SFP700EU

BRUGSANVISNING

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES

NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUÇÕES

OHJEET

ANVISNINGAR

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, OVN OG AIR FRYER

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTIKOCHER, BACKOFEN UND HEISSLUFTFRITTEUSE

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, OVEN, AND AIR FRYER

NINJA COMBI TODO EN UNO OLLA ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN, HORNO Y FREIDORA DE AIRE

NINJA COMBI, MULTICUISEUR AUTOMATIQUE, FOUR ET FRITEUSE SANS HUILE TOUT-EN-UN

NINJA COMBI FORNO, FRIGGITRICE AD ARIA E MULTICOOKER

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, OVEN EN AIRFRYER

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, UGN OCH AIR FRYER

NINJA COMBI ALT-I-ETT MULTI-KOKER, OVN OG AIR FRYER

NINJA COMBI TUDO EM UM ROBÔ DE COZINHA, FORNO E FRITADEIRA A AR

NINJA COMBI ALL-IN-ONE -MONITOIMIKEITIN, -UUNI JA -KUUMAILMAKEITIN



BESØG OS ONLINE PÅ:
ninjakitchen.eu

Eller følg os på en af vores sociale mediesider:

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan QR-kode ved hjælp af mobilenhed

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~ 50-60Hz

Watts: 1780W

BEMÆRK: Gem disse anvisninger. Gem til senere brug.

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

NINJA

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, OVN OG AIR FRYER

SFP700-seien | Brugsvejledning



VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

KUN TIL INDENDØRS, PRIVAT BRUG. LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN BRUG

	Læs og gennemgå instruktionerne for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.
	Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen der bringes sammen med symbolet ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug

⚠ ADVARSEL

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i elektrisk stød, brand eller forbrændingsfare, som kan forårsage ejendomsskade, personskade eller død. Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, inklusive følgende:

1. For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
2. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de risici, der er i forbindelse med brug af apparatet.
3. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Børn må **IKKE** bruge apparatet eller lege med det. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det anvendes i nærheden af børn.
4. Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Lad **IKKE** ledningen hænge ud over kanten af borde.
5. Du må **IKKE** anbringe apparatet på eller nær et gas- eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.
6. Før du sætter hele gryden ind i apparatets base, skal du sørge for, at begge er rene og tørre ved at aftørre med en blød klud.
7. Når den aftagelige gryde er tom, må du **IKKE** opvarme den i mere end 10 minutter. Gør du det, kan det beskadige madlavningsoverfladen.
8. Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.
9. Der skal udvises forsigtighed, når kød svitses, og når der sauteres. Hold hænder og ansigt væk fra den aftagelige gryde, særligt når der tilsættes nye ingredienser, da den varme olie kan sprøjte.
10. Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
11. Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.
12. For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske. Anvend kun med det medfølgende tilbehør.
13. Brug **IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og for at reducere risikoen for, at personer falder over en lang ledning.
14. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
15. Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
16. Dæk **IKKE** den øverste indsugningsventil eller udluftningsventilen på bagsiden, når låget er lukket. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

KUN TIL INDENDØRS, PRIVAT BRUG. LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN BRUG

⚠ ADVARSEL

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i elektrisk stød, brand eller forbrændingsfare, som kan forårsage ejendomsskade, personskade eller død. Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, inklusive følgende:

17 Brug **IKKE** udstyr og tilbehør, der ikke er anbefalet af eller sælges af SharkNinja. Brug **IKKE** udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller en udendørs grill. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.

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

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

20 For at undgå mulige dampskader, MÅ den **IKKE** bruges under skabe.

21 Brug **ALDRIG COMBI COOKER**-funktioner uden at tilsætte vand og/eller ingredienser til bunden af den aftagelige gryde.

22 Brug **ALDRIG SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)**-funktionen uden madvarer og væsker i den aftagelige gryde.

23 Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.

24 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Overfyld eller overskrid **IKKE** grydens MAKS.-niveau. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.

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

26 Det elektriske stiks spænding kan variere, hvilket kan påvirke apparatets ydeevne og afgivelse af varme. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.

27 Skulle apparatet udgive sort røg, skal stikket trækkes ud øjeblikkelig, og du skal vente, indtil røgen stopper, før du fjerner gryden og sprødbakken.

28 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.

29 Vær yderst forsigtig, når apparatet skal flyttes med varmt indhold som varm olie eller andre varme væsker. Upassende brug, inklusive flytning af trykkogeren, kan resultere i personskade, såsom svære forbrændinger.

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

31 Når du bruger indstillingen **SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)**, skal du **ALTID** holde låget lukket.

32 Damp og varme fødevarer i den indre gryde kan resultere i svære forbrændinger. Hold **ALTID** hænder, ansigt og andre kropsdele væk fra trykudligningsventilen inden eller under trykudligning, og når du åbner lågen efter tilberedning.

33 Gryden, sprødbakken og bagepladen bliver ekstremt varme under trykkogning. Undgå varm damp og luft, når du fjerner gryden og sprødbakken fra apparatet, og placér dem **ALTID** på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.

34 Den aftagelige gryde, sprødbakken og bagepladen kan være ekstremt tunge, når de er fyldt med ingredienser. **VÆR FORSIGTIG, NÅR DU LØFTER GRYDEN AF APPARATETS BASE.**

35 Rør **IKKE** ved tilbehør, under eller lige efter tilberedning, da det bliver ekstremt varmt under tilberedningsprocessen. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed under håndtering af produktet. Brug langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.

36 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.

37 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.

38 Afbryde og sluk for apparatet og træk stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.

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

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

GEM DISSE ANVISNINGER

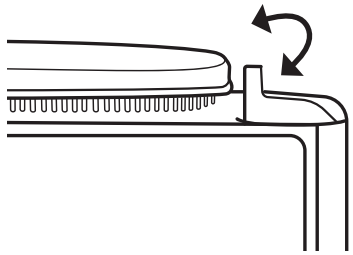
SAMLING AF TILBEHØR OG BRUG AF LÅGE

VED HJÆLP AF SMARTSWITCH'EN

SmartSwitch giver dig mulighed for at skifte mellem de to tilberedningstilstande, som er markeret på kontakten som reference.

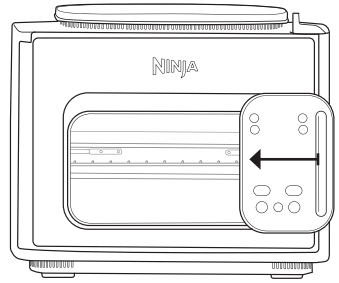
- Combi Cooker
- Air Fry/Cooker

SmartSwitch'ens position afgør, hvilke tilberedningsfunktioner der kan vælges.



SÅDAN ÅBNER OG LUKKER DU LÅGEN

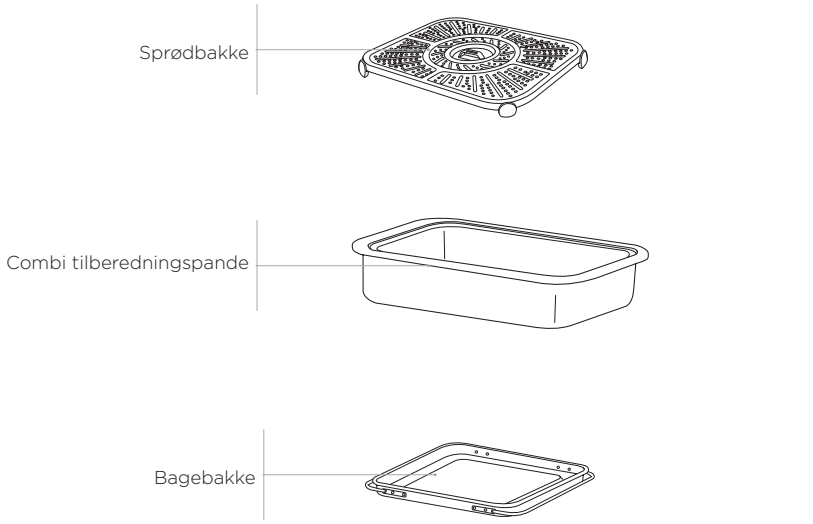
For at åbne eller lukke lågen skal du trække i højre side af håndtaget. Lågen vil sige et klik, når den er helt åben. Den vil ligeledes sige et klik, når den lukker.

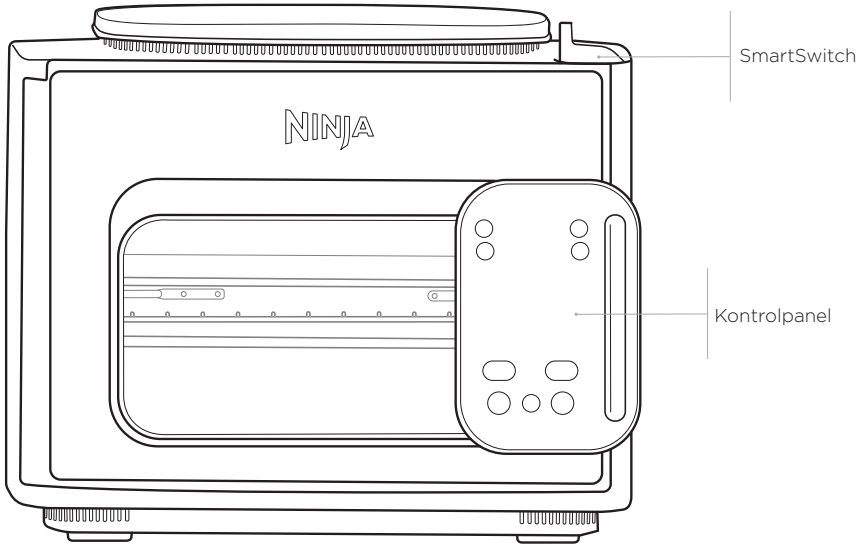


Du kan åbne eller lukke lågen, når SmartSwitch er i positionen COMBI COOKER eller AIR FRY/Cooker.

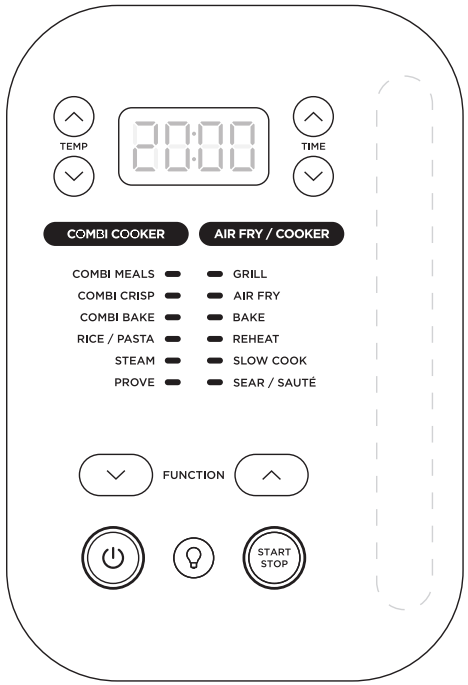
DELE OG TILBEHØR

Medfølgende tilbehør





BRUG AF KONTROLPANELET



BEMÆRK: Ikke alle modeller har alle funktionerne.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

COMBI MEALS (KOMBINATIONSMÅLTIDER): Lav nemme måltider med tre dele med blot ét tryk.

COMBI CRISP: Bruges til at skabe en kombination af saftige og sprøde resultater.

COMBI BAKE (KOMBINATIONSBAGNING): Bag lækre klager og brød både hurtigt og med mindre fedt.

STEAM (DAMP): Tilbered nænsomt delikate fødevarer ved høj temperatur.

RICE/PASTA (RIS/PASTA): Vælg mellem tilberedning af pasta og ris, der ikke skal drænes.

GRILL: Brug høj varme ovenfra til at karamellisere og brune madens overside.

AIR FRY (LUFTSTEGNING): Giver mad sprødhed og knas med kun lidt eller ingen olie.

BAKE (BAGNING): Brug apparatet som en ovn til traditionelle bagte lækkerier med mere.

PROVE (HÆVNING): Skab et miljø, hvor dej kan hvile og hæve.

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

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

BETJENINGSKNAPPER

SMARTSWITCH: Skub kontakten op og ned mellem COMBI COOKER- og AIR FRY/COOKER-tilstanden. De tilgængelige funktioner for hver tilstand lyse op.

FUNKTION-pile: Når du har valgt en tilstand med SmartSwitch, skal du bruge midterpilene til at rulle gennem funktionerne, indtil den ønskede funktion fremhæves.

BEMÆRK: SmartSwitchs placering vil afgøre, hvilke muligheder der kan vælges.

TEMP/FARVE (venstre hånd) pile: Brug op/ned-pilene til venstre for displayet til at justere tilberedningstemperaturen eller brødets farve, når du bager.

TID (højre hånd) pile: Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstemperaturen eller antal skiver, når du bager.

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

AFBRYDER-knap: Tænd/sluk-knappen slukker apparatet og stopper alle tilberedningsfunktioner.

LYS-knap: Brug denne knap til at tænde eller slukke for apparatets udvendige lys.

BEMÆRK: Lyset vil automatisk lyse i de sidste 30 sekunder af tilberedningen.

INDEN FØRSTE BRUG

FØR BRUG

1. Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
2. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
3. Vask combi tilberedningspanden, bagepladen og sprødbakken i varmt sæbevand, skyl og tør den grundigt derefter.

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

BRUG DIN NINJA COMBI

BRUG AF COMBI COOKER-FUNKTIONER

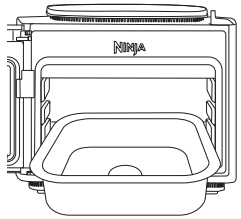
For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på ⏻ knappen.

Combi Meals

1 Se inspirationsguiden for at få vejledning i, hvordan du sammensætter ingredienser og tilbehør baseret på opskrifter/diagrammer. Sørg for at tilføje vand til Combi Cooker-pladen.

2 Tilføj ingredienser til bagepladen.

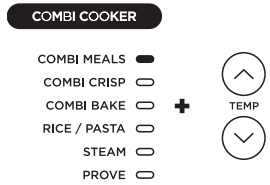
3 Skub Combi Cooker-pladen til niveau 1 (nederste position) og bagepladen til niveau 2 (øverste position).



4 Ryk SmartSwitch'en op til COMBICOOKER, og brug derefter FUNKTION-pilene til at vælge COMBIMEALS. Standardindstillingen vises. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 240 °C.

5 Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i trin på mellem 1 minut og 60 minutter.

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



BEMÆRK: Temperaturer over 200°C varer kun i 30 minutter

7 Displayet viser statusbjælker, der viser, at apparatet opbygger damp. Når apparatet når det egnede dampniveau, begynder timeren at tælle ned.



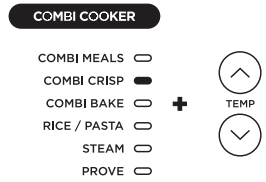
8 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig"). Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilene til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

Combi Crisp

1 Se inspirationsguiden for at få vejledning i, hvordan du sammensætter ingredienser og tilbehør baseret på opskrifter/diagrammer. Sørg for at tilføje vand til Combi Cooker-pladen.

2 Ryk SmartSwitch til COMBI COOKER. Brug FUNKTION-pilene til at vælge Combi Crisp. Standardindstillingen vises. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 240 °C.

3 Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden til mellem 1 og 45 minutter i trin på 1 minut.



4 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.

5 Displayet viser statusbjælker, der viser, at apparatet opbygger damp.



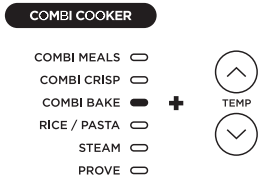
6 Når apparatet når det egnede dampniveau, begynder timeren at tælle ned.

7 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig"). Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilen til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

Combi Bake

1 Se inspirationsguiden for at få vejledning i, hvordan du sammensætter ingredienser og tilbehør baseret på opskrifter/diagrammer. Sørg for at tilføje vand til Combi Cooker-pladen.

2 Skub SmartSwitch til COMBI COOKER, og brug FUNKTION-pilene til at vælge COMBI BAKE (Kombinationsbagning). Standardtemperaturen vises. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 105 °C og 210 °C.



3 Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden fra 1 minut til 1 time og 15 minutter, i trin på 1 minut og i trin på 1 minut til 1 time.

4 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.

5 Displayet viser statusbjælker, der viser, at apparatet opbygger damp. Det vil tage omkring 20 minutter.

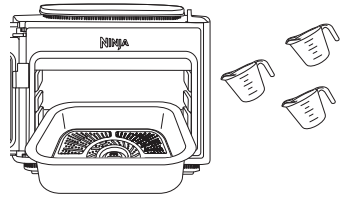
6 Når forvarmningen er færdig, begynder timeren at tælle ned.



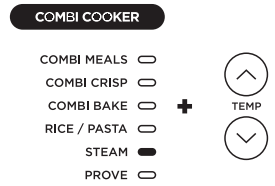
7 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig"). Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilen til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmningen over.bipper og viser "End" ("færdig").

Steam (Damp)

1 For at komme i gang skal du tilføje vand til Combi Cooker-panden og tilføje sprødbakken. Tilsæt ingredienser til sprødbakken og indsæt på niveau 1.



2 Skub SmartSwitch til COMBI COOKER, og brug derefter FUNKTION-pilene til at vælge STEAM.



3 Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden.

4 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.

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

5 Enheden vil begynde at forvarme for at bringe væsken i kog. Displayet viser statusbjælker, der viser, at apparatet opbygger damp. Når forvarmningen er færdig, begynder timeren at tælle ned.



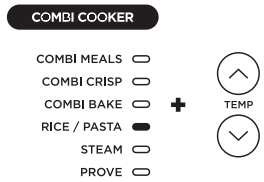
6 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig").

BEMÆRK: Når cyklussen er afsluttet, skal du fjerne ALT mad og tilbehør, lukke lågen og tryk på START/STOP-knappen for at starte tørrecyklussen. Det vil hjælpe med at fjerne overskydende vand.

BRUG DIN NINJA COMBI - FORTSAT

Rice/Pasta

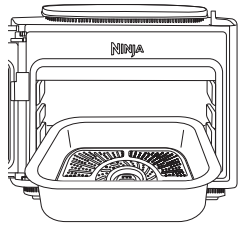
1. For at begynde skal du tilsætte væske og ris eller pasta til Combi Cooker-pladen. Indsæt Combi Cooker-pladen på niveau 1.
2. Skub SmartSwitch til COMBI COOKER, og brug derefter pilene i midten til at vælge RIS/PASTA.
3. Funktionen vil som standard være ris. Tryk på enten venstre eller højre OP-pil for at vælge PASTA. Tryk på enten venstre eller højre NED-pil for at gå tilbage til RICE.
4. Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedning. Displayet vil vise cirkulerende søjler under tilberedningen.



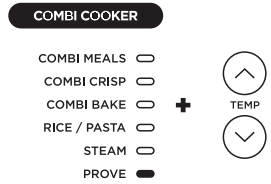
5. Når ris eller pasta er færdigt, vil apparatet bippe og starte en optællingstimer. Det vil hjælpe med at holde ingredienser varme, indtil du er klar til at servere.

Prove

1. Sørg for at placere sprødbakken i Combi Cooker-pladen.



2. Skub SmartSwitch til COMBI COOKER, og brug derefter FUNKTION-pilene til at vælge PROVE (HÆVNING). Standardtemperaturen vises. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 20°C og 35°C i trin på 5 grader.



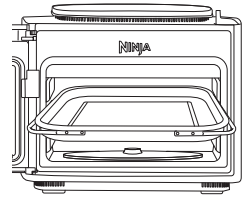
3. Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at indstille hævetiden til 15 minutter og op til 4 timer i trin på 5 minutter.
4. Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
5. Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig").

SÅDAN BRUGER DU AIR FRY/Cooker (luftfriture-/cooker)-FUNKTIONERNE

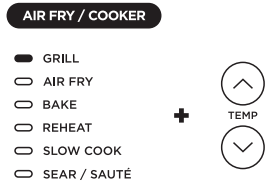
For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på ⏻ knappen.

Grill

1. Tilsæt ingredienser til bagepladen og installer på niveau 2.



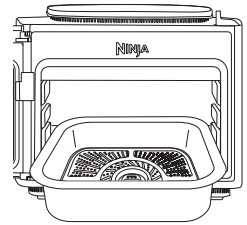
2. Skub SmartSwitch til AIR FRY/Cooker (LUFTSTEGNING/Cooker), og brug derefter FUNKTION-pilene til at vælge GRILL. Standardtemperaturen vises. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur.



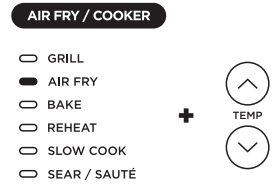
3. Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i 30 minut i trin på 1 minut.
4. Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
5. Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig").

Air Fry

1. Placer sprødbakken i Combi Cooker-pladen. Skub Combi Cooker-pladen ind i dens dertil beregnede skinne.
2. Tilsæt ingredienser til sprødbakken og installer på niveau 1.



3. Flyt SmartSwitch til AIR FRY/Cooker (LUFTSTEGNING/Cooker), enheden vil som standard være AIR FRY (LUFTSTEGNING). Standardtemperaturen vises. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 240 °C.



4. Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i trin på 1 minut op til 1 time.
5. Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
6. Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig").

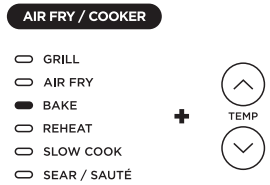
BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater ved luftfriture anbefales det at ryste ingredienserne regelmæssigt. Du kan åbne lågen og rør i ingredienserne med en tang med silikonespidser, så bruningen bliver jævn. Skub Combi Cooker-pladen tilbage i skinnerne og luk lågen, når tilberedningen er færdig.

BEMÆRK: Når du bruger Air Fry, skal du tilføje 5 minutter til den foreslåede tilberedningstid for enheden for at forvarme, før du tilføjer ingredienser.

BRUG DIN NINJA COMBI - FORTSAT

Bake

1. Se inspirationsguiden for at få vejledning i, hvordan du sammensætter ingredienser og tilbehør baseret på opskrifter/diagrammer.
2. Skub SmartSwitch til AIR FRY/Cooker, og brug derefter FUNKTION-pilene til at vælge Bake. Standardtemperaturen vises. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 120 °C og 210 °C.

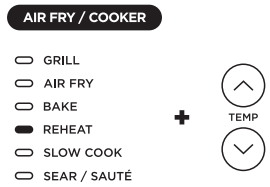


3. Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden til op til 4 time i trin på 1 minut.
4. Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
5. Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig").

BEMÆRK: Apparatet vil forvarme i 3 minutter før timeren begynder.

Reheat

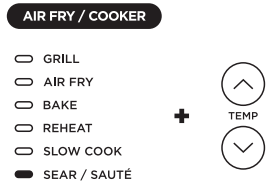
1. Sørg for at sætte Cook & Crisp-bakken i bunden af gryden.
2. Skub SmartSwitch til AIR FRY/Cooker (LUFTSTEGNING/Cooker), og brug derefter de midterste pile til at vælge REHEAT. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur.



3. Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at justere opvarmningstiden.
4. Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
5. Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig").

Sear/Sauté

1. Begynd med at tilføje ingredienser til Combi Cooker-pladen og indsætte dem i niveau 1-position.
2. Skub SmartSwitch til AIR FRY/Cooker (LUFTSTEGNING/Cooker), og brug derefter FUNKTION-pilene til at vælge SEAR/SAUTÉ. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet til at vælge "Lo1 (lavt)", "2," "3," "4," eller "Hi5 (højt)."



BEMÆRK: Der er ingen tidsindstilling tilgængelig, når du bruger Sear/Sauté -funktionen.

3. Tryk på START/STOP for at begynde tilberedningen. Timeren begynder at tælle op.
4. Tryk på START/STOP for at slukke for SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR)-funktionen. For at skifte til en anden tilberedningsfunktion skal du trykke på START/STOP-knappen for at afslutte tilberedningsfunktionen, og bruge SmartSwitch og de forreste pile i midten til at vælge den ønskede funktion.

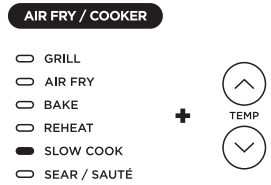
BEMÆRK: Du kan kun bruge denne funktion, når lågen er åben.

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

BEMÆRK: SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR) slukker automatisk efter 1 time ved "4" og "Hi 5" (højt 5) og 4 fire timer ved "Lo 1 (lavt 1)," "2" og "3."

Slow Cook

1. Før du går i gang, skal du sikre dig, at du kun bruger Combi Cooker-panden uden sprødbakken.
2. Skub SmartSwitch til AIR FRY/Cooker, og brug derefter FUNKTION-pilene til at vælge SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING). Standardtemperaturen vises. Brug op/ned-pilene til venstre for displayet til at vælge Hi (højt) eller "Lo" (lavt).



3. Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden.
4. Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.

BEMÆRK: Indstillingen for SLOW COOK LO (langsom tilberedning lav) kan justeres mellem 6 og 12 timer. Indstillingen for SLOW COOK HI (langsom tilberedning høj) kan justeres mellem 4 og 12 timer.

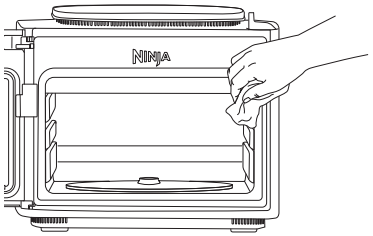
5. Når tilberedningstiden når til 0, vil apparatet bippe, automatisk skifte til Keep Warm (Hold varm) og begynde at tælle fremad.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

DAGLIG RENGØRINGSINSTRUKTION:

Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug.

1 Tag stikket ud af stikkontakten, og sørg for, at apparatet er helt afkølet, før du vasker det.



2 Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets indre og kontrolpanelet. Brug **IKKE** en slibende grydesvamp.

3 Combi Cooker-pladen, sprødbakken, og bagepladen kan vaskes i opvaskemaskine.

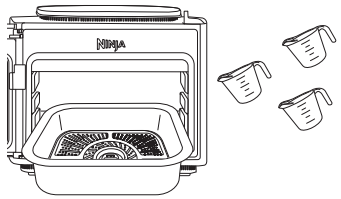
4 Hvis der sidder madrester fast i gryden eller sprødbakken, skal gryden fyldes med vand og stå i blød før rengøring. Brug **IKKE** en grydesvamp. Hvis det er nødvendigt at skrubbe, skal du bruge rengøringsmiddel, der ikke ridser, eller flydende rengøringsmiddel med en nylonsvamp eller -børste.

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

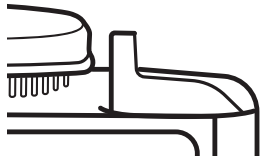
5 Alle dele skal lufttørre efter brug.

RENGØRINGSANVISNINGER:

1 Fyld Combi Cooker-pladen med 3 kopper vand.



2 Skub SmartSwitch til COMBI COOKER.



3 Vælg STEAM (DAMP), og indstil tiden til 10 minutter. Luk lågen og tryk på START/STOP.

4 Når tiden når til 0, og apparatet er kølet af, skal du bruge en våd klud eller svamp til at tørre indersiden af låget af.
FORSIGTIG: Du må ikke røre ved blæseren, når du rengør apparatets inderside.

5 Fjern vandet fra gryden, og sørg for at skylle både gryden og sprødbakken for at sikre, at alle rester er fjernet.

BEMÆRK: Combi Cooker-pladen og varmeelementet i bunden af apparatet bliver meget varme. Rengør forsigtigt de indvendige sider.

FEJLFINDINGSGUIDE

Statuslinjerne vises på skærmen ved brug af funktionerne COMBI COOKER (HURTIG TILBEREDNING)-funktionerne.

- Dette angiver, at enheden danner damp. Når apparatet er færdig, vil din indstillede tilberedningstid begynde at tælle ned.

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

- Det er normalt, at der udgives damp gennem trykudligningsventilen under tilberedning.

Apparatet tæller op i stedet for at tælle ned.

- Tilberedningscyklussen er færdig, og apparatet er i Keep Warm (Hold varm)-tilstand.

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

- Hele Combi Cooker-pladen er ikke i apparatets bund. Combi Cooker-pladen er nødvendigt i alle COMBI COOKER-funktionerne.

Fejlmeddelelsen "ERR" (FEJL) vises.

- Apparatet fungerer ikke, som det skal. Hvis du har registreret dit produkt online på **ninjakitchen.eu** og har produktet foran dig, når du ringer, kan vi bedre hjælpe dig.

NYTTIGE TIPS

1 Når du refererer til vores måltidsoversigter, skal du tilføje 3-5 minutter til tilberedningstiden for større kødudskæringer (men bemærk, at det kan overtilberede gryn). Vi anbefaler, at kødets tykkelse og vægt overholdes.

2 For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i et jævnt lag i bunden af gryden. De må ikke ligge oven på hinanden. Hvis ingredienserne ligger ovenpå hinanden, skal du ryste gryden, når halvdelen af den indstillede tilberedningstid er gået.

RESERVEDELE

For at bestille nye reservedele og tilbehør bedes du besøge ninjakitchen.eu. Vi beder dig om at registrere dit produkt online på **ninjakitchen.eu/registerguarantee** og have produktet foran dig, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

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

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

Hvor længe er nye Ninja-produkter dækket af garantien?

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

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

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

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

1 Normal slitage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på **ninjakitchen.eu**.

2 Skader forårsaget af forkert brug, misbrug, uagtsom håndtering, manglende udførelse af nødvendig vedligeholdelse eller skade på grund af forkert håndtering under transport.

3 Skader forårsaget af vedligeholdelse, der ikke er godkendt af Ninja.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

BEMÆRKNINGER

BESUCHEN SIE UNS AUF:
ninjakitchen.eu

Oder folgen Sie uns auf Social Media:

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Leistung: 1.780 W

HINWEIS: Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Sie dient zum späteren Nachschlagen.

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

NINJA

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTIKOCHER, BACKOFEN UND HEISSLUFTFRITTEUSE

SFP700 Serie | Bedienungsanleitung



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH. BITTE LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

	Die Anweisungen müssen gelesen und angeschaut werden, 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 ein mit diesem Symbol gekennzeichneter Warnhinweis missachtet wird.**
	Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen

⚠WARNUNG

Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen könnte einen Elektroschock oder Gefahren durch Feuer oder Verbrennungen verursachen, was zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann. Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:

1. Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
2. Dieses Gerät kann unter Aufsicht und nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
3. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Erlauben Sie kleinen Kindern **AUF KEINEN FALL**, das Gerät zu bedienen oder damit zu spielen. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
4. Verschüttete heiße Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Lassen Sie das Kabel **NICHT** über die Kanten von Tischen hängen.
5. Um Brand zu verhindern, das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Gas- oder Elektrokocher oder in einen beheizten Ofen stellen.
6. Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf mit dem Gericht in den Kocher stellen, den Topf und Kocher mit einem weichen Tuch reinigen und trocknen.
7. Wenn der abnehmbare Kochtopf leer ist, nur **MAXIMAL** 10 Minuten erhitzen. Andernfalls kann die Kochoberfläche beschädigt werden.
8. Dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl verwenden.
9. Vorsicht ist geboten beim Anbraten von Fleisch und Sautieren. Halten Sie Hände und Gesicht vom Kochtopf mit Gericht fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.
10. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
11. Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
12. Um Stromschläge zu vermeiden, das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Nur die mitgelieferten Zubehörteile verwenden.
13. **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
14. Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn ein Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
15. Vor Gebrauch **IMMER** darauf achten, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
16. **NICHT** das seitliche Lufteinlass- oder hintere Luftauslassventil bei geschlossenem Deckel abdecken. Dadurch würde der gleichmäßige Garvorgang gestört und das Gerät beschädigt oder überhitzt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH. BITTE LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

⚠ WARNUNG

Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen könnte einen Elektroschock oder Gefahren durch Feuer oder Verbrennungen verursachen, was zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann. Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:

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

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

19 **IMMER** an die maximalen und minimalen Flüssigkeitsmengen halten, wie in den Anweisungen und Rezepten angegeben.

20 Um eventuelle Schäden durch Dampf zu vermeiden, **NICHT** unter Schränken verwenden.

21 **NIEMALS COMBI COOKER** Funktionen verwenden, ohne Wasser und/oder Zutaten auf den Boden des Kochtopfs zu geben.

22 **NIEMALS** die Einstellung **SLOW COOK** (Langsames Garen) ohne Gericht und Flüssigkeiten im Kochtopf verwenden.

23 **NICHT** das Gerät bewegen, wenn es in Gebrauch ist.

24 Vermeiden, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. **NICHT** den MAX-Füllstand des Kochtopfs überfüllen oder überschreiten. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.

25 Dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis verwenden.

26 Die Steckdosenspannung kann variieren und die allgemeine Leistung und Heizleistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

27 Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, sofort den Netzstecker ziehen und warten, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf und Crisper Gittereinsatz entfernen.

28 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Verwenden Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe sowie vorhandene Griffe und Knöpfe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.

29 Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfes, kann zu Verletzungen wie schweren Verbrennungen führen.

30 Während des Betriebs des Geräts wird heißer Dampf durch das Luftaustrittsventil abgegeben. Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Luftaustrittsventil nicht auf das Stromkabel, Steckdosen, Schränke oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Druckventil.

31 Wenn Sie die Einstellung **SLOW COOK** (Langsames Garen) verwenden, **IMMER** die Tür geschlossen lassen.

32 Durch den Dampf und die heißen Speisen im Innentopf können schwere Verbrennungen entstehen. **IMMER** Hände, Gesicht und andere Körperteile vor oder während der Ablassung und beim Öffnen der Tür nach dem Garen vom Ablassventil fernhalten.

33 Der Kochtopf, Crisper Gittereinsatz und das Backblech werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie den heißen Dampf und die heiße Luft, während Sie den Kochtopf und Crisper Gittereinsatz aus dem Gerät entfernen, und stellen Sie sie nach dem Entfernen **IMMER** auf eine hitzebeständige Oberfläche.Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.

34 Kochtopf, Crisper Gittereinsatz und Backblech können sehr schwer werden, wenn sie mit Zutaten gefüllt sind. **BEIM ANHEBEN DES TOPFES VOM KOCHERUNTERSATZ IST VORSICHT GEBOTEN.**

35 **NICHT** das Zubehör während oder unmittelbar nach dem Garvorgang berühren, da dieses während des Garvorgangs extrem heiß wird. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **IMMER** Vorsicht geboten. Immer langstielige Utensilien und schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe verwenden.

36 Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.

37 Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.

38 Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromquelle.

39 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Von dem Schwamm können sich Stücke lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

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

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

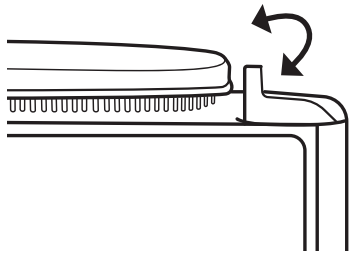
ZUBEHÖR-MONTAGE UND BEDIENEN DER TÜR

SMARTSWITCH VERWENDEN

Mit dem SmartSwitch können Sie zwischen den beiden Garmodi wechseln, die auf dem Schalter angegeben sind.

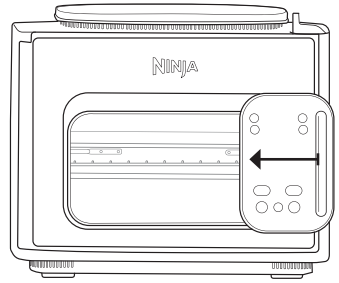
- Combi Cooker
- Air Fry/Cooker

Die Position SmartSwitch bestimmt, welche Zubereitungsfunktionen zur Auswahl stehen.



ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR

Zum Öffnen oder Schließen der Tür an der rechten Seite des Griffs ziehen. Die Tür rastet ein, wenn sie ganz geöffnet ist. Sie rastet auch ein, wenn sie geschlossen ist.



Sie können den Deckel öffnen und schließen, wenn sich der SmartSwitch entweder in der Position COMBI COOKER oder AIR FRY/Cooker befindet.

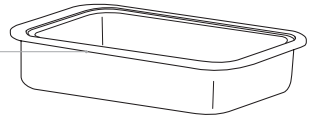
TEILE UND ZUBEHÖR

Mitgelieferte Zubehörteile:

Crisper Gittereinsatz

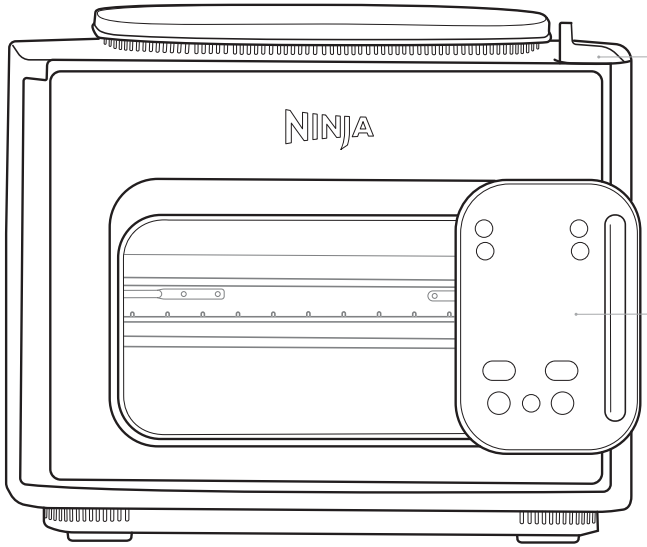


Kombi-Kochpfanne



Backblech

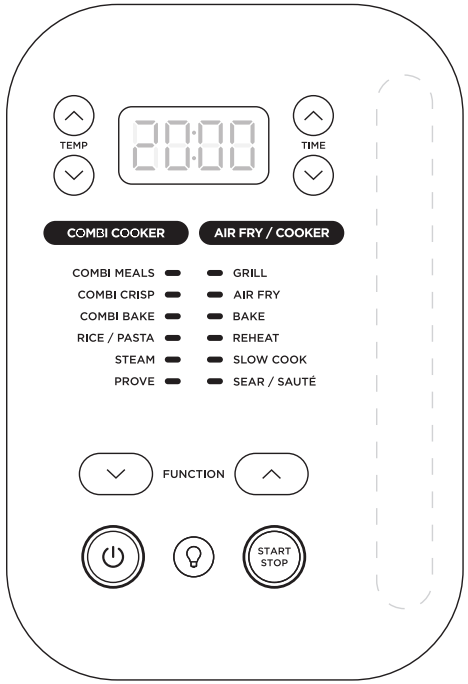




SmartSwitch

Bedienfeld

NUTZUNG DES BEDIENFELDS



HINWEIS: Nicht alle Modelelle verfügen über alle Funktionen.

ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN

COMBI MEALS (Kombi-Mahlzeiten): Gerichte aus drei Teilen mit nur einem Tastendruck zubereiten.

COMBI CRISP (Kombi-Crisp): Für eine Kombination aus saftigen und knusprigen Ergebnissen.

COMBI BAKE (Kombi-Backen): Fluffige Kuchen und Brote schnell und fettarm backen.

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

RICE/PASTA (Reis/Pasta): Wählen Sie zwischen Reis und Pasta, ohne Abgießen.

GRILL (Grillen): Verwenden Sie hohe Hitze von oben, um die Oberseite Ihrer Gerichte zu karamellisieren und zu bräunen.

AIR FRY (Heißluft-Frittieren): Sorgt für krosse und knackige Speisen mit wenig oder ohne Öl.

BAKE (Backen): Verwenden Sie das Gerät als Ofen für leckere Backwaren und mehr.

PROVE (Teig gehen lassen): Schaffen Sie eine Umgebung, in der der Teig ruhen und aufgehen kann.

SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren):Verwenden Sie das Gerät wie eine Kochstelle zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.

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

BEDIENTASTEN

SMARTSWITCH: Noch oben und unten bewegen, um zwischen den Modi COMBI COOKER und AIR FRY/COOKER zu wechseln. Die verfügbaren Funktionen für jeden Modus leuchten auf.

FUNCTION-Pfeile: Nachdem Sie mit dem SmartSwitch einen Modus ausgewählt haben, scrollen Sie mit den mittleren Pfeilen durch die Optionen, bis die gewünschte Funktion aufleuchtet.

HINWEIS: Die SmartSwitch-Position gibt an, welche Optionen zur Auswahl verfügbar sind.

TEMP-Pfeile (links): Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile links neben der Anzeige, um die Gartemperatur oder Bräunung des Brotes beim Toasten anzupassen.

TIME-Pfeile (rechts): Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit oder Anzahl der Brotscheiben beim Toasten anzupassen.

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

Ein-/Ausschalttaste: Mit dieser Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet, sie dient ebenso zum Abbruch aller Zubereitungsfunktionen.

Lichttaste: Mit dieser Taste wird das Licht im Gerät an- und ausgeschaltet.

HINWEIS: Das Licht leuchtet automatisch auf in den letzten 30 Sekunden des Garzyklus.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Das Verpackungsmaterial, die Aufkleber und alles Klebeband vom Gerät entfernen und entsorgen.
2. Beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Den Kombi-Kochtopf, Crisper Gittereinatz und das Backblech in warmem Seifenwasser waschen, dann gründlich abspülen und abtrocknen.

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

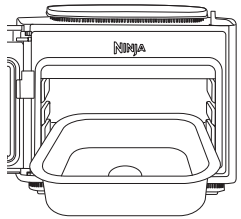
VERWENDEN DES NINJA COMBI

VERWENDEN DER COMBI COOKER FUNKTIONEN

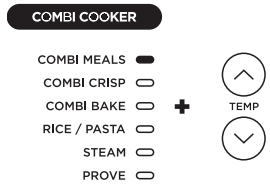
Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die dann die ⏻ Taste.

Combi Meals

1. Im Rezeptbuch ist die Anleitung zu finden, wie Zutaten und Zubehörteile nach Rezepten/ Tabellen zusammenzustellen sind. Darauf achten, Wasser in den Kombi-Kochtopf zu geben.
2. Zutaten auf das Backbleck legen.
3. Den Kombi-Kochtopf auf Ebene 1 (untere Position) schieben und das Backblech auf Ebene 2 (oberste Position).

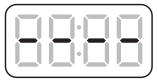


4. SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen, dann mit den FUNCTION-Pfeilen COMBIMEALS auswählen. Die Standardeinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 240 °C einzustellen.
5. Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 60 Minuten einzustellen.
6. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.



HINWEIS: Temperaturen über 200°C verlängern nur bis zu 30 Minuten

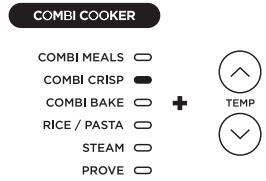
7. Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, beginnt der Timer herunterzuzählen.



8. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an. Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie die Aufwärtspfeile rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

Combi Crisp

1. Im Rezeptbuch ist die Anleitung zu finden, wie Zutaten und Zubehörteile nach Rezepten/ Tabellen zusammenzustellen sind. Darauf achten, Wasser in den Kombi-Kochtopf hinzuzufügen.
2. SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen. Mit den FUNCTION-Pfeilen Combi Crisp auswählen. Die Standardeinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 240 °C einzustellen.
3. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten von 1 bis zu 45 Minuten einzustellen.



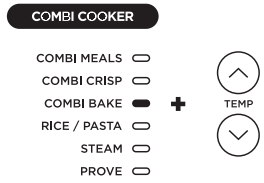
4. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



5. Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut.
6. Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, beginnt der Timer herunterzuzählen.
7. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an. Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie den Aufwärtspfeil rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

Combi Bake

1. Im Rezeptbuch ist die Anleitung zu finden, wie Zutaten und Zubehörteile nach Rezepten/ Tabellen zusammenzustellen sind. Darauf achten, Wasser in den Kombi-Kochtopf zu geben.
2. SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen, dann mit den FUNCTION-Pfeilen COMBI BAKE auswählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 105 °C und 210 °C einzustellen.



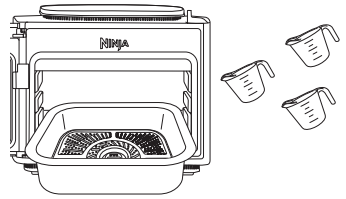
3. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit von 1 Minute bis zu 1 Stunde und 15 Minuten, dann in 1 Minuten-Schritten von 1 Minute bis zu 1 Stunde einzustellen.
4. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Dies dauert ca. 20 Minuten.
6. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, beginnt der Timer herunterzuzählen.



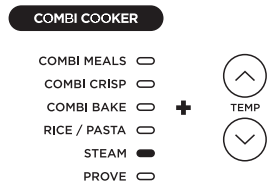
7. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an. Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie den Aufwärtspfeil rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät übergeht das Vorheizen, piept und zeigt „End“ an.

Steam

1. Zunächst Wasser in den Kombi-Kochtopf hinzufügen, dann den Crisper Gittereinsatz einsetzen. Zutaten auf die Crisper-Platte legen und auf Ebene 1 einsetzen.



2. SmartSwitch auf COMBI COOKER bewegen, dann mit den FUNCTION-Pfeilen STEAM auswählen.



3. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit anzupassen.
4. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Bei der DAMPFGARFUNKTION ist keine Temperatureinstellung erforderlich.

5. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, um die Flüssigkeit zum Aufkochen zu bringen. Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, beginnt der Timer herunterzuzählen.



6. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

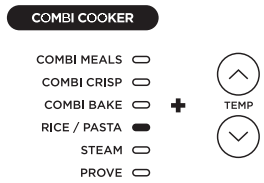
HINWEIS: Wenn der Zyklus abgeschlossen ist, ALLE Speisen und Zubehörteile entfernen, dann die Tür schließen und die START/STOP Taste drücken, um den Trocknungszyklus zu starten. Dies hilft, überschüssiges Wasser zu entfernen.

HINWEIS: Mit Air Fry 5 Minuten zur empfohlenen Garzeit zugeben, um das Gerät vorheizen zu lassen, bevor die Zutaten zugefügt werden.

VERWENDEN DES NINJA COMBI – FORTS.

Rice/Pasta

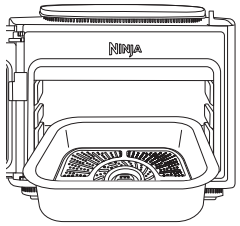
1. Zunächst Flüssigkeit und RICE oder Pasta in den Kombi-Kochtopf geben. Kombi-Kochtopf auf Ebene 1.
2. SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen, dann mit den Pfeilen vorne in der Mitte RICE/PASTA auswählen.
3. Die Funktion ist auf Reis voreingestellt. Mit den Aufwärtsfeilen links oder rechts PASTA auswählen. Mit den Abwärtspfeilen links oder rechts RICE auswählen.



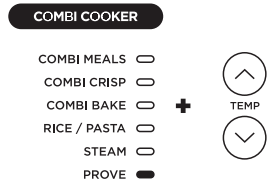
4. Auf die START/STOP-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten. Während des Garvorgangs sind auf der Anzeige kreisende Balken zu sehen.
5. Wenn der Reis oder die Pasta fertig sind, piept das Gerät und der Timer beginnt vorwärtszuzählen. Dadurch bleiben die Zutaten bis zum Servieren warm.

Prove

1. Den Crisper Gittereinsatz in den Kombi-Kochtopf einsetzen.



2. SmartSwitch auf COMBI COOKER stellen, dann mit den FUNCTION-Pfeilen PROVE auswählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur von 20°C bis 35°C in 5-Grad-Schritten auszuwählen.



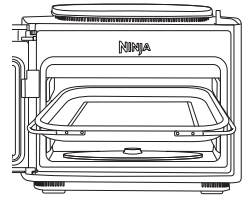
3. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Gehzeit in 5-Minuten-Schritten von 15 Minuten bis zu 4 Stunden einzustellen.
4. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

VERWENDEN DER AIR FRY-/Cooker-FUNKTIONEN

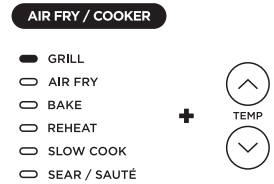
Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die ⏻ Taste.

Grill

1. Zutaten auf das Backblech legen und auf Ebene 2 einsetzen.



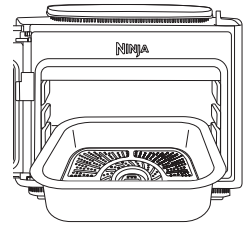
2. Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/Cooker und verwenden Sie dann die FUNCTION-Pfeile, um GRILL auszuwählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur auszuwählen.



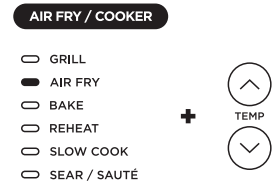
3. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
7. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

Air Fry

1. Den Crisper Gittereinsatz in den Kombi-Kochopf einsetzen. Den Kombi-Kochtopf in die vorgesehene Schiene schieben.
2. Zutaten auf den Crisper Gittereinsatz legen und auf Ebene 1 einsetzen.



3. Bewegen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/Cooker, das Gerät ist standardmäßig auf AIR FRY eingestellt. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 240 °C einzustellen.



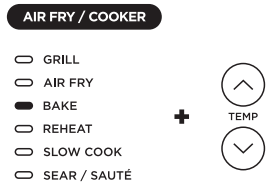
4. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
5. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
6. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

HINWEIS: Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Zutaten während des Heißluft-Frittierens regelmäßig zu schütteln. Die Tür lässt sich öffnen, um die Zutaten mit einer Silikonzange für gleichmäßiges Bräunen zu wenden. Danach den Kombi-Kochtopf wieder in die Schienen einsetzen und die Tür schließen.

VERWENDEN DES NINJA COMBI – FORTS.

Bake

1. Im Rezeptbuch ist die Anleitung zu finden, wie Zutaten und Zubehörteile nach Rezepten/Tabellen zusammenzustellen sind.
2. SmartSwitch auf AIR FRY/Cooker stellen, dann mit den FUNCTION-Pfeilen BAKE auswählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 210 °C einzustellen.

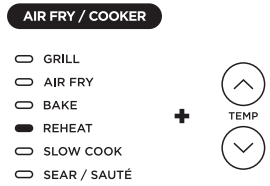


3. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 4 Stunde einzustellen.
4. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

HINWEIS: Das Gerät heizt drei Minuten vor, bevor der Timer startet.

Reheat

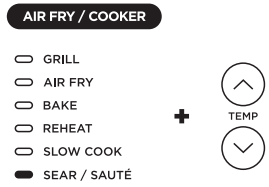
1. Stellen Sie sicher, dass die Cook & Crisp Platte sich auf dem Topfboden befindet.
2. Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/Cooker und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um REHEAT (Aufwärmen) auszuwählen. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur auszuwählen.



3. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Aufwärmzeit anzupassen.
4. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
5. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

Sear/Sauté

1. Die Zutaten in den Kombi-Kochtopf geben und auf Ebene 1 einsetzen.
2. Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/Cooker verwenden Sie dann die FUNCTION-Pfeile, um SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) auszuwählen. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „Lo 1“, „2“, „3“, „4“, oder „Hi 5“ auszuwählen.



HINWEIS: Bei der SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar.

3. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt mit dem Vorwärtszählen.
4. Um die SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) Funktion auszuschalten, drücken Sie die START-/STOP-Taste. Um eine andere Zubereitungsfunktion auszuwählen, drücken Sie auf START/STOP, um die Zubereitungsfunktion zu beenden und verwenden Sie dann den SmartSwitch und die Pfeile vorne in der Mitte, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.

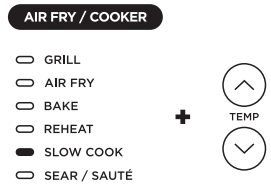
HINWEIS: Diese Funktion ist nur mit geöffneter Tür möglich.

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

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

Slow Cook

1. Vor dem Garen darauf achten, nur den Kombi-Kochtopf ohne den Crisper Gittereinsatz zu verwenden.
2. SmartSwitch auf AIR FRY/Cooker stellen, dann mit den FUNCTION-Pfeilen SLOW COOK (Langsames Garen) auswählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen links neben der Anzeige „Hi“ oder „LO“ auswählen.



3. Die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige verwenden, um die Garzeit anzupassen.
4. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

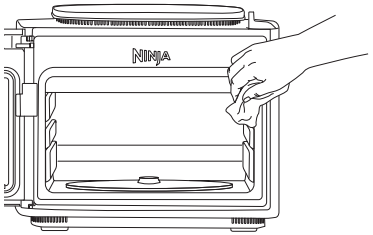
HINWEIS: Die Einstellung für SLOW COOK LO kann zwischen 6 und 12 Stunden eingestellt werden. Die Einstellung für SLOW COOK HI kann zwischen 4 und 12 Stunden eingestellt werden.

5. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät, wechselt automatisch in den „Keep Warm“-Modus (Warmhalten) und beginnt mit dem Hochzählen.

REINIGUNG UND PFLEGE

ANLEITUNG FÜR TÄGLICHE REINIGUNG:

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.



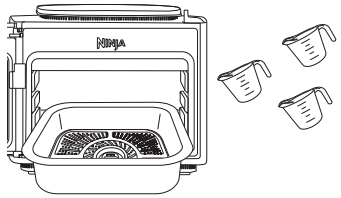
1. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
2. Reinigen Sie das Geräteinnere und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. **AUF KEINEN FALL** einen groben Scheuerschwamm verwenden.
3. Den Kombi-Kochtopf, Crisper Gittereinsatz und das Backblech sind spülmaschinengeeignet.
4. Wenn Speiserückstände am Kochtopf oder Crisper Gittereinsatz 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.

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

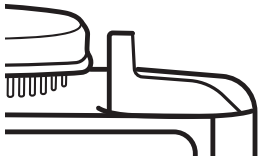
5. Trocknen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch an der Luft.

ANLEITUNG FÜR INTENSIVE REINIGUNG:

1. Kombi-Kochtopf mit 3 Tassen Wasser füllen.



2. Smart Switch auf COMBI COOKER stellen.



3. STEAM (Dampfgaren) auswählen und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Die Türschließen und START/STOP drücken.
4. Wenn die Zeit Null erreicht und das Gerät abgekühlt ist, die Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen.
   VORSICHT: Beim Reinigen des Geräteinneren nicht den Lüfter berühren.
5. Entfernen Sie das Wasser aus dem Topf und achten Sie darauf, sowohl den Kochtopf als auch Crisper Gittereinsatz durchzuspülen, um sicherzustellen, dass alle Rückstände entfernt wurden.

HINWEIS: Der Kombi-Kochtopf und das Heizelement am Boden des Geräts werden sehr heiß. Die Innenseiten vorsichtig reinigen.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Bei Verwendung der COMBI COOKER Funktionen werden Fortschrittsbalken auf dem Display angezeigt.

- Dies zeigt an, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Wenn das Gerät damit fertig ist, wird die eingestellte Garzeit heruntergezählt.

Bei Verwendung der Dampffunktion entweicht viel Dampf aus dem Gerät.

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

Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

- Der Garzyklus ist abgeschlossen und das Gerät befindet sich im „Keep Warm"-Modus (Warmhalten).

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD POT".

- Der Kombi-Kochtopf befindet sich nicht vollständig in der Basis. Der Kombi-Kochtopf ist für alle COMBI COOKER Funktionen erforderlich.

Die Meldung „ERR" erscheint.

- Das Gerät funktioniert nicht richtig. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter **ninjakitchen.eu** und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

HILFREICHE TIPPS

1. Wenn Sie sich auf unsere Mahlzeitentabellen im Rezeptheft beziehen, geben Sie für größere Fleischstücke 3 bis 5 Minuten zur Garzeit hinzu (bitte beachten Sie jedoch, dass dies zu einem Übergaren von Getreide führen kann). Wir empfehlen, die empfohlene Größe und das Gewicht des Fleisches einzuhalten.
2. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Topfes verteilt sind und sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.

ERSATZTEILE

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden sich an den Kundendienst unter **+49 0800 000 9063**. Bitte registrieren Sie Ihr Produkt online unter **ninjakitchen.eu/registerguarantee** und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand, um Ihnen besser helfen zu können.

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR DIE HT200 WARMLUFTBÜRSTE

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

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

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

Ninja®-Garantie

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

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

Wie mache ich die Garantie geltend?

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

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

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

NOTIZEN

VISIT US ONLINE AT:
ninjakitchen.eu

Or follow us on any of our social media pages:

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan QR code using mobile device

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz

Watts: 1780W

NOTE: Save these instructions. Keep for future reference.

This marking indicates this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. 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.

NINJA

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, OVEN, AND AIR FRYER

SFP700 Series | Instruction booklet



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

⚠ WARNING

Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
2. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow children to play with or use the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
4. Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables.
5. To prevent fire, **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric cooker, or in a heated oven.
6. Before placing removable complete meal pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
7. When removable complete meal pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
8. **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
9. Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable Combi Pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
10. This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
11. Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
12. To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the accessories provided.
13. **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
14. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
15. **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
16. **DO NOT** cover the side air socket vent or rear air socket vent while lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

17 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.

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

19 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.

20 To avoid possible steam damage, **DO NOT** use under cabinets.

21 **NEVER** use **COMBI COOKER** functions without adding water and or ingredients to bottom of removable cooking pot.

22 **NEVER** use **SLOW COOK** setting without food and liquids in the removable Combi Pot.

23 **DO NOT** move the appliance when in use.

24 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level of the pot. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect safe use of the appliance.

25 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.

26 Electrical socket voltages can vary, affecting the performance and heat output of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

27 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and crisper tray.

28 **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.

29 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns.

30 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, electrical sockets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.

31 When using **SLOW COOK** setting, **ALWAYS** keep the door closed.

32 Serious burns can result from the steam and hot foods inside the inner pot. **ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the release valve prior to or during release and when opening the door after cooking.

33 The cooking pot, crisper tray, and bake tray become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and crisper tray from the appliance, and **ALWAYS** place them on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

34 Removable cooking pot, crisper tray, and bake tray can be extremely heavy when full of ingredients. **CARE SHOULD BE TAKEN WHEN LIFTING POT FROM COOKER BASE.**

35 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use care when handling the product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven mitts.

36 Cleaning and user maintenance shall not be done by children.

37 Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.

38 When not in use and before cleaning, turn the unit off and unplug from socket to disconnect.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

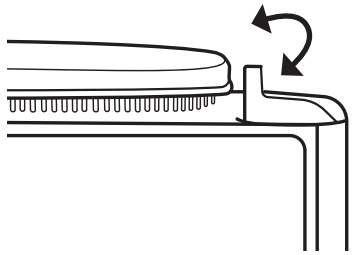
ACCESSORY ASSEMBLY & USING THE DOOR

USING THE SMARTSWITCH

The SmartSwitch allows you to change between the two cook modes, which are labeled on the switch for your reference.

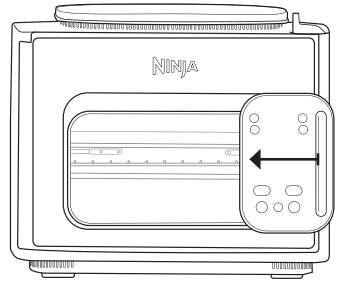
- Combi Cooker
- Air Fry/Cooker

The SmartSwitch's position will determine which cooking functions are available for selection.



HOW TO OPEN & CLOSE THE DOOR

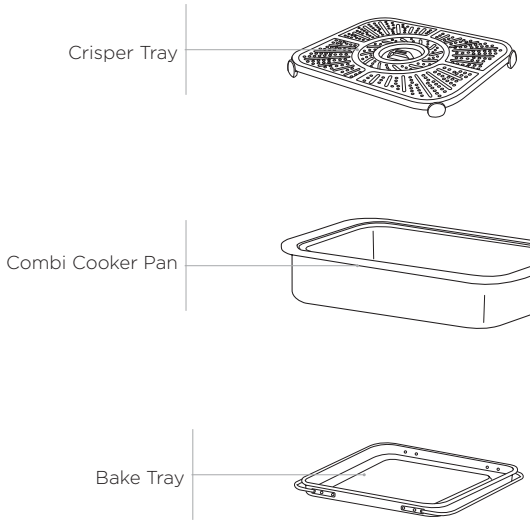
To open or close the door, pull from the right side of the handle. The door will click when it is fully opened. Likewise, it will click when it closes into place.

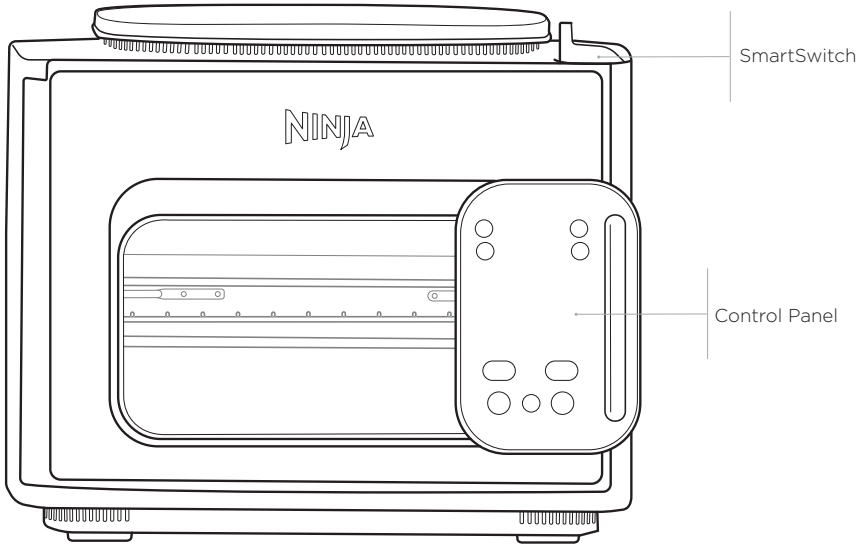


You can open or close the door when the SmartSwitch is in either the COMBI COOKER or AIR FRY/Cooker position.

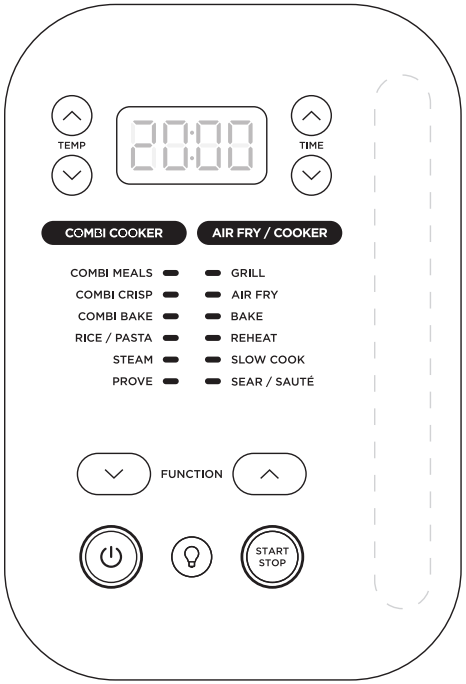
PARTS & ACCESSORIES

Accessories Included





USING THE CONTROL PANEL



NOTE: Not all models include all functions.

COOKING FUNCTIONS

COMBI MEALS: Make easy 3-part meals e.g. chicken, rice and broccoli all at once.

COMBI CRISP: Ideal for root vegetables and proteins for juicy interior and crispy exterior.

COMBI BAKE: Bake fluffy cakes and breads quickly and with less fat.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

RICE/PASTA: Choose between cooking no drain rice or pasta.

GRILL: Use high heat from above to caramelize and brown the tops of your food.

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

BAKE: Use the unit like an oven for traditional baked treats and more.

PROVE: Create an environment for dough to rest and rise.

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

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

OPERATING BUTTONS

SMARTSWITCH: Move up and down to switch between COMBI COOKER and AIR FRY/COOKER mode. Available functions for each mode will illuminate.

NOTE: The position of the SmartSwitch will determine which options are available for selection.

FUNCTION arrows: Once you've chosen a mode using the SmartSwitch, use the center arrows to scroll through the options until your desired function is highlighted.

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

TIME (right-hand) arrows: Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time or the number of slices of bread when toasting.

START/STOP button: Press to start cooking. Pressing the button while the unit is cooking will stop the current cooking function.

(POWER) button: This button turns the unit on and off and stops all cooking functions.

(LIGHT) button: Use this button to turn the unit's interior light on and off. The light will automatically illuminate in the last 30 seconds of the cook cycle.

BEFORE FIRST USE

BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, stickers, and tape from the unit.
2. Pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the Combi Pan, bake tray, and crisper tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

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

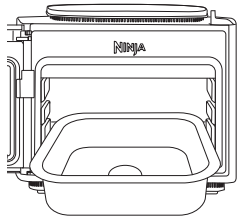
USING YOUR NINJA COMBI

USING THE COMBI COOKER FUNCTIONS

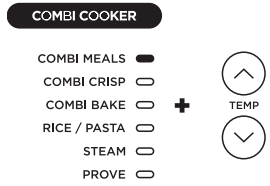
To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the ⏻ button.

Combi Meals

1. Reference the Inspiration Guide for direction on how to assemble ingredients and accessories based on recipes/charts. Be sure to add water to the Combi Cooker Pan.
2. Add ingredients to the bake tray.
3. Slide the Combi Cooker Pan into level 1 (bottom position) and the bake tray into level 2 (top position).



4. Move the SmartSwitch up to COMBICOOKER, then use the FUNCTION arrows to select COMBIMEALS. The default setting will display. Use up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 150°C to 240°C.



5. Use the arrows to the right of the display to adjust the cook time in 1 minute increments up to 60 minutes.

NOTE: Temperatures over 200°C only extend to 30 minutes

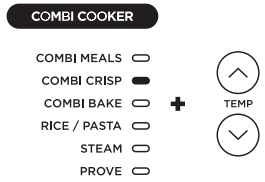
6. Press START/STOP to begin cooking.
7. The display will show progress bars, indicating the unit is building steam. When the unit reaches the appropriate steam level, the timer will begin counting down.



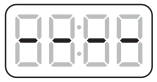
8. When cook time reaches zero, the unit will beep and display “End”. If your food requires more time, use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

Combi Crisp

1. Reference the Inspiration Guide for direction on how to assemble ingredients and accessories based on recipes/charts. Be sure to add water to the Combi Cooker Pan.
2. Move SmartSwitch to COMBI COOKER. Use the FUNCTION arrows to select Combi Crisp. The default setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 150°C to 240°C.
3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time from 1 to 45 minutes, in 1 minute increments.



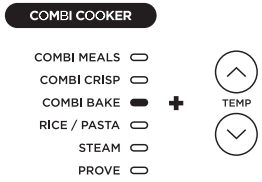
4. Press START/STOP to begin cooking.
5. The display will show progress bars, indicating the unit is building steam.



6. When the unit reaches the appropriate steam level, the timer will begin counting down.
7. When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End". If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

Combi Bake

1. Reference the Inspiration Guide for direction on how to assemble ingredients and accessories based on recipes/charts. Be sure to add water to the Combi Cooker Pan.
2. Move SmartSwitch to COMBI COOKER, then use the FUNCTION arrows to select COMBI BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose from 105°C to 210°C.



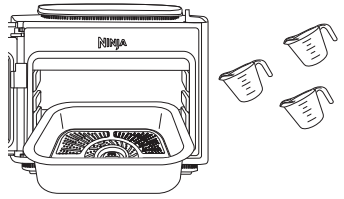
3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time from 1 minute to 1 hour and 15 minutes, in 1 minute increments in 1 minute increments up to 1 hour.
4. Press START/STOP to begin cooking.
5. The display will show progress bars indicating the unit is building steam. This will take about 20 minutes.
6. When preheating has completed, the timer will begin counting down.



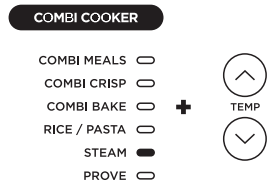
7. When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End". If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating. beep and display "End".

Steam

1. To get started, add water to the Combi Cooker Pan and add the crisper tray. Add ingredients on top of the crisper tray and insert into level 1.



2. Move SmartSwitch to COMBI COOKER, then use the FUNCTION arrows to select STEAM.



3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time.
4. Press START/STOP to begin cooking.

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

5. The unit will begin preheating to bring the liquid to a boil. The display will show progress bars indicating the unit is building steam. When preheating has completed, the timer will begin counting down.



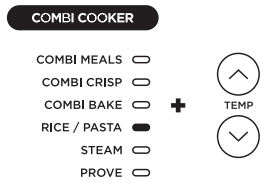
6. When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

NOTE: After cycle is complete, remove ALL food and accessories, then close the door and press the START/STOP button to begin the dry cycle. This will help to remove excess water.

USING YOUR NINJA COMBI - CONT.

Rice/Pasta

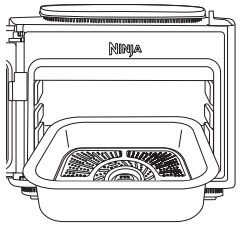
1. To get started, add liquid and rice or pasta into the Combi Cooker Pan. Insert Combi Cooker Pan into Level 1.
2. Move the SmartSwitch to COMBI COOKER, then use the center front arrows to select RICE/PASTA.
3. The function will default to rice. Push either the left or right UP arrows to select PASTA. Push either the left or right DOWN arrows to go back to RICE.



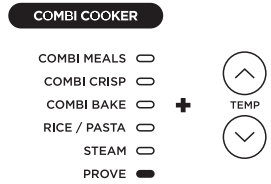
4. Push the START/STOP button to begin cooking. The display will show circulating bars while cooking.
5. When the rice or pasta is fully cooked, the unit will beep and start a count up timer. This will help to keep ingredients warm until ready for serving.

Prove

1. Be sure to place the Crisper tray in the Combi Cooker Pan.



2. Move SmartSwitch to COMBI COOKER, then use the FUNCTION arrows to select PROVE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 20°C to 35°C, in 5 degree increments.



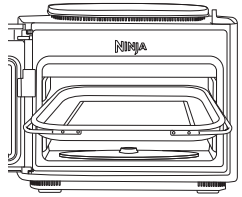
3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the proof time from 15 minutes to 4 hours, in 5 minute increments.
4. Press START/STOP to begin cooking.
5. When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End."

USING THE AIR FRY/Cooker FUNCTIONS

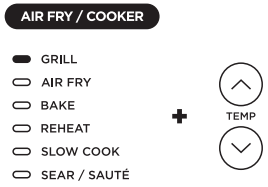
To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the ⏻ button.

Grill

1. Add ingredients to the bake tray and install on Level 2.



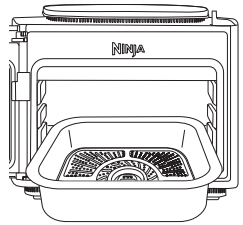
2. Move SmartSwitch to AIR FRY/Cooker, then use the FUNCTION arrows to select GRILL. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature.



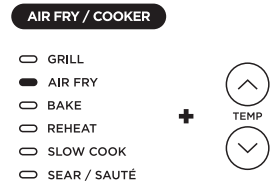
3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time up to 30 minutes in 1 minute increments.
4. Press START/STOP to begin cooking.
5. When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

Air Fry

1. Place the Crisper Tray in the Combi Cooker Pan. Slide the Combi Cooker Pan into the designated rail.
2. Add ingredients on the crisper tray and install in level 1.



3. Move SmartSwitch to AIR FRY/Cooker, the unit will default to AIR FRY. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 150°C to 240°C.



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

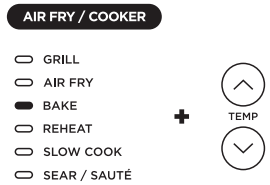
NOTE: For best results, it is recommended to periodically shake ingredients during air frying. You can open the door and toss ingredients with silicone tipped tongs for even browning. When done, slide the Combi Cooker Pan back into the rails, and close the door.

NOTE: When using Air Fry, add 5 minutes to the suggested cook time for the unit to preheat before you add ingredients.

USING YOUR NINJA COMBI - CONT.

Bake

1. Reference the Inspiration Guide for direction on how to assemble ingredients and accessories based on recipes/charts.
2. Move SmartSwitch to AIR FRY/Cooker, then use the FUNCTION arrows to select BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 120°C to 210°C.



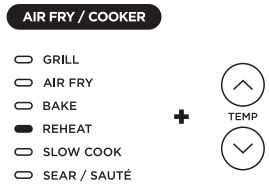
3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time up to 4 hours in 1 minute increments.
4. Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: The unit will preheat for 3 minutes before the timer starts.

5. When cook time reaches zero, the unit will beep and "End".

Reheat

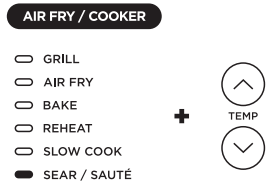
1. Be sure to position the Cook & Crisp tray in the bottom of the pot.
2. Move SmartSwitch to AIR FRY/Cooker, then use the centre arrows to select REHEAT. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature.



3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the reheat time.
4. Press START/STOP to begin cooking.
5. When cook time reaches zero, the unit will beep and "End".

Sear/Sauté

1. Begin by adding ingredients to the Combi Cooker Pan and inserting into the Level 1 position.
2. Move SmartSwitch to AIR FRY/Cooker then use the FUNCTION arrows to select SEAR/SAUTÉ. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Lo1," "2," "3," "4," or "Hi5."



3. Press START/STOP to begin cooking. The timer will begin counting up.
4. Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function. To switch to a different cooking function, press START/STOP to end the cooking function then use the SmartSwitch and center front arrows to select your desired function.

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

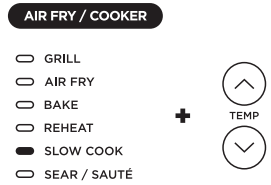
NOTE: You can only use this function with the door open.

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

NOTE: SEAR/SAUTÉ will automatically turn off after 1 hour for "4" and "Hi5" and 4 hours for "LO1," "2," and "3."

Slow Cook

1. Before getting started, ensure that you are only using the Combi Cooker Pan without the Crisper Tray.
2. Move SmartSwitch to AIR FRY/Cooker, then use the FUNCTION arrows select SLOW COOK. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Hi," "Lo."



3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time.
4. Press START/STOP to begin cooking.

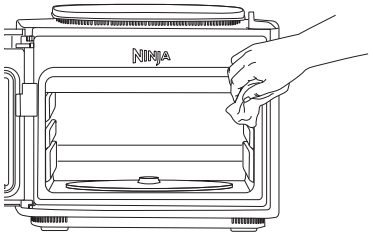
NOTE: The SLOW COOK LO time setting may be adjusted between 6 and 12 hours. The SLOW COOK HI time setting may be adjusted between 4 and 12 hours.

5. When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.

CLEANING & MAINTENANCE

EVERYDAY CLEANING INSTRUCTIONS:

The unit should be cleaned thoroughly after every use.



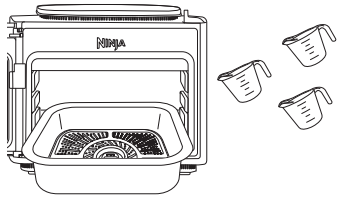
1. Unplug the unit from the wall socket and ensure the unit is fully cool before washing.
2. To clean the internal unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. **DO NOT** use abrasive scouring pads.
3. The Combi Cooker Pan, crisper tray, and bake tray can be washed in the dishwasher.
4. If the food residue is stuck on the pot, crisper tray, 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.

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

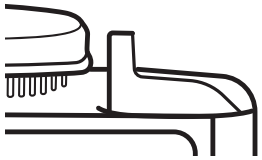
5. Air-dry all parts after each use.

DEEP CLEANING INSTRUCTIONS:

1. Fill Combi Cooker Pan with 3 cups of water.



2. Move Smart Switch to COMBI COOKER.



3. Select STEAM and set time to 10 minutes. Close door and press START/STOP.
4. When time reaches zero and the unit has cooled down, use a wet cloth or sponge to wipe down the interior of the unit. **CAUTION:** When cleaning the interior of the unit, do not touch the fan.
5. Remove water from pot and be sure to rinse both the cooking pot and crisper tray to ensure all residue has been removed.

NOTE: The Combi Cooker Pan and bottom heater of the unit will be very hot. Clean the sides of the interior with caution.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Progress bars are shown on the display screen when using COMBI COOKER functions.

- This indicates the unit is building steam. When the unit has finished, your set cook time will begin counting down.

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

- It's normal for steam to release through the vent during cooking.

The unit is counting up rather than down.

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

"ADD POT" error message appears on display screen.

- Complete Combi Cooker Pan is not inside the cooking base. The Combi Cooker Pan is required for all COMBI COOKER functions.

"ERR" message appears.

- The unit is not functioning properly. So we may better assist you, please register your product online at **ninjakitchen.eu** and have the product on hand when you call.

HELPFUL TIPS

1. When referencing our Meal Charts, for larger cuts of meat add 3 to 5 minutes to the cook time (but please note this may overcook grains). We recommend sticking to suggested height and weight of meats.
2. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake halfway through the set cook time.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu. We ask that you register your product onlineat **ninjakitchen.eu/registerguarantee** and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja® Guarantees

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

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

How do I register my Ninja guarantee?

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

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

To register online, please visit **ninjakitchen.eu**

IMPORTANT:

• The guarantee will only cover your product from the date of purchase.

• Please keep your receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need your receipt to verify the information you have supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt may invalidate your guarantee.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee we'll have your details to hand if we ever need to get in touch. You can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja unit and hear the latest news about new Ninja® technology and launches. If you register your guarantee online, you'll get instant confirmation that we've received your details.

How long are new Ninja products guaranteed for?

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

What is covered by the free Ninja guarantee?

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

What is not covered by the free Ninja guarantee?

1 Normal wear and tear of wearable parts (such as accessories). Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.eu

2 Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance or damage due to mishandling in transit.

3 Damage caused by maintenance not authorised by Ninja.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

NOTES

VISÍTANOS EN LÍNEA EN:
ninjakitchen.es

O síguenos en cualquiera de nuestras redes sociales:

REGISTRA TU COMPRA

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Escanea el código QR con un dispositivo móvil

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Vatios: 1780 W

NOTA: Guarda este manual de instrucciones. Consérvalo para futuras consultas.

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicla el producto de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver cualquier producto usado, utiliza los sistemas de recogida y devolución o ponte en contacto con el comercio donde adquiriste este producto. Puedes entregar este producto para un reciclado seguro para el medioambiente.

NINJA

NINJA COMBI TODO EN UNO OLLA ELÉCTRICA MULTIFUNCIÓN, HORNO Y FREIDORA DE AIRE

Gama SFP700 | Manual de instrucciones



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES. LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

	Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.
	Indica riesgos que pueden causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.
	Evita el contacto con cualquier superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores

⚠ ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. Cuando se usan productos eléctricos, es conveniente tomar precauciones básicas en todo momento, como las que se exponen a continuación:

1. Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
2. Este producto pueden utilizarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, y conocen los posibles riesgos.
3. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto o jueguen con él. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de los niños.
4. El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves. **NO** dejes que el cable cuelgue desde bordes de mesas.
5. Para evitar el riesgo de incendio, **NO** coloques el producto cerca o encima de una cocina eléctrica o de gas, ni dentro de un horno caliente.
6. Antes de colocar el recipiente para menú completo extraíble dentro de la base de la olla, asegúrate de que el recipiente y la base estén limpios y secos pasándoles un paño suave.
7. Si el recipiente para menú completo extraíble está vacío, **NO** lo calientes durante más de 10 minutos. Hacerlo puede causar daños a la superficie sobre la que se cocina.
8. **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
9. Hay que actuar con precaución al saltear carnes y otros alimentos. Mantén las manos y la cara lejos del recipiente para menú completo extraíble, especialmente al añadir nuevos ingredientes, dado que el aceite caliente puede salpicar.
10. Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos ni embarcaciones en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
11. Destinado a usarse únicamente sobre una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el producto cerca del borde de la superficie de trabajo mientras esté funcionando.
12. Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Para cocinar, usa solo los accesorios incluidos.
13. **NO** utilices alargadores. El cable de alimentación del producto es corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden con él, así como para evitar tropezar con él.
14. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Inspeccione con regularidad el producto y el cable de alimentación. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
15. **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo.
16. **NO** tapes el conducto superior de entrada de aire ni el conducto de ventilación trasero mientras la tapa esté cerrada. Si lo haces, la comida no se cocinará de forma uniforme. Además, podría dañar el producto o hacer que se sobrecaliente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES. LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

⚠ ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. Cuando se usan productos eléctricos, es conveniente tomar precauciones básicas en todo momento, como las que se exponen a continuación:

17 **NO** utilices accesorios ni complementos que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja **NO** coloques accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de cerámica, resistencias eléctricas, quemadores de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

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

19 **SIEMPRE** debes respetar las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.

20 Para evitar posibles daños por el vapor, **NO** utilices el producto bajo los muebles de la cocina.

21 **NUNCA** uses **LAS FUNCIONES DEL MODO COMBI COOKER** sin haber añadido antes agua o los ingredientes en el recipiente de cocción extraíble.

22 **NUNCA** uses el ajuste **SLOW COOK (cocción lenta)** sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente para menú completo extraíble.

23 **NO** muevas el producto mientras lo estés usando.

24 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes demasiado la olla de cocción ni excedas el nivel máximo de llenado (MAX). De lo contrario, se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se utiliza el producto.

25 **NO** uses este producto para cocinar arroz instantáneo.

26 El voltaje de los enchufes puede variar y afectar al rendimiento y a la cantidad de calor que genera el producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.

27 Si el producto emite humo negro, desenchúfalo de inmediato y espera a que deje de salir humo antes de retirar la olla de cocción y la bandeja para gratinar.

28 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes, así como los mangos y tiradores disponibles.

29 Ten mucho cuidado al mover el producto con aceite u otros líquidos calientes en su interior. Un uso indebido, incluso mover la olla, puede producir lesiones personales como quemaduras graves.

30 Cuando el producto está en funcionamiento, se libera vapor caliente desde el conducto de ventilación. Coloca el producto de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de corriente, los enchufes, muebles u otros aparatos. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del conducto.

31 Al utilizar el ajuste **SLOW COOK (cocción lenta)**, mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.

32 El vapor interno y los alimentos calientes del recipiente pueden causar quemaduras de gravedad. **SIEMPRE** debes mantener las manos, el rostro y otras partes del cuerpo lejos de la válvula de liberación antes de la liberación de presión, o durante esta, y al abrir la puerta después de cocinar.

33 La olla de cocción, la bandeja de cocinar y a bandeja de hornear se calientan muchísimo mientras se cocina. Evita el vapor y el aire calientes al retirar la olla de cocción y la bandeja de gratinar del producto, y colócalas **SIEMPRE** en una superficie resistente al calor cuando lo hagas. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

34 El recipiente de cocción extraíble, la bandeja de gratinar y la bandeja de hornear pueden pesar mucho cuando están llenas de ingredientes. **HAY QUE TENER CUIDADO AL LEVANTARLO DE LA BASE DE LA OLLA.**

35 **NO** toques los accesorios durante o inmediatamente después del cocinado, ya que se calientan mucho mientras se cocina. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Usa utensilios de mango largo y manoplas o guantes aislantes para horno.

36 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni el mantenimiento del producto.

37 Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas, o almacenarlo.

38 Cuando el producto no esté en uso y antes de limpiarlo, apágalo y desenchúfalo de la toma de corriente.

39 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.

40 Consulta la sección de limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

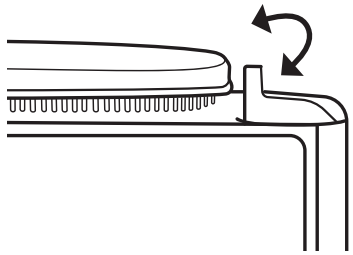
MONTAJE DE ACCESORIOS Y USO DE LA PUERTA

USO DEL INTERRUPTOR INTELIGENTE

El interruptor inteligente te permite cambiar entre los dos modos de cocción indicados en el mismo interruptor como referencia.

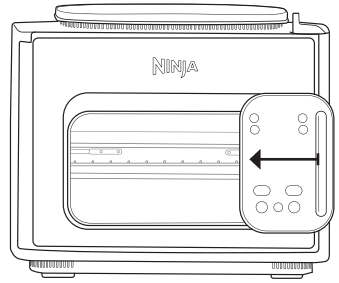
- Combi Cooker
- Air Fry/Cooker

Según la posición del interruptor inteligente, tendrás una serie determinada de funciones de cocción a tu disposición.



CÓMO ABRIR Y CERRAR LA PUERTA

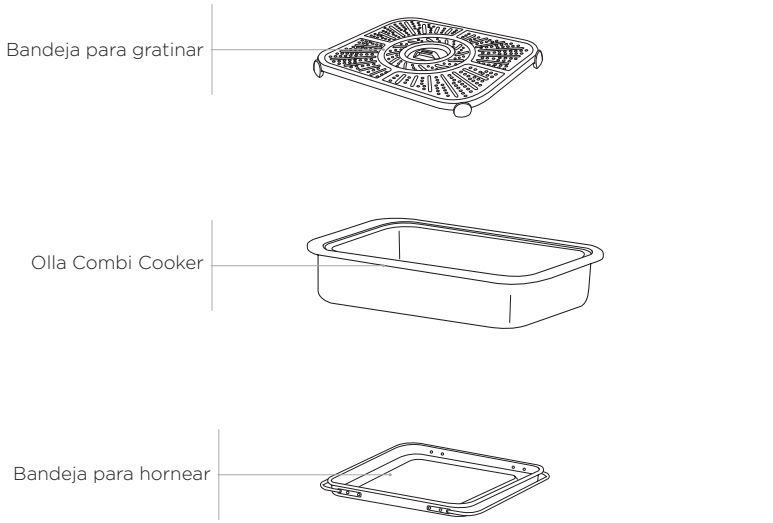
Para abrir o cerrar la puerta, tira desde el lado derecho del mango. La puerta hará un clic cuando esté completamente abierta. Igualmente, hará un clic cuando esté cerrada en su sitio.

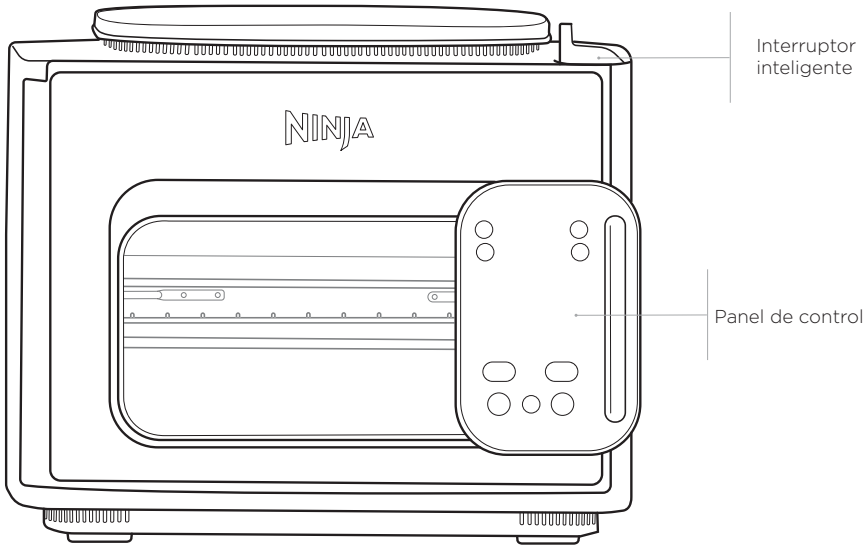


Puedes abrir y cerrar la puerta tanto si el interruptor inteligente está en la posición COMBI COOKER (MULTIOLLA) como si está en la posición AIR FRY/Cooker (freír con aire/olla).

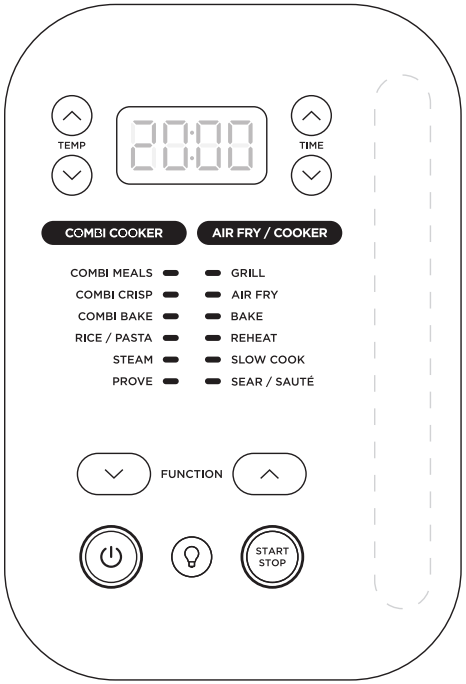
PIEZAS Y ACCESORIOS

Accesorios incluidos





USO DEL PANEL DE CONTROL



NOTA: No todos los modelos incluyen todas las funciones.

FUNCIONES DE COCCIÓN

COMBI MEALS (platos combinados): Prepara comidas sencillas de tres platos con un solo toque.

COMBI CRISP (gratinados combinados): Usa esta función para conseguir uno resultados jugosos y crujientes en tubérculos y proteínas.

COMBI BAKE (horneados combinados): Hornea panes y bizcochos esponjosos de forma rápida y con menos grasa.

STEAM (cocción a vapor): Cocinar alimentos delicados a una temperatura elevada.

RICE/PASTA (arroz, pasta): Elige entre cocinar arroz o pasta en su punto.

GRILL (parrilla): Usa la temperatura alta de la parte superior para caramelizar y dorar la parte superior de tus comidas.

AIR FRY (freír con aire): Da un toque crujiente con poco o nada de aceite.

BAKE (hornear): Utiliza el producto como horno para preparar delicias horneadas tradicionales y más.

PROVE (fermentar): crea un entorno para que la masa repose y suba.

SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear): Utiliza el producto como olla para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas y mucho más.

SLOW COOK (cocción lenta): Cocina tus alimentos a una temperatura más baja durante períodos de tiempo más largos.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

SMARTSWITCH (interruptor inteligente): Muévelo arriba y abajo para cambiar entre el modo COMBI COOKER (MULTIOLLA) y el modo AIR FRY/ COOKER (FREÍR CON AIRE/OLLA). Las funciones disponibles para cada modo se iluminarán.

NOTA: La posición del interruptor inteligente SmartSwitch determinará las opciones disponibles para la selección.

Flechas de FUNCIÓN: Una vez elegido un modo con el interruptor inteligente, utiliza las flechas situadas en el centro para desplazarte por las funciones hasta que se destaque la función deseada.

Flechas TEMP (lado izquierdo): Utiliza las flechas ascendente y descendente situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción o el nivel de tostado del pan.

Flechas TIME (lado derecho): Utiliza las flechas ascendente y descendente situadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción o el número de rebanadas de pan que vayas a tostar.

Botón START/STOP (iniciar/detener): Pulsa este botón para comenzar la cocción. Al pulsar el botón mientras el producto está cocinando, la función de cocinado actual se detendrá.

POWER (botón de encendido/apagado): Este botón permite encender y apagar el producto y detiene todas las funciones de cocción.

LIGHT (botón de luz): Usa este botón para encender y apagar la luz interior del producto.

NOTA: La luz se enciende automáticamente en los últimos 30 segundos del ciclo de cocción.

ANTES DEL PRIMER USO

ANTEL DEL PRIMER USO

1. Debes retirar y desechar todo el material de embalaje, pegatinas y cinta adhesiva.
2. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
3. Lava la olla Combi Cooker, la bandeja para hornear y la bandeja para gratinar con agua tibia y jabonosa. Después, enjuágalas y sécalas bien.

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

CÓMO USAR TU NINJA COMBI

CÓMO USAR LAS FUNCIONES COMBI COOKER (MULTIOLLA)

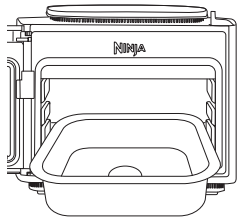
Para encender el producto, enchufa el cable de corriente en una toma. Luego, pulsa el ⏻ botón.

Combi Meals

1 Consulta la Guía de inspiración con recetas para saber cómo combinar ingredientes y accesorios siguiendo las recetas y las tablas. Asegúrate de introducir agua en la olla Combi Cooker.

2 Pon los ingredientes en la bandeja de hornear.

3 Introduce la olla Combi Cooker deslizándola en el nivel 1 (posición inferior) y la bandeja de hornear en el nivel 2 (posición superior).

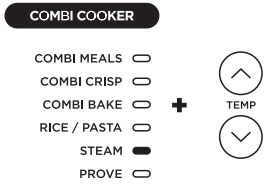


4 Sube el interruptor inteligente SmartSwitch hasta el COMBICOOKER. Luego, usa las flechas de FUNCIÓN para seleccionar COMBIMEALS. Se visualizarán los ajustes predeterminados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 150 °C to 240 °C.

5 Usa las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 60 minutos.

NOTA: Las temperaturas superiores a 200 °C solo se pueden ampliar hasta 30 minutos.

6 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.



7 La pantalla mostrará barras de progreso que indican que el producto está creando vapor. Cuando el producto llegue al nivel de vapor adecuado, el temporizador comenzará la cuenta atrás.



8 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje “END” (fin). Si los alimentos necesitan más tiempo, usa las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir más tiempo. El producto no hará la fase de precalentamiento.

Combi Crisp

1 Consulta la Guía de inspiración con recetas para saber cómo combinar ingredientes y accesorios siguiendo las recetas y las tablas. Asegúrate de introducir agua en la olla Combi Cooker.

2 Desplaza el interruptor inteligente SmartSwitch a COMBI COOKER. Usa las flechas de FUNCIÓN para seleccionar Combi Crisp. Se visualizarán los ajustes predeterminados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 150 °C y 240 °C.

3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 45 minutos.



4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

5 La pantalla mostrará barras de progreso que indican que el producto está creando vapor.



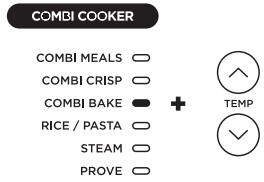
6 Cuando el producto llegue al nivel de vapor adecuado, el temporizador comenzará la cuenta atrás.

7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje “END” (fin). Si los alimentos necesitan más tiempo, usa las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir más tiempo. El producto no hará la fase de precalentamiento.

Combi Bake

1 Consulta la Guía de inspiración con recetas para saber cómo combinar ingredientes y accesorios siguiendo las recetas y las tablas. Asegúrate de introducir agua en la olla Combi Cooker.

2 Desplaza el interruptor inteligente SmartSwitch a COMBI COOKER (MULTIOLLA). Luego, usa las flechas de FUNCTION para seleccionar COMBI BAKE. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 105 °C y 210 °C.



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y 15 minutos.

4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

5 La pantalla mostrará barras de progreso que indican que el producto está creando vapor. Esto lleva unos 20 minutos.

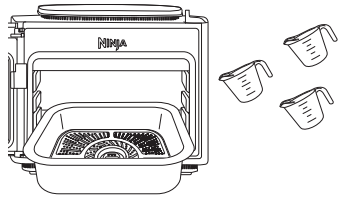
6 Cuando se haya completado el precalentamiento, el temporizador comenzará la cuenta atrás.



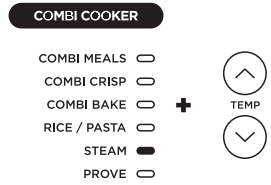
7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje “END” (fin). Si los alimentos necesitan más tiempo, usa las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir más tiempo. La unidad se saltará el tiempo de precalentado,emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (fin).

Steam (cocción a vapor)

1 Para empezar, pon agua en la olla Combi Cooker y añade la bandeja para gratinar. Pon los ingredientes sobre la bandeja para gratinar e introdúcela en el nivel 1.



2 Desliza el interruptor inteligente SmartSwitch a COMBI COOKER (MULTIOLLA). Luego, usa las flechas de FUNCIÓN para seleccionar STEAM (cocción a vapor).



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.

4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

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

5 El producto comenzará el precalentamiento hasta que el líquido hierva. La pantalla mostrará barras de progreso que indican que el producto está creando vapor. Cuando se haya completado el precalentamiento, el temporizador comenzará la cuenta atrás.



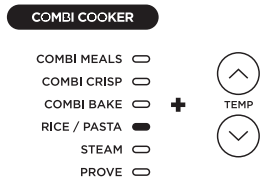
6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje “END” (fin).

NOTA: Una vez completado el ciclo, retira TODOS los ingredientes y accesorios. Luego, cierra la puerta y pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el ciclo de secado. Esto ayudará a eliminar el exceso de agua.

CÓMO USAR TU NINJA COMBI - CONT.

Rice/Pasta (arroz/pasta)

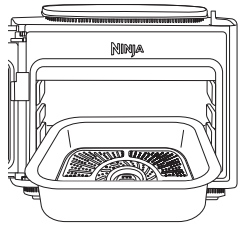
1. Primero, añade líquido y arroz o pasta en la olla Combi Cooker. Introduce la olla Combi Cooker en el nivel 1.
2. Mueve el interruptor inteligente SmartSwitch hasta COMBI COOKER (multiolla). Luego, usa las flechas situadas en la parte central superior para seleccionar RICE/PASTA (arroz/pasta).
3. El modo predeterminado es arroz. Pulsa las flechas ascendentes de la izquierda o la derecha para seleccionar PASTA. Pulsa las flechas descendentes de la izquierda o la derecha para volver a seleccionar ARROZ.



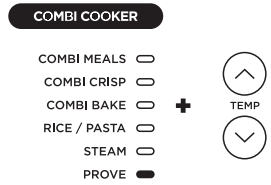
4. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar. La pantalla muestra unas barras circulares mientras el producto está cocinando.
5. Cuando el arroz o la pasta estén listos, el producto emitirá un pitido y comenzará una cuenta regresiva. Esto ayuda a mantener los ingredientes calientes hasta que estén listos para servirse.

Prove (fermentar)

1. Coloca la bandeja para gratinar en la olla Combi Cooker.



2. Cambia la posición del interruptor inteligente SmartSwitch a COMBI COOKER (multiolla). Luego, usa las flechas de FUNCIÓN para seleccionar PROVE (fermentar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 ºC desde 20°C hasta 35°.



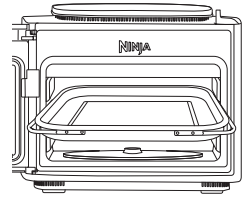
3. Usa las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de deshidratación, en incrementos de 5 minutos desde 15 minutos hasta 4 horas.
4. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje “END” (fin).

CÓMO USAR LAS FUNCIONES Air Fry/Cooker

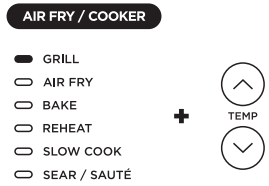
Para encender el producto, enchufa el cable de alimentación en una toma, y luego presiona el ⏻ botón.

Grill (Cocinar a la parrilla)

1. Pon los ingredientes en la bandeja para hornear e introdúcela en el nivel 2.



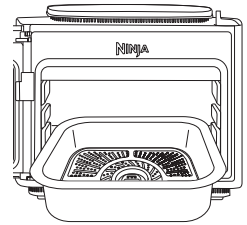
2. Cambia la posición del interruptor inteligente al modo Air Fry (freír con aire)/Cooker (olla). A continuación, selecciona las flechas de función para seleccionar GRILL (parrilla). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura.



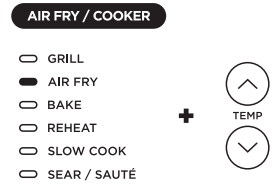
3. Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos.
4. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje “END” (fin).

Air Fry (freír con aire)

1. Coloca la bandeja para gratinar en la olla Combi Cooker. Introduce la Olla Combi Cooker deslizándola en el riel indicado.
2. Pon los ingredientes en la bandeja para gratinar e introdúcela en el nivel 1.



3. Cambia la posición del interruptor inteligente al modo Air Fry (freír con aire)/Cooker (olla). El producto utilizará por defecto la función AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 150 °C y 240 °C.



4. Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
5. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
6. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje “END” (fin).

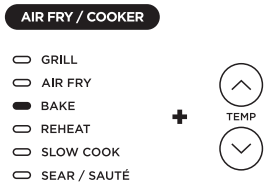
NOTA: Para obtener los mejores resultados, se recomienda remover los ingredientes periódicamente durante el proceso de freír con aire. Puedes abrir la puerta y mover los ingredientes con unas pinzas con punta de silicona para obtener un dorado uniforme. Cuando hayas terminado, vuelve a deslizar la olla Combi Cooker en los rieles y cierra la puerta.

NOTA: Cuando utilices la función Air Fry (freír con aire), añade 5 minutos adicionales al tiempo total de cocinado sugerido para que el producto se precaliente antes de añadir los ingredientes.

CÓMO USAR TU NINJA COMBI - CONT.

Bake (hornear)

1. Consulta la Guía de inspiración con recetas para saber cómo combinar ingredientes y accesorios siguiendo las recetas y las tablas.
2. Cambia la posición del interruptor inteligente SmartSwitch a Air Fry (freír con aire)/Cooker (olla). Luego, usa las flechas de FUNCIÓN para seleccionar BAKE (hornear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 210 °C.

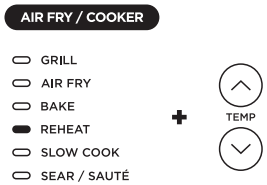


3. Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 4 hora.
4. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje “END” (fin).

NOTA: El producto se precalentará durante 3 minutos antes de que el tiempo empiece a contar.

Reheat (recalentar)

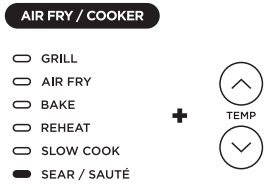
1. Coloca la bandeja para gratinar en la parte inferior de la olla.
2. Cambia la posición del interruptor inteligente al modo Air Fry (freír con aire)/Cooker (olla). A continuación, usa las flechas centrales para seleccionar REHEAT (recalentar). Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura.



3. Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de recalentado.
4. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje “END” (fin).

Sear/Sauté (sellar/saltear)

1. Para empezar, pon los ingredientes en la olla Combi Cooker e insértala en la posición correspondiente al nivel 1.
2. Cambia la posición del interruptor inteligente al modo Air Fry (freír con aire)/Cooker (olla) y, a continuación, selecciona las flechas de FUNCIÓN para seleccionar SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear). Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar «Lo 1», «2», «3», «4» o «Hi 5».



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

3. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. El temporizador comenzará la cuenta.
4. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para apagar la función SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear). Para cambiar a una función de cocinado diferente, pulsa START/STOP (iniciar/detener) para finalizar la función de cocinado y, a continuación, usa el interruptor inteligente SmartSwitch y las flechas centrales para seleccionar la función que quieras.

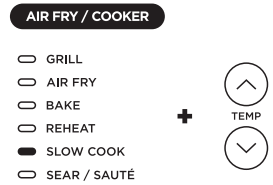
NOTA: Solo puedes usar esta función si la puerta está abierta.

NOTA: Usa **SIEMPRE** utensilios antiadherentes en la olla Combi Cooker extraíble. **NO** uses utensilios de metal, ya que pueden rayar el recubrimiento antiadherente del recipiente.

NOTA: LA FUNCIÓN SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear) se desactivará automáticamente después de 1 hora en el caso de los ajustes de temperatura «4» y «Hi 5» y después de 4 horas en el caso de los ajustes «Lo 1», «2» y «3».

Slow Cook (cocción lenta)

1. Antes de empezar, asegúrate de estar usando la olla Combi Cooker sin la bandeja para gratinar.
2. Cambia la posición del interruptor inteligente al modo AIR FRY (freír con aire)/Cooker (olla) y, a continuación, selecciona las flechas de FUNCIÓN para seleccionar SLOW COOK (cocción lenta). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar “Hi” o “LO”.



3. Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.
4. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

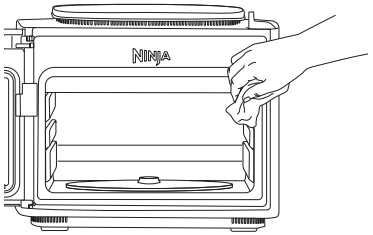
NOTA: Con el ajuste de temperatura LO (baja) de la función SLOW COOK (cocción lenta), el tiempo se puede ajustar entre 6 y 12 horas. Con el ajuste de temperatura HI (alta) de la función SLOW COOK (cocción lenta), el tiempo se puede ajustar entre 4 y 12 horas.

5. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) e iniciará la cuenta atrás.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DIARIA:

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.



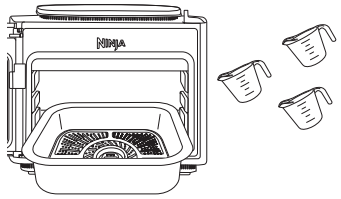
1. Desenchufa el producto y asegúrate de que se haya enfriado completamente antes de lavarlo.
2. Para limpiar la unidad interior y el panel de control, pasa un paño húmedo sobre estos componentes.
   NO utilices estropajos abrasivos.
3. La olla Combi Cooker, la bandeja para gratinar y la bandeja para hornear pueden lavarse en el lavavajillas.
4. Si quedan residuos de comida pegados al recipiente de cocción y la bandeja para gratinar, llena de agua el recipiente y déjalo en remojo antes de limpiarlo. **NO** utilices un estropajo. Si es necesario frotar, usa un producto de limpieza o jabón líquido para vajillas con una almohadilla o cepillo de nailon.

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

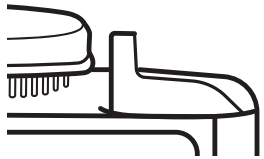
5. Deja secar las piezas al aire después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA A FONDO:

1. Llena la olla Combi Cooker con tres tazas de agua.



2. Coloca el Smart Switch en la posición COMBI COOKER (MULTIOLLA).



3. Selecciona la función STEAM (cocción a vapor) y ajusta el tiempo a 10 minutos. Cierra la puerta y pulsa START/STOP (iniciar/detener).
4. Cuando el tiempo llegue a cero y el producto se haya enfriado, utiliza un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior de la unidad.
   PRECAUCIÓN: Cuando limpies el interior de la unidad, no toques el ventilador.
5. Retira el agua del recipiente y enjuaga el recipiente de cocción extraíble y la bandeja para gratinar para asegurarte de que se hayan eliminado todos los residuos.

NOTA: La olla Combi Cooker y el calefactor inferior del producto estarán muy calientes. Limpia los laterales del interior con cuidado.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

La pantalla muestra barras de progreso cuando se usan LAS FUNCIONES DEL MODO COMBI COOKER (multiolla).

- Esto indica que el producto está generando vapor. Cuando haya terminado, el tiempo de cocción que hayas establecido empezará su cuenta atrás.

Sale mucho vapor de mi producto cuando uso la función Steam (cocción a vapor).

- Es normal que se libere vapor por el conducto de salida de aire durante la cocción.

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

- El ciclo de cocinado está completo y el producto está en modo KEEP WARM (mantener caliente).

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

- La olla Combi Cooker para menús completos no está dentro de la base de cocción. La olla Combi Cooker Pan se necesita para todas las funciones COMBI COOKER.

Aparece el mensaje «ERR» (error).

- La unidad no funciona correctamente. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en **ninjakitchen.eu** y ten el producto a mano cuando llames.

CONSEJOS ÚTILES

1. Cuando uses nuestras Tablas de comidas como referencia, añade entre 3 y 5 minutos extras al tiempo de cocción en el caso de cortes de carne más grandes (pero ten en cuenta que esto podría hacer que los cereales se cocinen demasiado). Recomendamos ceñirse al tamaño y el peso que se sugieren para las carnes.
2. Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la olla sin que se solapen. Si los ingredientes se solapan, asegúrate de moverlos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocinado que hayas establecido.

PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.eu. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en **ninjakitchen.eu/registerguarantee** y ten el producto a mano cuando llames para que podamos brindarte una mejor atención.

GARANTÍA COMERCIAL DE DOS (2) AÑOS

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

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

Garantías de Ninja®

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

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

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

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

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

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

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

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

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

¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

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

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

NOTAS

CONSULTEZ NOTRE SITE WEB :
ninjakitchen.eu

Ou suivez-nous sur les réseaux sociaux :

ENREGISTREZ L'ACHAT

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scannez le QR code avec un appareil mobile

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz

Watts : 1780 W

REMARQUE : Conservez cette notice d'utilisation. afin de vous y référer ultérieurement.

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

NINJA

NINJA COMBI TOUT-EN-UN MULTICUISEUR, FOUR ET FRITEUSE SANS HUILE

Gamme SFP700 | Notice d'utilisation



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR UNIQUEMENT. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

	Lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique un risque de blessure grave voire mortelle, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner un choc électrique, un incendie ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

1. Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
2. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées et aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
3. Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
4. Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. **NE PAS** laisser le câble pendre sur le bord d'une table.
5. Afin d'éviter tout risque d'incendie, **NE PAS** placer l'appareil sur des plaques de cuisson électriques ou au gaz, ou à proximité, ou dans un four chaud.
6. Avant de placer le plat de cuisson amovible dans le corps de l'appareil, s'assurer que le plat de cuisson et le corps de l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
7. Si le plat de cuisson amovible est vide, **NE PAS** le chauffer pendant plus de 10 minutes. Cela pourrait endommager la surface de cuisson.
8. **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
9. Il convient de faire preuve de prudence pour saisir ou faire sauter des aliments. Éviter d'approcher les mains et le visage du plat de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, en raison du risque de projection d'huile bouillante.
10. Cet appareil est réservé à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** l'utiliser dans un véhicule en mouvement ou sur un bateau. **NE PAS** l'utiliser en extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
11. Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
12. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou dans tout autre liquide. Cuisiner uniquement dans les accessoires fournis.
13. **NE PAS** utiliser de rallonge.. Un câble d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un câble plus long.
14. **NE PAS** utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le câble d'alimentation. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service d'assistance à la clientèle.
15. **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser.
16. **NE PAS** couvrir l'entrée d'air supérieure ou l'échappement d'air arrière lorsque le couvercle est fermé. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR UNIQUEMENT. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner un choc électrique, un incendie ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

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

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

19 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximales et minimales indiquées dans la notice d'utilisation et les recettes.

20 Afin d'éviter tout dommage provoqué par la vapeur, **NE PAS** utiliser l'appareil sous un placard.

21 **NE JAMAIS** utiliser les programmes **COMBI COOKER (CUISEUR MULTIFONCTION)** sans eau et/ou ingrédients dans la cuve de cuisson.

22 **NE JAMAIS** utiliser le programme **SLOW COOK (Cuisson lente)** si la cuve de cuisson ne contient ni aliments ni liquides.

23 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

24 Éviter tout contact entre les aliments et les résistances de chauffe. **NE PAS** remplir excessivement ni dépasser le niveau de remplissage maximum de la cuve de cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.

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

26 La tension des prises peut varier et affecter la performance et le débit de chaleur du produit. Afin d'éviter toute risque de maladie, utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.

27 Si l'appareil dégage une fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et la plaque Cook & Crisp.

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

29 Faire très attention lors de la manipulation de l'appareil s'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures telles que de graves brûlures.

30 Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe par la sortie d'air. Placer l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne soit pas dirigée vers le câble d'alimentation, des prises, des placards ou d'autres appareils. Maintenir les mains et le visage à une distance suffisante de la sortie d'air.

31 En programme **SLOW COOK (Mijoter)**, **TOUJOURS** garder la porte fermée.

32 La vapeur et les aliments très chauds de la cuve interne peuvent provoquer de graves brûlures. **TOUJOURS** garder les mains, le visage et le reste du corps à distance de la soupape de décompression avant ou pendant la décompression et lors de l'ouverture de la porte après la cuisson.

33 La cuve de cuisson, la plaque Cook & Crisp et le plateau de cuisson sont portés à très haute température au cours de la cuisson. Éviter tout contact avec la vapeur et l'air chauds lors du retrait de la cuve de cuisson et de la plaque Cook & Crisp de l'appareil, et **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur par la suite. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

34 La cuve de cuisson, la plaque Cook & Crisp et le plateau de cuisson peuvent être très lourds lorsqu'ils sont remplis d'ingrédients. **IL CONVIENT DE PRENDRE TOUTES LES PRÉCAUTIONS POUR SORTIR LA CUVE DU CORPS DE L'APPAREIL.**

35 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou juste après la cuisson, car ils sont portés à très haute température au cours de la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlure ou blessure, **TOUJOURS** faire preuve de précaution lors de la manipulation du produit. Utiliser des ustensiles à long manche et des maniques ou gants de cuisine isolants.

36 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

37 Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.

38 Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, éteindre l'appareil et débrancher la prise.

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

40 Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR

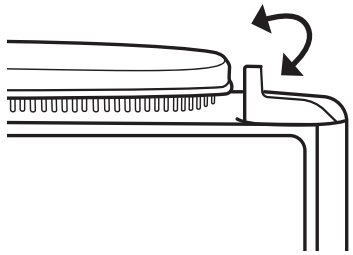
ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES ET UTILISATION DE LA PORTE

UTILISATION DU SMART SWITCH

Le Smart Switch vous permet d'alterner entre les deux modes de cuisson, qui sont indiqués sur l'interrupteur pour plus de clarté :

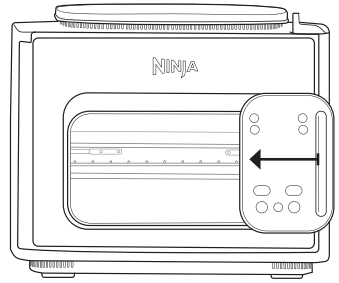
- Combi Cooker (Cuiseur multifonction)
- Air Fry/Cooker (Mode Friteuse / Cuiseur)

La position du curseur Smart Switch détermine les modes de cuisson disponibles à la sélection.



OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE

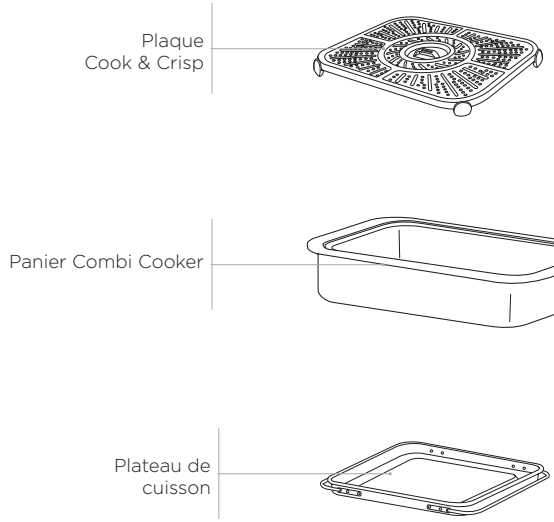
Pour ouvrir ou fermer la porte, utilisez la poignée située à droite de l'appareil La porte émet un clic lorsqu'elle est complètement ouverte. Elle émet également un clic lorsqu'elle est refermée.

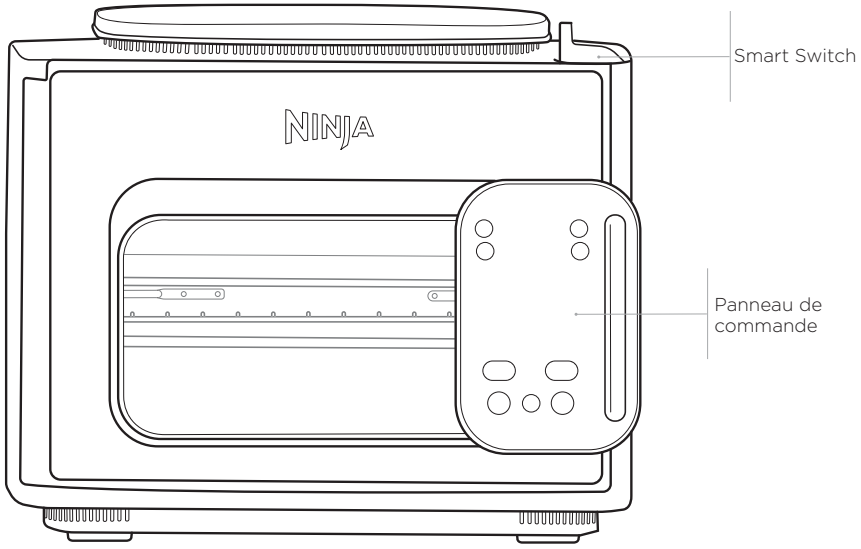


Vous pouvez ouvrir ou fermer la porte lorsque le curseur Smart Switch est en position COMBI COOKER (CUISEUR MULTIFONCTION) ou AIR FRY/Cooker Mode Friteuse / Cuiseur.

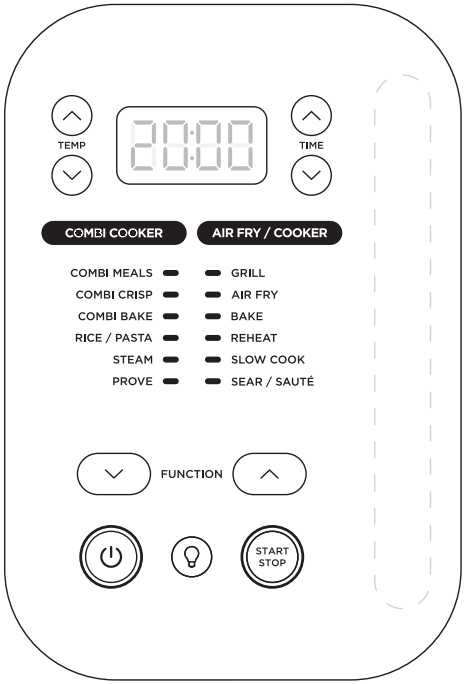
PIÈCES ET ACCESSOIRES

Accessoires inclus





UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



REMARQUE : Tous les modèles n'incluent pas tous les programmes.

MODES DE CUISSON

COMBI MEALS (Cuisson multiplats) : cuisez facilement trois préparations d'un simple appui sur un bouton.

COMBI CRISP (combi vapeur-rôtissage) : pour combiner cuisson juteuse et croustillance.

COMBI BAKE (combi vapeur-four) : Préparez des gâteaux moelleux et des pains rapidement et avec moins de matières grasses.

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

RICE/PASTA (Riz/pâtes) : pour cuire du riz ou des pâtes (sans égouttage).

GRILL (Griller) : pour cuire sur le dessus à une température élevée afin de faire caraméliser et dorer vos aliments.

AIR FRY (Frire sans huile) : Donnez du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

BAKE (Cuire au four) : pour cuire comme dans un four.

PROVE (Levage) : créez un environnement idéal pour faire reposer et lever la pâte.

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

SLOW COOK (Mijoter) : cuisez vos aliments à une température moins élevée sur une longue durée.

BOUTONS DE COMMANDE

SMART SWITCH : Déplacez le curseur vers le haut et vers le bas pour alterner entre le mode COMBI COOKER (CUISEUR MULTIFONCTION) et le mode AIR FRY/COOKER (FRITEUSE / CUISEUR). Les fonctions disponibles pour chaque mode s'illuminent.

REMARQUE : La position du Smart Switch détermine les options que vous pouvez sélectionner.

Flèches FUNCTION (Programme) : Une fois le mode choisi avec le curseur Smart Switch, faites défiler les options avec les flèches centrales jusqu'au programme souhaité.

Flèches TEMP (Brunissage) (à gauche) : Réglez la température de cuisson ou le niveau de brunissage du pain avec les flèches haut/bas à gauche de l'écran.

Flèches TIME (Temps de cuisson) (à droite) : Réglez le temps de cuisson ou le nombre de tranches de pain avec les flèches haut/bas à droite de l'écran.

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

Bouton d'alimentation : Il permet de mettre l'appareil en marche, mais aussi de l'éteindre et d'arrêter tous les modes de cuisson.

Bouton (lumière) : Utilisez ce bouton pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur de l'appareil.

REMARQUE : Le voyant s'allume automatiquement quand il reste 30 secondes de temps de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez l'ensemble des matériaux d'emballage, des étiquettes et des rubans adhésifs de l'appareil.
2. Prêtez une attention toute particulière à la notice d'utilisation, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
3. Lavez le panier Combi Cooker, le plateau de cuisson et la plaque Cook & Crisp à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

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

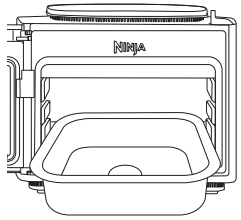
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL NINJA COMBI

UTILISATION DES PROGRAMMES DU CUISEUR MULTIFONCTION

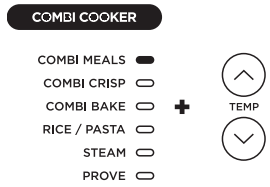
Pour allumer l'appareil, branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant, puis appuyez sur le bouton ⏻.

Combi Meals (Cuisson multiplats)

1 Reportez-vous aux recettes et tableaux du Guide d'inspiration pour savoir quels accessoires utiliser avec quels ingrédients. Veillez à bien ajouter de l'eau dans le panier Combi Cooker.
2 Disposez les ingrédients sur le plateau de cuisson.
3 Installez le panier Combi Cooker dans le niveau 1 (position du bas) et le panier de cuisson dans le niveau 2 (position du haut).



4 Mettez le curseur Smart Switch vers le haut sur COMBICOOKER, puis utilisez les flèches FUNCTION pour sélectionner COMBIMEALS. Le réglage par défaut s'affiche. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 150 °C et 240 °C.
5 À l'aide des flèches haut et bas à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 60 minutes, réglable par paliers d'1 minute.
6 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.



REMARQUE : pour les températures de plus de 200 °C le temps de cuisson maximum est de 30 minutes.

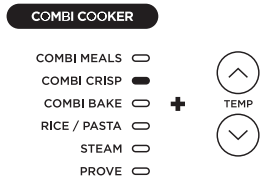
7 L'écran affiche des barres de progression indiquant que l'appareil produit de la vapeur. Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur adéquat, le minuteur se déclenche.



8 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin). Si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche vers le haut, à droite de l'écran. L'appareil sautera la phase de préchauffage.

Combi Crisp

1 Reportez-vous aux recettes et tableaux du Guide d'inspiration pour savoir quels accessoires utiliser avec quels ingrédients. Veillez à bien ajouter de l'eau dans le panier Combi Cooker.
2 Mettez le curseur Smart Switch sur COMBI COOKER. Utilisez les flèches FUNCTION pour sélectionner Combi Crisp. Le réglage par défaut s'affiche. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 150 ˚C et 240 °C.



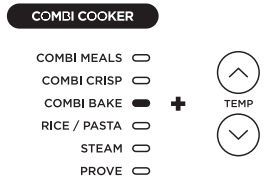
3 À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 45 minutes, réglable par paliers d'1 minute.
4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
5 L'écran affiche des barres de progression indiquant que l'appareil produit de la vapeur.



6 Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur adéquat, le minuteur se déclenche.
7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin). Si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche à droite de l'écran. L'appareil ignore la phase de préchauffage.

Combi Bake

1 Reportez-vous aux recettes et tableaux du Guide d'inspiration pour savoir quels accessoires utiliser avec quels ingrédients. Veillez à bien ajouter de l'eau dans le panier Combi Cooker.
2 Mettez le curseur Smart Switch sur COMBI COOKER, puis utilisez les flèches FUNCTION pour sélectionner COMBI BAKE. Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 105 °C to 210 °C.



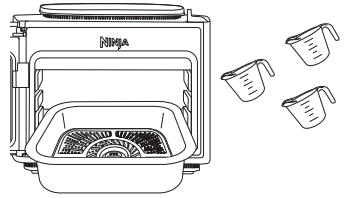
3 À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller d'1 minute à 1 heure et 15 minutes, par paliers d'1 minute.
4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
5 L'écran affiche des barres de progression indiquant que l'appareil produit de la vapeur, ce qui peut durer environ 20 minutes.
6 Une fois le préchauffage terminé, le minuteur se déclenche.



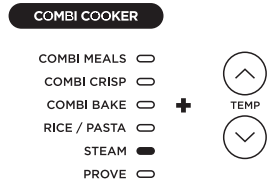
7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin). Si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche à droite de l'écran. L'appareil annulera la phase de préchauffage.émet un signal sonore et affiche « End » (Fin).

Steam (Cuire à la vapeur)

1 Pour commencer, versez de l'eau dans le panier Combi Cooker et placez la plaque Cook & Crisp. Disposez les ingrédients sur la plaque Cook & Crisp et insérez la plaque au niveau 1.



2 Mettez le curseur Smart Switch sur COMBI COOKER, puis utilisez les flèches FUNCTION pour sélectionner STEAM (Cuire à la vapeur).



3 Réglez le temps de cuisson avec les flèches haut et bas à droite de l'écran
4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec le programme STEAM (Cuire à la vapeur).

5 L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition. L'écran affiche des barres de progression indiquant que l'appareil produit de la vapeur. Une fois le préchauffage terminé, le minuteur se déclenche.



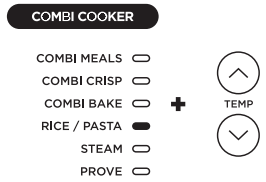
6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin).

REMARQUE : Une fois le cycle terminé, retirez TOUS les ingrédients et accessoires puis refermez la porte et appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le cycle de séchage. Cela permet d'éliminer l'excédent d'eau.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL NINJA COMBI - SUITE

Rice/Pasta (Riz/pâtes)

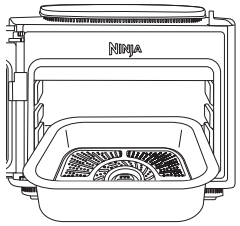
1. Pour commencer, ajoutez du liquide et du riz ou des pâtes dans le panier Combi Cooker. Insérez le panier Combi Cooker dans le niveau 1.
2. Mettez le curseur Smart Switch sur COMBI COOKER, puis utilisez les flèches avant centrales pour sélectionner RICE/PASTA.
3. Par défaut, le programme sélectionné est Rice (Riz). Utilisez les flèches HAUT à gauche ou à droite pour sélectionner PASTA (PÂTES). Utilisez les flèches BAS à gauche ou à droite pour revenir au programme RICE (RIZ).



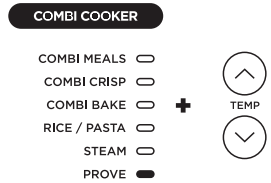
4. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. L'écran affiche des barres de circulation pendant la cuisson.
5. Une fois la cuisson du riz ou des pâtes terminée, l'appareil émet un signal sonore et la minuterie se déclenche. Cela permet de garder les ingrédients au chaud en attendant de les servir.

Prove (Faire lever)

1. Veillez à placer la plaque Cook & Crisp dans le panier Combi Cooker.



2. Mettez le curseur Smart Switch sur COMBI COOKER, puis utilisez les flèches FUNCTION pour sélectionner PROVE (Faire lever). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 20 °C et 35 °C, réglable par paliers de 5 °C.



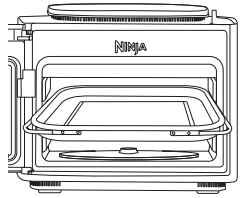
3. À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de levage compris entre 15 minutes et 4 heures, réglable par paliers de 5 minutes.
4. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin).

UTILISATION DES MODES AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR)

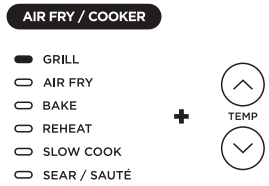
Pour allumer l'appareil, branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant, puis appuyez sur le bouton ⏻.

Grill (Griller)

1. Disposez les ingrédients sur le plateau de cuisson et installez le plateau sur le niveau 2.



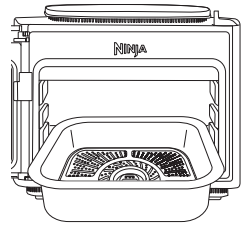
2. Mettez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (Mode Friteuse / Cuiseur), puis utilisez les flèches FUNCTION pour sélectionner GRILL (Griller).
   Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Sélectionnez la température avec les flèches haut et bas à gauche de l'écran.



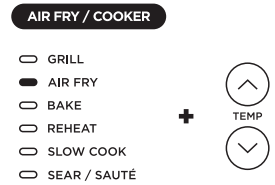
3. À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, par paliers d'1 minute.
4. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin).

Air Fry (Frire sans huile)

1. Placez la plaque Cook & Crisp dans le panier Combi Cooker. Installez le panier Combi Cooker Pan au niveau désigné.
2. Disposez les ingrédients sur la plaque Cook & Crisp et insérez la plaque au niveau 1.



3. Mettez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/Cooker (Mode Friteuse / Cuiseur), l'appareil sera programmé par défaut sur Air Fry (Frire sans huile). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 150 °C et 240 °C.



4. À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, réglable par paliers d'une minute.
5. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin).

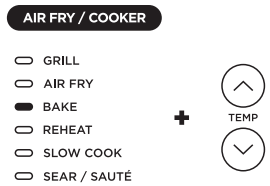
REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de remuer les ingrédients régulièrement pendant la cuisson sans huile. Vous pouvez ouvrir la porte et remuer les ingrédients à l'aide de pinces avec des embouts en silicone afin qu'ils dorent de façon uniforme. Replacez ensuite le panier Combi Cooker et refermez la porte.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le mode Air Fry (Frire sans huile), ajoutez 5 minutes au temps de cuisson indiqué pour que l'appareil préchauffe avant l'ajout des ingrédients.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL NINJA COMBI - SUITE

Bake (Cuire au four)

1. Reportez-vous aux recettes et tableaux du Guide d'inspiration pour savoir quels accessoires utiliser avec quels ingrédients.
2. Mettez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/ Cooker (Mode Friteuse / Cuiseur), puis utilisez les flèches FUNCTION pour sélectionner BAKE (Cuire au four). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 120 °C et 210 °C.

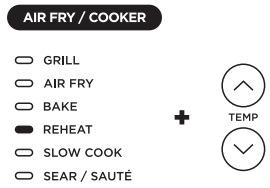


3. À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 4 heure, réglable par paliers d'une minute.
4. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End ».

REMARQUE : L'appareil préchauffe 3 minutes avant le début du minuteur.

Reheat (Réchauffer)

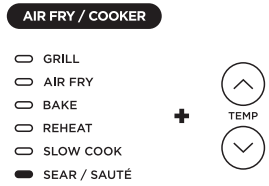
1. Veillez à placer la plaque Cook & Crisp en position basse dans la cuve.
2. Mettez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/ Cooker (Mode Friteuse/Cuiseur), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner REHEAT (Réchauffer). Sélectionnez la température avec les flèches haut et bas à gauche de l'écran.



3. Réglez le temps de réchauffage avec les flèches haut et bas à droite de l'écran.
4. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End ».

Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)

1. Pour commencer, disposez les ingrédients dans le panier Combi Cooker et insérez le panier dans le niveau 1.
2. Mettez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/ Cooker Mode Friteuse / Cuiseur, puis utilisez les flèches FUNCTION pour sélectionner SEAR/ SAUTÉ (Saisir/Faire sauter). À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, sélectionnez « Lo 1 », « 2 », « 3 », « 4 » ou « Hi 5 »



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

3. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Le minuteur démarre.
4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour désactiver le programme SEAR/SAUTÉ (Saisir/ Faire sauter). Pour passer à un autre mode de cuisson, appuyez sur START/STOP pour mettre fin au programme, puis utilisez le curseur Smart Switch et les flèches avant centrales pour sélectionner le programme souhaité.

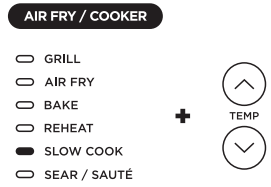
REMARQUE : Vous ne pouvez utiliser ce programme qu'avec la porte ouverte.

REMARQUE : Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles antiadhésifs dans le panier Combi Cooker. Veillez à **NE PAS** utiliser d'ustensiles métalliques qui rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

REMARQUE : Le programme SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauté) s'éteint automatiquement après 1 heure pour les réglages « 4 » et « Hi 5 », et 4 heures pour les réglages « Lo 1 », « 2 » et « 3 ».

Slow Cook (Mijoter)

1. Avant de commencer, assurez-vous que vous n'utilisez que le panier Combi Cooker sans la plaque Cook & Crisp.
2. Mettez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/ Cooker (Mode Friteuse / Cuiseur), puis utilisez les flèches FUNCTION pour sélectionner SLOW COOK (Cuisson lente). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Sélectionnez « Hi » ou « Lo » avec les flèches haut et bas à gauche de l'écran.



3. Réglez le temps de cuisson avec les flèches haut et bas à droite de l'écran.
4. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

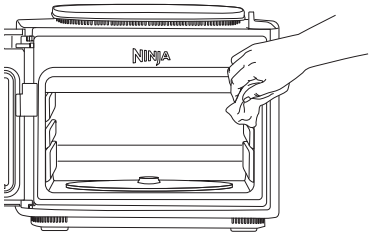
REMARQUE : La durée du programme SLOW COOK LO peut être réglée entre 6 et 12 heures. La durée du programme SLOW COOK HI peut être réglée entre 4 et 12 heures.

5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode de maintien au chaud et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSIGNES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN :

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.



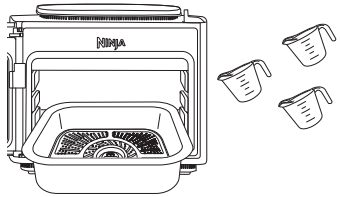
1. Débranchez l'appareil de la prise et assurez-vous qu'il a complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Pour nettoyer l'intérieur et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide. N'utilisez **PAS** de tampons à récurer.
3. Le panier Combi Cooker, le plateau de cuisson et la plaque Cook & Crisp passent au lave-vaisselle.
4. Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve ou à la plaque Cook & Crisp, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. N'utilisez **PAS** de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.

REMARQUE : Ne mettez **JAMAIS** le corps de l'appareil au lave-vaisselle, et ne l'immergez jamais dans l'eau ou tout autre liquide.

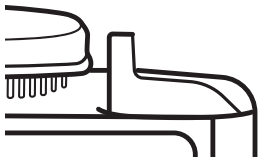
5. Laissez sécher toutes les pièces à l'air après chaque utilisation.

CONSIGNES DE NETTOYAGE EN PROFONDEUR :

1. Remplissez le panier Combi Cooker avec 3 tasses d'eau.



2. Mettez le curseur Smart Switch sur COMBI COOKER.



3. Sélectionnez STEAM (Cuire à la vapeur) et réglez la durée sur 10 minutes. Fermez la porte et appuyez sur START/STOP.
4. Une fois le temps écoulé et l'appareil refroidi, utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer l'intérieur de l'appareil. **ATTENTION :** lorsque vous nettoyez l'intérieur de l'appareil, veillez à ne pas toucher le ventilateur.
5. Retirez l'eau de la cuve et rincez bien la cuve de cuisson ainsi que la plaque Cook & Crisp pour qu'il ne reste aucun résidu.

REMARQUE : Le panier Combi Cooker et le plateau de chauffe inférieur de l'appareil seront brûlants. Nettoyez les côtés de l'intérieur avec précaution.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Des barres de progression s'affichent sur l'écran lorsque vous utilisez les programmes COMBI COOKER.

- Elles indiquent que l'appareil commence à produire de la vapeur. Lorsqu'il a terminé, le décompte du temps de cuisson que vous avez défini commence.

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

- Il est normal que de la vapeur s'échappe au cours de la cuisson.

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

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode de maintien au chaud.

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

- Le panier Combi Cooker n'est pas dans l'appareil. Le panier Combi Cooker doit impérativement être utilisé pour tous les programmes COMBI COOKER.

Un message « ERR » (Erreur) apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur **ninjakitchen.eu** et avoir le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.

CONSEILS PRATIQUES

1. Lorsque vous consultez nos tableaux de cuisson, ajoutez 3 à 5 minutes au temps de cuisson pour les grosses pièces de viande (veuillez noter que cela peut entraîner une surcuisson des céréales). Nous vous recommandons de respecter les quantités et le poids des viandes.
2. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, pensez à les remuer à la mi-cuisson.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu ou contactez le ervice d'assistance à la clientèle au **+33 (800) 908874.** Afin de faciliter notre démarche d'assistance, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur **ninjakitchen.eu/registerguarantee** et garder le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.

CONTRAT DE GARANTIE COMMERCIALE

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

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Veuillez noter que la garantie commerciale n'est disponible que dans le pays où le produit est acheté. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

Garantie commerciale Ninja®

Votre appareil Ninja constitue un investissement important. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité de fabrication.

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

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

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

- Date d'achat de l'appareil (ticket de caisse ou bon de livraison)
- Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site Ninjakitchen. eu. "Les produits achetés directement auprès de Ninja® sont automatiquement enregistrés."

IMPORTANT

- La garantie commerciale couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.
- Pour utiliser la garantie commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Où puis-je acheter des pièces de rechange et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site Ninjakitchen.eu

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

REMARQUES

VISITA IL NOSTRO SITO:
ninjakitchen.eu

Oppure seguici su una delle nostre pagine social:

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

www.ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scansiona il codice QR con un dispositivo mobile

SPECIFICHE TECNICHE

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

Watt: 1.780 W

NOTA: si raccomanda di conservare queste istruzioni per futura consultazione.

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

NINJA

NINJA COMBI
FORNO, FRIGGITRICE AD ARIA E MULTICOOKER
Serie SFP700 | Manuale di istruzioni



IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA
SOLO PER USO DOMESTICO AL CHIUSO. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

	Leggere e prendere visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e il corretto utilizzo del prodotto.
	Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti.
	Evitare il contatto con superfici calde. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Per uso casalingo e al chiuso

⚠ AVVERTENZA

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare una scossa elettrica, una fiamma o pericolo di ustioni che possono causare danni materiali, lesioni personali o decesso. Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, tra cui quelle elencate di seguito:

1. Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o conoscenze solo sotto supervisione e dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
3. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare o giocare con l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando si utilizza in prossimità di bambini.
4. Cadendo, il cibo può causare gravi ustioni. **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi dei tavoli.
5. **NON** collocare l'apparecchio sopra o vicino a un piano di cottura a gas o elettrico o all'interno di un forno riscaldato per evitare che si sviluppino incendi.
6. Prima di posizionare la casseruola rimovibile per pasti completi nell'alloggiamento di base, verificare che entrambi siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.
7. Se la casseruola rimovibile per pasti completi è vuota, **NON** riscaldarla per più di 10 minuti. Questo potrebbe danneggiare la superficie di cottura.
8. **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
9. Prestare particolare attenzione quando si scotta la carne o si saltano gli alimenti. Tenere le mani e il viso lontani dalla casseruola rimovibile per pasti completi, soprattutto quando si aggiungono ingredienti, poiché l'olio bollente potrebbe schizzare.
10. Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso errato può causare lesioni.
11. Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo del piano di lavoro durante il funzionamento.
12. Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Per la cottura delle pietanze utilizzare esclusivamente gli accessori forniti.
13. **NON** utilizzare prolunghe. L'unità include un cavo di alimentazione corto pensato appositamente per evitare che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati, oppure che le persone vi inciampino.
14. **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
15. Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
16. **NON** coprire la presa d'aria laterale o quella posteriore quando lo sportello è chiuso. In caso contrario, la cottura potrebbe risultare poco uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER USO DOMESTICO AL CHIUSO. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

⚠ AVVERTENZA

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare una scossa elettrica, una fiamma o pericolo di ustioni che possono causare danni materiali, lesioni personali o decesso. Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, tra cui quelle elencate di seguito:

17 **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. **NON** collocare gli accessori all'interno di microonde, tostapane, forni a convezione o tradizionali oppure su piani di cottura in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o griglie per esterno. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

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

19 Attenersi **SEMPRE** alle quantità di liquido massime e minime indicate nelle istruzioni e nelle ricette.

20 Per evitare possibili danni causati dal vapore, **NON** USARE sotto i mobili dalla cucina

21 **NON** usare **MAI** i programmi **COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE)** senza aggiungere acqua e/o ingredienti sul fondo della casseruola rimovibile.

22 **NON** usare **MAI** la funzione SLOW COOK (Cottura lenta) senza aggiungere cibo e liquidi nella casseruola rimovibile per pasti completi.

23 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.

24 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente o superare il livello massimo di riempimento (MAX) della casseruola. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali, o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.

25 **NON** utilizzare questa unità per cucinare riso istantaneo.

26 Poiché le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto e il livello di emissione del calore possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.

27 Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere la casseruola e il vassoio per la frittura ad aria.

28 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare i manici e i pomelli disponibili.

29 Prestare estrema attenzione quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi a temperatura elevata. Un uso errato, ad esempio lo spostamento dell'unità, potrebbe provocare lesioni personali gravi, ad esempio scottature.

30 Quando l'unità è in funzione, il vapore caldo viene rilasciato attraverso la presa d'aria. Collocare l'unità in modo che la valvola non sia rivolta direttamente verso il cavo di alimentazione, le prese, mobili o altri dispositivi. Le mani e il viso devo sempre rimanere a una distanza di sicurezza dalla valvola.

31 Nella modalità **SLOW COOK (Cottura lenta)**, tenere lo sportello **SEMPRE** chiuso.

32 Il vapore e il cibo caldo contenuti nella casseruola possono provocare ustioni gravi. Tenere le mani, il viso e altri parti del corpo **SEMPRE** lontani dalla valvola di rilascio prima o durante il rilascio e quando si apre lo sportello dopo la cottura.

33 Durante la cottura, la casseruola, il vassoio per la frittura ad aria e la teglia da forno diventano estremamente caldi. Quando si estraggono la casseruola e il vassoio per la frittura ad aria dall'apparecchio, evitare di entrare in contatto con l'aria o il vapore caldi e collocare i componenti **SEMPRE** su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

34 La casseruola rimuovibile, il vassoio per la frittura ad aria e la teglia da forno possono risultare molto pesanti quando sono pieni. **PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE QUANDO SI SOLLEVA LA CASSERUOLA DALL'ALLOGGIAMENTO DI BASE.**

35 **NON** toccare gli accessori durante e immediatamente dopo la cottura, in quanto estremamente caldi. Per evitare ustioni o lesioni, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Utilizzare utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti.

36 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate dai bambini.

37 Lasciare raffreddare l'unità prima di pulire, smontare, montare o rimuovere i componenti e prima di riporre l'apparecchio.

38 Se non in uso e prima della pulizia, spegnere l'unità e scollegarla dalla presa di corrente.

39 **NON** pulire con pagliette metalliche. Frammenti di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, favorendo il rischio di scariche elettriche.

40 Per informazioni sulla manutenzione periodica dell'apparecchio fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione".

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

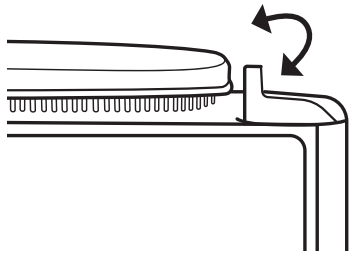
MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI E UTILIZZO DELLO SPORTELLO

UTILIZZO DELLO SMARTSWITCH

Lo SmartSwitch consente di passare da una modalità di cottura all'altra. Le due modalità sono indicate sull'interruttore come riferimento.

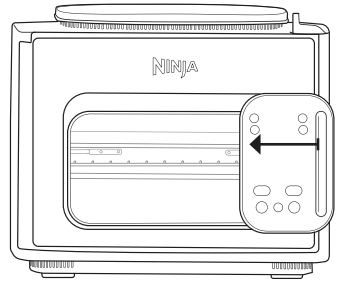
- Combi Cooker (Cotture multiple)
- Air Fry/Cooker (Cottura/Frittura ad aria)

La posizione dello SmartSwitch determinerà quali programmi di cottura sarà possibile selezionare.



COME APRIRE E CHIUDERE LO SPORTELLO

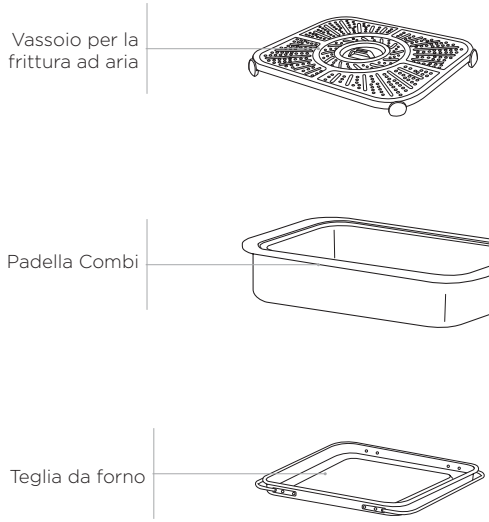
Per aprire o chiudere lo sportello, tirare dal lato destro della maniglia. Quando lo sportello è completamente aperto, si sentirà un clic. Allo stesso modo, si sentirà un clic quando viene chiuso.

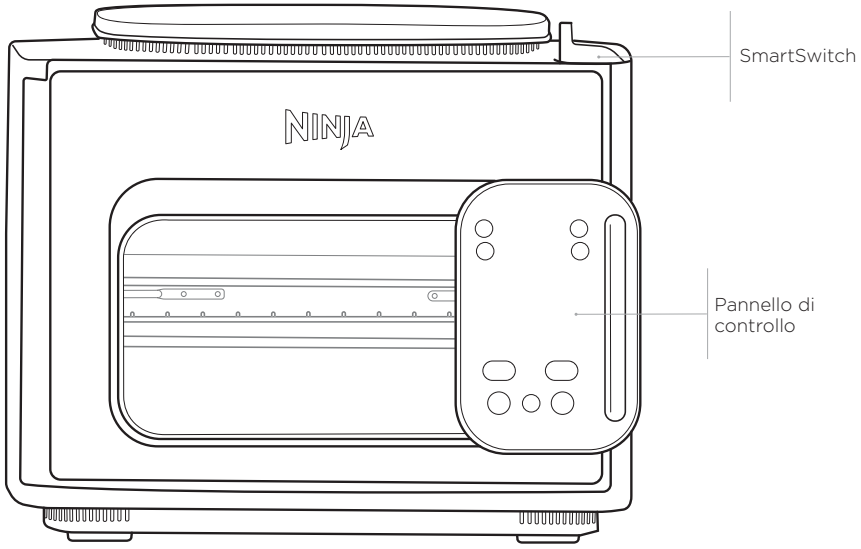


È possibile aprire e chiudere lo sportello quando lo Smart Switch è in posizione COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE) o AIR FRY/Cooker (Cottura/Frittura ad aria).

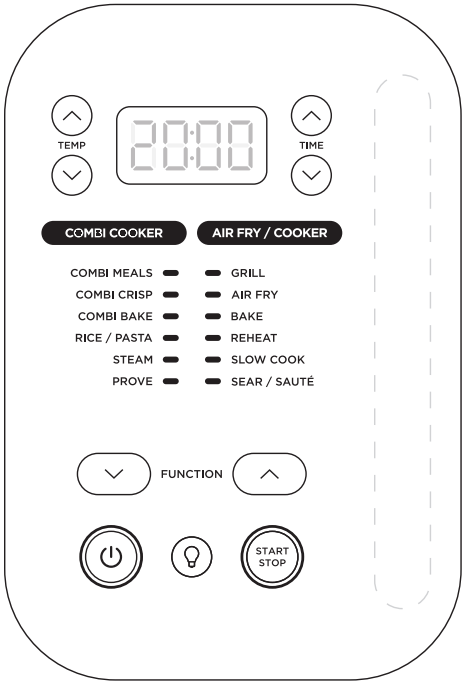
COMPONENTI E ACCESSORI

Accessori inclusi





UTILIZZO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



NOTA: Alcuni modelli potrebbero non includere tutti i programmi.

PROGRAMMI DI COTTURA

COMBI MEALS: prepara facilmente tre pietanze premendo un solo pulsante.
COMBI CRISP: ideale per creare pietanze succose e croccanti.
COMBI BAKE: realizza soffici dolci e morbide pagnotte in modo rapido e salutare.
STEAM (Cottura a vapore): cuoce lentamente alimenti delicati ad alte temperature.
RICE/PASTA (Riso/pasta): per preparare riso o pasta senza bollitura in acqua.
GRILL (Cottura alla griglia): per caramellare e dorare in superficie gli alimenti con il potente calore proveniente dall'alto.
AIR FRY (Frittura ad aria): rende il cibo fragrante e croccante con poco olio o zero olio.
BAKE (Cottura al forno): consente di utilizzare l'unità come forno per cuocere deliziosi prodotti tradizionali e altro.
PROVE (Lievitazione): crea l'ambiente ideale per far riposare e gonfiare gli impasti.
SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata): permette di utilizzare l'unità come un fornello per rosolare le carni, saltare le verdure, cuocere a fuoco lento i sughi e molto altro.
SLOW COOK (Cottura lenta): consente di cuocere gli alimenti a basse temperature per periodi di tempo prolungati.

TASTI DI FUNZIONAMENTO

SMARTSWITCH: sollevare e abbassare la levetta per passare dalla modalità COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE) alla modalità AIR FRY/ COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA) e viceversa. I diversi programmi disponibili per ciascuna modalità si illumineranno.

Frecce FUNCTION (Programma): una volta scelta una modalità usando lo SmartSwitch, utilizzare le frecce centrali per scorrere fino al programma desiderato.

NOTA: La posizione dello SmartSwitch determinerà le opzioni disponibili.

Frecce TEMP (Temp/Livello di cottura) (sinistra): utilizzare le frecce su/giù sul lato sinistro del display per regolare la temperatura di cottura o la doratura del pane durante la tostatura.

Frecce TIME (Tempo) (destra): utilizzare le frecce su/giù sul lato destro del display per impostare il tempo di cottura o il numero di fette di pane durante la tostatura.

Pulsante START/STOP (Avvio/Arresto): premere per avviare o interrompere la cottura. Premere il pulsante durante la cottura causerà l'arresto del programma di cottura in corso.

Pulsante di accensione: questo pulsante accende e spegne l'unità e interrompe tutti i programmi di cottura.

Pulsante luce: usare questo pulsante per accendere e spegnere la luce interna dell'unità.

NOTA: La luce si accenderà automaticamente durante gli ultimi 30 secondi del ciclo di cottura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette e il nastro adesivo dall'unità.
2. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
3. Lavare la padella Combi, la teglia da forno e il vassoio per la frittura ad aria in acqua tiepida e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

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

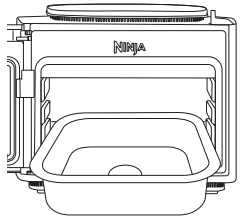
UTILIZZO DI NINJA COMBI

UTILIZZO DEI PROGRAMMI COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE)

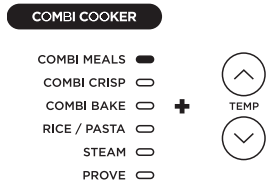
Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante ⏻.

Combi Meals

1. Per indicazioni sull'abbinamento degli ingredienti e sull'utilizzo degli accessori, fare riferimento alle ricette/tabelle del Ricettario. Assicurarsi di aggiungere acqua nella padella Combi.
2. Aggiungere gli ingredienti nella teglia da forno.
3. Posizionare la padella Combi sul livello 1 (in basso) e la teglia da forno sul livello 2 (in alto).



4. Spostare lo SmartSwitch verso l'alto su COMBICOOKER (Cottura multipla), quindi selezionare COMBIMEALS (PASTI COMBI) con le frecce FUNCTION (Programma). Verrà visualizzata l'impostazione predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 150 °C e 240 °C.
5. Con le frecce a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 60 minuti in incrementi di 1 minuto.
6. Premere START/STOP per avviare la cottura.



NOTA: Il tempo di cottura massimo a temperature superiori ai 200 °C sarà di 30 minuti

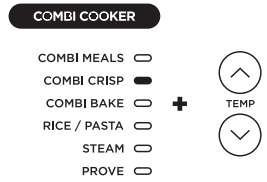
7. Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore. Quando l'unità avrà raggiunto la quantità di vapore necessaria, il timer inizierà il conto alla rovescia.



8. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine). Se si necessita di estendere la cottura, è possibile prolungare il tempo utilizzando la freccia in su a destra del display. L'unità salterà la fase di preriscaldamento.

Combi Crisp

1. Per indicazioni sull'abbinamento degli ingredienti e sull'utilizzo degli accessori, fare riferimento alle ricette/tabelle del Ricettario. Assicurarsi di aggiungere acqua nella padella Combi.
2. Spostare lo SmartSwitch su COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE). Utilizzare le frecce FUNCTION (PROGRAMMA) per selezionare Combi Crisp (Frittura ad aria Combi). Verrà visualizzata l'impostazione predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 150 °C e 240 °C.
3. Con le frecce su e giù a destra del display, impostare il tempo di cottura da 1 a 45 minuti, in incrementi di 1 minuto.



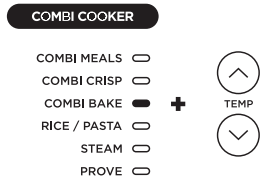
4. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.
5. Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore.



6. Quando l'unità avrà raggiunto la quantità di vapore necessaria, il timer inizierà il conto alla rovescia.
7. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine). Se si necessita di estendere la cottura, è possibile prolungare il tempo utilizzando la freccia in su a destra del display. L'unità salterà la fase di preriscaldamento.

Combi Bake

1. Per indicazioni sull'abbinamento degli ingredienti e sull'utilizzo degli accessori, fare riferimento alle ricette/tabelle del Ricettario. Assicurarsi di aggiungere acqua nella padella Combi.
2. Spostare lo SmartSwitch su COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE), quindi selezionare COMBI BAKE (Cottura al forno Combi) con le frecce FUNCTION (Programma). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 105 °C e 210 °C.



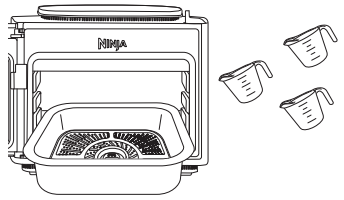
3. Con le frecce su e giù a destra del display, impostare il tempo di cottura da 1 minuto a 1 ora e 15 minuti, in incrementi di 1 minuto.
4. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.
5. Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore. Questo passaggio richiederà circa 20 minuti.
6. Una volta terminato il preriscaldamento, il timer inizierà il conto alla rovescia.



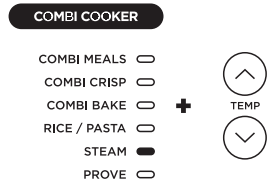
7. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine). Se si necessita di estendere la cottura, è possibile prolungare il tempo utilizzando la freccia in su a destra del display. L'unità salterà il preriscaldamento, emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine).

Steam (Cottura a vapore)

1. Come prima cosa, aggiungere dell'acqua nella padella Combi e posizionare il vassoio per la frittura ad aria. Aggiungere gli ingredienti sul vassoio per la frittura ad aria e inserirlo al livello 1.



2. Spostare lo SmartSwitch su COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE), quindi selezionare STEAM (Cottura a vapore) con le frecce FUNCTION (Funzione).



3. Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di cottura.
4. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.

NOTA: Quando si usa il programma STEAM non è possibile regolare la temperatura.

5. L'unità inizierà il preriscaldamento per far bollire l'acqua. Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore. Una volta terminato il preriscaldamento, il timer inizierà il conto alla rovescia.



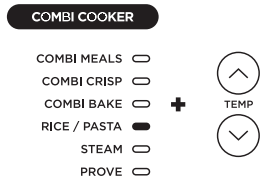
6. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine).

NOTA: Al termine del ciclo, rimuovere TUTTI gli ingredienti e accessori, quindi chiudere lo sportello e premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto) per iniziare il ciclo a vuoto. Questa operazione consentirà di rimuovere l'acqua in eccesso.

UTILIZZO DI NINJA COMBI - CONT.

Rice/Pasta (Riso/Pasta)

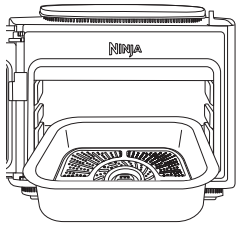
1. Come prima cosa, aggiungere l'acqua e il riso o la pasta nella padella Combi. Inserire la padella Combi al livello 1.
2. Spostare lo SmartSwitch su COMBI COOKER (Cotture multiple), quindi selezionare RICE/PASTA (Riso/Pasta) con le frecce anteriori centrali.
3. Il programma passerà per impostazione predefinita su riso. Premere le frecce UP (SU) a destra o sinistra per selezionare PASTA. Premere le frecce DOWN (GIÙ) a destra o sinistra per tornare a RICE (RISO).



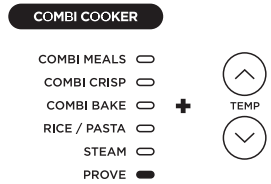
4. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura. Durante la cottura, sul display verranno visualizzate alcune barre in circolo.
5. Quando la pasta o il riso risulteranno completamente cotti, l'unità emetterà un segnale acustico e avvierà il timer. Questa operazione consentirà di mantenere calde le pietanze fino al momento di servirle in tavola.

Prove (Lievitazione)

1. Assicurarsi di posizionare il vassoio per la frittura ad aria nella padella Combi.



2. Spostare lo SmartSwitch su COMBI COOKER (Cotture multiple), quindi selezionare PROVE (Lievitazione) con le frecce FUNCTION (Programma). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 20° C e 35° C, in incrementi di 5 gradi.



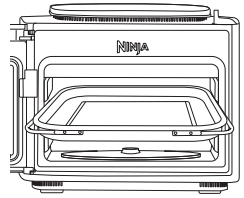
3. Con le frecce su e giù a destra del display, impostare il tempo di cottura da 15 minuti a 4 ore, in incrementi di 5 minuti.
4. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.
5. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine).

UTILIZZO DEI PROGRAMMA AIR FRY/Cooker (Cottura/Frittura ad aria)

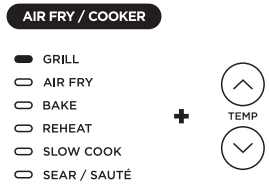
Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante ⏻.

Grill (Cottura alla griglia)

1. Aggiungere gli ingredienti alla teglia da forno e posizionarla al livello 2.



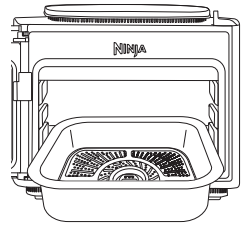
2. Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/Cooker (Cottura/Frittura ad aria), quindi selezionare GRILL (Griglia) con le frecce FUNCTION (Programma).
Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura.



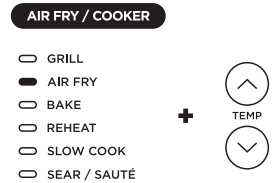
3. Con le frecce su e giù a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 30 minuti in incrementi di 1 minuto.
4. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.
5. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine).

Air Fry (Fritura ad aria)

1. Posizionare il vassoio per la frittura ad aria nella padella Combi. Far scorrere la padella Combi nell'apposita guida.
2. Aggiungere gli ingredienti sul vassoio per la frittura ad aria e inserirlo al livello 1.



3. Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/Cooker (Cottura/Frittura ad aria). L'unità passerà per impostazione predefinita ad AIR FRY (Frittura ad aria). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 150 °C e 240 °C.



4. Con le frecce su e giù a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto.
5. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.
6. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine).

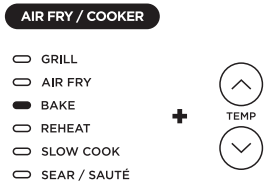
NOTA: Per ottenere un risultato ottimale, durante la frittura ad aria si raccomanda di mescolare gli ingredienti di tanto in tanto. Per una doratura uniforme, è possibile aprire lo sportello e scuotere gli ingredienti con un paio di pinze con punta in silicone. A cottura terminata, far scorrere la padella Combi nelle apposite guide e chiudere lo sportello.

NOTA: quando si usa la frittura ad aria, aggiungere 5 minuti al tempo di cottura suggerito, per fare riscaldare l'unità prima di aggiungere gli ingredienti.

UTILIZZO DI NINJA COMBI - CONT.

Bake (Cottura al forno)

1. Per indicazioni sull'abbinamento degli ingredienti e sull'utilizzo degli accessori, fare riferimento alle ricette/tabelle del Ricettario.
2. Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/Cooker (Cottura/Frittura ad aria), quindi selezionare BAKE (Cottura al forno) con le frecce FUNCTION (Programma). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 120 °C e 210 °C.

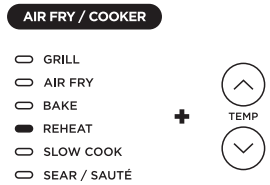


3. Con le frecce su e giù a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 4 ora in incrementi di 1 minuto.
4. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.
5. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine).

NOTA: L'unità si preriscalderà per 3 minuti prima dell'avvio del timer.

Reheat (Riscaldamento)

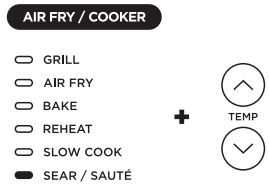
1. Assicurarsi di collocare il vassoio per frittura sul fondo della casseruola.
2. Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/Cooker (Cottura/Frittura ad aria), quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare REHEAT (Riscaldamento). Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura.



3. Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di riscaldamento.
4. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.
5. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà "End" (Fine).

Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata)

1. Come prima cosa, aggiungere gli ingredienti alla padella Combi e inserirla al livello 1.
2. Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/Cooker (Cottura/Frittura ad aria), quindi selezionare SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) con le frecce FUNCTION (Programma). Con le frecce su e giù a sinistra del display selezionare "Lo1", "2", "3", "4" o "Hi5".



NOTA: Quando si usa il programma SEAR/SAUTÉ, non è possibile regolare il tempo.

3. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura. Si avvierà il timer.
4. Disattivare il programma SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) premendo il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto). Per passare a un programma di cottura diverso, premere START/STOP (Avvio/Arresto) per interrompere il programma in corso, quindi utilizzare lo SmartSwitch e le frecce centrali per selezionare il programma desiderato.

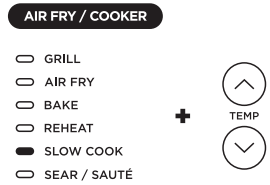
NOTA: È possibile utilizzare questo programma solo con lo sportello aperto.

NOTA: Usare **SEMPRE** utensili antiaderenti con la padella Combi. **NON** utilizzare utensili in metallo poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente della casseruola.

NOTA: Il programma SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) terminerà automaticamente dopo 1 ora per le modalità "4" e "Hi5" e dopo 4 ore per la modalità "LO1", "2" e "3".

Slow Cook (Cottura lenta)

1. Innanzitutto, assicurarsi di utilizzare solo la padella Combi senza il vassoio per la frittura ad aria.
2. Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/Cooker (Cottura/Frittura ad aria), quindi selezionare SLOW COOK (Cottura lenta) con le frecce FUNCTION (Programma). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce su e giù a sinistra del display selezionare "Hi" (alta) o "Lo" (bassa).



3. Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di cottura.
4. Premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.

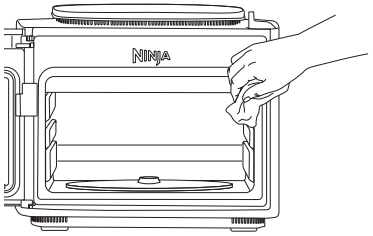
NOTA: Il tempo del programma SLOW COOK LO (Cottura lenta a bassa temperatura) può essere impostato da 6 a 12 ore. Il tempo del programma SLOW COOK HI (Cottura lenta ad alta temperatura) può essere impostato da 4 a 12 ore.

5. Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente alla modalità Keep Warm (Scaldavivande) e inizierà il conteggio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ISTRUZIONI PER UNA PULIZIA QUOTIDIANA:

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



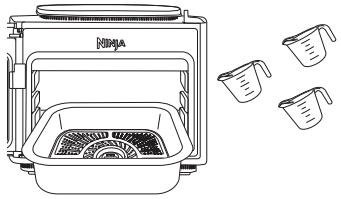
1. Scollegare l'unità dalla presa di corrente e assicurarsi che si sia completamente raffreddata prima di eseguire la pulizia.
2. Per pulire l'interno dell'unità e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido. **NON** utilizzare spugne abrasive.
3. La padella Combi, il vassoio per la frittura ad aria e la teglia da forno possono essere lavati in lavastoviglie.
4. Se sulla casseruola e/o il vassoio per la frittura ad aria sono rimasti dei residui di cibo, riempirli con acqua e lasciarli in ammollo prima di procedere con la pulizia. **NON** utilizzare spugne abrasive. Se è necessario strofinare, utilizzare un detergente non abrasivo o un detersivo liquido per i piatti con una spugna di nylon o una spazzola.

NOTA: NON lavare mai l'alloggiamento di base nella lavastoviglie né immergerlo in acqua o in altri liquidi.

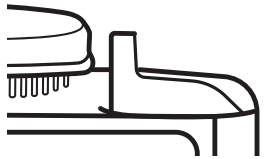
5. Lasciare asciugare all'aria le parti dopo ogni utilizzo.

ISTRUZIONI PER UNA PULIZIA PROFONDA:

1. Riempire la padella Combi con 3 tazze d'acqua.



2. Spostare lo SmartSwitch su COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE).



3. Selezionare STEAM (Cottura a vapore) e impostare il tempo su 10 minuti. Chiudere lo sportello e premere START/STOP (Avvio/Arresto).
4. Una volta ultimata la procedura e raffreddata l'unità, pulire l'interno dell'unità con un panno umido o una spugna.
   ATTENZIONE: Non toccare la ventola durante la pulizia delle parti interne dell'unità.
5. Eliminare l'acqua della casseruola e assicurarsi di sciacquare sia quest'ultima che il vassoio per la frittura ad aria per rimuovere tutti i residui.

NOTA: La padella Combi e l'elemento riscaldante sul fondo dell'unità potrebbero essere molto caldi. Fare attenzione durante la pulizia dei lati interni dell'unità.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Quando si utilizzano i programmi COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE), sul display vengono visualizzate delle barre di avanzamento.

- Questo indica che l'unità sta creando vapore. Una volta terminata la procedura, verrà avviato il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.

Quando si usa la funzione Steam (Cottura a vapore), dall'unità fuoriesce una grande quantità di vapore.

- È normale che la presa d'aria rilasci vapore durante la cottura.

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

- Il ciclo di cottura è terminato e l'unità si trova in modalità Keep Warm (Scaldavivande).

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

- La padella Combi non è completamente inserita all'interno della base dell'apparecchio. La padella Combi è richiesta per tutti i programmi COMBI COOKER (COTTURE MULTIPLE).

Viene visualizzato il messaggio "ERR" (Errore).

- L'unità non funziona correttamente. Per una migliore assistenza, registrare il proprio prodotto online all'indirizzo **ninjakitchen.eu** e tenerlo a portata di mano durante la chiamata.

CONSIGLI UTILI

1. Quando si fa riferimento alle nostre tabelle dei pasti, per tagli di carne più grandi aggiungere da 3 a 5 minuti al tempo di cottura (attenzione: questo potrebbe cuocere eccessivamente i cereali). Consigliamo di rispettare l'altezza e il peso suggeriti per le carni.
2. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti su un unico strato in modo uniforme sul fondo della casseruola, senza sovrapporli. Se gli ingredienti si sovrappongono tra loro, ricordarsi di scuoterli quando è trascorsa la metà del tempo di cottura impostato.

PEZZI DI RICAMBIO

Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu oppure contattare il Servizio clienti al numero **800 961655**. Per consentirci di offrirti una migliore assistenza, registra il tuo prodotto online all'indirizzo **ninjakitchen.eu/registerguarantee** e tienilo a portata di mano in caso di chiamate.

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

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

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

Garanzie Ninja®

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

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

Come si registra la Garanzia Ninja?

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

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

Per la registrazione online visitare il sito **ninjakitchen.it.**

IMPORTANTE

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

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

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

Che durata ha la garanzia dei nuovi prodotti Ninja?

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

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

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

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

1 Usura normale e rottura delle parti indossabili (come gli accessori). I componenti sostitutivi possono essere acquistati sul sito ninjakitchen.it.

2 Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.

3 Danni causati da manutenzione non autorizzata da Ninja.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

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

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

NOTE

BEZOEK ONS ONLINE OP:
ninjakitchen.eu

Of volg ons op een van onze sociale media-pagina's:

REGISTREER UW AANKOOP

www.ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Watt: 1780W

OPMERKING: Bewaar deze handleiding. Ter toekomstige raadpleging bewaren.

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

NINJA

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, OVEN EN AIRFRYER

SFP700 Series | Instructieboekje



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. LEES VÓÓR HET GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

	Lees en bekijk de instructies om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.
	Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis

⚠ WAARSCHUWING

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand of brandgevaar, wat materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben. Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

1. Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken en instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
3. Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken of ermee spelen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
4. Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Het snoer **NIET** over de randen van tafels laten hangen.
5. Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrische kookpit, of in een verwarmde oven.
6. Voordat u de verwijderbare maaltijdpan 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.
7. Als de verwijderbare maaltijdpan leeg is, verhit het dan **NIET** langer dan 10 minuten. Hierdoor kan het kookoppervlak beschadigen.
8. Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
9. Voorzichtigheid is geboden bij het dichtschroeien van vlees en sauteren. Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwijderbare maaltijdpan, vooral bij het toevoegen van nieuwe ingrediënten, aangezien hete olie kan spetteren.
10. Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of op boten. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
11. Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.
12. 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 bijgeleverde accessoires.
13. Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
14. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
15. Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
16. Dek de luchtaansluiting aan de zijkant of achterste luchtuitvoer **NOOIT** af wanneer het deksel gesloten is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. LEES VÓÓR HET GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

⚠ WAARSCHUWING

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand of brandgevaar, wat materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben. Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

17 Gebruik **GEEN** accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats **GEEN** accessoires in een magnetron, broodrooster, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

18 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

19 Houd u **ALTIJD** aan de maximum en minimum hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.

20 Gebruik **NIET** onder kastjes, om eventuele stoomschade te voorkomen.

21 **NOOIT COMBI COOKER**-functies zonder water en/of ingrediënten toe te voegen aan de bodem van de verwijderbare kookpan.

22 Gebruik **NOOIT** de **SLOW COOK**-instelling zonder voedsel en vloeistoffen in de maaltijdpan.

23 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.

24 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.

25 Gebruik deze eenheid **NIET** om snelkookrijst te bereiden.

26 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.

27 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 bakplaat verwijdert.

28 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden en letsel te voorkomen.

29 U moet extreem voorzichtig zijn bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat. Verkeerd gebruik, inclusief het verplaatsen van de pan, kan verwondingen zoals ernstige brandwonden veroorzaken.

30 Als de eenheid in werking is kan hete stoom uit het ontluchtingsventiel komen. Plaats het apparaat zo, dat het ventiel niet gericht is op het snoer, stopcontacten, keukenkastjes of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het ventiel.

31 Als u de **SLOW COOK** instelling gebruikt, hou dan **ALTIJD** het deurtje gesloten.

32 De stoom en heet voedsel in de binnenste pan kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. 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.

33 De kookpan, crisperplaat en bakplaat worden extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd hete stoom en lucht bij het verwijderen van de kookpan en crisperplaat van het apparaat en plaats ze na het verwijderen **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.

34 Verwijderbare kookpot, crisperplaat en bakplaat kunnen extreem zwaar zijn als ze vol ingrediënten liggen. **WEES VOORZICHTIG BIJ HET OPTILLEN VAN DE PAN VAN DE BASIS.**

35 Raak accessoires **NIET** aan tijdens of direct na het koken, want deze worden extreem heet tijdens het kookproces. Om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen **ALTIJD** voorzichtig zijn bij het gebruik van het product. Gebruik langwerpig keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen.

36 Schoonmaken en onderhouden mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

37 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of het opbergt.

38 Om los te koppelen, zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.

39 **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.

40 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

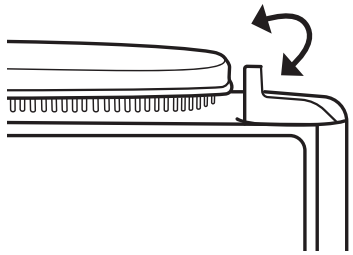
ACCESSOIRES MONTAGE & DE DEUR GEBRUIKEN

MET DE SMARTSWITCH

Met de SmartSwitch kunt u schakelen tussen de twee kookmodi, die ter referentie op de schakelaar staan aangegeven.

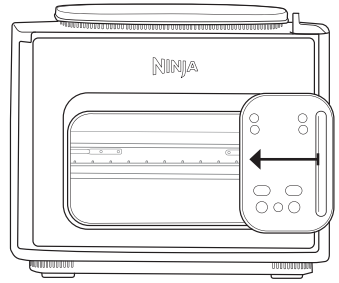
- Combi Cooker
- Air Fry/Cooker

De stand van de SmartSwitch bepaalt welke kookfuncties beschikbaar zijn voor selectie.



HOE DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN

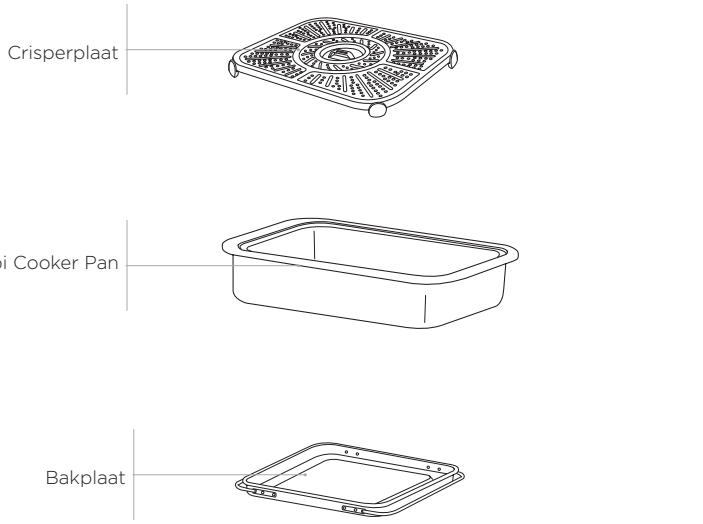
Trek aan de rechterkant van het handvat om de deur te openen of sluiten. De deur klikt als deze volledig open is. En de deur klikt ook als deze weer sluit.

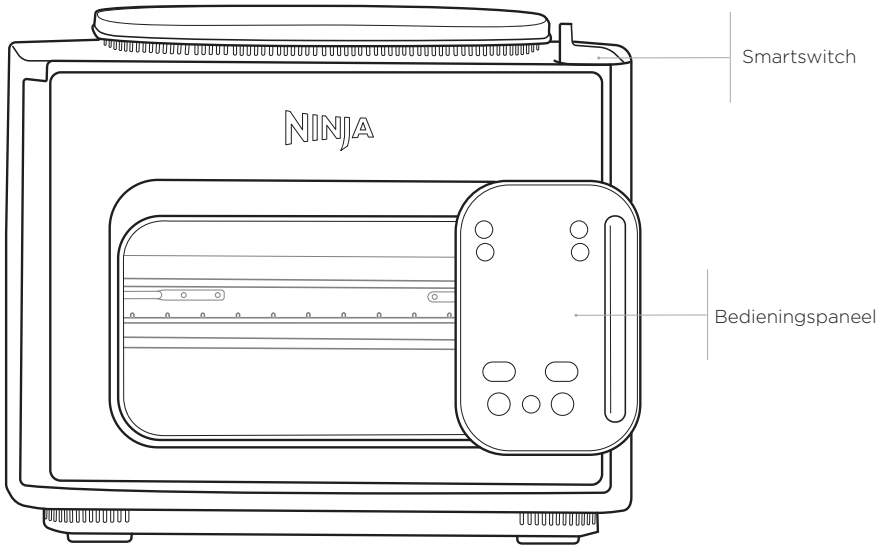


U kunt de deur openen of sluiten wanneer de SmartSwitch zich in de stand COMBI COOKER of AIR FRY/Cooker bevindt.

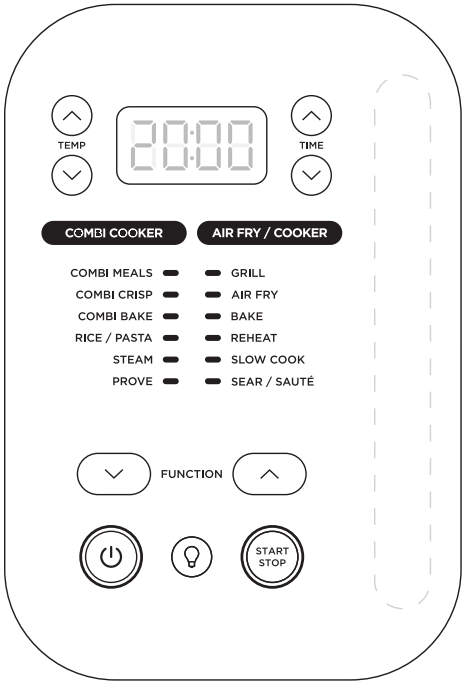
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

Accessoires inbegrepen





HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN



OPMERKING: Niet alle modellen hebben alle functies.

KOOKFUNCTIES

COMBI MEALS: Maak makkelijk maaltijden met drie elementen in één klik.

COMBI CRISP: Gebruik om een combinatie van sappige en knapperige resultaten te creëren.

COMBI BAKE: Bak snel luchtige cakes en brood met minder vet.

STEAM (Stomen): Bereid zacht voedsel op een hoge temperatuur.

RICE/PASTA (Rijst/Pasta): Kies tussen rijst of pasta zonder uitlekken.

GRILL (Grillen): Gebruik hoge temperaturen van bovenaf om de bovenkant van uw eten te karamelliseren en bruinen.

AIR FRY (Airfryen): Zorg ervoor dat uw voedsel knapperig en krokant wordt met weinig of geen olie.

BAKE (Bakken): Gebruik het apparaat als oven voor traditioneel gebak en meer.

PROVE (Rijzen): Creëer een omgeving waar het deeg kan rusten en rijzen.

SEAR/SAUTÉ (Dichtschroeien/sauteren): Gebruik het apparaat als Cooker voor het aanbraden van vlees, sauteren van groenten, laten sudderen van sauzen en meer.

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

BEDIENINGSKNOPPEN

SMARTSWITCH: Zet omhoog en omlaag om te schakelen tussen COMBI COOKER en AIR FRY/ COOKER modus. Beschikbare functies bij elke modus lichten op.

FUNCTION pijlen: Als u een modus gekozen heeft met de SmartSwitch, gebruikt u de pijlen in het midden om door de opties te scrollen, totdat de door u gewenste functie wordt weergegeven.

OPMERKING: De stand van de SmartSwitch bepaalt welke opties beschikbaar zijn om te selecteren.

TEMP/KLEUR (linkerkant) pijlen: Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om de kooktemperatuur of de kleur van het geroosterde brood aan te passen.

TIJD (rechterkant) pijlen: Gebruik de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd of het aantal boterhammen om te roosteren aan te passen.

START/STOP button (START/STOP-knop): Druk om het koken te starten. Als u op de knop drukt terwijl het apparaat aan het koken is, wordt de huidige kookfunctie gestopt.

Knop (STROOM): Met de Aan/uit-knop kan het apparaat aan en uit worden gezet en alle kookfuncties gestopt worden.

Knop (LICHT): Gebruik deze knop om de binnenverlichting van het toestel aan en uit te zetten.

OPMERKING: Het lampje gaat automatisch branden in de laatste 30 seconden van de kookcyclus.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
2. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke veiligheids-voorzieningen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
3. Was de Combi Cooker Pan, bakplaat en crisperplaat in warm zeepsop, daarna goed afspoelen en drogen.

WAARSCHUWING: Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

UW NINJA COMBI GEBRUIKEN

DE COMBI COOKER FUNCTIES GEBRUIKEN

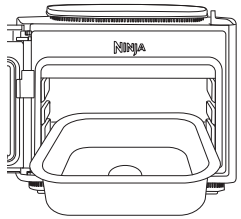
Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de ⏻ knop.

Combi Meals

1 Raadpleeg de Inspiratiegids voor informatie over het samenstellen van ingrediënten en accessoires op basis van recepten/tabellen. Zorg ervoor dat u water toevoegt aan de Combi Cooker Pan.

2 Voeg ingrediënten toe aan de bakplaat.

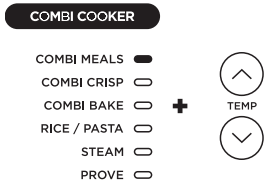
3 Schuif de Combi Cooker Pan in niveau 1 (onderste positie) en de bakplaat in niveau 2 (bovenste positie).



4 Zet de SmartSwitch omhoog naar COMBICOOKER, gebruik daarna de FUNCTION pijlen om COMBIMEALS te selecteren. De standaardinstelling wordt op het display weergegeven. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 150°C to 240°C.

5 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 60 minuten.

6 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.



OPMERKING: Temperaturen hoger dan 200°C niet langer dan 30 minuten

7 Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt. Als het apparaat het juiste stoomlevel heeft bereikt, begint de timer af te tellen.



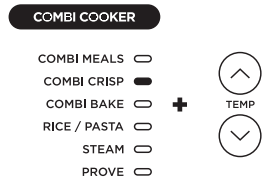
8 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”. Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

Combi Crisp

1 Raadpleeg de Inspiratiegids voor informatie over het samenstellen van ingrediënten en accessoires op basis van recepten/tabellen. Zorg ervoor dat u water toevoegt aan de Combi Cooker Pan.

2 Zet de SmartSwitch opCOMBI COOKER. Gebruik de FUNCTION pijlen en selecteer Combi Crisp. De standaardinstelling wordt op het display weergegeven. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 150°C tot 240°C.

3 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen van 1 tot 45 minuten, in stappen van 1 minuut.



4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt.



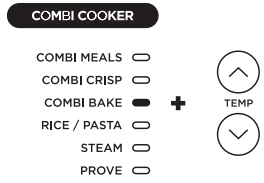
6 Als het apparaat het juiste stoomlevel heeft bereikt, begint de timer af te tellen.

7 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”. Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

Combi Bake

1 Raadpleeg de Inspiratiegids voor informatie over het samenstellen van ingrediënten en accessoires op basis van recepten/tabellen. Zorg ervoor dat u water toevoegt aan de Combi Cooker Pan.

2 Zet de SmartSwitch op COMBI COOKER, gebruik daarna de FUNCTION pijlen en selecteer COMBI BAKE. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om te kiezen tussen 105°C to 210°C.



3 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en 15 minuten en in stappen van 1 minuut tot 1 uur.

4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt. Dit zal ongeveer 20 minuten duren.

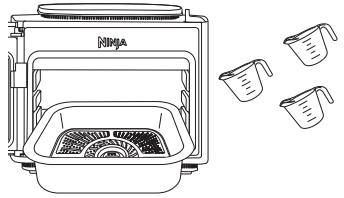
6 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, begint de timer af te tellen.



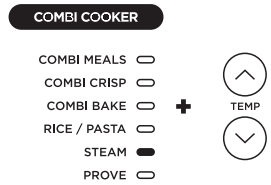
7 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”. Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat slaat voorverwarmen over. piept en toont "End".

Steam (Stomen)

1 Voeg water toe aan de Combi Cooker Pan om aan de slag te gaan en voeg de crisperplaat toe. Leg ingrediënten op de crisperplaat en plaats deze op niveau 1.



2 Zet de SmartSwitch op COMBI COOKER, gebruik de FUNCTION pijlen en selecteer STEAM.



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

4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

OPMERKING: Er is geen temperatuuraanpassing bij het gebruik van de STOOMFUNCTIE.

5 Het apparaat zal met voorverwarmen beginnen om de vloeistof aan de kook te brengen. Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, begint de timer af te tellen.



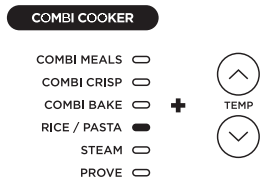
6 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”.

OPMERKING: Nadat de cyclus is voltooid, verwijder ALLE etenswaren en accessoires, sluit de deur en druk op de START/STOP-knop om de droogcyclus te starten. Dit helpt overtollig water te verwijderen.

UW NINJA COMBI GEBRUIKEN - VERVOLG

Rice/Pasta (Rijst/Pasta)

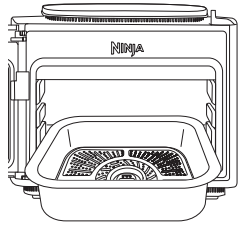
1. Om aan de slag te gaan, voeg vloeistof en rijst of pasta toe aan de Combi Cooker Pan. Plaats de Combi Cooker Pan op Niveau 1.
2. Zet de SmartSwitch op COMBI COOKER, en gebruik de voorste pijlen om RIJST/PASTA te selecteren.
3. De functie begint bij rijst. Druk op de linker of rechter UP pijl om PASTA te selecteren. Druk op de linker of rechter DOWN pijl om terug te gaan naar RIJST.



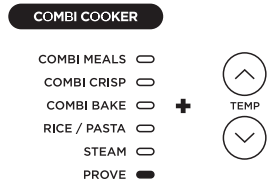
4. Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken. Het display toont ronddraaiende staven tijdens het koken.
5. Als de rijst of pasta volledig gekookt is, piept het apparaat en start een teller. Hiermee blijven ingrediënt warm tot ze geserveerd worden.

Prove (Rijzen)

1. Plaats de crisperplaat in de Combi Cooker Pan.



2. Zet de SmartSwitch op COMBI COOKER, gebruik dan de FUNCTION pijlen en selecteer PROVE. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 20°C tot 35°C in stappen van 5 graden.



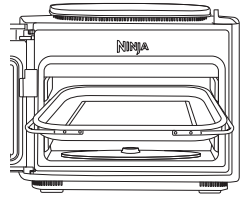
3. Gebruik de pijlen rechts van het display om de uitdroogtijd aan te passen, in stappen van 15 minuten, tot max. 4 uur.
4. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
5. Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End".

DE AIR FRY/Cooker FUNCTIES GEBRUIKEN

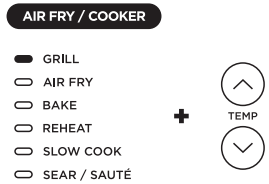
Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de ⏻ knop.

Grill (Grillen)

1. Leg ingrediënten op de bakplaat en plaats deze op Niveau 2.



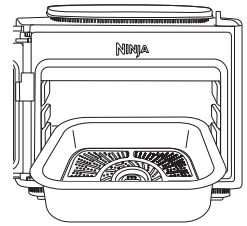
2. Verplaats de SmartSwitch naar AIR FRY/Cooker en gebruik de FUNCTION pijlen om GRILL te selecteren.
   De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen.



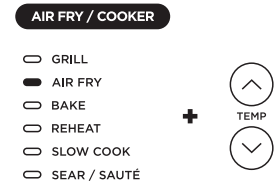
3. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot 30 minuten.
4. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
5. Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End".

Air Fry (Airfryen)

1. Plaats de crisperplaat in de Combi Cooker Pan. Schuif de Combi Cooker Pan in de daarvoor bestemde rails.
2. Leg ingrediënten op de crisperplaat en plaats deze op niveau 1.



3. Zet de SmartSwitch op AIR FRY/Cooker, de unit staat standaard op AIR FRY. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 150°C to 240°C.



4. Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.
5. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
6. Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End".

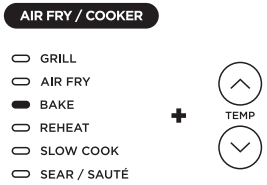
OPMERKING: Voor de beste resultaten wordt aangeraden om de ingrediënten af en toe te schudden tijdens het airfryen. U kunt de deur openen en de ingrediënten schudden met een siliconen tang voor een gelijkmatige bruining. Klaar? Schuif de Combi Cooker Pan dan terug op de rails en sluit de deur.

OPMERKING: Tel bij het gebruik van Air Fry 5 minuten op bij de voorgestelde bereidingstijd zodat het apparaat kan voorverwarmen voordat u de ingrediënten toevoegt.

UW NINJA COMBI GEBRUIKEN - VERVOLG

Bake (Bakken)

1. Raadpleeg de Inspiratiegids voor aanwijzingen over hoe u ingrediënten en accessoires samenstelt op basis van recepten/tabellen.
2. Zet de SmartSwitch op AIR FRY/Cooker, gebruik dan de FUNCTION pijlen en selecteer BAKE. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 120°C tot 210°C.

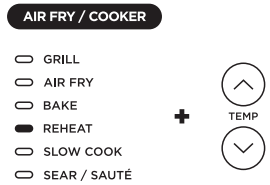


3. Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 4 uur.
4. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
5. Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End".

OPMERKING: Het apparaat verwarmt 3 minuten voor, voordat de timer start.

Reheat (opwarmen)

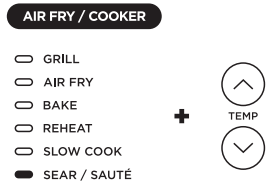
1. Zorg ervoor dat u de Cook & Crisp-bakplaat in de bodem van de pan plaatst.
2. Zet de SmartSwitch op AIR FRY/Cooker, gebruik de middelste pijlen en selecteer REHEAT. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen.



3. Gebruik de pijlen de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de opwarmtijd aan te passen.
4. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
5. Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End".

Sear/Sauté (Dichtschroeien/sauteren)

1. Voeg allereerst ingrediënten toe aan de Combi Cooker Pan en plaats deze op niveau 1.
2. Zet de SmartSwitch op AIR FRY/Cooker gebruik dan de FUNCTION pijlen en selecteer SEAR/SAUTÉ. Gebruik de pijlen naar boven en beneden, links van het display om te selecteren: "Lo 1," "2," "3," "4," or “Hi 5."



OPMERKING: Er is geen tijdsaanpassing beschikbaar bij het gebruik van de Sear/Sauté (dichtschroeien/sauteren)-functie.

3. Druk op START/STOP om te beginnen met koken. De timer begint af te tellen.
4. Druk op START/STOP om de SEAR/SAUTÉ functie uit te schakelen. Om naar een andere kookfunctie over te schakelen, druk op START/STOP om de kookfunctie te beëindigen en gebruik vervolgens de Smart Switch en middenknoppen om de gewenste kookfunctie te selecteren.

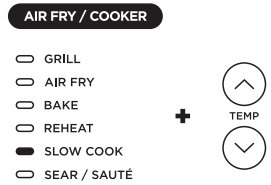
OPMERKING: Uw kunt deze functie alleen gebruiken met de deur open.

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

OPMERKING: SEAR/SAUTÉ sluit automatisch af na 1 uur voor "4" en "Hi 5" en 4 uur voor "LO1," "2" en "3."

Slow Cook

1. Voor het koken, zorg dat u de Combi Cooker Pan alleen gebruikt zonder de Crisper Tray.
2. Zet de SmartSwitch op AIR FRY/Cooker, gebruik dan de FUNCTION pijlen en selecteer SLOW COOK. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen naar boven en beneden in het display om “Hi” of “Lo” te selecteren.



3. Gebruik de pijlen de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd aan te passen.
4. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

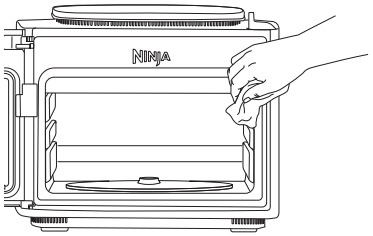
OPMERKING: De langzame kooktijdinstelling kan worden aangepast tussen 6 en 12 uur. De SLOW COOK HI tijdsinstelling kan worden aangepast tussen 4 en 12 uur.

5. Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand en begint met optellen.

REINIGING EN ONDERHOUD

INSTRUCTIES VOOR DAGELIJKS SCHOONMAKEN:

Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.



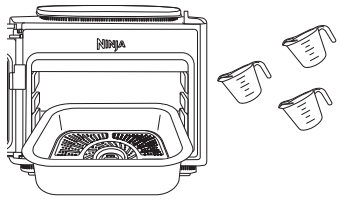
1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het contact en zorg dat het apparaat volledig is afgekoeld voor het wassen.
2. Veeg de binneneenheid en het besturingspaneel met een vochtige doek schoon. Gebruik **GEEN** schuursponsjes.
3. De Combi Cooker Pan, crisperplaat en bakplaat kunnen in de vaatwasser.
4. Vul de pan met water en laat weken als er voedsel is aangekoekt in de kookpan of op de crisperplaat. Gebruik **GEEN** pannenspons. Gebruik als dat nodig is voor het schrobben een niet schurende reiniger of afwasmiddel met een nylon spons of borstel.

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

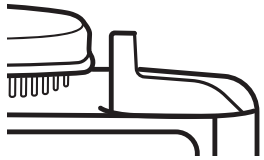
5. Alle onderdelen na ieder gebruik aan de lucht laten drogen.

INSTRUCTIES VOOR SCHOONMAKEN:

1. Vul de Combi Cooker Pan met 3 kopjes water.



2. Zet de Smart Switch op COMBI COOKER.



3. Selecteer STEAM (Stomen) en stel de tijd in op 10 minuten. Sluit de deur en druk op START/STOP.
4. Als de tijd op 0 staat en het apparaat is afgekoeld kunt u een natte doel of spons gebruiken om de binnenkant van het deksel schoon te vegen.
   LET OP: Raak de ventilator niet aan als u de binnenkant van het apparaat schoonmaakt.
5. Haal het water uit de pan en spoel zowel de kookpan als de crisperplaat af om ervoor te zorgen dat alle resten worden verwijderd.

OPMERKING: De Combi Cooker Pan en het onderste verwarmingselement van het apparaat worden warm. Maak de binnenzijden voorzichtig schoon.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Voortgangsbalken worden op het displayscherm weergegeven bij gebruik van COMBI COOKER functies.

- Dit geeft aan dat het apparaat stoom opbouwt. Als de eenheid klaar is met het opbouwen van druk, begint de ingestelde kooktijd af te tellen.

Er komt veel stoom uit het apparaat bij gebruik van de stoomfunctie.

- Het is normaal dat er stoom uit het ventiel komt tijdens het bereiden.

De eenheid telt op in plaats van af.

- De kookcyclus is voltooid en het apparaat staat op de Keep Warm-stand.

Er verschijnt een “ADD POT” (PLAATS PAN)-foutmelding op het display.

- De complete Combi Cooker Pan is niet in de basis van de cooker. De Combi Cooker Pan is nodig voor alle COMBI COOKER functies.

“ERR”-melding verschijnt.

- Het apparaat functioneert niet goed. Om u beter van dienst te zijn, vragen we u uw product online te registeren op **ninjakitchen.eu**, en te zorgen dat u het product bij de hand hebt als u belt.

HANDIGE TIPS

1. Als u onze maaltijdkaarten raadpleegt, voeg dan voor grotere stukken vlees 3 tot 5 minuten toe aan de kooktijd (maar houd er rekening mee dat dit granen kan overbakken). We raden aan om u aan de voorgestelde lengte en het gewicht van het vlees te houden.
2. Zorg ervoor, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, dat ze als vlakke laag op de bodem van de pot zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schud ze dan halverwege de ingestelde bereidingstijd heen en weer.

VERVANGENDE ONDERDELEN

Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar ninjakitchen.eu. Om u beter van dienst te zijn, vragen we u uw product online te registeren op **ninjakitchen.eu/registerguarantee**, en te zorgen dat u het product bij de hand hebt als u belt.

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

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

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

Ninja®-garanties

Uw Ninja-apparaat vergt een flinke investering. Uw nieuwe product moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

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

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

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

- Datum van aankoop van het apparaat (aankoopbewijs).

Ga om online te registreren naar **ninjakitchen.eu**.

BELANGRIJK

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

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

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

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

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een nieuw Ninja-product.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

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

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

1 Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires). Vervangingsonderdelen zijn te koop via ninjakitchen.eu.

2 Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.

3 Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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

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

OPMERKINGEN

BESØK OSS PÅ NETT PÅ:
ninjakitchen.eu

Eller følg oss på noen av våre sider i sosiale medier:

REGISTRER KJØPET DITT

www.ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skann QR-kode med en mobilenhet

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Watt: 1780 W

MERK: Ta vare på disse instruksjonene. Behold dem for fremtidig referanse.

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

NINJA

NINJA COMBI ALT-I-ETT MULTI-KOKER, OVN OG AIR FRYER

SFP700-serien | Instruksjonsmanual



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

KUN TIL INNENDØRS HJEMMEBRUK. LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

	Les og gå gjennom instruksene for å lære om bruk og drift av produktet.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Unngå kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger

⚠ ADVARSEL

Hvis du ikke overholder disse instruksene, kan det resultere i elektrisk støt, brann eller brannrisiko som kan sette eiendom og personer i fare, og potensielt medføre dødsfall. Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

1. For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
2. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
3. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke eller leke med apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
4. Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. **IKKE** la ledningen henge over bordkanter.
5. For å unngå brann, **IKKE** plasser apparatet på eller i nærheten av en gass- eller elektrisk komfyr, eller i en oppvarmet ovn.
6. Før du plasserer den flyttbare komplett måltid-gryten i basen, sørg for at gryten og basen er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.
7. Når den flyttbare gryten er tom, skal den **IKKE** varmes opp i mer enn 10 minutter. Dette kan skade overflaten.
8. **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.
9. Vær forsiktig når du steker kjøtt og sauterer. Hold hendene og ansiktet unna den flyttbare komplett måltid-gryten, spesielt når du tilsetter nye ingredienser, siden den varme oljen kan sprute.
10. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
11. Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
12. For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** senkes ned i vann eller andre væsker. Kok bare i tilbehørene som følger med.
13. **IKKE** bruk en skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, eller for at folk snubler over en lengre ledning.
14. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
15. **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.
16. **IKKE** dekk til sideinntaket eller bakre luftinntak mens lokket er lukket. Dette vil forhindre jevn tilberedning og kan skade apparatet eller føre til overoppheting.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

KUN TIL INNENDØRS HJEMMEBRUK. LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

⚠ ADVARSEL

Hvis du ikke overholder disse instruksene, kan det resultere i elektrisk støt, brann eller brannrisiko som kan sette eiendom og personer i fare, og potensielt medføre dødsfall. Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

17 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt av eller solgt av SharkNinja. **IKKE** sett tilbehør i mikroovner, brødristere, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruken av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.

18 Sørg for at det er minst 15 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luftsirkulasjon.

19 **ALLTID** følg angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.

20 For å unnå mulig dampskade, **IKKE** bruk under kabinetter.

21 **ALDRI** bruk **COMBI COOKER**-funksjonene uten å tilsette vann og/eller ingredienser i bunnen av den flyttbare komplett måltid-gryten.

22 **ALDRI** bruk **SLOW COOK**-innstillingen uten mat og væske i den flyttbare komplett måltid-gryten.

23 **IKKE** flytt apparatet under bruk.

24 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll eller gå over grytens MAX fyllenivå. For mye mat i enheten kan forårsake skader på personer eller gjenstander eller gjøre apparatet utrygt å bruke.

25 **IKKE** bruk dette apparatet til å tilberede hurtigris.

26 Spenningen i stikkontakter kan variere, noe som påvirker produktets varmeeffekt. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.

27 Dersom apparatet avgir svart røyk, må du koble det fra omgående og vente til røyken gir seg før du fjerner gryten og frityrkurven.

28 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, **ALLTID** bruk varmeisolerende puter eller forede grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.

29 Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker. Upassende bruk, herunder flytting av gryten, kan føre til personskade, som alvorlige brannskader.

30 Varm damp frigis via luftventilen når apparatet 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.

31 Ved bruk av **SLOW COOK**-innstillingen må døren **ALLTID** holdes lukket.

32 Dampen og den varme maten i den indre gryten kan føre til alvorlige brannskader. Hold **ALLTID** hender, ansikt og andre kroppsdeler unna trykkbegrensningsventilen før eller under frigivelse av trykk og ved fjerning av døren etter tilberedning.

33 Gryten, frityrkurven og bakebrettet blir svært varme under matlagingsprosessen. Unngå varm damp og luft når du fjerner gryten og frityrkurven fra apparatet, og plasser dem **ALLTID** på en varmebestandig overflate etter at du har tatt dem av. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.

34 Flyttbare gryter, frityrkurven og bakebrett kan bli svært tunge når de er fulle av ingredienser. **VÆR FORSIKTIG NÅR DU LØFTER GRYTEN FRA SOKKELEN.**

35 **IKKE** berør tilbehør under eller umiddelbart etter matlaging, da de blir ekstremt varme under matlagingsprosessen. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** være forsiktig når du håndterer produktet. Vi anbefaler deg å bruke lange kjøkkenredskaper og beskyttende varmeisolerende puter eller forede grytevotter.

36 Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.

37 La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.

38 Når det ikke er i bruk, slå av apparatet og trekk ut støpslet for å koble det fra.

39 **IKKE** rengjør med metallbaserte skureskrubber. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.

40 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

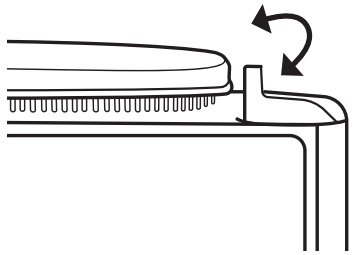
SETTE SAMMEN TILBEHØR OG BRUKE DØREN

BRUKE SMARTBRYTEREN

Smartbryteren lar deg bytte mellom de to tilberedningsmodusene, som er merket på bryteren som referanse.

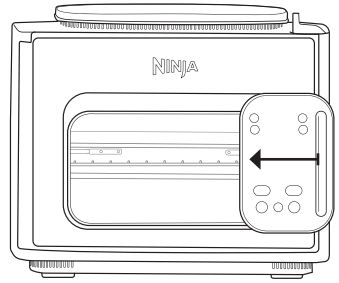
- Combi Cooker
- Air Fry/Cooker

Smartbryter-posisjonen vil avgjøre hvilke tilberedningsfunksjoner som er tilgjengelige for valg.



HVORDAN ÅPNE OG LUKKE DØREN

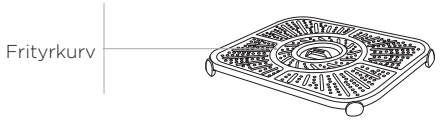
For å åpne eller lukke døren, trekk fra høyre side av håndtaket. Døren vil klikke når den åpnes helt. Den vil også klikke når den lukkes på plass.

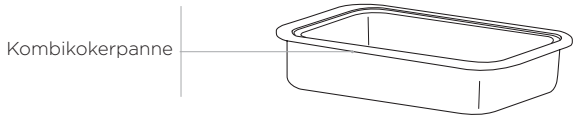


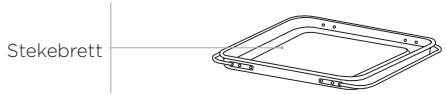
Du kan åpne eller lukke døren når smartbryteren er i posisjonene COMBI COOKER eller AIR FRY/Cooker.

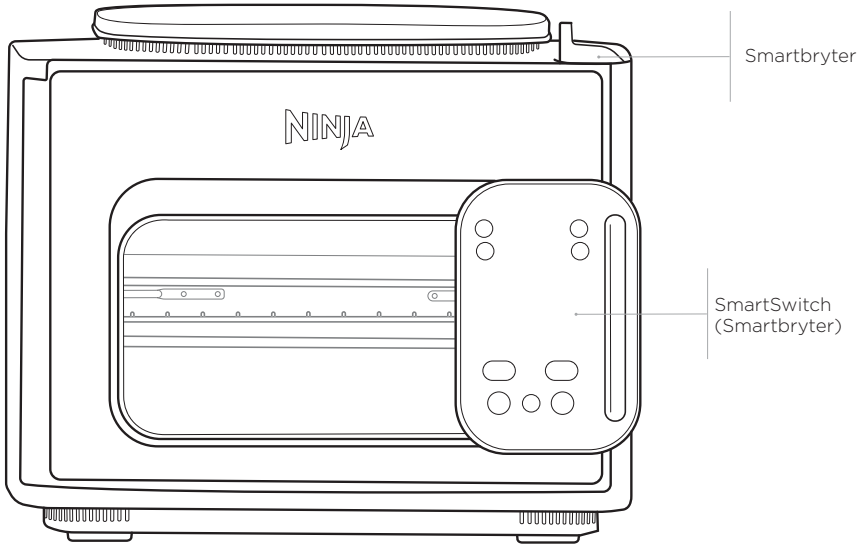
DELER OG TILBEHØR

Medfølgende tilbehør

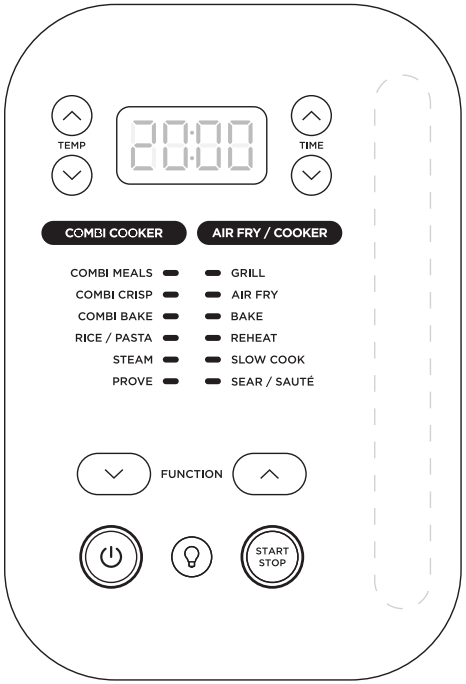








BRUK AV BETJENINGSPANELET



MERK: Ikke alle modeller har alle funksjoner.

KOKEFUNKSJONER

COMBI MEALS: Lag enkle tredelsmåltider med ett trykk.

COMBI CRISP: Brukes til å skape en kombinasjon av saftige og sprø resultater.

COMBI BAKE: Bak luftige kaker og brød raskt og med mindre fett.

STEAM (Dampe): Skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.

RICE/PASTA (Ris/Pasta): Velg mellom koking av ris eller pasta uten tømming.

GRILL: Bruk høy varme ovenfra for å karamellisere og brune toppen av maten.

AIR FRY (Luftfrityr): Gjør maten sprø og knasende med lite eller ingen olje.

BAKE: Bruk enheten som en stekeovn for bakte søtsaker og annet.

PROVE (Heve): Skap et miljø der deigen kan hvile og heve seg.

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

SLOW COOK (Langsom tilberedning): Tilbered maten ved lavere temperatur i en lenger tidsperiode.

DRIFTSKNAPPER

SMARTSWITCH (Smartbryter): Flytt opp og ned for å bytte mellom COMBI COOKER- og AIR FRY/ COOKER-modus. De tilgjengelige funksjonene for hver modus vil lyse opp.

FUNCTION-piler: Når du har valgt en modus med smartbryteren, bruker du pilene i midten til å bla gjennom de tilgjengelige funksjonene inntil den ønskede funksjonen er uthevet.

TEMP (venstre hånd)-piler: Bruk opp/ned-

MERK: Posisjonen til smartbryteren bestemmer hvilke alternativer som er tilgjengelige for valg.

pilene til venstre for displayet for å justere koketemperaturen. eller fargen på brødet under brødristing.

TIME (høyre hånd)-piler: Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere tilberedningstiden eller antall brødskiver som skal ristes.

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

(STRØM)-bryter: Denne knappen skrur enheten av og på, og stanser all matlaging.

(LYS)-knapp: Bruk denne knappen til å slå lyset inne i apparatet på og av.

MERK: Lyset vil automatisk lyse de siste 30 sekundene av kokesyklusen.

FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

FØR FØRSTE BRUK

1. Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra apparatet.
2. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
3. Vask kombikokerpannen, frityrkurven og bakebrettet i varmt såpevann, skyll og tørk grundig.

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

BRUKE NINJA COMBI

BRUK AV KOMBIKOKEFUNKSJONENE

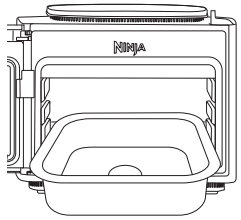
For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en veggkontakt, og trykk på ⏻-knappen.

Combi Meals

1 Se inspirasjonsveiledningen for retningslinjer for hvordan du setter sammen ingredienser og tilbehør basert på oppskrifter/kart. Pass på å tilsette vann i kombikokerpannen.

2 Legg ingredienser i bakebrettet.

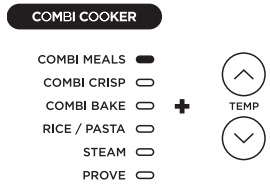
3 Skyv kombikokerpannen inn i nivå 1 (bunnposisjonen) og bakebrettet i nivå 2 (topposisjonen).



4 Flytt smartbryteren opp til COMBI COOKER, og bruk så FUNCTION-pilene til å velge COMBI MEALS. Standardinnstillingen vil vises. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur mellom 150 °C og 240 °C.

5 Bruk pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 1-minuttersintervaller opp til 60 minutter.

6 Trykk på START/STOP for å begynne matlagingen.



MERK: Temperaturer over 200 °C varer bare i 30 minutter.

7 Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Når apparatet når riktig dampnivå, vil tidtakeren begynne å telle ned.



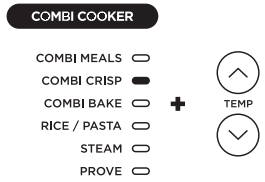
8 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End». Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

Combi Crisp

1 Se inspirasjonsveiledningen for retningslinjer for hvordan du setter sammen ingredienser og tilbehør basert på oppskrifter/kart. Pass på å tilsette vann i kombikokerpannen.

2 Flytt smartbryteren til COMBI COOKER. Bruk FUNCTION-pilene til å velge Combi Crisp. Standardinnstillingen vil vises. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur mellom 150 °C og 240 °C.

3 Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i intervaller på 1 minutt opp til 45 minutter.



4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.

5 Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket.



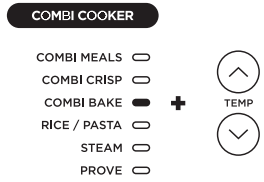
6 Når apparatet når riktig dampnivå, vil tidtakeren begynne å telle ned.

7 Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End». Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

Combi Bake

1 Se inspirasjonsveiledningen for retningslinjer for hvordan du setter sammen ingredienser og tilbehør basert på oppskrifter/kart. Pass på å tilsette vann i kombikokerpannen.

2 Flytt smartbryteren til COMBI COOKER, og bruk så FUNCTION-pilene for å velge COMBI BAKE. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur mellom 105 °C og 210 °C.



3 Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden fra 1 minutt til 1 time og 15 minutter, i 1-minuttsintervaller opp til 1 time.

4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.

5 Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Dette vil ta omtrent 20 minutter.

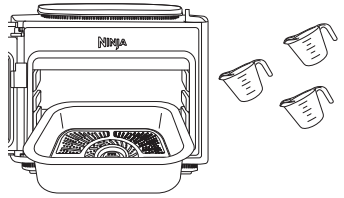
6 Når forhåndsvarmingen er fullført, vil tidtakeren begynne å telle ned.



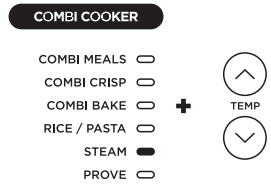
7 Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End». Hvis maten din trenger litt mer tid, bruk opp-pilen til høyre for displayet for å legge til mer tid. Enheten vil hoppe over forvarming, pipe og vise «End».

Steam (Dampe)

1 For å komme i gang, tilsett vann i kombikokerpannen og legg til frityrkurven. Legg ingrediensene på toppen av frityrkurven og sett inn i nivå 1.



2 Flytt smartbryteren til COMBI COOKER, og bruk FUNCTION-pilene til å velge STEAM.



3 Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden.

4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.

MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig når du bruker STEAM-funksjonen.

5 Apparatet begynner forvarmingen og koker opp væsken. Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Når forhåndsvarmingen er fullført, vil tidtakeren begynne å telle ned.



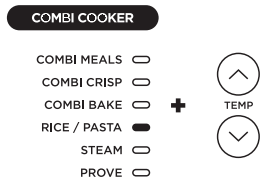
6 Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

MERK: Etter at syklusen er komplett, fjern ALL mat og tilbehør, og lukk så døren og trykk START/STOP-knappen for å starte tørrsyklusen. Dette vil hjelpe til med å fjerne overflødig vann.

BRUKE NINJA COMBI – FORTS.

Rice/Pasta (Ris/Pasta)

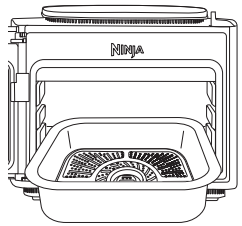
1. Start med å tilsette væske og ris eller pasta i kombikokerpannen. Sett kombikokerpannen inn på nivå 1.
2. Flytt smartbryteren til COMBI COOKER, og bruk deretter pilene i midten foran til å velge RICE/PASTA.
3. Funksjonen bruker ris som standard. Skyv enten venstre eller høyre OPP-pil til PASTA. Skyv enten høyre eller venstre NED-piler for å gå tilbake til RICE.



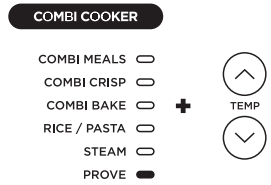
4. Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen. Skjermen vil vise sirkulerende striper under koking.
5. Når risen eller pastaen er helt kokt, vil enheten pipe og starte en teller. Dette vil hjelpe til med å holde ingrediensene varme frem til servering.

Prove (Heve)

1. Plasser frityrkurven i kombikokerpannen.



2. Still smartbryteren på COMBI COOKER, og bruk FUNKSJONS-pilene til å velge PROVE. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur fra 20 °C til 35 °C i trinn på 5 grader.



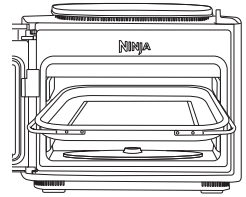
3. Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere hevetiden i 5-minuttersintervaller fra 15 minutter til 4 timer.
4. Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
5. Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

BRUKE FUNKSJONER FOR LUFTFRITYRKOKING

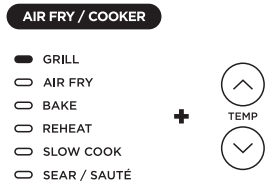
For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en veggkontakt, og trykk på ⏻-knappen.

Grill

1. Tilsett ingredienser på bakebrettet og sett det inn på nivå 2.



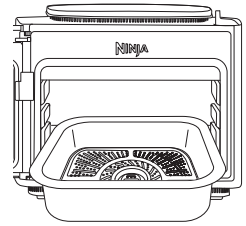
2. Flytt smartbryteren til AIR FRY/Cooker, og bruk deretter FUNCTION-pilene i midten til å velge GRILL. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur.



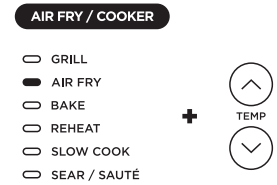
3. Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 30 minutter i trinn på 1 minutt.
4. Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
5. Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

Air Fry (Luftffrityr)

1. Plasser frityrkurven i kombikokerpannen. Skyv kombikokerpannen inn på korrekt skinne.
2. Tilsett ingrediensene i frityrkurven og sett inn på nivå 1.



3. Flytt smartbryteren til AIR FRY/Cooker, apparatet vil som standard gå til AIR FRY. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur mellom 150 °C og 240 °C.



4. Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time.
5. Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
6. Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

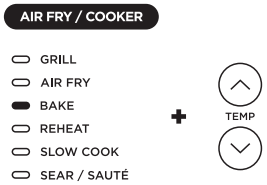
MERK: For de beste resultatene anbefales det at du jevnlig rister ingrediensene under luftfrityrsteking. Du kan åpne døren og vende ingrediensene med silikonbelagte tenger for jevn bruning. Når ferdig, skli kombikokerpannen tilbake inn på skinnene og lukk døren.

MERK: Når du bruker Luftfrityr, legg 5 minutter til den foreslåtte tilberedningstiden slik at enheten kan forhåndsoppvarmes før du tilsetter ingredienser.

BRUKE NINJA COMBI – FORTS.

Bake

1. Se inspirasjonsguiden for samling av ingredienser og tilbehør basert på oppskrifter/kart.
2. Flytt smartbryteren til AIR FRY/Cooker, og bruk deretter FUNCTION-pilene i midten til å velge BAKE. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur mellom 120 °C og 210 °C.

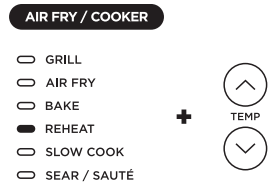


3. Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 4 time i trinn på 1 minutt.
4. Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
5. Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

MERK: Enheten vil forvarme i 3 minutter før timeren starter.

Reheat (Oppvarming)

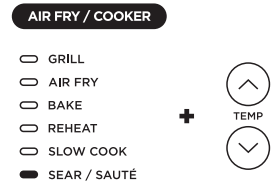
1. Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i bunnen av kokekaret.
2. Flytt smartbryteren til AIR FRY/Cooker, og bruk deretter pilene i midten til å velge REHEAT. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur.



3. Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere oppvarmingstiden.
4. Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
5. Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

Sear/Sauté (Bruning/sautéring)

1. Begynn med å tilsette ingredienser i kombikokerpannen og sett den inn på nivå 1.
2. Flytt smartbryteren til AIR FRY/Cooker og bruk deretter FUNCTION-pilene til å velge SEAR/SAUTÉ. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge «Lo1», «2», «3», «4» eller «Hi5».



MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig når du bruker Sear/Sauté-funksjonen.

3. Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen. Timeren begynner å telle ned.
4. For å slå av SEAR/SAUTÉ-funksjonen trykker du på START/STOP-knappen. For å bytte til en annen matlagingsfunksjon, trykk START/STOP for å avslutte matlagingsfunksjonen, og bruk smartbryteren og pilene i midten for å velge ønsket funksjon.

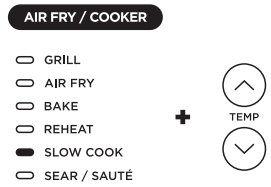
MERK: Du kan bare bruke denne funksjonen med døren åpen.

MERK: Bruk **ALLTID** kjøkkentøy som ikke skraper opp kombikokerpannen. **IKKE** bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skraper opp grytens teflonbelegg.

MERK: SEAR/SAUTÉ vil automatisk deaktiveres etter 1 time for «4» og «Hi 5», og 4 timer for «Lo 1», «2» og «3».

Slow Cook (Langsom tilberedning)

1. Før du begynner, pass på at du bare bruker kombikokerpannen uten frityrkurven.
2. Flytt smartbryteren til AIR FRY/Cooker, og bruk deretter FUNCTION-pilene til å velge SLOW COOK. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å velge Hi eller Lo.



3. Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden.
4. Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.

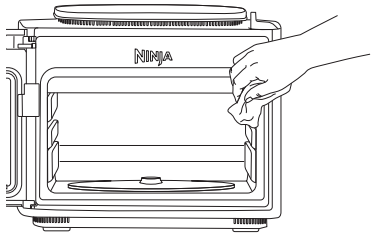
MERK: Tidsinnstillingen for SLOW COOK LO kan justeres mellom 6 og 12 timer. Tidsinnstillingen for SLOW COOK HI kan justeres mellom 4 og 12 timer.

5. Når nedtellingen når null, piper apparatet og bytter automatisk til Keep Warm (hold varm)-modus og begynner å telle oppover.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

INSTRUKSJOENR FOR DAGLIG RENGJØRING:

Apparatet bør rengjøres grundig etter hver bruk.



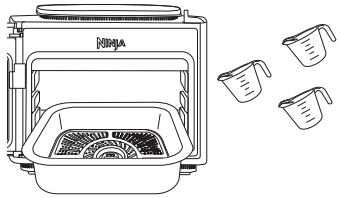
1. Ta pluggen ut av veggstøpslet og pass på at enheten er helt avkjølt før vasking.
2. Rengjør hovedenheten og kontrollpanelet ved å tørke av dem med en fuktig klut. **IKKE** bruk skuresvamper.
3. Kombikokerpannen, frityrkurven og bakebrettet kan vaskes i oppvaskmaskinen.
4. Hvis det sitter fast matrester i gryten eller på frityrkurven, fyll gryten med vann og la den stå litt før rengjøring. **IKKE** bruk skuresvamper. Hvis du må skrubbe, bruk et oppvaskmiddel uten skuremidler med en nylonsvamp eller -kost.

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

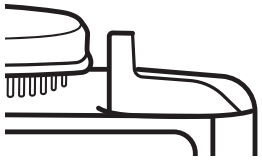
5. Lufttørk alle delene etter hver bruk.

INSTRUKSJONER FOR DYP RENGJØRING:

1. Fyll kombikokerpannen med 3 kopper vann.



2. Flytt smartbryteren til COMBI COOKER.



3. Velg STEAM, og sett tiden til 10 minutter. Lukk døren og trykk på START/STOP.
4. Når tiden når null og apparatet er nedkjølt, kan du bruke en våt klut eller svamp til å tørke av innsiden av lokket. **FORSIKTIG:** Ikke berør viften når du rengjør innsiden av enheten.
5. Fjern vannet fra kjelen og sørg for å skylle både gryten og frityrkurven for å sikre at alle rester er fjernet.

MERK: Kombikokerpannen og bunnvarmeren til enheten kan bli svært varme. Rengjør innsidene av enheten med forsiktighet.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Fremdriftslinjene vises på displayet når du bruker COMBI COOKER-funksjoner.

- Dette indikerer at apparatet bygger opp trykket. Når apparatet er ferdig, 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 ventilen under tilberedningen.

Apparatet teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningssyklusen er fullført og apparatet er i Keep Warm (Hold Varm)-modus.

Feilmeldingen «ADD POT (SETT I GRYTE)» vises i displayet.

- Hele kombikokerpannen er ikke i kokebasen. Kombikokerpannen er påkrevd for alle KOMBIKOKE-funksjoner.

Meldingen «ERR» vises.

- Enheten fungerer ikke ordentlig. For at vi bedre skal kunne hjelpe deg, kan du registrere produktet ditt på nettet på **ninjakitchen.eu** og ha produktet for hånden når du ringer.

NYTTIGE TIPS

1. Når du refererer til våre måltidstabeller i oppskriftsboken, legg til 3 til 5 minutter for større kjøttstykker (men vær oppmerksom på at dette kan overkoke korn). Vi anbefaler at du holder deg til anbefalt høyde og vekt på kjøtt.
2. For å oppnå jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Hvis ingrediensene overlapper hverandre, må maten ristes halvveis gjennom steketiden.

RESERVEDELER

Besøk ninjakitchen.eu for å bestille flere deler og tilbehør. Vi ber om at du registrer produktet ditt på nett på **ninjaninjakitchen.eu/registerguarantee** og har produktet for hånden når du ringer slik at vi bedre kan hjelpe deg.

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

Din Ninja-enhet utgjør en vesentlig investering. Ditt nye produkt må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

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

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien min?

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

- Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere online, gå til **ninjakitchen.eu**

VIKTIG:

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

Hva er fordelene ved å registrere Ninja-garantien min?

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

Hvor lenge har nye Ninja-produkter garanti?

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

Hva dekkes av Ninja-garantien?

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

Hva dekkes ikke av Ninja-garantien?

1 Normal slitasje på bruksdeler (som for eksempel tilbehør). Erstatningsdeler er tilgjengelig for kjøp på ninjakitchen.eu

2 Skade som følge av forsømmelse, feil bruk, uforsiktig bruk, unnlatelse av å utføre påkrevd vedlikehold eller skader som følge av feil håndtering under transport.

3 Skade som følge av vedlikehold ikke autorisert av Ninja.

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

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

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

MERKNADER

VISITE-NOS ONLINE EM:
ninjakitchen.eu

Ou siga-nos nas nossas páginas nas redes sociais:

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Leia o código QR usando um dispositivo móvel

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Watts: 1780 W

NOTA: Guarde estas instruções. Guarde para referência futura.

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

NINJA

NINJA COMBI TUDO EM UM ROBÔ DE COZINHA, FORNO E FRITADEIRA A AR

Série SFP700 | Livro de instruções



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

	Leia e reveja as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para utilização doméstica interior

⚠ AVISO

O não cumprimento destas instruções poderá resultar em choque elétrico, incêndio ou risco de queimadura, podendo provocar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte. Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
2. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham supervisão e tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
3. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças ou que estas brinquem com ele. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
4. Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. **NÃO** deixe o cabo pendurado nas extremidades de mesas.
5. Para prevenir incêndios, **NÃO** coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico ou num forno aquecido.
6. Antes de colocar a panela de preparação de refeições completas amovível na base do fogão, certifique-se de que a panela e a base do fogão estão limpas e secas, limpando-as com um pano macio.
7. Quando a panela de preparação de refeições completas amovível estiver vazia, **NÃO** a aqueça durante mais de 10 minutos. Se o fizer, poderá danificar a superfície de cozedura.
8. **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
9. É necessário ter cuidado ao tostar carnes e ao saltear. Mantenha as mãos e o rosto afastados da panela de preparação de refeições completas amovível, especialmente ao adicionar novos ingredientes, pois pode haver salpicos de óleo quente.
10. Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
11. Destina-se apenas a utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
12. Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o aparelho em água ou noutro líquido. Cozinhe apenas nos acessórios fornecidos.
13. **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido..
14. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
15. Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
16. **NÃO** cubra o orifício superior de entrada de ar ou o orifício posterior de saída de ar enquanto a tampa estiver fechada. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

⚠ AVISO

O não cumprimento destas instruções poderá resultar em choque elétrico, incêndio ou risco de queimadura, podendo provocar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte. Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

17 **NÃO** utilize acessórios não recomendados ou vendidos pela SharkNinja. **NÃO** coloque acessórios num micro-ondas, torradeira, forno de convecção ou convencional ou sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

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

19 Respeite **SEMPRE** as quantidades máximas e mínimas de líquido indicadas nas instruções e nas receitas.

20 Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, **NÃO** use debaixo dos armários.

21 **NUNCA** use as funções **COMBI COOKER** sem adicionar água e/ou ingredientes ao fundo da panela de cozedura amovível.

22 **NUNCA** use a função **SLOW COOK** sem alimentos e líquidos na panela de preparação de refeições completas amovível.

23 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.

24 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado nem ultrapasse o nível de enchimento MÁX. da panela. Encher demasiado pode causar ferimentos, danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.

25 **NÃO** utilize este aparelho para cozinhar arroz instantâneo.

26 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho e a produção de calor do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar que a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.

27 Caso o aparelho liberte fumo preto, desligue-o imediatamente da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a panela de cozedura e o tabuleiro de tostar.

28 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.

29 Deve ter o máximo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes. A utilização indevida, incluindo mover o robô, pode resultar em ferimentos pessoais, como queimaduras graves.

30 Quando o aparelho estiver em funcionamento, o vapor quente é libertado através da abertura do bocal de ar. Coloque o aparelho de modo a que a libertação do vapor não esteja dirigida para o cabo de alimentação, tomadas, armários ou outros aparelhos. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da abertura de ventilação.

31 Quando usar a função **SLOW COOK** (cozedura lenta), mantenha a porta **SEMPRE** fechada.

32 O vapor e os alimentos quentes dentro da panela interior podem resultar em queimaduras graves. Mantenha **SEMPRE** as mãos, o rosto e outras partes do corpo afastados da válvula de libertação antes ou durante a libertação e ao abrir a porta após a cozedura.

33 A panela de cozedura, o tabuleiro de tostar e o tabuleiro de cozer ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o vapor e o ar quentes ao retirar a panela de cozedura e o tabuleiro de tostar do aparelho e coloque-os **SEMPRE** numa superfície resistente ao calor depois de os remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.

34 A panela de cozedura amovível, o tabuleiro de tostar e o tabuleiro de cozer podem ser muito pesados quando estão cheios de ingredientes. **DEVE TER CUIDADO AO LEVANTAR A PANELA DA BASE DO FOGÃO.**

35 **NÃO** toque nos acessórios durante ou imediatamente após a cozedura, uma vez que ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Para evitar queimaduras ou danos pessoais, tenha **SEMPRE** cuidado ao manusear o produto. Utilize utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou pegas de forno isolantes.

36 A limpeza e manutenção não podem ser realizadas por crianças.

37 Deixe o aparelho arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.

38 Quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza, desligue o aparelho e depois retire a ficha da tomada.

39 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.

40 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

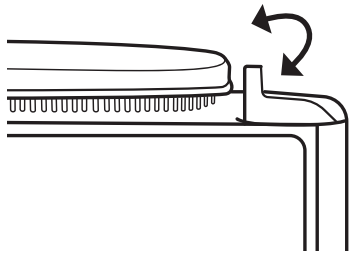
MONTAR OS ACESSÓRIOS E USAR A PORTA

USAR O SMARTSWITCH

O SmartSwitch permite-lhe alternar entre os dois modos de cozedura, que estão identificados no interruptor para sua referência.

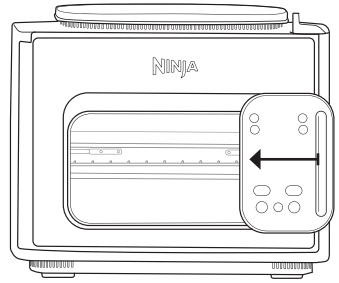
- Combi Cooker
- Air Fry/Cooker (Fritar a Ar/Fogão)

A posição do SmartSwitch determinará quais são as funções de cozedura disponíveis para seleção.



COMO ABRIR E FECHAR A PORTA

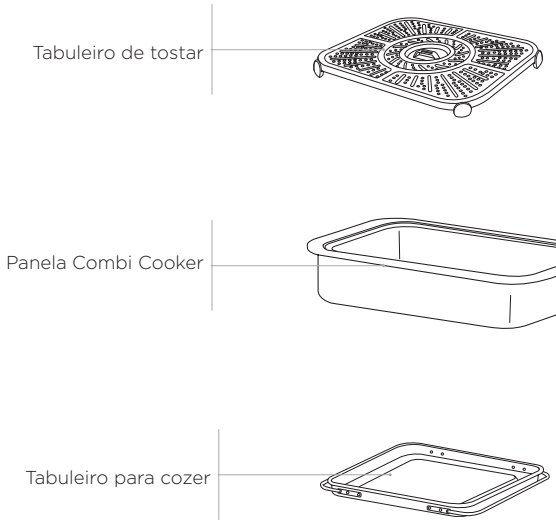
Para abrir e fechar a porta, puxe pelo lado direito da pega. A porta fará um clique quando estiver totalmente aberta. De igual modo, fará um clique quando fechar corretamente.

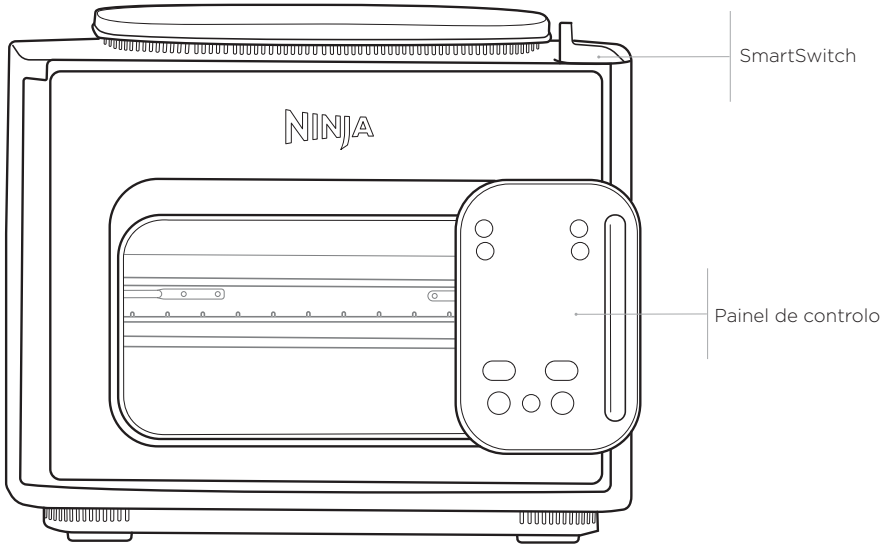


Pode abrir e fechar a tampa quando o SmartSwitch estiver na posição de COMBI COOKER ou AIR FRY/Cooker (Fritar a Ar/Fogão).

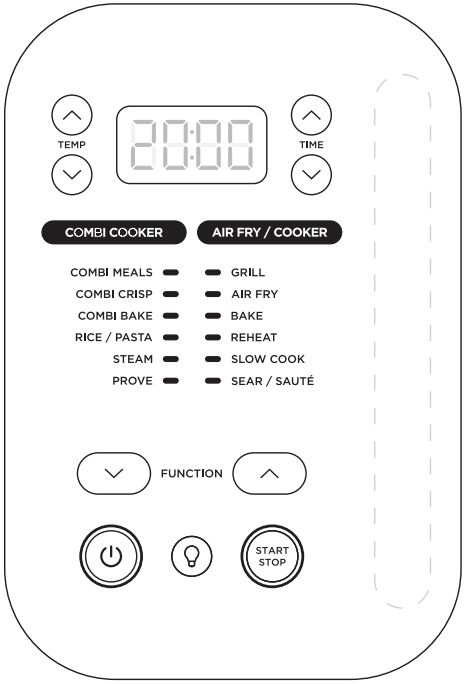
PEÇAS E ACESSÓRIOS

Acessórios incluídos





UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



NOTA: Nem todos os modelos incluem todas as funções.

FUNÇÕES DE COZEDURA

COMBI MEALS: Faça refeições fáceis com três componentes com apenas um toque.

COMBI CRISP: Utilize para criar uma combinação de resultados suculentos e estaladiços.

COMBI BAKE: Coza bolos fofos e pães rapidamente e com menos gordura.

STEAM (VAPOR): Cozinhe suavemente alimentos delicados a temperatura elevada.

RICE/PASTA (ARROZ/MASSA): Escolha entre cozer arroz malandro ou massa.

GRILL (GRELHADOR): Utilize calor elevado a partir de cima para caramelizar e dourar as partes superiores dos seus alimentos.

AIR FRY (FRITAR A AR): Prepare alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

BAKE (COZER): Utilize o aparelho como forno para bolos cozidos tradicionais e muito mais.

PROVE (LEVEDAR): Crie um ambiente para a massa repousar e levedar.

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

SLOW COOK (COZEDURA LENTA): Cozinhe os seus alimentos com uma temperatura mais baixa durante períodos de tempo mais longos.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

SMARTSWITCH: Mova para cima e para baixo para trocar entre os modos COMBI COOKER e AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO). As funções disponíveis para cada modo vão acender.

Setas de FUNÇÃO (FUNCTION): Uma vez escolhido um modo usando o SmartSwitch, use as setas ao centro para percorrer as opções até que a função desejada seja realçada.

NOTA: A posição do SmartSwitch determinará que opções estão disponíveis para seleção.

Setas de TEMP/TONALIDADE (TEMP) (esquerda): Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para ajustar a temperatura de cozedura ou a tonalidade do pão ao tostar.

Setas de TEMPO (TIME) (direita): Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura ou o número de fatias de pão ao tostar.

Botão START/STOP: Pressione para começar a cozedura. Se premir o botão enquanto o aparelho estiver a cozinhar, a função de cozedura atual parará.

Botão (LIGAR): Este botão liga e desliga o aparelho e desativa todas as funções de cozedura.

Botão (LUZ): Use este botão para ligar e desligar a luz interior do aparelho.

NOTA: A luz acenderá automaticamente nos últimos 30 segundos do ciclo de cozedura.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
2. Dê especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
3. Lave a panela Combi Cooker, o tabuleiro de cozer e o tabuleiro de tostar em água quente com detergente, e em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

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

USAR A SUA NINJA COMBI

USANDO AS FUNÇÕES COMBI COOKER

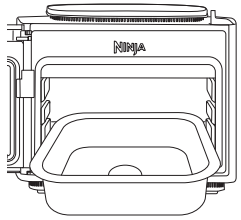
Para ligar o aparelho, ligue a ficha à tomada e prima o botão ⏻.

Combi Meals

1 Consulte o Guia de Inspiração para obter instruções sobre como montar os ingredientes e os acessórios de acordo com as receitas/tabelas. Certifique-se de que adiciona água à sua Panela Combi Cooker.

2 Adicione ingredientes ao tabuleiro de cozer.

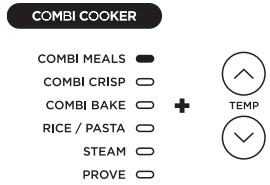
3 Deslize a panela Combi Cooker para o nível 1 (posição inferior) e o tabuleiro de cozer para o nível 2 (posição superior).



4 Mova o SmartSwitch para cima para COMBI COOKER, depois use as setas de FUNCTION para selecionar COMBI MEALS. Serão apresentadas as predefinições. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 150 °C e 240 °C.

5 Use as setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 60 minutos.

6 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.



NOTA: As temperaturas acima de 200 °C só se prolongam por 30 minutos.

7 O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor. Quando o aparelho alcançar o nível adequado de vapor, o temporizador começará a contagem decrescente.



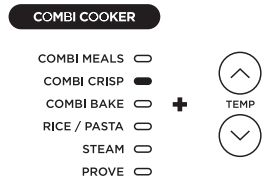
8 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim). Se os alimentos precisarem de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

Combi Crisp

1 Consulte o Guia de Inspiração para obter instruções sobre como montar os ingredientes e os acessórios de acordo com as receitas/tabelas. Certifique-se de que adiciona água à sua Panela Combi Cooker.

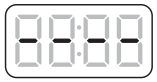
2 Mova o SmartSwitch para COMBI COOKER. Use as setas de FUNCTION para selecionar Combi Crisp. Serão apresentadas as predefinições. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 150 °C e 240 °C.

3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 45 minutos, em incrementos de 1 minuto.



4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.

5 O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor.



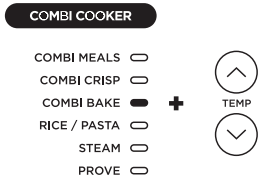
6 Quando o aparelho alcançar o nível adequado de vapor, o temporizador começará a contagem decrescente.

7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim). Se o seu cozinhado precisar de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar algum tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

Combi Bake

1 Consulte o Guia de Inspiração para obter instruções sobre como montar os ingredientes e os acessórios de acordo com as receitas/tabelas. Certifique-se de que adiciona água à sua Panela Combi Cooker.

2 Mova o SmartSwitch para COMBI COOKER, depois use as setas FUNCTION para selecionar COMBI BAKE. A temperatura predefinida será apresentada. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher entre 105 °C e 210 °C.



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura de 1 minuto até 1 hora e 15 minutos, em incrementos de 1 minuto.

4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.

5 O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor. Isto demorará cerca de 20 minutos.

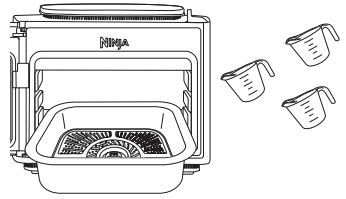
6 Quando o pré-aquecimento termina, o temporizador começará a contagem decrescente.



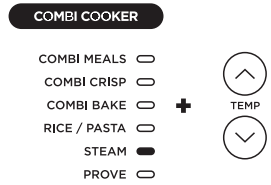
7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim). Se o seu cozinhado precisar de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar algum tempo. O aparelho irá saltar o pré-aquecimento,emitir um som e exibir "End" (Fim).

Steam (Vapor)

1 Para começar, adicione água à panela Combi Cooker e ao tabuleiro de tostar. Adicione os ingredientes no topo do tabuleiro de tostar e insira-o no nível 1.



2 Mova o SmartSwitch para COMBI COOKER, depois use as setas FUNCTION para selecionar STEAM (vapor).



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura.

4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.

NOTA: Não há regulação de temperatura quando se utiliza a função STEAM (Vapor).

5 O aparelho começará a pré-aquecer até o líquido levantar fervura. O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor. Quando o pré-aquecimento fica concluído, o temporizador começará a contagem decrescente.



6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim).

NOTA: Quando o ciclo estiver concluído, retire TODOS os alimentos e acessórios, feche a porta e prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o ciclo de secagem. Isso ajudará a remover o excesso de água.

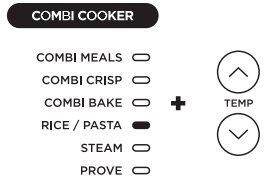
USAR O SEU NINJA COMBI - CONT.

Rice/Pasta (Arroz/Massa)

1 Para começar, adicione líquido e arroz ou massa à panela Combi Cooker. Insira a panela Combi Cooker no nível 1.

2 Mova o SmartSwitch para COMBI COOKER, use as setas da frente e centro para selecionar RICE/PASTA (arroz/massa).

3 A função predefinida será para arroz. Prima as setas da esquerda ou direita UP (para cima) para selecionar PASTA (massa). Prima as setas da esquerda ou direita DOWN (para baixo) para regressar a RICE (arroz).

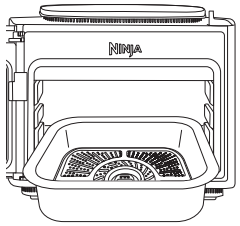


4 Prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozinhar. O visor exibirá barras circulantes ao cozinhar.

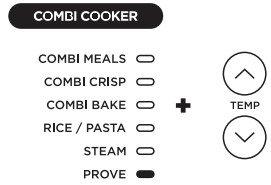
5 Quando o arroz ou a massa estiverem totalmente cozinhados, o aparelho emitirá um som e começará uma contagem. Isto ajudará a manter os ingredientes quentes até serem servidos.

Prove (Levedar)

1 Certifique-se de que coloca o tabuleiro de tostar na panela Combi Cooker.



2 Mova o SmartSwitch para COMBI COOKER e depois use as setas FUNCTION para selecionar PROVE (levedar). A temperatura predefinida será apresentada. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 20 °C e 35 °C, em incrementos de 5 graus.



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de levedura entre 15 minutos e 4 horas, em incrementos de 5 minutos.

4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.

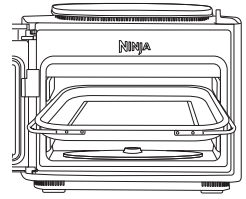
5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim).

USAR AS FUNÇÕES FRITAR A AR/Fogão

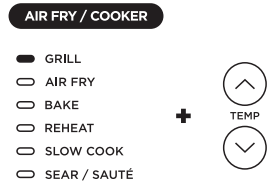
Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o ⏻ botão.

Grill (Grelhar)

1 Adicione ingredientes ao tabuleiro de cozer e instale-o no Nível 2.



2 Mova o SmartSwitch para AIR FRY/Cooker e, em seguida, utilize as setas FUNCTION para selecionar GRILL.
A temperatura predefinida será apresentada. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura.



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura até 30 minutos em incrementos de 1 minuto.

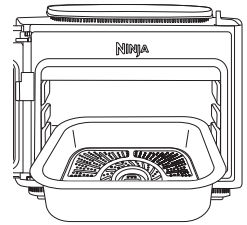
4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.

5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim).

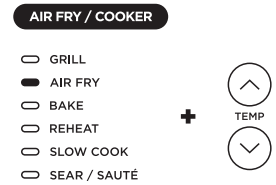
Air Fry (Fritar a Ar)

1 Coloque o tabuleiro de tostar na panela Combi Cooker. Deslize a panela Combi Cooker para o carril designado.

2 Adicione ingredientes no tabuleiro de tostar e instale-o no nível 1.



3 Mova o SmartSwitch para AIR FRY/Cooker; o aparelho estará predefinido para AIR FRY (fritar a ar). A temperatura predefinida será apresentada. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 150 °C e 240 °C.



4 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 1 hora.

5 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.

6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim).

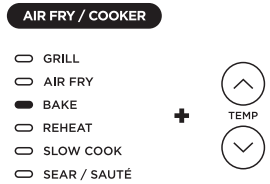
NOTA: Para obter resultados melhores, recomenda-se que agite os ingredientes de vez em quando durante a fritura a ar. Pode abrir a porta e mexer os ingredientes usando pinças de silicone para uma tostagem uniforme. Quando terminar, deslize a panela Combi Cooker para dentro de novo usando os carris e feche a porta.

NOTA: Ao utilizar Air Fry (Fritar a ar), adicione 5 minutos ao tempo de cozedura sugerido para o aparelho pré-aquecer antes de adicionar ingredientes.

USAR O SEU NINJA COMBI - CONT.

Bake (Cozer)

1. Consulte o Guia de Inspiração para obter instruções sobre como montar os ingredientes e os acessórios de acordo com as receitas/tabelas.
2. Mova o SmartSwitch para AIR FRY/Cooker, depois use as setas FUNCTION para selecionar BAKE (cozer). A temperatura predefinida será apresentada. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 120 °C e 210 °C.

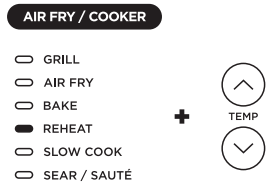


3. Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura até 4 hora em incrementos de 1 minuto.
4. Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.
5. Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim).

NOTA: O aparelho irá pré-aquecer durante 3 minutos antes do temporizador iniciar.

Reheat (Reaquecer)

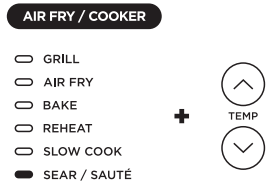
1. Certifique-se de que posiciona o tabuleiro Cook & Crisp no fundo da panela.
2. Mova o SmartSwitch para AIR FRY/Cooker, depois use as setas do centro para selecionar REHEAT (reaquecer). Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura.



3. Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de reaquecimento.
4. Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.
5. Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim).

Sear/Sauté (Tostar/Saltear)

1. Comece por adicionar ingredientes à panela Combi Cooker e insira-a na posição Nível 1.
2. Mova o SmartSwitch para AIR FRY/Cooker e depois use as setas FUNCTION para selecionar SEAR/SAUTÉ (tostar/saltear). Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar "Lo1", "2", "3", "4", ou "Hi 5".



NOTA: Não é possível regular o tempo disponível ao utilizar a função Sear/Sauté (Tostar/Saltear).

3. Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura. O temporizador começará a contagem crescente.
4. Prima o botão INICIAR/PARAR para desligar a função SEAR/SAUTÉ (tostar/saltear). Para mudar para uma função de cozedura diferente, prima START/STOP para terminar a função de cozedura e depois use o SmartSwitch e as setas do centro frente paraselecionar a função desejada.

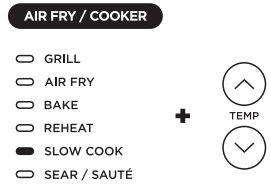
NOTA: Só pode usar esta função com a porta aberta.

NOTA: Utilize **SEMPRE** utensílios antiaderentes na panela Combi Cooker. **NÃO** utilize utensílios de metal, pois podem riscar o revestimento antiaderente da panela.

NOTA: A função SEAR/SAUTÉ desligar-se-á automaticamente após 1 hora para "4" e "Hi5" e após 4 horas para "LO1", "2" e "3."

Slow Cook (Cozedura lenta)

1. Antes de começar, certifique-se de que só está a usar a panela Combi Cooker sem o tabuleiro de tostar.
2. Mova o SmartSwitch para AIR FRY/Cooker e depois depois use as setas FUNCTION para selecionar SLOW COOK (cozedura lenta). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar "Hi," "Lo."



3. Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura.
4. Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.

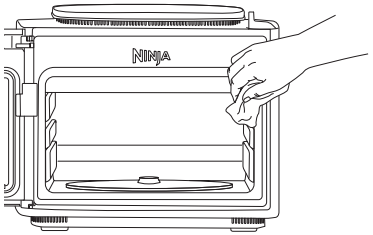
NOTA: A definição do tempo SLOW COOK LO (tempo de cozedura lenta baixa) pode ser ajustada entre 6 e 12 horas. A definição do tempo SLOW COOK HI (tempo de cozedura lenta alta) pode ser ajustada entre 4 e 12 horas.

5. Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo Keep Warm (manter quente) e começará a contagem crescente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA DIÁRIA:

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.



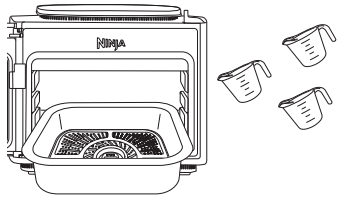
1. Desligue o aparelho da tomada e certifique-se de que o aparelho está totalmente frio antes de o lavar.
2. Para limpar a unidade interna e o painel de controlo, utilize um pano húmido. **NÃO** utilize esfregões abrasivos.
3. A panela Combi Cooker, o tabuleiro de tostar e o tabuleiro de cozer podem ser lavados na máquina de lavar louça.
4. Se houver resíduos de alimentos presos na panela, no tabuleiro de tostar, encha a panela com água e deixe de molho antes de limpar. **NÃO** utilize esfregões. Se for necessário esfregar, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou detergente de loiça líquido com um esfregão ou uma escova de nylon.

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

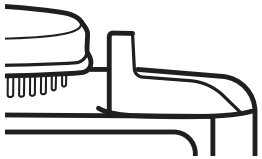
5. Deixe secar ao ar todas as peças após cada utilização.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA PROFUNDA:

1. Encha a panela Combi Cooker com 3 taças de água.



2. Mova o SmartSwitch para COMBI COOKER.



3. Selecione STEAM e defina o tempo para 10 minutos. Feche a porta e prima START/STOP (Iniciar/Parar).
4. Quando o tempo chegar a zero e o aparelho tiver arrefecido, utilize um pano ou esponja húmidos para limpar o interior do aparelho. **CUIDADO:** Ao limpar o interior do aparelho, não toque na ventoinha.
5. Retire a água da panela e certifique-se de que enxagua tanto a panela de cozedura como o tabuleiro de tostar para garantir que todos os resíduos são removidos.

NOTA: A panela Combi Cooker e o fonte de aquecimento inferior do aparelho estarão muito quentes. Limpe os lados do interior com cuidado.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As barras de progresso são mostradas no visor ao usar as funções COMBI COOKER.

- Isto indica que o aparelho está a criar vapor. Quando o aparelho terminar, o tempo de cozedura que definiu começará a contagem decrescente.

Há muito vapor a sair do aparelho quando é utilizada a função Steam (vapor).

- É normal que seja libertado vapor pela abertura durante a cozedura.

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

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

A mensagem de erro "ADD POT" ("ADICIONAR PANELA") aparece no ecrã.

- A panela Combi Cooker não está completamente dentro da base de cozedura. A panela Combi Cooker é necessária para todas as funções do robô COMBI COOKER.

Aparece a mensagem "ERR" ("ERRO").

- O aparelho não está a funcionar corretamente. Para te ajudarmos melhor, registe o seu produto online em **ninjakitchen.eu** e tem o produto consigo quando telefonar.

SUGESTÕES ÚTEIS

1. Ao consultar as nossas Tabelas de Refeição, para cortes de carne maiores, adicione 3 a 5 minutos ao tempo de cozedura (mas tenha em atenção que isto pode cozinhar em excesso os grãos). Recomendamos que mantenha a altura e o peso sugeridos das carnes.
2. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da panela, sem sobreposição. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se que os mexe a meio do tempo de cozedura definido.

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite ninjakitchen.eu. Para que possamos ajudá-lo(a) melhor, registe o seu produto online em **ninjakitchen.eu/registerguarantee** e tenha o produto à mão quando telefonar.

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

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

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

Garantias Ninja®

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

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

Como posso registar a minha garantia Ninja?

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

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

Para se registar online, visite **ninjakitchen.eu**.

IMPORTANTE

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

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

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

Qual é o prazo de garantia dos novos produtos Ninja?

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

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

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

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

1 O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios). As peças de substituição estão disponíveis para compra em ninjakitchen.eu.

2 Danos causados por má utilização, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devidos a mau manuseamento em trânsito.

3 Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

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

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

NOTAS

KÄY VERKKOSIVULLAMME OSOITTEESSA:
ninjakitchen.eu

tai seuraa meitä sosiaalisen median sivuillamme:

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skannaa QR-koodi mobiililaitteellasi

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220–240 V, 50–60 Hz

Teho: 1 780 W

HUOMAUTUS: Säilytä nämä ohjeet. Säilytä tulevaa tarvetta varten.

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

NINJA

NINJA COMBI ALL-IN-ONE -MONITOIMIKEITIN, -UUNI JA -KUUMAILMAKEITIN

SFP700-sarja | Käyttöohje



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

	Lue ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varo kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön

⚠ VAROITUS

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai palovamman, joka saattaa johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin tai kuolemaan. Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

1. Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
2. Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan ja heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
3. Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten leikkiä laitteella tai käyttää sitä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
4. Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän reunojen yli.
5. **ÄLÄ** aseta laitetta kaasu- tai sähköliedelle tai niiden läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
6. Ennen kuin asetat irrotettavan täydellisen aterian kattilan keittimen jalustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen jalusta puhtaiksi ja kuiviksi.
7. Kun irrotettava täydellisen aterian kattila on tyhjä, **ÄLÄ** kuumenna sitä yli kymmentä minuuttia. Se saattaa vahingoittaa kattilan pintaa.
8. **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.
9. Varovaisuus on tarpeen, kun lihaa ruskistetaan tai kasviksia kuullotetaan. Pidä kädet ja kasvot etäällä irrotettavasta täydellisen aterian kattilasta erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.
10. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvassa ajoneuvossa tai veneessä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
11. Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
12. Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteen mukana toimitetuissa lisävarusteissa.
13. **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuisivat tai sotkeutuisivat johtoon tai että joku kompastuisi siihen.
14. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
15. Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
16. **ÄLÄ** peitä kyljessä tai takana olevaa ilmaliitännän aukkoa kannen ollessa suljettuna. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai palovamman, joka saattaa johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin tai kuolemaan. Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

17 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia ja 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.

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

19 Noudata **AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteen enimmäis- ja vähimmäismääriä.

20 Mahdollisten höyryvaurioiden estämiseksi **ÄLÄ** käytä laitetta kaappien alapuolella.

21 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä **COMBI-KEITTIMEN** toimintoja lisäämättä vettä ja/tai aineksia irrotettavan kattilan pohjalle.

22 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä **SLOW COOK** (haudutus) -asetusta ilman, että irrotettavassa täydellisen aterian kattilassa on ruokaa ja nesteitä.

23 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.

24 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** ylitäytä tai ylitä kattilan MAX-täyttötasoa. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.

25 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsentämiseen.

26 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn ja lämmöntuottoon. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

27 Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan ja rapeutusalustan.

28 **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.

29 Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa vammoja, esimerkiksi vakavia palovammoja.

30 Kun laite on käytössä, ilmaliitännän aukosta vapautuu kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei aukko ole suunnattu virtajohtoa, pistorasioita, kaappeja tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäällä aukosta.

31 Kun käytät **SLOW COOK** (haudutus) -asetusta, pidä luukku **AINA** suljettuna.

32 Sisemmässä kattilassa oleva höyry ja kuuma ruoka voivat aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä **AINA** kädet, kasvot ja muut kehonosat kaukana päästöventtiilistä ennen paineenpäästöä ja sen aikana sekä avattaessa luukkua kypsennyksen jälkeen.

33 Kattila, rapeutusalusta ja paistoalusta kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa irrottaessasi kattilaa ja rapeutusalustaa laitteesta, ja sijoita ne **AINA** irrottamisen jälkeen kuumuutta kestävälle pinnalle. **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

34 Irrotettava kattila, rapeutusalusta ja paistoalusta voivat olla erittäin painavia, kun ne ovat täynnä aineksia. **KATTILA ON IRROTETTAVA KEITTIMEN JALUSTASTA VAROEN.**

35 **ÄLÄ** koske varusteisiin kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Tuotetta käsitellessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Käytä pitkäkahvaisia välineitä ja suojaavia patalappuja tai eristäviä uunikintaita.

36 Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.

37 Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastointia.

38 Kytke virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä ja ennen puhdistusta.

39 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.

40 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

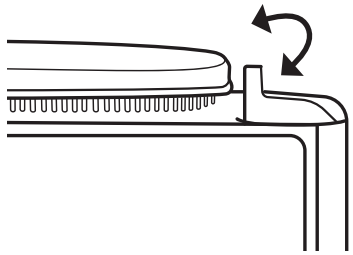
LISÄVARUSTEIDEN KOKOAMINEN JA LUUKUN KÄYTTÄMINEN

ÄLYKYTKIMEN KÄYTTÖ

Älykytkimellä voit vaihdella kahden kypsennystilan välillä, jotka näkyvät kytkimessä.

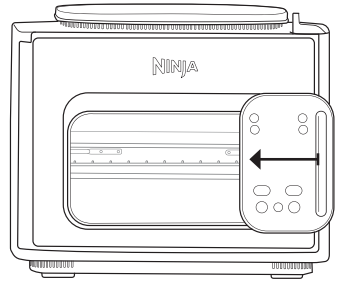
- Combi cooker (keitin)
- Air Fry/Cooker

(kuumailmakypsennys/keitin) Älykytkimen asento määrittää, mitkä kypsennystoiminnot ovat valittavissa.



LUUKUN AVAAMINEN JA SULKEMINEN

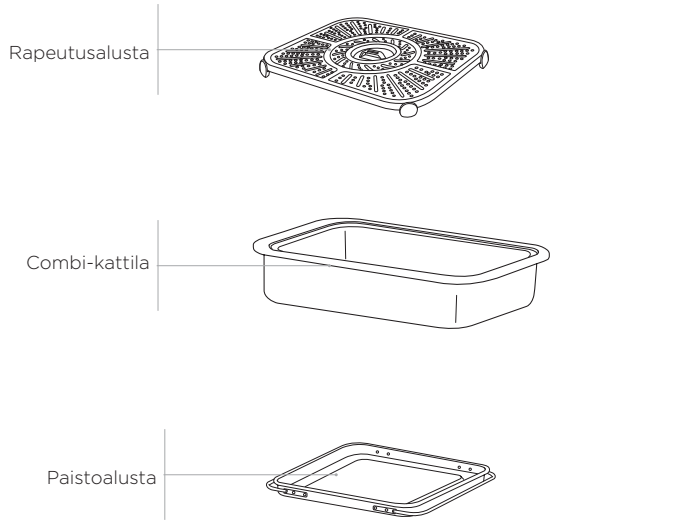
Avaa tai sulje luukku vetämällä kahvan oikealta puolelta. Luukku napsahtaa, kun se on täysin avoimessa asennossa. Se napsahtaa myös lukkiutuessaan paikalleen.

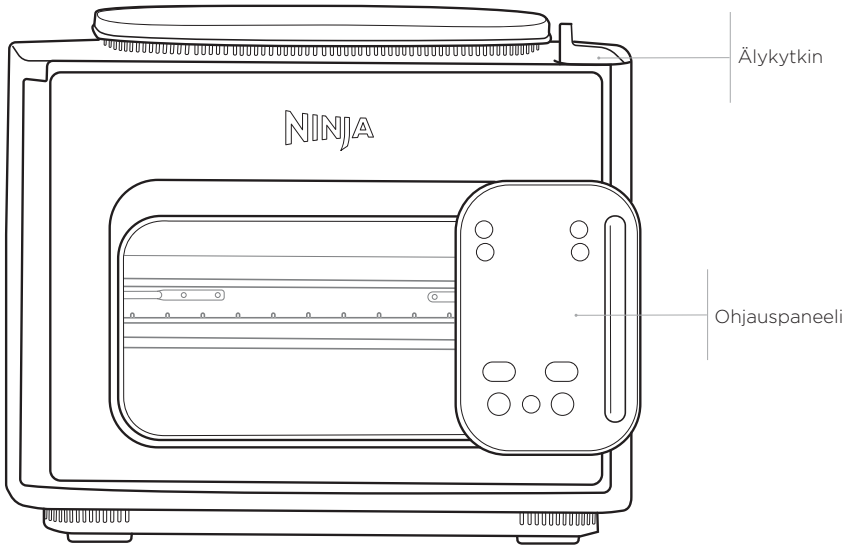


Voit avata ja sulkea luukun, kun älykytkin on joko COMBI COOKER- (keitin) tai AIR FRY/Cooker (kuumailmakypsennys/keitin) -asennossa.

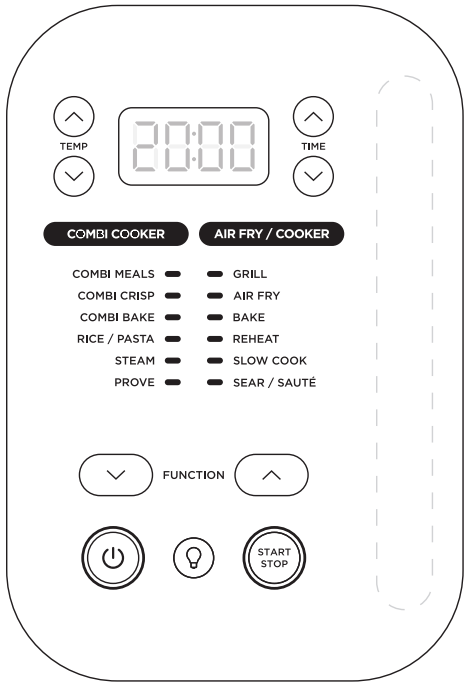
OSAT JA LISÄVARUSTEET

Sisältyvät varusteet





OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ



HUOMAUTUS: Kaikissa malleissa ei ole kaikkia samoja toimintoja.

KYPSENNYSTOIMINNOT

COMBI MEALS (ateriat): Valmista helppoja kolmeosaisia aterioita yhdellä kosketuksella.

COMBI CRISP (rapeutus): Käytä mehukkaiden ja rapsakoiden yhdistelmän luomiseen.

COMBI BAKE (paisto): Paista kuohkeita kakkuja ja leipiä nopeasti ja vähemmällä rasvamäärällä.

STEAM (höyrytys): Kypsennä herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.

RICE/PASTA (riisi/pasta): Valitse valuttamattoman riisin tai pastan kypsennys.

GRILL (grillaus): Käytä yllä olevaa korkeaa lämpötilaa karamellisointiin ja ruoan pinnan ruskistamiseen.

AIR FRY (kuumailmakypsennys): Saat ruokiin rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä.

BAKE (paisto): Käytä uunina perinteisten paistettujen herkkujen ynnä muiden luomiseen.

PROVE (nostatus): Luo ympäristön, jossa taikina voi levätä ja nousta.

SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus): Käytä laitetta keittimenä lihojen ruskistamiseen, kasvisten kuullottamiseen, kastikkeiden hauduttamiseen jne.

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

KÄYTTÖPAINIKKEET

ÄLYKYTKIN: Valitse COMBI-KEITTIMEN ja AIR FRY -KUUMAILMAKYPSENNYKSEN/KEITTIMEN tilojen välillä liikuttamalla ylös ja alas. Kunkin tilan käytettävissä oleviin toimintoihin syttyy valo.

FUNCTION-toimintonuolet: Kun olet valinnut tilan älykytkintä käyttämällä, selaa toimintoja keskinuolilla, kunnes haluamasi toiminto näkyy korostettuna.

HUOMAUTUS: Älykytkimen asento määrittää käytettävissä olevat valinnat.

TEMP (lämpötila/tummuus) -nuolet (vasemmalla): Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennyslämpötilan ja paahdettaessa leivän tummuuden säätöön.

TIME (aika) -nuolet (oikealla): Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan tai paahdettaessa leipäviipaleiden lukumäärän säätöön.

START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painike: Aloita kypsennys painamalla. Kun painat tätä painiketta laitteen ollessa käynnissä, senhetkinen kypsennystoiminto päättyy.

Virtapainike: Tämä painike käynnistää/sammuttaa laitteen ja pysäyttää kaikki kypsennystoiminnot.

Valopainike: Tällä painikkeella sytytät ja sammutat laitteen sisävalon.

HUOMAUTUS: Valo syttyy automaattisesti kypsennyksen viimeisen 30 sekunnin ajaksi.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista ja hävitä pakkausmateriaalit, tarrat ja teipit tuotteesta.
2. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
3. Pese Combi-kattila, -paistoalusta ja -rapeutusalusta lämpimällä saippuavedellä, ja huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

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

NINJA COMBI -KEITTIMEN KÄYTTÄMINEN

COMBI-KEITINTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

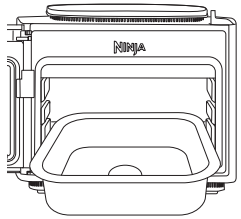
Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten ⏻-painiketta.

Combi Meals (ateriat)

1 Katso inspiraatio-oppaasta ohjeita ainesten ja lisävarusteiden käyttämiseen reseptien/ kaavioiden perusteella. Muista lisätä vettä Combi-kattilaan.

2 Lisää ainekset paistoalustaan.

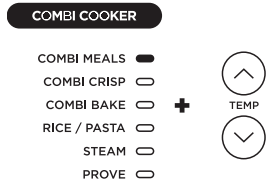
3 Liu'uta Combi-kattila tasolle 1 (ala-asento) ja -paistoalusta tasolle 2 (yläasento).



4 Siirrä älykytkin ylös asentoon COMBI COOKER (keitin), ja valitse sitten FUNCTION-toimintonuolilla valinta COMBI MEALS (ATERIAT). Näyttöön tulee näkyviin oletusasetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse lämpötila 150-240 °C.

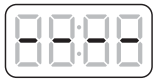
5 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 60 minuuttiin asti.

6 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.



HUOMAUTUS: Yli 200 °C:n lämpötilojen enimmäispituus on 30 minuuttia.

7 Näytössä näkyvät edistymisilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.



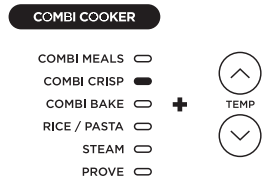
8 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu). Jos valmistus vaatii enemmän aikaa, lisää aikaa näytön oikealla puolella olevilla ylänuolilla. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

Combi Crisp (rapeutus)

1 Katso inspiraatio-oppaasta ohjeita ainesten ja lisävarusteiden käyttämiseen reseptien/ kaavioiden perusteella. Muista lisätä vettä Combi-kattilaan.

2 Siirrä älykytkin asentoon COMBI COOKER (keitin). Valitse COMBI CRISP (rapeutus) FUNCTION-toimintopainikkeilla. Näyttöön tulee näkyviin oletusasetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse lämpötila 150-240 °C.

3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia 1–45 minuutin kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella.



4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

5 Näytössä näkyvät nyt edistymisilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä.



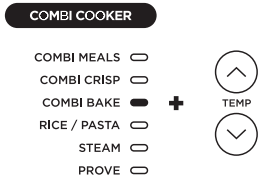
6 Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu). Jos valmistus vaatii enemmän aikaa, lisää aikaa näytön oikealla puolella olevalla ylänuolella. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

Combi Bake (paisto)

1 Katso inspiraatio-oppaasta ohjeita ainesten ja lisävarusteiden käyttämiseen reseptien/ kaavioiden perusteella. Muista lisätä vettä Combi-kattilaan.

2 Siirrä älykytkin asentoon COMBI COOKER (-keitin), ja valitse sitten FUNCTION -toimintonuolilla COMBI BAKE (paisto). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse lämpötila 105-210 °C.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella 1 minuutista 1 tuntiin ja 15 minuuttiin.

4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

5 Näytössä näkyvät nyt edistymisilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Tämä kestää noin 20 minuuttia.

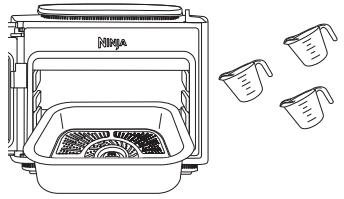
6 Kun esilämmitys on valmis, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.



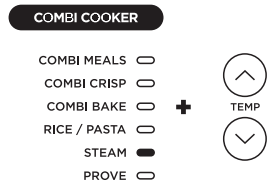
7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu). Jos valmistus vaatii enemmän aikaa, lisää aikaa näytön oikealla puolella olevalla ylänuolella. Laite ohittaa esikuumennuksen.Laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

Steam (höyrytys)

1 Aloita lisäämällä vettä Combi-kattilaan ja aseta rapeutusalusta paikalleen. Lisää ainekset rapeutusalustalle, ja aseta se tasolle 1.



2 Siirrä älykytkin asentoon COMBI COOKER (keitin) ja valitse sitten FUNCTION-toimintonuolilla asetus STEAM (höyrytys).



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätöön.

4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

HUOMAUTUS: STEAM-toiminnon (höyrytys) yhteydessä ei ole mahdollista säätää lämpötilaa.

5 Laitteen esikuumennus käynnistyy, jotta neste kuumenee kiehumispisteeseen. Näytössä näkyvät nyt tilanneilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Kun esilämmitys on valmis, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.



6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

HUOMAUTUS: Kun tämä vaihe on valmis, käynnistä kuivaus poistamalla ensin KAIKKI ruoka ja lisävarusteet, sulkemalla luukku ja painamalla sitten START/STOP -painiketta (käynnistä/pysäytä). Tämä auttaa poistamaan liiallisen veden.

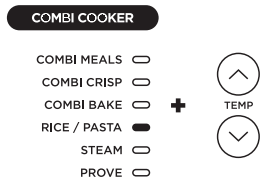
NINJA COMBI -KEITTIMEN KÄYTTÄMINEN – JATKUU

Rice/pasta (riisi/pasta)

1 Aloita lisäämällä neste ja riisi tai pasta Combi-kattilaan. Aseta Combi-kattila tasolle 1.

2 Siirrä älykytkin asentoon COMBI COOKER (-keitin) ja valitse sitten RICE/PASTA (riisi/pasta) keskellä edessä olevilla nuolilla.

3 Oletusasetuksena on RICE (riisi). Valitse PASTA painamalla oikean- tai vasemmanpuoleista ylänuolta. Valitse RICE (riisi) uudelleen painamalla joko oikean- tai vasemmanpuoleista alanuolta.

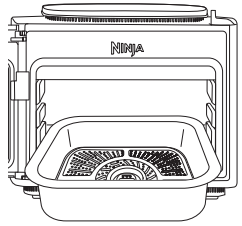


4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta. Pyörivät palkit näkyvät näytössä kypsennyksen aikana.

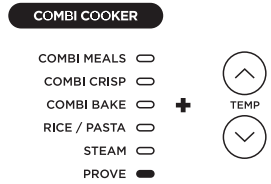
5 Kun riisi tai pasta on valmista, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ajastin käynnistyy. Tämä auttaa pitämään ruoan lämpimänä, kunnes se on valmis tarjoiltavaksi.

Prove (nostatus)

1 Muista asettaa rapeutusalusta Combi-kattilaan.



2 Siirrä älykytkin asentoon COMBI COOKER (keitin) ja valitse sitten FUNCTION-toimintonuolilla asetus PROVE (nostatus). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse lämpötila-alueeksi 20-35°C viiden asteen tarkkuudella.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja säädä kypsennysaikaa viiden minuutin tarkkuudella 15 minuutista 4 tuntiin asti.

4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

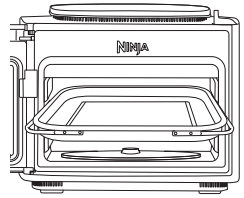
5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

AIR FRY/Cooker-(KUUMAILMAKYPSENNYKSEN / KEITTIMEN) TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

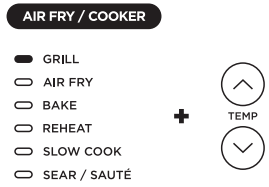
Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten ⏻ -painiketta.

Grill (grillaus)

1 Lisää ainekset paistoalustaan ja aseta se tasolle 2.



2 Siirrä älykytkin AIR FRY/Cooker (kuumailmakypsennys/keitin) -asentoon ja valitse sitten GRILL (grillaus) FUNCTION-toimintonuolilla. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Valitse lämpötila näytön vasemmalla puolella olevilla ylä- ja alanuolilla.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 30 minuuttiin asti.

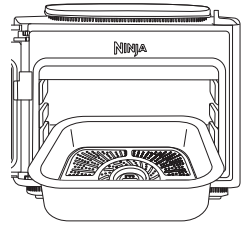
4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

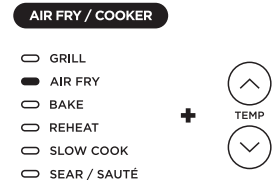
Air Fry (kuumailmakypsennys)

1 Aseta rapeutusalusta Combi-kattilaan. Työnnä Combi-kattila sen kiskoille.

2 Lisää ainekset rapeutusalustalle, ja aseta se tasolle 1.



3 Siirrä älykytkin AIR FRY/Cooker (kuumailmakypsennys/keitin) -kohtaan. Laite siirtyy oletuksena AIR FRY (kuumailmakypsennys) -toimintoon. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse lämpötila 150-240 °C.



4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.

5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

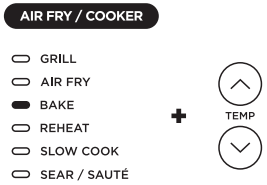
HUOMAUTUS: Parhaan tuloksen saamiseksi aineksia kannattaa ravistella silloin tällöin kuumailmakypsennyksen aikana. Ruoka ruskistuu tasaisesti, kun avaat luukun ja sekoitat aineksia silikonikärkisillä pihdeillä. Työnnä Combi-kattila sen jälkeen takaisin kiskoille ja sulje luukku.

HUOMAUTUS: Air Fry (kuumailmakypsennys) -toimintoa käytettäessä lisää laitteen esikuumentamista varten 5 minuuttia ehdotettuun kypsennysaikaan ennen ainesten lisäämistä.

NINJA COMBI -KEITTIMEN KÄYTTÄMINEN – JATKUU

Bake (paisto)

1. Katso inspiraatio-oppaasta ohjeita ainesten ja lisävarusteiden käyttämiseen reseptien/kaavioiden perusteella.
2. Siirrä älykytkin AIR FRY/Cooker (kuumailmakypsennys/keitin) -asentoon ja valitse sitten BAKE (paisto) FUNCTION-toimintonuolilla. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse lämpötila 120-210 °C.

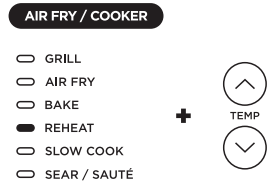


3. Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 4 tuntiin asti.
4. Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
5. Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

HUOMAUTUS: Laite esikuumentaa 3 minuutin ajan, ennen kuin ajastin käynnistyy.

Reheat (uudelleenlämmitys)

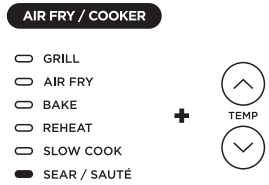
1. Muista asettaa kypsennys- ja rapeutusalusta kattilan pohjalle.
2. Siirrä älykytkin AIR FRY/Cooker (kuumailmakypsennys/keitin) -kohtaan ja valitse sitten REHEAT (uudelleenlämmitys) keskinuolilla. Valitse lämpötila näytön vasemmalla puolella olevilla ylä- ja alanuolilla.



3. Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia uudelleenlämmitysajan säätöön.
4. Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
5. Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus)

1. Aloita lisäämällä ainekset Combi-kattilaan ja asettamalla se tasolle 1.
2. Siirrä älykytkin AIR FRY/Cooker (kuumailmakypsennys/keitin) -asentoon ja valitse sitten SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus) FUNCTION-toimintonuolilla. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "Lo 1", "2", "3", "4" tai "Hi 5".



HUOMAUTUS: Sear/Sauté-toimintoa (ruskistus/kuullotus) käytettäessä ei voida käyttää ajan säätöä.

3. Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta. Ajastin alkaa laskea aikaa ylöspäin.
4. Kytke SEAR/SAUTÉ-toiminto (ruskistus/kuullotus) pois käytöstä painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta. Voit vaihtaa toiseen kypsennystoimintoon lopettamalla kypsennystoiminnon START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painikkeella ja valitsemalla sitten älykytkimellä ja edessä olevilla keskinuolilla haluamasi toiminnon.

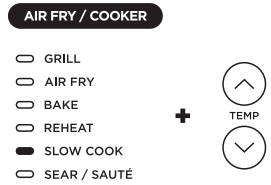
HUOMAUTUS: Tätä toimintoa voi käyttää vain luukku avoinna.

HUOMAUTUS: Käytä **AINA** Combi-kattilan kanssa pinnoitetuille kattiloille sopivia ruuanlaittovälineitä. **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumatonta pinnoitetta.

HUOMAUTUS: SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus) sammuu automaattisesti 1 tunnin kuluttua "4" ja "Hi 5" -asetuksella ja 4 tunnin kuluttua "LO 1", "2" ja "3" -asetuksella.

Slow cook (haudutus)

1. Varmista ennen kuin aloitat, että käytät vain Combi-kattilaa ilman rapeutusalustaa.
2. Siirrä älykytkin AIR FRY/Cooker (kuumailmakypsennys/keitin) -asentoon ja valitse sitten SLOW COOK (haudutus) FUNCTION-toimintonuolilla. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse Hi (korkea) tai Lo (matala).



3. Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätöön.
4. Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

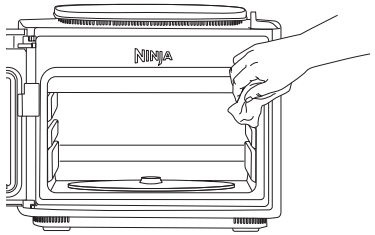
HUOMAUTUS: SLOW COOK LO (haudutus, matala) -aika-asetus voidaan säätää 6–12 tuntiin. SLOW COOK HI (haudutus, korkea) -aika-asetus voidaan säätää 4–12 tuntiin.

5. Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti lämpimänäpitotilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

PUHDISTUS JA HUOLTO

PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS:

Laite täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.



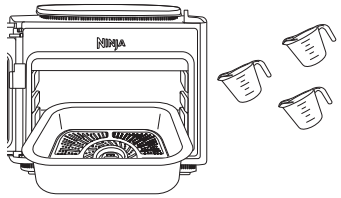
1. Irrota laite pistorasiasta ja varmista, että laite on kokonaan jäähtynyt, ennen kuin puhdistat sitä.
2. Puhdista laitteen sisäpuoli ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla. **ÄLÄ** käytä hankaavia keittiösieniä.
3. Combi-kattila, -rapeutusalusta ja -paistoalusta voidaan pestä astianpesukoneessa.
4. Jos kattilaan tai rapeutusalustaan 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.

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

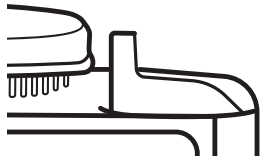
5. Anna kaikkien osien kuivua aina käytön jälkeen.

SYVÄPUHDISTUSOHJEET:

1. Lisää Combi-kattilaan 7 dl vettä.



2. Siirrä älykytkin asentoon COMBI COOKER (keitin).



3. Valitse STEAM (höyrytys) ja aseta ajaksi 10 minuuttia. Sulje luukku ja paina START/STOP (käynnistä/pysäytä).
4. Kun aika saavuttaa nollan ja laite on jäähtynyt, pyyhi laitteen sisäpinta kostealla liinalla tai sienellä.
   HUOMIO: Kun puhdistat laitteen sisäpintaa, älä kosketa tuuletinta.
5. Poista vesi kattilasta ja muista huuhdella sekä kattila että rapeutusalusta ja varmista, että kaikki jäämät on poistettu.

HUOMAUTUS: Combi-kattila ja laitteen pohjassa oleva lämmitin ovat erittäin kuumia. Puhdista sisäseinät varoen.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Näytössä näkyy edistymisilmaisimet, kun käytät COMBI-KEITTIMEN toimintoja.

- Tämä ilmaisee, että laite muodostaa höyryä. Kun laite on lopettanut, asettamaasi kypsennysaikaa aletaan laskea alaspäin.

Laitteesta tulee paljon höyryä käyttäessäni Steam-toimintoa (höyrytys).

- On normaalia, että höyryä vapautuu ilma-aukosta kypsennyksen aikana.

Laite laskee aikaa ylös- eikä alaspäin.

- Kypsennys on valmis, ja laite on lämpimänäpitotilassa.

Näyttöön tulee ADD POT (lisää kattila) -virheilmoitus.

- Combi-kattila ei ole kypsennysalustalla. Combi-kattilaa ei tarvita kaikkiin COMBI-KEITTIMEN toimintoihin.

Näyttöön tulee ERR (virhe) -viesti.

- Laite ei toimi asianmukaisesti. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi osoitteessa **ninjakitchen.eu** ja pidä tuote käden ulottuvilla soittaessasi.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

1. Käyttäessäsi ateriataulukkoa lisää 3–5 minuuttia kypsennysaikaa suuremmille lihapaloille (mutta huomaa, että tämä saattaa ylikypsentää jyviä). Suosittelemme lihan suositellun kypsennyskorkeuden ja -painon käyttöä.
2. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla, eivät päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.

VAIHTO-OSAT

Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa ninjakitchen.eu tai ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon **+44 (0) 800 862 0453**. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, pyydämme, että rekisteröit tuotteesi osoitteessa **ninjakitchen.eu/registerguarantee**, ja pidä tuote käden ulottuvilla soittaessasi.

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun asiakas ostaa tuotteen Euroopassa, hänellä on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Ninja® on kuitenkin niin varma tuotteidensa laadusta, että se myöntää tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

Ninja®-takuun sisältö

Ninja-laitteesi on merkittävä sijoitus. Uuden tuotteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Jokainen Ninja-tuote sisältää maksuttoman varaosa- ja korjaustyötakuun. Saat palvelua myös verkossa osoitteessa **www.ninjakitchen.eu**.

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot tuotteestasi:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta).

Rekisteröi verkossa osoitteessa **www.ninjakitchen.eu**.

TÄRKEÄÄ

- Takuu kattaa tuotteen vain sen ostopäivämäärästä.
- Säilytä kuitti aina tallessa. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Asianmukaisen kuitin puuttuminen saattaa mitätöidä takuun.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja®-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Miten pitkä on uusien Ninja-tuotteiden takuu?

Koska luotamme suunnitteluumme ja laadunvalvontaamme, myönnämme uudelle Ninja-tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus tai vaihto (Ninjan harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninja-takuu on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

1 Normaalia käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta ninjakitchen.eu.

2 Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.

3 Ninjan valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-tuotteesikin. Kaikki Ninja-varaosat sekä kaikkien Ninja-laitteiden vaihto-osat ja lisävarusteet ovat saatavilla osoitteessa **ninjakitchen.eu**.

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

MUISTIINPANOJA

BESÖK OSS ONLINE PÅ:
ninjakitchen.eu

Eller följ oss på någon av våra sidor på sociala medier:

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skanna QR-koden med en mobiltelefon

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Watt: 1 780 W

OBS! Spara dessa instruktioner. Behåll dem för framtida bruk.

Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall. För att förhindra belastningen på miljön eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering ska apparaten återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

NINJA

NINJA COMBI ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, UGN OCH AIR FRYER

SFP700-serien | Instruktionsbok



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK INOMHUS. LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

	Läs igenom alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.
	Undvik kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddande handskar för att undvika brännskador.
	Endast för hushållsanvändning inomhus

⚠ VARNING

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till elektriska stötar, brand eller brännskador som kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

1. För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packats upp.
2. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller saknar erfarenhet eller kunskap, och som har fått instruktioner om säker användning av produkten och förstår möjliga risker och faror.
3. Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda eller leka med apparaten. Noggrann uppsikt krävs om apparaten används i närheten av barn.
4. Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord.
5. För att undvika brand, placera **INTE** apparaten på eller intill en gas- eller elspis, eller i en varm ugn.
6. Innan du placerar den avtagbara kompletta grytan i matlagningsenheten ska du se till att grytan och matlagningsenheten är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.
7. Värm **INTE** den avtagbara kompletta grytan i mer än tio minuter utan innehåll. Om du gör det kan matlagningsytan skadas.
8. Använd **INTE** apparaten för fritering.
9. Var försiktig vid bryning av kött eller sautering i het olja. Håll händer och ansikte borta från den avtagbarakompletta grytan, speciellt vid påfyllning av nya ingredienser, eftersom den heta oljan kan stänka upp.
10. Den här apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Apparaten får **INTE** användas i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskador.
11. Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att arbetsytan är jämn, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
12. För att undvika elstötar får sladd, kontakter eller huvudenhet **INTE** sänkas ned i vatten eller annan vätska. Tillaga endast i medföljande tillbehör.
13. Använd **INTE** förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn tar tag eller trasslar in sig och för att minska risken för att någon snubblar över den.
14. Använd **INTE** apparaten om sladden eller stickkontakten har skadats. Kontrollera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
15. Se **ALLTID** till att apparaten är korrekt monterad före användning.
16. Täck **INTE** över luftventilen på sidan eller luftutloppet på baksidan när locket är stängt. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK INOMHUS. LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

⚠ VARNING

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till elektriska stötar, brand eller brännskador som kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

17 Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera **INTE** tillbehören i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn, konventionell ugn eller på en keramisk spishäll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.

18 Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.

19 Följ **ALLTID** anvisningarnas och receptens instruktioner om största och minsta vätskemängd.

20 För att undvika eventuella ångskador, placera **INTE** enheten under skåp.

21 Använd **ALDRIG COMBI COOKER**-funktioner utan att tillsätta vatten och/eller ingredienser till botten av den avtagbara grytan.

22 Använd **ALDRIG SLOW COOK**-funktionen utan mat och vätskor i den avtagbara grytan.

23 Flytta **INTE** apparaten under användning.

24 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Överfyll **INTE** apparaten och överskrid INTE grytans högsta tillåtna fyllnadsnivå. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.

25 Använd **INTE** denna enhet för att laga till förkokt ris.

26 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda och vilken den faktiska värmen blir. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.

27 Om det kommer svart rök från apparaten ska du omedelbart koppla ur och vänta på att den slutar ryka innan du avlägsnar grytan och krisplåten.

28 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparatens ytor är mycket varma under och efter användning. Använd **ALLTID** skyddande grytlappar eller isolerande grytvantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.

29 Iaktta extrem försiktighet när du flyttar på en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor. Felaktig användning, inklusive flyttning av universalgrytan, kan leda till personskador.

30 När enheten är i drift strömmar het ånga ut genom luftventilen. Placera apparaten så att ventilen inte är riktad mot elsladden, eluttag eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ventilen.

31 När du använder **SLOW COOK**-inställningen, se **ALLTID** till att hålla luckan stängd.

32 Allvarliga brännskador kan orsakas av ånga och heta livsmedel inuti den inre grytan. Håll **ALLTID** händer, ansikte och andra kroppsdelar borta från tryckregleringsventilen före eller under tryckreglering och när luckan öppnas efter tillagning.

33 Grytan, krisplåten och bakplåten blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik het ånga och luft när du tar bort grytan och krisplåten från apparaten, och lägg dem **ALLTID** på en värmebeständig yta efter borttagningen. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.

34 Den avtagbara grytan, krisplåten och bakplåten kan bli extremt tunga när de är fyllda med ingredienser. **AKTSAMHET KRÄVS NÄR MAN LYFTER GRYTAN FRÅN MATLAGNINGSENHETEN.**

35 Vidrör **INTE** tillbehör under eller omedelbart efter tillagning, då de kan bli extremt varma under tillagningsprocessen. För att förhindra brännskador eller personskador, var **ALLTID** försiktig när du använder produkten. Redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar rekommenderas.

36 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.

37 Låt enheten svalna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar och före förvaring.

38 När apparaten ej används och innan rengöring bör den stängas av och kontakten bör tas ur eluttaget.

39 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

40 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

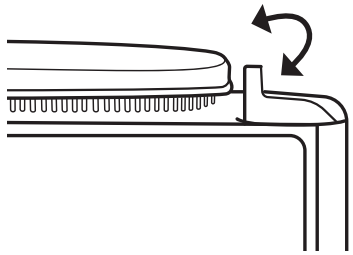
MONTERING AV TILLBEHÖR OCH ANVÄNDNING AV LUCKAN

ATT ANVÄNDA SMARTSWITCH

Med SmartSwitch kan du växla mellan de två tillagningslägena, som är märkta på strömbrytaren.

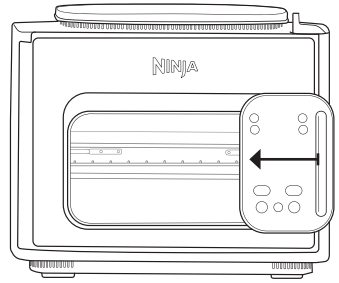
- Combi Cooker
- Air Fry/Cooker

SmartSwitch-positionen avgör vilka tillagningsfunktioner som är tillgängliga för val.



HUR DU ÖPPNAR OCH STÄNGER LUCKAN

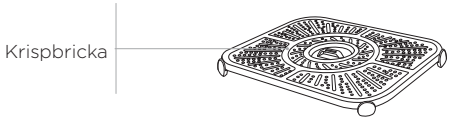
För att öppna eller stänga luckan, dra från handtagets högra sida. Luckan kommer att klicka när den är helt öppnad. På samma sätt kommer det att klicka när den fäster på plats.

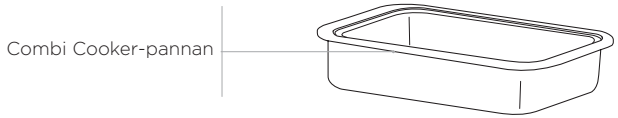


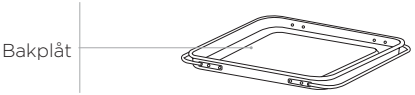
Du kan öppna eller stänga luckan när SmartSwitch är i antingen läget COMBI COOKER eller AIR FRY/Cooker.

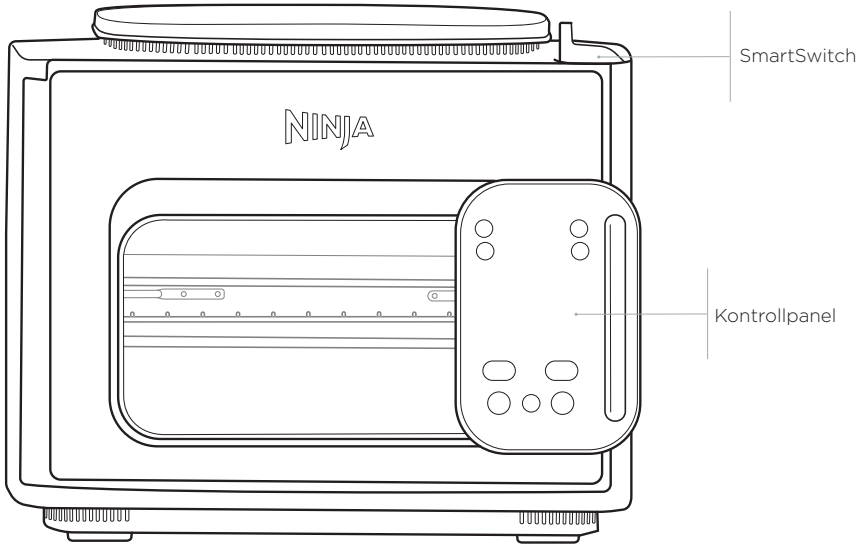
DELAR OCH TILLBEHÖR

Tillbehör som ingår

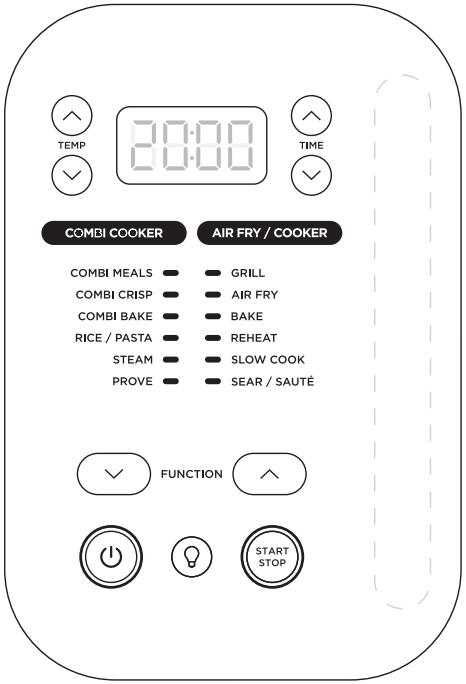








ANVÄNDA KONTROLLPANELEN



OBS! Alla modeller har inte alla funktioner.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

COMBI MEALS: Laga enkla måltider i tre delar med en knapptryckning.

COMBI CRISP: Använd för att skapa en kombination av saftiga och krispiga resultat.

COMBI BAKE: Baka snabbt fluffiga kakor och bröd med mindre fett.

STEAM (ånga): Laga försiktigt känsliga livsmedel vid hög temperatur.

RICE/PASTA (ris/pasta): Välj mellan att koka ris eller pasta utan avrinning.

GRILL: Använd hög värme från ovan för att karamellisera och bryna matens ovansida.

AIR FRY (luftstekning): Gör maten krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

BAKE (bakning): Använd apparaten som ugn för gräddning av traditionella bakverk med mera.

PROVE (jäsning): Skapa en miljö där degen kan vila och jäsa.

SEAR/SAUTÉ: Använd enheten som värmekälla för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser med mera.

SLOW COOK: Tillaga maten med lägre temperatur under längre tid.

DRIFTSKNAPPAR

SMARTSWITCH: Rör dig upp och ner för att växla mellan läget för COMBI COOKER och AIR FRY/ COOKER. Tillgängliga funktioner för varje inställning kommer att tändas.

FUNCTION-pilar: När funktionsläge har valts med SmartSwitch används vredet för att stega genom alternativen tills önskad funktion tänds.

OBS! SmartSwitch-positioner kommer att avgöra vilka alternativ som kan väljas.

TEMP-pilar (till vänster): Använd upp/ner-pilarna till vänster om displayen för att justera tillagningstemperaturen eller nyansen på bröd när du rostar.

TIME-pilar (till höger): Använd upp/ned-pilarna till höger på displayen för att justera tillagningstiden eller antalet skivor bröd när du rostar.

START/STOP-knapp: Tryck för att börja tillagningen. Om du trycker på knappen när enheten är i gång avbryts den pågående tillagningsfunktionen.

(STRÖM) knapp: Knappen sätter på/av enheten och stoppar alla tillagningsfunktioner.

Knappen (BELYSNING): Använd den här knappen för att sätta på och stänga av belysningen på enhetens insida.

OBS! Lampan kommer att tändas automatiskt under de sista 30 sekunderna av tillagningen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från apparaten.
2. Var särskilt uppmärksam på anvisningar om användning, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
3. Diska Combi Cooker-pannan, bakplåten och krisplåten i varmt vatten med diskmedel, skölj sedan och torka noggrant.

VARNING: Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.

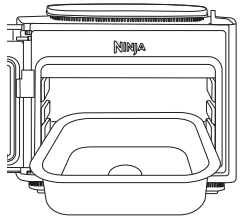
ATT ANVÄNDA DIN NINJA COMBI

ATT ANVÄNDA COMBI COOKER-FUNKTIONERNA

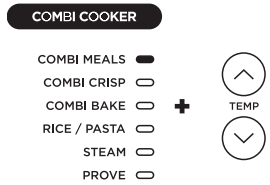
För att göra apparaten klar att använda: sätt i stickkontakten i ett eluttag och tryck på ⏻-knappen.

Combi Meals

1. Se inspirationsguiden för råd om hur man kombinerar ingredienser och tillbehör baserat på recept/tabeller. Se till att tillsätta vatten i Combi Cooker-pannan.
2. Lägg ingredienser på bakplåten.
3. Skjut in Combi Cooker-pannan i nivå 1 (bottenposition) och bakplåten i nivå 2 (topposition).



4. Flytta upp SmartSwitch till COMBI COOKER, och använd sedan FUNCTION-pilarna för att välja COMBI MEALS. Standardinställningen kommer att visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur mellan 150 °C och 240 °C.
5. Ställ in tillagningstiden i 1 minuters steg på upp till 60 minuter med pilarna till höger om displayen.
6. Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.



OBS! Temperaturer över 200 °C kan endast förlängas till 30 minuter

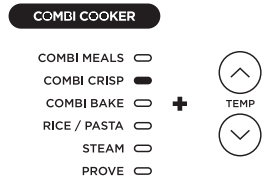
7. Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar. När lämplig ångnivå uppnås startar nedräkning på timern.



8. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas. Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

Combi Crisp

1. Se inspirationsguiden för råd om hur man kombinerar ingredienser och tillbehör baserat på recept/tabeller. Se till att tillsätta vatten i Combi Cooker-pannan.
2. Flytta SmartSwitch till COMBI COOKER. Använd sedan FUNCTION-pilarna för att välja Combi Crisp. Standardinställningen kommer att visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur mellan 150 °C to 240 °C.
3. Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att justera tillagningstiden från 1 till 45 minuter, i steg om 1 minut.



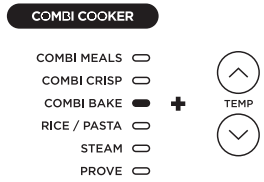
4. Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
5. Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar.



6. När lämplig ångnivå uppnås startar nedräkning på timern.
7. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas. Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

Combi Bake

1. Se inspirationsguiden för råd om hur man kombinerar ingredienser och tillbehör baserat på recept/tabeller. Se till att tillsätta vatten i Combi Cooker-pannan.
2. Flytta SmartSwitch till COMBI COOKER och använd sedan FUNCTION-pilarna för att välja COMBI BAKE. Förvald temperaturinställning visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja från 105 °C till 210 °C.



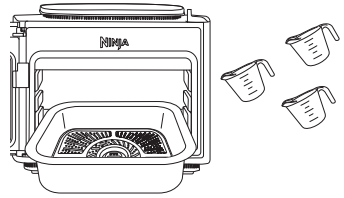
3. Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att justera tillagningstiden från 1 minut till 1 timme och 15 minuter, i steg på 1 minut ökningar med 1 minut upp till 1 timme.
4. Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
5. Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar. Detta kommer att ta ungefär 20 minuter.
6. När förvärmningen är klar börjar timern börjar räkna ner.



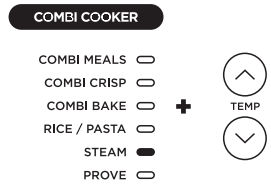
7. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas. Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Enheten kommer att hoppa över förvärmningen.piper och visar "End".

Steam

1. För att komma igång, tillsätt vatten i Combi Cooker-pannan och lägg till krispbrickan. Lägg ingredienser ovanpå krisplåten och ställ in på nivå 1.



2. Flytta SmartSwitch till COMBI COOKER och använd sedan FUNCTION-pilarna för att välja STEAM.



3. Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden.
4. Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.

OBS! Ingen temperaturinställning finns när "STEAM"-funktionen används.

5. Enheten kommer att starta förvärmningen så att vätskan börjar koka. Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar. När förvärmningen är klar börjar timern börjar räkna ner.



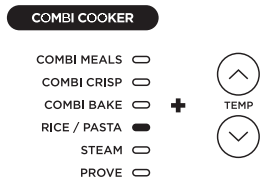
6. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas.

OBS! När cykeln är klar, avlägsna ALL mat och alla tillbehör och stäng sedan luckan och tryck på START/STOP-knappen för att påbörja torkcykeln. Detta hjälper till att avlägsna överflödigt vatten.

ATT ANVÄNDA DIN NINJA COMBI – INNEH.

Rice/Pasta

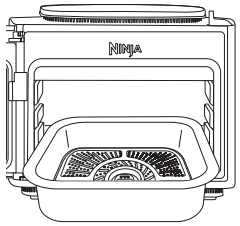
1. Börja med att tillsätta vätska och ris eller pasta i Combi Cooker-pannan. Ställ in Combi Cooker Pan på nivå 1.
2. Flytta SmartSwitch till COMBI COOKER och använd sedan pilarna i mitten fram för att välja Rice/PASTA.
3. Funktionen kommer att välja ris som standard. Tryck antingen på UPP-pilarna till vänster eller höger för att välja PASTA. Tryck på NED-pilarna till vänster eller höger för att återvända till Rice.



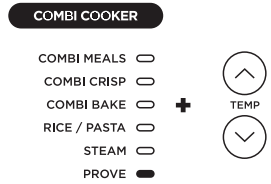
4. Tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen. Displayen visar cirkulerande staplar under tillagningen.
5. När riset eller pastan har kokat klar kommer enheten att pipa och starta en uppräkningstimer. Detta kommer att bidra till att hålla ingredienserna varma tills det är dags att servera dem.

Prove

1. Se till att placera krispplåten i Combi Cooker-pannan.



2. Flytta SmartSwitch till COMBI COOKER och använd sedan FUNCTION-pilarna för att välja JÄS. Förvald temperaturinställning visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur från 20 °C till 35 °C i steg om 5 grader.



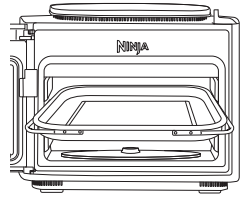
3. Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att justera jästiden från 15 minuter till 4 timmar, i ökningar om 5 minuter.
4. Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
5. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas.

ANVÄNDA FUNKTIONERNA HOS AIR FRY/Cooker

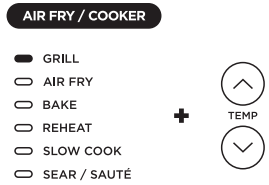
Aktivera apparaten genom att sätta i stickkontakten i ett eluttag och slå på apparaten med ⏻-knappen.

Grill

1. Lägg till ingredienser på bakplåten och ställ in den på nivå 2.



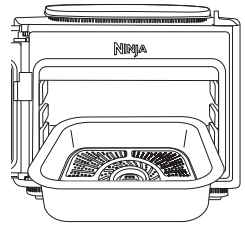
2. Flytta SmartSwitch till AIR FRY/Cooker och använd sedan FUNCTION-pilarna för att välja GRILL.
Förvald temperaturinställning visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur.



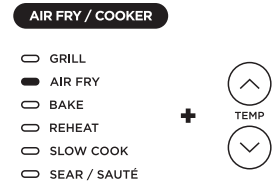
3. Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden i 1-minuts steg på upp till 30 minuter.
4. Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
5. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas.

Air Fry

1. Placera krispplåten i Combi Cooker-pannan. Sätt in Combi Cooker-pannan i den avsedda skenan.
2. Lägg ingredienser på krispplåten och installera på nivå 1.



3. Flytta SmartSwitch till AIR FRY/Cooker, så kommer enheten att ställas in på AIR FRY som standard. Förvald temperaturinställning visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur mellan 150 °C och 240 °C.



4. Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg upp till 1 timme med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
5. Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
6. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas.

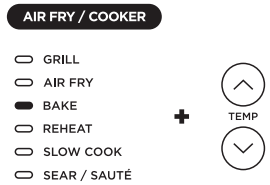
OBS! För bästa resultat rekommenderas att ingredienserna skakas med jämna mellanrum under varmluftstillagning. Du kan öppna luckan och vända på ingredienser med tänger med silikontoppar så att de får jämn färg. När du är klar, sätt tillbaka Combi Cooker-pannan i skenorna och stäng luckan.

OBS! Vid användning av Air Fry, lägg till 5 minuter till den föreslagna tillagningstiden för att enheten ska förvärmas innan du lägger till ingredienser.

ATT ANVÄNDA DIN NINJA COMBI – INNEH.

Bake

1. Se inspirationsguiden för råd om hur man kombinerar ingredienser och tillbehör baserat på recept/tabeller.
2. Flytta SmartSwitch till AIR FRY/Cooker och använd sedan FUNCTION-pilarna för att välja BAKE. Förvald temperaturinställning visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur mellan 120 °C to 210 °C.

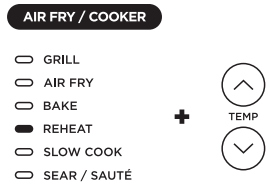


3. Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg upp till 4 timme med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
4. Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
5. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas på displayen.

OBS! Enheten kommer att förvärmas i tre minuter innan timern startar.

Reheat

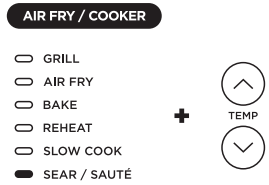
1. Var noga med att placera Cook & Crisp-plåten i botten av grytan.
2. Flytta SmartSwitch till AIR FRY/Cooker och använd sedan mittpilarna för att välja REHEAT. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur.



3. Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in återuppvärmningstiden.
4. Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
5. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas på displayen.

Sear/Sauté

1. Börja med att tillsätta ingredienser i Combi Cooker-pannan och ställ in den på nivå 1-positionen.
2. Flytta SmartSwitch till AIR FRY/Cooker och använd sedan FUNCTION-pilarna för att välja SEAR/SAUTÉ. Välj "Lo 1", "2", "3", "4" eller "Hi 5" med upp- och nedpilarna till vänster om displayen.



OBS! Ingen tidsinställning finns tillgänglig när Sear/Sauté-funktionen används.

3. Tryck på START/STOP för att starta tillagningen. Timern börjar räkna upp.
4. Tryck på START/STOP för att stänga av SEAR/SAUTÉ-funktionen. För att växla till en annan tillagningsfunktion, tryck på START/STOP för att avsluta tillagningsfunktionen och använd sedan SmartSwitch och pilarna i mitten fram för att välja önskad funktion.

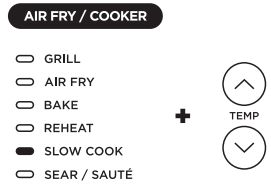
OBS! Du kan bara använda den här funktionen när luckan är öppen.

OBS! Använd **ALLTID** teflon/nonstick-redskap i Combi Cooker-pannan. Använd **INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans teflon/nonstickbeläggning.

OBS! SEAR/SAUTÉ-funktionen stängs av automatiskt efter 1 timme för "4" och "HI 5" och efter 4 timmar för "LO 1", "2" och "3".

Slow Cook

1. Innan du sätter igång, se till att du endast använder Combi Cooker-pannan utan krisppplåten.
2. Flytta SmartSwitch till AIR FRY/Cooker och använd sedan FUNCTION-pilarna för att välja SLOW COOK. Förvald temperaturinställning visas. Välj hög eller låg trycknivå ("Hi" eller "Lo") med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



3. Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden.
4. Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.

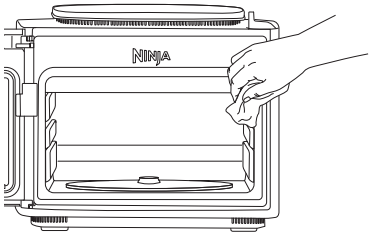
OBS! Tidsinställningen för SLOW COOK LO kan justeras mellan 6 och 12 timmar. Tidsinställningen för SLOW COOK HI kan justeras mellan 4 och 12 timmar.

5. När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och apparaten växlar automatiskt till Keep Warm-läget och börja räkna uppåt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

INSTRUKTIONER FÖR DAGLIG RENGÖRING:

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.



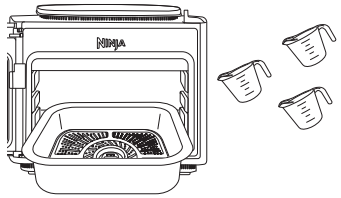
1. Koppla ur enheten ur vägguttaget för att säkerställa att enheten svalnat helt innan du rengör den.
2. För att rengöra den inre enheten och kontrollpanelen, torka av dem med en fuktig trasa.
   Använd **INTE** slipande rengöringssvampar.
3. Combi Cooker pannan, krispplåten och bakplåten kan diskas i diskmaskin.
4. Om matrester sitter fast på grytan, stället eller krispplåten ska du fylla grytan med vatten och låta den stå så ett tag innan de rengörs. Använd **INTE** skursvampar. Om det är nödvändigt att skrubba: använd ett milt rengöringsmedel eller flytande diskmedel och en disksvamp eller -borste.

OBS! Matlagningsenheten får **ALDRIG** diskas i diskmaskinen eller nedsänkas i vatten eller annan vätska.

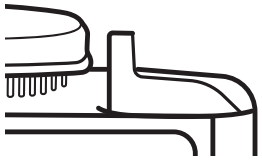
5. Låt alla delar lufttorka efter varje användning.

INSTRUKTIONER FÖR DJUPRENGÖRING:

1. Fyll Combi Cooker-pannan med 7 dl vatten.



2. Flytta Smart Switch till COMBI COOKER.



3. Välj STEAM och ställ in tiden på 10 minuter. Stäng luckan och tryck på START/STOP.
4. När programmet har avslutats och apparaten har svalnat, torka av insidan av locket och värmeelementen med en fuktad trasa eller svamp.
   VARNING: Rör inte fläkten vid rengöring av enhetens insida.
5. Avlägsna vattnet från grytan och se till att skölja både grytan och krispplåten för att säkerställa att alla rester har avlägsnats.

OBS! Combi Cooker-pannan och enhetens bottenvärmare kommer att bli väldigt varma. Rengör insidans sidor försiktigt.

FELSÖKNING

Förloppsfält visas på skärmen när COMBI COOKER-funktioner används.

- Detta indikerar att enheten bygger ånga. När enheten har slutat bygga upp trycket börjar den inställda koktiden att räknas ner.

Det strömmar ut mycket ånga från enheten när jag använder Steam-funktionen.

- Det är normalt att ångan strömmar ut genom ventilen under tillagningen.

Enhetens timer räknar uppåt, inte nedåt.

- Matlagningscykeln är avslutad och enheten är i Keep Warm-läge.

Felmeddelandet ”ADD POT” visas på skärmen.

- Combi Cooker-pannan är inte i tillagningsbasen. Combi Cooker-pannan krävs för alla COMBI COOKER-funktioner.

Felmeddelandet ”ERR” visas.

- Enheten fungerar inte som den ska. För att vi ska kunna erbjuda bättre service, ber vi dig registrera din produkt online på **ninjakitchen.eu** och ha produkten till hands när du ringer.

PRAKTISKA TIPS

1. När du refererar till våra måltidslistor, för större köttbitar, lägg till 3 till 5 minuter till tillagningstiden (observera att detta kan överkoka spannmål). Vi rekommenderar att du håller dig till köttets föreslagna längd och vikt.
2. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av grytan och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra bör de skakas om efter halva tillagningstiden.

RESERVDELAR

Extra delar och tillbehör kan beställas på ninjakitchen.eu eller genom kontakt med vår kundtjänst på **+44 (0) 800 862 0453**. Vi ber dig att registrera din produkt online på **ninjakitchen.eu/registerguarantee** och produkten nära till hands när du ringer, så att vi lättare kan hjälpa dig.

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en kund köper en produkt i Europa får de fördelar av juridiska rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Ninja® är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig en ytterligare tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ej heller ditt avtal med återförsäljaren.

Ninja®-garanti

Din Ninja-enhet utgör en stor investering. Din nya produkt behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Varje Ninja-produkt inkluderar garanti för delar och arbete. Du hittar även hjälp på vår webbplats **ninjakitchen.eu**.

Hur registrerar jag min Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din produkt:

- Datum då du köpte enheten (kvitto eller leveranskvitto).

För registrering via internet, besök **ninjakitchen.eu**.

VIKTIGT:

- Garantin täcker endast din produkt från inköpsdatumet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information du ger oss är korrekt. Om du inte kan uppvisa ett giltigt kvitto kan garantin förverkas.

Vilka är fördelarna med att registrera den medföljande Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du drar största möjliga nytta av din Ninja-enhet och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja®. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-produkt?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya Ninja-produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av den medföljande Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (efter Ninjas eget gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina juridiska rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av den medföljande Ninja-garantin?

1 Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör). Reservdelar finns att köpa på ninjakitchen.eu.

2 Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.

3 Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-produkt. Ett fullständigt sortiment av reservdelar/tillbehör för alla Ninja-maskiner erbjuds på **ninjakitchen.eu**.

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja inte med säkerhet täcks av din garanti.

ANTECKNINGAR

ANTECKNINGAR

ANTECKNINGAR

DANSK
Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle 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 i Den Europæiske Union af SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA.

DEUTSCH
Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist eine eingetragene Marke in der Europäischen Union von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA.

ENGLISH
Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark in the United Kingdom of SharkNinja Operating LLC. NINJA COMBI is a pending trademark application in the United Kingdom of Sharkninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA.

ESPAÑOL
Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos. Así pues, las especificaciones incluidas en el presente manual están sujetas a cambios sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS
Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits. Par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée dans l'Union européenne de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE.

ITALIANO
Il prodotto illustrato potrebbe risultare diverso dal prodotto effettivo. Ninja si impegna costantemente a migliorare i propri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato nell'Unione Europea di SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA.

NEDERLANDS
De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA.

NORSK
Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten videre varsel.

NINJA er et registrert varemerke i Den europeiske unionen for SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA.

PORTUGUESE
As ilustrações podem diferir do produto real. Estamos continuamente a melhorar os nossos produtos, por isso as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registrada na União Europeia da SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA.

SUOMI
Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on rekisteröity tavaramerkki Euroopan unionissa SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA.

SVENSKA
Figurer kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar efter att ständigt förbättra våra produkter, och tekniska specifikationer i detta dokument kan därför ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen av SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA.

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Leeds, England,
LS15 8ZB

ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

www.ninjakitchen.eu

SFP700EU_Series_ALL_IB_MP_240301_Mv1