NINJA®

OP500EU
Series

BRUGERVEJLEDNING
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
BRUKSANVISNING
OHJEET
INSTRUKTIONER

FOODI® MAX TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER

ninjakitchen.eu

TAK
fordi du købte vores Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu

Scan QR-koden med en mobilenhed

NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

_____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	230V~, 50Hz
Watt:	1760W
Volumen:	7,5 l
Væskegruppe:	2

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

Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller folkesundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af din brugte enhed bedes du anvende returnerings- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor dette produkt blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssigt sikker måde.

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 2

Dele og tilbehør 6

Brug af kontrolpanelet 8
Tilberedningsfunktioner 8
Betjeningsknapper 8

Inden første brug 9
Isætning af kondenssamleren 9
Fjernelse og genindsættelse af antitilstopningshætten 9

Brug din Foodi® Max TenderCrisp™ trykkoger 10
Udskift toppen 10
Brug af sprødlåget 10
Brug tilberedningsfunktioner sammen med sprødlåget 10
Luft-sprød 10
Grill 11
Bag/steg 12
Dehydrering 13
Påsætning og fjernelse af tryklåget 14
Vandtest: sådan kommer du i gang med trykkogning 14
Naturlig trykfrigivelse vs. hurtig trykfrigivelse 15
Opbygning af tryk 15
Brug af tilberedningsfunktioner sammen med tryklåget 16
Trykkogning 16
Damp 17
Langtidstilberedning 18
Yoghurt 18
Svitse/sautere 19

Tilbehør til køb 20

Rengøring og vedligeholdelse 21
Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden 21
Fjernelse og genplacering af silikoneringen 21

Fejlfindingsguide 22

Nyttige tips 24

Erstatningsdele 25

Registrering af produkt 26

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

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

⚠ ADVARSEL

1 Apparatet kan bruges af personer med fysisk, sansemæssig eller mentalt handicap eller manglende erfaring og viden, hvis der holdes opsyn med dem eller gives instruktioner med hensyn til brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår risiciene ved brug.

2 Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde for børn. Apparattet må IKKE bruges af børn. Omhyggeligt opsyn er nødvendig ved brug nær børn.

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

4 Børn må ikke lege med dette apparat.

5 **Brug ALDRIG** stikkontakt under køkkenbordet.

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

7 **Brug IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn under 8 år kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.

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

9 Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. **Brug IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet har en funktionsfejl eller er skadet på nogen måde, skal du slukke det med det samme og ringe til kundeservice.

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

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

12 **Dæk IKKE** indsugningsventilen eller udluftningsventilen under tilberedning. Hvis du gør det, bliver maden ikke tilberedt ens, og apparatet kan blive beskadiget eller overophede.

13 Brug kun silikoneringe fra SharkNinja for at forebygge risiko for eksplosion og skade. **Brug IKKE**, hvis iturevet eller beskadiget. Erstat før brug.

14 Før du sætter gryden ind i apparatets base, skal du sørge for, at gryden og apparatets base er rene og tørre ved at aftørre med en blød klud.

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

16 Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. **Apparatet må IKKE** flyttes, mens det er i brug.

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

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

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

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

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

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

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

24 **Dæk IKKE** trykventilerne.

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

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

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

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

29 Overfyld **IKKE** Cook & Crisp™ Basket for at undgå kontakt mellem mad og varmeelementer.

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

31 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.

32 **Apparatet må IKKE** placeres i nærheden af en bordkant under brug.

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

GEM DISSE ANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

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

36 Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når trykkogeren indeholder varm olie, varmt mad eller varme væsker, eller når trykkogeren er under tryk. Upassende brug, inklusive flytning af trykkogeren, kan resultere i personskade. Når apparatet bruges til trykkogning, skal du sikre, at låget er passende samlet og låst på plads før brug.

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

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

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

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

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

42 Hvis låget ikke kan drejes for at låse det op, betyder det, at apparatet stadig er under tryk. Ethvert tilbageværende tryk kan være farligt. Lad apparatet udligne trykket naturligt, eller drej trykudligningsventilen langsomt til UDLUFT-positionen for at frigive damp. Vær omhyggelig med at undgå kontakt med frigivet damp for at undgå forbrændinger og personskade. Når dampen er helt frigivet, vil den røde flydeventil være i den lave position, og låget kan fjernes.

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

44 **Hold ALTID** hænder, ansigt og andre kropsdele væk fra trykudligningsventilen inden eller under trykudligning, og når du fjerner tryklåget efter tilberedning. Den indeholdte damp kan forårsage alvorlige forbrændinger. **Løft og tip ALTID** låget væk fra dig, når du fjerne det.

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

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

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

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

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

50 For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring.

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

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

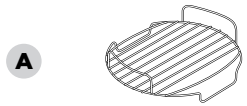
	Indikerer at læse og gennemgå instruktioner for at forstå betjening og brug af produktet.
	Indikerer tilstedeværelsen af en fare, der kan forårsage personskade, død eller væsentlig tingskade, hvis advarslen omfattet af dette symbol, ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Brug altid håndbeskyttelse for at undgå brændskader.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

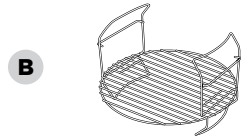
GEM DISSE ANVISNINGER

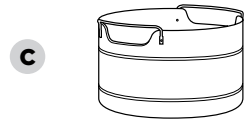
DELE OG TILBEHØR

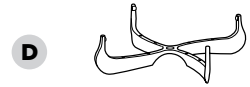
DELE

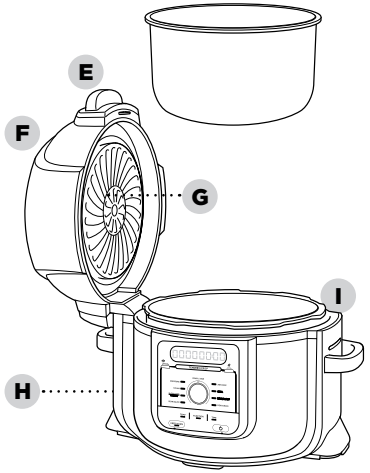
A Top-tier (lavere hylde)
B Vendbar hylde
C Cook & Crisp™-kurv
D Aftagelig diffuser
E 7,5 l aftagelig gryde
F Sprødlåg
G Varmeskjold
H Kontrolpanel
I Apparatets base
J Tryklåg
K Trykudligningsventil
L Flydeventil
M Silikonering
N Anti-tilstopningshætte
O Udluftningsventil
P Kondenssamler

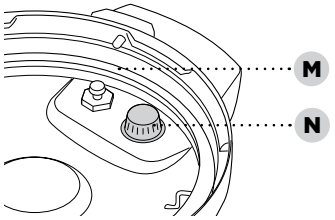




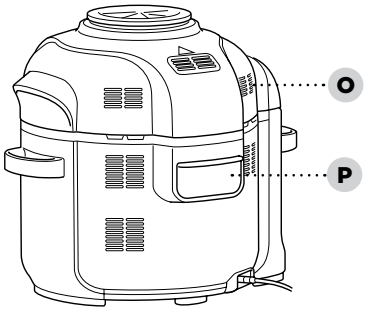






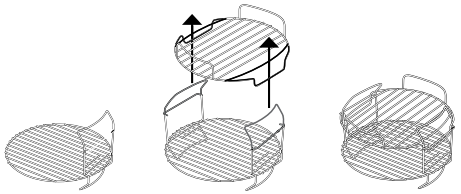


Underside af tryklåg



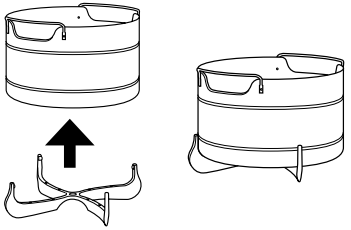
INSTRUKTIONER TIL SAMLING AF TILBEHØR

2 TIER AFTAGELIG HYLDE



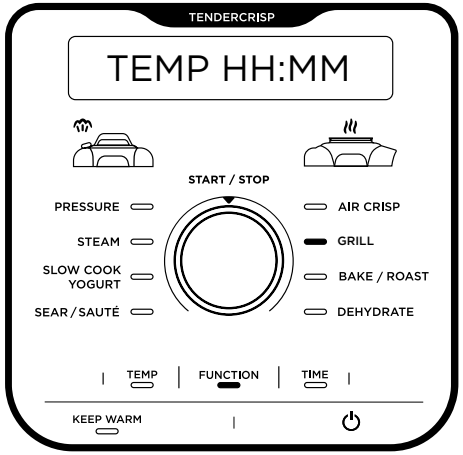
1. Placér den aftagelige hylde i gryden i den lavere position.
2. Sænk den lavere hylde med håndtagene på den aftagelige hylde.

COOK & CRISP™-KURV



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

BRUG AF KONTROLPANELET



BEMÆRK: Kontrolpanel kan variere efter model.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BETJENINGSKNAPPER

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

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

TID: Tryk på TIME, derefter på START/STOP-knappen for at tilpasse tilbederedningstiden.

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

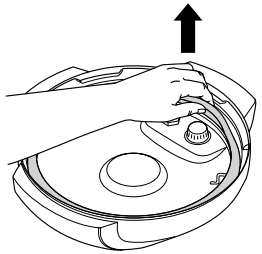
START/STOP-drejeknap: Brug knappen til at vælge en tilberedningsfunktion, temperatur og tilberedningstid. Tryk på knappen for at påbegynde tilberedning. Ved at trykke på knappen, mens enheden er i brug, stopper du den igangværende tilberedningsfunktion.

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

EFFEKT: Afbryderen slukker apparatet og stopper al tilberedning.

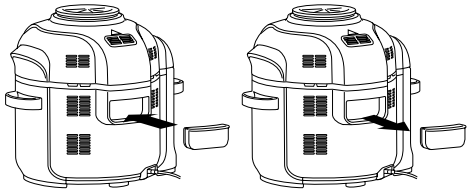
INDEN FØRSTE BRUG

1. Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
2. Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne manual omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
3. Vask tryklåget, silikoneringen, den aftagelige gryde, Cook & Crisp™ Basket, den vendbare hylde og kondensindsamler i varmt vand med sæbe, og skyl og tør omhyggeligt.
4. **RENGØR ALDRIG** apparatets base eller tryklåg i opvaskemaskinen. Undersøg tryklåget for at sikre, at der ikke er noget snavs, der blokerer ventilerne.



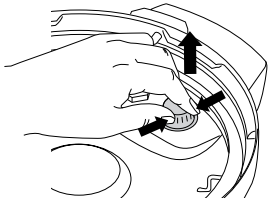
ISÆTNING AF KONDENSINDSAMLER

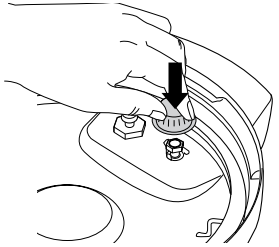
For at isætte kondensindsamleren skal du skubbe den ind i sprækken på apparatets base. Skub den ud for at vaske den i hånden efter hvert brug.



FJERNELSE OG GENISÆTTELSE ANTI-TILSTOPNINGSHÆTTEN

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





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

BRUG DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOGER

UDSKIFT TOPPEN

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

BRUG AF SPRØDLÅGET

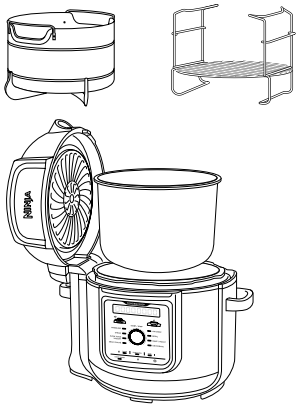
Sprødlåget er påsat enheden og kan åbnes til enhver tid for at tjekke din mad under tilberedningsprocessen. Når låget er åbent, vil timeren sættes på pause, og varmeelementet i låget vil slukke. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde igen, og timeren vil genoptage nedtællingen.

BRUG TILBEREDNINGSFUNKTIONER SAMMEN MED SPRØDLÅGET

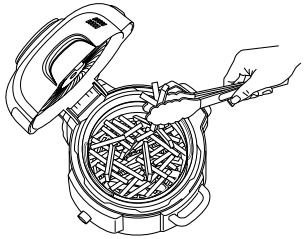
For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på ⏻.

Luft-sprød

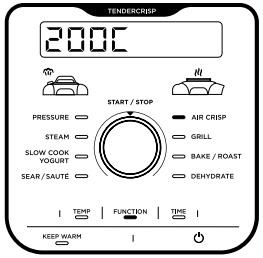
1 Placér enten Cook & Crisp™-kurven eller den vendbare hylde i gryden. Kurven skal have diffuser påsat.



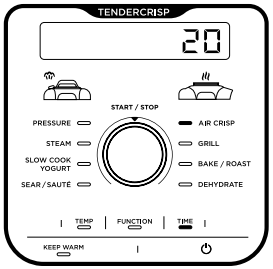
2 Tilføj ingredienserne i Cook & Crisp-kurven eller den vendbare hylde. Luk låget.



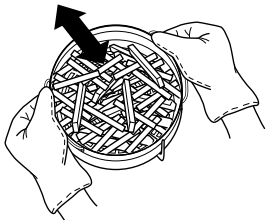
3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge LUFT-SPRØD. Standardtemperaturen vises. Tryk på TEMP, drej derefter knappen for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 200 °C.



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



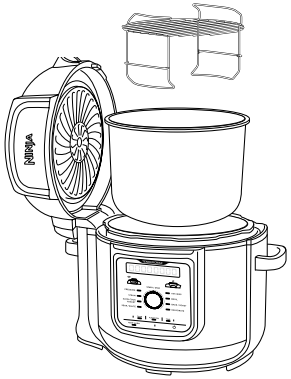
5 Under tilberedning kan du åbne låget og løfte kurven ud for at ryste eller omrøre ingredienserne, selv til bruning, om nødvendigt. Når det er gjort, sætter du kurven tilbage i gryden og lukker låget. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget lukkes.



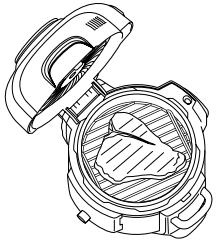
6 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG).

Grill

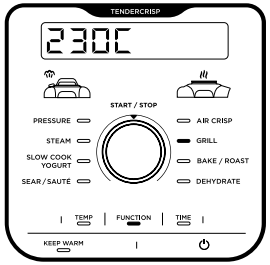
1 Placér den vendbare hylde i gryden i den højere grillposition, eller følg instruktionerne i din opskrift.



2 Placér ingredienserne på hylden, og luk låget.

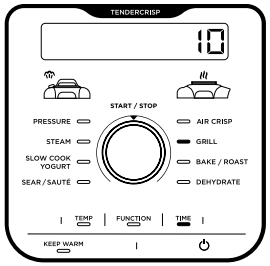


3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge GRILL.



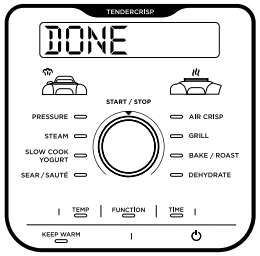
BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger grillfunktionen.

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



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

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

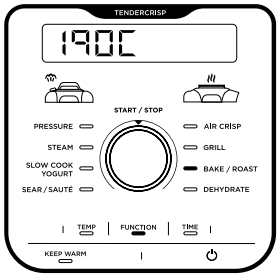


BRUG DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOGER – FORTSAT

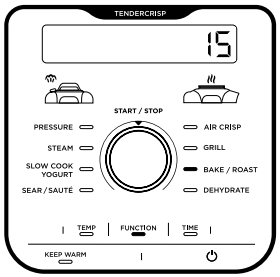
Bag/steg

1 Tilføj ingredienser og ethvert tilbehør i gryden. Luk låget.

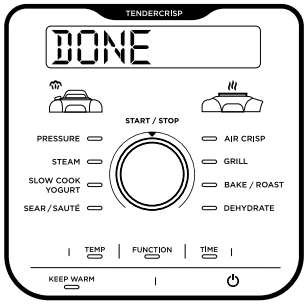
2 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge BAGE/STEGE. Standardtemperaturen vises. Tryk på TEMP, drej derefter knappen for at vælge en temperatur mellem 120 °C og 200 °C.



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

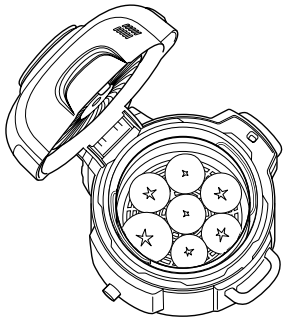


4 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG).

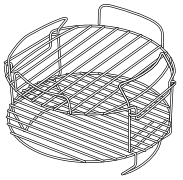


Dehydrering

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

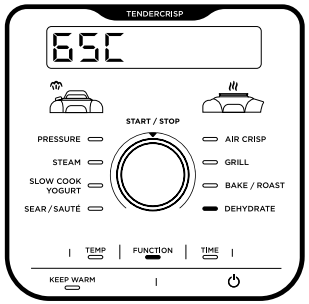


2 Hold top-tieren i dens håndtag og placér den ned over den aftagelige hylde i positionen som vist nedenfor. Placér derpå et lag af ingredienser på top-tieren og luk låget.

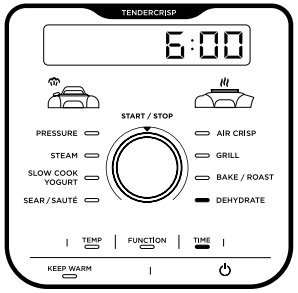


BEMÆRK: Brug dehydrerer-holderen (sælges separat) direkte i gryden for fem niveauer af kapacitet.

3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge DEHYDRÉR. Standardtemperaturen vises. Tryk på TEMP, drej derefter knappen for at vælge en temperatur mellem 25 °C og 90 °C.

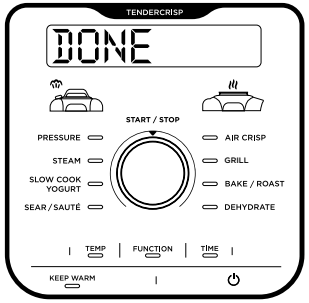


4 Tryk på TIME, og drej derefter knappen for at justere tilberedningstiden i 15 minutters intervaller op til 12 timer.



5 Luk låget og tryk på START/STOP for at begynde dehydreringen.

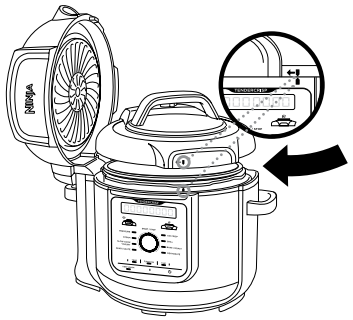
6 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG).



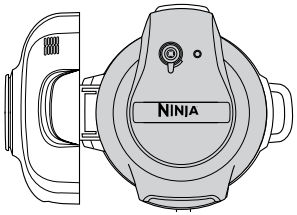
BRUG DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOGER – FORTSAT

PÅSÆTNING OG FJERNELSE AF TRYKLÅGET

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

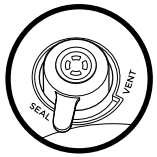


2 Tryklåget er låst, når det er klikket på plads og Ninja-logoet vender ud mod dig.

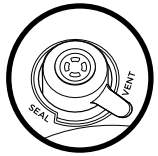


3 For at løsne tryklåget skal du dreje det mod uret. Løft låget op og væk fra dig, da noget damp vil forblive i apparatet og frigives, når låget åbnes.

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



FORSEGL
for trykkogning



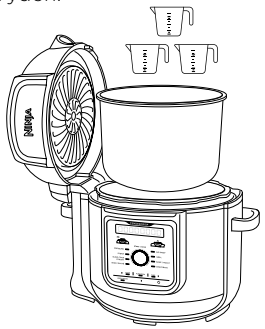
VENTILÉR
for damp, langtidstilbereding og svits/sautér

BEMÆRK: Ventilen vil være løs, når den er helt installeret.

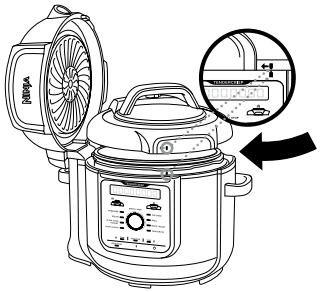
VANDTEST: SÅDAN KOMMER DU I GANG MED TRYKKOGNING

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

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

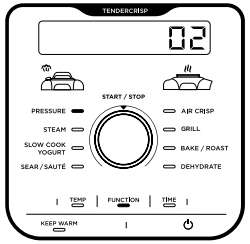


2 Sæt tryklåget på ved at sætte pilen på forsiden af låget på linje med pilen på forsiden af apparatets base. Drej derefter låget med uret, indtil det låser på plads.

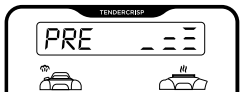


3 Sørg for, at trykudligningsventilen er i FORSEGLET-positionen.

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



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



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

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

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

NATURLIG TRYKFRIGIVELSE VS. HURTIG TRYKFRIGIVELSE

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

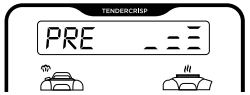
Hurtig trykfrigivelse: Brug **KUN** denne funktion, hvis opskriften angiver det. Efter trykkogning og HOLD VARM-knappen tændes, skal du dreje trykudligningsventilen til VENTILÉR-position for hurtigt at frigive dampen. Frigivelsen af damp kan ledsages af en hørbar hvislen.

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

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

OPBYGNING AF TRYK

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



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

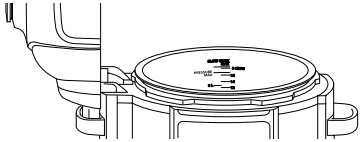
BRUG DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOGER – FORTSAT

BRUG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER SAMMEN MED TRYKLÅGET

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

Trykkogning

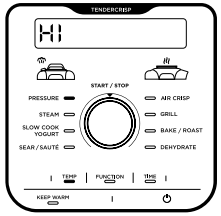
1 Placér ingredienser og mindst 1 kop væske i gryden samt alt nødvendigt tilbehør. **Fyld IKKE** gryden over MAKS. TRYK-linjen.



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

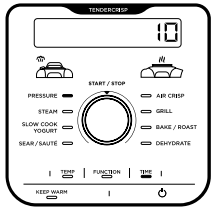
2 Påsæt tryklåget, og drej trykudligningsventilen til FORSEGL-positionen.

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

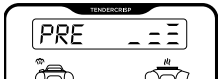


BEMÆRK: Hvis apparatet kører 1 time eller mindre, vil uret tælle ned med minutter og sekunder. Hvis det kører 1 time eller mere, vil uret kun tælle ned med minutter.

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



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



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

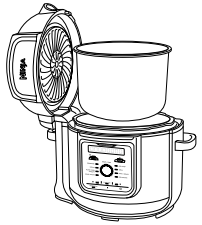
6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe, automatisk skifte til Hold varm-tilstand og begynde at tælle op.

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

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

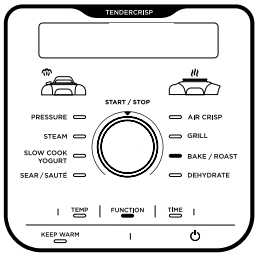
Damp

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



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

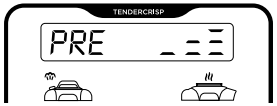
3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge DAMP.



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

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

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



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

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

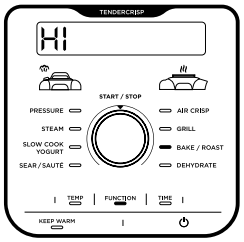
BRUG DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOGER – FORTSAT

Langtidstilberedning

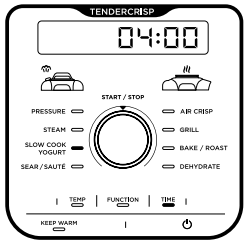
1 Kom ingredienserne i gryden. **Fyld IKKE** gryden over MAKS.-linjen.

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

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



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



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

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

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

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

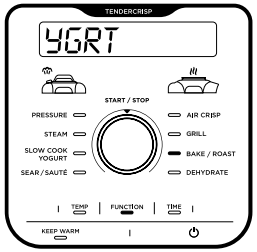
Yoghurt

1 Tilføj den ønskede mængde mælk i gryden.

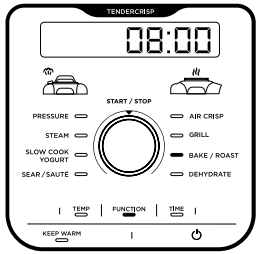
BEMÆRK: Hvis du foretrækker at pasteurisere, køle og tilføje kulturer uden at bruge enheden, kan du springe trinnene 1-9 over. I stedet for at trykke på TEMP skal du vælge FMNT, trykke på TIME, vælge den ønskede inkubationstid og derpå trykke på START/STOP for at begynde.

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

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



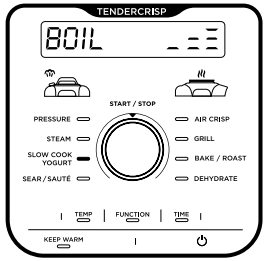
4 Tryk på TIME, og drej derefter knappen for at justere inkubationstiden til 30 minutters intervaller mellem 8 og 12 timer.



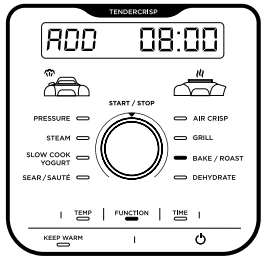
BEMÆRK: Vælger du en længere tidsperiode, vil du få en mere syrlig yoghurt med en tykkere konsistens. Brug 12 timer for at opnå en yoghurt i græsk stil.

5 Tryk på START/STOP for at påbegynde pasteuriseringen.

6 Enheden vil vise KOG under pasteuriseringen. Når pasteuriseringstemperaturen er nået, vil enheden bippe og vise KØLER.

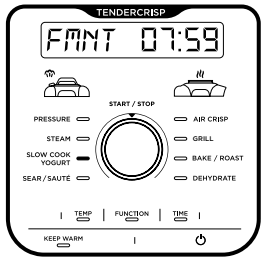


7 Når mælken er kølet af, vil enheden vise TILFØJ og RØR efter hinanden samt inkubationstiden.



8 Fjern tryklåget, og skum toppen af mælken.

9 Tilføj yoghurtkultur til mælken, og rør sammen. Påsæt tryklåget og tryk START/STOP for påbegynde inkubationsprocessen.



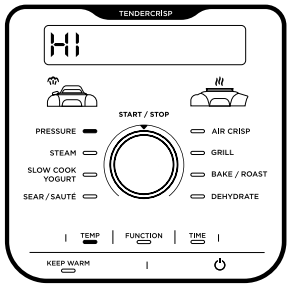
10 Displayet vil vise FMNT og vil påbegynde nedtællingen. Når inkubationstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG). Enheden vil bippe hvert minut i op til 4 timer, eller indtil den slukkes.

11 Afkøl yoghurten op til 12 timer inden servering.

Svitse/sautere

1 Kom ingredienserne i gryden.

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



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

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

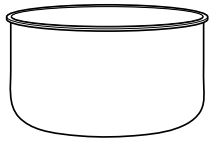
4 Tryk på START/STOP for at slukke SVITS/SAUTÉR-funktionen. For at skifte til en anden tilberedningsfunktion skal du trykke på FUNKTION og derefter dreje START/STOP-knappen til din ønskede tilberedningsfunktion.

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

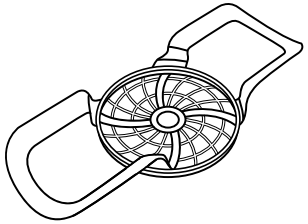
BEMÆRK: Brug ALTID nonstick-redskaber i gryden. **Brug IKKE** metalredskaber, da de vil ridse nonstick-overfladen i gryden.

TILBEHØR TIL KØB

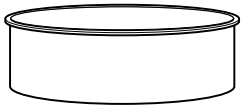
Ninja tilbyder en række tilbehør, der er skræddersyet til din Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp™ trykkoger. Besøg ninjakitchen.eu for at udvide dine evner og bringe din madlavning op på næste niveau.



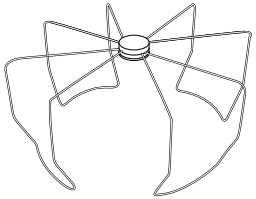
Gryde
En ekstra gryde, så du kan holde Foodi® kørende, når din anden gryde allerede er fuld af lækker mad.



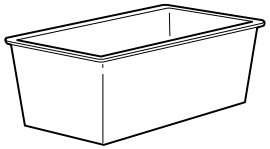
Silikoneslynge til flere formål
Flyt let ingredienser og brød ind og ud af gryden.



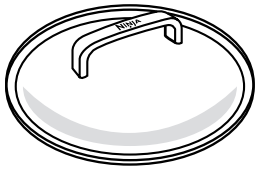
Universaldåse
Lav gryderetter, dips samt søde og krydrede tærter, eller bag luftige, svampede kager med en gylden top til dessert. D 22 cm H 6 cm.



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

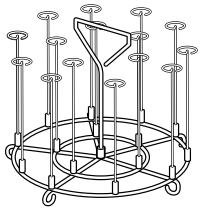


Formbrød
Vores specialdesignede bageform har den perfekte størrelse til at bage forskellige brød, eksempelvis med banan eller courgette.
Ca. L 21 cm x B 11 cm x H 9 cm



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

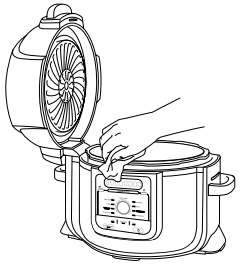
Ekstra pakke silikoneringe
Sættet med 2 silikoneringe hjælper med at holde smagsindtrykkene adskilt fra hinanden – brug den ene, når du tilbereder krydrede retter, og den anden, når du tilbereder søde retter.



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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring:
Opvaskemaskine og opvask i hånden



Apparatet skal altid rengøres efter brug.

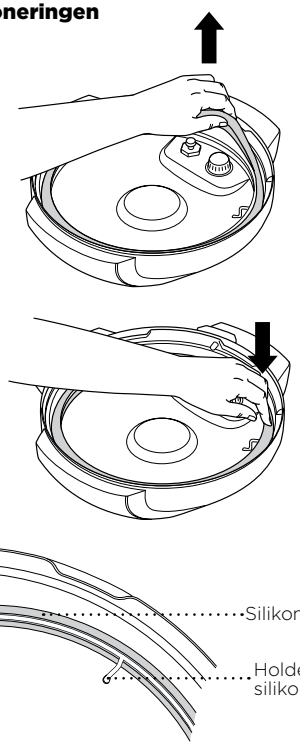
1. Tag apparatets stik ud af stikkontakten, før du rengør det.
2. Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets base og kontrolpanelet.
3. Tryklåget og gryden, silikoneringen, den vendbare hylde, Cook & Crisp™-kurven og den aftagelige diffuser kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

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

BEMÆRK: FJERN IKKE trykudligningsventilen eller den røde flydeventil.

Fjernelse og genplacering af silikoneringen



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

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

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

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

FEJLFINDINGSGUIDE

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

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

Hvorfor tæller tiden så langsomt ned?

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

Hvordan kan jeg vide, at apparatet har opbygget tryk?

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

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

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

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

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

Hvorfor kan jeg ikke tage tryklåget af?

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

Er det meningen, at trykudligningsventilen skal være løs?

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

Apparatet sprutter og opbygger ikke tryk.

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

Apparatet tæller op i stedet for at tælle ned.

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

Hvor længe tager det apparatet at udligne trykket?

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

Der vises en "GRYDE"-fejlmeddelelse på displayet.

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

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

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

Der vises en "SLUK"-fejlmeddelelse på displayet.

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

Der vises en "VENTILÉR"-fejlmeddelelse på displayet.

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

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

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

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

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

Der vises en "FEJL"-fejlmeddelelse.

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

NYTTIGE TIPS

1. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i jævnt fordelte lag på bunden af gryden. De må ikke ligge ovenpå hinanden. Hvis ingredienserne ligger ovenpå hinanden, skal du ryste gryden, når halvdelen af tiden er gået.
2. For mindre ingredienser, der kan falde gennem den vendbare hylde, anbefaler vi først at indpakke dem i pergamentpapir eller foliebakke.
3. Når du skifter fra trykkogning til at bruge sprødlåget, anbefales det at tømme gryden for enhver tilbageblivende væske for at få de bedste resultater.
4. Brug Hold varm-tilstanden for at holde mad varm ved en sikker temperatur efter tilberedning. For at forhindre at mad tørrer ud, anbefaler vi at holde låget lukket og bruge denne funktion lige op til servering. For at genopvarme mad bruges luft-sprød-funktionen.
5. Når du følger en opskrift for Ninja Foodi® 6 l i denne enhed, kan ekstra tilberedningstid eller ekstra rystning af Cook & CrispTM-kurven være nødvendig.
6. I-trykkogningsopskrifter såsom supper, simreretter og chiliretter kan opskaleres med 50 % i Ninja® Foodi® Max.

RESERVEDELE

Besog ninjakitchen.eu for at bestille nye reservedele og tilbehor.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvad sker der, når garantien udløber?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

HERZLICHEN DANK

Für den kauf des Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

Spannung:	230 V~, 50 Hz
Watt:	1760 W
Volumen:	7,5 l
Fluidgruppe:	2

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

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

INHALT

Wichtige Sicherheitsanweisungen 30

Teile und Zubehör 34

Nutzung des Bedienfelds 36
Garfunktionen 36
Bedientasten 36

Vor der ersten Verwendung 37
Installation des Kondensatbehälters 37
Entfernen und Wiedereinbau des Anti-Clog-Deckels 37

Nutzung Ihres Foodi® Max TenderCrisp™-Schnellkochtopfes 38
Deckel wechseln 38
Nutzung des Crisping-Deckels 38
Nutzung der Garfunktionen mit dem Crisping-Deckel 38
Heißluftfrittieren 38
Grillen 39
Backen/Rösten 40
Trocknen 41
Aufsetzen und Entfernen des Druckdeckels 42
Wassertest: Die erste Nutzung Ihres Schnellkochtopfes 42
Natürlicher Druckabbau vs. schneller Druckabbau 43
Druckbeaufschlagung 43
Nutzung der Garfunktionen mit dem Druckdeckel 44
Schnellkochen 44
Dampfgaren 45
Langsames Garen 46
Joghurt 46
Anbraten/Sautieren 47

Kaufbares zubehör 48

Reinigung und Pflege 49
Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche 49
Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung 49

Anleitung zur Fehlerbehebung 50

Hilfreiche Tipps 52

Ersatzteile 53

Produktregistrierung 54

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

⚠ WARNUNG

1 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.

2 Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Das Gerät darf NICHT von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.

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

4 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

5 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. **NIEMALS** das Kabel über den Rand der Arbeitsplatte ziehen. **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden. **NIEMALS** mit einem Verlängerungskabel verwenden.

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

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

8 Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie das Kabel, die Stecker, den Kocherfuß oder den Knusperdeckel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur der abnehmbare Kochtopf ist für Lebensmittel oder Flüssigkeiten konzipiert.

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

10 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig montiert ist.

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

12 **NICHT** das Lufteinlass- oder Luftauslassventil bei geschlossenem Knusperdeckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.

13 Um Explosions- und Verletzungsgefahr zu vermeiden, verwenden Sie nur Silikonringe von SharkNinja.

14 Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf in den Kochtopffuß stellen, trocknen Sie Topf und Kochtopffuß mit einem weichen Tuch ab.

15 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. **NICHT** dieses Gerät für anderen als seinen vorgesehenen Verwendungszweck verwenden. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. **NICHT** im Freien verwenden. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.

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

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

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

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

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

21 **NIEMALS** die Einstellung LANGSAM GAREN ohne Essen und Flüssigkeiten im abnehmbaren Kochtopf verwenden.

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

23 Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.

24 **NICHT** die Druckventile abdecken.

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

26 Vermeiden Sie, dass Lebensmittel die Heizelemente berühren. **NICHT** überfüllen oder den MAX-Füllstand beim Kochen überschreiten. Beim Kochen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.

27 Beim Schnellkochen von Lebensmitteln, die beim Kochen an Volumen zunehmen (z. B. Trockengemüse, Bohnen, Getreide, Reis usw.) **NICHT** den Topf mehr als bis zur Hälfte füllen oder andernfalls wie in einem Ninja® Foodi Rezept angegeben.

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

29 Seien Sie beim Schließen des Knusperdeckel äußerst vorsichtig und achten Sie darauf, dass nichts vom Scharnier eingeklemmt wird.

30 Die Ausgangsspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

31 Stellen Sie das Gerät während des Betriebes **NICHT** nahe der Kante einer Arbeitsplatte.

32 Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken auf.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

34 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.

35 Extreme Vorsicht ist geboten, wenn der Kochtopf heißes Öl, heiße Speisen oder heiße Flüssigkeiten enthält oder wenn der Kochtopf unter Druck steht. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfes, kann zu Verletzungen führen. Wenn Sie dieses Gerät zum Schnellkochen verwenden, vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Deckel richtig montiert und verriegelt ist.

36 Vorsicht ist geboten beim Anbraten von Fleisch und beim Sautieren in heißem Öl. Halten Sie Hände und Gesicht vom abnehmbaren Kochtopf fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.

37 Während des Betriebs des Geräts wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnung abgegeben. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Entlüftung nicht auf das Netzkabel, Steckdosen oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand von der Lüftungsöffnung.

38 **NICHT** versuchen, den Deckel während oder nach dem Schnellkochen zu öffnen. Warten Sie, bis der gesamte Innendruck durch das Druckentlastungsventil freigegeben wurde und das Gerät leicht abgekühlt ist. Wenn sich der Deckel beim Entriegeln nicht dreht, bedeutet dies, dass das Gerät immer noch unter Druck steht – den Deckel **NICHT** mit Gewalt öffnen. Der verbleibende Druck kann gefährlich sein. Lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise Druck ablassen oder drehen Sie das Druckablassventil in die Entlüftungsstellung, um Dampf abzulassen. Achten Sie darauf, dass Sie keinen Kontakt mit dem freigegebenen Dampf haben, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden. Wenn der Dampf vollständig abgelassen ist, befindet sich das rote Schwimmerventil in der unteren Position, sodass der Deckel entfernt werden kann. **NICHT** das rote Schwimmerventil oder die Druckentlastungsanordnung manipulieren, demontieren oder anderweitig entfernen.

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

40 Bei Verwendung der Einstellung PRESSURE COOK (Schnellkochen) **IMMER** den Druckdeckel verschlossen halten und das Druckablassventil gegen den Uhrzeigersinn auf die Verschlussposition (SEAL) gedreht halten.

41 **NICHT** versuchen, den Deckel während oder nach dem Schnellkochen zu öffnen. Warten Sie, bis der gesamte Innendruck durch das Druckentlastungsventil freigegeben wurde und das Gerät leicht abgekühlt ist. Wenn sich der Deckel beim Entriegeln nicht dreht, bedeutet dies, dass das Gerät immer noch unter Druck steht – den Deckel **NICHT** mit Gewalt öffnen. Der verbleibende Druck kann gefährlich sein. Lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise Druck ablassen oder drehen Sie das Druckablassventil in die Entlüftungsstellung, um Dampf abzulassen. Achten Sie darauf, dass Sie keinen Kontakt mit dem freigegebenen Dampf haben, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden. Wenn der Dampf vollständig abgelassen ist, befindet sich das rote Schwimmerventil in der unteren Position, sodass der Deckel entfernt werden kann.

42 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. **NICHT** das Kabel über Kanten von Tischen oder Theken hängen lassen oder heiße Oberflächen berühren lassen.

43 Halten Sie **IMMER** Hände, Gesicht und andere Körperteile vor oder während der Druckentlassung vom Druckentlastungsventil fern. Beim Öffnen des Druckdeckels kann zusätzlicher Dampf entweichen.

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

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

46 Der abnehmbare Kochtopf kann extrem schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist. Beim Anheben des Topfes vom Herdboden ist Vorsicht geboten.

47 Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden überwacht.

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

49 Halten Sie Hände, Gesicht und andere Körperteile **IMMER** vor oder während der Druckentlastung vom Druckentlastungsventil fern und wenn Sie den Deckel nach dem Garen abnehmen. Durch den Dampf im Inneren können schwere Verbrennungen entstehen. Heben Sie den Deckel beim Abnehmen IMMER an und neigen Sie ihn von sich weg.

50 Um das Gerät auszuschalten, auf „Off“ schalten und es von der Stromquelle trennen.

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

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

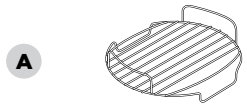
	Weist darauf hin, dass die Anleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung ignoriert wird.
	Den Kontakt mit heißen Oberflächen unbedingt vermeiden. Immer einen Handschutz verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Nur für Innenräume und den Hausgebrauch vorgesehen.

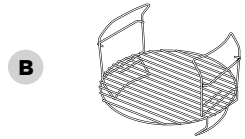
DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

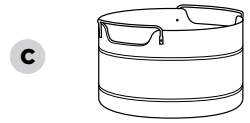
TEILE UND ZUBEHÖR

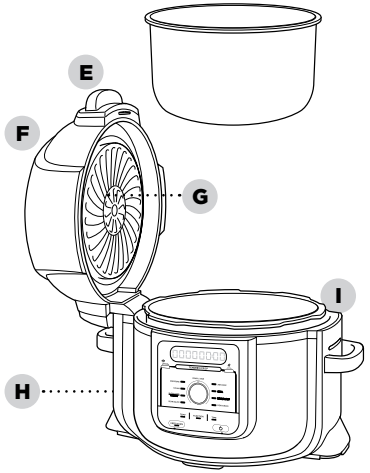
TEILE

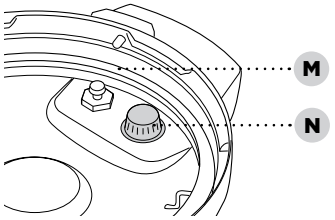
A Oberer Teil (niedriger Rost)
B Wenderost
C Cook & Crisp™-Korb
D Abnehmbarer Diffusor
E 7,5 l Entfernbarer Kochtopf
F Crisping-Deckel
G Hitzeschild
H Bedienfeld
I Kocheruntersatz
J Druckdeckel
K Druckventil
L Schwimmerventil
M Silikondichtung
N Verstopfungsschutzkappe
O Luftaustrittsöffnung
P Kondensatbehälter



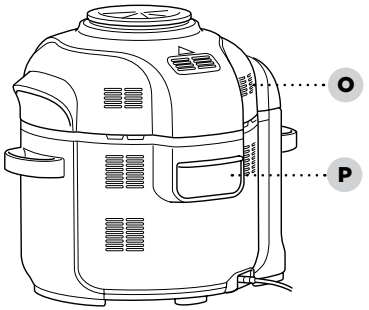






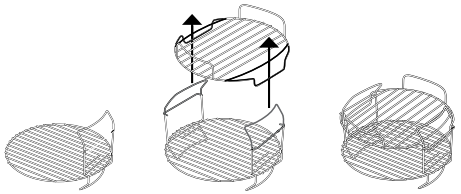


Unterseite des Druckdeckels



ANLEITUNG ZUM EINSETZEN VON ZUBEHÖR

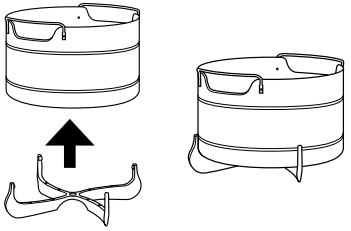
DOPPELSTÖCKIGER WENDEROST



1 Platzieren Sie den Wenderost unten im Kochtopf.

2 Setzen Sie den unteren Rost durch die Griffe des Wenderosts ein.

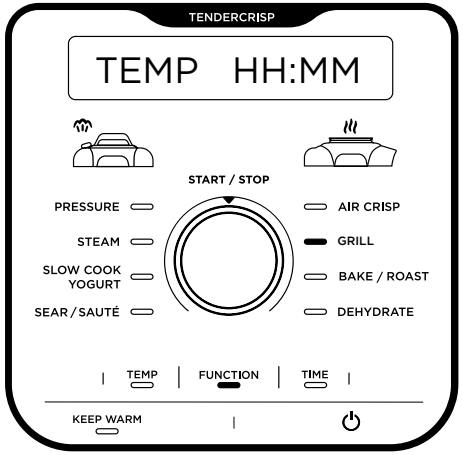
COOK & CRISP™-KORB



1 Um den Diffusor zwecks Reinigung zu entfernen, lösen Sie 2 Diffusor-Finnen aus der Vertiefung am Korb und ziehen Sie kräftig.

2 Um den Cook & Crisp-Korb einzusetzen, platzieren Sie den Korb auf dem Diffusor und drücken Sie ihn kräftig nach unten.

NUTZUNG DES BEDIENFELDS



HINWEIS: Das Bedienfeld kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

GARFUNKTIONEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BEDIENTASTEN

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

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

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

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

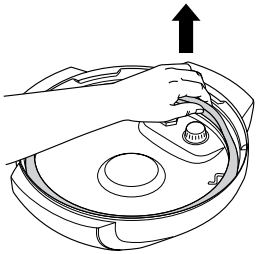
START/STOP-Drehregler/Taste: Verwenden Sie diese Taste/Drehregler, um die Garfunktion, -temperatur und -zeit auszuwählen. Drücken Sie die Taste, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Taste während des Garvorgangs drücken, wird die aktuelle Garfunktion unterbrochen.

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

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

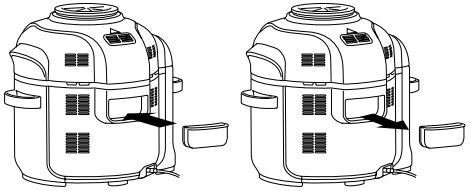
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
2. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Waschen Sie den Druckdeckel, die Silikondichtung, den herausnehmbaren Kochtopf, den Cook & Crisp™-Korb, den Wenderost und den Kondensatbehälter mit heißem Seifenwasser und spülen Sie sie anschließend gründlich ab.
4. **NIEMALS** den Kocheruntersatz oder den Druckdeckel im Geschirrspüler reinigen. Den Druckdeckel untersuchen, um sicherzustellen, dass keine Rückstände die Ventile blockieren.



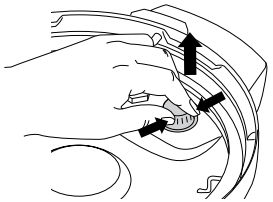
INSTALLATION DES KONDENSATBEHÄLTERS

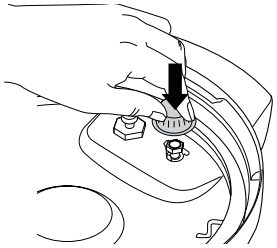
Um den Kondensatbehälter zu installieren, schieben Sie ihn in den Schlitz am Kocheruntersatz. Ziehen Sie ihn nach jedem Gebrauch heraus, um ihn von Hand zu reinigen.



ENTFERNEN UND WIEDEREINBAU DER VERSTOPFUNGSSCHUTZKAPPE

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





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

NUTZUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP™ SCHNELLKOCHTOPFES

DECKEL WECHSELN

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

NUTZUNG DES CRISPING-DECKELS

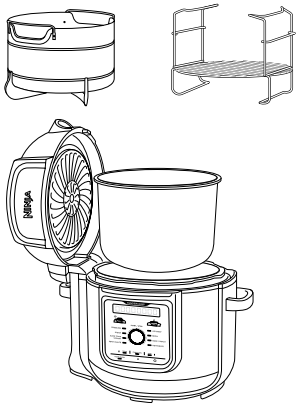
Der Crisping-Deckel ist am Gerät angebracht und kann jederzeit geöffnet werden, um während des Garvorgangs nach dem Essen zu sehen. Wenn der Deckel geöffnet wird, hält der Timer an und das Heizelement wird ausgeschaltet. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang erneut und der Timer setzt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

NUTZUNG DER GARFUNKTIONEN MIT DEM CRISPING-DECKEL

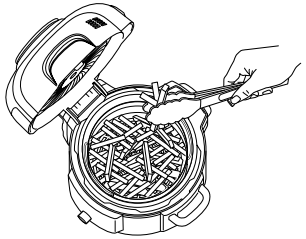
Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und drücken Sie ⏻.

Heißluftfrittieren

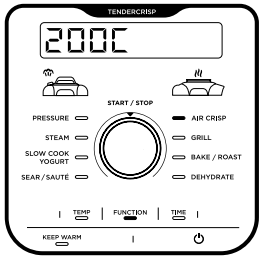
1 Platzieren Sie bei den Cook & Crisp™-Korb oder den Wenderost im Topf. Der Korb sollte mit einem Diffusor ausgestattet sein.



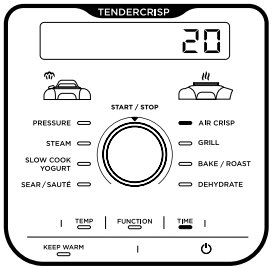
2 Legen Sie die Zutaten in den Cook & Crisp-Korb oder auf den Wenderost. Schließen Sie den Deckel.



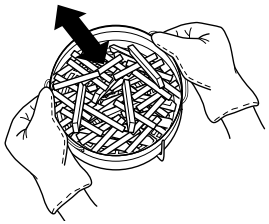
3 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um AIR CRISP auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie anschließend den Drehregler, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 200 °C auszuwählen.



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



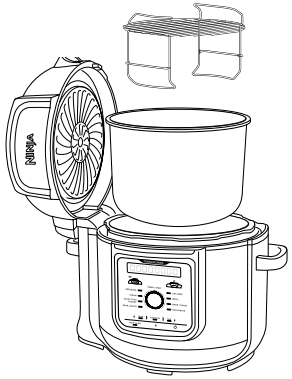
5 Während des Garvorgangs können Sie den Deckel öffnen und den Korb herausheben, um die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, damit sie gleichmäßig gebräunt werden. Senken Sie danach den Korb wieder in den Topf und schließen Sie den Deckel. Das Frittieren wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel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



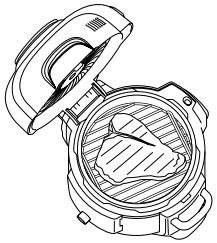
6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE.

Grillen

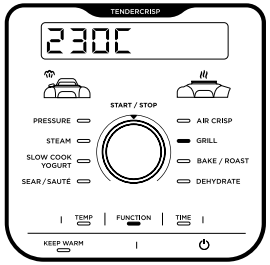
1 Legen Sie den Wenderost in die höhere Grillposition oder befolgen Sie die Anweisungen im Rezept.



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

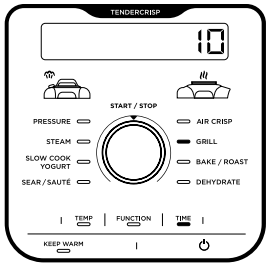


3 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP- Drehregler, um GRILL auszuwählen.



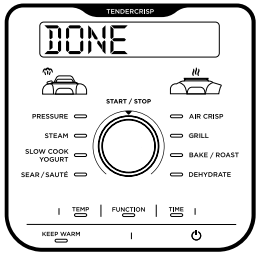
HINWEIS: Bei der Grillfunktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

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



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

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

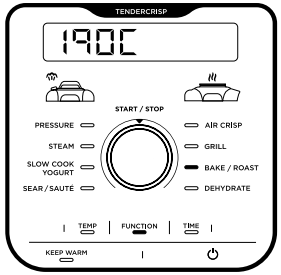


NUTZUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP™ SCHNELLKOCHTOPFES – FORTSETZUNG

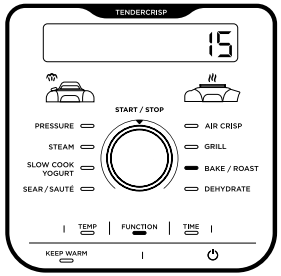
Backen/Rösten

1 Legen Sie alle Zutaten und eventuelles Zubehör in den Kochtopf. Schließen Sie den Deckel.

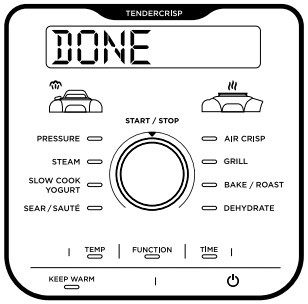
2 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um BAKE/ROAST auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie anschließend den Drehregler, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 200 °C auszuwählen.



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

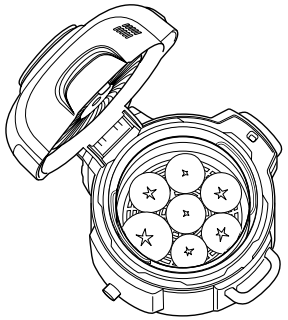


4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE.

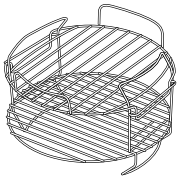


Trocknen

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

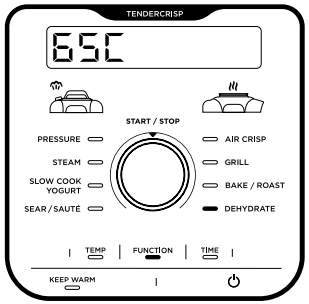


2 Halten Sie den oberen Teil an den Griffen fest und platzieren Sie ihn wie auf der Abbildung über dem Wenderost. Legen Sie anschließend eine Zutatenschicht auf den oberen Rost und schließen Sie den Deckel.

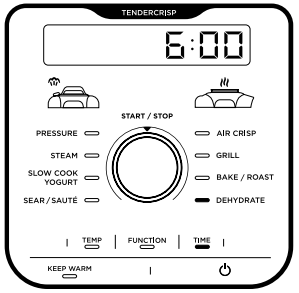


HINWEIS: Stellen Sie das Dehydriergestell* (separat erhältlich) direkt in den Kochtopf, um eine Kapazität von fünf Ebenen zu erhalten.

3 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um DEHYDRATE auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie anschließend den Drehregler, um eine Temperatur zwischen 25 °C und 90 °C auszuwählen.

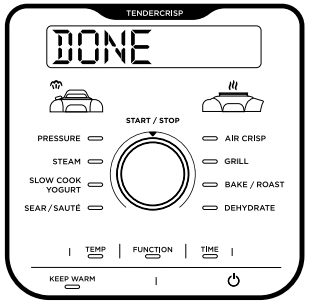


4 Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den Drehregler, um die Garzeit in 15-Minuten-Schritten auf bis zu 12 Stunden einzustellen.



5 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie START/STOP um mit dem Trocknen zu beginnen.

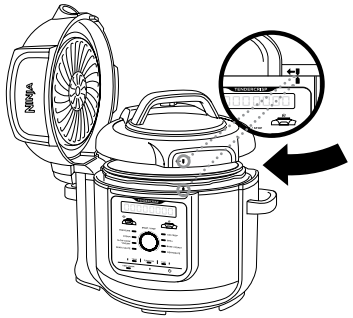
6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE.



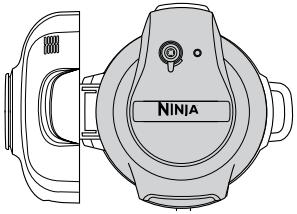
NUTZUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP™ SCHNELLKOCHTOPFES – FORTSETZUNG

AUFSETZEN & ENTFERNEN DES DRUCKDECKELS

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

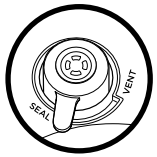


2 Der Druckdeckel ist dann an seinem Platz, wenn er einrastet und das Ninja Logo in Ihre Richtung zeigt.

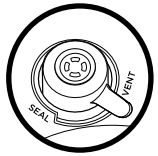


3 Um den Druckdeckel zu entriegeln, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn. Heben Sie den Deckel vom Körper weg an, da ein wenig Dampf im Gerät verbleibt und dabei entweicht.

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



SEAL
für Schnellkochen



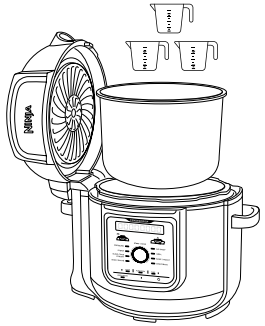
VENT
für Dampfgaren, langsames Garen und Anbraten/ Sautieren

HINWEIS: Das Ventil ist locker, wenn es vollständig installiert ist.

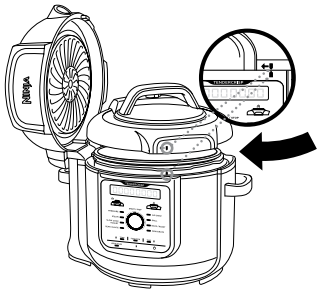
WASSERTEST: DIE ERSTE NUTZUNG IHRES SCHNELLKOCHTOPFES

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

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

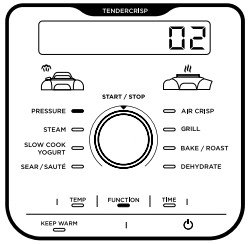


2 Installieren Sie den Druckdeckel, indem Sie den Pfeil auf der Vorderseite des Deckels mit dem Pfeil auf der Vorderseite des Kocheruntersatzes ausrichten. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

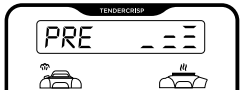


3 Überprüfen Sie, dass das Druckventil auf Position SEAL steht.

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



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



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

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

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

NATÜRLICHER DRUCKABBAU VS. SCHNELLER DRUCKABBAU

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

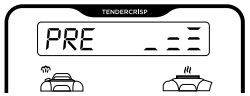
Schneller Druckabbau: NUR verwenden, falls das Rezept es verlangt. Wenn das Schnellkochen abgeschlossen ist und das Licht für die Warmhaltefunktion aufleuchtet, stellen Sie das Schwimmerventil auf die Position VENT, um den Dampf schnell entweichen zu lassen. Das Austreten des Dampfes wird von einem hörbaren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

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

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

DRUCKBEAUFSCHLAGUNG

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



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

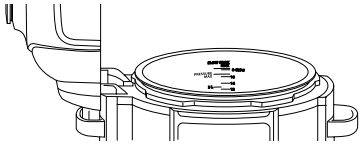
NUTZUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP™ SCHNELLKOCHTOPFES – FORTSETZUNG

NUTZUNG DER GARFUNKTIONEN MIT DEM DRUCKDECKEL

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

Schnellkochen

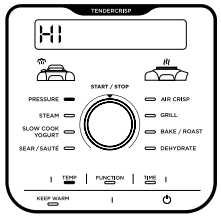
1 Legen Sie die Zutaten mit mindestens einer Tasse Flüssigkeit sowie eventuell erforderliches Zubehör in den Kochtopf. Füllen Sie den Kochtopf **NIE** mehr als bis zur PRESSURE MAX-Markierung.



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

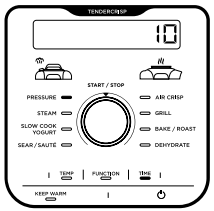
2 Installieren Sie den Druckdeckel und drehen Sie das Druckventil auf die Position SEAL.

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

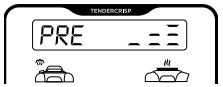


HINWEIS: Bei einer Betriebsdauer von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Betriebsdauer von über 1 Stunde zählt die Uhr lediglich im Minutenschritt herunter.

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



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



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

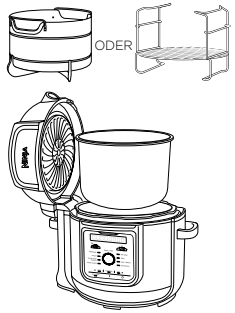
6 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät, wechselt automatisch in den Warmhaltemodus und beginnt mit dem Hochzählen.

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

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

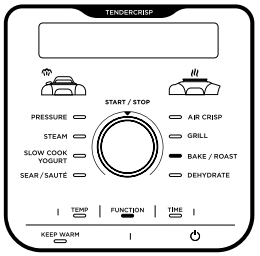
Dampfgaren

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



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

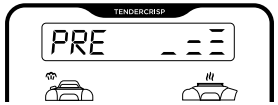
3 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um STEAM auszuwählen.



HINWEIS: Bei der DAMPFGARFUNKTION ist keine Temperatureinstellung erforderlich.

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

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



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

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

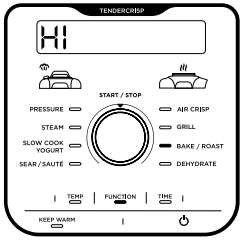
NUTZUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP™ SCHNELLKOCHTOPFES – FORTSETZUNG

Langsames Garen

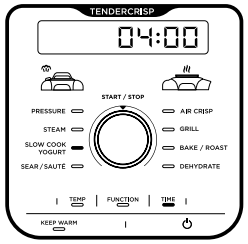
1 Geben Sie die Zutaten in den Topf. Füllen Sie den Kochtopf **NIE** mehr als bis zur MAX-Markierung.

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

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



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



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

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

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

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

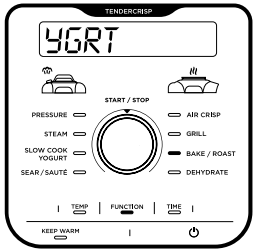
Joghurt

1 Geben Sie die gewünschte Menge Milch in den Topf.

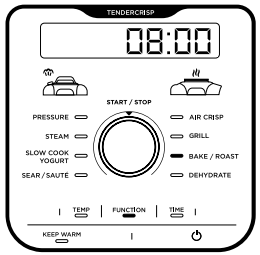
HINWEIS: Wenn Sie das Pasteurisieren, Abkühlen und das Hinzufügen von Joghurtkulturen ohne das Gerät durchführen möchten, überspringen Sie die Schritte 1–9. Drücken Sie stattdessen auf TEMP, wählen Sie FMNT aus, drücken Sie anschließend auf TIME, wählen Sie die gewünschte Inkubationszeit aus und beginnen Sie den Vorgang durch Drücken der START/STOP-Taste.

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

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



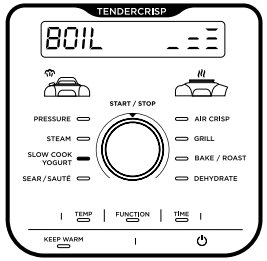
4 Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den Drehregler, um die Inkubationszeit in 30-Minuten-Schritten auf zwischen 8-12 Stunden einzustellen.



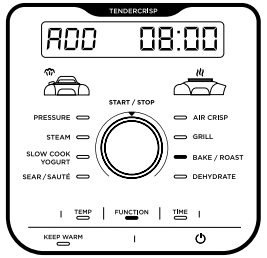
HINWEIS: Wenn Sie eine längere Zeit auswählen, wird der Joghurt spritziger und enthält eine dickere Konsistenz. Stellen Sie das Gerät auf 12 Stunden, um einen griechischen Joghurt zuzubereiten.

5 Drücken Sie auf START/STOP, um mit dem Pasteurisieren zu beginnen.

6 Das Gerät zeigt während des Vorgangs BOIL an. Wenn die Pasteurisierungstempereratur erreicht wurde, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint COOL.

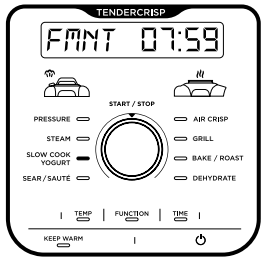


7 Sobald die Milch abgekühlt ist, zeigt das Gerät nacheinander ADD (Hinzufügen) und STIR (Umrühren) sowie die Inkubationszeit an.



8 Entfernen Sie den Druckdeckel und schöpfen Sie die obere Schicht der Milch ab.

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



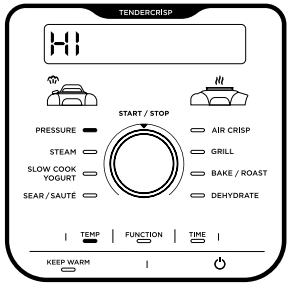
10 Das Gerät zeigt FMNT an und beginnt mit dem Herabzählen. Wenn die Inkubationszeit abgelaufen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE. Das Gerät piept für bis zu 4 Stunden jede Minute oder bis Sie es ausschalten.

11 Kühlen Sie den Joghurt vor dem Servieren für bis zu 12 Stunden ab.

Anbraten/Sautieren

1 Geben Sie die Zutaten in den Topf.

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



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

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

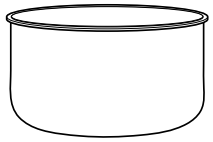
4 Um die SEAR/SAUTÉ-Funktion auszuschalten, drücken Sie die START/STOP-Taste. Um eine andere Garfunktion auszuwählen, drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler auf die gewünschte Garfunktion.

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

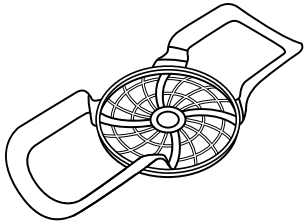
HINWEIS: IMMER Antihaft-Utensilien im Kochtopf verwenden. **AUF KEINEN FALL** Metallutensilien verwenden, da diese die Antihaftbeschichtung des Topfes zerkratzen können.

KAUFBARES ZUBEHÖR

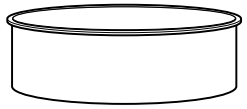
Ninja bietet zahlreiches Zubehör an, das für Ihren Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp™ Schnellkochtopf maßgeschneidert ist. Gehen Sie auf ninjakitchen.eu, um Ihre Möglichkeiten zu erweitern und noch mehr Gerichte zaubern zu können.



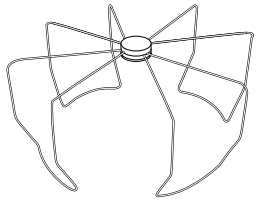
Kochtopf
Ein zusätzlicher Topf, damit Sie mit Foodi® weitermachen können, wenn Ihr anderer Topf bereits mit köstlichem Essen gefüllt ist.



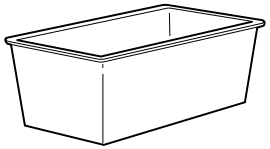
Mehrzweck-Silikonheber
Platzieren Sie Zutaten und Pfannen einfach im Kochtopf und entfernen Sie sie ebenso leicht.



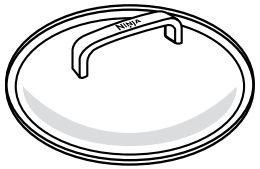
Mehrzweckform
Zaubern Sie Aufläufe, Dips sowie süße und herzhafte Pasteten oder backen Sie zum Nachtisch einen luftigen, saftigen Kuchen mit einer goldgelben Kruste. T 22 cm, H 6 cm.



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

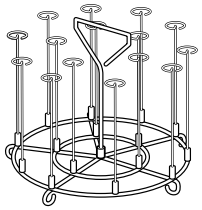


Kastenform
Unsere speziell entwickelte Form ist das perfekt-dimensionierte Zubehör für Brotbackmischungen wie Bananen- oder Zucchinibrot. Ca. L 21 cm x B 11 cm x H 9 cm.



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

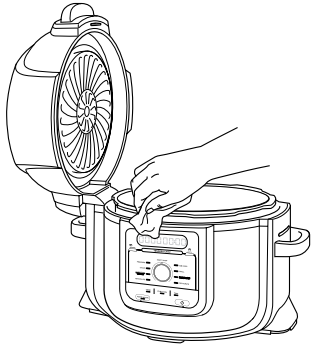
Extrapackung Silikondichtungen
Das 2er-Pack Silikondichtungen sorgt dafür, dass die Aromen beim Zubereiten von herzhaften und süßen Speisen getrennt bleiben.



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

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche



Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

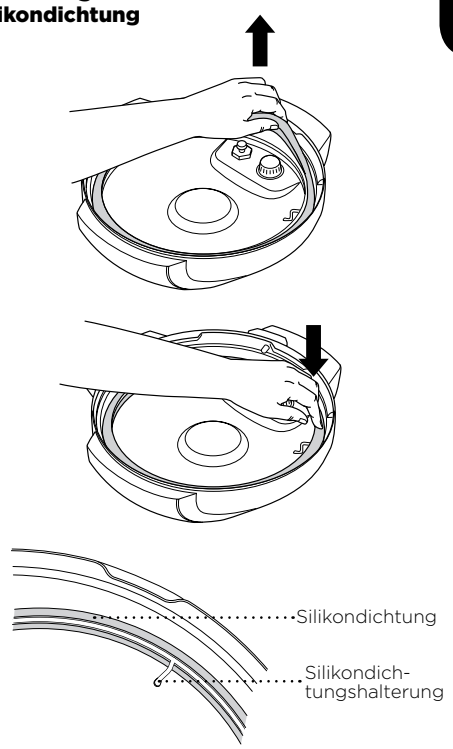
1. Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
2. Reinigen Sie den Untersatz und das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch.
3. Druckdeckel und Kochtopf, Silikondichtung, Wenderost, Cook & Crisp™-Korb und der abnehmbare Diffusor können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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

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

KEINEN FALL das Druckventil oder die Anordnung mit dem roten Schwimmer-ventil auseinandernehmen.

Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung



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

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

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

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

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

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

Warum läuft die Zeit so langsam ab?

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

Wie kann ich feststellen, wann das Gerät Druck aufbaut?

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

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

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

Bei Verwendung der Dampffunktion entweicht viel Dampf aus meinem Gerät.

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

Warum kann ich den Druckdeckel nicht abnehmen?

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

Soll das Überdruckventil locker sein?

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

Das Gerät zischt und baut keinen Druck auf.

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

Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

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

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

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „POT“.

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

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

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „SHUT“.

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „VENT“.

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

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

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

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

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

Die Meldung „ERR“ erscheint.

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

HILFREICHE TIPPS

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

ERSATZTEILE

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

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

Ninja®-Garantie

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

WICHTIG

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	230V~, 50Hz
Watts:	1760W
Volume:	7.5L
Fluid Group:	2

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

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

CONTENTS

Important Safeguards . . . 58

Parts & Accessories . . . 62

Using the Control Panel . . . 64
Function Buttons . . . 64
Operating Buttons . . . 64

Before First Use . . . 65
Installing the Condensation Collector . . . 65
Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap . . . 65

Using Your Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker . . . 66
Swap the Top . . . 66
Using the Crisping Lid . . . 66
Using the Cooking Functions with the Crisping Lid . . . 66
- Air Crisp . . . 66
- Grill . . . 67
- Bake/Roast . . . 68
- Dehydrate . . . 69

Installing & Removing the Pressure Lid . . . 70
Water Test: Get Started Pressure Cooking . . . 70
Natural Pressure Release vs. Quick Pressure Release . . . 71
Pressurising . . . 71
Using the Cooking Functions with the Pressure Lid . . . 72
- Pressure Cook . . . 72
- Steam . . . 73
- Slow Cook . . . 74
- Yogurt . . . 74
- Sear/Sauté . . . 75

Accessories for Purchase . . . 76

Cleaning & Maintenance . . . 77
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing . . . 77
Removing & Reinstalling the Silicone Ring . . . 77

Troubleshooting Guide . . . 78

Helpful Tips . . . 80

Replacement Parts . . . 81

Product Registration . . . 82

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read all instructions before using your Ninja® Foodi® Max.

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

⚠ WARNING

1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.

3 To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.

4 Children shall not play with the appliance.

5 **NEVER** use socket below counter.

6 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.

7 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.

8 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the pot provided or in a container recommended by SharkNinja placed in the provided pot.

9 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

10 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.

11 Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and red float valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Check to make sure the red float valve on the pressure lid moves freely. Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These and similar expanding foods (such as dried vegetables, beans, grains, and rice) should not be cooked in a pressure cooker, except when following a Ninja® Foodi™ recipe.

12 **DO NOT** cover the air intake vent or air socket vent while crisping lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

13 To prevent risk of explosion and injury, use only SharkNinja Silicone rings. Make certain silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. **DO NOT** use if torn or damaged. Replace before using.

14 Before placing removable cooking pot into the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.

15 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.

16 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.

17 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

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

19 When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.

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

21 **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.

22 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot installed.

23 **DO NOT** use this appliance for deep frying.

24 **DO NOT** cover the pressure valves.

25 **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.

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

27 When pressure cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.). **DO NOT** fill pot more than halfway, or as otherwise instructed in a Ninja® Foodi™ recipe.

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

29 To prevent food contact with the heating elements, **DO NOT** overfill the Cook & Crisp™ Basket.

30 Use extreme caution when closing the crisping lid, taking care that nothing is caught in or pinched by the hinge.

31 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

32 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

35 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.

36 Extreme caution must be used when the cooker contains hot oil, hot food, or hot liquids, or if the cooker is under pressure. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly assembled and locked into position before use.

37 Caution should be used when searing meats and sautéing in hot oil. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.

38 When unit is in operation, hot steam is released through the air socket vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, sockets, or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.

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

40 When using SLOW COOK or SEAR/SAUTÉ settings, **ALWAYS** keep the pressure lid closed and the pressure release valve in the VENT position. If the lid is closed and the pressure release valve is in the SEAL position, an audible alarm will sound. “VENT” error code will appear on LED display to signal the need to turn the pressure release valve to the VENT position.

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

42 If the lid will not turn to unlock, this indicates the appliance is still under pressure. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure or turn the Pressure Release Valve slowly to the VENT position to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When the steam is completely released, the red float valve will be in the lower position allowing the lid to be removed.

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

44 **ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the pressure release valve prior to or during pressure release and when removing the pressure lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. **ALWAYS** lift and tilt the lid away from you when removing.

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

46 The cooking pot, Cook & Crisp™ Basket, and reversible rack become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and Cook & Crisp™ Basket from the appliance, and **ALWAYS** place them on a heat resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

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

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

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

50 To disconnect, turn any control to "off", then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and for storage.

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

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

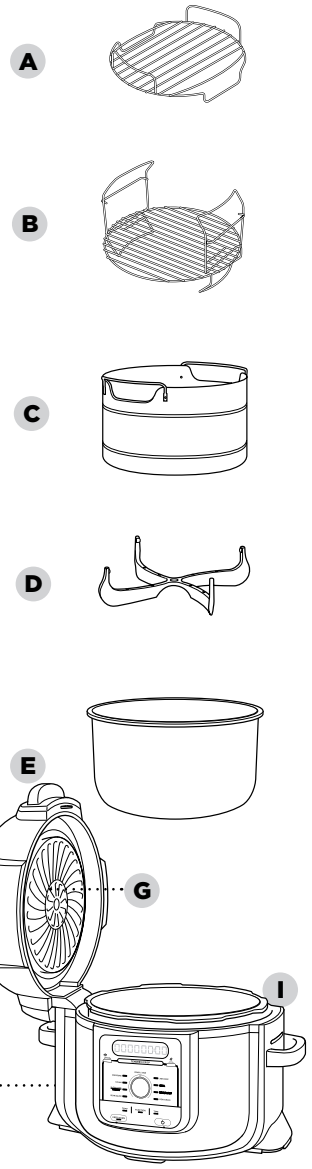
	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use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

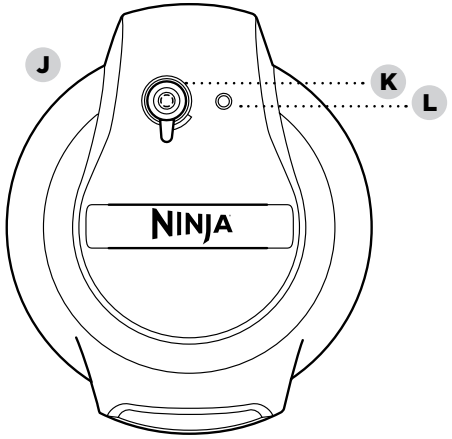
SAVE THESE INSTRUCTIONS

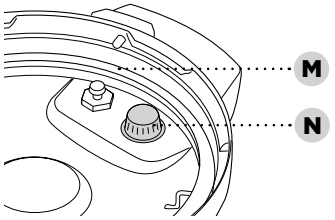
PARTS & ACCESSORIES

PARTS

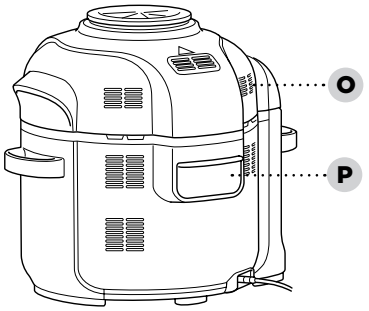
A Top Tier (Lower rack)
B Reversible Rack
C Cook & Crisp™ Basket
D Detachable Diffuser
E 7.5L Removable Cooking Pot
F Crisping Lid
G Heat Shield
H Control Panel
I Cooker Base
J Pressure Lid
K Pressure Release Valve
L Float Valve
M Silicone Ring
N Anti-Clog Cap
O Air Outlet Vent
P Condensation Collector





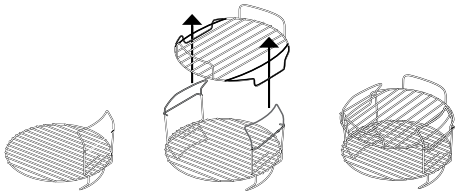


Underside of Pressure Lid



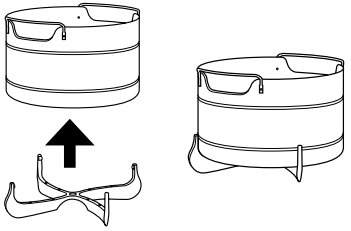
ACCESSORY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

2 TIER REVERSIBLE RACK



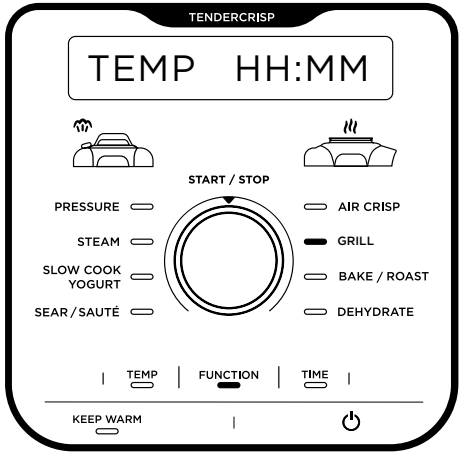
1. Place the reversible rack in the pot in the lower position.
2. Drop the lower rack through the reversible rack handles.

COOK & CRISP™ BASKET



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

USING THE CONTROL PANEL



NOTE: Control panel may differ per model.

COOKING FUNCTIONS

PRESSURE: Use to cook food quickly while maintaining tenderness.

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

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

YOGURT: Pasteurise and ferment milk for creamy homemade yogurt.

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

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

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

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

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

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

OPERATING BUTTONS

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

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

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

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

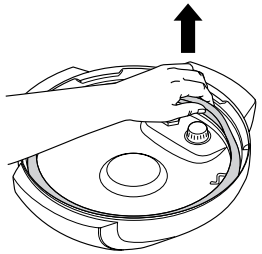
START/STOP dial/button: Use the dial to choose a cooking function, cook temperature and cook time. Press the button to start cooking. Pressing the button while the unit is cooking will stop the current cooking function.

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

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

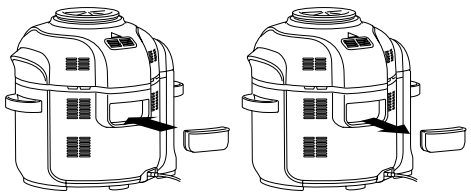
BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
2. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the pressure lid, silicone ring, removable cooking pot, Cook & Crisp™ Basket, reversible rack, and condensation collector in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the cooker base or pressure lid in the dishwasher. Inspect the pressure lid to ensure there is no debris blocking the valves.
4. The silicone ring is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone ring around the outer edge of the silicone ring rack on the underside of the lid. Ensure it is fully inserted and lies flat under the silicone ring rack.



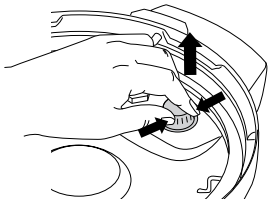
INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

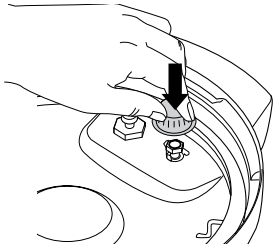
To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker base. Slide it out to remove it for hand-washing after each use.



REMOVING & REINSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

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





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

USING YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER

SWAP THE TOP

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

USING THE CRISPING LID

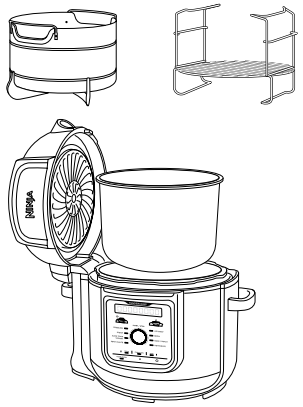
The crisping lid is attached to the unit and can be opened at any time to check on your food during the cooking process. When the lid is opened, the timer will pause, and the heating element will turn off. When the lid is closed, cooking will begin again and the timer will resume counting down.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE CRISPING LID

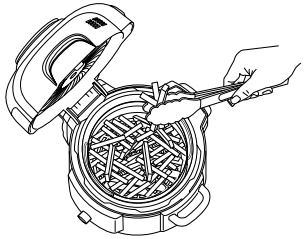
To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the ⏻.

Air Crisp

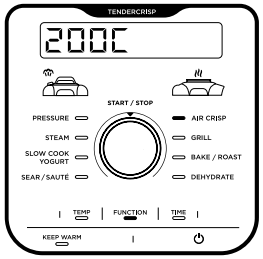
1 Place either the Cook & Crisp™ Basket or reversible rack in the pot. Basket should have diffuser attached.



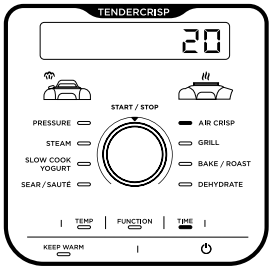
2 Add ingredients to the Cook & Crisp Basket or reversible rack. Close the lid.



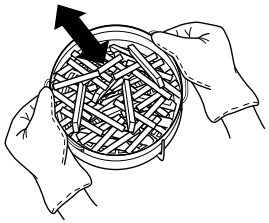
3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select AIR CRISP. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to choose a temperature between 150°C and 200°C.



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



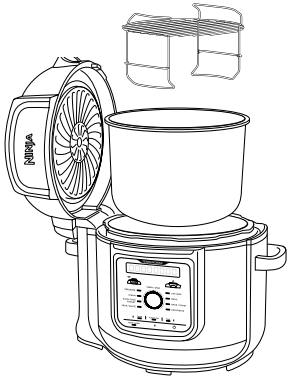
5 During cooking, you can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning, if needed. When done, lower basket back into pot and close lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.



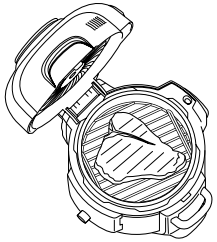
6 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.

Grill

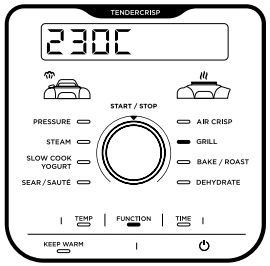
1 Place the reversible rack in the pot in the higher grill position or follow the directions in your recipe.



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

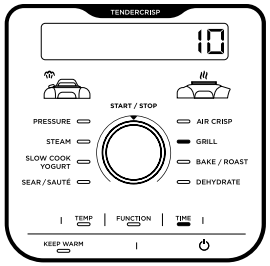


3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select GRILL.



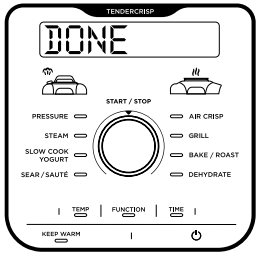
NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Grill function.

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



5 Press START/STOP to begin cooking.

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

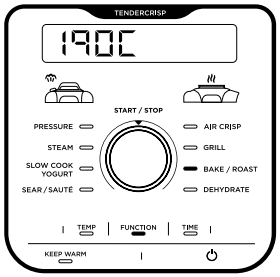


USING YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER – CONT.

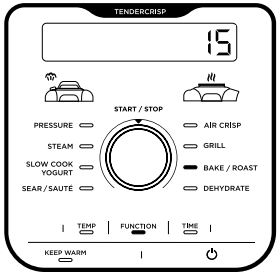
Bake/Roast

1 Add ingredients and any accessories to the pot. Close the lid.

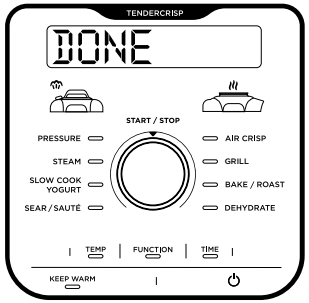
2 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select BAKE/ROAST. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to select a temperature between 120°C and 200°C.



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

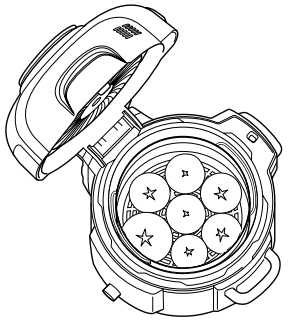


4 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.

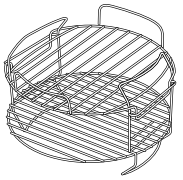


Dehydrate

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

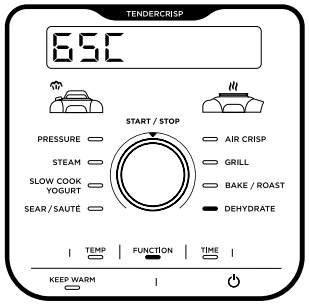


2 Holding the top tier by its handles, place it down over the reversible rack in the position shown below. Then place a layer of ingredients on the top tier and close the lid.

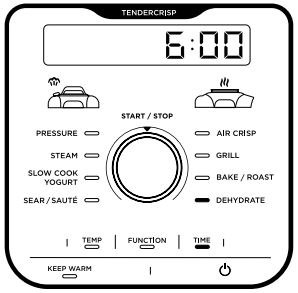


NOTE: For five levels of capacity, use the Dehydrater Stand (sold separately) directly in the cooking pot.

3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select DEHYDRATE. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to choose a temperature between 25°C and 90°C.

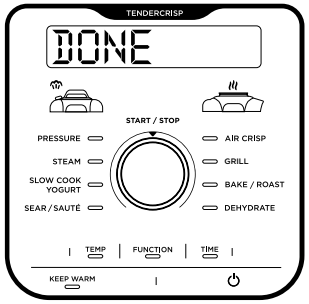


4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.



5 Close the lid and press START/STOP to begin dehydrating.

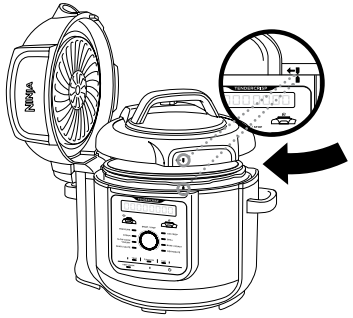
6 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.



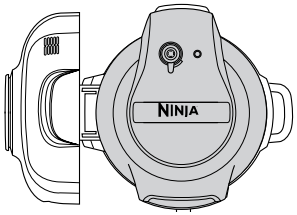
USING YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER – CONT.

INSTALLING & REMOVING THE PRESSURE LID

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

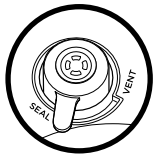


2 Pressure Lid is locked when it has clicked into place and the Ninja Logo is facing you.



3 To unlock the pressure lid, turn it counterclockwise. Lift it up and away from you, as some steam will remain in the unit and escape when the lid is opened.

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



SEAL
for Pressure Cook

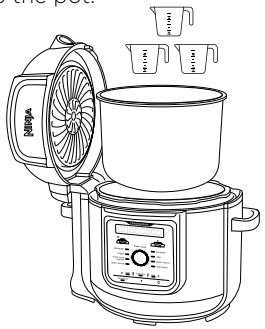
VENT
for Steam, Slow Cook, and Sear/Sauté

NOTE: Valve will be loose when fully installed.

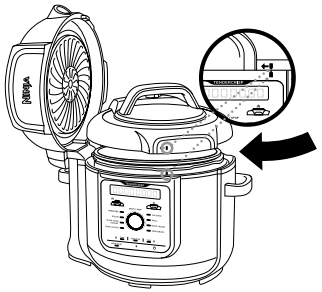
WATER TEST: GETTING STARTED PRESSURE COOKING

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

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

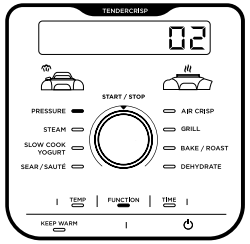


2 Assemble the pressure lid by aligning the arrow on the front of the lid with the arrow on the front of the cooker base. Then turn the lid clockwise until it locks into place.

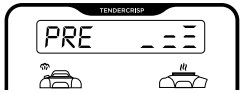


3 Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.

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



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



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

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

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

NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

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

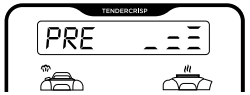
Quick Pressure Release: Use **ONLY** if your recipe calls for it. After pressure cooking and the KEEP WARM light comes on, turn the pressure release valve to the VENT position to quickly release the steam. Steam release will be accompanied by an audible hiss.

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

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

PRESSURISING

As pressure builds in the unit, the control panel will display PRE. Time to pressure varies based on the amount and temperature of ingredients as well as liquid in the pot. For safety, the lid will lock as the unit pressurizes, and it will not unlock until pressure is released. Once the unit has reached full pressure, the cooking cycle will begin and the timer will start counting down.



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

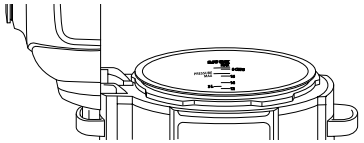
USING YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER – CONT.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE PRESSURE LID

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

Pressure Cook

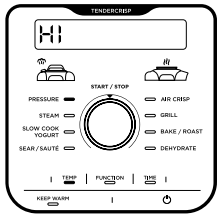
1 Place ingredients and at least 1 cup of liquid in the pot, as well as any neccessary accessory. **DO NOT** fill the pot past the PRESSURE MAX line.



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

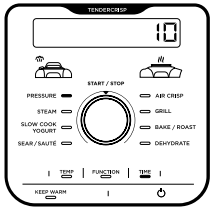
2 Install the pressure lid and turn the pressure release valve to the SEAL position.

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

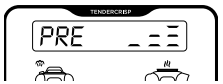


NOTE: If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only.

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

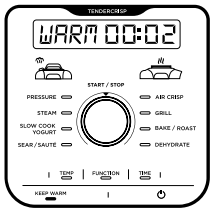


5 Press START/STOP to begin cooking. The unit will begin to build pressure, and PRE will be shown on the display. The unit will begin counting down when it is fully pressurized.



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

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

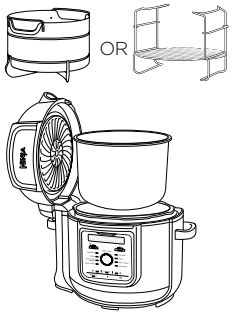


NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the Keep Warm mode off.

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

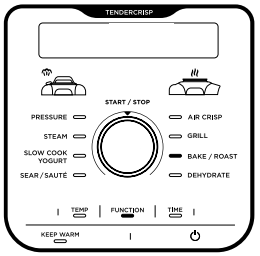
Steam

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



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

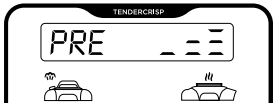
3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select STEAM.



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

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

5 The unit will begin preheating to bring the liquid to a boil. The display will show PRE. The preheating animation will show until the unit reaches temperature and then the display will show BOIL and the timer will begin counting down.



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

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

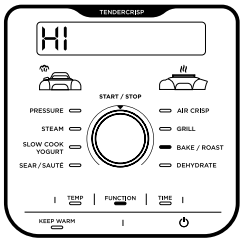
USING YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER – CONT.

Slow Cook

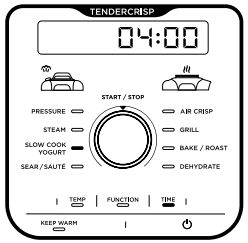
1 Add ingredients to the pot. **DO NOT** fill the pot past the MAX line.

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

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



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



5 Press START/STOP to begin cooking.

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

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

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

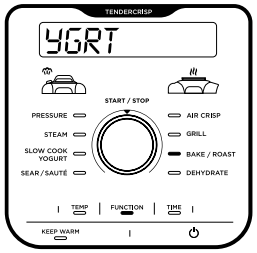
Yogurt

1 Add desired amount of milk to the pot.

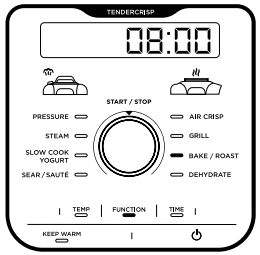
> **NOTE:** If you prefer to pasteurise, cool, and add cultures not using the unit, skip steps 1–9. Instead press TEMP, select FMNT, press TIME, select desired incubation time, then press START/STOP to begin.

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

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



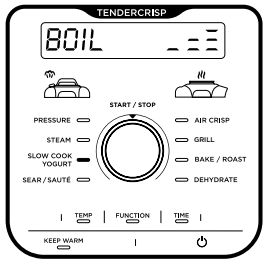
4 Press TIME, then turn the dial to adjust the incubation time in 30-minute increments between 8 and 12 hours.



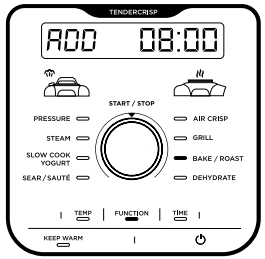
> **NOTE:** Selecting a longer time will lead to tangier yogurt with a thicker consistency. Use 12 hours to achieve Greek-style yogurt.

5 Press START/STOP to begin pasteurisation.

6 Unit will display BOIL while pasteurizing. When pasteurisation temperature is reached, the unit will beep and display COOL.

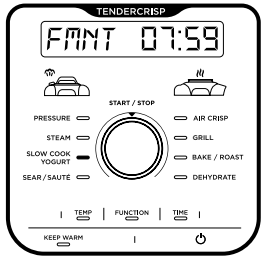


7 Once the milk has cooled, the unit will display ADD And STIR in succession and the incubation time.



8 Remove the pressure lid and skim the top of the milk.

9 Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Install the pressure lid and press START/STOP to begin incubation process.



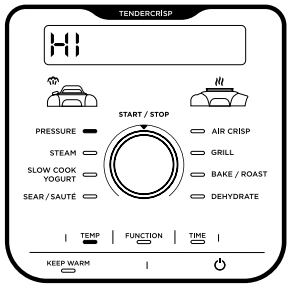
10 The display will show FMNT and will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and display DONE. The unit will beep each minute for up to 4 hours or until powered off.

11 Chill yogurt up to 12 hours before serving.

Sear/Sauté

1 Add ingredients to the pot.

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



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

3 Press START/STOP to begin cooking.

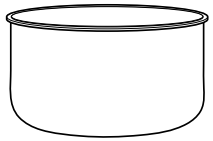
4 Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function. To switch to a different cooking function, press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to your desired cooking function.

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

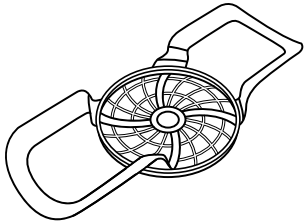
> **NOTE: ALWAYS** use nonstick utensils in the cooking pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the nonstick coating on the pot.

ACCESSORIES FOR PURCHASE

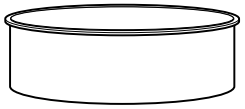
Ninja offers a variety of accessories custom made for your Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp™ Pressure Cooker. Visit ninjakitchen.eu to expand your capabilities and take your cooking to the next level.



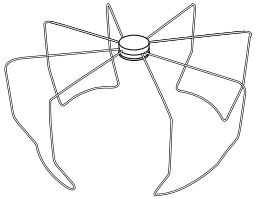
Cooking Pot
An extra pot so you can keep the Foodi® fun going when your other pot is already full of delicious food.



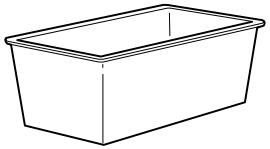
Multi-Purpose Silicone Sling
Easily lift ingredients and pans into and out of the cooking pot.



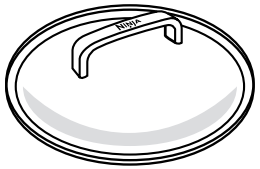
Multi-Purpose Tin
Create casseroles, dips, and sweet and savory pies, or bake a fluffy, moist cake with a golden top for dessert. D22cm H6cm.



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

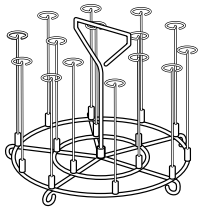


Loaf Pan
Our specially designed pan is the perfectly sized baking accessory for bread mixes like banana and courgette. L21cm x W11cm x H9cm approx.



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

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

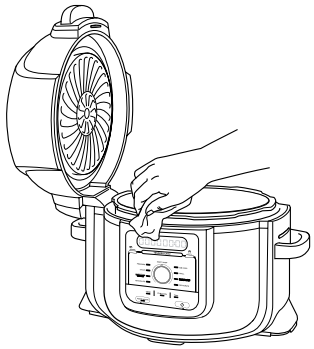


Skewer Stand
Only compatible with the 7.5L models.

Use the skewer stand to create kebabs. 15 skewers included.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing



The unit should be cleaned thoroughly after every use.

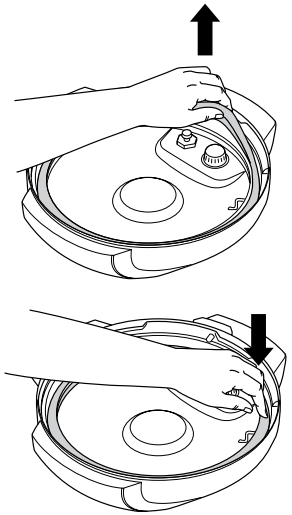
1. Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
2. To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
3. The pressure lid and cooking pot, silicone ring, reversible rack, Cook & Crisp™ Basket, and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.

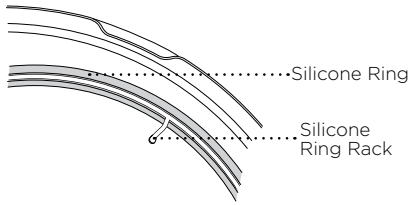
> **NOTE: NEVER** put the cooker base in the dishwasher, or immerse it in water or any other liquid.

4. The pressure lid, including the pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap.
5. To clean the crisping lid, wipe it down with a wet cloth or paper towel after the heat shield cools.
6. If food residue is stuck on the cooking pot, reversible rack, or Cook & Crisp Basket, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
7. Air-dry all parts after each use.

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

Removing & Reinstalling the Silicone Ring





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

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

Keep the silicone ring clean to avoid odour

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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

Why is the time counting down so slowly?

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

How can I tell when the unit is pressurising?

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

PRE and moving lights are shown on the display screen when using the Pressure or Steam function.

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

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

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

Why can't I take the pressure lid off?

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

Is the pressure release valve supposed to be loose?

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

The unit is hissing and not reaching pressure.

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

The unit is counting up rather than down.

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

How long does the unit take to depressurise?

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

"ADD POT" error message appears on display screen.

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

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

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

"SHUT LID" error message appears on display screen.

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

"TURN LID" error message appears on display screen.

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

"OPEN VENT" error message appears on display screen.

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

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

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

"ADD WATR" error message appears on display screen when using the Pressure function.

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

"ERR" message appears.

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

HELPFUL TIPS

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the cooking pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake half way through the set cook time.
2. For smaller ingredients that could fall through the reversible rack, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch.
3. When switching from pressure cooking to using the crisping lid it is recommended to empty the pot of any remaining liquid for best crisping results.
4. Use the Keep Warm mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking. To prevent food from drying out, we recommend keeping the lid closed and using this function just before serving. To reheat food, use the Air Crisp function.
5. When using a recipe for the Ninja Foodi® 6L in this unit, some additional cooking time, or extra shake of the Cook & Crisp™ Basket may be required.
6. 6L pressure recipes like soups, stews, and chilies can be scaled up by 50% in the Ninja® Foodi® Max.

REPLACEMENT PARTS

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

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja® Guarantees

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

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

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

What happens when my guarantee runs out?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

GRACIAS
por comprar la Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

REGISTRE SU PRODUCTO

ninjakitchen.eu

Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante):

Tienda de la compra:: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión:	230 V~, 50 Hz
Vatios:	1760 W
Volumen:	7,5 l
Grupo de fluidos:	2

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

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

ÍNDICE

Salvaguardas importantes 86

Piezas y accesorios 90

Uso del panel de control 92
Funciones de cocción 92
Botones de funcionamiento 92

Antes del primer uso. 93
Instalación del recolector de condensación 93
Retirada y reinstalación del tapón antiobstrucción 93

Uso de su olla a presión Foodi® Max TenderCrisp™ 94
Intercambio de la parte superior 94
Uso de la tapa para gratinar 94
Uso de las funciones de cocinado con la tapa para gratinar 94
Air Crisp (gratinado por aire) 94
Grill (parrilla) 95
Bake/Roast (guisar/asar) 96
Dehydrate (deshidratar) 97
Instalación y retirada de la tapa de presión 98
Prueba de agua: Introducción al cocinado a presión 98
Liberación de presión natural frente a liberación de presión rápida 99
Presurización 99
Uso de las funciones de cocinado con la tapa de presión 100
Pressure Cook (cocinado a presión) 100
Steam (vapor) 101
Slow Cook (cocinado lento). 102
Yogurt (yogur) 102
Sear/Sauté (sofreír/saltear) 103

Accesorios que adquirir 104

Limpieza y mantenimiento 105
Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano 105
Retirada y reinstalación del anillo de silicona. 105

Guía de resolución de problemas. 106

Consejos útiles 108

Piezas de repuesto 109

Registro del producto. 110

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

1 Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos si están bajo supervisión o si han recibido instrucciones para utilizar el aparato en condiciones de seguridad y entienden los riesgos asociados.

2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de ocho años. NO permita que los niños utilicen el aparato. Vigile atentamente a los niños cuando utilice el aparato cerca de ellos.

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

4 Los niños no deben jugar con este aparato.

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

6 **No conecte NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

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

8 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine únicamente en el recipiente suministrado o en cualquier contenedor recomendado por SharkNinja colocado dentro del recipiente suministrado.

9 Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.

10 **Asegúrese EN TODO MOMENTO** de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.

11 Antes de usarlo, compruebe **SIEMPRE** la válvula de liberación de presión y la válvula flotante roja para ver si hay taponamiento u obstrucción, y límpielas si es necesario. Haga una comprobación para asegurarse de que la válvula flotante roja de la tapa de presión se mueve libremente. Los alimentos como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicaduras cuando se cocinan a presión, obstruyendo la válvula de liberación de presión. Estos alimentos que se expanden y otros similares (como las hortalizas deshidratadas, las alubias, los cereales y el arroz) no deberían cocinarse en una olla a presión, excepto cuando se siga una receta de Ninja® Foodi™.

12 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de ventilación del enchufe mientras la tapa para gratinar esté cerrada. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.

13 Para evitar el riesgo de explosiones y lesiones, utilice solo anillos de silicona SharkNinja. Asegúrese de que el anillo de silicona esté instalado y la tapa esté cerrada adecuadamente antes de poner la olla en funcionamiento. **NO** lo use si está rasgado o deteriorado. Sustitúyalo antes de usarlo.

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

15 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos al que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

26 Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene en exceso o supere el nivel MAX de llenado al cocinar. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.

27 Al cocinar a presión alimentos que se expandan (como hortalizas deshidratadas, judías, cereales, arroz, etc.) **NO** llene el recipiente más de la mitad, o bien según las instrucciones de la receta de Ninja® Foodi™.

28 **NO** use esta unidad para cocinar arroz instantáneo.

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

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

31 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

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

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

34 Si el aparato emitiera humo negro, desenchufe de inmediato y espere que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocinado y la cesta de Cook & Crisp™.

35 **NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **EN TODO MOMENTO** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas y los agarradores con que va equipado el aparato.

36 Se debe actuar con máxima precaución cuando la olla contenga aceite caliente, comida caliente o líquidos calientes, o si la olla está sometida a presión. El uso indebido, incluso mover la olla, puede dar como resultado lesiones personales. Al usar este aparato para cocinar a presión, asegúrese de que la tapa está encajada correctamente y bloqueada en su posición antes de usarla.

37 Hay que actuar con precaución al saltear carnes y sofreír en aceite caliente. Mantenga las manos y la cara lejos del recipiente de cocinado extraible, especialmente al añadir nuevos ingredientes, pues el aceite caliente puede salpicar.

38 Cuando el aparato está en funcionamiento, se libera vapor caliente por el conducto de ventilación. Coloque el aparato de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de corriente, los enchufes u otros aparatos. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del conducto.

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

40 Al utilizar las configuraciones de SLOW COOK (cocinado lento) o SEAR/SAUTÉ (salteado/sofrito), **SIEMPRE** mantenga la tapa de presión cerrada y la válvula de liberación de presión en la posición VENT (ventilación). Si la tapa está cerrada y la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado), sonará una alarma audible. El código de error "VENT" (ventilación) aparecerá en el visor LED para indicar la necesidad de girar la válvula de liberación de presión a la posición VENT.

41 Al utilizar la configuración PRESSURE COOK (cocinado a presión), mantenga **SIEMPRE** la tapa de presión asegurada y la válvula de liberación de presión girada en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición SEAL.

42 Si la tapa no gira para desbloquearse, esto indica que el aparato aún está sometido a presión. Toda presión que aún quede puede suponer un riesgo. Deje que el aparato libere presión de manera natural o gire la válvula de liberación de presión lentamente a la posición VENT para liberar vapor. Tenga cuidado de evitar el contacto con el vapor que se libere para evitar quemaduras o lesiones. Cuando el vapor se haya liberado por completo, la válvula flotante roja estará en la posición inferior, permitiendo que se retire la tapa.

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

44 **Mantenga SIEMPRE** las manos, el rostro y otras partes del cuerpo lejos de la válvula de liberación de presión antes de la liberación de presión, o durante esta, y al retirar la tapa de presión después de cocinar. El vapor interno puede causar quemaduras de gravedad. **SIEMPRE** levante e incline la tapa en sentido opuesto a usted al retirarla.

45 Cuando el recipiente de cocinado extraíble esté vacío, **NO** lo caliente durante más de 10 minutos, pues hacerlo pueda causar daños a la superficie sobre la que se cocina.

46 El recipiente de cocinado, la cesta Cook & Crisp™, y la rejilla reversible se ponen sumamente calientes durante el proceso de cocinado. Evite el vapor y el aire calientes al retirar del aparato el recipiente de cocinado, y la cesta Cook & Crisp™, y póngalos **SIEMPRE** sobre una superficie resistente al calor después de retirarlos. **NO** toque los accesorios durante el cocinado o inmediatamente después de este.

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

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

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

50 Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo y guardarlo, o antes de quitarle piezas y almacenarlo.

51 **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

PIEZAS

A Nivel superior (rejilla inferior)

B Rejilla reversible

C Cesta Cook & Crisp™

D Difusor extraíble

E Recipiente de cocinado extraíble de 7,5 l

F Tapa para gratinar

G Escudo para el calor

H Panel de control

I Base de la olla

J Tapa de presión

K Válvula de liberación de presión

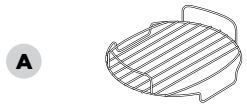
L Válvula flotante

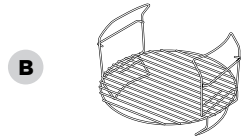
M Anillo de silicona

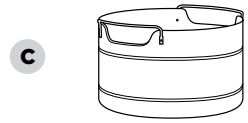
N Tapón antiobstrucción

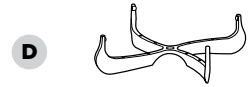
O Conducto de salida de aire

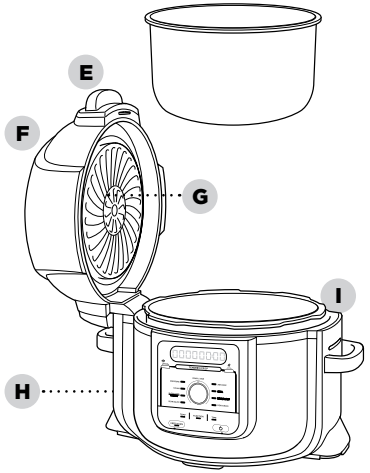
P Colector de condensación

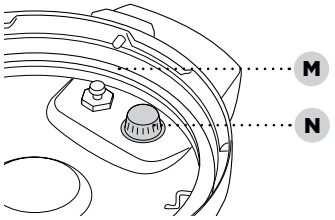




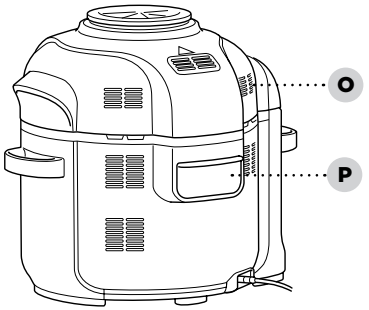






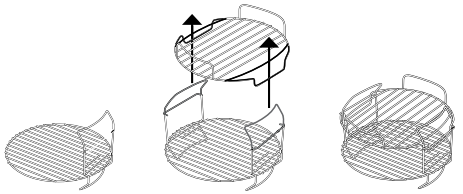


Lado oculto de la tapa de presión



INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE ACCESORIOS

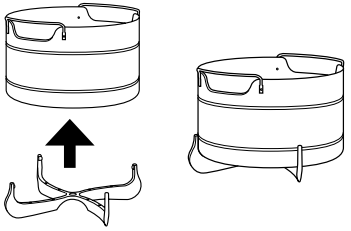
REJILLA REVERSIBLE DE 2 NIVELES



1 Ponga la rejilla reversible en el recipiente en la posición inferior.

2 Baje la rejilla inferior por las asas de rejilla reversible.

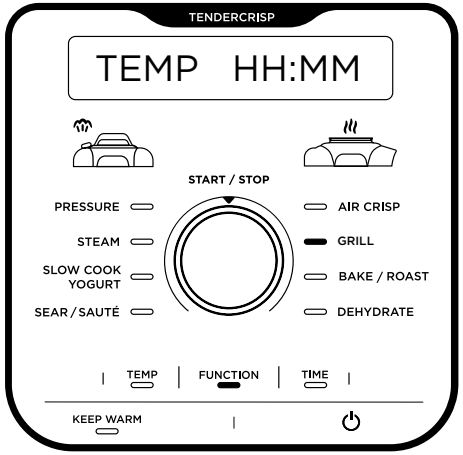
CESTA COOK & CRISP™



1 Para retirar el difusor para su limpieza, extraiga las 2 aletas del difusor de la ranura de la cesta y, a continuación bájelo firmemente.

2 Para montar la cesta Cook & Crisp, ponga la cesta en la parte superior del difusor y presione firmemente.

USO DEL PANEL DE CONTROL



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

FUNCIONES DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

FUNCTION (función): pulse FUNCTION (función) y, a continuación, utilice el selector START/STOP (inicio/parada) para elegir una función de cocinado.

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

TIME (tiempo): pulse TIME (tiempo) y, a continuación, utilice el selector START/STOP (inicio/parada) para ajustar el tiempo de cocinado.

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

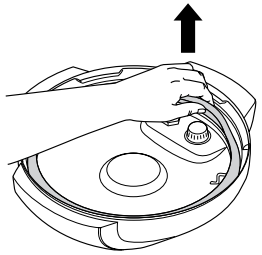
Selector/botón START/STOP (inicio/parada): utilice el selector para elegir una función, temperatura y tiempo de cocinado. Pulse el botón para empezar a cocinar. Al pulsar el botón mientras el aparato está cocinando, la función de cocinado actual se detendrá.

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

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

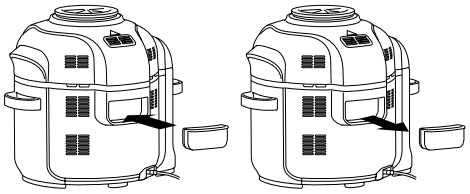
ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire del aparato todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.
2. Retire del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
3. Lave la tapa de presión, el anillo de silicona, el recipiente de cocinado extraíble, la cesta Cook & Crisp™, la rejilla reversible, y el recolector de condensación, en agua caliente jabonosa; luego enjuáguelos y séquelos a conciencia.
4. **NUNCA** limpie la base de la olla o la tapa de presión en el lavavajillas. Inspeccione la tapa de presión para asegurarse de que no hay residuos bloqueando las válvulas.



INSTALACIÓN DEL RECOLECTOR DE CONDENSACIÓN

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



RETIRAR Y REINSTALAR EL TAPÓN ANTI-OBSTRUCCIÓN

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

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

USO DE SU OLLA A PRESIÓN FOODI® MAX TENDERCRISP™

INTERCAMBIO DE LA PARTE SUPERIOR

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

USO DE LA TAPA PARA GRATINAR

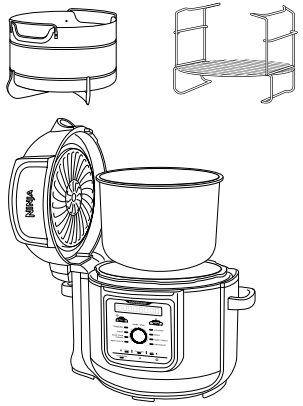
La tapa para gratinar está unida a la olla y se puede abrir en cualquier momento para revisar los alimentos durante el proceso de cocinado. Cuando la tapa está abierta, el temporizador se interrumpe y el elemento calentador se apaga. Cuando se cierre la tapa, volverá a comenzar el cocinado y el temporizador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

USO DE LAS FUNCIONES DE COCINADO CON LA TAPA PARA GRATINAR

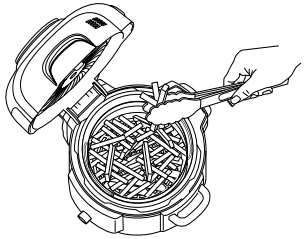
Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma de corriente, luego presione ⏻.

Air Crisp (gratinado por aire)

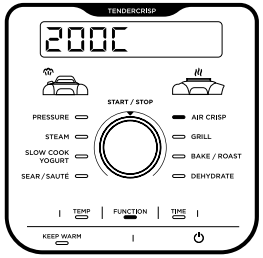
1 Ponga la cesta Cook & Crisp™ o la rejilla reversible en el recipiente. La cesta debe tener el difusor fijado.



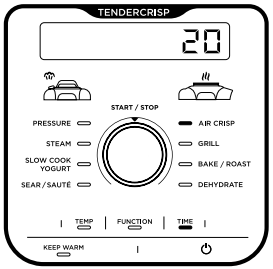
2 Añada ingredientes a la cesta Cook & Crisp o a la rejilla reversible. Cierre la tapa.



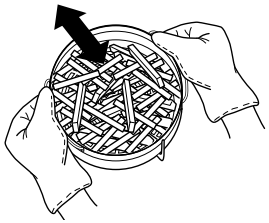
3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (inicio/parada) para seleccionar AIR CRISP (gratinado por aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector para elegir una temperatura entre 150 °C y 200 °C.



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



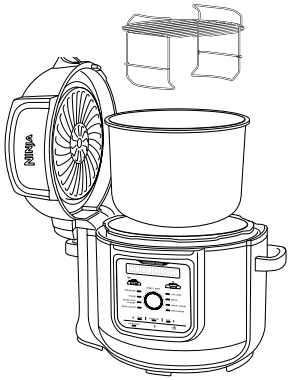
5 Durante el cocinado, puede abrir la tapa y levantar y sacar la cesta para remover o revolver los ingredientes para que se doren de manera uniforme, si es necesario. Una vez hecho, vuelva a bajar la cesta dentro del recipiente de cocinado y cierre la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después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



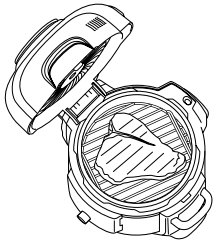
6 Cuando termine el tiempo de cocinado, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo).

Grill (parrilla)

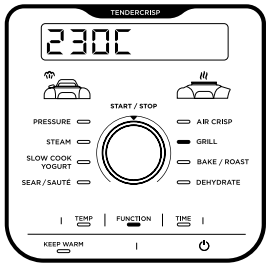
1 Ponga la rejilla reversible en el recipiente de cocinado en la posición de la parrilla superior o siga las instrucciones de su receta.



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

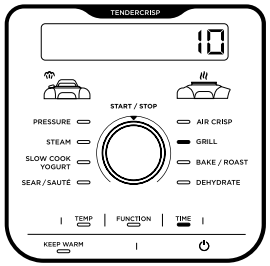


3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (inicio/parada) para seleccionar GRILL (parrilla).



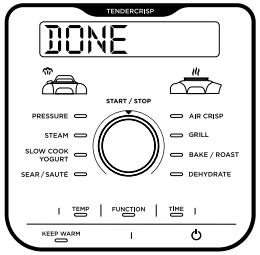
NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Grill (parrilla).

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



5 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.

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

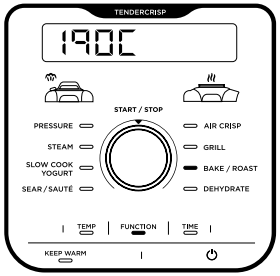


USO DE SU OLLA A PRESIÓN FOODI® MAX TENDERCRISP™ (CONTINUACIÓN)

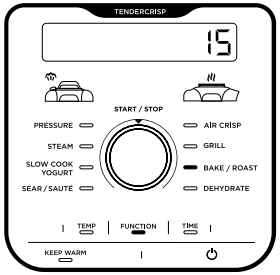
Bake/Roast (guisar/asar)

1 Incorpore los ingredientes y fije cualquier accesorio al recipiente. Cierre la tapa.

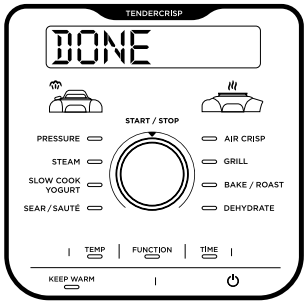
2 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (inicio/parada) para seleccionar BAKE/ROAST (guisar/asar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector para elegir una temperatura entre 120 °C y 200 °C.



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

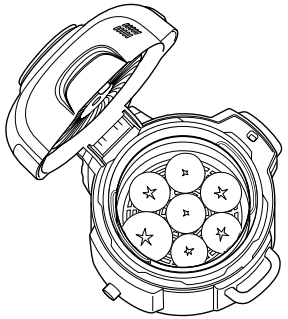


4 Cuando termine el tiempo de cocinado, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo).

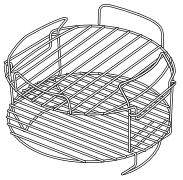


Dehydrate (deshidratar)

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

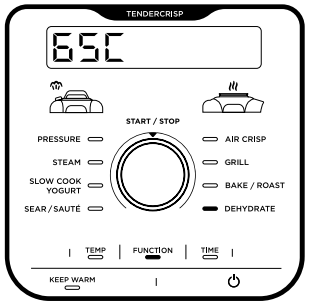


2 Sujetando el nivel superior por sus asas, bájelo hasta la rejilla reversible en la posición que se muestra a continuación. A continuación, ponga una capa de ingredientes en el nivel superior y cierre la tapa.

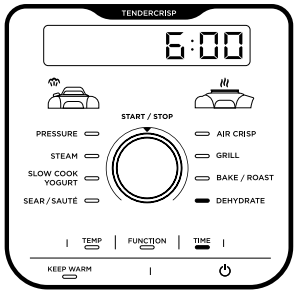


NOTA: Para tener cinco niveles de capacidad, utilice el pie deshidratador (se vende por separado) directamente en el recipiente de cocinado.

3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (inicio/parada) para seleccionar DEHYDRATE (deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector para elegir una temperatura entre 25 °C y 90 °C.

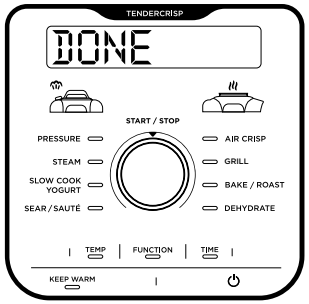


4 Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



5 Cierre la tapa y pulse START/STOP (inicio/parada) para iniciar la deshidratación.

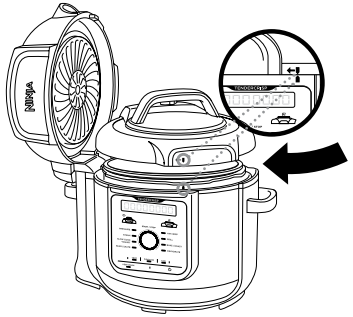
6 Cuando termine el tiempo de cocinado, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo).



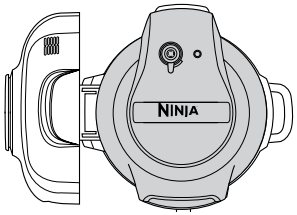
USO DE SU OLLA A PRESIÓN FOODI® MAX TENDERCRISP™ (CONTINUACIÓN)

INSTALACIÓN Y RETIRADA DE LA TAPA DE PRESIÓN

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

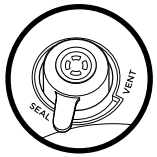


2 La tapa de presión estará bloqueada cuando haya encajado en su sitio y el logotipo de Ninja esté hacia usted.

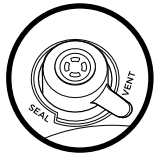


3 Para desbloquear la tapa de presión, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj. Levántela y aléjela de usted, pues quedará algo de vapor en el aparato, que escapará cuando se abra la tapa.

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



SEAL (sellar) para Pressure Cook (cocinado a presión)



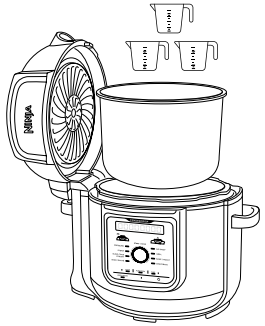
VENT (ventilación) para Steam (vapor), Slow Cook (cocinado lento) y Sear/Sauté (sofreír/saltear)

NOTA: La válvula estará suelta cuando esté totalmente instalada.

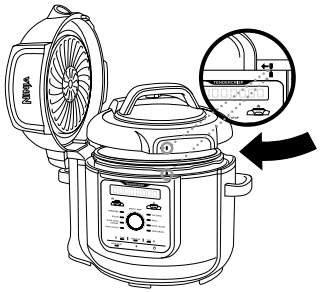
PRUEBA DE AGUA: INTRODUCCIÓN AL COCINADO A PRESIÓN

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

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

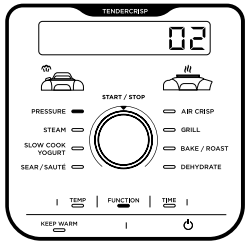


2 Coloque la tapa de presión alineando la flecha que hay en la parte frontal de la tapa con la flecha que hay en la parte frontal de la base de la olla. Luego gire la tapa en sentido horario hasta que se quede bloqueada.

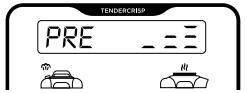


3 Asegúrese de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellar).

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



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



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

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

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

LIBERACIÓN DE PRESIÓN NATURAL FRENTE A LIBERACIÓN DE PRESIÓN RÁPIDA

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

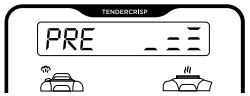
Liberación de presión rápida: úsela **SOLO** si su receta lo requiere. Después del cocinado a presión y de que se haya encendido la luz KEEP WARM (mantener caliente), gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor. La liberación de vapor irá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

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

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

PRESURIZACIÓN

Conforme aumenta la presión en el aparato, el panel de control mostrará PRE. El tiempo de presión varía según la cantidad y la temperatura de los ingredientes, así como del líquido en el recipiente. Por seguridad, la tapa se bloqueará a medida que el aparato se presurice y no se desbloqueará hasta que se libere la presión. Una vez que el aparato haya alcanzado la presión total, el ciclo de cocinado a presión comenzará y el temporizador empezará la cuenta atrás.



NOTA: Puede tardar hasta 20 minutos en acumular presión.

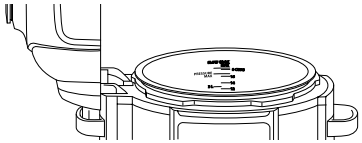
USO DE SU OLLA A PRESIÓN FOODI® MAX TENDERCRISP™ (CONTINUACIÓN)

USO DE LAS FUNCIONES DE COCINADO CON LA TAPA DE PRESIÓN

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

Pressure Cook (cocinado a presión)

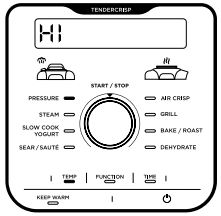
1 Ponga los ingredientes y al menos 1 vaso de líquido en el recipiente, así como cualquier accesorio necesario. **NO** llene el recipiente por encima de la línea PRESSURE MAX (máxima presión).



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

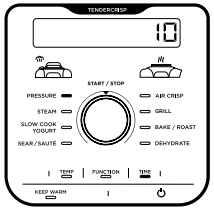
2 Instale la tapa de presión y gire la válvula de liberación de presión a la posición SEAL (sellar).

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

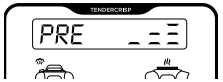


NOTA: Si está en funcionamiento durante 1 hora o menos, el reloj contará por minutos y segundos. Si está en funcionamiento durante más de 1 hora, el reloj contará solo por minutos.

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



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



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

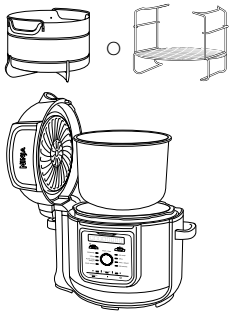
6 Cuando el tiempo de cocinado haya terminado, el aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente) e iniciará la cuenta atrás.

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

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

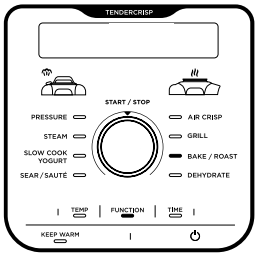
Steam (vapor)

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



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

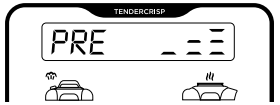
3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (inicio/parada) para seleccionar STEAM (vapor).



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

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

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



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

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

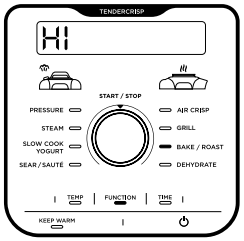
USO DE SU OLLA A PRESIÓN FOODI® MAX TENDERCRISP™ (CONTINUACIÓN)

Slow Cook (cocinado lento)

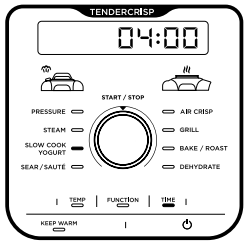
1 Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado. **NO** llene el recipiente por encima de la línea MAX (máx.).

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

3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (inicio/parada) para seleccionar SLOW COOK (cocinado lento). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector a HI (alto) o LO (bajo).



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



5 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.

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

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

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

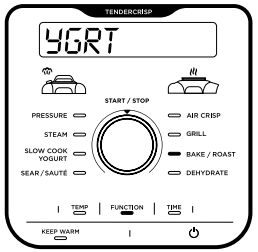
Yogurt (yogur)

1 Incorpore la cantidad deseada de leche al recipiente.

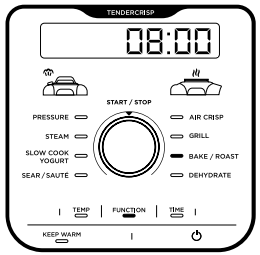
NOTA: Si prefiere pasteurizar, enfriar y añadir fermentos sin usar el aparato, omita los pasos 1–9. En su lugar pulse TEMP, seleccione FMNT (fermentación), pulse TIME (tiempo), seleccione el tiempo de incubación deseado y, a continuación, pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar.

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

3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (inicio/parada) para seleccionar YOGURT (yogur). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector a YGRT (yogur) o FMNT (fermentación).



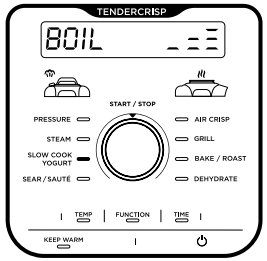
4 Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector para ajustar el tiempo de incubación en incrementos de 30 minutos entre 8 y 12 horas.



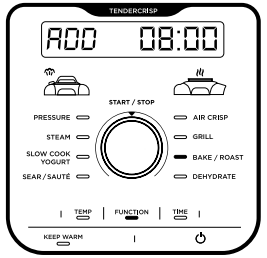
NOTA: Si se selecciona un tiempo mayor, se producirá un yogur más ácido con una consistencia más espesa. Utilice 12 horas para lograr un yogur tipo griego.

5 Pulse START/STOP (inicio/parada) para iniciar la pasteurización.

6 El aparato mostrará BOIL (hervir) mientras realiza la pasteurización. Cuando se haya alcanzado la temperatura de pasteurización, el aparato emitirá un pitido y mostrará COOL (enfriar).

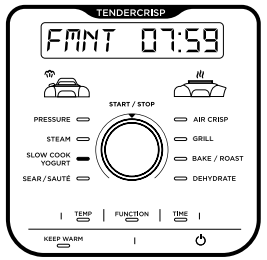


7 Una vez que se haya enfriado la leche, el aparato mostrará ADD (añadir) y STIR (mezclar) sucesivamente y el tiempo de incubación.



8 Retire la tapa de presión y quite la nata de la parte superior de la leche.

9 Añada fermentos de yogur a la leche y agite para mezclarlos. Instale la tapa de presión y pulse START/STOP (inicio/parada) para iniciar el proceso de incubación.



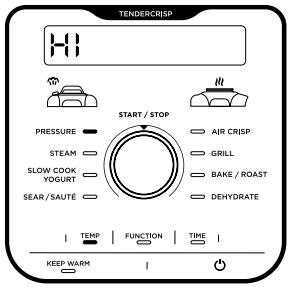
10 El visor mostrará FMNT (fermentación) y empezará la cuenta atrás. Cuando termine el tiempo de incubación, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo). El aparato emitirá un pitido a cada minuto durante 4 horas o hasta que se apague.

11 Enfríe el yogur durante un máximo de 12 horas antes de servirlo.

Sear/Sauté (sofreír/saltear)

1 Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado.

2 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector para seleccionar SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector a LO (BAJO), LO:MD (BAJO:MEDIO), MD (MEDIO), MD:HI (MEDIO:ALTO) o HI (ALTO).



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

3 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.

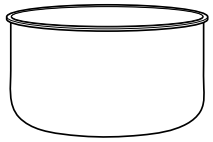
4 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para apagar la función SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear). Para cambiar a una función de cocinado diferente, pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (inicio/parada) a la función que desee.

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

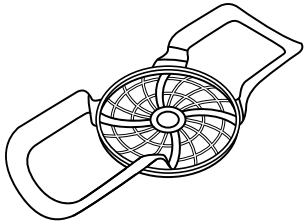
NOTA: SIEMPRE utilice utensilios antiadherentes en el recipiente de cocinado. **NO** use utensilios de metal, pues arañarán el recubrimiento antiadherente del recipiente.

ACCESORIOS QUE ADQUIRIR

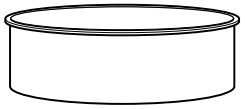
Ninja ofrece una gran variedad de accesorios hechos a medida para su olla a presión Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp™. Visite ninjakitchen.eu para aumentar sus capacidades y llevar su arte culinario al siguiente nivel.



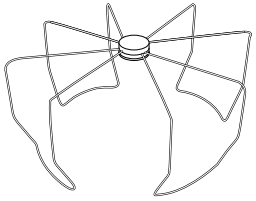
Olla
Un recipiente adicional para que pueda mantener la diversión con Foodi® cuando su otro recipiente ya esté lleno de deliciosos alimentos.



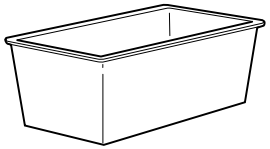
Eslinga de silicona multiusos
Levante fácilmente los ingredientes y moldes dentro y fuera del recipiente de cocinado.



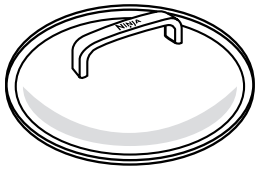
Olla multiusos
Cree guisos, salsas y pasteles dulces y salados, o haga un pastel esponjoso y jugoso para el postre con una superficie dorada. P 22 cm Al 6 cm.



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

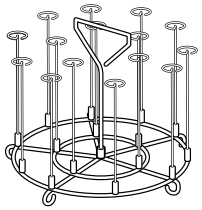


Molde para pan
Nuestro molde especialmente diseñado es el accesorio con el tamaño perfecto para hacer variedades de pan como el de plátano y el de calabacín. L 21 cm x An 11 cm x Al 9 cm aprox.



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

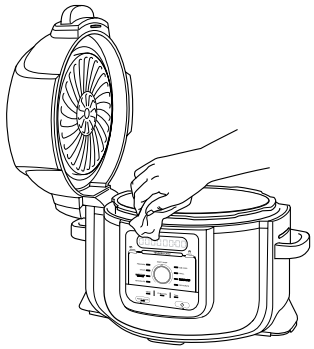
Paquete adicional de anillos de silicona
Juego de anillos de silicona en un paquete de 2 que ayudan a mantener sus sabores y aromas separados; use uno al cocinar alimentos salados y el otro al cocinar alimentos dulces.



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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano



El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

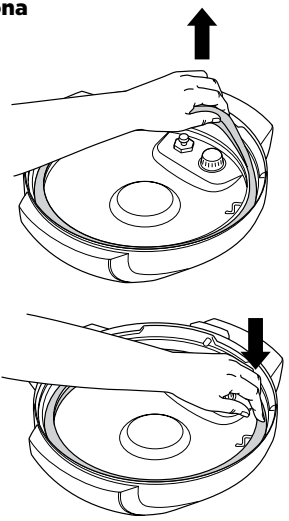
1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
2. Para limpiar la base de la olla y el panel de control, páseles un paño húmedo limpio.
3. La tapa de presión y el recipiente de cocinado, el anillo de silicona, la rejilla reversible, la cesta Cook & Crisp™ y el difusor extraíble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

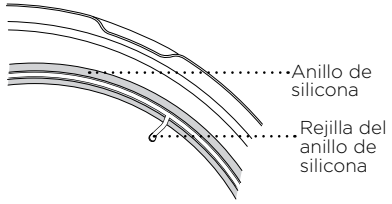
NUNCA ponga la base de la olla en el lavavajillas, ni la sumerja en agua u otro líquido.

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

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

Retirar y volver a poner el anillo de silicona





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

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

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

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

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

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

¿Por qué la cuenta atrás se hace tan despacio?

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

¿Cómo puedo saber cuándo está presurizando el aparato?

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

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

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

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

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

¿Por qué puedo quitar la tapa de presión?

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

¿Debería estar suelta la válvula de liberación de presión?

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

El aparato está siseando y no está alcanzando presión.

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

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

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

¿Cuánto tarda el aparato en despresurizarse?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aparece el mensaje "ERR" (Error).

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

CONSEJOS ÚTILES

1. Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del recipiente de cocinado sin que se solapen. Si hay solapamiento de ingredientes, asegúrese de darles una sacudida una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocinado que haya establecido.
2. Para ingredientes más pequeños que pudieran caerse a través de la rejilla reversible recomendamos envolverlos primero en papel de pergamino o en una bolsita de papel de aluminio.
3. Al cambiar de cocinado a presión a usar la tapa para gratinar, se recomienda vaciar el recipiente de cocinado de cualquier líquido que permanezca en él para obtener un resultado más crujiente.
4. Use el modo Keep Warm (Mantener caliente) para mantener la comida a una temperatura templada y segura después de cocinarla. Para impedir que la comida se seque, recomendamos mantener cerrada la tapa y usar esta función justo antes de servir. Para recalentar la comida, use la función Air Crisping (Gratinar al aire).
5. Al seguir una receta para Ninja Foodi® 6L en este aparato, puede ser necesario emplear más tiempo de cocinado o más sacudidas de la cesta Cook & CrispTM.
6. Las recetas a presión de 6L como sopas, estofados y chiles se pueden ampliar en un 50 % en Ninja® Foodi® Max.

PIEZAS DE REPUESTO

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

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

Garantías de Ninja®

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

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

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

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

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

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

NOUS VOUS REMERCIONS
d'avoir acheté Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu

Scannez le code QR avec un appaeil mobile

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle: _____

Numéro de série:: _____

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

Magasin d'achat: _____

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension :	230 V~, 50 Hz
Watts :	1 760 W
Volume :	7,5 L
Groupe de fluide :	2

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes **114**

Pièces et accessoires **118**

Utilisation du panneau de commande **120**
Fonctions de cuisson 120
Boutons de commande 120

Avant la première utilisation **121**
Mise en place du collecteur de condensation 121
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction 121

Utilisez votre autocuiseur Foodi® Max TenderCrisp™ **122**
Enlevez le haut 122
Utilisation du couvercle de rôtissage 122
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de rôtissage . . 122
Air Crisp (Rôtir à l'air chaud) 122
Cuire au gril 123
Bake/Roast (Cuire au four) 124
Déshydrater 125
Mise en place et retrait du couvercle de cuisson sous pression 126
Essai à l'eau : Démarrage de la cuisson sous pression 126
Décompression lente ou décompression rapide 127
Mise sous pression 127
Utilisation des fonctions avec le couvercle de cuisson sous pression . . 128
Pressure Cook (Cuire sous pression) 128
Steam (Cuire à la vapeur) 129
Slow Cook (Mijoter) 130
Yogurt (Yaourt) 130
Sear/Sauté (Saisir/Sauter) 131

Accessoires vendus séparément **132**

Nettoyage et entretien **133**
Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main 133
Retrait et remise en place du joint en silicone 133

Guide de dépannage **134**

Conseils pratiques **136**

Pièces de rechange **136**

Enregistrement du produit **138**

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu les instructions d'utilisation du dispositif en toute sécurité et sont conscientes des risques encourus.

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

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

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

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

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

7 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.

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

9 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service clientèle.

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

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

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

13 Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, utiliser uniquement des joints en silicone SharkNinja. S'assurer que le joint en silicone est en place et que le couvercle est correctement fermé avant utilisation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le joint est déchiré ou endommagé. Remplacer le joint avant utilisation.

14 Avant de placer la cuve de cuisson amovible dans le corps de l'appareil, s'assurer que la cuve et le corps de l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.

15 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

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

17 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.

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

19 Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

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

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

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

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

24 **NE PAS** couvrir les soupapes de décompression et à flotteur.

25 **NE PAS** sauter ou frire avec de l'huile pendant la cuisson sous pression.

26 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** remplir excessivement ni dépasser le niveau de remplissage maximum. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.

27 Lors de la cuisson sous pression d'aliments augmentant de volume (tels que des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du riz, etc.), **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité, ni à un niveau supérieur à celui indiqué dans les instructions d'une recette Ninja® Foodi™.

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

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

31 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.

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

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

34 Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et le panier Cook & Crisp™.

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

36 Il est impératif de faire preuve d'une grande prudence lorsque l'appareil contient de l'huile chaude, des aliments chauds ou des liquides chauds, ou si l'appareil est sous pression. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures. Lors de l'utilisation de cet appareil à des fins de cuisson sous pression, s'assurer que le couvercle est correctement assemblé et verrouillé avant utilisation.

37 Il convient de faire preuve de prudence lorsque l'on saisit des viandes ou que l'on fait sauter des aliments dans de l'huile chaude. Maintenir les mains et le visage éloignés de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, l'huile chaude pouvant gicler.

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

39 **NE PAS** tenter d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression tant que l'échappement d'air sous pression par la soupape de décompression n'est pas terminé et que l'appareil n'a pas refroidi quelque peu. **NE PAS** altérer, démonter ou retirer la soupape à flotteur rouge ni la soupape de décompression.

40 Lors de l'utilisation des fonctions SLOW COOK ou SEAR/SAUTÉ, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression en position VENT (échappement). Si le couvercle est fermé et la soupape de décompression est en position SEAL (fermeture), un signal sonore d'avertissement sera émis. Le code d'erreur « VENT » apparaîtra sur l'écran LED afin d'indiquer que la soupape de décompression doit être mise en position VENT.

41 Lors de l'utilisation de la fonction PRESSURE COOK, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression tournée dans le sens antihoraire vers la position SEAL.

42 S'il n'est pas possible de tourner le couvercle pour le déverrouiller, ceci indique que l'appareil est encore sous pression. Une décompression incomplète peut être dangereuse. Laisser l'appareil se décomprimer de lui-même ou tourner la soupape de décompression lentement vers la position VENT pour laisser la vapeur s'échapper. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures et blessures. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, la soupape à flotteur rouge se trouvera dans la position abaissée, et il sera alors possible de retirer le couvercle.

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

44 **TOUJOURS** maintenir les mains, le visage et le reste du corps à distance de la soupape de décompression avant ou pendant la décompression et lors du retrait du couvercle de cuisson sous pression après la cuisson. La vapeur présente à l'intérieur peut provoquer de graves brûlures. **Lors de son retrait, TOUJOURS** soulever et incliner le couvercle de façon à l'éloigner de soi.

45 Si la cuve de cuisson amovible est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes car ceci pourrait endommager la surface de cuisson.

46 La cuve de cuisson, le panier Cook & Crisp™ et le support réversible deviennent extrêmement chauds au cours de la cuisson. Éviter la vapeur et l'air chauds lorsque la cuve de cuisson et le panier Cook & Crisp™ sont retirés de l'appareil, et **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

47 La cuve de cuisson amovible peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de faire attention lorsque l'on soulève la cuve hors du corps de l'appareil.

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

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

50 Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « off » (arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.

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

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

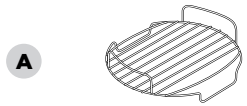
	Indique qu'il faut lire attentivement les instructions et comprendre le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil.
	Indique la présence de risques pouvant entraîner des blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels importants si l'avertissement inclus avec ce symbole est ignoré.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants pour éviter les brûlures.
	Pour usage intérieur et ménager uniquement.

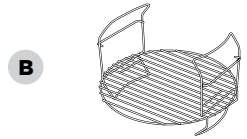
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

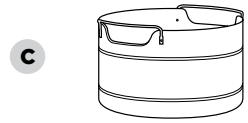
PIÈCES ET ACCESSOIRES

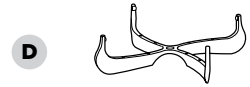
PIÈCES

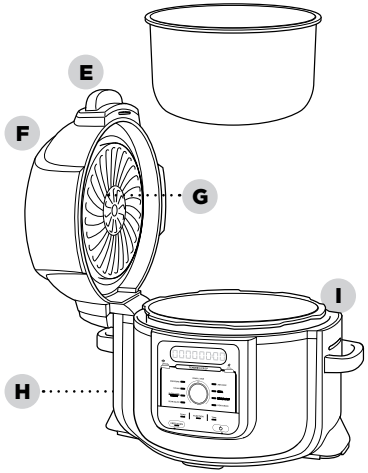
A Partie supérieure (panier du bas)
B Support réversible
C Panier Cook & Crisp™
D Diffuseur amovible
E Cuve de cuisson amovible 7,5 L
F Couvercle de rôtissage
G Écran thermique
H Panneau de commande
I Corps de l'appareil
J Couvercle de cuisson sous pression
K Soupape de décompression
L Soupape à flotteur
M Joint en silicone
N Bouchon anti-obstruction
O Sortie d'air
P Collecteur de condensation

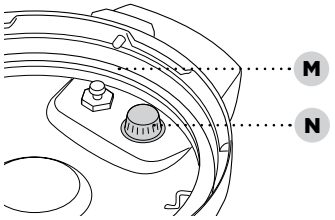




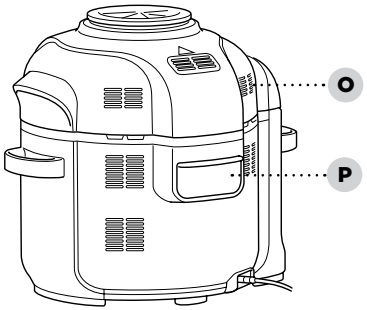






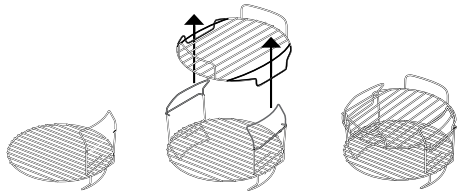


Face inférieure du couvercle de cuisson sous pression



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

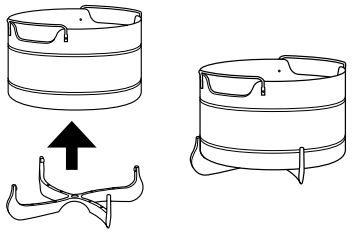
SUPPORT RÉVERSIBLE À DEUX NIVEAUX



1 Placez le support réversible dans la cuve en position abaissée.

2 Placez le support inférieur entre les poignées du support réversible.

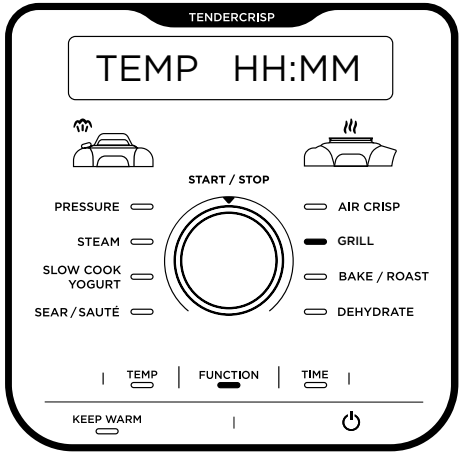
PANIER COOK & CRISP™



1 Pour retirer le diffuseur pour le nettoyer, tirez 2 ailettes du diffuseur hors de la rainure du panier, puis tirez fermement vers le bas.

2 Pour assembler le panier Cook & Crisp, placez le panier sur le diffuseur et appuyez fermement.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



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

FONCTIONS DE CUISSON

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

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

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

YOGURT (Yaourt) : Pasteuriser et fermenter du lait pour un yaourt maison crémeux.

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

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

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

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

DÉSHYDRATER : Déshydratez les viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

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

BOUTONS DE COMMANDE

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

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

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

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

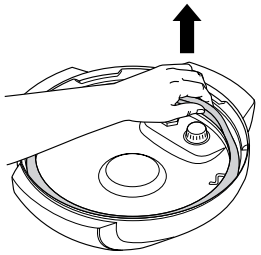
Bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) : Utilisez le bouton pour choisir une fonction de cuisson, la température de cuisson et le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt de la fonction de cuisson en cours.

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

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

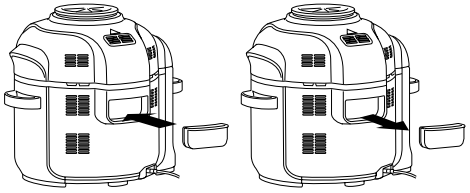
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
3. Lavez le couvercle de cuisson sous pression, le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, le panier Cook & Crisp™, le support réversible et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
4. **NE JAMAIS** laver le corps de l'appareil ni le couvercle de cuisson sous pression au lave-vaisselle. Vérifiez que rien ne bloque les soupapes du couvercle de cuisson sous pression.



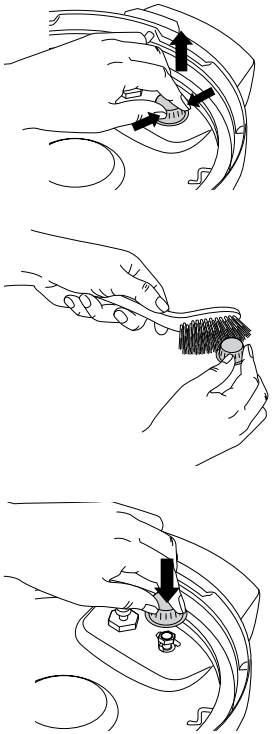
MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

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



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU BOUCHON ANTI-OBSTRUCTION

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



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

UTILISEZ VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® MAX TENDERCRISP™

ENLEVEZ LE HAUT

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

UTILISATION DU COUVERCLE DE RÔTISSAGE

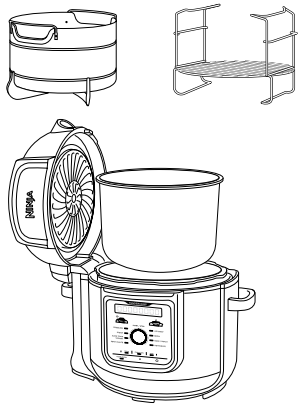
Le couvercle de rôtissage est fixé à l'appareil et peut être ouvert à tout moment pour vérifier les aliments pendant la cuisson. Lorsque le couvercle est ouvert, la minuterie est mise en pause et l'élément chauffant s'éteint. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson et la minuterie reprennent.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE RÔTISSAGE

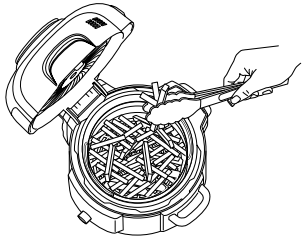
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise, puis appuyez sur le ⏻.

Air Crisp (Rôtir à l'air chaud)

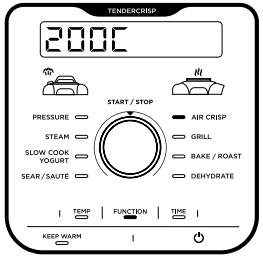
1 Disposez soit le panier Cook & Crisp™, soit le support réversible dans la cuve. Le diffuseur doit être fixé sur le panier.



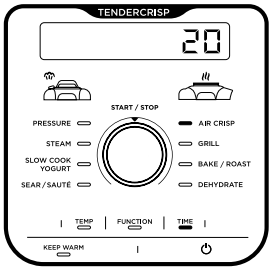
2 Placez des ingrédients dans le panier Cook & Crisp ou le support réversible. Fermez le couvercle.



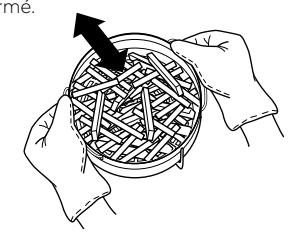
3 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour sélectionner AIR CRISP. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur TEMP (TEMPÉRATURE), puis tournez le bouton pour sélectionner une température entre 150 °C et 200 °C.



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



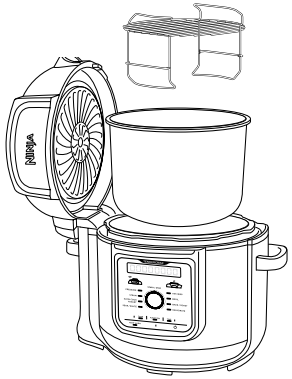
5 Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir le panier afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils dorent de façon uniforme, si nécessaire. Replacez ensuite le panier dans la cuve et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle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



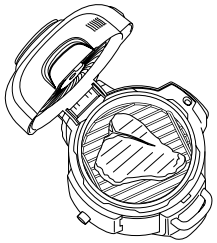
6 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et DONE (FIN) apparaît sur l'écran.

Cuire au gril

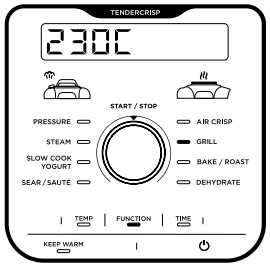
1 Disposez le support réversible dans la cuve de sorte que la grille se trouve en position haute ou suivez les instructions de votre recette.



2 Placez des ingrédients sur le support, puis fermez le couvercle.

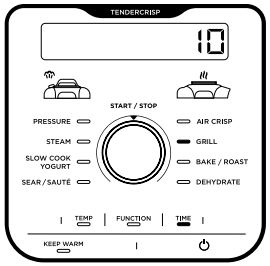


3 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour sélectionner GRILL.



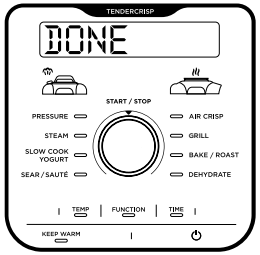
REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Grill et ce réglage n'est donc pas disponible.

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



5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.

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

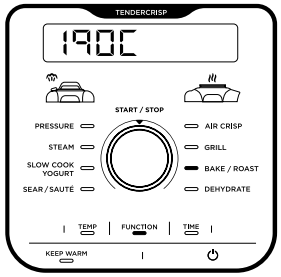


UTILISEZ VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® MAX TENDERCRISP™ – CONT.

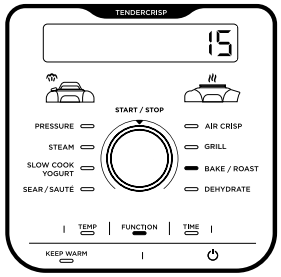
Bake/Roast (Cuire au four)

1 Placez les ingrédients, ainsi que tout accessoire requis, dans la cuve. Fermez le couvercle.

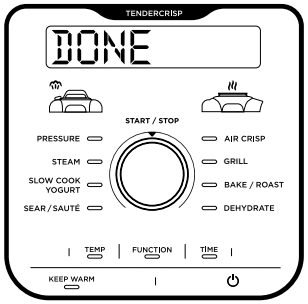
2 Appuyez sur FUNCTION (FONCTION), puis tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner BAKE/ROAST (CUIRE AU FOUR). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur TEMP (TEMPÉRATURE), puis tournez le bouton pour sélectionner une température entre 120 °C et 200 °C.



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

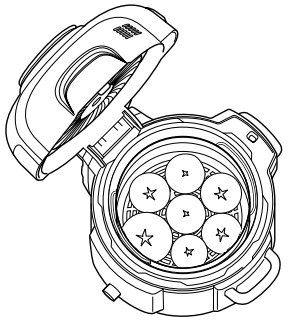


4 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et DONE (FIN) apparaît sur l'écran.

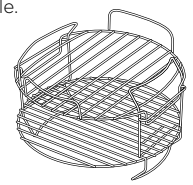


Déshydrater

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

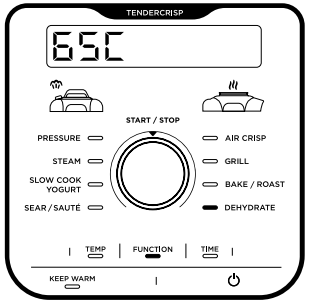


2 En tenant le niveau supérieur par ses poignées, placez-le au-dessus du support réversible dans la position indiquée ci-dessous. Disposez ensuite une couche d'ingrédients sur le niveau supérieur et fermez le couvercle.

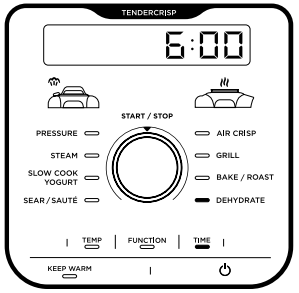


REMARQUE : Pour cinq niveaux de capacité, utilisez le support déshydrateur (vendu séparément) directement dans la cuve de cuisson.

3 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour sélectionner DEHYDRATE (Déshydrater). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur TEMP (Température), puis tournez le bouton pour sélectionner une température entre 25 °C et 90 °C.

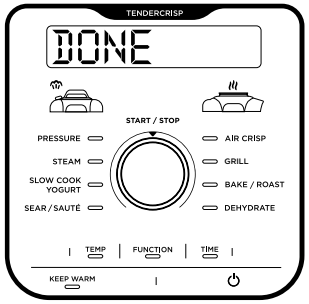


4 Appuyez sur TIME (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant par périodes de 15 minutes jusqu'à 12 heures.



5 Fermez le couvercle et appuyez sur START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour commencer à déshydrater.

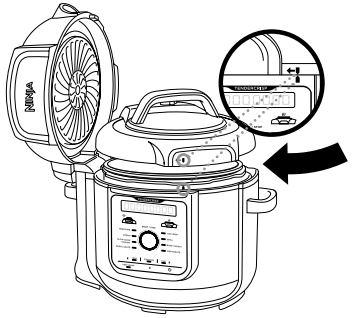
6 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et DONE (FIN) apparaît sur l'écran.



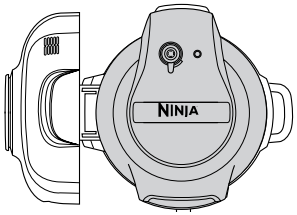
UTILISEZ VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® MAX TENDERCRISP™ – CONT.

MISE EN PLACE ET RETRAIT DU COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

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

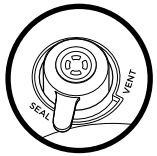


2 Le couvercle de cuisson sous pression est verrouillé lorsqu'il s'est mis en place avec un déclic et que le logo Ninja est face à vous.



3 Pour déverrouiller le couvercle de cuisson sous pression, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez-le de façon à l'éloigner de vous car l'appareil renfermera encore de la vapeur qui s'échappera lors de l'ouverture du couvercle.

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



Position SEAL pour Pressure Cook (Cuire sous pression)

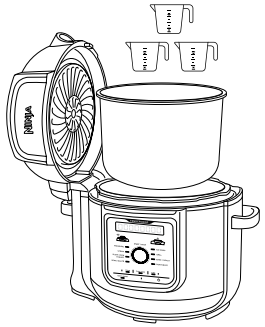
Position VENT pour Steam (Cuire à la vapeur), Slow Cook (Mijoter), et Sear/Sauté (Saisir/Sauter)

REMARQUE : La soupape aura du jeu lorsqu'elle sera correctement mise en place.

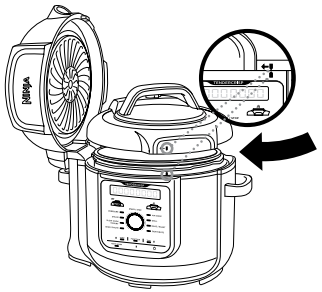
ESSAI À L'EAU : DÉMARRAGE DE LA CUISSON SOUS PRESSION

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

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

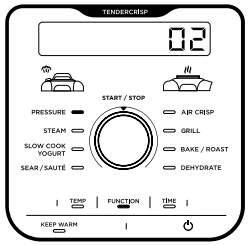


2 Installez le couvercle de cuisson sous pression en alignant la flèche se trouvant à l'avant du couvercle sur la flèche se trouvant à l'avant du corps de l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

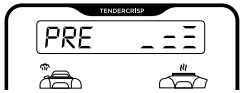


3 Assurez-vous que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL (Hermétique).

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

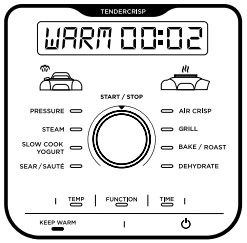


5 L'écran affichant PRE et la libération de vapeur indiquent que la pression augmente. Lorsque l'appareil a atteint le niveau de pression requis, la minuterie se met en marche.



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

6 Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et affiche DONE (FIN) avant de passer automatiquement en mode de MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE (Keep Warm) et de commencer à compter le temps.



7 Tournez la soupape de décompression vers la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de décompression. Lorsque la pression est entièrement retombée, la soupape à flotteur tombe et le couvercle peut être ouvert.

DÉCOMPRESSION LENTE OU DÉCOMPRESSION RAPIDE

Décompression lente : Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression diminuera d'elle-même à mesure que l'appareil refroidit. Cela peut prendre jusqu'à 20 minutes, selon la quantité d'ingrédients dans la cuve. L'appareil se mettra en mode de maintien de la température pendant la décompression. Appuyez sur le bouton KEEP WARM si vous souhaitez désactiver le mode de maintien de la température. Une fois la décompression lente terminée, la soupape à flotteur s'abaisse.

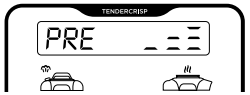
Décompression rapide : À utiliser **UNIQUEMENT** si cela est indiqué dans votre recette. Après la cuisson sous pression et l'allumage du voyant KEEP WARM, tournez la soupape de décompression en position VENT pour libérer rapidement la vapeur. La sortie de la vapeur sera accompagnée d'un sifflement audible.

Même après la décompression, il restera à l'intérieur de la vapeur qui s'échappera lors de l'ouverture du couvercle. Soulevez-le et inclinez-le de façon à l'éloigner de vous, en prenant garde que la condensation ne tombe pas dans le corps de l'appareil.

REMARQUE : Vous pouvez, à tout moment au cours du processus de décompression lente, passer à la décompression rapide en tournant la soupape de décompression vers la position VENT.

MISE SOUS PRESSION

Pendant la mise sous pression de l'appareil, le panneau de commande affiche PRE. Le temps de montée en pression varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients ainsi que du liquide dans la cuve. Pour des raisons de sécurité, le couvercle se verrouillera pendant la mise sous pression et ne se déverrouillera pas avant la fin de la décompression. Une fois que l'appareil a atteint sa pleine pression, le cycle de cuisson sous pression commencera et la minuterie démarrera.



REMARQUE : La montée en pression peut prendre jusqu'à 20 minutes.

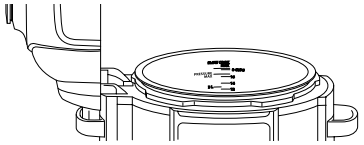
UTILISEZ VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® MAX TENDERCRISP™ – CONT.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le ⏻.

Pressure Cook (Cuire sous pression)

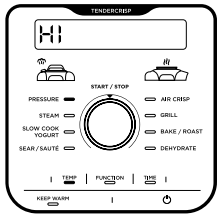
1 Disposez les ingrédients et au moins 1 tasse de liquide dans la cuve, ainsi que tout accessoire nécessaire. **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne PRESSURE MAX.



REMARQUE : Pour la cuisson de riz, de haricots ou d'autres ingrédients augmentant de volume, **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité.

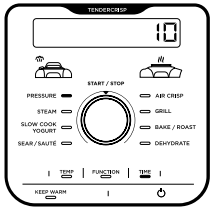
2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position SEAL.

3 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner PRESSURE (Pression). Le niveau de pression par défaut s'affiche. Appuyez sur TEMP (Température), puis tournez le bouton pour sélectionner HI ou LO.

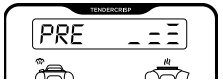


REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes uniquement.

4 Appuyez sur TIME (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 1 heure, puis par périodes de 5 minutes de 1 heure à 4 heures.



5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson. L'appareil commence à faire monter la pression et PRE s'affiche à l'écran. La minuterie démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



REMARQUE : Le temps de montée en pression varie et peut prendre jusqu'à 15 minutes.

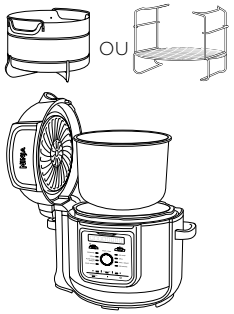
6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip), passe automatiquement en mode de maintien de la température et commence à compter le temps.

REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

7 Laissez la décompression de l'appareil se faire d'elle-même ou, si cela est indiqué dans la recette, tournez la soupape de décompression vers la position VENT pour évacuer rapidement la vapeur.

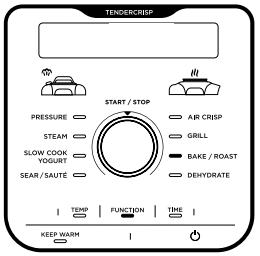
Steam (Cuire à la vapeur)

1 Versez 1 tasse de liquide (ou la quantité de liquide spécifiée dans la recette) dans la cuve, puis placez le support réversible ou le panier Cook & Crisp™ avec les ingrédients dans la cuve.



2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position VENT.

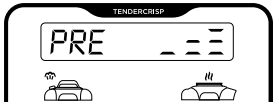
3 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner STEAM (Cuire à la vapeur).



REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction STEAM.

4 Appuyez sur TIME (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 30 minutes. Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.

5 L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition. L'écran affiche PRE. L'animation de préchauffage s'affiche jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température, puis l'écran affiche BOIL et la minuterie démarre.



6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip), passe automatiquement en mode de maintien de la température et commence à compter le temps. Assurez-vous que la soupape à flotteur est tombée avant d'ouvrir le couvercle.

REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

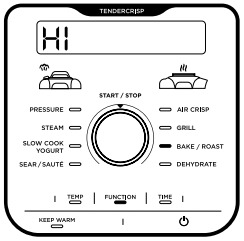
UTILISEZ VOTRE AUTOCUISEUR FOODI® MAX TENDERCRISP™ – CONT.

Slow Cook (Mijoter)

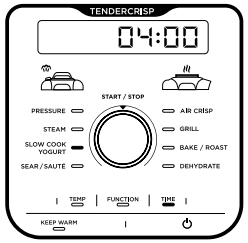
1 Placez les ingrédients dans la cuve. **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne MAX.

2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position VENT.

3 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner SLOW COOK (Mijoter). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur TEMP (Température), puis tournez le bouton pour sélectionner HI ou LO.



4 Appuyez sur TIME (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant par périodes de 15 minutes jusqu'à 12 heures.



5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Le temps pour le mijotage avec le réglage HIGH (élevé) peut être ajusté à une valeur comprise entre 4 et 12 heures ; le temps pour le mijotage avec le réglage LOW (faible) peut être ajusté à une valeur comprise entre 6 et 12 heures.

6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip), passe automatiquement en mode de maintien de la température et commence à compter le temps.

REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

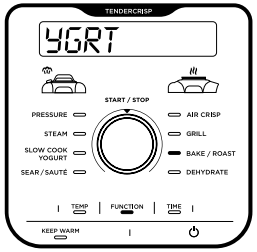
Yogurt (Yaourt)

1 Ajoutez la quantité désirée de lait dans la cuve.

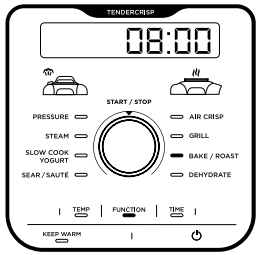
REMARQUE : Si vous préférez pasteuriser, refroidir et ajouter des ferments sans utiliser l'appareil, sautez les étapes 1 à 9. Au lieu de quoi, appuyez sur TEMP (Température), sélectionnez FMNT (Fermentation), appuyez sur TIME (Temps), sélectionnez la durée d'incubation souhaitée, puis appuyez sur START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour commencer.

2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position VENT.

3 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner YOGURT (Yaourt). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur TEMP (Température), puis tournez le bouton pour sélectionner YGRT (Yaourt) ou FMNT (Fermentation).



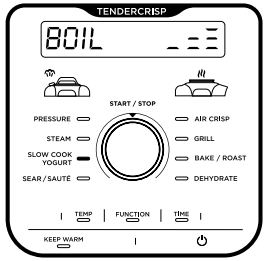
4 Appuyez sur TIME (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps d'incubation en augmentant par périodes de 30 minutes jusqu'à 8 à 12 heures.



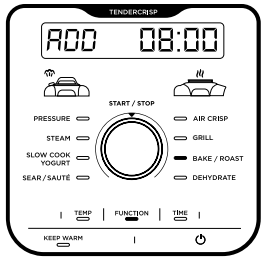
REMARQUE : En choisissant une durée plus longue, vous obtiendrez un yaourt plus acide et de consistance plus épaisse. Sélectionnez 12 heures pour obtenir un yaourt à la grecque.

5 Appuyez sur START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour commencer la pasteurisation.

6 L'appareil affichera BOIL pendant la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émet un signal sonore (bip) et affiche COOL (Froid).

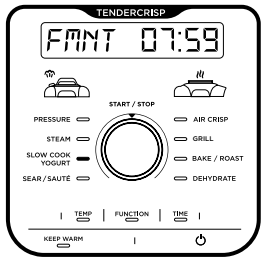


7 Une fois le lait refroidi, l'appareil affiche successivement ADD (Ajouter) et STIR (Mélanger) ainsi que le temps d'incubation.



8 Enlevez le couvercle de cuisson sous pression et écrémez le dessus du lait.

9 Ajoutez les ferments de yaourt au lait et remuez pour les mélanger. Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et appuyez sur START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour démarrer l'incubation.



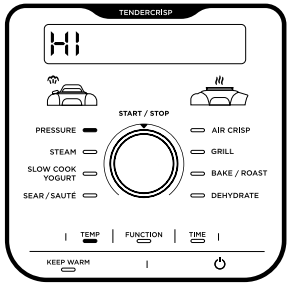
10 L'écran affichera FMNT (Fermentation) et commencera à compter le temps. Lorsque l'incubation est arrivé à terme, l'appareil émet un signal sonore (bip), et DONE (FIN) apparaît sur l'écran. L'appareil émet un signal sonore (bip) toutes les minutes pour une période allant jusqu'à 4 heures ou jusqu'à ce qu'il s'éteigne.

11 Mettez le yaourt au réfrigérateur jusqu'à 12 heures avant de le servir.

Sear/Sauté (Saisir/Sauter)

1 Placez les ingrédients dans la cuve.

2 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton pour sélectionner SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauter). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur TEMP (Température), puis tournez le bouton pour sélectionner LO, LO:MD, MD, MD:HI, ou HI.



REMARQUE : Il n'est pas possible d'ajuster la durée avec la fonction Sear/Sauté (Saisir/Sauter).

3 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.

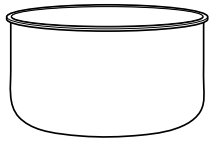
4 Pour désactiver la fonction SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauté), appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt). Pour passer à une autre fonction de cuisson, appuyez sur le bouton FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) vers la fonction de cuisson souhaitée.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle de rôtissage dans la position ouverte ou avec le couvercle de cuisson sous pression avec la soupape de décompression dans la position VENT.

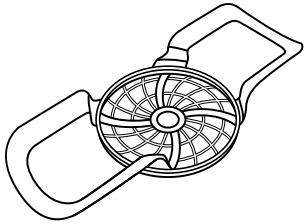
REMARQUE : TOUJOURS utiliser des ustensiles compatibles avec les revêtements antiadhésifs dans la cuve de cuisson. **NE PAS** utiliser d'ustensiles métalliques, ils rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

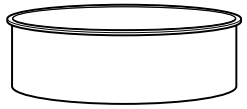
Ninja propose un ensemble d'accessoires conçus sur mesure pour votre autocuiseur à deux niveaux Ninja® Foodi® Tendercrisp™. Rendez-vous sur ninjakitchen.eu pour élargir votre horizon culinaire et faire passer vos talents de cuisinier(ère) au niveau supérieur.



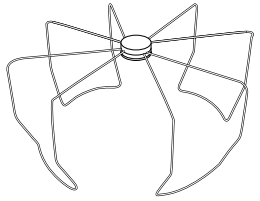
Marmite
Une cuve supplémentaire pour que vous puissiez continuer à vous amuser avec Foodi® quand votre autre cuve est déjà remplie d'un plat délicieux.



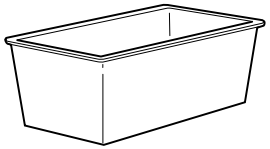
Courroie en silicone multiusage
Soulevez facilement les ingrédients et les casseroles dans et hors de la cuve de cuisson.



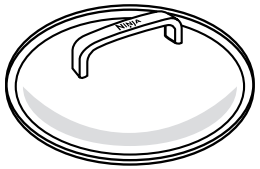
Récipient multiusage
Préparez de succulents ragoûts, des sauces froides et des pâtisseries sucrées et salées, ou faire un gâteau moelleux et doré pour le dessert. D 22 cm H 6 cm.



Support de rôtissage pliable
Faites cuire un paquet entier de bacon ou transformez des tortillas en tacos.

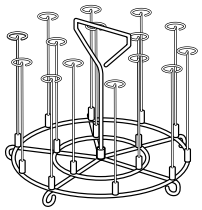


Moule à cake
Ce moule a été spécialement conçu et présente la taille parfaite pour préparer pains et cakes, sucrés comme salés. L 21 cm x l 11 cm x H 9 cm approx.



Couvercle en verre
Vérifiez l'intérieur de la casserole lors de multiples fonctions de cuisson, puis utilisez-le pour un transport ou un rangement faciles.

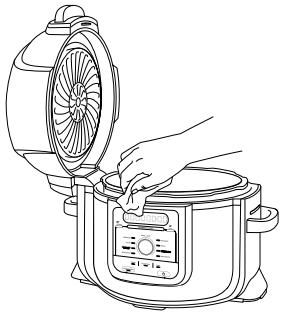
Lot de joints en silicone
Ce lot de deux joints vous permet de séparer les saveurs en utilisant l'un pour cuisiner salé, et l'autre pour cuisiner sucré.



Support à brochettes
Compatible uniquement avec les modèles 7,5 L. Utilisez le support à brochettes pour faire vos propres brochettes. Comprend 15 supports à brochettes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

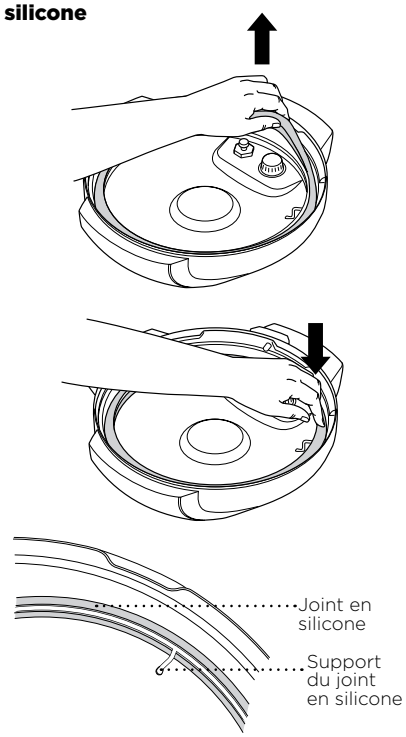
1. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer le corps de l'appareil et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon propre humide.
3. Le couvercle de cuisson sous pression et la cuve de cuisson, le joint en silicone, le support réversible, le panier Cook & Crisp™ et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.

NE JAMAIS mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

4. Le couvercle de cuisson sous pression, y compris la soupape de décompression et le bouchon anti-obstruction, peuvent être lavés avec de l'eau et du produit vaisselle.
5. Pour nettoyer le couvercle de rôtissage, essuyez-le avec un chiffon ou un essuie-tout humide une fois que l'écran thermique a refroidi.
6. Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, au support réversible ou au panier Cook & Crisp™, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. NE PAS utiliser de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.
7. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre après chaque utilisation, ou essuyez-les avec un torchon doux et sec.

NE PAS désassembler la soupape de décompression ni la soupape à flotteur rouge.

Retrait et remise en place du joint en silicone



Pour retirer le joint en silicone, tirez-le vers l'extérieur, section par section, à partir du support du joint en silicone. Le joint peut être mis en place avec l'une ou l'autre de ses faces tournée vers le haut. Pour le remettre en place, enfoncez-le dans le support section par section.

Après l'utilisation, enlevez les éventuels résidus alimentaires pouvant se trouver sur le joint en silicone et le bouchon anti-obstruction.

Maintenez le joint en silicone propre pour éviter les odeurs. Un lavage dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Il est toutefois normal qu'il absorbe l'odeur de certains aliments acides.

Il est recommandé de faire en sorte d'avoir plusieurs joints en silicone à disposition.

Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur ninjakitchen.eu.

NE JAMAIS tirer le joint en silicone avec une force excessive, ceci pourrait le déformer, ainsi que le support, et compromettre la fonction de fermeture hermétique sous pression. Un joint en silicone présentant des fissures, des entailles ou autre détérioration doit être remplacé immédiatement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Pourquoi la mise sous pression de mon appareil est-elle si longue ? Combien de temps prend la mise sous pression ?

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température sélectionnée, de la température actuelle de la cuve de cuisson, et de la température ou de la quantité des ingrédients.
- Vérifiez que votre joint en silicone est bien positionné et aligné avec le couvercle. S'il est correctement mis en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.
- Vérifiez que le couvercle de cuisson sous pression est verrouillé, et que la soupape de décompression est dans la position SEAL pour la cuisson sous pression.

Pourquoi le temps s'écoule-t-il si lentement ?

- Vous avez peut-être fait le réglage en heures plutôt qu'en minutes. Lors du réglage du temps, l'écran affiche HH:MM et le temps augmente/diminue par paliers d'une minute.

Comment puis-je savoir si la mise sous pression de l'appareil est en cours ?

- Le signal lumineux rotatif apparaît sur l'écran pour indiquer que la mise sous pression de l'appareil est en cours.

Un signal lumineux rotatif apparaît sur l'écran lors de l'utilisation des fonctions Pressure et Steam.

- Ceci indique que la mise sous pression ou le préchauffage de l'appareil est en cours lors de l'utilisation des fonctions STEAM ou PRESSURE. Une fois la mise sous pression terminée, le temps de cuisson que vous avez défini commencera à s'écouler.

Une grande quantité de vapeur s'échappe de mon appareil lorsque j'utilise la fonction Steam.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de décompression au cours de la cuisson. Laissez la soupape de décompression dans la position VENT pour les fonctions Steam, Slow Cook et Sear/Sauté.

Pourquoi n'est-il pas possible de retirer le couvercle de cuisson sous pression ?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle de cuisson sous pression ne se débloquera pas avant que la décompression soit terminée. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert. Tournez le couvercle de cuisson sous pression dans le sens antihoraire, puis soulevez-le de façon à l'éloigner de vous.

Est-il normal que la soupape de décompression ait du jeu ?

- Oui. La soupape de décompression est délibérément installée avec du jeu pour permettre une transition rapide et facile entre SEAL et VENT et faciliter la régulation de la pression par l'évacuation de petites quantités de vapeur au cours de la cuisson pour des résultats optimaux. Veuillez vous assurer que la soupape est tournée aussi loin que possible vers la position SEAL lors de la cuisson sous pression et aussi loin que possible vers la position VENT lors de l'évacuation rapide.

L'appareil siffle et n'atteint pas la pression requise.

- Assurez-vous que la soupape de décompression est tournée vers la position SEAL. Si après cette vérification, vous entendez encore un fort bruit de sifflement, il se peut que votre joint en silicone ne soit pas bien positionné. Appuyez sur START/STOP pour interrompre la cuisson, évacuez la vapeur si nécessaire et retirez le couvercle de cuisson sous pression. Appuyez sur le joint en silicone et assurez-vous qu'il est complètement inséré et disposé à plat sous le support du joint en silicone. Une fois qu'il est correctement mis en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.

L'appareil compte le temps au lieu d'afficher le temps restant.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode de maintien de la température.

Combien de temps l'appareil nécessite-t-il pour la décompression ?

- La décompression rapide prend environ 2 minutes ou moins. La décompression lente peut prendre jusqu'à 20 minutes, voire plus, en fonction du type d'aliments et/ou de la quantité de liquide et d'aliments présents dans la cuve.

Un message d'erreur « POT » apparaît sur l'écran.

- La cuve de cuisson ne se trouve pas dans le corps de l'appareil. La cuve de cuisson est nécessaire pour toutes les fonctions.

Un message d'erreur « LID » apparaît sur l'écran et un symbole de couvercle clignote.

- Le couvercle mis en place n'est pas le bon pour la fonction de cuisson souhaitée. Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil, dans la position fermée, si vous souhaitez utiliser les fonctions Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté ou Keep Warm.

Un message d'erreur « SHUT » apparaît sur l'écran.

- Le couvercle de rôtissage est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée soit activée.

Un message d'erreur « VENT » apparaît sur l'écran.

- Lors de l'utilisation de la fonction Slow Cook ou Sear/Sauté, si l'appareil détecte une augmentation de la pression, ce message indique que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.
- Tournez la soupape de décompression vers la position VENT et laissez-la dans cette position pour le reste de la cuisson.
- Si au bout de 5 minutes vous n'avez pas tourné la soupape de décompression vers la position VENT, le programme est annulé et l'appareil s'éteint.

Un message d'erreur « WATR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Steam.

- Le niveau de l'eau est trop bas. Ajoutez de l'eau pour que la cuisson reprenne.

Un message d'erreur « WATR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Pressure.

- Ajoutez du liquide dans la cuve de cuisson avant de redémarrer le cycle de cuisson sous pression.
- Assurez-vous que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.
- Assurez-vous que le joint en silicone est positionné correctement.

Un message « ERR » apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

CONSEILS PRATIQUES

1. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond de la cuve de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, pensez à les remuer à la moitié du temps de cuisson.
2. Il est recommandé d'emballer dans du papier sulfurisé ou du papier aluminium les petits ingrédients risquant de passer à travers le support réversible.
3. Lors du passage de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle de rôtissage, il est recommandé d'enlever tout liquide se trouvant dans la cuve pour obtenir des résultats de rôtissage optimaux.
4. Utilisez le mode de maintien de la température (Keep Warm) pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson. Pour éviter que les aliments sèchent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir. Pour réchauffer les aliments, utilisez la fonction Air Crisp.
5. Lorsque vous réalisez une recette destinée au Ninja Foodi® 6L dans cet appareil, un temps de cuisson supplémentaire, ou de secouage pour le panier Cook & CrispTM, peuvent être nécessaires.
6. Les quantités des recettes sous pression du 6L comme les soupes, les ragoûts et les chilis peuvent être augmentées de 50 % dans le Ninja® Foodi® Max.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS

Lorsque vous achetez un produit en France en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit tels qu'ils sont prévus par les articles L.217-4 à L.217-12 du code de la consommation et des articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil (les « droits statutaires »). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit donc une garantie fabricant supplémentaire pouvant aller jusqu'à deux ans. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE ainsi qu'au Royaume-Uni, même si celui-ci quitte l'UE au cours de la période de garantie.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (Allemagne) (« nous », « nos/notre ») sont les suivantes. Elles ne portent aucunement atteinte à vos droits statutaires ou aux obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement à Ninja.

Garanties Ninja®

Un appareil électroménager de cuisine constitue un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance dont le fabricant fait preuve à l'égard de ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je enregistrer ma garantie ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparer les données suivantes de votre appareil :

- N° de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat.
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie ?

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez informé(e) sur les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, vous recevez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie ?

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre Produit, y compris les pièces et la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

Que se passe-t-il lorsque ma garantie arrive à échéance ?

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients veuillent faire réparer leur appareil de cuisine après la fin de la garantie. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Où puis-je acheter des pièces et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

GRAZIE
per aver acquistato Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

REGISTRATE IL VOSTRO ACQUISTO

ninjakitchen.eu

Leggete il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale):

Negozio di acquisto del prodotto:

_____

DETTAGLI TECNICI

Tensione:	230V~, 50Hz
Watt:	1760W
Volume:	7,5L
Gruppo del fluido:	2

SUGGERIMENTO: il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR situata sul retro dell'unità accanto al cavo di alimentazione.

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, use los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto. Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medio ambiente.

SOMMARIO

Precauzioni importanti 142

Parti e accessori 146

Uso del pannello di controllo 148
Funzioni di cottura 148
Pulsanti operativi 148

Prima del primo utilizzo 149
Posizionamento della bacinella raccogli condensa 149
Rimozione e reinserimento del tappo anti-intasamento 149

Uso della pentola a pressione Foodi® Max Tendercrisp™ 150
Cambio del coperchio 150
Uso del coperchio "croccantezza" 150
Uso delle funzioni di cottura con il coperchio "croccantezza" 150
Frittura ad aria 150
Cottura alla griglia 151
Cottura al forno/arrosto 152
Essiccazione 153
Posizionamento e rimozione del coperchio di pressione 154
Test dell'acqua: Avvio della cottura a pressione 154
Rilascio della pressione naturale e rilascio della pressione rapido . . . 155
Accumulo di pressione 155
Uso delle funzioni di cottura con il coperchio di pressione 156
Cottura a pressione 156
Vapore 157
Cottura lenta 158
Yogurt 158
Scottatura/Cottura saltata 159

Accessori non in dotazione 160

Pulizia e manutenzione 161
Pulizia: Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano 161
Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone 161

Risoluzione dei problemi 162

Suggerimenti utili 164

Parti di ricambio 165

Registrazione del prodotto 166

PRECAUZIONI IMPORTANTI

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare Ninja Foodi® Max.

Quando si usano elettrodomestici, è necessario osservare in ogni momento misure di sicurezza di base, tra cui le precauzioni seguenti:

⚠ AVVERTENZA

1 1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.

2 **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.

3 Per evitare il rischio di soffocamento per i bambini più piccoli, rimuovere e smaltire il coperchio protettivo inserito sulla spina di alimentazione di questo apparecchio.

4 Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.

5 **Non utilizzare MAI** una presa sotto il piano di lavoro.

6 **Non collegare MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.

7 **NON** utilizzare una prolunga. Viene usato un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore agli 8 anni lo utilizzino o vi rimangano impigliati e che le persone possano inciampare.

8 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cucinare esclusivamente nella casseruola fornita o in un recipiente raccomandato da SharkNinja da inserire nella casseruola in dotazione.

9 Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato in qualche modo danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.

10 **Prima dell'uso, verificare SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.

11 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che la valvola di rilascio della pressione e la valvola a galleggiante rossa non siano intasate o ostruite e, se necessario, pulirle. Assicurarsi che la valvola a galleggiante rossa sul coperchio di pressione possa muoversi liberamente. Dato che alimenti come salsa di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, avena o altri cereali, piselli spezzati, fettuccine, maccheroni, rabarbaro o spaghetti tendono a schiumare, spumare e schizzare durante la cottura a pressione, la valvola di rilascio della pressione potrebbe intasarsi. Evitare di cucinare questi e altri alimenti che tendono a espandersi (ad esempio verdure essiccate, fagioli, cereali e riso) in una pentola a pressione, a meno che non si stia seguendo una ricetta creata appositamente per Ninja® Foodi™.

12 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria quando il coperchio "croccantezza" è chiuso. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.

13 Per evitare il rischio di esplosione e lesioni, usare solo anelli in silicone SharkNinja. Prima di usare l'apparecchio, verificare di aver inserito l'anello in silicone e di aver chiuso il coperchio correttamente. **NON** utilizzare l'apparecchio se questi componenti sono lacerati o danneggiati. Sostituirli prima dell'uso.

14 Prima di posizionare la casseruola di cottura rimovibile nell'alloggiamento di base, verificare che la casseruola e l'alloggiamento siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.

15 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'esterno. Un uso errato può causare lesioni.

16 Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** spostare l'apparecchio quando è in uso.

17 **NON** collocare l'apparecchio su superfici calde o accanto a un fornello elettrico o a gas caldo o in un forno riscaldato.

18 **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. **NON** collocare gli accessori in un microonde, un tostapane, un forno a convezione o un forno tradizionale oppure su un piano cottura in ceramica, una serpentina elettrica, un fornello a gas o un barbecue all'aperto. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

19 Durante l'uso, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sopra e su tutti i lati dell'apparecchio per un'adeguata circolazione dell'aria.

20 **Attenersi SEMPRE** alle quantità di liquido massime e minime indicate nelle istruzioni e nelle ricette.

21 **Non usare MAI** l'impostazione SLOW COOK (COTTURA LENTA) se nella casseruola di cottura rimovibile non sono presenti cibo e liquidi.

22 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la casseruola di cottura rimovibile.

23 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.

24 **NON** coprire le valvole di pressione.

25 **NON** saltare o friggere alimenti con olio durante la cottura a pressione.

26 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente o superare il livello di riempimento MASSIMO durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.

27 Durante la cottura a pressione di alimenti che hanno la tendenza a espandersi (ad esempio verdure essiccate, fagioli, cereali, riso e così via), **NON** riempire più della metà della casseruola a meno che ciò non venga richiesto da una ricetta creata appositamente per Ninja® Foodi™.

28 **NON** utilizzare questa unità per cucinare riso istantaneo.

29 Per evitare che il cibo entri a contatto con gli elementi riscaldanti, **NON** riempire eccessivamente il cestello Cook & Crisp™.

30 Prestare particolare attenzione quando si chiude il coperchio "croccantezza" verificando che non vi siano elementi rimasti incastrati o schiacciati nella cerniera.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PRECAUZIONI IMPORTANTI

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

31 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che il cibo venga cotto in base alle temperature consigliate.

32 **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro quando è in funzione.

33 Per evitare possibili danni causati dal vapore, durante l'uso collocare l'unità lontano da pareti e armadietti.

34 Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere la casseruola di cottura e il cestello Cook & Crisp™.

35 **NON** toccare le superfici calde. Le superfici dell'apparecchio risultano calde durante e dopo il suo utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.

36 Prestare particolare attenzione se la pentola contiene olio, cibo o liquidi bollenti oppure se la pentola si trova sotto pressione. Un uso errato, tra cui lo spostamento della pentola, potrebbe provocare lesioni personali. Quando si utilizza questo apparecchio per la cottura a pressione, assicurarsi che il coperchio sia montato correttamente e sia fissato in posizione prima dell'uso.

37 Prestare attenzione quando si scotta la carne o si saltano gli alimenti in olio bollente. Tenere le mani e il viso lontani dalla casseruola di cottura rimovibile, soprattutto quando si aggiungono ingredienti, poiché l'olio bollente potrebbe schizzare.

38 Quando l'unità è in funzione, il vapore caldo viene rilasciato attraverso la valvola di uscita dell'aria. Collocare l'unità in modo che la valvola non sia rivolta direttamente verso il cavo di alimentazione, le prese o altri dispositivi. Le mani e il viso devo sempre rimanere a una distanza di sicurezza dalla valvola.

39 **NON** tentare di aprire il coperchio durante o dopo la cottura a pressione finché tutta la pressione interna non è fuoriuscita attraverso la valvola di rilascio della pressione e l'unità non si è leggermente raffreddata. **NON** manomettere, smontare o altrimenti rimuovere la valvola a galleggiante rossa o il gruppo di rilascio della pressione.

40 Quando si usano le impostazioni SLOW COOK (COTTURA LENTA) o SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/ COTTURA SALTATA), il coperchio di pressione deve **SEMPRE** rimanere chiuso e la valvola di rilascio della pressione deve sempre trovarsi in posizione VENT (VALVOLA). Se il coperchio è chiuso e la valvola di rilascio della pressione si trova in posizione SEAL (CHIUSA), verrà emesso un segnale acustico di allarme. Sul display LED viene visualizzato il codice di errore "VENT" che indica che occorre spostare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT.

41 Quando si usa l'impostazione PRESSURE COOK (COTTURA A PRESSIONE), il coperchio di pressione deve **SEMPRE** rimanere bloccato, mentre la valvola di rilascio della pressione deve essere ruotata in senso antiorario nella posizione SEAL.

42 Se non è possibile ruotare il coperchio per sbloccarlo significa che l'apparecchio si trova ancora sotto pressione. La pressione residua può essere pericolosa. Lasciare che l'unità rilasci la pressione in modo naturale oppure ruotare lentamente la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT in modo che rilasci il vapore. Non entrare in contatto con il vapore rilasciato per evitare bruciature o lesioni. Una volta che il vapore è stato rilasciato completamente, la valvola a galleggiante rossa si troverà in posizione abbassata consentendo la rimozione del coperchio.

43 Se cade, il cibo può causare gravi bruciature. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.

44 **Tenere SEMPRE** le mani, il viso e altri parti del corpo lontani dalla valvola di rilascio della pressione prima o durante il rilascio della pressione e quando si rimuove il coperchio di pressione dopo la cottura. Il vapore interno può causare gravi bruciature. **Quando viene rimosso, il coperchio deve SEMPRE** essere sollevato e inclinato a una certa distanza.

45 Se la casseruola di cottura rimovibile è vuota, **NON** riscaldarla per più di 10 minuti poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie di cottura.

46 Durante la cottura, la casseruola, il cestello Cook & Crisp™ e la griglia reversibile diventano estremamente caldi. Evitare di entrare in contatto con vapore e aria caldi quando si estrae la casseruola di cottura e il cestello Cook & Crisp™ dall'apparecchio e, dopo la rimozione, collocarli **SEMPRE** su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

47 Quando viene riempita di ingredienti, la casseruola di cottura rimovibile può risultare estremamente pesante. Prestare particolare attenzione quando si solleva la casseruola dall'alloggiamento di base.

48 La pulizia e le operazioni di manutenzione da parte dell'utente non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza supervisione.

49 Prima di usare, pulire o riporre l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.

50 Per disconnettersi, posizionare qualsiasi controllo sulla posizione "spenta", quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo, smontarlo e riporlo oppure prima di montare o rimuovere i suoi componenti.

51 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.

52 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolari dell'apparecchio.

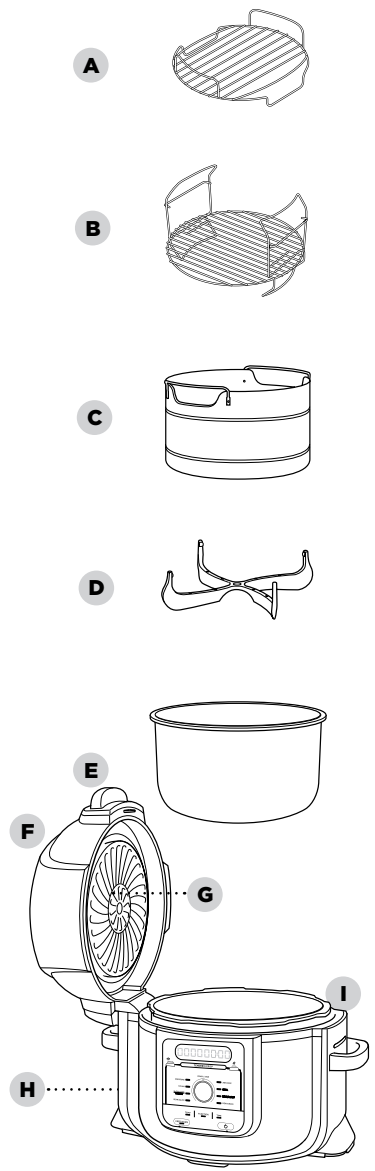
	Indica di leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica la presenza di un rischio che può causare lesioni alle persone, morte o danni materiali significativi se l'avvertenza riportata accanto a questo simbolo è ignorata.
	Evitare il contatto con una superficie calda. Proteggere sempre le mani per evitare scottature.
	Per uso casalingo e al chiuso.

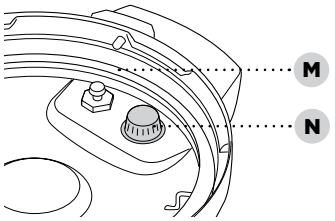
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI

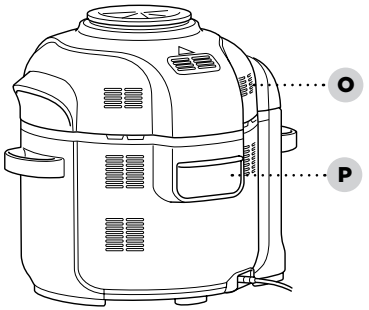
COMPONENTI

A Livello superiore (griglia inferiore)
B Griglia reversibile
C Cestello Cook & Crisp™
D Diffusore rimovibile
E Pentola rimovibile 7,5L
F Coperchio “croccantezza”
G Scudo termico
H Pannello di controllo
I Alloggiamento di base
J Coperchio di pressione
K Valvola di rilascio della pressione
L Valvola a galleggiante
M Anello in silicone
N Tappo anti-intasamento
O Presa di uscita dell’aria
P Bacinella raccogli condensa



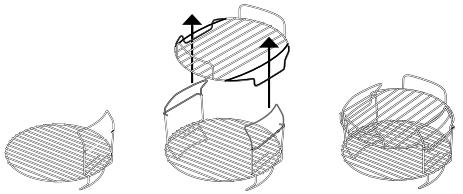


Parte inferiore del coperchio di pressione



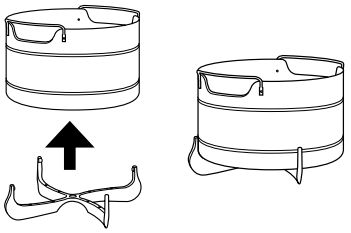
ISTRUZIONI PER L’ASSEMBLAGGIO DEGLI ACCESSORI

GRIGLIA REVERSIBILE A 2 LIVELLI



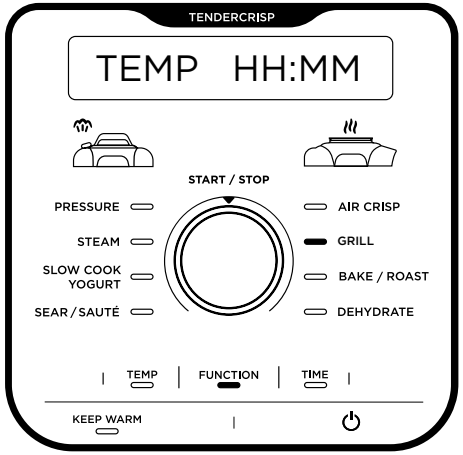
1. Posizionare la griglia reversibile nella pentola nella posizione inferiore.
2. Far scendere la griglia inferiore attraverso le maniglie della griglia reversibile.

CESTELLO COOK & CRISP™



1. Per rimuovere il diffusore per la pulizia, rimuovere 2 alette del diffusore dalla scanalatura del cestello, quindi tirare con decisione verso il basso.
2. Per assemblare il cestello Cook & Crisp, posizionarlo sopra il diffusore e premere con forza verso il basso.

USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



NOTA: il pannello di controllo potrebbe variare a seconda del modello.

FUNZIONI DI COTTURA

PRESSURE (PRESSIONE): consente di cuocere gli alimenti rapidamente mantenendone la tenerezza.

STEAM (VAPORE): consente la cottura leggera di alimenti delicati ad alte temperature.

SLOW COOK (COTTURA LENTA): consente di cuocere alimenti a temperature basse per periodi di tempo prolungati.

YOGURT: consente di pastorizzare e far fermentare il latte per ottenere uno yogurt cremoso e fatto in casa.

SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA): può essere usato come fornello per rosolare le carni, saltare le verdure, cuocere a fuoco lento i sughi e molto altro.

AIR CRISP: rende il cibo fragrante e croccante con pochissimo olio.

BAKE/ROAST (COTTURA AL FORNO/ ARROSTO): consente di utilizzare l'unità come forno per arrostire carni tenere, cuocere prodotti da forno e altro.

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA): utilizza l'alta temperatura per caramellare e rosolare il cibo.

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE): è possibile essiccare carni, frutta e verdure per preparare sani spuntini.

NOTA: se si imposta un tempo di 1 ora o meno, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base ai minuti e ai secondi. se si imposta un tempo superiore a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia solo in base ai minuti.

PULSANTI OPERATIVI

FUNCTION (FUNZIONE): premere FUNCTION, quindi la manopola START/STOP (INIZIO/FINE) per scegliere una funzione di cottura.

TEMP: premere TEMP, quindi usare la manopola START/STOP per regolare la temperatura di cottura e/o il livello di pressione.

TIME (TEMPO): premere TIME, quindi usare la manopola START/STOP per regolare il tempo di cottura.

NOTA: per regolare le impostazioni durante la cottura, premere TEMP o TIME, quindi ruotare la manopola START/STOP per scegliere la temperatura o il tempo desiderati.

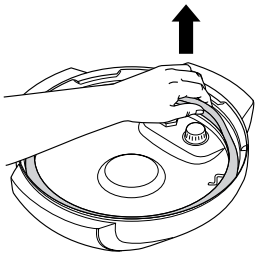
Pulsante/manopola START/STOP: usare la manopola per scegliere una funzione di cottura, la temperatura e il tempo di cottura. Premere il pulsante per avviare la cottura. Premere il pulsante durante la cottura causerà l'arresto della funzione di cottura in corso.

KEEP WARM (RISCALDAMENTO): dopo la cottura a pressione, a vapore o la cottura lenta, l'unità passerà automaticamente alla modalità Keep Warm (Riscaldamento) e inizierà il conteggio. La modalità Riscaldamento rimane attiva per 12 ore oppure è possibile disattivarla premendo il pulsante KEEP WARM (RISCALDAMENTO). La modalità di riscaldamento non è pensata per scaldare il cibo freddo ma per mantenerlo caldo e a una temperatura sicura per il cibo.

POWER (ACCENSIONE): il pulsante Power di accensione spegne l'unità e interrompe tutte le modalità di cottura.

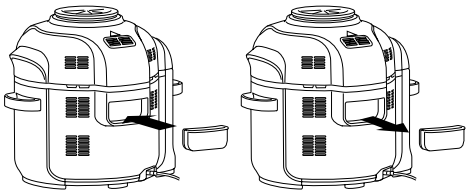
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
2. Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
3. Lavare il coperchio di pressione, l'anello in silicone, la pentola di cottura rimovibile, il cestello Cook & Crisp™, la griglia reversibile e la bacinella raccogli condensa in acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare i componenti a fondo.
4. **NON** lavare mai l'alloggiamento base o il coperchio di pressione nella lavastoviglie. Controllare il coperchio di pressione per verificare che le valvole non siano bloccate da eventuale sporcizia.



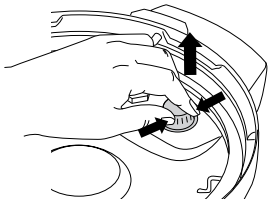
POSIZIONAMENTO DELLA BACINELLA RACCOGLI CONDENSA

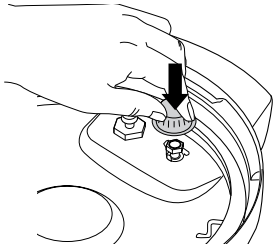
Per inserire la bacinella raccogli condensa, farla scorrere nella fessura sull'alloggiamento base. Farla scorrere di nuovo per estrarla e poterla così lavare a mano dopo ogni uso.



RIMOZIONE E REINSERIMENTO DEL TAPPO ANTI-INTASAMENTO

Assicurarsi che il tappo anti-intasamento sia collocato correttamente prima di usare il coperchio di pressione. Il tappo anti-intasamento evita l'intasamento della valvola interna del coperchio di pressione e protegge gli utenti da potenziali schizzi di cibo. Il tappo deve **essere pulito dopo ogni** uso con una spazzola adeguata. Per rimuoverlo, premere e tirare verso l'alto. Per riposizionarlo, collocarlo in posizione e premere verso il basso.





NOTA: prima di ogni uso, assicurarsi che l'anello in silicone sia posizionato correttamente all'interno della relativa guida e che il tappo anti-intasamento sia montato correttamente sulla valvola di rilascio della pressione.

UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE FOODI® MAX TENDERCRISP™

CAMBIO DEL COPERCHIO

I due coperchi consentono di alternare facilmente tutti i metodi di cottura disponibili. Utilizzare il coperchio di pressione per intenerire gli alimenti, quindi il coperchio "croccantezza" per renderli più croccanti.

USO DEL COPERCHIO "CROCCANTEZZA"

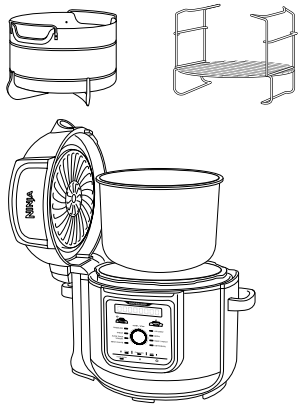
Il coperchio "croccantezza" è fissato all'unità e può essere aperto in qualsiasi momento per controllare il cibo durante il processo di cottura. Quando viene aperto il coperchio, il timer viene messo in pausa e l'elemento riscaldante si spegne. Una volta chiuso il coperchio, la cottura ha di nuovo inizio e il timer avvia il conto alla rovescia.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA CON IL COPERCHIO "CROCCANTEZZA"

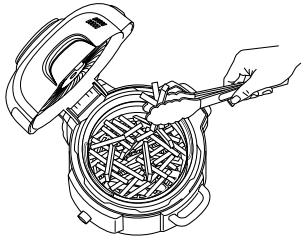
Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere ⏻.

Frittura ad aria

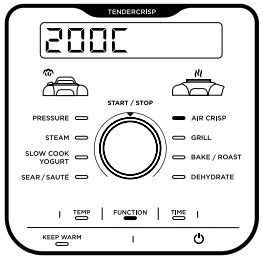
1 Collocare il cestello Cook & Crisp™ o la griglia reversibile al suo interno. Il cestello e il diffusore devono essere fissati insieme.



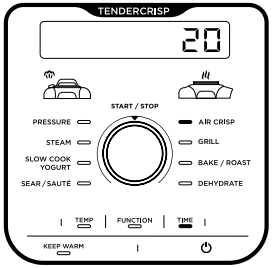
2 Collocare gli ingredienti nel cestello Cook & Crisp o sulla griglia reversibile. Chiudere il coperchio.



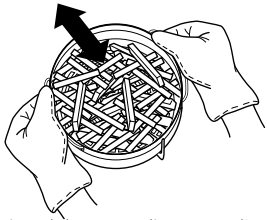
3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare AIR CRISP (Frittura ad aria). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per scegliere una temperatura tra 150°C e 200°C.



4 Premere TIME, quindi girare la manopola START/STOP per regolare il tempo di cottura in incrementi di qualche minuto fino a 1 ora. Per preriscaldare l'unità è sufficiente aggiungere 5 minuti in più al tempo di cottura. Premere START/STOP per avviare la cottura.



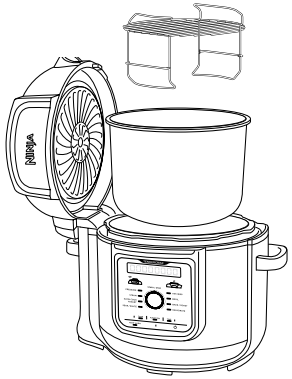
5 Se necessario, durante la cottura, è possibile aprire il coperchio e sollevare il cestello in modo da scuotere o mescolare gli ingredienti per una rosolatura uniforme. In seguito, riabbassare il cestello all'interno della casseruola e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena il coperchio viene chiuso.



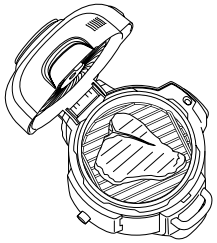
6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).

Cottura alla griglia

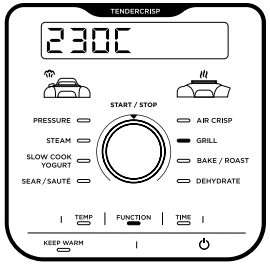
1 Collocare la griglia reversibile nella casseruola nella posizione della griglia superiore oppure seguire le indicazioni della ricetta.



2 Collocare gli ingredienti sulla griglia, quindi chiudere il coperchio.

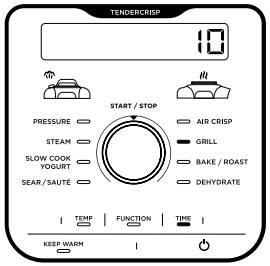


3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare GRILL.



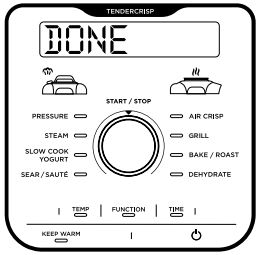
NOTA: quando si usa la funzione Grill, non è possibile o necessario regolare la temperatura.

4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di qualche minuto fino a 30 minuti.



5 Premere START/STOP per avviare la cottura.

6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).

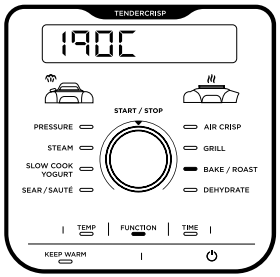


UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE FOODI® MAX TENDERCRISP™ - CONT.

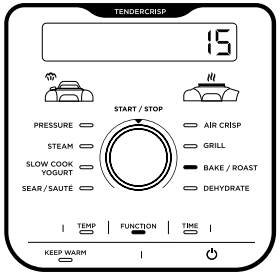
Cottura al forno/arrosto

1 Aggiungere ingredienti ed eventuali accessori alla pentola. Chiudere il coperchio.

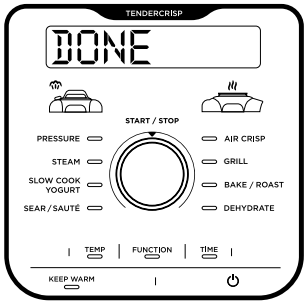
2 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola Start/STOP per selezionare BAKE/ROAST (cottura al forno/arrosto). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per scegliere una temperatura tra 120°C e 200°C.



3 Premere TIME, quindi girare la manopola Start/STOP per regolare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e di cinque minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere START/STOP per avviare la cottura.

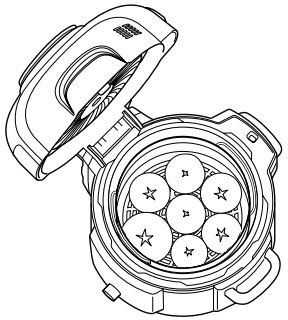


4 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).

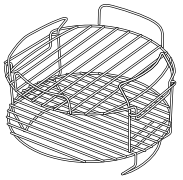


Essiccazione

1 Posizionare la griglia reversibile a 2 livelli nella pentola nella posizione inferiore, quindi appoggiarci uno strato di ingredienti.

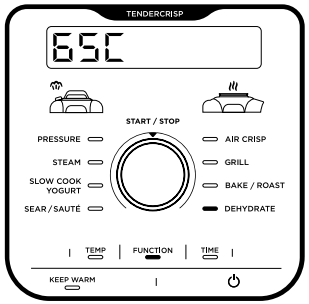


2 Tenendo il livello superiore per i manici, appoggiarlo sulla griglia reversibile nella posizione indicata di seguito. Quindi posizionare uno strato di ingredienti sul livello superiore e chiudere il coperchio.

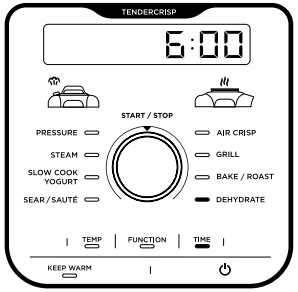


NOTA: Per avere cinque livelli di capacità, usare il supporto per essiccatore (venduto separatamente) direttamente nella pentola.

3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare DEHYDRATE (essiccazione). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per scegliere una temperatura tra 25°C e 90°C.

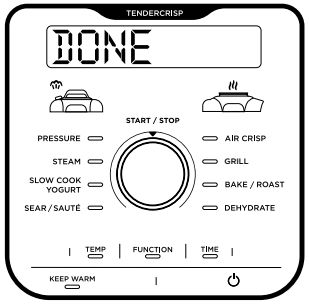


4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 12 ore.



5 Chiudere il coperchio e premere START/STOP per avviare l'essiccazione.

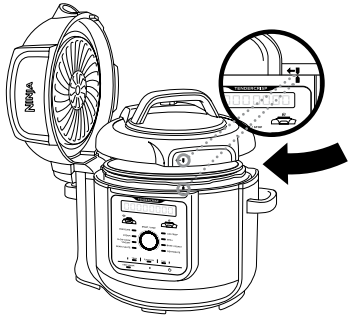
6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).



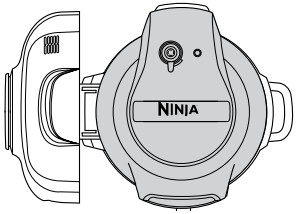
UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE FOODI® MAX TENDERCRISP™ - CONT.

POSIZIONAMENTO E RIMOZIONE DEL COPERCHIO DI PRESSIONE

1 Posizionare il coperchio di pressione sulla parte superiore dell'unità allineando il simbolo ▮ sul coperchio con il simbolo ▮ sull'alloggiamento base. Ruotare il coperchio in senso orario finché non si blocca in posizione.

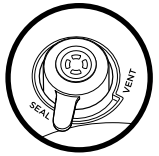


2 Il coperchio a pressione è bloccato quando è entrato in posizione, ha fatto uno scatto e il logo Ninja è rivolto verso l'utente.



3 Per sbloccare il coperchio a pressione girarlo in senso antiorario. Sollevarlo e spingerlo a una certa distanza poiché l'unità contiene ancora del vapore che viene rilasciato quando si apre il coperchio .

NOTA: non è possibile sbloccare il coperchio di pressione finché l'unità non risulta completamente depressurizzata.



SEAL
per cottura a pressione

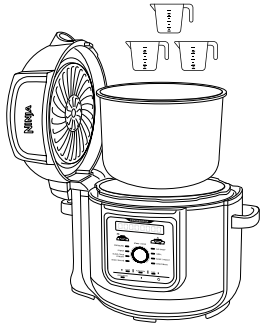
VENT
per cottura al vapore, cottura lenta e scottare/saltare

NOTA: Quando l'installazione è completa la valvola sarà allentata.

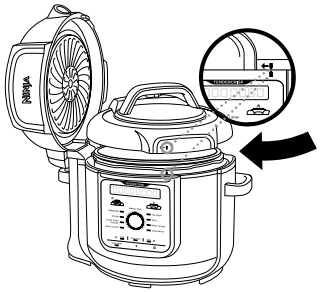
TEST DELL'ACQUA: AVVIO DELLA COTTURA A PRESSIONE

Si consiglia per il primo utilizzo di fare il test dell'acqua per acquisire familiarità con la cottura a pressione.

1 Collocare la casseruola nell'alloggiamento base e aggiungervi 750 ml di acqua a temperatura ambiente.

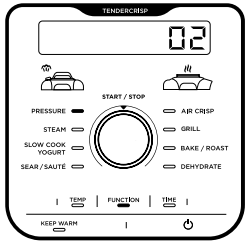


2 Posizionare il coperchio di pressione allineando la freccia sulla parte anteriore del coperchio con la freccia sulla parte anteriore dell'alloggiamento base. A questo punto, ruotare il coperchio in senso orario finché non si blocca in posizione.

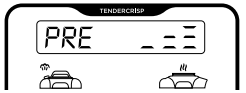


3 Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL.

4 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare PRESSURE. L'unità verrà impostata sulla pressione alta (HI) per impostazione predefinita e un'impostazione di tempo di 2 minuti. Premere START/STOP per iniziare.



5 Il display che indica PRE e una fuoriuscita di vapore indicano l'aumento della pressione. Al raggiungimento del punto di pressione inizierà il conto alla rovescia.



NOTA: il tempo per raggiungere il punto di pressione varia e può richiedere fino a 15 minuti.

6 Quando il conto alla rovescia finirà, l'unità emetterà un segnale acustico e mostrerà DONE (fine) per poi passare automaticamente alla modalità KEEP WARM e inizierà a contare.

7 Ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore pressurizzato. La valvola di rilascio della pressione emetterà un getto di vapore. Quando il vapore viene completamente rilasciato, la valvola a galleggiante si abbassa e il coperchio può essere aperto.

RILASCIO DELLA PRESSIONE NATURALE E RILASCIO DELLA PRESSIONE RAPIDO

Rilascio della pressione naturale: una volta terminata la cottura a pressione, il vapore viene rilasciato naturalmente dall'unità man mano che si raffredda. Questo può richiedere fino a 20 minuti a seconda della quantità di ingredienti nella pentola. Durante questa fase, l'unità entra in modalità Riscaldamento. Premere il pulsante KEEP WARM se si desidera disattivare la modalità Riscaldamento. Una volta completato il rilascio della pressione naturale, la valvola a galleggiante rossa si abbassa.

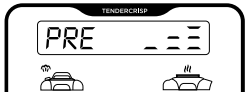
Rilascio della pressione rapido: utilizzare questa opzione **SOLO** se la ricetta lo richiede. Dopo la cottura a pressione e l'accensione della luce KEEP WARM, spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore. Il rilascio di vapore sarà accompagnato da un fischio udibile.

Del vapore resterà nell'unità dopo il rilascio della pressione e fuoriuscirà quando si apre il coperchio. Sollevare il coperchio e spostarlo verso l'esterno facendo in modo che la condensa non coli all'interno dell'alloggiamento base.

NOTA: in qualsiasi momento durante il processo di rilascio naturale, è possibile passare al rilascio rapido girando la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT.

ACCUMULO DI PRESSIONE

Il pannello di controllo segnala la fase di accumulo di pressione all'interno dell'unità mediante PRE sul display. Il tempo per raggiungere il punto di pressione varia in base alla quantità e alla temperatura degli ingredienti e al liquido nella pentola. Come misura di sicurezza, il coperchio si bloccherà e non si sbloccherà finché non viene rilasciata la pressione. Una volta che l'unità ha raggiunto il punto di pressione, il ciclo di cottura a pressione e il timer avvierà il conto alla rovescia.



NOTA: Per accumulare pressione possono essere necessari fino a 20 minuti.

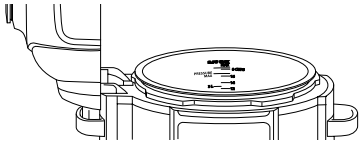
UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE FOODI® MAX TENDERCRISP™ - CONT.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA CON IL COPERCHIO DI PRESSIONE

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere ⏻.

Cottura a pressione

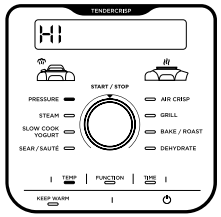
1 Inserire gli ingredienti e almeno una tazza di liquido nella pentola insieme a eventuali accessori. **NON** riempire la pentola oltre la riga PRESSURE MAX (pressione max.).



NOTA: per cucinare riso, fagioli o altri ingredienti che hanno la tendenza a espandersi, **NON** riempire più della metà della casseruola.

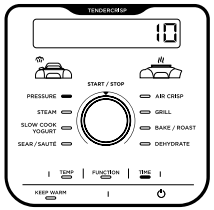
2 Installare il coperchio di pressione e spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione SEAL.

3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare PRESSURE. Verrà visualizzato il livello di pressione predefinito. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per selezionare HI (alto) o LO (basso).

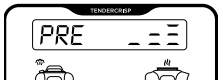


NOTA: se si imposta un tempo di 1 ora o meno, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base ai minuti e ai secondi. se si imposta un tempo superiore a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia solo in base ai minuti.

4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e di cinque minuti, da 1 ora fino a 4 ore.



5 Premere START/STOP per avviare la cottura. L'unità inizierà ad accumulare pressione e sul display verrà visualizzato PRE. L'unità inizierà il conto alla rovescia quando raggiunge il punto di pressione.



NOTA: il tempo per raggiungere il punto di pressione varia e può richiedere fino a 15 minuti.

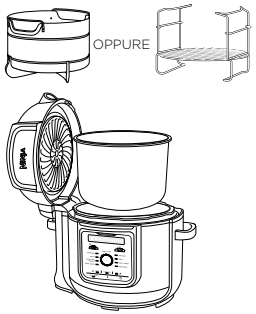
6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento, quindi inizierà a contare.

NOTA: una volta terminata la cottura è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

7 Lasciare che l'unità rilasci la pressione naturalmente oppure, se richiesto dalla ricetta, ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per un rilascio rapido della pressione.

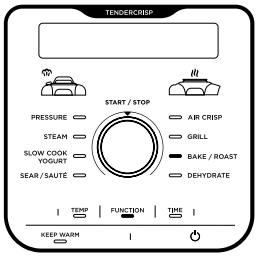
Vapore

1 Aggiungere una tazza di liquido (o la quantità di liquido richiesta dalla ricetta) alla casseruola, quindi posizionare la griglia reversibile o il cestello Cook & Crisp™ con gli ingredienti all'interno della casseruola.



2 Installare il coperchio di pressione e spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT.

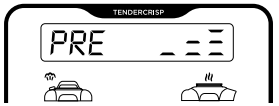
3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare STEAM.



NOTA: quando si usa la funzione VAPORE, non è possibile regolare la temperatura.

4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di qualche minuto fino a 30 minuti. Premere START/STOP per avviare la cottura.

5 L'unità inizierà il preriscaldamento per far bollire il liquido. Sul display verrà visualizzato PRE. L'animazione di preriscaldamento verrà visualizzata fino a quando l'unità raggiunge la temperatura, quindi il display mostrerà BOIL e il timer inizierà il conto alla rovescia.



6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento, quindi inizierà a contare. Assicurarsi che la valvola di galleggiamento si sia abbassata prima di aprire il coperchio.

NOTA: una volta terminata la cottura, è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

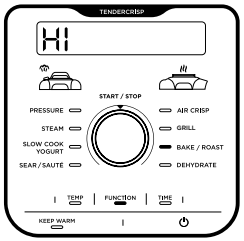
UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE FOODI® MAX TENDERCRISP™ - CONT.

Cottura lenta

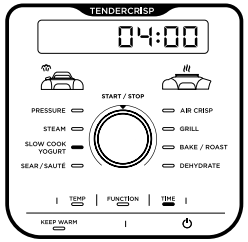
1 Aggiungere gli ingredienti alla casseruola. **NON** riempire la pentola oltre la riga MAX (max.).

2 Installare il coperchio di pressione e spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT.

3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare SLOW COOK (cottura lenta). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per selezionare HI (alto) o LO (basso).



4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 12 ore.



5 Premere START/STOP per avviare la cottura.

NOTA: è possibile regolare l'impostazione HIGH della cottura lenta tra 4 e 12 ore, mentre per l'impostazione LOW, è possibile impostare un tempo di cottura lenta compreso tra 6 e 12 ore.

6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento, quindi inizierà a contare.

NOTA: una volta terminata la cottura è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

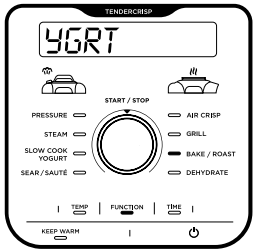
Yogurt

1 Aggiungere la quantità desiderata di latte alla pentola.

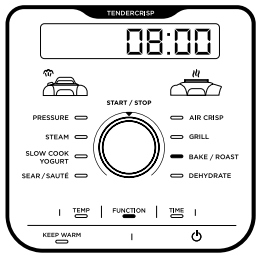
NOTA: se si preferisce pastorizzare, raffreddare e aggiungere colture batteriche senza usare l'unità, saltare i passaggi da 1 a 9. Invece, premere TEMP, selezionare FMNT, quindi TIME, selezionare iltempo di incubazione desiderato quindi premere START/STOP.

2 Installare il coperchio di pressione e spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT.

3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare YOGURT. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per selezionare YGRT o FMNT.



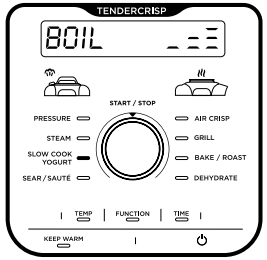
4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di incubazione in incrementi di 30 minuti tra 8 e 12 ore.



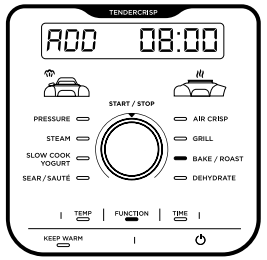
NOTA: selezionando un tempo più lungo lo yogurt sarà più aspro e più denso. Dopo 12 ore lo yogurt sarà tipo greco.

5 Premere START/STOP per iniziare la pastorizzazione.

6 L'unità mostrerà la scritta BOIL (bollitura) durante la pastorizzazione. Quando la temperatura per la pastorizzazione viene raggiunta, l'unità emetterà un segnale acustico e mostrerà la scritta COOL (raffreddamento).

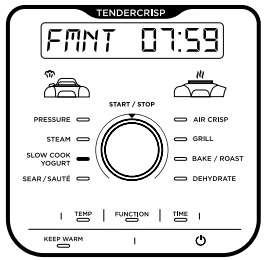


7 Una volta raffreddato il latte, l'unità mostrerà ADD (aggiungi) e STIR (mescola) in successione e il tempo di incubazione.



8 Rimuovere il coperchio di pressione e scremare la superficie del latte.

9 Aggiungere le culture per yogurt e mescolare per combinare. Installare il coperchio di pressione e premere START/STOP per iniziare il processo di incubazione.



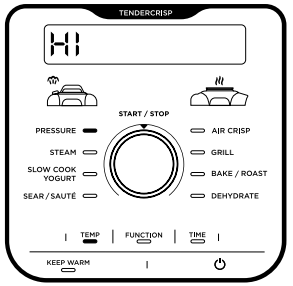
10 Il display mostra FMNT e inizierà il conto della rovescia. Al termine del tempo di incubazione, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine). L'unità emetterà un segnale acustico ogni minuto fino a 4 ore o fino allo spegnimento.

11 Raffreddare lo yogurt fino a 12 ore prima di servirlo.

Scottatura/Cottura saltata

1 Aggiungere gli ingredienti alla casseruola.

2 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola per selezionare SEAR/SAUTÉ (scotta/salta). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per selezionare LO, LO:MD, MD, MD:HI, or HI.



NOTA: quando si usa la funzione Scottatura/Cottura saltata, non è possibile regolare la temperatura.

3 Premere START/STOP per avviare la cottura.

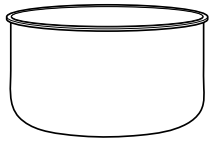
4 Disattivare la funzione SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) premendo il pulsante START/STOP. Per passare a una diversa funzione di cottura, premere FUNCTION, quindi spostare la manopola START/STOP sulla funzione di cottura desiderata.

NOTA: è possibile usare questa opzione con il coperchio "croccantezza" in posizione aperta che con il coperchio di pressione con la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT.

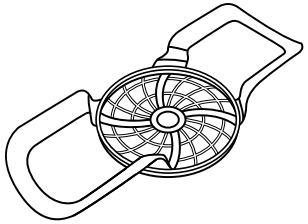
NOTA: nella casseruola di cottura, utilizzare **SEMPRE** utensili antiaderenti. **NON** utilizzare utensili in metallo poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente della casseruola.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

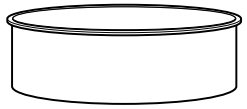
Ninja offre una gamma di accessori appositamente creati per la pentola a pressione Ninja® Foodi™ Tendercrisp™ a due livelli. Visitare ninjakitchen.eu per ampliare le opzioni di cottura e portare la propria arte culinaria a un livello più avanzato.



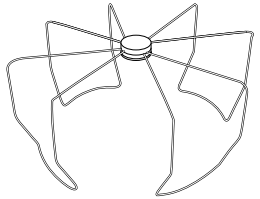
Vaschetta di cottura
Una pentola extra per mantenere il divertimento Foodi® quando l'altra pentola è già piena di cibo delizioso.



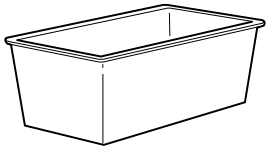
Accessorio in silicone multiuso
Metti ingredienti e padelle con facilità dentro e fuori la pentola.



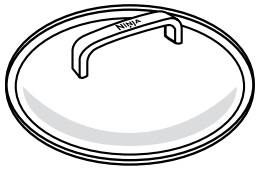
Teglia multiuso
Questa padella consente di cucinare stufati fumanti, intingoli e torte dolci e salate oppure di cuocere una torta morbida e ben dorata per dessert. P: 22 cm, A: 6 cm.



Griglia croccantezza pieghevole
Per cuocere una confezione intera di pancetta o trasformare delle tortilla in taco shell.

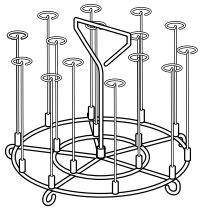


Stampo a cassetta
Il nostro stampo appositamente progettato è un accessorio dalle dimensioni perfette per cuocere al forno plumcake alle banane o alle zucchine.
L: 21 cm x L: 11 cm x A: 9 cm circa.



Coperchio in vetro
Per guardare nella pentola durante diverse funzioni di cottura, quindi usarla per trasporto o stoccaggio facili.

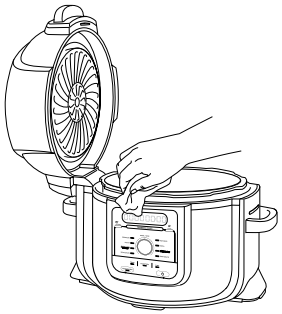
Confezione extra di anelli in silicone
Il set con 2 anelli in silicone mantiene i sapori separati poiché è possibile usarne uno per quando si cucinano alimenti salati e l'altro per quando si cucinano alimenti dolci.



Supporto per spiedini
Compatibile solo con i modelli da 7,5 L. Usare il supporto per spiedini per preparare i kebab. Include 15 spiedi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia: lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano



L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso.

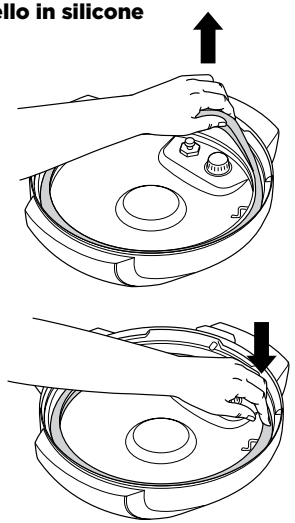
1. Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
2. Per pulire l'alloggiamento base e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido pulito.
3. Il coperchio di pressione e la casseruola di cottura, l'anello in silicone, la griglia reversibile, il cestello Cook & Crisp™ e il diffusore rimovibile possono essere lavati in lavastoviglie.

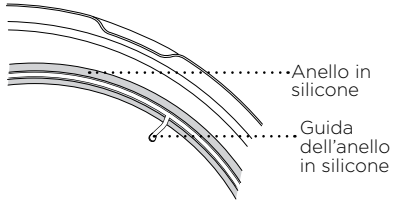
NON LAVARE MAI l'alloggiamento base nella lavastoviglie e non immergerlo in acqua o liquidi di altro tipo.

4. Il coperchio di pressione, inclusi la valvola di rilascio della pressione e il tappo anti-intasamento, possono essere lavati con acqua e detersivo per i piatti.
5. Pulire il coperchio "croccantezza" dopo che lo scudo termico si è raffreddato strofinandolo con un panno umido o carta assorbente.
6. Se nella casseruola di cottura, nella griglia reversibile o nel cestello Cook & Crisp™ sono rimasti incastrati dei resti di cibo, riem-pire la casseruola con dell'acqua e lasciarla in ammollo prima di pulirla. NON utilizzare spugne in materiale abrasivo. Se è necessa-rio strofinare, utilizzare un detergente non abrasivo o un detersivo liquido per i piatti con una spugna di nylon o una spazzola.
7. Dopo ogni uso, lasciare asciugare tutti i componenti all'aria oppure asciugarli con un pann o morbido e asciutto.

NON smontare la valvola di rilascio della pressione o il gruppo della valvola a galleggiante rossa.

Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone





Per rimuovere l'anello in silicone, estrarlo sezione per sezione dalla relativa guida. L'anello può essere inserito da entrambi i lati. Per riposizionarlo, premerlo nella guida sezione per sezione.

Dopo l'uso, rimuovere eventuali resti di cibo dall'anello in silicone e dal tappo anti-intasamento.

L'anello in silicone deve rimanere pulito per evitare cattivi odori. Per rimuovere eventuali cattivi odori, lavarlo in acqua calda e sapone o nella lavastoviglie. Tenere tuttavia presente che è normale che l'odore di alcuni alimenti acidi venga assorbito dall'anello. Si consiglia di disporre di più anelli in silicone. È possibile acquistare anelli in silicone supplementari su ninjakitchen.eu.

Non estrarre **MAI** l'anello in silicone esercitando forza eccessiva poiché ciò potrebbe deformare l'anello stesso e la relativa guida e compromettere la funzione di pressione-chiusura. Sostituire immediatamente un anello in silicone che presenta incrinature, tagli o danni di altro tipo.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Perché l'unità impiega così tanto tempo a raggiungere il punto di pressione? Quanto tempo impiega per raggiungere il punto di pressione?

- I tempi di cottura possono variare a seconda della temperatura selezionata, dalla temperatura attuale della casseruola di cottura e dalla temperatura o dalla quantità degli ingredienti.
- Assicurarsi che l'anello in silicone sia completamente inserito e che poggi completamente sul coperchio. Se è stato inserito correttamente, è possibile tirarlo leggermente per ruotarlo.
- Durante la cottura a pressione, assicurarsi che il coperchio di pressione sia completamente bloccato e che la valvola di rilascio della pressione sia in posizione SEAL.

Perché il conto alla rovescia è così lento?

- È possibile che invece dei minuti siano state impostate le ore. Quando viene impostato, sul display il tempo viene visualizzato come HH:MM e aumenta o diminuisce in incrementi di un minuto.

Come è possibile capire quando l'unità sta accumulando pressione?

- Sullo schermo vengono visualizzate luci in rotazione che indicano che l'unità sta accumulando pressione.

Quando si usa la funzione Pressione o Vapore, le luci sullo schermo del display si muovono in rotazione.

- Ciò indica che l'unità sta accumulando pressione o sta eseguendo il preriscaldamento quando si seleziona STEAM o PRESSURE. Una volta terminato l'accumulo di pressione, verrà avviato il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.

Quando si usa la funzione Vapore, dall'unità fuoriesce una grande quantità di vapore.

- È normale che la valvola di rilascio della pressione rilasci vapore durante la cottura. Lasciare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per le funzioni di cottura a Vapore, Cottura lenta e Scottatura/Cottura saltata.

Perché non è possibile togliere il coperchio di pressione?

- Come misura di sicurezza, non è possibile sbloccare il coperchio di pressione finché l'unità non risulta completamente depressurizzata. Ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore pressurizzato. La valvola di rilascio della pressione farà fuoriuscire una veloce scarica di vapore. Una volta che il vapore è fuoriuscito completamente, sarà possibile aprire l'unità. Ruotare il coperchio di pressione in senso antiorario, quindi sollevarlo rimanendo a un certa distanza.

La valvola di rilascio della pressione deve risultare allentata?

- Sì. La valvola di rilascio della pressione deve risultare allentata poiché ciò consente un passaggio rapido e facile tra la posizione SEAL e la posizione VENT e aiuta a regolare la pressione mediante il rilascio di piccole quantità di vapore durante la cottura permettendo così di ottenere ottimi risultati. Assicurarsi che sia girata il più possibile verso la posizione SEAL durante la cottura a pressione e il più possibile verso la posizione VENT durante il rilascio rapido.

L'unità emette un fischio e non raggiunge il punto di pressione.

- Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL. Se la valvola si trova in questa posizione ma l'unità continua a emettere un suono sibilante, è possibile che la guarnizione in silicone non sia stata posizionata correttamente. Premere START/STOP per interrompere la cottura, usare la posizione VENT se necessario, quindi rimuovere il coperchio di pressione. Esercitare pressione sull'anello in silicone assicurandosi che sia inserito nella sua interezza e che poggi completamente sotto la guida dell'anello. Se posizionato correttamente, dovrebbe essere possibile tirarlo leggermente per ruotarlo.

L'unità esegue il conteggio invece del conto alla rovescia.

- Il ciclo di cottura è terminato e l'unità si trova in modalità Riscaldamento.

Quanto tempo impiega l'unità a eseguire la depressurizzazione?

- Con il rilascio rapido, impiega circa 2 minuti. Il rilascio naturale può durare più di 20 minuti a seconda del tipo di cibo e/o della quantità di liquido e di cibo all'interno della casseruola.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "POT".

- La casseruola di cottura non si trova all'interno dell'alloggiamento base. La casseruola di cottura è richiesta per tutte le funzioni.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "LID" e la luce del coperchio lampeggia.

- È stato posizionato il coperchio sbagliato per la funzione di cottura desiderata. Utilizzare il coperchio di pressione chiuso per le funzioni Pressione, Cottura lenta, Vapore, Scottatura/Cottura saltata o Riscaldamento.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "SHUT".

- Il coperchio "croccantezza" è aperto e deve essere chiuso per poter avviare la funzione selezionata.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "VENT".

- Quando viene impostata la funzione Cottura lenta o Scottatura/Cottura saltata e l'unità rileva l'accumulo di pressione, il messaggio indica che la valvola di rilascio della pressione si trova nella posizione SEAL.
- Girare la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT e lasciarla in tale posizione fino al completamento della funzione di cottura.
- Se la valvola di rilascio della pressione non viene impostata sulla posizione VENT entro 5 minuti, il programma viene annullato e l'unità si spegne.

Quando si usa la funzione Vapore, sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "WATR".

- Il livello dell'acqua è troppo basso. Aggiungere altra acqua all'unità per continuare con la funzione di cottura.

Quando si usa la funzione Pressione, sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "WATR".

- Aggiungere altro liquido alla casseruola di cottura prima di riavviare il ciclo di cottura a pressione.
- Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL.
- Assicurarsi che l'anello in silicone sia posizionato correttamente.

Viene visualizzato il messaggio "ERR".

- L'unità non funziona correttamente. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo ninjakitchen.eu.

CONSIGLI UTILI

1 Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo della casseruola di cottura senza sovrapposizioni. Se gli ingredienti si sovrappongono tra loro, ricordarsi di scuoterli quando è trascorsa la metà del tempo di cottura impostato.

2 Per ingredienti più piccoli che potrebbero cadere attraverso la griglia reversibile, prima della cottura si consiglia di avvolgerli in carta da forno o carta stagnola.

3 Per ottenere ottimi risultati, quando si passa dalla cottura a pressione all'uso del coperchio "croccantezza", si consiglia di svuotare la casseruola dell'eventuale liquido rimasto.

5 Utilizzare la modalità Riscaldamento per mantenere il cibo a una temperatura calda e adeguata dopo la cottura. Per evitare che il cibo diventi asciutto, si consiglia di tenere il coperchio chiuso e di usare questa funzione appena prima di servire la pietanza. Per riscaldare il cibo, utilizzare la funzione Frittura ad aria.

6 Quando si usa una ricetta per Ninja Foodi® 6L in questa unità, potrebbe essere necessario aggiungere ulteriore tempo di cottura o agitare ulteriormente il cestello Cook & CrispTM.

7 Le ricette a pressione 6L come zuppe, stufati e chili possono essere aumentate del 50% nel Ninja® Foodi® Max.

PEZZI DI RICAMBIO

Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja®

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il tuo nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio Prodotto e del processo di produzione.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

- N. del modello
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita www.ninjakitchen.eu.

Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del tuo Prodotto, inclusi tutti i ricambi e la manodopera e le spese di trasporto e di spedizione in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione. La nostra Garanzia convenzionale va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja® fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità con le istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja®.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja®).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

I Prodotti di Ninja non sono progettati per durare per un tempo limitato. Siamo consapevoli che i nostri clienti hanno interesse a voler riparare i propri apparecchi per la cucina dopo la scadenza della garanzia. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.

BEDANKT
voor het kopen van de Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____
(aankoopbewijs bewaren):

Winkel waar u het product hebt gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning:	230V~, 50Hz
Watt:	1760W
Inhoud:	7.5L
Groep van vloeistof:	2

TIP: U kunt het model- en serienummer op het label met de QR-code vinden die zich aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel bevindt.

Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen 170

Onderdelen en accessoires 174

Het besturingspaneel gebruiken 176
Kookfuncties 176
Besturingsknoppen 176

Vóór het eerste gebruik 177
Installeren van het condensreservoir 177
Verwijderen en opnieuw installeren van de anti-verstoppingsdop . . . 177

Uw Foodi® Max TenderCrisp™ snelkookpan gebruiken. 178
Het deksel verwisselen. 178
Het crisping deksel gebruiken 178
De kookfuncties gebruiken met het crisping deksel. 178
Air Crisp 178
Grillen 179
Bakken/Braden 180
Uitdrogen 181
Plaatsen en verwijderen van het drukdeksel 182
Watertest: Met snelkoken beginnen 182
Natuurlijke decompressie versus snelle decompressie 183
Onder druk zetten 183
De kookfuncties gebruiken met het drukdeksel 184
Pressure Cook 184
Stoom 185
Slow Cook 186
Yoghurt 186
Dichtschroeien/sauteren. 187

Accessoires te koop 188

Reiniging en onderhoud. 189
Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand 189
Verwijderen en terugplaatsen van de siliconen ring. 189

Handleiding voor het oplossen van problemen. 190

Handige tips 192

Vervangende onderdelen. 192

Productregistratie 194

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare Ninja Foodi® Max.

Bij gebruik van elektrische apparaten dienen de basisveiligheidsvoorzieningen altijd worden gevolgd, inclusief het volgende:

⚠ WAARSCHUWING

1 Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilig gebruiken van het apparaat en de gevaren van het gebruik begrijpen.

2 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Sta **NIET TOE** dat kinderen het apparaat gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

3 Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, verwijdert u de beschermende afdekking op de stekker van dit apparaat en gooit u deze weg.

4 Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.

5 **Maak NOOIT** gebruik van een stopcontact onder het aanrecht.

6 **Sluit dit apparaat NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.

7 **Gebruik NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.

8 Dompel om elektrische schokken te voorkomen het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in de meegeleverde pan of in een door SharkNinja aanbevolen verpakking die in de meegeleverde pan is geplaatst.

9 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. **Gebruik het apparaat NIET** indien het netsnoer of de stekker beschadigd is. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.

10 **Controleer ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.

11 Controleer voor gebruik **ALTIJD** het decompressieventiel en het rode drijfventiel op verstopping of obstructie en maak ze schoon, indien nodig. Zorg ervoor dat het rode drijfventiel op het drukdeksel vrij kan bewegen. Voedsel zoals appelmoes, cranberry's, parelgerst, havermout of andere granen, spliterwten, noodles, macaroni, rabarber of spaghetti, kan gaan schuimen en spetteren als het wordt bereid onder druk en zo kan de decompressieklep verstopt raken. Dit en vergelijkbaar voedsel dat uitzet (zoals gedroogde groenten, bonen, granen en rijst) mogen niet in een snelkookpan worden bereid, tenzij u een Ninja® Foodi™ recept volgt.

12 **Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer NOOIT** af wanneer het crisping deksel gesloten is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat worden beschadigd of oververhit raken.

13 Gebruik alleen siliconen ringen van SharkNinja om explosiegevaar en letsel te voorkomen. Zorg ervoor dat er een siliconen ring is geïnstalleerd en dat het deksel goed gesloten is, voordat u hem aan zet. **NIET** gebruiken als het gescheurd of beschadigd is. Vervang voor gebruik.

14 Voordat u de verwijderbare kookpan onderin het apparaat plaatst, moet u ervoor zorgen dat de pan en de binnenbodem van het apparaat schoon en droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.

15 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. **Dit apparaat NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het bedoeld is. **Het apparaat NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. **Gebruik het apparaat NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.

16 Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. **Verplaats het apparaat NIET** terwijl het in gebruik is.

17 **Plaats het apparaat NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrische kookpit, of in een verwarmde oven.

18 **Maak GEEN** gebruik van accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. **Plaats GEEN** accessoires in een magnetron, broodrooster, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

19 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor voldoende ruimte boven, en aan alle kanten van het apparaat ten bate van de luchtcirculatie.

20 **Houd u ALTIJD** aan de maximum en minimum hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.

21 **Gebruik NOOIT** de SLOW COOK-instelling zonder voedsel en vloeistoffen in de verwijderbare kookpan.

22 **Gebruik het apparaat NIET** zonder dat de verwijderbare kookpan is geïnstalleerd.

23 **Gebruik dit apparaat NIET** om te frituren.

24 **Dek de drukventielen NOOIT** af.

25 **NIET** sauteren of frituren met olie tijdens het snel koken.

26 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. **NOOIT** de pan te vol doen of het MAX vulniveau overschrijden tijdens het koken. Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.

27 Tijdens het snelkoken kan voedsel uitzetten (zoals gedroogde groenten, bonen, granen, rijst enz.). **Vul de pan NOOIT** meer dan halverwege of zoals anders aangegeven in een Ninja® Foodi™ recept.

28 **Gebruik deze eenheid NIET** om snelkookrijst te bereiden.

29 Om te voorkomen dat voedsel in contact komt met verwarmingselementen, de Cook & Crisp™ mand **NOOIT** te vol doen.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

30 Wees extra voorzichtig bij het sluiten van het crisping deksel en zorg ervoor dat er niets tussen het scharnier blijft zitten.

31 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.

32 **Zet het apparaat terwijl het in gebruik is NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.

33 Plaats de eenheid tijdens het gebruik uit de buurt van muren en kastjes om schade door stoom te vermijden.

34 Haal direct de stekker uit het stopcontact als er zwarte rook uit de eenheid komt en wacht tot er geen rook meer uitkomt, voordat u de kookpan en Cook & Crisp™ mand verwijdert.

35 **Raak de hete oppervlakken NIET** aan. De oppervlakten van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.

36 Extreme voorzichtigheid moet worden betracht als de pan hete olie, heet voedsel of hete vloeistoffen bevat of als de pan onder druk staat. Verkeerd gebruik, inclusief het verplaatsen van de pan, kan verwondingen veroorzaken. Zorg ervoor dat het deksel voor gebruik goed geplaatst en vergrendeld is, als het apparaat als snelkookpan wordt gebruikt.

37 Voorzichtigheid moet worden betracht bij het dichtschroeien van vlees en het sauteren in hete olie. Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwijderbare kookpan, vooral bij het toevoegen van nieuwe ingrediënten, aangezien hete olie kan spetteren.

38 Als de eenheid in werking is kan hete stoom uit het ontluchtingsventiel komen. Plaats de eenheid zo, dat het ventiel niet gericht is op het snoer, stopcontacten of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het ventiel.

39 **Probeer het deksel NIET** te openen tijdens of na het snel koken, totdat alle interne druk is verdwenen door de decompressieklep en de eenheid iets is afgekoeld. **Het rode drijfventiel of decompressiemontage NIET** demonteren, wijzigen of anderszins verwijderen.

40 Houd het drukdeksel in de stand SLOW COOK of SEAR/SAUTÉ **ALTIJD** gesloten en de decompressieklep op de VENT-positie. Als het deksel is gesloten en de decompressieklep op SEAL-positie staat, is een akoestisch alarm hoorbaar. "VENT"-foutcode verschijnt op de LED-display om aan te geven dat het decompressieventiel op VENT moet worden gezet.

41 Houd het drukdeksel **ALTIJD** dicht in de PRESSURE COOK-instelling en draai het decompressieventiel tegen de klok in naar de SEAL-positie.

42 Als het deksel niet open gaat, betekent dit dat het apparaat nog onder druk staat. Alle achtergebleven druk kan gevaarlijk zijn. Laat de eenheid natuurlijk decomprimeren of zet het Decompressieventiel langzaam op VENT om de stoom te bevrijden. Zorg ervoor dat u niet in contact komt met de vrijkomende stoom om brandwonden of verwondingen te voorkomen. Als de stoom volledig is bevrijd, staat het rode drijfventiel op de laagste positie zodat het deksel kan worden verwijderd.

43 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. **Het netsnoer NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.

44 **Houd handen, gezicht en andere lichaamsdelen ALTIJD** uit de buurt van het decompressieventiel, voorafgaand of tijdens de decompressie, en bij het verwijderen van het drukdeksel na het koken. Door de stoom kunnen ernstige brandwonden ontstaan. **Het deksel ALTIJD** van u af optillen en openen.

45 Als de verwijderbare kookpan leeg is, verhit het dan **NIET** langer dan 10 minuten, aangezien het kookoppervlak hierdoor kan beschadigen.

46 De kookpan, Cook & Crisp™ mand en omkeerbaar rek worden extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd hete stoom en lucht bij het verwijderen van de kookpan en Cook & Crisp™ mand van het apparaat en plaats ze na het verwijderen **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak. **Raak GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.

47 De verwijderbare kookpan kan extreem zwaar zijn als hij gevuld is met ingrediënten. Wees voorzichtig bij het optillen van de pan van de basis.

48 Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

49 Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen, voordat u het verplaatst, reinigt of opbergt.

50 Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op "uit", dan trekt u de stekker uit het stopcontact en kunt u het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, opbergt of er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert.

51 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.

52 Raadpleeg het onderdeel Reiniging enonderhoudvoormeerinformatieover regelmatigonderhoudaanhetapparaat.

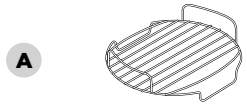
	Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid aan van een gevaar dat persoonlijk letsel, dood of omvangrijke materiële schade tot gevolg kan hebben als de waarschuwing die bij dit symbool hoort, wordt genegeerd.
	Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
	Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

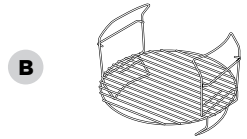
BEWAAR DEZE HANDLEIDING

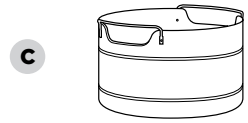
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

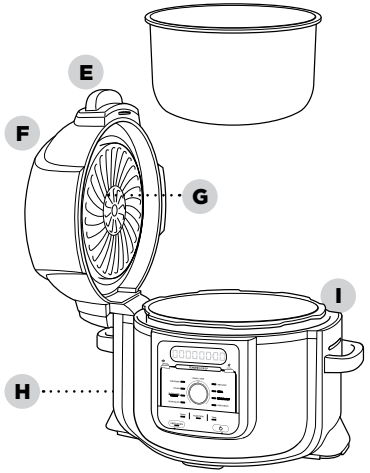
ONDERDELEN

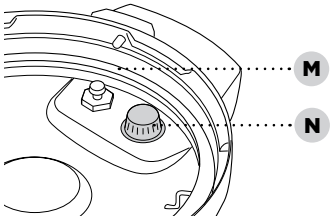
A Bovenste niveau (onderste rek)
B Omkeerbare rek
C Cook & Crisp™-mand
D Verwijderbare diffuser
E Verwijderbare kookpan van 7.5L
F Crisping deksel
G Warmtescherm
H Bedieningspaneel
I Cooker basis
J Drukdeksel
K Decompressieventiel
L Drijfventiel
M Siliconen ring
N Antiverstoppingsdop
O Luchtafvoer
P Condensreservoir



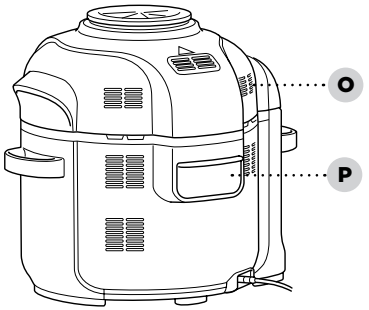






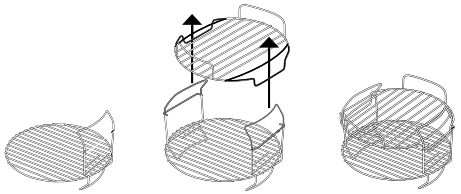


Onderkant drukdeksel



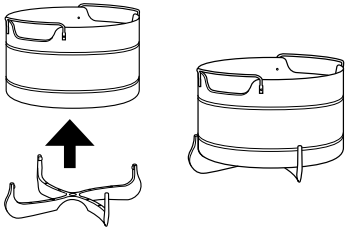
INSTRUCTIES VOOR DE MONTAGE VAN ACCESSOIRES

OMKEERBAAR REK MET 2 LAGEN



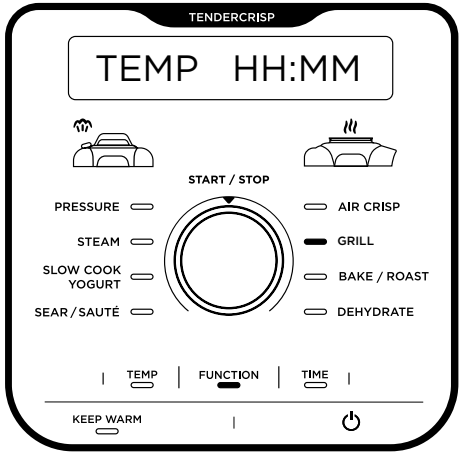
1. Plaats het omkeerbare rek op de laagste positie in de pan.
2. Laat het onderste rek in de hendels van het omkeerbare rek vallen.

COOK & CRISP™-MAND



1. Om de diffuser te verwijderen om te reinigen, trekt u de 2 vinnen van diffuser uit de gleuf op de mand en trekt u deze vervolgens stevig naar beneden.
2. Om de Cook & Crisp-mand te monteren, plaatst u de mand bovenop de diffuser en drukt u deze stevig naar beneden.

HET BESTURINGSPANEEL GEBRUIKEN



OPMERKING: Besturingspaneel kan per model verschillen.

KOOKFUNCTIES

DRUK: Kan gebruikt worden om voedsel snel te bereiden terwijl het sappig blijft.

STOOM: Kan gebruikt worden om zacht voedsel op hoge temperaturen te bereiden.

SLOW COOK: Bereid uw voedsel op een lagere temperatuur voor een langere periode.

YOGHURT: Pasteuriseer en fermenteer melk voor romige zelfgemaakte yoghurt.

DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN: Gebruik het apparaat als een kookplaat voor het aanbraden van vlees, sauteren van groenten, laten sudderen van sauzen en meer.

AIR CRISP: Zorg ervoor dat uw voedsel knapperig en krokant wordt met weinig of geen olie.

BAKKEN/BRADEN: Gebruik het apparaat als oven voor mals vlees, gebak en meer.

GRILL: Gebruik een hoge temperatuur voor het karameliseren en aanbraden van voedsel.

DROGEN: Droog vlees, fruit en groenten uit om gezonde snacks te maken.

OPMERKING: Als het is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als het is ingesteld op meer dan 1 uur, telt de klok alleen af in minuten.

BESTURINGSKNOPPEN

FUNCTION: Druk op FUNCTION en gebruik vervolgens de START/STOP-knop om een kookfunctie te kiezen.

TEMP: Druk op TEMP en gebruik vervolgens de START/STOP-knop om de kooktemperatuur en/of het drukniveau aan te passen.

TIME: Druk op TIME en gebruik vervolgens de START/STOP-knop om de kooktijd aan te passen.

OPMERKING: Om de instellingen tijdens het koken aan te passen, drukt u op TEMP of TIME en draait u vervolgens aan de START/STOP-knop om de gewenste temperatuur of tijd te kiezen.

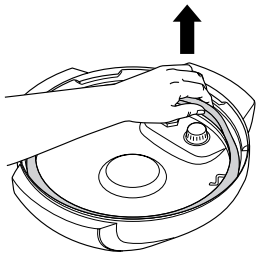
START/STOP-knop: Gebruik de knop om een kookfunctie, kooktemperatuur en kooktijd te kiezen. Druk op de knop om te beginnen met koken. Als u op de knop drukt terwijl het apparaat aan het koken is, wordt de huidige kookfunctie gestopt.

KEEP WARM: Na snelkoken, stomen of slow cooking schakelt de eenheid automatisch over op de Keep Warm-stand en begint naar voren te tellen. Keep Warm blijft 12 uur aanstaan, druk op KEEP WARM om het uit te schakelen. De Keep Warm-stand is niet bedoeld om voedsel op te warmen als het koud is, maar om het warm te houden op een voedselveilige temperatuur.

POWER: Met de aan/uit-knop kan het apparaat uit worden gezet en alle kookstanden stop gezet worden.

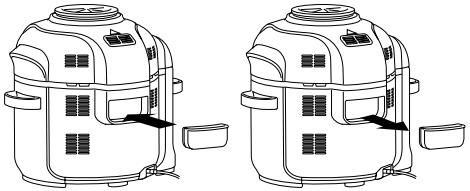
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
2. Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
3. Was het drukdeksel, de siliconen ring, verwijderbare kookpan, Cook & Crisp™-mandje, omkeerbaar rek en condensreservoir af met heet zeepsop, spoel af en droog grondig af.
4. **REINIG DE BASIS OF HET DRUKDEKSEL NOOIT** in de afwasmachine. Inspecteer het drukdeksel om er zeker van te zijn dat er geen vuil tussen de kleppen zit.



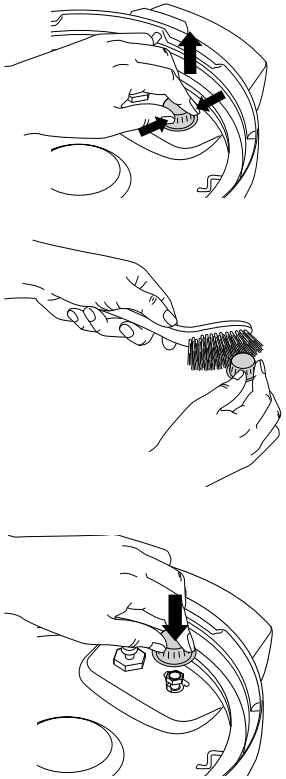
INSTALLEREN VAN HET CONDENSRESERVOIR

Schuif het condensreservoir in de gleuf van de basis om hem te installeren. Schuif hem er vanaf om hem met de hand af te wassen na elk gebruik.



VERWIJDEREN EN OPNIEUW INSTALLEREN VAN DE ANTI-VERSTOPPINGSDOP

Zorg ervoor dat de anti-verstoppingsdop zich in de juiste positie bevindt, voordat u het drukdeksel gebruikt. De anti-verstoppingsdop beschermt de binnenste klep van het drukdeksel tegen verstopping en beschermt gebruikers tegen mogelijk spetteren van voedsel. Het moet **na elk gebruik** worden schoongemaakt met een borstel. Om te verwijderen drukt u hem in elkaar en trekt hem naar boven. Om terug te zetten drukt u hem op zijn plek en drukt hem naar beneden.



OPMERKING: Zorg er voor elk gebruik voor dat de siliconen ring correct geplaatst is in het rek met siliconen ring en de anti-verstoppingsdop correct gemonteerd is op de decompressieklep.

UW FOODI® MAX TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN

HET DEKSEL VERWISSELEN

Met de twee deksels ontstaat er een naadloze overgang tussen al uw favoriete kookmethodes. Gebruik het drukdeksel om het voedsel gaar te laten worden en vervolgens het crisping deksel voor een krokant korstje.

HET CRISPING DEKSEL GEBRUIKEN

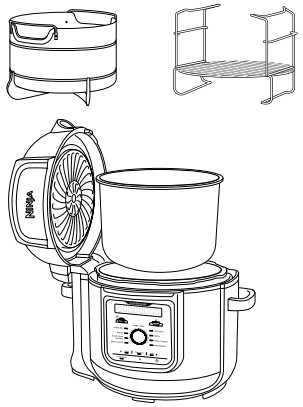
Het crisping deksel is bevestigd aan het apparaat en kan op elk gewenst moment worden geopend om uw voedsel tijdens het kookproces te controleren. Als het deksel geopend is, pauzeert de timer en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Wanneer het deksel gesloten is, start de kookcyclus opnieuw en begint de timer verder af te tellen.

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN MET HET CRISPING DEKSEL

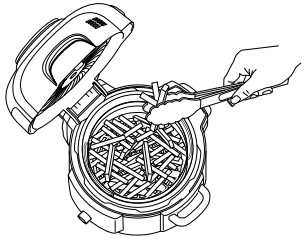
Steek het stekker in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de ⏻.

Air Crisp

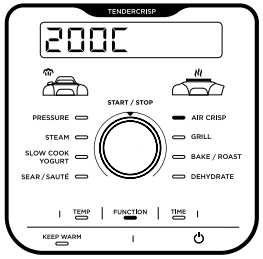
1 Plaats de Cook & Crisp™-mand of het omkeerbare rek in de pan. De diffuser moet aan de mand bevestigd zijn.



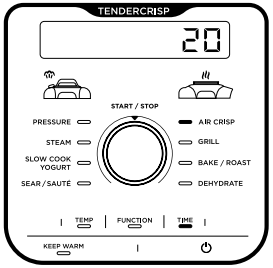
2 Plaats de ingrediënten in de Cook & Crisp-mand of het omkeerbare rek. Sluit het deksel.



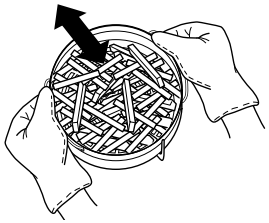
3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om AIR CRISP te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP, en draai vervolgens aan de knop om een temperatuur tussen 150°C en 200°C te kiezen.



4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om de kooktijd in minuten tot 1 uur aan te passen. Om uw apparaat voor te verwarmen kunt u eenvoudig 5 minuten extra aan de kooktijd toevoegen. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.



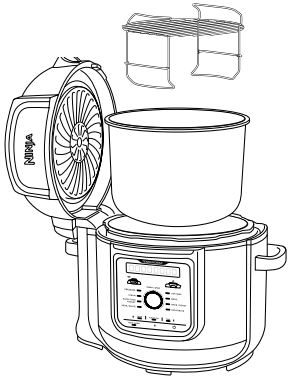
5 Tijdens het koken kan indien nodig het deksel worden geopend en de mand worden opgetild om de ingrediënten te schudden voor gelijkmatige bruining. Laat daarna de mand weer in de pan zakken en sluit het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.



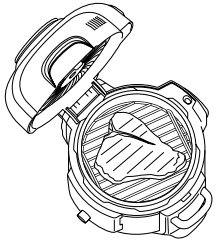
6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.

Grillen

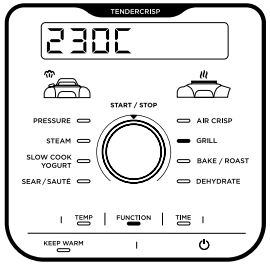
1 Plaats het omkeerbare rek in de hoge grillpositie in de pan, of volg de aanwijzingen van uw recept.



2 Plaats de ingrediënten op het rek, sluit dan het deksel.

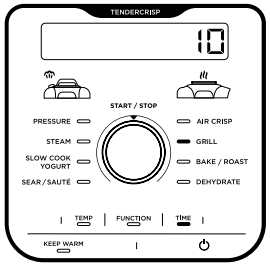


3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om GRILL te selecteren.



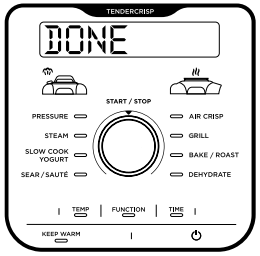
OPMERKING: Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Grill-functie.

4 Druk op TIME, en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd in minuten tot 30 minuten aan te passen.



5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.

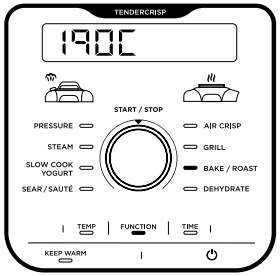


UW FOODI® MAX TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN – VERVOLG.

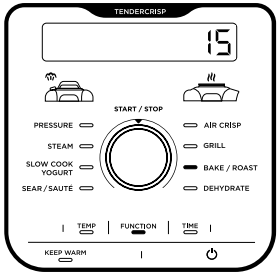
Bakken/Braden

1 Plaats de ingrediënten en accessoires in de pan. Sluit het deksel.

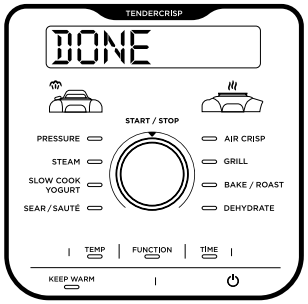
2 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om BAKE/ROAST te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om een temperatuur tussen 120°C en 200°C te selecteren.



3 Druk op TIME en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om de kooktijd in minuten tot 1 uur aan te passen, en vervolgens met 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

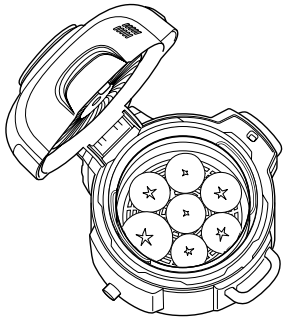


4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.

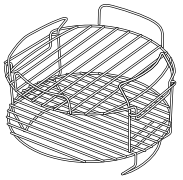


Uitdrogen

1 Plaats het omkeerbare rek met 2 lagen op de onderste positie van de pan, en leg de ingrediënten vervolgens op het rek.

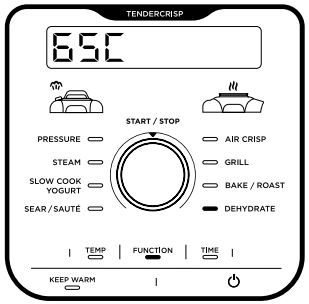


2 Houd de bovenste laag vast aan de hendels en plaats deze over het omkeerbare rek zoals in de hieronder weergegeven positie. Plaats vervolgens de ingrediënten op de bovenste laag en sluit het deksel.

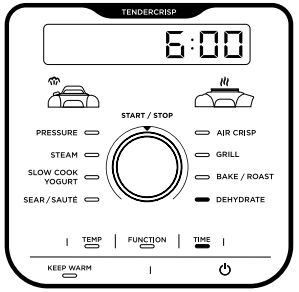


OPMERKING: Gebruik het uitdroogrek (apart verkrijgbaar) direct in de kookpot voor vijf capaciteitsniveaus.

3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om DEHYDRATE te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om een temperatuur tussen 25°C en 90°C te kiezen.

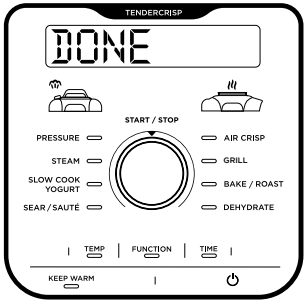


4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd met 15 minuten tot 12 uur aan te passen.



5 Sluit het deksel en druk op START/STOP om met het drogen te beginnen.

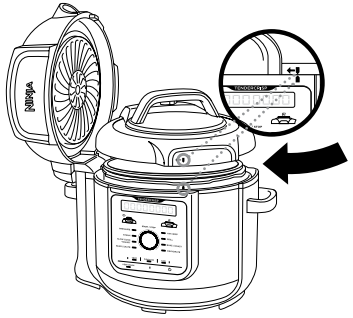
6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.



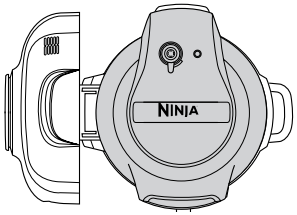
UW FOODI® MAX TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN – VERVOLG.

PLAATSEN EN VERWIJDEREN VAN HET DRUKDEKSEL

1 Plaats het drukdeksel op de eenheid met de op het deksel en de op de basis goed uitgelijnd. Draai het deksel met de klok mee tot het vergrendeld is.

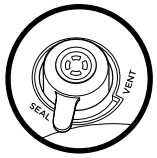


2 Het drukdeksel is vergrendeld wanneer het vastgeklikt is en het logo van Ninja verschijnt.

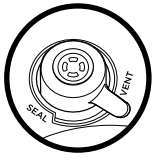


3 Om het drukdeksel te ontgrendelen, draait u het tegen de klok in. Til het drukdeksel op en kantel het van u af, aangezien er wat stoom in het apparaat zal achterblijven en zal ontsnappen als het deksel wordt geopend.

OPMERKING: Het drukdeksel wordt niet ontgrendeld tot het apparaat volledig is gedecomprimeerd.



SEAL
voor snelkoken



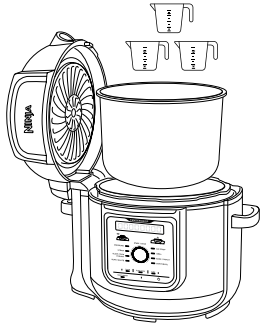
VENT
voor stomen, langzaam koken, en dichtschroeien/sauteren

OPMERKING: Het ventiel zal loslaten wanneer het volledig geïnstalleerd is.

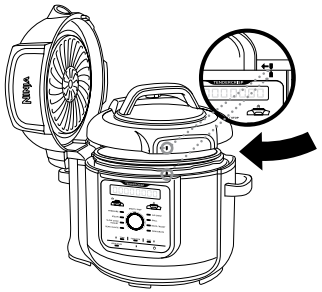
WATERTEST: AAN DE SLAG MET SNELKOKEN

Het wordt aanbevolen dat beginnende gebruikers de watertest doen om zich vertrouwd te maken met snelkoken.

1 Plaats de pan op de basis en doe 750 ml water op kamertemperatuur in de pan.

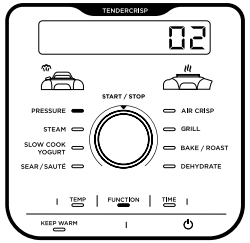


2 Plaats het drukdeksel er op, dit doet u door de pijl op de voorkant van het deksel uit te lijnen met de pijl op de voorkant van de basis. Draai dan het deksel met de klok mee tot hij vergrendeld is.

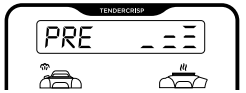


3 Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL staat.

4 Druk op FUNCTION, en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om PRESSURE te selecteren. Het apparaat zal standaard een hoge (HI) druk en een tijd van 2 minuten instellen. Druk op START/STOP om te beginnen.



5 Het display toont PRE en het vrijkomen van wat stoom geeft aan dat de druk wordt opgebouwd. Wanneer de druk maximaal is, zal het aftellen beginnen.



OPMERKING: De tijd om de druk op te bouwen varieert en kan tot 15 minuten duren.

6 Wanneer het aftellen klaar is, piept het apparaat en wordt DONE weergegeven voordat het automatisch overschakelt naar de KEEP WARM-stand en met optellen begint.

7 Zet het drukventiel op VENT om de opgebouwde druk snel te decomprimeren. Er komt een stoomstoot uit het decompressieventiel. Wanneer de stoom volledig vrijgekomen is, zal het drijfventiel naar beneden gaan en kan het deksel geopend worden.

NATUURLIJKE DECOMPRESSIE VERSUS SNELLE DECOMPRESSIE

Natuurlijke decompressie: Als het snelkoken klaar is, wordt de druk natuurlijk uit de eenheid gelaten als hij afkoelt. Dit kan tot 20 minuten duren, afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten in de pan. Tijdens deze handeling schakelt de eenheid over in de Keep Warm-stand. Druk op KEEP WARM om de Keep Warm-stand uit te schakelen. Als de natuurlijke decompressie is afgerond, gaat het drijfventiel naar beneden.

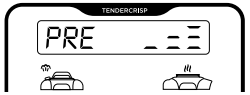
Snelle decompressie: ALLEEN gebruiken als dit in het recept wordt vermeld. Wanneer het snelkoken voltooid is en het KEEP WARM-lampje aangaat, kunt u het decompressieventiel naar VENT draaien om de stoom snel vrij te geven. Het vrijkomen van de stoom gaat gepaard met een hoorbaar gesis.

Er zal wat stoom achterblijven in het apparaat, en dit zal vrijkomen als het deksel wordt geopend. Til hem op en kantel hem van u af en zorg er daarbij voor dat er geen condens in de basis drupt.

OPMERKING: Op enig moment tijdens de natuurlijke decompressie kan worden overgeschakeld naar snelle decompressie door het decompressieventiel op VENT te zetten.

ONDER DRUK ZETTEN

Als de druk wordt opgebouwd in het apparaat, wordt er op het besturingspaneel PRE getoond. De tijd om de druk op te bouwen varieert vanwege de hoeveelheid en temperatuur van de ingrediënten en de vloeistof in de pan. Als veiligheidsmaatregel zal het deksel vergrendeld worden wanneer de druk van het apparaat wordt opgebouwd, en zal pas ontgrendeld worden als de druk is ontsnapt. Zodra het apparaat de maximale druk heeft bereikt, zal de snelkookcyclus beginnen en de timer af gaan tellen.



OPMERKING: Het kan tot 20 minuten duren om de druk op te bouwen.

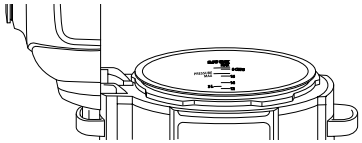
UW FOODI® MAX TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN – VERVOLG.

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN MET HET DRUKDEKSEL

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk vervolgens op de ⏻.

Pressure Cook

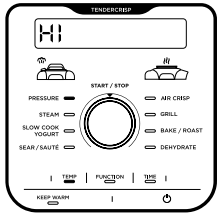
1 Doe de ingrediënten en ten minste 1 kopje vloeistof in de pan, evenals eventueel benodigde accessoires. Vul de pan **NIET** voorbij de MAXIMALE DRUKlijn.



OPMERKING: De pan **NIET** hoger vullen dan halverwege bij het bereiden van rijst, bonen of andere ingrediënten die uitzetten.

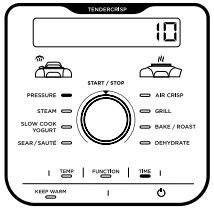
2 Installeer het drukdeksel en draai het decompressieventiel naar SEAL.

3 Druk op FUNCTION, en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om PRESSURE te selecteren. Het standaarddrukniveau wordt weergegeven. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om HI of LO te selecteren.

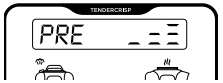


OPMERKING: Als het is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als het is ingesteld op meer dan 1 uur, telt de klok alleen af in minuten.

4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd in minuten tot 1 uur aan te passen, en vervolgens met 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.



5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken. Het apparaat zal beginnen met het opbouwen van de druk, en er zal PRE op het display getoond worden. Het apparaat begint af te tellen als de druk maximaal is.



OPMERKING: De tijd om de druk op te bouwen varieert en kan tot 15 minuten duren.

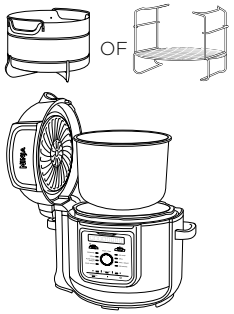
6 Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand, en begint met optellen.

OPMERKING: Druk na het koken op KEEP WARM om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

7 Laat het apparaat natuurlijk decomprimeren of zet, als het recept dit aangeeft, het decompressieventiel op VENT om de stoom snel te laten ontsnappen.

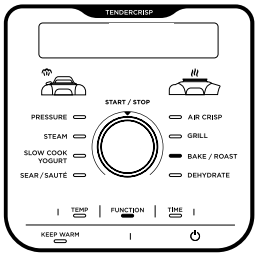
Stoom

1 Doe 1 kop vloeistof in de pan (of de hoeveelheid zoals aangegeven in het recept) en plaats vervolgens het omkeerbare rek of Cook & Crisp™-mandje met ingrediënten in de pan.



2 Installeer het drukdeksel en draai het decompressieventiel naar VENT.

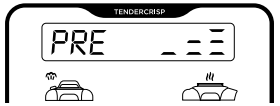
3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om STEAM te selecteren.



OPMERKING: Er is geen temperatuuraanpassing bij het gebruik van de STOOM–functie.

4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd in minuten tot 30 minuten aan te passen. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Het apparaat zal met voorverwarmen beginnen om de vloeistof aan de kook te brengen. Het display zal PRE vertonen. Het teken voor voorverwarmen wordt weergegeven totdat het apparaat de temperatuur bereikt, en vervolgens geeft het display BOIL weer en begint de timer met aftellen.



6 Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand, en begint met optellen. Zorg ervoor dat het drijfventiel naar beneden is gezakt voordat u het deksel opent.

OPMERKING: Druk na het koken op de KEEP WARM-knop om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

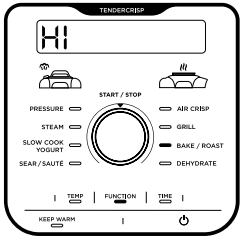
UW FOODI® MAX TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN – VERVOLG.

Slow Cook

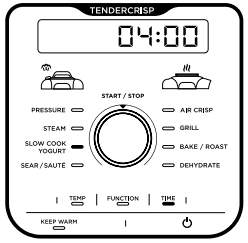
1 Doe ingrediënten in de pan. Vul de pan **NIET** voorbij de MAXIMALE lijn.

2 Installeer het drukdeksel en draai het decompressieventiel naar VENT.

3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om SLOW COOK te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om HI of LO te selecteren.



4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd met 15 minuten tot 12 uur aan te passen.



5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

OPMERKING: De Slow Cook HIGH tijdsinstelling kan worden aangepast tussen 4 en 12 uur; de Slow Cook LOW tijdsinstelling kan worden aangepast tussen 6 en 12 uur.

6 Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand en begint met optellen.

OPMERKING: Druk na het koken op KEEP WARM om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

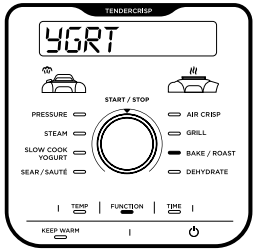
Yoghurt

1 Plaats de gewenste hoeveelheid melk in de pan.

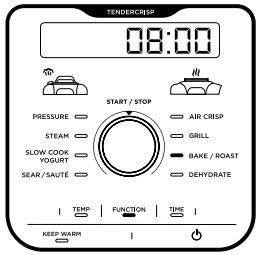
OPMERKING: Als u liever pasteuriseert, koelt en culturen toevoegt door geen gebruik te maken van het apparaat, slaat u stappen 1–9 over. Druk in plaats daarvan op TEMP, selecteer FMNT, druk op TIME, selecteer de gewenste incubatietijd en druk vervolgens op START/STOP om te beginnen.

2 Installeer het drukdeksel en draai het decompressieventiel naar VENT.

3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om YOGURT te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om YGRT of FMNT te selecteren.



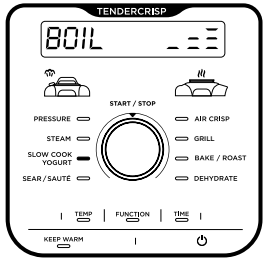
4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de incubatietijd met 30 minuten aan te passen van 8 tot 12 uur.



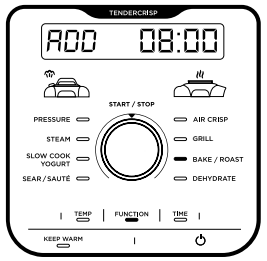
OPMERKING: Als u een langere tijd selecteert, krijgt u een yoghurt met een dikkere consistentie. Gebruik 12 uur om yoghurt in Griekse stijl te bereiken.

5 Druk op START/STOP om met de pasteurisatie te beginnen.

6 Tijdens de pasteurisatie wordt er op het apparaat BOIL weergegeven. Wanneer de pasteurisatietemperatuur bereikt is, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er COOL.

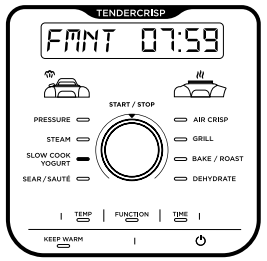


7 Zodra de melk afgekoeld is, geeft het apparaat achtereenvolgens ADD en STIR en de incubatietijd weer.



8 Verwijder het drukdeksel en room de melk af.

9 Voeg yoghurtculturen aan de melk toe en meng het geheel. Installeer het drukdeksel en druk op START/STOP om het incubatieproces te starten.



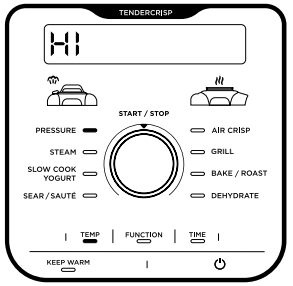
10 Het display geeft FMNT weer en zal beginnen met aftellen. Wanneer de incubatietijd is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display. Het apparaat piept elke minuut gedurende maximaal 4 uur of totdat het wordt uitgeschakeld.

11 Koel de yoghurt tot 12 uur voordat u het opdient.

Dichtschroeien/sauteren

1 Doe ingrediënten in de pan.

2 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de knop om SEAR/SAUTÉ te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om LO, LO:MD, MD, MD:HI, of HI TE SELECTEREN.



OPMERKING: Er is geen tijdsaanpassing beschikbaar bij het gebruik van de Sear/Sauté–functie.

3 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

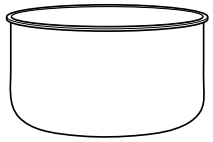
4 Druk op START/STOP om de SEAR/SAUTÉ-functie uit te schakelen. Om naar een andere kookfunctie over te schakelen, drukt u op FUNCTION en draait u vervolgens de START/STOP-knop naar de gewenste kookfunctie.

OPMERKING: U kunt deze functie gebruiken met het crisping deksel open of het drukdeksel met het decompressieventiel op VENT.

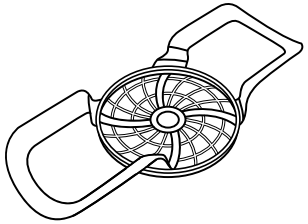
OPMERKING: Gebruik **ALTIJD** anti-aanbak kookgerei in de kookpan. Gebruik **GEEN** metalen kookgerei, aangezien dit krassen kan maken in de anti-aanbaklaag van de pan.

ACCESSOIRES TE KOOP

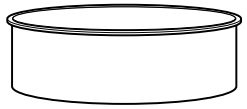
Ninja biedt verschillende accessoires aan die speciaal gemaakt zijn voor uw Ninja® Foodi™ Tendercrisp™-snelkookpan. Ga naar ninjakitchen.eu om de mogelijkheden te vergroten en uw kookkunsten naar het volgende niveau te tillen.



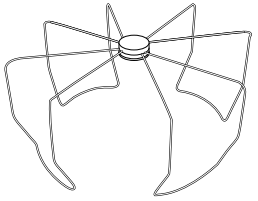
Kookpan
Een extra pan zodat u het plezier van Foodi® in stand kunt houden wanneer uw andere pan al vol met lekker eten zit.



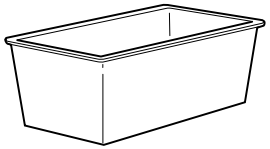
Multifunctionele siliconen drager
Doe ingrediënten en pannen eenvoudig in de pan en haal ze er net zo eenvoudig weer uit.



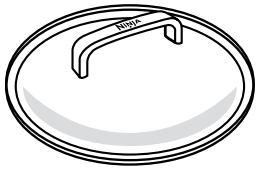
Multifunctioneel blik
Maak rollades, dips en zoete en hartige taarten of bak een heerlijke taart met een gouden bovenkant als toetje. D22cm H6cm.



Opvouwbaar crisping rek
Kook een heel pak spek of verander tortilla's in tacoschelpen.

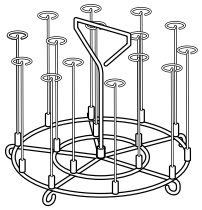


Broodvorm
Onze speciaal ontworpen vorm heeft de perfecte maat voor het bakken van broden, bijvoorbeeld met banaan of courgette. Ongeveer L21cm x B11cm x H9cm.



Glazen deksel
Kijk in de pan tijdens meerdere kookfuncties en gebruik het vervolgens om het eenvoudig te verplaatsen of op te bergen.

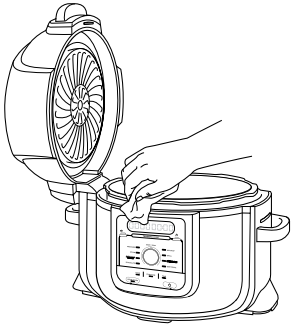
Extra verpakking siliconen ringen
De 2-pack siliconen ringenset helpt smaken apart te houden. Gebruik er een voor het bereiden van hartige gerechten en de andere voor zoete gerechten.



Spiesstandaard
Alleen compatibel met de modellen van 7,5 liter. Gebruik de spiesstandaard om kebab te maken. Bevat 15 spiesen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand



Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

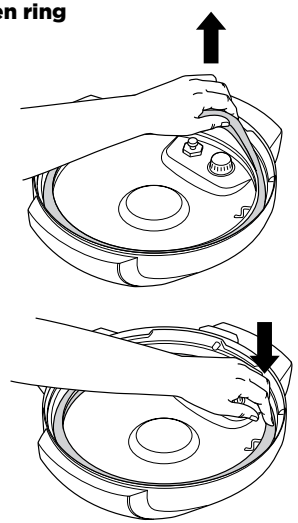
1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt.
2. Maak de basis en het besturingspaneel met een schone vochtige doek schoon om deze te reinigen.
3. Het drukdeksel, de kookpan, de siliconen ring, het omkeerbare rek, de Cook & Crisp™-mand en afneembare diffuser kunnen in de afwasmachine worden gewassen.

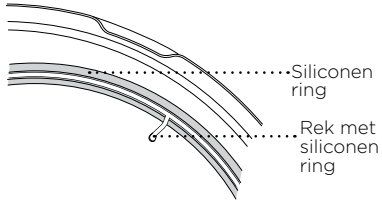
DOE DE BASIS NOOIT in de afwasmachine of dompel hem nooit onder in water of een andere vloeistof.

4. Het drukdeksel, inclusief decompressie-ventiel en anti-verstoppingsdop, kunnen worden afgewassen met water en zeep. Het drukdeksel, of onderdelen ervan, kunnen **NIET** in de afwasmachine worden gewassen en mogen **NIET** worden losgehaald van het decompressieventiel of rode drijfventiel.
5. Gebruik voor het reinigen van het crisping deksel een vochtige doek of keukenrol, nadat het warmteschild is afgekoeld.
6. Vul de pan met water en laat weken als er voedsel is aangekoekt in de kookpan, op het omkeerbare rek of in de Cook & Crisp™-mand. Gebruik **GEEN** pannenspons. Gebruik voor het schrobben een niet schurende reiniger of afwasmiddel met een nylon spons of borstel.
7. Droog alle onderdelen na gebruik aan de lucht of gebruik een zachte theedoek.

NIET worden losgehaald van het decompressieventiel of rode drijfventiel.

Verwijderen en terug plaatsen van de siliconen ring





Verwijder de siliconen ring, trek hem sectie voor sectie naar buiten vanuit het rek. De ring kan worden geïnstalleerd met ongeacht welke kant naar buiten. Om hem opnieuw te installeren, drukt u hem sectie voor sectie terug in het rek.

Verwijder na gebruik alle voedselresten uit de siliconen ring en de anti-verstoppingsdop.

Houd de siliconen ring schoon om geurtjes te voorkomen. Was hem met warm zeepsop of in de afwasmachine om geurtjes te verwijderen. Het is echter normaal dat het de geur van bepaald zuurhoudend voedsel aanneemt. Het is raadzaam om meerdere siliconen ringen te hebben. Koop extra siliconen ringen via ninjakitchen.eu.

Trek **NOOIT** hard aan de siliconen ring, aangezien het hierdoor kan vervormen en van invloed kan zijn op de druk-sealfunctie. Een siliconen ring met barsten, scheuren of andere beschadiging dient direct te worden vervangen.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Waarom doet mijn apparaat er zolang over om druk op te bouwen? Hoelang duurt het om druk op te bouwen?

- Kooktijden kunnen verschillen gebaseerd op de geselecteerde temperatuur, huidige temperatuur van de kookpan en temperatuur of hoeveelheid van de ingrediënten.
- Controleer of de siliconen ring goed is geplaatst en goed sluit tegen het deksel. Indien correct geïnstalleerd, kunt u licht aan de ring trekken zodat het roteert.
- Controleer of het drukdeksel volledig vergrendeld is en het decompressieventiel op SEAL staat bij snelkoken.

Waarom telt de tijd zo langzaam af?

- Misschien is hij ingesteld op uren in plaats van minuten. Bij het instellen van de tijd verschijnt er HH:MM op het display en de tijd vermindert/vermeerdert in stappen van minuten.

Hoe weet u of de eenheid onder druk staat?

- De roterende lampjes verschijnen op het scherm om aan te geven dat de eenheid druk aan het opbouwen is.

Lampjes roteren op het scherm bij gebruik van de Druk- of Stoomfunctie.

- Dit geeft aan dat de eenheid druk aan het opbouwen is of aan het voorverwarmen is bij gebruik van STEAM of PRESSURE. Als de eenheid klaar is met het opbouwen van druk, begint de ingestelde kooktijd af te tellen.

Er komt veel stoom uit mijn apparaat bij gebruik van de stoomfunctie.

- Het is normaal dat er stoom uit het decompressieventiel komt tijdens het bereiden. Zet het decompressieventiel op VENT voor stomen, Slow Cook en dichtschroeien/sauteren.

Waarom kan ik het drukdeksel niet verwijderen?

- Als veiligheidsfunctie wordt het drukdeksel niet ontgrendeld tot de eenheid volledig is gedecomprimeerd. Zet het drukventiel op VENT om de opgebouwde druk snel te decomprimeren. Er komt een snelle stoomstoot uit het decompressieventiel. Als de stoom volledig weg is, kan de eenheid worden geopend. Draai het drukdeksel tegen de klok in, til hem dan op en van u af.

Moet het decompressieventiel los zitten?

- Ja. Het decompressieventiel zit expres los; het zorgt voor een snelle en gemakkelijke overdracht tussen SEAL en VENT en helpt de druk te reguleren door kleine hoeveelheden stoom los te laten tijdens het koken voor fantastische resultaten. Zorg ervoor dat hij zo ver mogelijk naar de SEAL-positie is gedraaid bij het snelkoken en zo ver mogelijk naar de VENT-positie bij snelle decompressie.

Het apparaat sist en bereikt de druk niet.

- Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL staat. Als u dit heeft gedaan en dan nog een hard sissend geluid hoort, kan dit erop wijzen dat de siliconen ring niet goed op zijn plaats zit. Druk op START/STOP om het koken te stoppen, druk indien nodig op VENT en verwijder het drukdeksel. Druk de siliconen ring naar beneden om ervoor te zorgen dat hij goed geplaatst is en plat ligt onder het rek met de ring. Na volledige installatie kunt u licht aan de ring trekken, zodat het roteert.

De eenheid telt op in plaats van af.

- De kookcyclus is voltooid en het apparaat staat op de Keep Warm-stand.

Hoe lang duurt het voordat het apparaat gedecomprimeerd is?

- Snelle compressie duurt ongeveer 2 minuten of korter. Natuurlijke decompressie kan tot 20 minuten of langer duren, afhankelijk van het soort voedsel en/of de hoeveelheid vloeistof en voedsel in de pan.

Er verschijnt een “POT”-foutmelding op het display.

- de kookpan bevindt zich niet in de basis. Kookpan is vereist voor alle functies.

“LID”-foutmelding verschijnt op de display en het lid-icoon knippert.

- Het verkeerde deksel is geïnstalleerd voor de gewenste kookfunctie. Plaats het drukdeksel in de gesloten positie op het apparaat als u de Druk, Slow Cook, Stoom, Dichtschroeien/sauteren of Keep Warm-functies wilt gebruiken.

Er verschijnt een “SHUT”-foutmelding op het display.

- Het crisping lid staat open en moet gesloten worden, voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.

Er verschijnt een “VENT”-foutmelding op het display.

- Als Slow Cook of Dichtschroeien/Sauteren is ingesteld en het apparaat merkt op dat druk wordt opgebouwd, geeft dit bericht aan dat het decompressieventiel op SEAL staat.
- Zet het decompressieventiel op VENT en laat het voor de rest van de kookfunctie zo staan.
- Als het decompressieventiel niet binnen 5 minuten op VENT wordt gezet, wordt het programma geannuleerd en wordt het apparaat uitgeschakeld.

“WATR”-foutmelding verschijnt op het display bij de functie Stomen.

- Het waterniveau is te laag. Voeg meer water toe aan het apparaat, zodat het de taak af kan maken.

“WATR”-foutmelding verschijnt op het display bij de functie Druk.

- Voeg meer vloeistof toe aan de kookpan, voordat u de snelkookcyclus opnieuw start.
- Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL staat.
- Zorg ervoor dat de siliconen ring correct is geïnstalleerd.

“ERR”-melding verschijnt.

- Het apparaat functioneert niet goed. U vindt online ondersteuning op ninjakitchen.eu.

HANDIGE TIPS

1. Zorg er voor, als u ingrediënten gelijkmatig bruin wilt laten worden, dat ze als vlakke laag op de bodem van de kookpan zijn gerangschikt en elkaar niet overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schudt u ze halverwege de ingestelde bereidingstijd heen en weer.
2. Het is raadzaam om kleinere ingrediënten die door het omkeerbare rek kunnen vallen eerst in te pakken in bakpapier of aluminiumfolie.
3. Bij het omschakelen van snelkoken naar het gebruik van het crisping deksel, is het raadzaam de resterende vloeistof uit de pan te verwijderen voor de beste krokante laag.
4. Gebruik de Keep Warm-stand om voedsel na het bereiden warm te houden op een voedselveilige temperatuur. Om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt, raden wij aan het deksel gesloten te houden en deze functie te gebruiken net voor het serveren. Gebruik de Air Crisping-functie om voedsel op te warmen.
5. Wanneer u een recept voor de Ninja Foodi® 6L in dit apparaat gebruikt, is het mogelijk dat er extra kooktijd of extra schudden van het Cook & CrispTM-mandje is vereist.
6. 6L-drukrecepten zoals soepen, stoofschotels en chilies kunnen met 50% worden opgeschaald in de Ninja® Foodi® Max.

VERVANGENDE ONDERDELEN

Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestekken naar ninjakitchen.eu.

PRODUCTREGISTRATIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product . Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja®-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen heeft u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu.

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninjakitchen.eu.

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja®.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja®).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

Ninja ontwikkelt geen producten die maar een beperkte tijd meegaan. Wij snappen dat klanten hun keukenapparaat mogelijk willen laten repareren nadat de garantie is verstreken. U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op www.ninjakitchen.eu.

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.

TUSEN TAKK
for at du kjøpte en Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu

Skann QR-koden med en mobil enhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(ta vare på kvitteringen):

Butikk for kjøp:: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning:	230 V~, 50 Hz
Watt:	1760 W
Volum:	7,5 L
Væskegruppe:	2

TIPS: Du finner modellnummer og serienummer på QR-kodeetiketten på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.

Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingssystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

INNHOLD

Viktige sikkerhetstiltak 198

Deler og tilbehør 202

Bruk av betjeningspanelet 204
Matlagingsfunksjoner 204
Driftsknapper 204

Før første bruk 205
Installere kondensoppsamleren 205
Fjerne og sette på plass antitilstoppingslokket 205

Bruk av Foodi® Max TenderCrisp™ Trykkoker 206
Bytte lokket 206
Bruke sprøsteknings-lokket 206
Bruke matlagingsfunksjonene med sprøsteknings-lokket 206
Sprøstekning med varmluft 206
Grill 207
Steking/Røsting 208
Dehydrering 209
Plassering og fjerning trykklokket 210
Vanntest: Kom i gang med trykkoking 210
Naturlig trykkavlastning kontra hurtig trykkavlastning 211
Trykksetting 211
Bruke matlagingsfunksjonene med trykklokket 212
Matlaging med trykkoker 212
Damp 213
Langsom tilberedning 214
Yoghurt 214
Steke/sautere 215

Ekstra tilbehør (som kan kjøpes) 216

Rengjøring og vedlikehold 217
Vask: Oppvaskmaskin og håndvask 217
Montering og demontering av silikonpakningen 217

Feilsøkingsguide 218

Nyttige tips 220

Erstatningsdeler 221

Produktregistrering 222

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

Lees voor gebruik alle instructies van uw Ninja Foodi ® Max.

Når du bruker elektriske apparater skal du alltid følge grunnleggende forholdsregler, herunder de følgende:

⚠ ADVARSEL

1 1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.

2 **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når det brukes i nærheten av barn.

3 For å forebygge kvelningsfare for barn, fjern og kasser vernedekselet på enhetens strømledning.

4 Barn skal ikke leke med apparatet.

5 **ALDRI** bruk en stikkontakt under kjøkkenbenken.

6 **ALDRI** koble enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.

7 **IKKE** koble til en skjøteledning. Korte strømledninger brukes for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller setter seg fast i ledningen, eller at folk snubler i den.

8 For å hindre elektrisk støt, **IKKE** sett ledninger, støpsler eller hovedenheten i vann eller andre væsker. Maten må kun stekes i gryten som følger med eller i beholdere anbefalt av SharkNinja.

9 Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk enheten hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundesenteret.

10 **Sørg ALLTID** for at enheten er montert riktig før du bruker den.

11 Før bruk må du **ALLTID** sjekke at trykkbegrensningsventilen og den røde flottørventilen ikke er tilstoppet. Rengjør ved behov. Kontroller at den røde flottørventilen på trykklokket kan beveges fritt. Mat som eplemos, tranebær, perlegryn, havregryn og andre kornslag, gule erter, nudler, makaroni, rabarbra og spagetti kan skumme og sprute under tilberedning i trykkoker, og det vil tilstoppe trykkbegrensningsventilen. Disse og lignende matvarer som utvider seg (som tørkede grønnsaker, bønner, korn og ris) skal ikke tilberedes i trykkoker, med mindre man følger en Ninja® Foodi™-oppskrift.

12 **IKKE** dekk luftinntak og lignende mens lokket er lukket. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.

13 Bruk kun SharkNinja silikonringer for å forhindre risiko for eksplosjon og skade. Kontroller at silikonringen er riktig plassert og at lokket er godt lukket før oppstart. **Skal IKKE** brukes om den er slitt eller skadet. Skift ut før bruk.

14 Før du plasser gryten i basen, sørg for at gryten og basen er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.

15 Enheten er kun for husholdningsbruk. **Enheten MÅ IKKE** brukes til annet enn det den er beregnet for. **Enheten MÅ IKKE** brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.

16 Skal kun brukes på benkeplate. Sørg for at underlaget er vannrett, tørt og rent. **Enheten MÅ IKKE** flyttes under bruk.

17 **Enheten MÅ IKKE** settes på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn.

18 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja. **Tilbehør må ALDRI** settes i mikroovner, brødristere, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.

19 Sørg for at det er tilstrekkelig med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten under bruk.

20 **Følg ALLTID** angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.

21 **Bruk ALDRI** innstillingen SLOW COOK uten mat og væske i den avtakbare gryten.

22 **Enheten MÅ ALDRI** brukes mens den uttakbare gryten ikke sitter på plass.

23 **Enheten MÅ IKKE** brukes til frityrsteking med olje.

24 **IKKE** dekk til trykkventilene.

25 **IKKE** sauter eller stek med olje ved matlaging med trykkoker.

26 Sørg for at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll eller gå over MAX fyllenivå under matlaging. For mye mat i enheten kan forårsake skader og uhell eller gjøre enheten usikker å bruke.

27 Ved tilberedning av mat som utvider seg i trykkoker (som tørkede grønnsaker, bønner, korn, ris osv.). **IKKE** fyll gryten mer enn halvveis, eller som angitt i en Ninja® Foodi™-oppskrift.

28 **IKKE** bruk denne enheten til å tilberede hurtigris.

29 For å unngå at maten kommer i kontakt med varmeelementene, **IKKE** overfyll Cook & Crisp™-kurven.

30 Vær svært forsiktig når du lukker crisping-lokket, og kontroller at ingenting sitter fast eller sitter i klem.

31 Spenning kan variere mellom strømkilder og påvirke enhetens ytelser. For å forebygge sykdom, kontroller at maten er tilstrekkelig stekt med et egnet termometer.

32 **Enheten MÅ IKKE** stå nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.

33 Plasser enheten på avstand fra vegger og skap under bruk for å unngå en potensiell dampskade.

34 Dersom enheten avgir svart røyk, må du koble den fra omgående og vente til røyken gir seg før du fjerner gryten og Cook & Crisp™-kurven.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

35 **IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter og grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.

36 Vær svært forsiktig når gryten inneholder varm olje, varm mat eller varm væske, eller dersom gryten er trykksatt. Upassende bruk, herunder flytting av gryten, kan føre til personskade. Når du bruker apparatet til trykkoking, må du sørge for at lokket er riktig påsatt og låst på plass før bruk.

37 Vær forsiktig når du steker kjøtt og sauterer i varm olje. Hold hendene og ansiktet unna den avtakbare gryten, spesielt når du tilsetter nye ingredienser, siden den varme oljen kan sprute.

38 Varm damp frigis via luftventilen når enheten er i bruk. Plasser enheten slik at ventilen ikke står rettet mot strømledningen, kontakter eller andre apparater. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand fra ventilen.

39 **IKKE** åpne lokket under eller etter matlaging med trykk før alt det interne trykket er frigitt via trykkbegrensningsventilen og enheten har kjølt seg litt ned. **IKKE** tukle med, demonter eller fjern den røde flottørventilen eller enheten for trykkbegrensning.

40 Ved bruk av innstillingene SLOW COOK og SEAR/SAUTÉ, skal trykklokket **ALLTID** være lukket, og trykkbegrensningsventilen skal stå i VENT-posisjonen. Dersom lokket er lukket og trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjonen, vil en lydalarm avgis. Feilkoden «VENT» vil vises på LED-skjermen for å signalisere at du må vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjonen.

41 Ved bruk av innstillingen PRESSURE COOK, skal trykk, skal trykklokket **ALLTID** være lukket, og trykkbegrensningsventilen vris mot klokken til SEAL-posisjonen.

42 Hvis lokket ikke kan snus for å låses opp, er det et tegn på at apparatet fortsatt er trykksatt. Gjenværende trykk kan være farlig. La enheten frigi trykket naturlig eller vri trykkbegrensningsventilen langsomt til VENT-posisjon for å frigi dampen. Unngå kontakt med den frigitte dampen for unngå brannskader og andre skader. Når dampen frigis helt, vil den røde flottørventilen stå i den nedre posisjonen slik at lokket kan tas av.

43 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold enheten og ledningen unna barn. **LA IKKE** ledningen henge over kjøkkendisk- eller bordkanter, eller berøre varme overlater.

44 **Hold ALLTID** hender, ansikt og andre kroppsdeler unna trykkbegrensningsventilen før eller under frigivelse av trykk og ved fjerning av trykklokket etter tilberedning. Dampen på innsiden kan gi alvorlige brannskader. **Du må ALLTID** løfte og vippe lokket bort fra deg når du tar det av.

45 Når den avtakbare gryten er tom skal den **IKKE** varmes opp i mer enn ti minutter, siden det kan skade overflaten.

46 Gryten, Cook & Crisp™-kurven og den vendbare risten blir svært varme i matlagingsprosessen. Unngå varmt damp og luft når du fjerner gryten og Cook & Crisp™-kurven fra apparatet, og plasser dem **ALLTID** på en varmebestandig overflate etter fjerning. **IKKE** rør tilbehøret under eller rett etter steking.

47 Den avtakbare gryten kan være svært tung når den er fylt med ingredienser. Vær forsiktig når du løfter gryten fra sokkelen.

48 Rengjøring og vedlikehold skal aldri utføres av barn, med mindre har de fylt 8 år og er under tilsyn.

49 La apparatet kjøle seg ned i omtrent 30 minutter før håndtering, rengjøring og oppbevaring.

50 For å koble fra, vri alle knapper av («off») og trekk støpselet ut fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Enheten må kjøles ned før rengjøring, demontering, håndtering og oppbevaring, eller før du setter i eller tar ut deler.

51 **IKKE** rengjør med metallbaserte skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.

52 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.

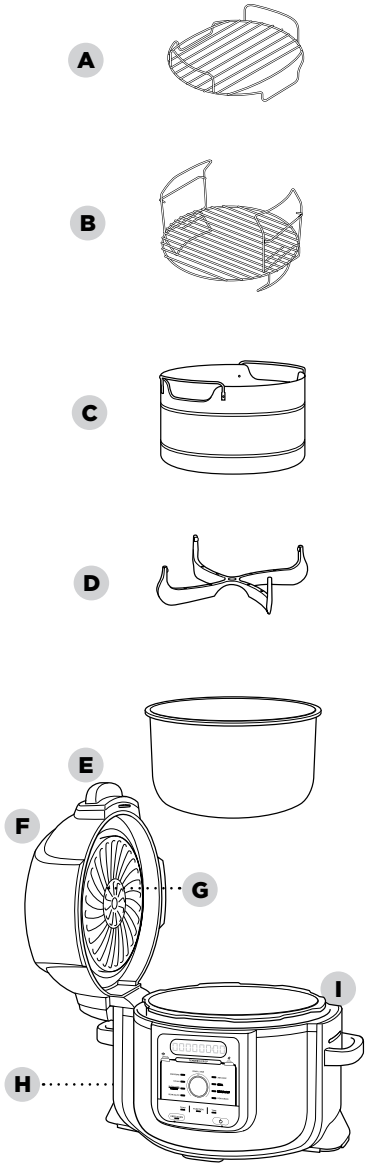
	Les og gjennomgå instruksjoner for å forstå drift og bruk av produktet.
	Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller betydelig skade på eiendom, dersom advarselen som følger med dette symbolet ignoreres.
	Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Bruk alltid håndbeskytter for å unngå brannskader.
	Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

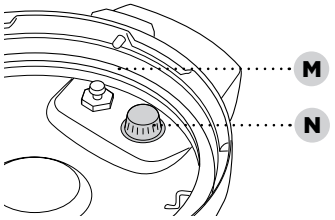
TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER OG TILBEHØR

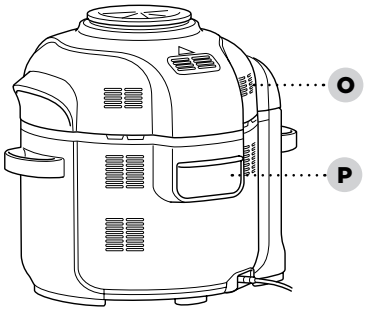
DELER

A Øverste nivå (Nederste hylle)
B Vendbar rist
C Cook & sprøsteking™-kurv
D Avtagbar spreder
E 7,5 L avtagbar gryte
F Sprøsteknings-lokk
G Varmeskjold
H Betjeningspanel
I Grytesokkel
J Trykklokk
K Trykkbegrensningsventil
L Flytventil
M Silikonring
N Antitilstoppingslokk
O Lufteventil
P Kondensoppsamler



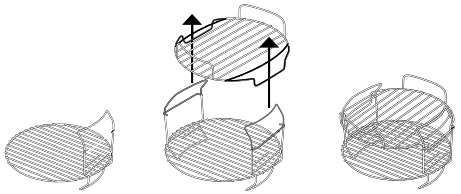


Undersiden av trykklokket



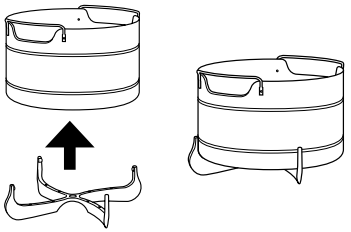
MONTERINGSINSTRUKSJON FOR TILBEHØR

VENDBAR RIST MED TO NIVÅER



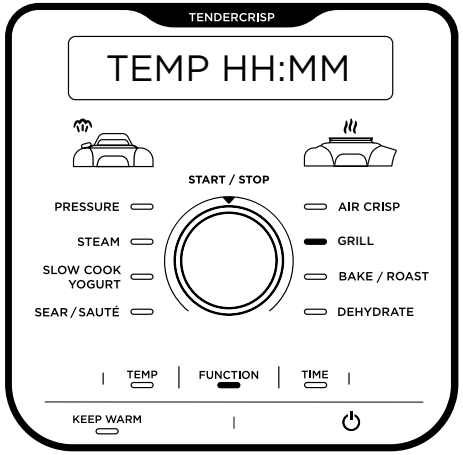
1. Plasser den vendbare risten i grytens nedre posisjon.
2. Slipp ned det nedre stativet gjennom håndtakene til den vendbare risten.

KOKING OG SPRØSTEKNING™-KURV



1. For å fjerne silen for vask, trekk de to ørene på silen av sporet i kurven, og trykk ned.
2. For å montere kurven for kokning og sprøstekning, plasser kurven på silen og trykk ned.

BRUK AV BETJENINGSPANELET



MERK: Betjeningspanelet varierer fra modell til modell.

MATLAGINGSFUNKSJONER

TRYKK: Brukes til å tilberede mat raskt samtidig som mørheten bevares.

DAMPING: Brukes til skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.

LANGSOM TILBEREDNING: Tilbered maten ved lavere temperatur i en lengre tidsperiode.

YOGHURT: Pasteuriser og gjær melk for å lage kremete, hjemmelaget yoghurt.

BRUNING/SAUTÉRING: For å bruke enheten til bruning av kjøtt, sautering av grønnsaker, lage sauser og mer.

SPRØSTEKNING MED VARMLUFT: Gjør maten sprø og knasende med lite eller ingen olje.

STEKING/RØSTING: For å bruke enheten som stekeovn for mørt kjøtt, søt bakst og annet.

GRILLE: Bruk høy temperatur for å karamellisere og brune maten.

DEHYDRERE: Tørk kjøtt, frukt og grønnsaker som sunn snacks.

MERK: Ved tilberedning i én time eller mindre teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn én time teller klokken ned med minutter.

DRIFTSKNAPPER

FUNKSJON: Trykk på FUNCTION, og bruk deretter START/STOPP-hjulet for å velge funksjon.

TEMPERATUR: Trykk på TEMP, og bruk deretter START/STOPP-hjulet for å justere temperaturen og/eller trykknivået.

TIDSINNSTILLING: Trykk på TIME, og bruk deretter START/STOPP-hjulet for å justere koketiden.

MERK: Trykk på TEMP eller TIME for å justere innstillinger under matlaging, og vri deretter START/STOP-hjulet for å velge ønsket temperatur eller tid.

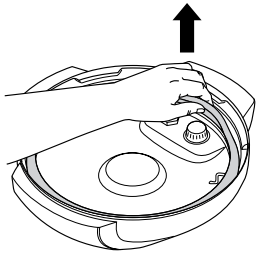
START/STOP-hjul/knapp: Bruk hjulet for å velge matlagingsfunksjon, koketemperatur og koketid. Trykk på knappen for å begynne matlagingen. Et trykk på knappen under matlaging stanser gjeldende matlagingsfunksjon.

HOLDE VARM: Etter tilberedning med trykk, damping eller langsom tilberedning går enheten automatisk inn i Keep Warm-modus og begynne å telle oppover. Keep Warm står på i 12 timer. Du kan trykke på KEEP WARM for å slå den av. Keep Warm-modusen er ikke ment for å varme opp mat fra kalde temperaturer, men holde den varm ved trygge temperaturer.

POWER: Av/på-knappen skrur enheten av og stanser alle matlagingsmoduser.

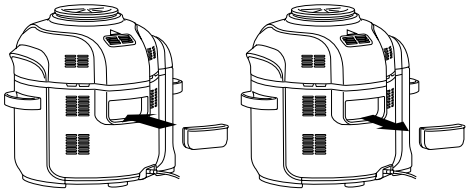
FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

1. Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
2. Ta alt tilbehør ut av emballasjen, og les håndboken nøye. Sørg for å følge bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
3. Vask trykklokket, silikonringen, den avtakbare gryten, Cook & Crisp™-kurven, den vendbare risten og kondensoppsamleren i varmt såpevann, før du skyller av og tørker godt.
4. **GRYTESOKKELEN OG TRYKKLOKKET MÅ ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin. Sjekk trykklokket for å sørge for at rester ikke blokkerer ventilene.



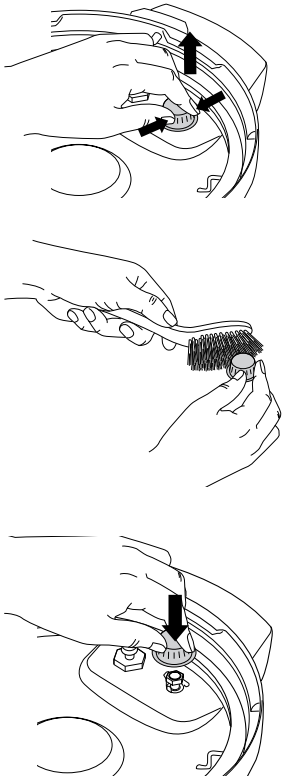
INSTALLERE KONDENSOPPSAMLEREN

For å installere kondensoppsamleren skyver du den inn i sporet på grytesokkelen. Skyv den ut for å fjerne den for vasking for hånd etter hver bruk.



FJERNE OG SETTE PÅ PLASS ANTITILSTOPPINGSLOKKET

Sørg for at antitilstoppingslokket sitter godt på plass før du bruker trykklokket. Antitilstoppingslokket beskytter trykklokkets indre ventil mot tilstopping, og beskytter brukere mot potensiell matsprut. Den skal **rengjøres etter hver bruk** med en rengjøringskost. For å fjerne den, klemmer du og drar oppover. For å montere den på igjen, setter du den på plass og trykker ned.



MERK: Før bruk må du kontrollere at silikonringen sitter på plass i silikonringsporet og at antitilstoppingslokket er plassert riktig på trykkbegrensningsventilen.

BRUKE AV FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOKER

BYTTE LOKKET

Med de to lokkene kan du uten problemer bytte mellom alle dine favorittmetoder for tilberedning. Bruk trykklokket til å gjøre maten mør, og bruk sprøsteknings-lokket til å gjøre maten sprø.

BRUKE SPRØSTEKNINGS-LOKKET

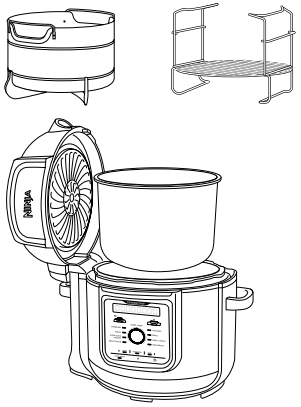
Sprøsteknings-lokket er festet til apparatet, og kan åpnes når som helst for å se på maten underveis i matlagingen. Når lokket åpnes stanser tilberedningen, tidsuret stanser og varmeelementet i lokket slås av. Når lokket er lukket, starter matlagingen igjen, og tidsuret fortsetter å telle ned.

BRUKE MATLAGINGSFUNKSJONENE MED SPRØSTEKNINGS-LOKKET

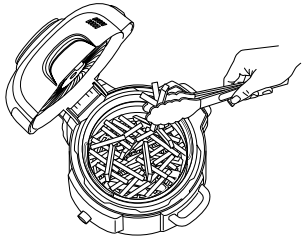
For å slå på enheten setter du strømledningen inn i en stikkontakt før du trykker på ⏻.

Sprøstekning med varmluft

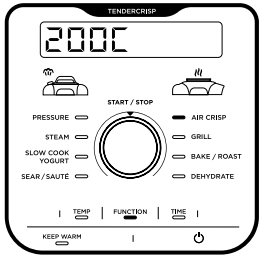
1 Plasser enten Cook & Crisp™-kurven eller den vendbare risten i gryten. Risten må være festet til kurven.



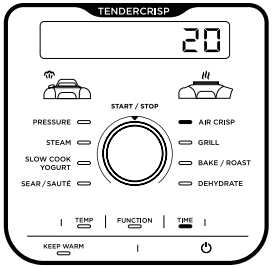
2 Legg ingredienser i Cook & Crisp-kurven eller den vendbare risten. Lukk lokket.



3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet for å velge AIR CRISP. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet for å velge en temperatur mellom 150 °C og 200 °C.



4 Trykk på TIME, og vri deretter START/STOP-hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time. For å forhåndsvarme apparatet kan du legge til 5 minutter til matlagingstiden. Trykk på START/STOP for å begynne å steke.

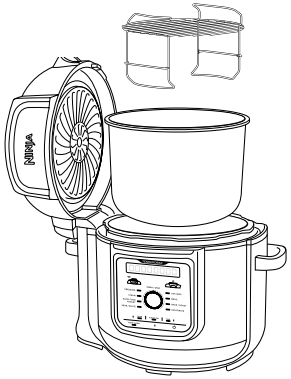


5 Under tilberedningen kan du åpne lokket og løfte ut kurven for å riste eller kaste på ingrediensene for en jevn bruning, ved behov. Når du er ferdig, senker du kurven tilbake ned i gryten og lukker lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket lukkes.

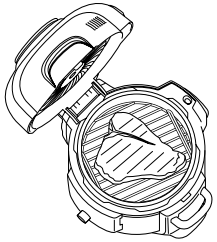
6 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «DONE» (ferdig) vises på displayet.

Grill

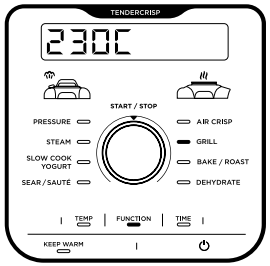
1 Plasser den vendbare risten i gryten i øvre grillposisjon eller følg instruksene i oppskriften.



2 Plasser ingrediensene på risten og lukk lokket.

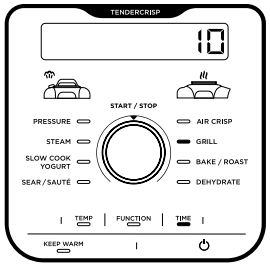


3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet for å velge GRILL.



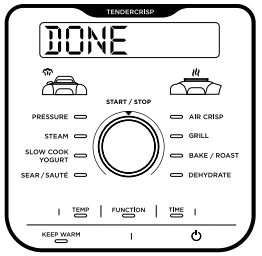
MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Grill-funksjonen.

4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opptil 30 minutter.



5 Trykk på START/STOP for å begynne å steke.

6 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «DONE» (ferdig) vises på displayet.

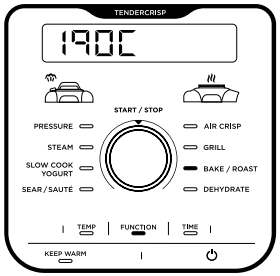


BRUKE AV FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOKER – FORTS.

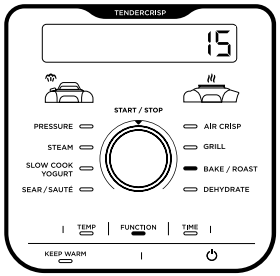
Steking/Røsting

1 Legg ingredienser og eventuelt tilbehør i gryten. Lukk lokket.

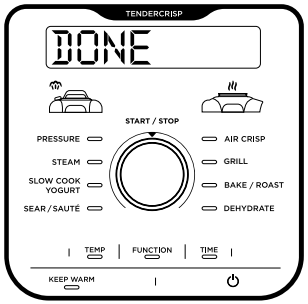
2 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg BAKE/ROAST. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg en temperatur mellom 120 °C og 200 °C.



3 Trykk på TIME, og vri deretter START/STOP-hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time, og deretter i 5-minuttersintervaller fra 1 time til 4 timer. Trykk på START/STOP for å begynne matlagingen.

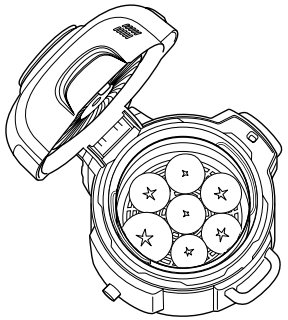


4 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «DONE» (ferdig) vises på displayet.

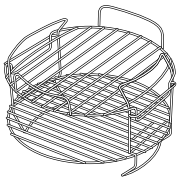


Dehydrering

1 Legg den vendbare risten med to nivåer i nedre posisjon, og legg et lag med ingredienser på risten.

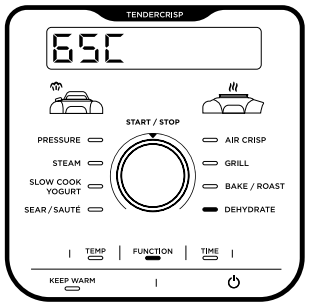


2 Plasser det øverste nivået ned over den vendbare risten ved å holde i håndtakene, og legge det i posisjonen som vist under. Legg deretter et lag med ingredienser på øverste nivå, og lukk lokket.

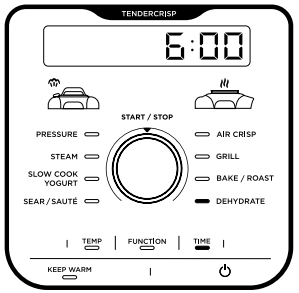


MERK: For fem nivåers kapasitet kan du bruke Dehydrater Stand (selges separat) direkte i gryten.

3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg DEHYDRATE. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg en temperatur mellom 25 °C og 90 °C.

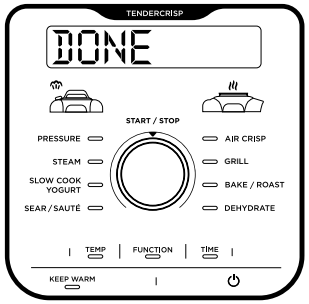


4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i 15-minuttersintervaller opptil 12 timer.



5 Lukk lokket, og trykk på START/STOP for å starte tørkingen.

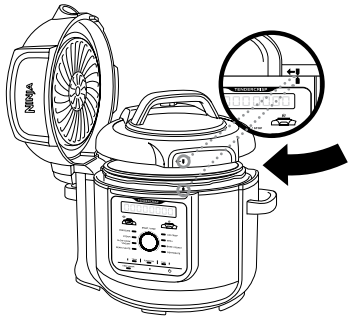
6 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «DONE» (ferdig) vises på displayet.



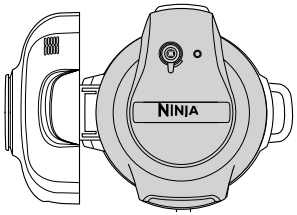
BRUKE AV FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOKER – FORTS.

PLASSERING OG FJERNING TRYKKLOKKET

1 Plasser trykklokket oppå enheten med ▮ på lokket og ▮ på sokkelen på linje. Vri deretter lokket medsols til det klikker på plass.

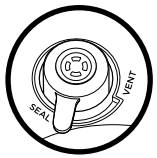


2 Trykklokket er låst når det har klikket på plass og Ninja-logoen peker mot deg.

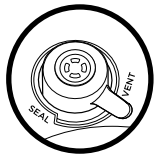


3 For å låse opp trykklokket vrir du det mot klokken. Løft det opp og bort fra deg, siden det er litt damp igjen i enheten som slipper ut når lokket åpnes.

MERK: Trykklokket låses ikke opp før enheten er helt trykkavlastet.



SEAL
for trykkoking



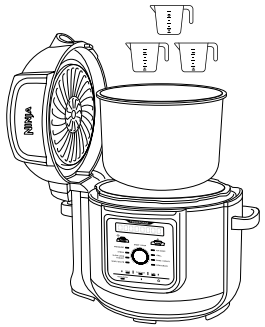
VENT
for Steam-, Slow Cook- og Sear/Sauté-funksjonen

MERK: Ventilen er løs når den er helt på plass.

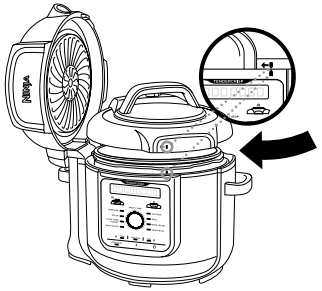
VANNTEST: KOM I GANG MED TRYKKOKING

Det anbefales at førstegangsbrukere gjør en vanntest for å bli kjent med trykkoking.

1 Plasser gryten i sokkelen og tilsett 750 ml romtemperert vann i gryten.

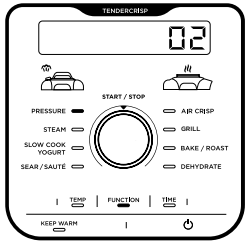


2 Sett på trykklokket ved å stille inn pilen foran på lokket til pilen foran på grytesokkelen. Vri deretter lokket medsols til det klikker på plass.

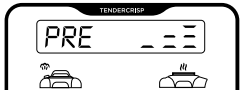


3 Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.

4 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg PRESSURE. Apparatet velger høyt (HI) trykk som standard, med tidsinnstilling på 2 minutter. Trykk på START/STOP for å begynne matlagingen.



5 Displayet viser PRE, og litt damp slippes ut, noe som indikerer at trykket bygges opp. Når gryten er helt trykksatt, starter nedtellingen.



MERK: Tiden det tar å trykkavlaste varierer, noe som kan ta opptil 15 minutter.

6 Når nedtellingen er fullført, piper apparatet og displayet viser DONE, før apparatet automatisk bytter til KEEP WARM-modus og begynner å telle oppover.

7 Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å frigi den trykksatte dampen. Det kommer et damputslipp fra trykkavlastingsventilen. Når apparatet er helt trykkavlastet, faller flottørventilen og lokket kan åpnes.

NATURLIG TRYKKAVLASTNING KONTRA HURTIG TRYKKAVLASTNING

Naturlig trykkavlastning: Når tilberedningen med trykk er ferdig, frigis dampen naturlig fra enheten mens den kjøles ned. Dette kan ta opptil 20 minutter, avhengig av mengden mat i gryten. I denne perioden går enheten inn i Keep Warm-modus. Trykk på KEEP WARM-knappen dersom du vil slå av Keep Warm-modus. Når naturlig trykkavlastning er ferdig, faller den røde flottørventilen ned.

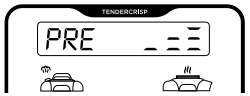
Hurtig trykkavlastning: Brukes **KUN** dersom det står i oppskriften. Etter fullført trykkoking og KEEP WARM-lyset slås på, kan du vri trykkavlastingsventilen til VENT-posisjon for raskt å slippe ut dampen. Damputslippet medfører en hveselyd.

Selv etter naturlig trykkavlastning eller bruk av trykkbegrensningsventilen blir det igjen litt damp i enheten som slipper ut når lokket åpnes. Løft og vipp det bort fra deg, så kondens ikke drypper ned i grytesokkelen.

MERK: Du kan når som helst under prosessen for naturlig avlastning bytte til hurtig avlastning ved å vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.

TRYKKSETTING

Når trykk bygger seg opp i enheten,viser betjeningspanelet PRE. Tiden det tar å bygge opp trykket varierer ut fra mengden og temperaturen til ingrediensene, samt væskemengden i gryten. Etter hvert som enheten trykksettes, låses lokket som et sikkerhetstiltak, og det låses ikke opp før trykket frigis. Tilberedningssyklusen med trykk starter, og tidsuret begynner å telle ned.



MERK: Det kan ta opptil 20 minutter å bygge opp trykket.

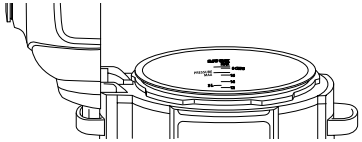
BRUKE AV FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOKER – FORTS.

BRUKE MATLAGINGSFUNKSJONENE MED TRYKKLOKKET

Plugg inn strømledningen i et vegguttak og trykk på ⏻ for å skru på apparatet.

Matlaging med trykkoker

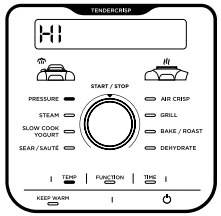
1 Legg ingredienser og minst en kopp med væske i gryten, sammen med nødvendig tilbehør. **IKKE** fyll gryten over PRESSURE MAX-linjen.



MERK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser som utvider seg, må du **IKKE** fylle gryten mer enn halvveis.

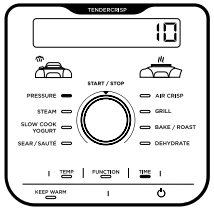
2 Sett på trykklokket og vri trykkbegrensningsventilen til SEAL-posisjonen.

3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg PRESSURE. Standard trykknivå vises. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg HI eller LO.

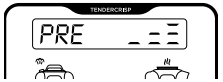


MERK: Ved tilberedning i én time eller mindre, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn én time, teller klokken ned med minutter.

4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opptil 1 time, og deretter 5-minuttersintervaller fra 1 time til 4 timer.



5 Trykk på START/STOP for å begynne å steke. Apparatet bygger opp trykket, og PRE vises i displayet. Enheten begynner å telle ned når trykket er opparbeidet.



MERK: Tiden det tar å trykkavlaste varierer, noe som kan ta opptil 15 minutter.

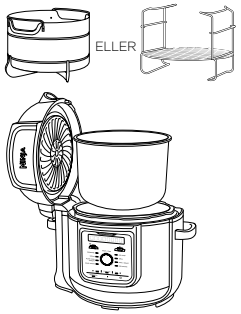
6 Når tilberedningen er ferdig, piper enheten og går inn i Keep Warm-modus, før den begynner å telle oppover.

MERK: Når tilberedningen med damp er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av Keep Warm-modusen.

7 La enheten frigi trykket naturlig eller, dersom oppskriften ber om det, vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å frigi damp via ventilen.

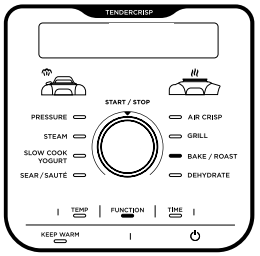
Damp

1 Tilsett en kopp med væske (eller mengden væske angitt i oppskriften) i gryten, før du setter inn den vendbare risten eller Cook & Crisp™-kurven med ingrediensene i gryten.



2 Sett trykklokket på plass, og vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.

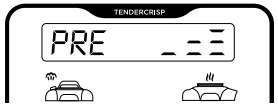
3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg STEAM.



MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker STEAM-funksjonen.

4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 30 minutter. Trykk på START/STOP for å begynne å steke.

5 Apparatet begynner forvarmingen og koker opp væsken. Displayet viser PRE. Forvarmingsanimasjonen vises frem til apparatet når riktig temperatur, og deretter viser displayet BOIL og tidsuret begynner nedtellingen.



6 Når tilberedningen er ferdig, piper enheten og går inn i Keep Warm-modus, før det begynner å telle oppover. Pass på at flottørventilen har falt før du åpner lokket.

MERK: Når tilberedningen med damp er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av Keep Warm-modusen.

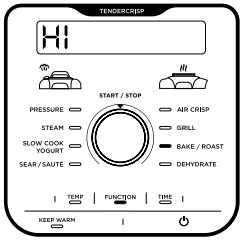
BRUKE AV FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYKKOKER – FORTS.

Langsom tilberedning

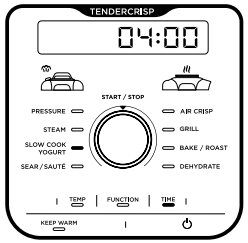
1 Legg ingrediensene i gryten. **IKKE** fyll gryten over MAX-linjen.

2 Sett trykklokket på plass, og vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.

3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg SLOW COOK. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg HI eller LO.



4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i 15-minuttersintervaller opptil 12 timer.



5 Trykk på START/STOP for å begynne å steke.

MERK: Tidsinnstillingen Slow Cook HIGH kan justeres mellom 4 og 12 timer; tidsinnstillingen Slow Cook LOW kan justeres mellom 6 og 12 timer.

6 Når tilberedningen er ferdig, piper enheten og går inn i Keep Warm-modus, før den begynner å telle oppover.

MERK: Når tilberedningen med damp er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av Keep Warm-modusen.

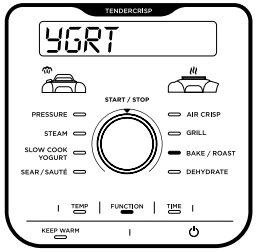
Yoghurt

1 Hell ønsket mengde melk i gryten.

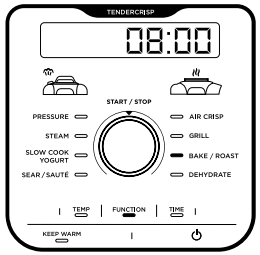
MERK: Dersom du foretrekker å pasteurisere, kjøle og tilsette kultur uten å bruke apparatet, kan du hoppe over stegene 1–9. I stedet trykker du på TEMP, velger FMNT, trykker på TIME, velger ønsket inkubasjonstid, og trykker på START/STOP for å starte.

2 Sett trykklokket på plass, og vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.

3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg YOGURT. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg YGRT eller FMNT.



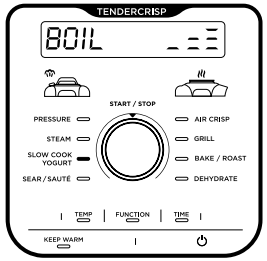
4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere inkubasjonstiden i 30-minuttersintervaller mellom 8 og 12 timer.



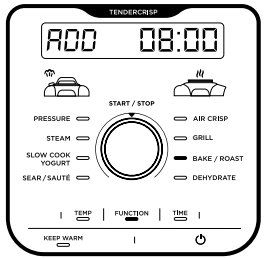
MERK: Dersom man velger lenger tid blir yoghurten fyldigere og få en tykkere konsistens. Bruk 12 timer for en gresk yoghurt.

5 Trykk på START/STOP for å starte pasteuriseringen.

6 Apparatet viser BOIL under pasteurisering. Når pasteuriseringstemperaturen nås, piper apparatet og viser COOL.

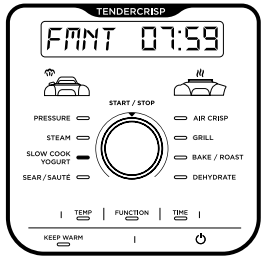


7 Når melken er avkjølt, viser apparatet ADD og STIR vekselvis sammen med inkubasjonstiden.



8 Fjern trykklokket og skum av det øverste laget med melk.

9 Tilsett yoghurtkultur i melken og rør for å blande det sammen. Sett på trykklokket og trykk på START/STOP for å starte inkubasjonsprosessen.



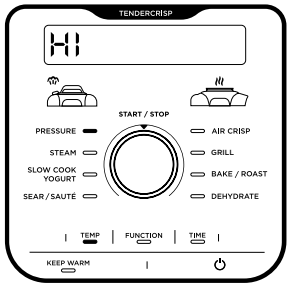
10 Displayet viser FMNT og nedtellingen starter. Når inkubasjonstiden er over, piper apparatet og viser DONE. Apparatet piper hvert minutt i opptil 4 timer, eller frem til strømmen slås av.

11 Kjøl yoghurten i opptil 12 timer før servering.

Steke/sautere

1 Legg ingrediensene i gryten.

2 Trykk på FUNCTION, og vri deretter hjulet og velg SEAR/SAUTÉ. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP og vri deretter hjulet og velg LO, LO:MD, MD, MD:HI eller HI.



MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Bruning/Sautering-funksjonen.

3 Trykk på START/STOP for å begynne å steke.

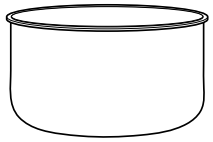
4 For å slå av Sear/Sauté-funksjonen trykker du på START/STOP-knappen. For å bytte til en annen matlagingsfunksjon, trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet til den ønskede matlagingsfunksjonen.

MERK: Denne funksjonen kan du bruke med enten sprøsekningslokket åpen posisjon eller trykklokket med trykkbegrensningsventilen i VENT-posisjon.

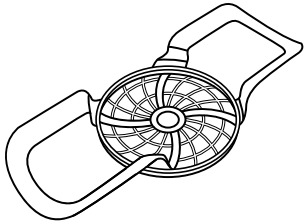
MERK: Bruk **ALLTID** kjøkkentøy som ikke skraper opp gryten. **IKKE** bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skraper opp grytens teflonbelegg.

EKSTRA TILBEHØR (SOM KAN KJØPES)

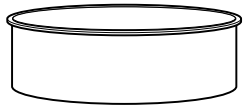
Vi tilbyr en serie tilbehør laget spesielt for din Ninja® Foodi® 2 Tier Tendercrisp™ Trykkoker. Gå til ninjakitchen.eu for å vite mer og heve matlagingen din til neste nivå.



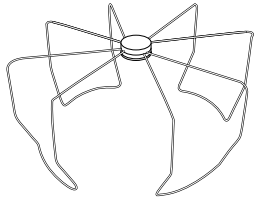
Gryte
En ekstra gryte, så du kan fortsette Foodi®-moroa når den andre gryten allerede er full av deilig mat.



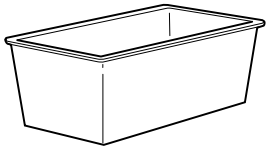
Silikonslynge
Enkel løfting av ingredienser og former inn og ut av gryten.



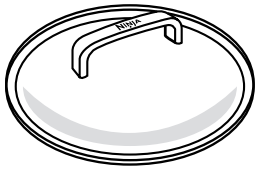
Flerbruksform
Lag gryter, dipp og søte og salte paier eller bake en saftig kake med en gylden topp til dessert. D 22 cm H 6 cm.



Foldbart stekestativ
Stek en hel pakke bacon eller forandre tortillas til tacoskjell.

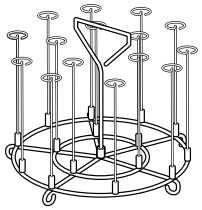


Brødform
Vår spesialdesignede form er et perfekt baketilbehør for brødmikser som banan og squash. L 21 cm x B 11 cm x H 9 cm (cirka).



Glasslokk
Se ned i gryten under flere matlagingsfunksjoner, og bruk den for enkel transport eller lagring.

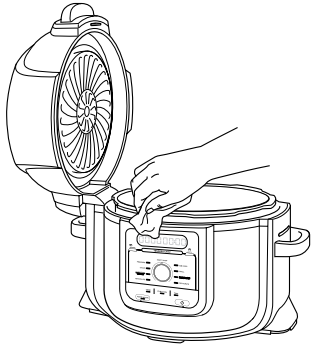
Ekstra pakke silikonringer
2 stk-pakke med silikonringer bidrar til å holde smaker for seg – bruk en når du lager salt mat og en når du lager søte retter.



Stekespiddstativ
Bare kompatibel med 7,5 L-modellene. Bruk stekespiddstativet for å lage kebab. Inkluderer 15 stekespidd.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask



Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk.

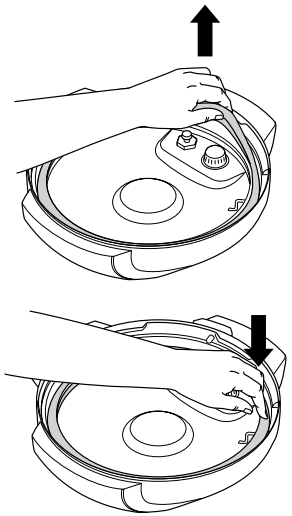
1. Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring.
2. Tørk av sokkelen og betjeningspanelet med en ren, fuktig klut for å rengjøre.
3. Trykklokket og gryten, silikonringen, den vendbare risten, Cook & Crisp™-kurven og den avtakbare sprederen kan vaskes i oppvaskmaskin.

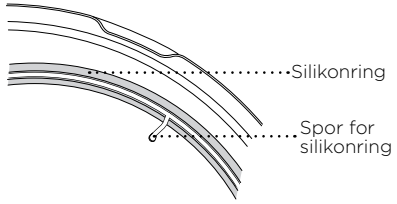
GRYTESOKKELEN SKAL ALDRI i oppvaskmaskin eller nedsenkes i vann eller andre væsker.

4. Trykklokket, inkludert trykkbegrensningsventilen og antitilstoppingslokket kan vaskes med vann og oppvaskmiddel.
5. For å rengjøre crisping-lokket kan du tørke det av med våt klut eller papir når varmeskjoldet er avkjølt.
6. Hvis det sitter fast matrester i gryten, på den vendbare risten eller Cook & Crisp™-kurven, fyll gryten med vann og la stå litt før rengjøring. Bruk ALDRI skuresvamper. Hvis du må skrubbe, bruk et oppvaskmiddel uten skuremidler med en nylonsvamp eller -kost.
7. La alle deler lufttørke etter bruk, eller tørk av med et tørt og mykt tørkehåndkle.

IKKE demonter trykkbegrensningsventilen eller den røde flottørventilen.

Fjerne og sette på plass silikonringen





For å fjerne silikonringen drar du den ut, del for del, fra sporet. Ringen kan installeres med begge sider opp. For å sette den på plass, trykk den ned i sporet, del for del.

Fjern matrester fra silikonringen og antitilstoppingslokket etter bruk.

Hold silikonringen ren for å unngå ubehagelig lukt. Lukt kan fjernes ved å vaske den i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Det er imidlertid normalt at den absorberer lukten av enkelte typer mat med syre. Det anbefales at du har mer enn én silikonring. Du kan kjøpe silikonringer på ninjakitchen.eu.

Du må **ALDRI** dra i silikonringen med makt. Dette kan deformere den og sporet, og dermed forringe trykkforseglingsfunksjonen. En silikonring med sprekker, rifter eller annen skade bør skiftes ut med en gang.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Hvorfor tar det så lang tid før enheten min blir trykksatt? Hvor lang tid tar det før den blir trykksatt?

- Tilberedningstidene varierer basert på den valgte temperaturen, grytens gjeldende temperatur og temperaturen på og mengden av ingredienser.
- Kontroller at silikonringen din sitter godt på plass og i kant med lokket. Er den plassert riktig, skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.
- Kontroller at trykklokket er helt låst, og at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon under tilberedningen.

Hvorfor teller tiden ned så langsomt?

- Kanskje har du angitt timer, og ikke minutter. Når du angir tiden vil skjermen vise TT:MM, og tiden vil telle opp/telle ned i trinn på minutter.

Hvordan vet jeg når enheten bygger opp trykk?

- De roterende lysene vil vises på skjermen for å indikere at enheten bygger opp trykk.

Lysene roterer på skjermen når du bruker Pressure- eller Steam-funksjonen.

- Dette indikerer at enheten bygger trykk eller forvarmer ved bruk av STEAM eller PRESSURE. Når enheten er ferdig med å bygge trykk, vil din angitte tilberedningstid begynne å telle ned.

Det kommer mye damp fra enheten når jeg bruker Steam-funksjonen.

- Det er normalt at damp frigis gjennom trykkbegrensningsventilen under tilberedningen. La trykkbegrensningsventilen i stå i VENT-posisjon for Steam, Slow Cook og Sear/Sauté.

Hvorfor kan jeg ikke ta av trykklokket?

- Som en sikkerhetsanordning vil ikke trykklokket låses opp før enheten er helt trykkavlastet. Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å frigi den trykksatte dampen. Damp vil sprøytes ut fra trykkbegrensningsventilen. Når dampen er helt frigitt, kan enheten åpnes. Vri trykklokket mot klokken og løftet det opp og bort fra deg.

Skal trykkbegrensningsventilen være løs?

- Ja. Trykkbegrensningsventilen er løs med hensikt; det muliggjør en rask og enkel overgang mellom SEAL og VENT, og bidrar til å regulere trykk ved å frigi små mengder damp under tilberedningen for å sikre gode resultater. Sørg for at den er vridd så langt som mulig mot SEAL-posisjonen under tilberedning med trykk, og så langt som mulig mot VENT-posisjonen ved hurtig avlastning.

Enheten hveser og blir ikke trykksatt.

- Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon. Hvis du har gjort dette og fortsatt hører en høy hveselyd, kan det bety at silikonforseglingen ikke er som den skal være. Trykk på START/STOP for å avbryte tilberedningen, VENT etter behov og fjern trykklokket. Trykk ned på silikonringen og sørg for at den er helt satt inn og ligger flatt under silikonringsporet. Når den er plassert riktig skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.

Enheten teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningssyklusen er fullført og enheten er i Keep Warm-modus.

Hvor lang tid tar det før enheten er trykkavlastet?

- Hurtig avlastning tar rundt to minutter eller mindre. Naturlig avlastning kan ta opptil 20 minutter eller mer, avhengig av mengden væske og typen mat i gryten.

Displayet viser feilmeldingen «POT».

- Gryten er ikke i grytesokkelen. Gryten må brukes for alle funksjoner.

Feilmeldingen «LID» vises på skjermen, og lokkikonet blinker.

- Du bruker feil lokk til din ønskede tilberedningsfunksjon. Sett trykklokket på enheten om du vil bruke funksjonene Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté eller Keep Warm, og sett det i låst posisjon.

Displayet viser feilmeldingen «SHUT».

- Crisping-lokket er åpent og må være lukket for at den valgte funksjonen skal starte.

Displayet viser feilmeldingen «VENT».

- Når angitt til Slow Cook eller Sear/Sauté og enheten registrerer at trykk bygger seg opp, indikerer denne meldingen at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.
- Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon og la den stå slik resten av tilberedningen.
- Hvis du ikke vrir trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon innen fem minutter, vil programmet avbrytes og enheten slår seg av.

Feilmeldingen «WATR» vises på skjermen under bruk av Steam-funksjonen.

- Vannivået er for lavt. Tilsett mer vann for at funksjonen skal fortsette.

Feilmeldingen «WATR» vises på skjermen under bruk av Pressure-funksjonen.

- Tilsett mer væske i gryten før du starter syklusen for tilberedning med trykk på nytt.
- Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.
- Sørg for at silikonringen er riktig plassert.

Meldingen «ERR» vises.

- Enheten har en funksjonsfeil. Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu.

NYTTIGE TIPS

1. For å brune maten jevnt, sørg for at ingrediensene ikke overlapper hverandre og ligge jevnt i bunnen av gryten. Hvis ingrediensene overlapper hverandre, må maten ristes halvveis gjennom steketiden.
2. For mindre ingredienser som kan falle gjennom den vendbare risten, anbefaler vi at du pakker dem inn i bakepapir eller folie.
3. Når du bytter fra tilberedning med trykk til å bruke crisping-lokket, anbefales det at du tømmer gjenværende væske fra gryten for å få beste mulige resultat.
4. Bruk Keep Warm-modus for å gi maten en varm og trygg temperatur etter tilberedning. For å forhindre at maten tørker ut, anbefaler vi at du holder lokket lukket og bruker denne funksjonen rett før servering. Bruk Air Crisping-funksjonen for å varme opp mat.
5. Ved bruk av oppskrifter for Ninja Foodi® 6L i dette apparatet kan det være nødvendig med litt ekstra koketid eller ekstra risting av Cook & CrispTM-kurven.
6. 6L-trykkoppskrifter som supper og gryteretter kan skaleres opp med 50 % i Ninja® Foodi® Max.

RESERVEDELER

Gå til ninjakitchen.eu ta for å bestille flere deler og tilbehør.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter ("Produktene") at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre , som ytes av SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

Hva skjer når garantien min utløper?

Ninja designer ikke produkter for at de skal vare i en begrenset tidsperiode. Vi forstår at kunder kan ha et ønske om å reparere kjøkkenmaskinen sin etter at garantien er utløpt. I slike tilfeller ber vi deg om å du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

KIITOS,
että hankit Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

REKISTERÖI LAITTEESI

ninjakitchen.eu

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(säilytä kuitti):

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite:	230 V~, 50 Hz
Teho:	1 760 W
Tilavuus:	7,5 L
Nesteryhmä:	2

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.

Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia . . . 226

Osat ja lisävarusteet . . . 230

Ohjauspaneelin käyttö . . . 232
Kypsennystoiminnot . . . 232
Käyttöpainikkeet . . . 232

Ennen ensimmäistä käyttökertaa . . . 233
Kondenssiveden kerääjän kiinnittäminen . . . 233
Tukkeutumissuojan irrotus ja takaisinkiinnitys . . . 233

Foodi® Max TenderCrisp™ -painekeittimen käyttö . . . 234
Kannen vaihto . . . 234
Rapeutuskannen käyttö . . . 234
Kypsennystoimintojen käyttö rapeutuskannen kanssa . . . 234
Rapeutus . . . 234
Grillaus . . . 235
Paisto/paahto . . . 236
Kuivaus . . . 237
Painekannen kiinnitys ja irrotus . . . 238
Vesitesti: Painekypsentämisen aloittaminen . . . 238
Luonnollinen paineen päästö / nopea paineen päästö . . . 239
Paineen säätö . . . 239
Kypsennystoimintojen käyttö painekannen kanssa . . . 240
Painekypsennys . . . 240
Höyrytys . . . 241
Haudutus . . . 242
Jugurtti . . . 242
Ruskistus/kuullotus . . . 243

Saatavana olevat lisävarusteet . . . 244

Puhdistus ja huolto . . . 245
Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu . . . 245
Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys . . . 245

Vianmääritysopas . . . 246

Hyödyllisiä vinkkejä . . . 248

Vaihto-osat . . . 249

Tuotteen rekisteröinti . . . 250

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja Foodi® Max -laitteesi käyttöä.

Sähkölaitetta käytettäessä on noudatettava aina tavanomaisia turvallisuusohjeita mukaan lukien seuraavat:

⚠ VAROITUS

1 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeita laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.

2 **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.

3 Pienten lasten tukehtumisvaaran estämiseksi kannattaa poistaa ja hävittää tämän laitteen pistokkeeseen asennettu suojus.

4 Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.

5 **Älä KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.

6 **Älä KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.

7 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.

8 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ainoastaan mukana toimitetussa kattilassa tai sen sisälle asetetussa, SharkNinjan suosittelemassa välineessä.

9 Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vaurioitunut, keskeytä käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

10 **Varmista AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.

11 Tarkista **AINA** ennen käyttöä paineenpäästöventtiili ja nesteen pinnan punainen säätöventtiili tukosten varalta, ja poista sellaiset tarvittaessa. Tarkista, että painekannen nesteen pinnan punainen säätöventtiili liikkuu vapaasti. Ruuat, kuten omenasose, karpalot, kiillotetut ohrasuurimot, kaurahiutaleet tai muut hiutaleet, silvotut herneet, nuudelit, makaroni, raparperi tai spagetti, voivat vaahdota, kuohua ja muodostaa roiskeita painekypsennyksessä tukkien paineenpäästöventtiilin. Näitä ja samankaltaisia paisuvia ruokia (kuten kuivatut kasvikset, pavut, jyvät ja riisi) ei tule kypsentää painekeittimessä muuten kuin Ninja® Foodi™ -reseptiä noudattaen.

12 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitännän aukkoa rapeutuskannen ollessa suljettuna. Se estäisi tasaisen kypsymisen ja saattaisi vaurioittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.

13 Käytä ainoastaan SharkNinja-silikonirenkaita räjähdys- ja vammautumisvaaran välttämiseksi. Varmista ennen käyttöä, että rengas on kiinnitetty paikoilleen ja että kansi on suljettu asianmukaisesti. **ÄLÄ** käytä revennyttä tai vaurioitunutta rengasta. Vaihda osa ennen käyttöä.

14 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan keittimen alustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen alusta puhtaiksi ja kuiviksi.

15 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoituksen mukaiseen käyttöön. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

16 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.

17 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin.

18 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.

19 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää riittävästi tilaa ilmanvaihtoa varten.

20 **Noudata AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteen enimmäis- ja vähimmäismääriä.

21 **ÄLÄ** koskaan käytä SLOW COOK -toimintoa (haudutus) ilman, että irrotettavassa kattilassa on ruokaa ja nesteitä.

22 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila ole paikallaan.

23 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

24 **ÄLÄ** peitä paineventtiilejä.

25 **ÄLÄ** ruskista tai paista öljyssä painekypsennyksen aikana.

26 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** ylitäytä tai ylitä MAX-enimmäistäyttötasoa kypsentäessäsi laitteella. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.

27 Kun painekeittimessä kypsennetään paisuvia ruokia (kuten kuivattuja kasviksia, papuja, jyviä, riisiä jne.), **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puolivälin, ellei Ninja® Foodi™ -reseptissä toisin ohjeisteta.

28 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsentämiseen.

29 Estääksesi ruokaa koskettamasta kuumia osia **ÄLÄ** ylitäytä Cook & Crisp™ -koria.

30 Ole erittäin varovainen sulkiessasi rapeutuskantta, ja huolehdi siitä, ettei mitään jää saranan väliin.

31 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

32 **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.

33 Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.

34 Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan ja Cook & Crisp™ -korin.

35 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen käyttäen sen kahvoja ja nuppeja.

36 Ole äärimmäisen varovainen, kun keittimessä on kuumaa öljyä, kuumaa ruokaa tai kuumia nesteitä tai jos keitin on paineistettu. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa vammoja. Kun tätä laitetta käytetään painekypsentämiseen, varmista, että kansi on koottu asianmukaisesti ja lukittu paikoilleen ennen käyttöä.

37 Varovaisuus on tarpeen, kun lihaa ruskistetaan tai kasviksia kuullotetaan kuumassa öljyssä. Pidä kädet ja kasvot etäällä irrotettavasta kattilasta erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.

38 Kun laite on käytössä, ilmaliitännän aukosta vapautuu kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei aukko ole suunnattu virtajohtoa, pistorasioita tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäällä aukosta.

39 **ÄLÄ** yritä avata kantta painekypsennyksen aikana tai sen jälkeen ennen kuin kaikki sisäinen paine on vapautunut paineenpäästöventtiilin kautta ja laite on jäähtynyt hieman. **ÄLÄ** peukaloi, pura tai muulla tavoin irrota nesteen pinnan punaista säätöventtiiliä tai paineenpäästökokoonpanoa.

40 Käyttäessäsi asetuksia SLOW COOK (haudutus) tai SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus) pidä **AINA** painekansi suljettuna ja paineenpäästöventtiili VENT-asennossa (auki). Jos kansi on suljettu ja paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni), laitteesta kuuluu hälytysääni. LED-näytöllä näkyvä "VENT"-virhekoodi kertoo, että paineenpäästöventtiili on käännettävä VENT-asentoon (auki).

41 PAINEKYPSENNYS-asetusta käytettäessä pidä **AINA** painekansi lukittuna ja paineenpäästöventtiili kierrettynä vastapäivään SEAL-asentoon.

42 Jos kansi ei käänny lukituksen avaamiseksi, tämä tarkoittaa, että laite on yhä paineistettu. Laitteessa oleva paine voi olla vaarallista. Anna laitteen vapauttaa paine luonnollisesti tai käännä paineenpäästöventtiili hitaasti VENT-asentoon (auki) höyryn vapauttamiseksi. Varo kontaktia vapautuvan höyryn kanssa välttääksesi palo- ja muut vammat. Kun höyry on poistunut laitteesta kokonaan, nesteen pinnan punainen säätöventtiili on alemmassa asennossa, jolloin kannen voi irrottaa.

43 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumia pintoja.

44 **Pidä AINA** kädet, kasvot ja muut kehonosat kaukana paineenpäästöventtiilistä ennen paineenpäästöä ja sen aikana sekä irrotettaessa painekantta kypsennyksen jälkeen. Laitteen sisältä tuleva höyry voi aiheuttaa vakavia palovammoja. **Nosta ja kallista kantta AINA** itsestäsi poispäin irrottaessasi sitä.

45 Kun irrotettava kattila on tyhjä, **ÄLÄ** kuumenna sitä yli kymmentä minuuttia, sillä se saattaa vaurioittaa kattilan pintaa.

46 Kattila, Cook & Crisp™ -kori ja kääntyvä teline kuumenevat voimakkaasti kypsennysprosessissa. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa irrottaessasi kattilaa ja Cook & Crisp™ -koria laitteesta, ja sijoita ne **AINA** irrottamisen jälkeen kuumuutta kestävälle pinnalle. **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

47 Irrotettava kattila voi olla erittäin painava, kun se on täynnä aineksia. Kattilan irrottaminen keittimen alustasta on suoritettava varoen.

48 Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.

49 Anna laitteen jäähtyä noin puoli tuntia ennen sen käsittelyä, puhdistusta tai varastointia.

50 Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä säädin sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna sen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista, osien kiinnittämistä tai irrottamista ja varastoon viemistä.

51 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.

52 Katso ohjeet laitteen huoltamiseen kohdasta Puhdistus ja huolto.

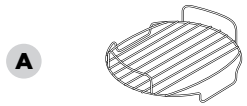
	Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin liitetty varoitus jätetään huomioimatta.
	Varo kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

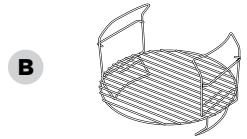
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

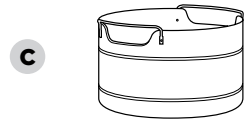
OSAT JA LISÄVARUSTEET

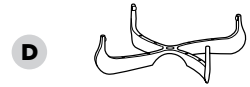
OSAT

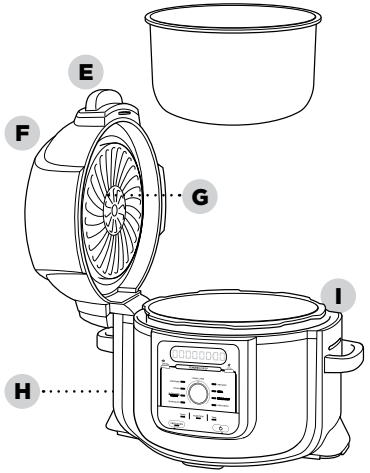
A Ylätaso (alempi teline)
B Käännettävä teline
C Cook & Crisp™ -kori
D Irrotettava diffuuseri
E 7,5 L:n irrotettava kattila
F Rapeutuskansi
G Lämpösuoja
H Ohjauspaneeli
I Keittimen alusta
J Painekansi
K Paineenpäästöventtiili
L Nestepinnan säätöventtiili
M Silikonirengas
N Tukkeutumissuoja
O Ilmanpoistoaukko
P Kondenssiveden kerääjä

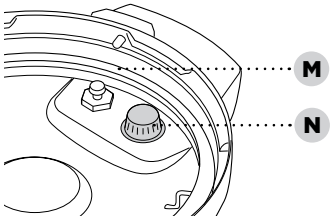




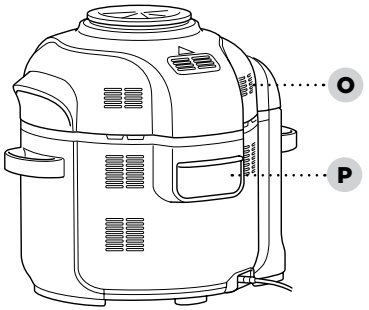






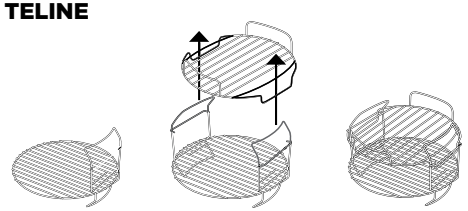


Painekannen alapuoli



LISÄVARUSTEIDEN KOKOAMISOHJEET

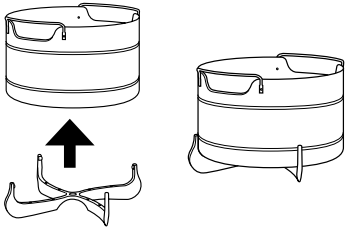
KAKSITASOINEN KÄÄNNETTÄVÄ TELINE



1 Aseta käännettävä teline kattilaan alempaan asentoon.

2 Pudota alempi teline käännettävän telineen kahvojen välistä.

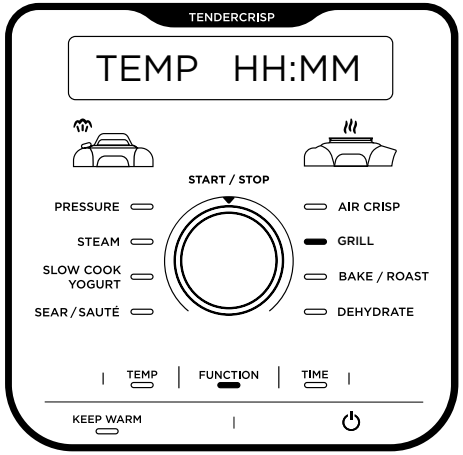
COOK & CRISP™ -KORI



1 Irrota diffuusori puhdistamista varten vetämällä 2 diffuusorin siipeä pois korissa olevasta urasta ja vedä napakasti alaspäin.

2 Kokoa Cook & Crisp -kori asettamalla kori diffuusorin päälle ja painamalla napakasti alaspäin.

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ



HUOMAUTUS: Ohjauspaneeli voi olla erilainen mallista riippuen.

KYPSENNYSTOIMINNOT

PRESSURE (painekypsennys): Käytä, kun haluat kypsentää ruuan nopeasti säilyttäen sen mureuden.

STEAM (höyrytys): Käytä, kun haluat kypsentää herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.

SLOW COOK (haudutus): Kypsennä ruokaa alhaisemmilla lämpötiloilla pidempään.

YOGURT (jugurtti): Pastöroi ja fermentoi maitoa kermamaisen kotitekoisen jugurtin valmistamiseksi.

SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus): Käytä lietenä lihojen ruskistamiseen, kasvisten kuullottamiseen, kastikkeiden hauduttamiseen jne.

AIR CRISP (rapeutus): Saat ruokiin rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman.

BAKE/ROAST (paisto/paahto): Käytä uunina murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

GRILL (grillaus): Käytä korkeaa lämpötilaa ruoan karamellisointiin ja ruskistamiseen.

DEHYDRATE (kuivaus): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minuutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minuutteja.

KÄYTTÖPAINIKKEET

FUNCTION (toiminto): Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten kypsennystoiminto START/STOP-valitsimella.

TEMP (lämpötila): Paina TEMP-painiketta ja säädä sitten kypsennyslämpötila ja/tai painetaso START/STOP-valitsimella.

TIME (aika): Paina TIME-painiketta ja säädä kypsennysaikaa sitten START/STOP-valitsimella.

HUOMAUTUS: Kypsentämisen aikana voit säätää asetuksia painamalla TEMP- tai TIME-painiketta ja valitsemalla sitten haluamasi lämpötilan tai ajan START/STOP-valitsimella.

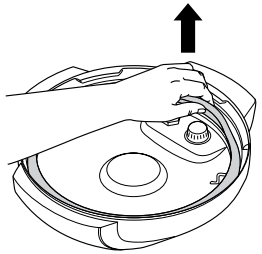
START/STOP-painike (käynnistys/pysäytyspainike): Käytä tätä painiketta kypsennystoiminnon, -lämpötilan ja -ajan valitsemiseen. Paina painiketta käynnistääksesi kypsennysprosessin. Kun painat tätä painiketta laitteen ollessa käynnissä, senhetkinen kypsennystoiminto päättyy.

KEEP WARM (lämpimänä pitäminen): Painekypsennyksen, höyrytyksen tai haudutuksen jälkeen laite siirtyy automaattisesti Keep Warm -käyttötilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin. Keep Warm -käyttötila on käytössä 12 tuntia, ja voit kytkeä sen pois käytöstä painamalla KEEP WARM -painiketta. Keep Warm -tila ei ole tarkoitettu kylmän ruoan kuumentamiseen, vaan ruoan lämpimänä pitämiseen elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa.

VIRTAPAINIKE: Virtapainikkeesta laite sammuu ja kaikki kypsennystilat keskeytyvät.

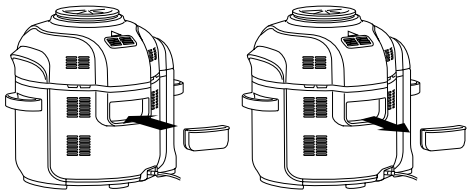
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
2. Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
3. Pese painekansi, silikonirengas, irrotettava kattila, Cook & Crisp™ -kori, käännettävä teline ja kondenssiveden kerääjä kuumalla saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti.
4. **ÄLÄ KOSKAAN** pese keittimen alustaa tai painekantta astianpesukoneessa. Tarkista painekansi varmistaaksesi, ettei venttiileissä ole ruokajäämiä tukkimassa sitä.



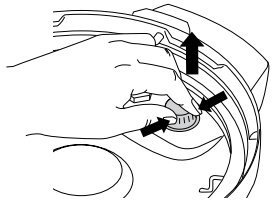
KONDENSSIVEDEN KERÄÄJÄN KIINNITTÄMINEN

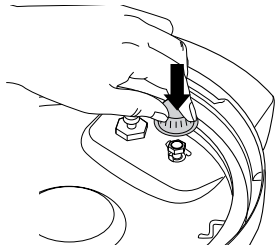
Kiinnitä kondenssiveden kerääjä liu'uttamalla se keittimen alustassa olevaan hahloon. Liu'uta se ulos ja pese käsin jokaisen käytön jälkeen.



TUKKEUTUMISSUOJAN IRROTUS JA TAKAISINKIINNITYS

Varmista, että tukkeutumissuoja on oikeassa asennossa ennen kuin käytät painekantta. Tukkeutumissuoja suojaa painekannen sisäventtiiliä tukkeutumiselta ja käyttäjiä mahdollisilta ruokaroiskeilta. Se tulee **puhdistaa jokaisen käytön** jälkeen puhdistusharjalla. Poista se puristamalla sitä ja vetämällä ylöspäin. Kiinnitä se takaisin panemalla se paikoilleen ja painamalla alas.





HUOMAUTUS: Ennen jokaista käyttöä varmista, että silikonirengas on hyvin kiinni silikonirenkaan pidikkeessä ja että tukkeutumissuoja on kiinnitetty asianmukaisesti paineenpäästöventtiiliin.

FOODI® MAX TENDERCRISP™ -PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖ

KANNEN VAIHTO

Kaksi kantta mahdollistavat sujuvan siirtymisen kaikkien tarvitsemiesi kypsennystapojen välillä. Käytä painekantta ruuan mureuttamiseen ja rapeutuskantta rapeuttamiseen.

RAPEUTUSKANNEN KÄYTTÖ

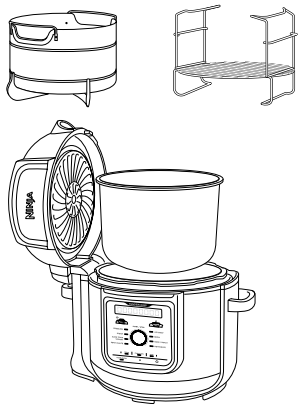
Rapeutuskansi on kiinnitetty laitteeseen, ja sen voi avata milloin tahansa ruoan tarkistamiseksi kypsentämisen aikana. Kun kansi on avattu, ajastimen toiminta taukoaa ja kannen lämmityselementti kytkeytyy pois käytöstä. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa uudelleen ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ RAPEUTUSKANNEN KANSSA

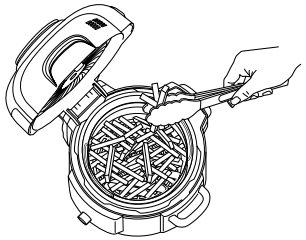
Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan ja paina sitten ⏻-painiketta.

Rapeutus

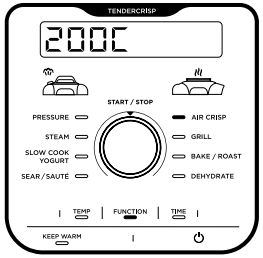
1 Pane kattilaan joko Cook & Crisp™ -kori tai käännettävä teline. Diffuusorin on oltava kiinni korissa.



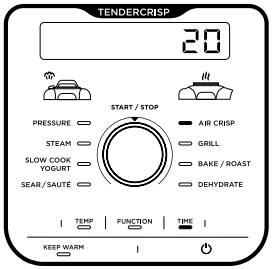
2 Lisää aineksia Cook & Crisp -koriin tai käännettävään telineeseen. Sulje kansi.



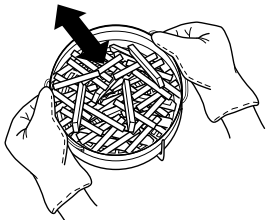
3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimella AIR CRISP (rapeutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten valitsimen avulla lämpötila väliltä 150 ja 200 °C.



4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten kypsennysaikaa START/STOP-valitsimen avulla enintään 1 tunnin tarkkuudella. Laitteen esikuumentamista varten voit lisätä ylimääräiset 5 minuuttia kypsennysaikaan. Aloita kypsennys painamalla START/STOP -painiketta.



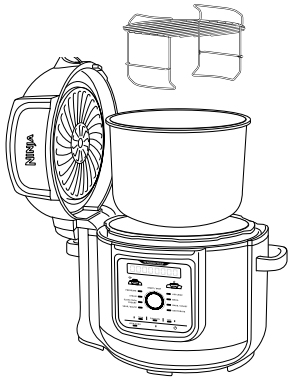
5 Kypsennyksen aikana voit tarvittaessa avata kannen ja nostaa korin ylös ravistellaksesi aineksia tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Kun olet valmis, laske kori takaisin kattilaan ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.



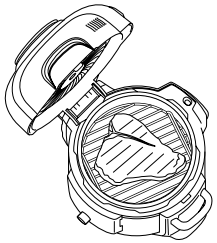
6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).

Grillaus

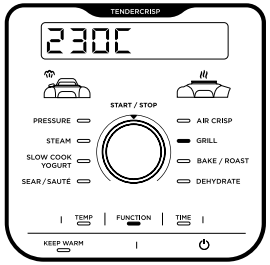
1 Aseta käännettävä teline kattilaan ylempään grillausasentoon tai noudata reseptikohtaisia ohjeita.



2 Pane ainekset telineeseen ja sulje sitten kansi.

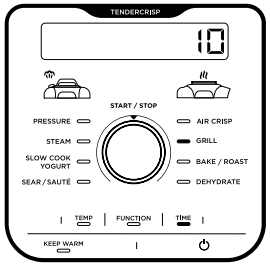


3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimen avulla GRILL (grillaus).



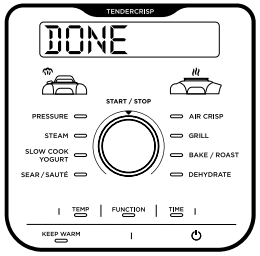
HUOMAUTUS: Grill-toimintoa (grillaus) käytettäessä ei ehkä ole mahdollista tai ei ehkä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimen avulla kypsennysaika minuutin tarkkuudella enintään 30 minuuttiin.



5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).

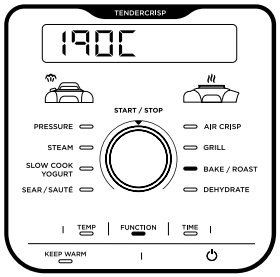


FOODI® MAX TENDERCRISP™ -PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖ – JATKUU

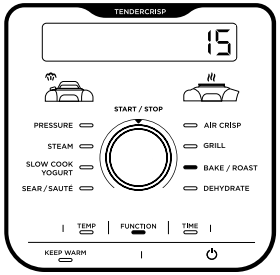
Paisto/paahto

1 Lisää kattilaan ainekset ja mahdolliset lisävarusteet. Sulje kansi.

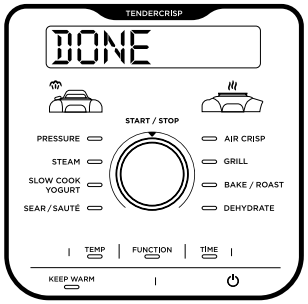
2 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimen avulla BAKE/ROAST (paisto/paahto). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten valitsimen avulla lämpötila väliltä 120 ja 200 °C.



3 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten kypsennysaika START/STOP-valitsimen avulla minuutin tarkkuudella enintään 1 tunniksi ja sitten 5 minuutin tarkkuudella 1–4 tunniksi. Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

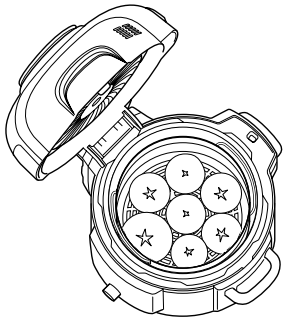


4 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).

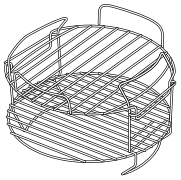


Kuivaus

1 Aseta kaksitasoinen käännettävä teline kattilaan ala-asentoon, ja laita sitten kerros aineksia telineelle.

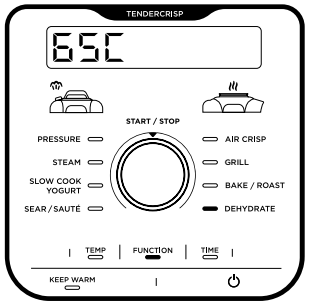


2 Pidä kiinni ylätason kahvoista ja laske se alas käännettävän telineen päälle kuvassa näkyvään asentoon. Aseta ylätasolle sitten kerros aineksia ja sulje kansi.

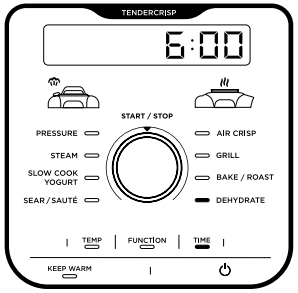


HUOMAUTUS: Saat viisi eri vetoisuustasoa käyttämällä kuivaustelinettä (myytävänä erikseen) suoraan kattilassa.

3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimen avulla DEHYDRATE (kuivaus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten valitsimen avulla lämpötila väliltä 25–90 °C.

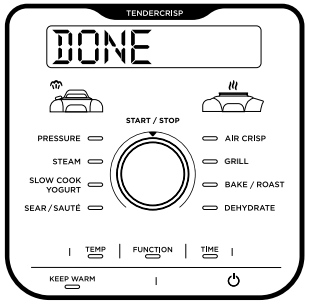


4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimen avulla kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella enintään 12 tunniksi.



5 Sulje kansi ja käynnistä kuivaustoiminto painamalla START/STOP -painiketta.

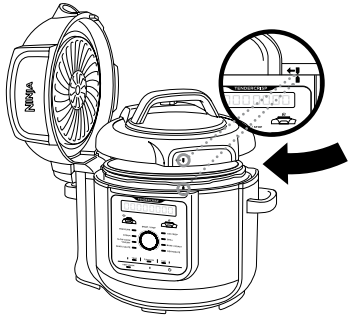
6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).



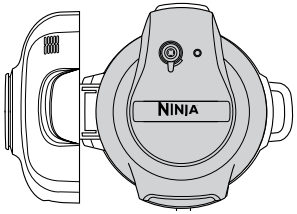
FOODI® MAX TENDERCRISP™ -PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖ – JATKUU

PAINEKANNEN KIINNITYS JA IRROTUS

1 Pane painekansi laitteen päälle, niin että laitteen päällä oleva ▮ ja alustassa oleva ▮ ovat yhdensuuntaiset. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.

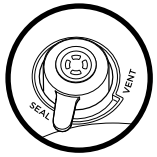


2 Painekannesta kuuluu napsahdus, kun se lukittuu paikoilleen, ja Ninja-logo on käännetty sinuun päin.



3 Painekansi avataan kiertämällä sitä vastapäivään. Nosta kansi ylös ja itsestäsi poispäin, sillä laitteessa on vielä hieman höyryä, joka vapautuu kantta avattaessa.

HUOMAUTUS: Painekannen lukitus ei avaudu, ennen kuin kaikki paine on poistunut laitteesta.



SEAL
-asento Pressure Cook -toimintoa käytettäessä

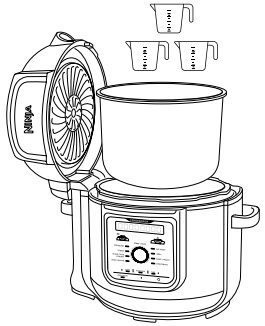
VENT
-asento Steam (höyrytys)-, Slow Cook (höyrytys)- ja Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus) -toimintoja käytettäessä

HUOMAUTUS: Venttiili on löysällä, kun se on paikoillaan.

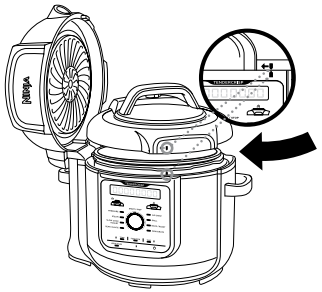
VESITESTI: PAINEKYPSENTÄMISEN ALOITTAMINEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa on hyvä tehdä vesitesti, jotta painekypsennys tulee tutuksi.

1 Aseta kattila keittimen alustalle ja lisää kattilaan 7,5 dl huoneenlämpöistä vettä.

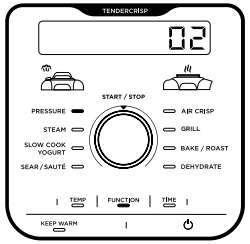


2 Kokoa painekansi suuntaamalla kannen etuosassa oleva nuoli keittimen alustassa olevan nuolen suuntaisesti. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.

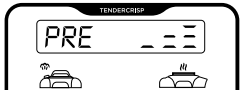


3 Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).

4 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimella PRESSURE (painekypsennys). Laitteen oletusasetuksena on korkea (HI) paine ja 2 minuutin aika-asetus. Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

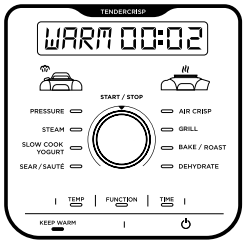


5 Kun näytössä näkyy PRE ja laitteesta tulee hieman höyryä, laitteeseen on muodostumassa painetta. Kun laite on täysin paineistettu, alaslaskenta alkaa.



HUOMAUTUS: Paineen poistumiseen kuluva aika vaihtelee, ja se voi kestää jopa 15 minuuttia.

6 Kun alaslaskenta päättyy, laite piippaa ja näyttöön tulee teksti DONE (valmis), ennen kuin laite kytkeytyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.



7 Käännä paineensäätöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineistetun höyryn nopeasti. Paineenpäästöventtiilistä purkautuu höyryä. Kun kaikki höyry on vapautunut, nestepinnan säätöventtiili putoaa alas ja kannen voi avata.

LUONNOLLINEN PAINEEN PÄÄSTÖ VS. NOPEA PAINEEN PÄÄSTÖ

Luonnollinen paineen päästö: Kun painekypsennys on suoritettu, höyry vapautuu laitteesta luonnollisesti laitteen jäähtyessä. Tähän voi kulua vähintään 20 minuuttia kattilassa olevien ainesten määrän mukaan. Tänä aikana laite siirtyy Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Paina KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen), jos haluat kytkeä tämän tilan pois käytöstä. Kun luonnollinen paineen päästö on suoritettu, nesteen pinnan säätöventtiili putoaa alas.

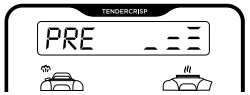
Nopea paineen päästö: Käytä **AINOASTAAN,** jos reseptissä sitä vaaditaan. Painekypsentämisen jälkeen ja kun KEEP WARM -valo tulee näyttöön, käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi höyryn nopeasti. Höyryn vapautuessa laitteesta kuuluu sihinää.

Paineenpäästön jälkeenkin laitteeseen jää hieman höyryä, joka poistuu, kun kansi avataan. Nosta ja kallista kantta itsestäsi poispäin varmistaen, ettei keittimen alustalle putoa kondenssivettä.

HUOMAUTUS: Voit vaihtaa nopeaan paineen päästöön milloin tahansa luonnollisen paineen päästön aikana kääntämällä paineenpäästöventtiilin VENT-asentoon (auki).

PAINEISTUS

Kun laitteeseen muodostuu painetta, ohjauspaneelissa näkyy PRE. Paineen muodostumiseen kuluva aika vaihtelee ainesten määrän ja lämpötilan sekä kattilassa olevan nesteen mukaan. Kun laite paineistuu, kansi lukittuu turvallisuussyistä paikoilleen, ja lukitus avautuu vasta paineen vapauduttua. Kun laite on saavuttanut täyden paineen, kypsennyssykli alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.



HUOMAUTUS: Paineen muodostumiseen voi kulua vähintään 20 minuuttia.

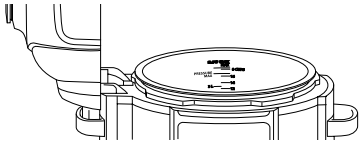
FOODI® MAX TENDERCRISP™ -PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖ – JATKUU

KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ PAINEKANNEN KANSSA

Voit kytkeä laitteen päälle liittämällä virtajohdon pistorasiaan ja painamalla sitten ⏻-painiketta.

Painekypsennys

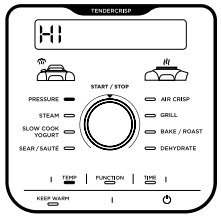
1 Laita kattilaan ainekset ja vähintään 1 kupillinen (n. 2,4 dl) nestettä sekä mahdollisesti tarvittavat lisävarusteet. **ÄLÄ** täytä kattilaa PRESSURE MAX -viivan yläpuolelle.



HUOMAUTUS: Kun kypsennät riisiä, papuja tai muita paisuvia aineksia, **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puolivälin.

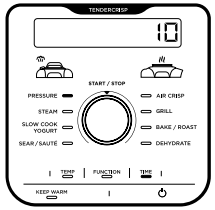
2 Aseta painekansi paikoilleen ja käännä paineenpäästöventtiili SEAL-asentoon (kiinni).

3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimella PRESSURE (painekypsennys). Näkyviin tulee oletuspaine. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten HI tai LO kääntämällä valitsinta.

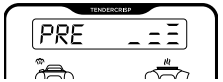


HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minuutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minuutteja.

4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten kypsennysaika valitsimen avulla minuutin tarkkuudella enintään 1 tunniksi tai 5 minuutin tarkkuudella 1–4 tunniksi.



5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta. Laitteeseen alkaa muodostua painetta ja näyttöön tulee teksti PRE. Laite alkaa laskea aikaa alaspäin, kun se on täysin paineistettu.



HUOMAUTUS: Paineen poistumiseen kuluva aika vaihtelee, ja se voi kestää jopa 15 minuuttia.

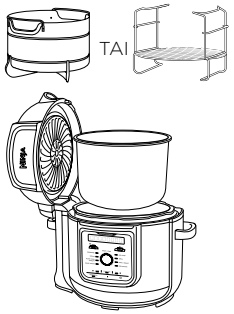
6 Kun kypsennysaika on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Kun kypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpitotilan pois käytöstä.

7 Anna laitteen vapauttaa paine luonnollisesti tai siirrä reseptin sitä vaatiessa paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki), jolloin höyry vapautuu venttiilistä nopeasti.

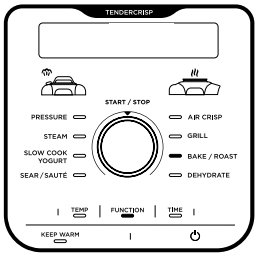
Höyrytys

1 Lisää kattilaan 2,4 dl (tai reseptin vaatima muu määrä) nestettä ja aseta sitten käännettävä teline tai Cook & Crisp™ -kori aineksineen kattilaan.



2 Aseta painekansi paikoilleen ja käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).

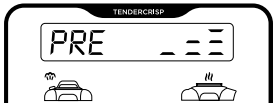
3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimella STEAM (höyrytys).



HUOMAUTUS: STEAM-toimintoa (höyrytys) käytettäessä ei tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimella kypsennysaika minuutin tarkkuudella enintään 30 minuutiksi. Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

5 Laitteen esikuumennus käynnistyy, jotta neste kuumenee kiehumispisteeseen. Näyttöön tulee teksti PRE. Esikuumennuksen symboli on näkyvissä, kunnes laite saavuttaa tarvittavan lämpötilan. Näyttöön tulee BOIL (keittäminen) ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.



6 Kun kypsennysaika on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin. Varmista, että nestepinnan säätöventtiili on pudonnut alas, ennen kuin avaat kantta.

HUOMAUTUS: Kun kypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpitotilan pois käytöstä.

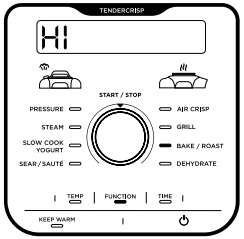
FOODI® MAX TENDERCRISP™ -PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖ – JATKUU

Haudutus

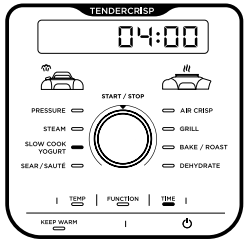
1 Lisää ainekset kattilaan. **ÄLÄ** täytä kattilaa MAX-viivan yläpuolelle.

2 Aseta painekansi paikoilleen ja käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).

3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-painikkeella SLOW COOK (haudutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten HI tai LO kääntämällä valitsinta.



4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimen avulla kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella enintään 12 tunniksi.



5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Slow Cook HIGH -aika-asetus (haudutus, korkea) voidaan asettaa 4–12 tuntiin; Slow Cook LOW -aika-asetus (haudutus, matala) voidaan asettaa 6–12 tuntiin.

6 Kun kypsennysaika on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Kun kypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpitotilan pois käytöstä.

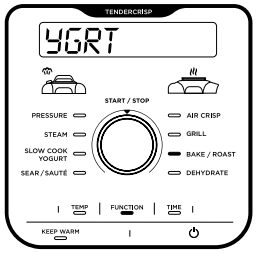
Jugurtti

1 Lisää kattilaan haluamasi määrä maitoa.

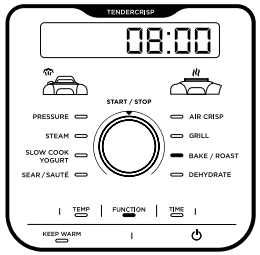
HUOMAUTUS: Jos pastöroit, jäähdytät ja lisäät bakteeriviljelmiä mieluummin ilman laitetta, ohita vaiheet 1–9. Paina tällöin TEMP-painiketta, valitse FMNT, paina TIME-painiketta, valitse haluamasi haudutusaika ja käynnistä painamalla START/STOP-painiketta.

2 Aseta painekansi paikoilleen ja käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).

3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimen avulla YOGURT (jugurtti). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten YGRT tai FMNT kääntämällä valitsinta.



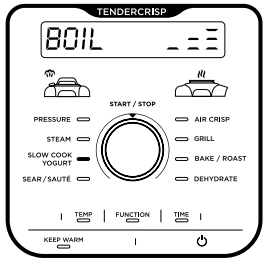
4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimen avulla haudutusaika 30 minuutin tarkkuudella 8–12 tunniksi.



HUOMAUTUS: Pidemmän ajan valitseminen johtaa kirpeämpään ja paksumpaan jogurttiin. Hauduta 12 tuntia saadaksesi kreikkalaistyylistä jogurttia.

5 Aloita pastörointi painamalla START/STOP-painiketta.

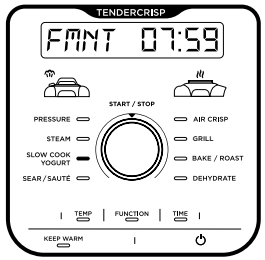
6 Laitteen näytössä näkyy teksti BOIL (keittäminen) pastöroinnin aikana. Kun pastörointilämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee teksti COOL (jäähdytys).



7 Kun maito on jäähtynyt, laitteen näytössä näkyy vuorotellen ADD (lisää) ja STIR (sekoita) sekä haudutusaika.

8 Poista painekansi ja kuori kalvo maidon pinnalta.

9 Lisää maitoon jogurttiviljelmiä ja sekoita. Aseta painekansi paikoilleen ja aloita haudutusprosessi painamalla START/STOP-painiketta.



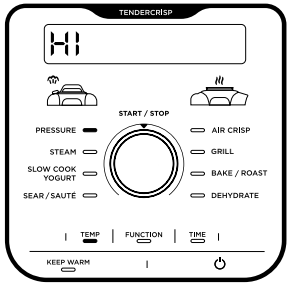
10 Näyttöön tulee teksti FMNT, ja alaslaskenta alkaa. Kun haudutusaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis). Laite piippaa joka minuutti enintään 4 tunnin ajan tai kunnes laite sammutetaan.

11 Jäähdytä jogurttia enintään 12 tuntia ennen tarjoilua.

Ruskistus/kuullotus

1 Lisää ainekset kattilaan.

2 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten valitsimen avulla SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten LO, LO:MD, MD, MD:HI tai HI KÄÄNTÄMÄLLÄ VALITSINTA.



HUOMAUTUS: Sear/Sauté-toimintoa (ruskistus/kuullotus) käytettäessä ei voida käyttää ajan säätöä.

3 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

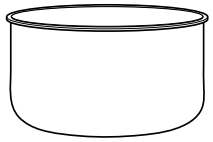
4 Kytkeäksesi SEAR/SAUTÉ-toiminnon (ruskistus/kuullotus) pois käytöstä, paina START/STOP-painiketta. Voit vaihtaa toiseen kypsennystoimintoon painamalla FUNCTION-painiketta ja valitsemalla sitten haluamasi kypsennystoiminnon START/STOP-painikkeen avulla.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa joko rapeutuskannen ollessa auki-asennossa tai painekannen kanssa niin, että paineenpäästöventtiili on VENT-asennossa (auki).

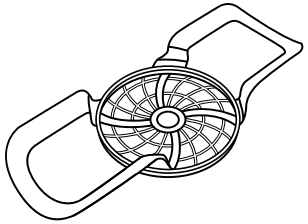
HUOMAUTUS: Käytä **AINA** kattilan kanssa pinnoitetuille kattiloille sopivia ruuanlaittovälineitä. **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumatonta pinnoitetta.

Saatavana olevat lisävarusteet

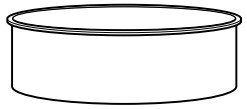
Ninja tarjoaa valikoiman lisävarusteita, jotka on räätälöity Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp™ Pressure Cooker -laitteelle. Käy osoitteessa ninjakitchen.eu laajentaaksesi ruoanlaittosi mahdollisuuksia ja viedäksesi sen seuraavalle tasolle.



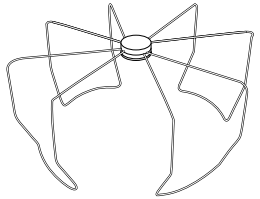
Kattila
Ylimääräinen kattila, jonka avulla voit jatkaa Foodi®-kypsentämistä, kun toinen kattila on jo täynnä herkullista ruokaa.



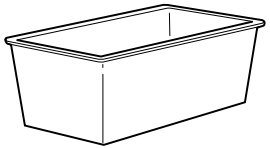
Monikäyttöinen silikoniotin
Ainesten ja astioiden nostaminen kattilaan ja pois kattilasta käy helposti.



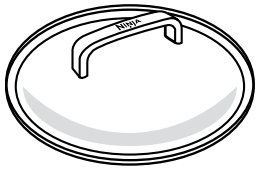
Monitoimivuoka
Tässä vuoassa voit valmistaa höyryävän kuumia pataruokia, dippejä sekä makeita ja suolaisia piiraita tai leipoa kuohkean mehevää kakkua herkullisen aterian huipennukseksi. S 22 cm, K 6 cm.



Taitettava rapeutusteline
Voit kypsentää paketillisen pekonia tai muuntaa tortillat tacoiksi.

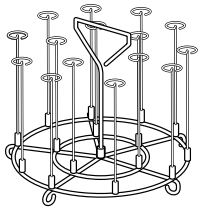


Leipävuoka
Erikoissuunniteltu vuokamme on sopivan kokoinen lisävaruste erilaisten leipätaikinoiden, kuten banaani- tai kesäkurpitsaleivän, leivontaan. P 21 cm x L 11 cm x K 9 cm (noin)



Lasikansi
Näe kattilan sisään eri kypsennystoimintojen aikana sekä kuljeta tai säilytä helposti.

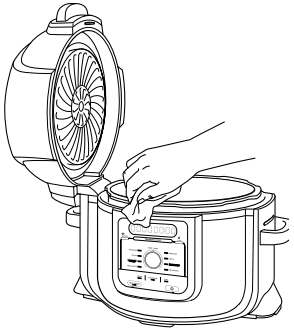
Lisäpakkaus silikonirenkaita
Kahden kappaleen silikonirengaspakkaus auttaa pitämään maut erillään: käytä toista suolaisten ja toista makeiden ruokalajien kypsennykseen.



Varrasteline
Yhteensopiva vain 7,5 L:n mallien kanssa. Käytä varrastelinettä kebabien valmistamisessa. Sisältää 15 varrasta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu



Laite tulisi puhdistaa perusteellisesti aina käytön jälkeen.

1 Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
2 Puhdista keittimen alusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
3 Trykklokket og gryten, silikonringen, den vendbare risten, Cook & Crisp™-kurven og den avtakbare sprederen kan vaskes i oppvaskmaskin.

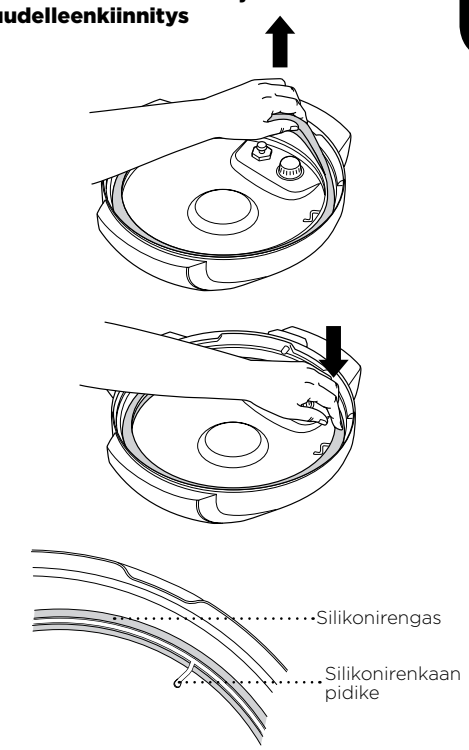
ÄLÄ KOSKAAN pane keittimen alustaa astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.

4 Painekansi, mukaan lukien paineenpäästöventtiili ja tukkeutumissuoja, voidaan pestä vedellä ja astianpesuaineella.
5 Puhdista rapeutuskansi pyyhkimällä se märällä liinalla tai paperipyyhkeellä sitten, kun lämpösuoja on jäähtynyt.
6 Jos kattilaan, käännettävään telineeseen tai Cook & Crisp™ -koriin tarttuu ruokajäämiä, täytä kattila vedellä ja anna liota ennen puhdistusta. ÄLÄ käytä keittiösieniä.

   Jos hankaus on välttämätöntä, käytä hankaamatonta puhdistusainetta tai nestemäistä astianpesuainetta, ja hiero se pintaan nailonsienellä tai harjalla.
7 Anna kaikkien osien kuivua jokaisen käytön jälkeen tai kuivaa ne pyyhkeellä.

ÄLÄ pese painekantta tai sen osia astianpesukoneessa

Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys



Irrota silikonirengas vetämällä sitä silikonirenkaan pidikkeestä ulospäin osio kerrallaan. Rengas voidaan kiinnittää pidikkeeseen kummin päin tahansa. Kiinnitä se takaisin painamalla se pidikkeeseen osio kerrallaan.

Poista käytön jälkeen ruokajäämät silikonirenkaasta ja tukkeutumissuojasta.

Pidä silikonirengas puhtaana välttääksesi hajut. Hajun voi saada pois pesemällä renkaan lämpimällä saippuavedellä tai astianpesuko-neessa. On kuitenkin normaalia, että siihen imeytyy tiettyjen hapokkaiden ruokien hajua. On suositeltavaa, että käytettävissä on useampi kuin yksi silikonirengas. Voit ostaa lisää silikoni-renkaita osoitteesta ninjakitchen.eu

ÄLÄ KOSKAAN vedä silikonirengasta voimalla irti, sillä se ja teline voivat kärsiä siitä, mikä voi huonontaa paineensulkuominaisuutta. Silikonirengas, jossa on halkeamia, viiltoja tai muita vaurioita, on vaihdettava välittömästi.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Miksi laitteeni paineistuminen kestää niin kauan? Kuinka pitkään paineen muodostuminen laitteeseen kestää?

- Kypsennysajat voivat vaihdella riippuen valitusta lämpötilasta, kattilan lämpötilasta sekä ainesten lämpötilasta ja määrästä.
- Varmista, että silikonirengas on kunnolla kiinni ja kokonaan kantta vasten. Jos rengas on kiinnitetty oikein, sitä pitäisi pystyä nykimään hieman sen kiertämiseksi.
- Tarkista, että painekansi on täysin lukittu ja että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni) painekypsennyksen aikana.

Miksi aika vähenee niin hitaasti?

- Olet ehkä asettanut laitteeseen tunteja minuuttien sijasta. Aikaa asetettaessa näytöllä näkyy aika muodossa HH:MM, ja aika lisääntyy/vähenee minuutin tarkkuudella.

Mistä näen, että laitteeseen muodostuu painetta?

- Kiertävät valot näytöllä osoittavat, että laite muodostaa painetta.

Valot kiertävät näyttöä toimintoa Pressure (painekypsennys) tai Steam (höyrytys) käytettäessä.

- Tämä tarkoittaa, että laite muodostaa painetta tai esilämpenee käytettäessä toimintoa STEAM (höyrytys) tai PRESSURE (painekypsennys). Kun laite on lopettanut paineen muodostamisen, asettamaasi kypsennysaikaa aletaan laskea alaspäin.

Laitteestani tulee paljon höyryä käyttäessäni Steam-toimintoa (höyrytys).

- On normaalia, että höyryä vapautuu paineenpäästöventtiilistä kypsennyksen aikana. Jätä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) käytettäessä toimintoja Steam (höyrytys), Slow Cook (haudutus) ja Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus).

Miksi en pysty irrottamaan painekantta?

- Laitteessa olevan turvallisuusominaisuuden ansiosta painekannen lukitus ei avaudu, ennen kuin kaikki paine on poistunut laitteesta. Käännä paineensäätöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineistetun höyryn nopeasti. Paineenpäästöventtiilistä purskahtaa nopeasti höyryä. Kun kaikki höyry on vapautunut, laitteen voi avata. Käännä painekantta vastapäivään, ja nosta sitä sitten ylös ja itsestäsi poispäin.

Onko paineenpäästöventtiili tarkoituksella löysä?

- Kyllä. Paineenpäästöventtiili on tarkoituksella löysä; näin sillä voidaan siirtyä nopeasti ja helposti SEAL- (kiinni) ja VENT-tilojen (auki) välillä, ja sen avulla painetta voidaan säätää vapauttamalla pieniä määriä höyryä kypsennyksen aikana erinomaisten tulosten aikaansaamiseksi. Varmista, että se on käännetty mahdollisimman pitkälle SEAL-asentoon (kiinni) painekypsennyksen aikana ja mahdollisimman pitkälle VENT-asentoon (auki) nopean paineenpäästön aikana.

Laite sihisee eikä paine nouse.

- Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni). Jos kuulet tämän jälkeenkin kovan sihisevän äänen, silikonitiiviste ei ehkä ole kunnolla paikoillaan. Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) pysäyttääksesi kypsennyksen, ja VENT-painiketta (auki) tarvittaessa, ja irrota sitten painekansi. Paina silikonirengas alas varmistaen, että se on kunnolla kiinni ja suorassa renkaan pidikkeen alla. Kun rengas on asennettu kunnolla, sitä pitäisi pystyä nykimään hieman sen kiertämiseksi.

Laite laskee aikaa ylös- eikä alaspäin.

- Kypsennyssykli on valmis, ja laite on Keep Warm -tilassa (lämpimänä pitäminen).

Kuinka kauan paineen vapautuminen laitteesta kestää?

- Nopea paineen päästö kestää noin 2 minuuttia tai vähemmän. Luonnollinen paineen päästö voi kestää 20 minuuttia tai pidempäänkin riippuen ruuan tyypistä ja/tai nesteen ja ruuan määrästä kattilassa.

Näytölle tulee ”POT”-virheilmoitus.

- Kattila ei ole keittimen alustan sisällä. Kaikkiin toimintoihin tarvitaan kattila.

Näytölle tulee ”LID”-virheilmoitus, ja kantta esittävä kuvake vilkkuu.

- Kansi on väärä valitsemaasi kypsennystoimintoon nähden. Pane painekansi laitteen päälle, jos haluat käyttää toimintoja Pressure (painekypsennys), Slow Cook (haudutus), Steam (höyrytys), Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus) tai Keep Warm (lämpimänä pitäminen) sekä laitteen ollessa kiinni-asennossa.

Näytölle tulee ”SHUT”-virheilmoitus.

- Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.

Näytölle tulee ”VENT”-virheilmoitus.

- Kun laite on asetettu Slow Cook- (haudutus) tai Sear/Sauté- (ruskistus/kuullotus) -tilaan ja se havaitsee paineen muodostumisen, tämä viesti kertoo paineenpäästöventtiilin olevan SEAL-asennossa (kiinni).
- Käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) ja jätä se siihen kypsennystoiminnon loppuun asti.
- Jos et käännä paineenpäästöventtiiliä VENT-asentoon (auki) 5 minuutin kuluessa, ohjelma perutaan ja laite sammuu.

Näytölle tulee ”WATR”-virheilmoitus Steam-toimintoa (höyrytys) käytettäessä.

- Veden taso on liian alhainen. Lisää laitteeseen vettä, jotta toiminta jatkuisi.

Näytölle tulee ”WATR”-virheilmoitus Pressure-toimintoa (painekypsennys) käytettäessä.

- Lisää kattilaan nestettä ennen kuin käynnistät painekypsennyssyklin uudelleen.
- Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).
- Varmista, että silikonirengas on kiinnitetty oikein.

Näkyville tulee ”ERR”-viesti.

- Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

1 1 Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.

2 Suosittelemme, että käännettävän telineen läpi putoamaan mahtuvat pienemmät ainekset kääritään ensin leivinpaperiin tai folioon.

3 Kun siirryt käyttämään rapeutuskantta painekypsennyksen sijaan, on parhaiden rapeutustulosten aikaansaamiseksi suositeltavaa tyhjentää kattila, jotta sinne ei jäisi nestettä.

4 Käytä Keep Warm -käyttötilaa (lämpimänä pitäminen) kypsentämisen jälkeen pitääksesi ruoan lämpimänä, elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa. Jotta ruoka ei kuivahtaisi, suosittelemme pitämään kannen suljettuna ja käyttämään tätä toimintoa juuri ennen tarjoilua. Käytä ruuan uudelleenlämmityksen Air Crisping -toimintoa (rapeutus).

5 Kun käytät tällä laitteella Ninja Foodi® 6L -laitteelle tarkoitettua reseptiä, kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä tai Cook & CrispTM -koria ravisteltava enemmän.

6 6L-laitteen painekypsennysreseptejä, kuten keittoja, muhennoksia ja kastikkeita, voidaan valmistaa 50 % suurempina annoksina Ninja® Foodi® Max -laitteella.

VARAOSAT

Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa ninjakitchen.eu.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (”lakisääteiset oikeudet”). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme (”tuotteet”) laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Isossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuaikana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (Saksa) (”me”, ”meidän” jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostospäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluumme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittelemiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK
för att du köpte Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™ Pressure Cooker

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu

Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(behåll kvittot):

Inköpsställe: _____

TEKNISKA DATA

Spänning:	230 V~, 50 Hz
Watt:	1760 W
Volym:	7,5 l
Fluidgrupp:	2

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill strömkabeln.

Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder 254

Delar och tillbehör 258

Användning av kontrollpanelen 260
Tillagningsfunktioner 260
Driftsknappar 260

Före första användning 261
Installera kondensuppsamlaren 261
Avlägsna och sätta tillbaka anti-tilltäppningslocket 261

Använda din Foodi® Max TenderCrisp™ Tryckkokare 262
Växla mellan locken 262
Användning av krispningslocket 262
Använda matlagningsfunktionerna för krispningslocket 262
Air Crisp 262
Grill 263
Bake/Roast 264
Torka 265
Sätta på och ta av trycklocket 266
Vattentest: Komma igång med tryckkokning 266
Naturlig tryckavlastning eller snabbavlastning av tryck 267
Tryckbildning 267
Använda matlagningsfunktionerna med trycklocket 268
Tryckkokning 268
Ånga 269
Långkokning 270
Yoghurt 270
Bryning/sautering 271

Tillbehör för inköp 272

Rengöring och underhåll 273
Rengöring: Diskmaskin och handtvätt 273
Avlägsna och montera om silikonringen 273

Felsökningsguide 274

Användbara tips 276

Reservdelar 277

Produktregistrering 278

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja Foodi® Max

Vid användning av elektrisk utrustning bör alltid grundläggande säkerhetsåtgärder följas, inklusive följande:

⚠ VARNING

1 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om apparatens användning på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.

2 Förvara apparaten och dess sladd oåtk som är yngre än 8 år. **LÅT INTE** barn använda apparaten. Särskild uppmärksamhet måste iakttas när apparaten används i närheten av barn

3 För att eliminera kvävningsrisken för små barn, ta bort och kassera det skyddande höljet på apparatens nätkontakt.

4 Barn får inte leka med utrustningen.

5 **Använd ALDRIG** ett uttag under en bänk.

6 **Anslut ALDRIG** den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

7 **ANVÄND INTE** en förlängningssladd. En kort strömsladd används för att minska risken att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig samt för att minska risken att människor snubblar över en lång sladd.

8 För att skydda mot elchocker ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska. Laga bara mat i den medföljande grytan eller i en behållare som rekommenderas av SharkNinja placerad i den medföljande grytan.

9 Inspektera apparaten och strömsladden med jämna mellanrum. **Använd INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.

10 **Se ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.

11 Före användningen ska du **ALLTID** kontrollera tryckregleringsventilen och den röda flottörventilen för tilltäppning eller blockering och rengöra dem vid behov. Kontrollera att den röda flottörventilen på trycklocket rör sig fritt. Livsmedel som äppelmos, tranbär, pärlgryn/korngryn, havregryn eller andra spannmål, delade ärtor, nudlar, makaroner, rabarber eller spagetti kan skumma och spruta när det tryckkoks, och täppa till tryckregleringsventilen. Dessa och liknande livsmedel som utvidgas vid tillagning (t ex torkade grönsaker, bönor, korn och ris) får inte kokas i en tryckkokare, förutom när man följer ett recept från Ninja ® Foodi™.

12 **Täck INTE** över luftintaget eller luftuttaget när krispningslocket är stängt. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.

13 För att förhindra risken för explosion och skada, använd endast silikonringar från SharkNinja. Se till att silikonringen är installerad och locket är ordentligt stängt innan du använder apparaten. **ANVÄND INTE** om den är skadad på något sätt. Byt ut innan du använder apparaten.

14 Innan du placerar den avtagbara grytan på kokplattan ska du se till att grytan och kokplattan är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.

15 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. **ANVÄND INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. **ANVÄND INTE** i fordon eller båtar i rörelse. **ANVÄND INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.

16 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. **Flytta INTE** apparaten under användning.

17 **PLACERA INTE** apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en varm ugn.

18 **ANVÄND INTE** tillbehör som inte har rekommenderats eller sålts av SharkNinja. **PLACERA INTE** tillbehör i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.

19 Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och på alla sidor så att luften kan cirkulera när du använder apparaten.

20 **Följ ALLTID** anvisningarnas och receptens instruktioner om största och minsta vätskemängd.

21 **Använd ALDRIG** SLOW COOK-inställningen utan mat och vätskor i den avtagbara grytan.

22 **Använd INTE** apparaten om inte den avtagbara grytan sitter på plats.

23 **Använd INTE** den här apparaten för fritering.

24 **Täck INTE** tryckregleringsventilerna.

25 **Stek eller sautera INTE** med olja under tryckkokning.

26 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. **Överfyll INTE** apparaten och överskrid INTE högsta tillåtna fyllnadsnivå vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.

27 Vid tryckkokning av ingredienser som sväller eller utvidgar sig (t ex torkade grönsaker, bönor, korn, ris etc.). **FYLL INTE** grytan mer än till hälften, eller mer än vad som anges i ett Ninja® Foodi™-recept.

28 **Använd INTE** denna enhet för att laga till förkokt ris.

29 För att förhindra att mat nuddar värmelementen ska du **INTE** överfylla Cook & Crisp™-korgen.

30 Var försiktig när du stänger krispningslocket, och se till att inget fastnar i eller kläms fast i gångjärnet.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

31 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.

32 **Placera INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva när du använder den.

33 För att undvika eventuella skador från ånga ska du se till att apparaten inte är placerad längs väggar och skåp under användning.

34 Om det ryker svart rök från apparaten ska du omedelbart koppla ur och vänta på att den slutar ryka innan du tar bort grytan och Cook & Crisp™-korgen.

35 **Vidrör INTE** heta ytor. Apparatens ytor är varma under och efter användning. Använd **ALLTID** skyddande grytlappar eller isolerande grytvantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.

36 Extrem försiktighet måste användas när kokaren innehåller het olja, het mat eller heta vätskor eller om den är utsatt för tryck. Felaktig användning, inklusive flyttning av kokaren, kan leda till personskada. Kontrollera att locket är ordentligt monterat och sitter fast i rätt läge innan du använder apparaten.

37 Försiktighet krävs om man bryner kött eller sauterar i het olja. Håll händerna och ansiktet borta från den avtagbara grytan, speciellt när du lägger till nya ingredienser, eftersom den heta olja kan stänka upp.

38 När enheten är i drift strömmar het ånga ut genom luftventilen. Placera enheten så att ventilen inte är riktad mot elsladden, uttagen eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ventilen.

39 **Försök INTE** ta av locket under eller efter tryckkokning tills allt inre tryck har släppts ut genom tryckregleringsventilen och enheten har kylts ner lite grann. **Du ska INTE** mixtra med, nedmontera eller på annat sätt ta bort den röda flottörventilen eller tryckregleringsventilen.

40 Vid användning av SLOW COOK- eller SEAR/SAUTÉ-inställningarna måste trycklocket **ALLTID** vara stängt och tryckregleringsventilen i VENT-läge. Om locket är stängt och tryckregleringsventilen är i SEAL-läge så hörs ett larm. Felkoden ”VENT” visas på LED-displayen för att visa att tryckregleringsventilen måste vridas till VENT-läget.

41 När du använder inställningen PRESSURE COOK håll **ALLTID** trycklocket låst och tryckregleringsventilen vriden moturs till SEAL-läget.

42 Om locket inte går att vridas och låsas upp så betyder det att apparaten fortfarande är under tryck. Kvarvarande tryck kan vara farligt. Låt enheten släppa ut trycket av sig själv eller vrid tryckregleringsventilen långsamt till VENT-läget för att släppa ut ånga. Var försiktig så att du undviker kontakt med den utströmmande ångan för att undvika brännskada eller skador. När all ånga strömmat ut kommer den röda flottörventilen att vara i nedre position så att locket kan tas bort.

43 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. **Låt INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.

44 **Håll ALLTID** händer, ansikte och andra kroppsdelar borta från tryckregleringsventilen före eller under tryckreglering och vid avlägsnande av trycklocket efter tillagning. Allvarliga brännskador kan orsakas av ångan inne i tryckkokaren. **Lyft och luta ALLTID** locket i riktning bort från dig när du tar bort det.

45 När den avtagbara grytan är tom ska du värma **INTE** den i mer än 10 minuter, eftersom det kan skada matlagningsytan.

46 Grytan, Cook & Crisp™-korgen och det vändbara stället blir extremt heta under tillagningen. Undvik het ånga och luft när du tar bort grytan och Cook & Crisp™-korgen från apparaten, och lägg dem **ALLTID** på en värmebeständig yta efter borttagningen. **Rör INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.

47 Den avtagbar grytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Aktsamhet krävs när man lyfter grytan från kokplattan.

48 Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är över 8 år samt under uppsyn.

49 Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter före hantering, rengöring eller förvaring.

50 Dra ut sladden ur vägguttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt kallna före rengöring, nedmontering, eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.

51 **Rengör INTE apparaten** med slipande rengöringsmedel, stålull eller skurnylon.

52 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

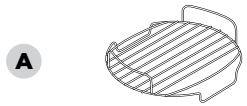
	Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Risk för personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om den varning som ges i samband med denna symbol ignoreras.
	Var försiktig och undvik att komma i kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddshandskar för att undvika brännskador.
	Endast för användning i hemmiljö inomhus.

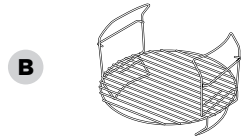
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

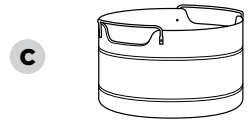
DELAR OCH TILLBEHÖR

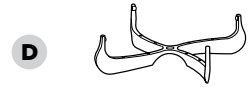
DELAR

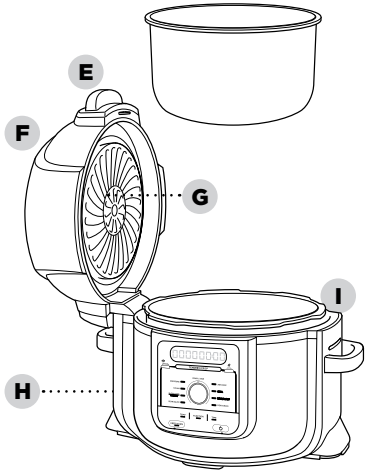
- **A** Övre plan (nedre ställ)
- **B** Vändbart ställ
- **C** Cook & Crisp™-korg
- **D** Avtagbar värmeavledare
- **E** 7,5 l Avtagbar gryta
- **F** Krispningslock
- **G** Värmesköld
- **H** Kontrollpanel
- **I** Kokplatta
- **J** Trycklock
- **K** Tryckregleringsventil
- **L** Flottörventil
- **M** Silikonring
- **N** Anti-tilltäppningslock
- **O** Luftutsläppsventil
- **P** Kondensuppsamlare

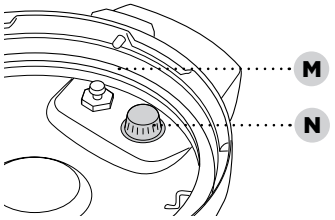




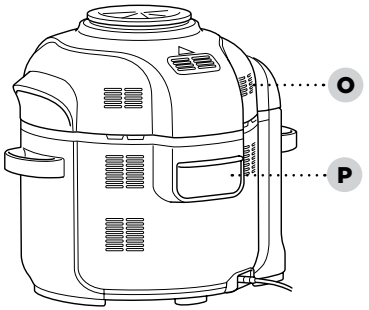






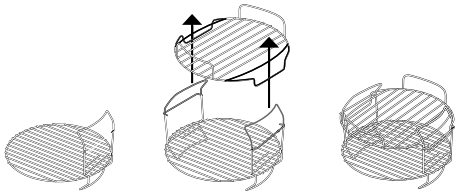


Trycklockets undersida



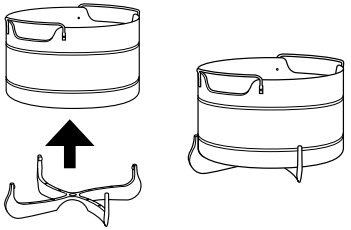
MONTERINGSANVISNINGAR FÖR TILLBEHÖR

VÄNDBART STÄLL I TVÅ PLAN



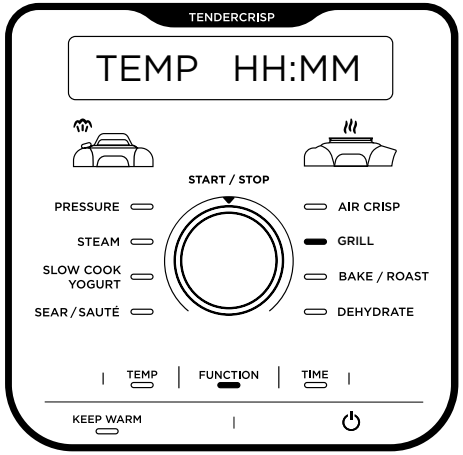
1. Placera det vändbara stället i grytan i den nedre positionen.
2. Släpp det nedre stället genom det vändbara ställets handtag.

COOK & CRISP™-KORG



1. För att ta bort värmeavledaren för rengöring, dra de två värmeavledarflänsarna ur spåret på korgen, dra sedan stadigt nedåt.
2. För att sätta tillbaka Cook & Crisp-korgen, placera korgen ovanför värmeavledaren och tryck stadigt nedåt.

ANVÄNDNING AV KONTROLLPANELEN



ANM: Kontrollpanelen kan variera beroende på modell.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

PRESSURE: Använd för att laga mat snabbt och samtidigt bibehålla mörhet.

STEAM: Använd för att försiktigt laga känsliga livsmedel vid hög temperatur.

SLOW COOK: Koka maten vid en lägre temperatur under längre tid.

YOGURT: Pastörisera och fermentera mjölk för gräddig hemlagad yoghurt.

SEAR/SAUTÉ: Använd enheten som en kokplatta för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser och annat.

AIR CRISP: Gör maten krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

BAKE/ROAST: Använd enheten som en ugn för mört kött, ugnsstekta godsaker med mera.

GRILL: Använd hög temperatur för att karamellisera och bryna din mat.

DEHYDRATE: Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

ANM: Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter.

DRIFTSKNAPPAR

FUNCTION: Tryck på FUNCTION, använd sedan START/STOP-ratten för att välja en tillagningsfunktion.

TEMP: Tryck på TEMP, använd sedan START/STOP-ratten för att ställa in tillagningstemperaturen och/eller trycknivån.

TIME: Tryck på TIME, använd sedan START/STOP-ratten för att ställa in tillagningstiden.

ANM: För att justera inställningarna när enheten tillagar maten, tryck på TEMP eller TIME, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja önskad temperatur eller tid.

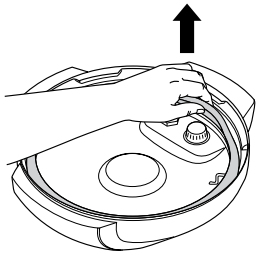
START/STOP-ratten/knappen: Använd ratten för att välja tillagningsfunktion, temperatur och tillagningstid. Tryck på knappen för att börja tillagningen. Om du trycker på knappen när enheten är i gång avbryts den pågående tillagningsfunktionen.

KEEP WARM: Efter tryckkokning, ångkokning eller långsam tillagning växlar enheten automatiskt till Keep Warm-läget och börjar räkna framåt. Keep Warm-läget är på i 12 timmar, och du kan trycka på KEEP WARM för att stänga av det. Keep Warm-läget är inte avsett att värma kall mat, utan för att hålla mat så pass varm att den inte blir hälsofarlig.

POWER: Strömknappen stänger av enheten och avslutar alla tillagningslägen.

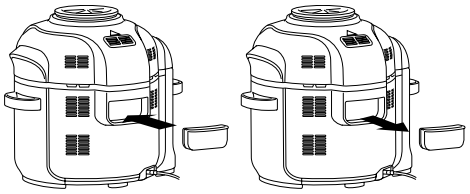
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
2. Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
3. Tvätta trycklocket, silikonringen, den avtagbara grytan, Cook & Crisp™-korgen, det vändbara stället och kondensuppsamlaren i varmt tvålvatten, skölj och torka sedan noggrant.
4. **RENGÖR ALDRIG** kokplattan eller trycklocket i diskmaskinen. Kontrollera trycklocket för att se till att det inte finns något skräp som blockerar ventilerna.



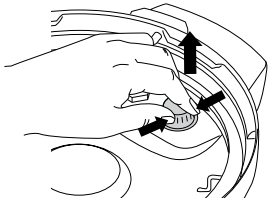
INSTALLERA KONDENSUPPSAMLAREN

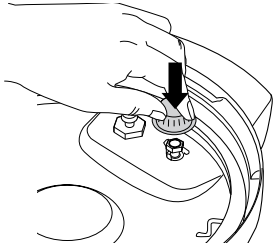
För att installera kondensuppsamlaren ska du skjuta in den i hålet på kokplattan. Ta ur den efter varje användning och tvätta den för hand.



AVLÄGSNA OCH SÄTT TILLBAKA ANTI-TILLTÄPPNINGSLOCKET

Se till att ditt anti-tilltäppningslock är i rätt läge innan du använder trycklocket. Anti-tilltäppningslocket skyddar trycklockets inre ventil från tilltäppning och skyddar användaren från potentiella matstänk. Det måste rengöras **efter varje användning** med en rengöringsborste. För att ta bort den ska du trycka till och dra uppåt. För att sätta tillbaka den, sätt den i rätt läge och tryck nedåt.





OBS: Se till före varje användning att silikonringen är korrekt placerad i silikonringsstället och att anti-tilltäppningslocket är korrekt monterat på tryckregleringsventilen.

ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYCKKOKARE

VÄXLA MELLAN LOCKEN

Med de två locken kan du enkelt byta fram och tillbaka mellan alla de olika matlagningsmetoder du föredrar. Använd trycklocket för att möra, använd sedan krispningslocket för att göra maten krispigare.

ANVÄNDNING AV KRISPNINGSLOCKET

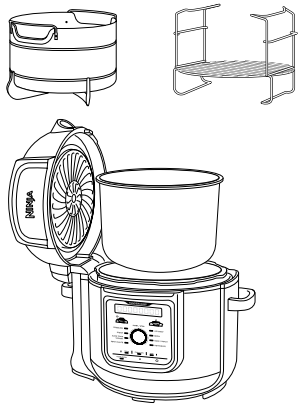
Krispningslocket är fäst på enheten och kan öppnas när som helst för att kontrollera din mat under tillagningsprocessen. När locket öppnas kommer timern att pausas och värmeelementet stängs av. Tillagningen och timern startar igen när locket har stängts.

ANVÄNDA MATLAGNINGSFUNKTIONERNA FÖR KRISPNINGSLOCKET

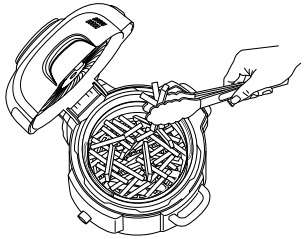
För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett vägguttag och sedan trycka på ⏻.

Air Crisp

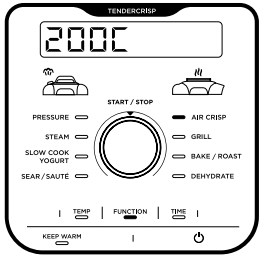
1 Placera Cook & Crisp™-korgen eller det vändbara stället i grytan. Korgen bör ha värmeavledaren ansluten.



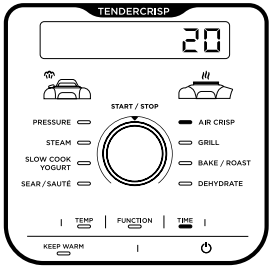
2 Lägg i ingredienser i Cook & Crisp-korgen eller på det vändbara stället. Stäng locket.



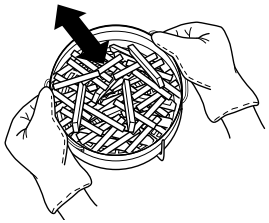
3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja AIR CRISP. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja en temperatur på mellan 150 °C och 200 °C.



4 Tryck på TIME, vrid sedan START/STOP-ratten för att justera tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme. För att förvärma din enhet, lägg helt enkelt till ytterligare 5 minuter till tillagningstiden. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.



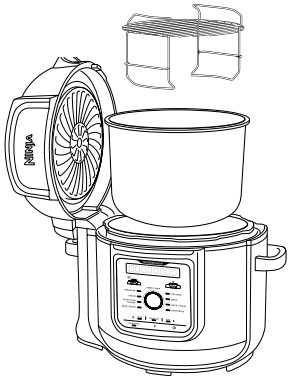
5 Under tillagningen kan du ta av locket och lyfta ut korgen för att skaka eller ruska ingredienserna för att få en jämn brungräddning, om det behövs. När du är klar ska du lägga ner korgen i grytan igen och stänga locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.



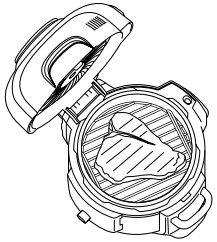
6 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.

Grill

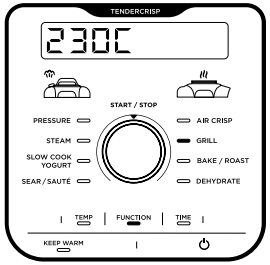
1 Placera det vändbara stället i grytan i den övre grillpositionen eller följ anvisningarna i ditt recept.



2 Placera ingredienser på stället och lägg sedan på locket.

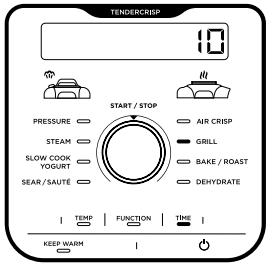


3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja GRILL.



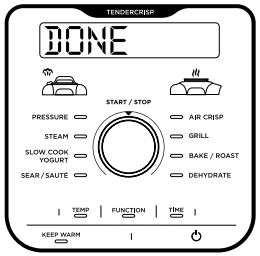
ANM: Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Grill-funktionen.

4 Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 30 minuter.



5 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

6 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.

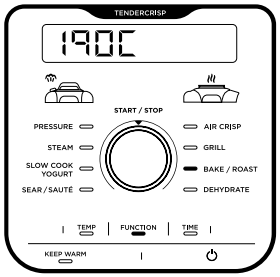


ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYCKKOKARE – FORTS.

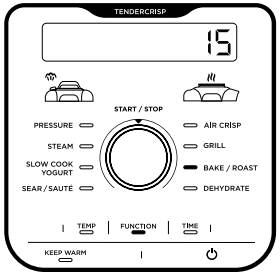
Bake/Roast

1 Lägg ingredienserna och eventuella tillbehör i grytan. Stäng locket.

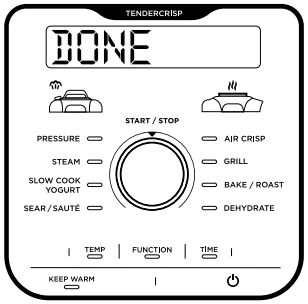
2 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja BAKE/ROAST. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja en temperatur på mellan 120 °C och 200 °C.



3 Tryck på TIME, vrid sedan START/STOP-ratten för att justera tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme och sedan 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

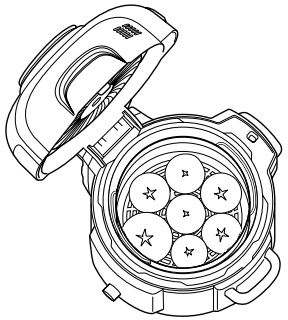


4 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.

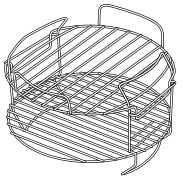


Torka

1 Placera det vändbara stället med två plan i grytan i den nedre positionen, placera sedan ett lager av ingredienser på stället.

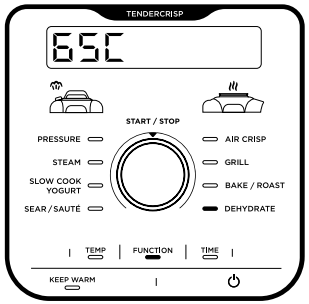


2 Genom att hålla i handtagen på det övre planet, placera det över det vändbara stället i positionen som visas nedan. Placera sedan ett lager med ingredienser på det övre planet och stäng locket.

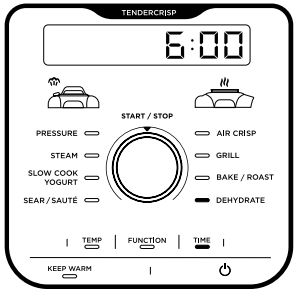


ANM: För en kapacitet på fem nivåer, använd Dehydrater Stand (säljs separat) direkt i grytan.

3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja DEHYDRATE. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja en temperatur på mellan 25 °C och 90 °C.

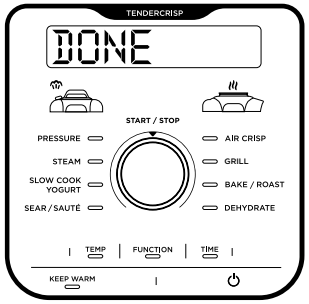


4 Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera tillagningstiden i intervall på 15 minuter i upp till 12 timmar.



5 Stäng locket och tryck på START/STOP för att börja torkningen.

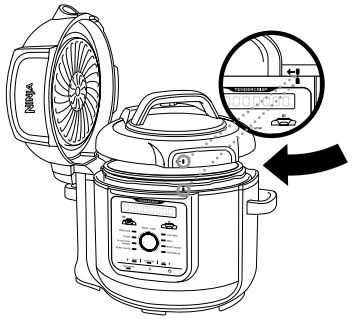
6 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.



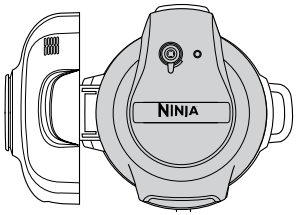
ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYCKKOKARE – FORTS.

SÄTTA PÅ OCH TA AV TRYCKLOCKET

1 Placera trycklocket ovanpå enheten med ▮ på locket och ▮ på kokplattan uppställda parallellt. Vänd sedan locket medurs tills det blir fastlåst.

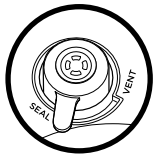


2 Trycklocket är låst när det har klickat på plats och Ninja-logotypen är vänd mot dig.

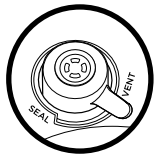


3 För att låsa upp trycklocket ska du vrida det moturs. Lyft upp det och bort från dig, eftersom en del ånga kommer att bli kvar i enheten och strömma ut när locket öppnas.

> **ANM:** Trycklocket kommer inte att låsas upp förrän allt tryck i enheten har släppts ut.



SEAL
för tryckkokning



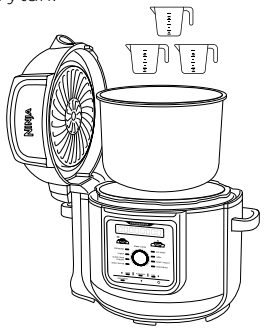
VENT
för Steam, Slow Cook och Sear/Sauté

> **ANM:** Ventilen är lös när när den är helt installerad.

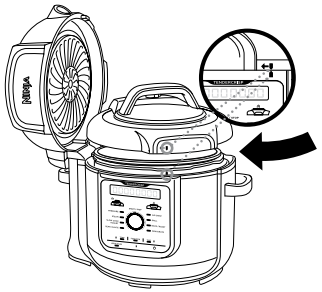
VATTENTEST: KOMMA IGÅNG MED TRYCKKOKNING

Det rekommenderas att förstagångsanvändare utför vattentestet för att bekanta sig med tryckkokning.

1 Placera grytan på kokplattan och tillsätt 750 ml vatten i rumstemperatur till grytan.

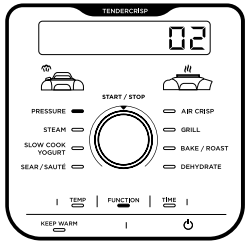


2 Montera trycklocket genom att se till att pilen på lockets framsida riktas in mot pilen på framsidan av kokplattan. Vänd sedan locket medurs tills det låses på plats.

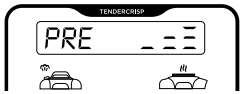


3 Se till att tryckregleringsventilen är i SEAL-läget.

4 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja PRESSURE. Enheten ställs in på standardinställningen som är högt (HI) tryck och en tidsinställning på 2 minuter. Tryck på START/STOP för att börja.



5 När displayen visar PRE och viss ånga släpps indikerar detta att trycket byggs upp. När den är fullt trycksatt börjar nedräkningen.



> **ANM:** Trycksättningstiden varierar och kan ta upp till 15 minuter.

6 När nedräkningen är klar kommer enheten att pipa och visa DONE innan den automatiskt växlar till KEEP WARM-läget och börjar räkna framåt.

7 Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läge för att snabbt släppa ut trycksatt ånga. Ångan kommer genast att strömma ut från tryckregleringsventilen. När all ånga har strömmat ut ur enheten kommer flottörventilen att falla ner och locket kan öppnas.

NATURLIG TRYCKAVLASTNING ELLER SNABBAVLASTNING AV TRYCK

Naturlig tryckavlastning: När tryckkokningen är klar kommer ångan naturligt att strömma ut från enheten när den svalnar. Det kan ta upp till 20 minuter eller mer, beroende på mängden ingredienser i grytan. Under denna tid växlar enheten till Keep warm-läget. Tryck på KEEP WARM om du vill stänga av Keep Warm-läget. När den naturliga tryckavlastningen är klar kommer flottörventilen att falla ner.

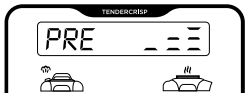
Snabbavlastning av tryck: Använd snabbavlastning **BARA** om det står att du ska det i receptet. Efter tryckkokningen och när KEEP WARM-lampan tänds, vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget för att omedelbart släppa ut ångan. När ångan strömmar ut hörs ett väsande ljud.

En viss mängd ånga blir kvar i enheten och kommer att strömma ut när locket öppnas. Lyft grytan och luta den bort från dig, och se till att ingen kondens droppar ner i kokplattan.

> **ANM:** När som helst under den naturliga tryckavlastningsprocessen kan du växla till snabbavlastning genom att vrida tryckregleringsventilen till VENT-läget.

TRYCKBILDNING

När trycket byggs upp i enheten visar kontrollpanelen PRE. Trycksättningstiden varierar beroende på mängden ingredienser, deras temperatur och hur mycket vätska det finns i grytan. När enheten trycksätts stängs locket som en säkerhetsåtgärd, och det kommer inte att kunna öppnas förrän trycket lättar. När enheten väl har nått fullt tryck, kommer tillagningscykeln att börja och timern börjar räkna ner.



> **ANM:** Det kan ta upp till 20 minuter eller mer för att bygga upp trycket.

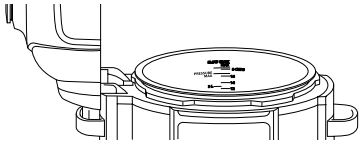
ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYCKKOKARE – FORTS.

ANVÄNDA MATLAGNINGSFUNKTIONERNA MED TRYCKLOCKET

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett vägguttag och sedan trycka på ⏻.

Tryckkokning

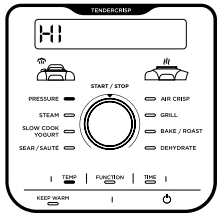
1 Placera ingredienser och minst 240 ml vätska i grytan, inklusive alla nödvändiga tillbehör. **Överskrid INTE** linjen märkt PRESSURE MAX.



ANM: När du lagar ris, bönor eller andra ingredienser som sväller ska du **INTE** fylla grytan mer än till hälften.

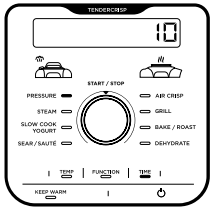
2 Sätt på trycklocket och vrid tryckregleringsventilen till SEAL-läget.

3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja PRESSURE. Standardtrycknivån visas. Tryck TEMP, vrid sedan ratten för att välja HI eller LO.

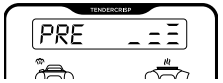


ANM: Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter.

4 Tryck på TIME för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme, och sedan 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar.



5 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen. Enheten kommer att bygga upp trycket och PRE visas på displayen. Enheten börjar räkna ner när den är fullt trycksatt.



ANM: Trycksättningstiden varierar och kan ta upp till 15 minuter.

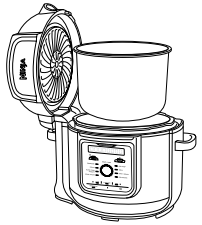
6 När maten är klar kommer enheten att pipa, automatiskt växla till Keep Warm-läget och börja räkna framåt.

ANM: Efter att tillagning är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

7 Låt enheten naturligt släppa ut trycket eller, när receptet anger det, vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget för att snabbt släppa ut ångan.

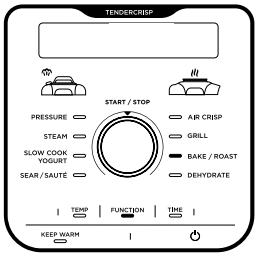
Ånga

1 Tillsätt 240 ml vätska (eller den mängd som receptet anger) till grytan, placera sedan det vändbara stället eller Cook & Crisp™-korgen samt ingredienserna i grytan.



2 Sätt på trycklocket och vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.

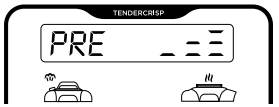
3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja STEAM.



ANM: Ingen temperaturjustering finns när STEAM-funktionen används.

4 Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 30 minuter. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

5 Enheten kommer att starta förvärmningen så att vätskan börjar koka. Displayen kommer att visa PRE. Förvärmningsanimeringen visas tills enheten når temperaturen och sedan visar displayen BOIL och timern börjar räkna ner.



6 När maten är klar kommer enheten att pipa, automatiskt växla till Keep Warm-läget och börja räkna framåt. Kontrollera att flottörventilen är nedsänkt innan du öppnar locket.

ANM: Efter att tillagningen är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

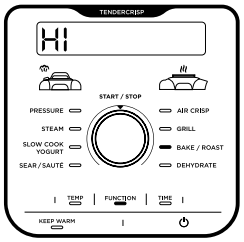
ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP™ TRYCKKOKARE – FORTS.

Långkokning

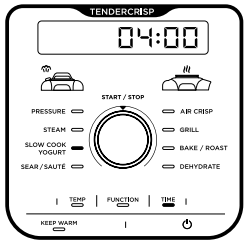
1 Lägg ingredienserna i grytan. Överskrid **INTE** linjen märkt MAX.

2 Sätt på trycklocket och vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.

3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja SLOW COOK. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck TEMP, vrid sedan ratten för att välja HI eller LO.



4 Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera tillagningstiden i intervall på 15 minuter i upp till 12 timmar.



5 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

> **ANM:** Slow Cook HIGH-inställningen kan justeras till mellan 4 till 12 timmar. Slow Cook LOW-tiden kan justeras till mellan 6 till 12 timmar.

6 När maten är klar kommer enheten att pipa, automatiskt växla till Keep Warm-läget och börja räkna framåt.

> **ANM:** Efter att tillagning är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

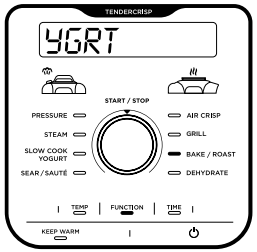
Yoghurt

1 Häll önskad mängd mjölk i grytan.

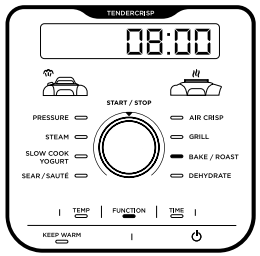
> **ANM:** Om du föredrar att pastörisera, kyla ned och lägga till kulturer utan att använda enheten ska du hoppa över stegen 1–9. Tryck istället på TEMP, välj FMNT, tryck på TIME, välj önskad inkubationstid och tryck sedan på START/STOP för att starta.

2 Sätt på trycklocket och vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.

3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja YOGURT. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja YGRT eller FMNT.



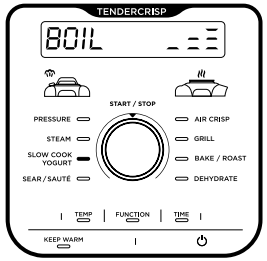
4 Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera inkubationstiden i intervall på 30 minuter mellan 8 till 12 timmar.



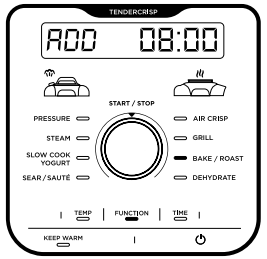
> **ANM:** Om man väljer en längre tid kommer yoghurten att ha en starkare smak och en tjockare konsistens. Använd 12 timmar för att få yoghurt i grekisk stil.

5 Tryck på START/STOP för att börja pastöriseringen.

6 Enheten visar BOIL när pastörisering pågår. När pastöriseringstemperaturen är uppnådd, hörs en ljudsignal och COOL visas på displayen.

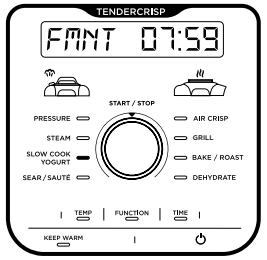


7 När mjölken har svalnat visar enheten ADD och STIR i följd och inkubationstiden.



8 Ta bort trycklocket och skumma av den översta mjölken.

9 Tillsätt yoghurtkulturer till mjölken och rör om för att blanda. Sätt på trycklocket och tryck på START/STOP för att starta inkubationsprocessen.



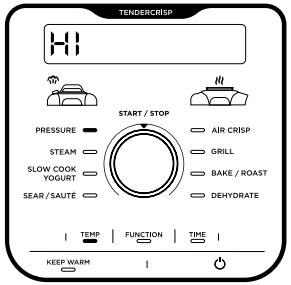
10 Displayen visar FMNT och börjar nedräkningen. När inkubationstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen. Enheten piper varje minut i upp till 4 timmar eller tills den stängs av.

11 Håll yoghurten nedkyld i upp till 12 timmar före servering.

Bryning/sautering

1 Lägg ingredienserna i grytan.

2 Tryck på FUNCTION, vrid sedan Start/STOP-ratten för att välja SEAR/SAUTÉ. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja LO, LO:MD, MD, MD:HI, eller HI.



> **ANM:** Ingen tidsjustering finns tillgänglig när Sear/Sauté-funktionen används.

3 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

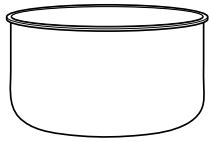
4 Tryck på START/STOP för att stänga av SEAR/SAUTÉ-funktionen. För att växla till en annan tillagningsfunktion, tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten till önskad tillagningsfunktion.

> **ANM:** Du kan använda den här funktionen med antingen krispningslocket i öppet läge eller trycklocket med tryckregleringsventilen i VENT-läget.

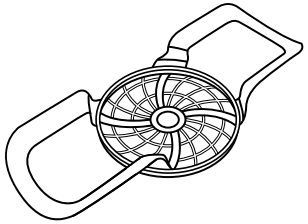
> **ANM:** Använd **ALLTID** teflon/nonstick-redskap i grytan. Använd **INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans teflon/nonstickbeläggning.

TILLBEHÖR FÖR INKÖP

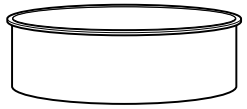
Ninja erbjuder en mängd olika tillbehör som är specialtillverkade för din Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp™ Tryckkokare. Besök ninjakitchen.eu för att få ännu fler matlagningsalternativ och ta din matlagning till nästa nivå.



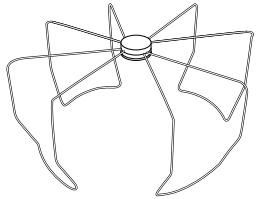
Tillagningsgryta
En extra gryta så att du kan fortsätta att ha roligt med din Foodi® när din andra gryta redan är fullproppad med god mat.



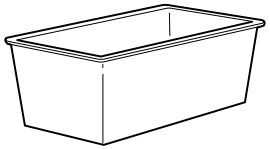
Silikonkorg för olika bruk
Lyft ingredienser och formar enkelt i och ut ur grytan.



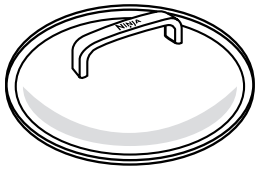
Panna för olika bruk
Gör grytor, dippsåser, efterrättspajer, matiga pajer, eller baka en luftig, saftig tårta med en gyllenbrun yta till efterrätt. D22cm H6cm.



Fällbart krispningsställ
Laga en hel förpackning med bacon eller förvandla tortillas till tacoskal.

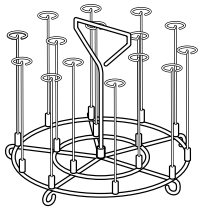


Brödform
Vår specialtillverkade panna är ett precis lagom stort baktillbehör för brödblandningar som banan eller zucchini. L21cm x B11cm x H9cm ca.



Glaslock
Se in i grytan när olika tillagningsfunktioner pågår, använd sedan för enkel transportering eller förvaring.

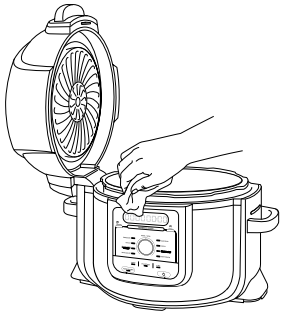
Extra paket med silikonringar
2-pack silikonringsats hjälper till att hålla olika smaker borta från varandra – använd den ena när du lagar kryddstark mat och den andra när det ska bli något sötare.



Grillspettställ
Endast kompatibelt med 7,5 l modeller. Använd grillspettstället för att göra kebab. 15 grillspett inkluderade.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring: Diskmaskin och handtvätt



Enheten ska rengöras noggrant efter varje användning.

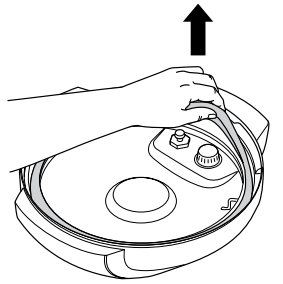
1. Koppla ur enheten från vägguttaget före rengöring.
2. För att rengöra kokplattan och kontrollpanelen ska du torka av dem med en ren och fuktig trasa.
3. Painekansi ja kattila, silikonirengas, käännettävä teline, Cook & Crisp™ -kori sekä irrotettava diffuusori voidaan pestä astianpesukoneessa.

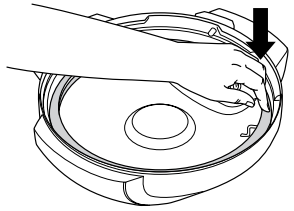
> **SÄTT ALDRIG** kokplattan i diskmaskinen, och lägg den aldrig i vatten eller annan vätska.

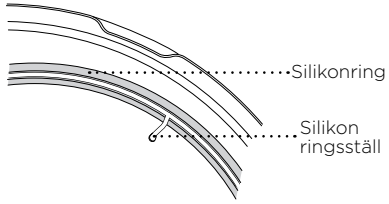
4. Trycklocket, inklusive tryckreglerings-ventilen och anti-tilltäppningslocket, kan tvättas med vatten och såpa. Tvätta INTE trycklocket eller någon av dess komponenter i diskmaskinen, och montera INTE isär tryckregleringsventilen eller den röda flottörventilen.
5. För att rengöra krispningslocket ska du torka av det med en våt trasa eller en pappershandduk efter att värmeskölden svalnat.
6. Om livsmedelsrester sitter fast på grytan, det vändbara stället eller Cook & Crisp™-korgen ska du fylla grytan med vatten och låta den stå så ett tag innan de rengörs. Använd **INTE** skurnylon. Om skurning är nödvändig ska du använda ett icke-slipande rengöringsmedel eller flytande diskmedel med en nylonplatta eller borste.
7. Luft- eller handdukstorka alla delar efter användning.

> Tvätta **INTE** trycklocket eller någon av dess kompo-nenter i diskmaskinen, och montera

Avlägsna och montera om silikonringen







För att ta bort silikonringen ska du dra ut den, en sektion i taget, från silikonringsstället. Ringen kan sättas in med valfri sida uppåt. För att montera om den ska du trycka ner den i stället en sektion i taget.

Efter användning ska du ta bort eventuella matrester från silikonringen och anti-tilltäppningslocket.

Håll silikonringen ren för att undvika att den börjar lukta illa. Man kan få bort stank genom att tvätta den i varmt vatten med såpa eller i en diskmaskin. Det är dock normalt att den absorberar lukten av vissa sura livsmedel. Vi rekommenderar att du har mer än en silikonring till hands. Du kan köpa extra silikonringar på ninjakitchen.eu.

Dra **ALDRIG** ut silikonringen onödigt häftigt, eftersom det kan deformera ringen och stället och påverka trycktätningsfunk-tionen. En silikonring med sprickor, skåror eller annan skada bör bytas omedelbart.

FELSÖKNINGSGUIDE

Varför tar min enhet så lång tid att bli fullt trycksatt? Hur lång tid tar det för den att bli trycksatt?

- Tillagningstiderna kan variera beroende på den valda temperaturen, den aktuella temperaturen på grytan och ingrediensernas temperatur eller kvantitet.
- Kontrollera att en silikonring är ordentligt isatt och jäms med locket. Om den är korrekt installerad ska du kunna rotera den genom att dra lätt i den.
- Kontrollera att trycklocket är helt låst och tryckregleringsventilen är i SEAL-läge vid tryckkokning.

Varför räknas tiden ner så långsamt?

- Du kan ha valt timmar i stället för minuter. När du ställer in tid visar displayen HH:MM och tiden kommer att öka/minska i intervall om en minut.

Hur kan jag se om enheten är i färd att trycksättas?

- De roterande lamporna visas på skärmen för att indikera att enheten bygger upp tryck.

Lampor roterar på skärmen när du använder Pressure-funktionen eller Steam-funktionen.

- Detta visar att enheten bygger upp tryck eller förvärms vid användning av STEAM eller PRESSURE. När enheten har slutat bygga upp trycket börjar den inställda koktiden att räknas ner.

Det strömmar ut mycket ånga från min enhet när jag använder Steam-funktionen.

- Det är normalt att ångan strömmar ut genom tryckregleringsventilen under tillagningen. Låt tryckregleringsventilen stå i VENT-läge för Steam, Slow Cook och Sear/Sauté.

Varför kan jag inte ta av trycklocket?

- Som en säkerhetsåtgärd kommer trycklocket inte att låsas upp förrän allt tryck i enheten har släppts ut. Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läge för att snabbt släppa ut trycksatt ånga. Ångan kommer genast att strömma ut från tryckregleringsventilen. När all ånga har strömmat ut är enheten klar att öppnas. Vrid trycklocket moturs och lyft sedan upp det och bort från dig.

Ska tryckregleringsventilen vara lös?

- Ja. Tryckregleringsventilens lösa passform är avsiktlig. Det möjliggör en snabb och enkel övergång mellan SEAL och VENT och hjälper till att reglera trycket genom att släppa ut små mängder ånga under tillagningen för att få bra resultat. Se till att den vrids så långt som möjligt mot SEAL-läget när du tryckkokar och så långt som möjligt mot VENT-läget när du har snabbtryckavlastning.

Enheten väser och blir inte ordentligt trycksatt.

- Kontrollera att tryckregleringsventilen vridits till SEAL-läget. Om du har gjort det och fortfarande hör ett högt väsande ljud kan det tyda på att silikonförseglingen inte sitter ordentligt på plats. Tryck på START/STOP för att sluta koka, VENT efter behov, och ta bort trycklocket. Tryck ner silikonringen, kontrollera att den är helt insatt och att den ligger platt under silikonringsstället. När den är korrekt insatt ska du kunna dra lätt på ringen för att rotera den.

Enhetens timer räknar uppåt, inte nedåt.

- Matlagningscykeln är avslutad och enheten är i Keep Warm-läge.

Hur lång tid tar tryckavlastningen i enheten?

- Snabbtryckavlastning tar cirka 2 minuter eller mindre. Naturlig tryckavlastning kan ta upp till 20 minuter eller mer, beroende på mängden vätska och mat i grytan.

Felmeddelandet ”POT” visas på skärmen.

- Grytan sitter inte på kokplattan. En gryta krävs för alla funktioner.

Felmeddelandet ”LID” visas på skärmen och lockikonen blinkar.

- Fel sorts lock har satts in för den önskade kokfunktionen. Placera trycklocket på enheten om du vill använda Pressure-, Slow Cook-, Steam-, Sear/Sauté- eller Keep warm-funktionerna med stängt lock.

Felmeddelandet ”SHUT” visas på skärmen.

- Krispningslocket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska börja.

Felmeddelande ”VENT” visas på skärmen.

- Om enheten känner av tryckuppbyggnad i lägena Slow Cook eller Sear/Sauté indikerar detta meddelande att tryckregleringsventilen är i SEAL-läge.
- Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget och låt den vara kvar i det läget tills maten är färdig.
- Om du inte vrider tryckregleringsventilen till VENT-läget inom 5 minuter så avbryts programmet och enheten stängs av.

Felmeddelandet ”WATR” visas på skärmen när du använder Steam-funktionen.

- Vattennivån är för låg. Lägg till mer vatten till enheten så att funktionen kan fortsätta.

Felmeddelandet "WATR" visas på skärmen när du använder Pressure-funktionen.

- Lägg till mer vätska till grytan innan du startar om tryckkokningen.
- Se till att tryckregleringsventilen är i SEAL-läget.
- Se till att silikonringen är korrekt installerad.

Felmeddelandet ”ERR” visas.

- Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på ninjakitchen.eu.

PRAKTISKA TIPS

1. För en jämn tillagning ska du se till att ingredienserna placeras i ett jämt lager i grytans botten och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra ska du se till att skaka dem halvvägs genom tillagningsprocessen.
2. För mindre ingredienser som kan falla genom det vändbara stället så rekommenderar vi att de först läggs på bakplåtspapper eller i en foliepåse.
3. När man byter från tryckkokning till användning av krispningslocket rekommenderar vi att grytan töms på eventuell kvarvarande vätska för bästa resultat.
4. Använd Keep Warm-läget för att maten ska bevaras i en varm, livsmedelssäker temperatuefter tillagningen. För att förhindra att maten blir uttorkad rekommenderar vi att du håller locket stängt och använder den här funktionen precis innan du serverar. För att värma upp mat ska du använda Air Crisping-funktionen.
5. 5 Kun käytät tällä laitteella Ninja Foodi® 6L -laitteelle tarkoitettua reseptiä, kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä tai Cook & CrispTM -koria ravisteltava enemmän.
6. 6L-laitteen painekypsennysreseptejä, kuten keittoja, muhennoksia ja kastikkeita, voidaan valmistaa 50 % suurempina annoksina Ninja® Foodi® Max -laitteella.

RESERVDELAR

För att beställa extradelar och tillbehör ska du besöka ninjakitchen.eu.

PRODUKTREGISTRERING

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina ”lagstadgade rättigheter”). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter (”produkterna”) att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvåårigа garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (Tyskland) (”oss”, ”vår” eller ”vi”). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall)
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto)

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksapparat efter att garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på www.ninjakitchen.eu.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

ninjakitchen.eu

OP500EU_IB_REV_190913_MV1
© 2019 SharkNinja Operating LLC

DANSK
Illustrationer kan variere fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne manual kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP og COOK & CRISP er varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

TRYKT I KINA

DEUTSCH
Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP und COOK & CRISP sind Marken von SharkNinja Operating LLC.

GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH
Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products; therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP and COOK & CRISP are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL
Las ilustraciones podrán diferir del producto real. Nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP y COOK & CRISP son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC.

IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS
Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits ; par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée d'SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP et COOK & CRISP sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO
Le illustrazioni potrebbero differire dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente al fine di migliorare i nostri prodotti; pertanto, le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP e COOK & CRISP sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS
Afbeeldingen kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren; daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP en COOK & CRISP zijn handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK
Bilder kan avvike fra det faktiske produktet. Vi tilstreber kontinuerlig å forbedre produktene våre; derfor kan spesifikasjonene heri bli endret uten videre varsel.

NINJA er et registrert varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP og COOK & CRISP er varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

TRYKKET I KINA

SUOMI
Kuvat saattavat näyttää erilaiselta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki. TENDERCRISP ja COOK & CRISP ovat SharkNinja Operating LLC:n tavaramerkkejä.

PAINETTU KIINASSA

SVENSKA
Det som visas på bilderna kan skilja sig från den faktiska produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC. TTENDERCRISP och COOK & CRISP är varumärken som tillhör SharkNinja Operating LLC.

TRYCKT I KINA