



DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CHINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

FOODI og NINJA er registrert varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC:n rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, UK
ninjakitchen.eu

OL550EU_IB_MP_210910_MV1_ALL_LANGUAGES

SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10.+11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt am Main, Germany
ninjakitchen.eu

NINJA® Foodi®

SmartLid Multi-Cooker

Multicuisineur Smartlid

SmartLid Multicookere

Multicooker SmartLid

SmartLid trykkoker

SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeitin

SmartLid universalgryta

OL550EU

BEDIENUNGSANLEITUNG

**NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA**

INSTRUCTIONS

BRUGSANVISNING

INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUÇÕES

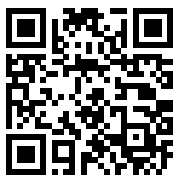
OHJEET

ANVISNINGAR



GRACIAS

por comprar el robot de cocina Ninja® Foodi® SmartLid



REGISTRA TU PRODUCTO

 ninjakitchen.es/registerguarantee

 Escanea el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRA ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 230 V~, 50 Hz

Potencia: 1460 W

Volumen: 6 litros

Grupo de fluidos: 2

PS: 40 kPa

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



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos. 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, utilice 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 medioambiente.

ÍNDICE

Instrucciones importantes	107
Piezas y accesorios	111
Instrucciones de montaje de accesorios	113
Uso del SmartLid Slider	113
Uso del panel de control	114
Funciones de cocción	114
Botones de funcionamiento	114
Antes del primer uso	115
Instalación del recolector de condensación	115
Retirada y reinstalación del tapón antiobstrucción	115
Uso del robot de cocina Ninja® Foodi® Max SmartLid	116
Uso de las funciones Pressure Cooking (cocción a presión)	116
Prueba de agua: Introducción al cocinado a presión	116
Liberación de presión natural frente a liberación de presión rápida	117
Presurización	117
Uso de la función Pressure (Cocinar a presión)	117
Uso de las funciones del modo Combi-Steam (combi al vapor)	119
Steam Air Fry (freír con aire al vapor)	119
Steam bake (horneado al vapor)	119
Uso de las funciones Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocina)	120
Air Fry (Freír con aire)	120
Grill (parrilla)	121
Hornear	121
Dehydrate (Deshidratar)	122
Sear/Sauté (sofreír/saltear)	122
Steam (vapor)	123
Slow Cook (cocción lenta)	123
Yogurt (yogur)	124
Limpieza y mantenimiento	125
Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano	122
Retirada y reinstalación del anillo de silicona	122
Limpieza de la tapa	126
Solución de problemas y preguntas frecuentes	127
Consejos útiles	128
Registro del producto	129

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

⚠ ADVERTENCIA

- 1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar.
- 2 Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 3 **NO** coloques el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- 4 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.
- 5 Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el aparato o jueguen con él. Extrema la precaución cuando utilices el aparato cerca de los niños.
- 6 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. **EVITA** que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras.
- 7 Levanta la tapa **ÚNICAMENTE** utilizando el asa situada en la parte delantera del aparato. **NO** levantes la tapa por el lateral, ya que se liberará vapor muy caliente y podrías quemarte.
- 8 **NO** utilices el aparato sin que se haya colocado en su sitio el recipiente de cocinado.
- 9 **NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 10 Antes de colocar el recipiente de cocinado extraíble dentro de la base del robot, asegúrate de que el recipiente y la base estén limpios y secos pasándoles un paño suave.
- 11 Cuando el recipiente de cocinado extraíble esté vacío, **NO** lo calientes durante más de 10 minutos, pues hacerlo pueda causar daños a la superficie sobre la que se cocina.
- 12 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 13 **NO** tape las válvulas de presión.
- 14 **NO** saltee ni fría con aceite mientras cocina a presión.
- 15 Hay que actuar con precaución al saltear carnes y sofreír. Mantén las manos y la cara lejos del recipiente de cocinado extraíble, especialmente al añadir nuevos ingredientes, pues el aceite caliente puede salpicar.
- 16 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 17 Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento. **NO** coloques el aparato sobre una cocina eléctrica.
- 18 **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- 19 **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 20 Antes de usarlo, comprueba **SIEMPRE** la válvula de liberación de presión y la válvula flotante para ver si hay taponamiento u obstrucción, y límpialas si es necesario. 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®.

- 21 Al cocinar a presión alimentos que se expandan (como hortalizas deshidratadas, judías, cereales, arroz, etc.) **NO** llenes el recipiente más de la mitad, o bien según las instrucciones de la receta de Ninja® Foodi®.
- 22 **NO** tapes el conducto superior de entrada de aire ni el conducto de ventilación trasero del enchufe mientras la tapa esté cerrada. Si lo haces, se impedirá una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en el aparato o su sobrecalentamiento.
- 23 Para evitar el riesgo de explosiones y lesiones, utiliza solo anillos de silicona Foodi® SmartLid Multicooker. Asegúrate de que el anillo de silicona esté instalado y la tapa esté cerrada adecuadamente antes de poner el aparato en funcionamiento. **NO** lo use si está roto o deteriorado. Reemplaza el anillo de silicona antes de utilizar el aparato.
- 24 **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja. **NO** coloques accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de cerámica, resistencias eléctricas, quemadores de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 25 Respete **SIEMPRE** las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.
- 26 Para evitar daños posibles por el vapor, coloque el aparato lejos de las paredes y los armarios durante su uso.
- 27 **NUNCA** use el ajuste de SLOW COOK (cocción lenta) sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocinado extraíble.
- 28 **NO** mueva el aparato mientras esté en uso. Mueve únicamente el aparato con el botón deslizante en posición PRESSURE (Cocinar a presión) para evitar que la tapa se abra por accidente.
- 29 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes demasiado el recipiente ni la cesta para cocinar y gratinar o la placa ni exceda el nivel máximo de llenado (MAX). De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- 30 **NO** use este aparato para cocinar arroz instantáneo.
- 31 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un sensor para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 32 Si el aparato emitiera humo negro, desenchúfalo de inmediato y espera que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocinado y la cesta para cocinar y gratinar o la placa.
- 33 **NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **EN TODO MOMENTO** manoplas o guantes para horno aislantes y use las asas y los mangos con los que va equipado el aparato.
- 34 Ten mucho cuidado al mover el aparato con aceite u otros líquidos calientes en su interior o si el robot está en el modo de presión. El uso indebido, incluso mover el robot, puede dar como resultado lesiones personales como quemaduras graves. Al usar este aparato para cocinar a presión, asegúrate de que la tapa esté cerrada correctamente y bloqueada en su posición antes de usarla. Los alimentos experimentan una presión extrema durante el modo de cocinado a presión. Si no se siguen a rajatabla las instrucciones facilitadas con respecto al correcto uso del producto, podrías sufrir un contacto accidental con alimentos o líquidos calientes que hayan recibido presión y quemarte gravemente.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

- 35** Cuando el aparato está en funcionamiento, se libera vapor caliente por el conducto de ventilación. Coloca el aparato de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de corriente, los enchufes, muebles u otros aparatos. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del conducto.
- 36** **NO** manipules, desmontes ni retires la válvula flotante o el sistema de liberación de presión.
- 37** **NO** trates 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. Abre rápidamente la tapa para evitar que el recipiente vuelva a recibir presión.
- 38** Al utilizar el modo SLOW COOK (cocción lenta), mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.
- 39** Si la tapa no se desbloquea para abrirse, esto indica que el aparato aún está sometido a presión. Toda presión que aún quede puede suponer un riesgo. Deja que el aparato libere la presión de forma natural o pulsa el botón de liberación del vapor para expulsar vapor. Tenga cuidado de evitar el contacto con el vapor que se libere para evitar quemaduras o lesiones. Cuando se expulse el vapor, la IU mostrará el mensaje "OPN LID" (abrir tapa), que indica que la tapa puede abrirse. Si el vapor no se expulsa cuando la válvula de liberación de presión cambie a la posición VENT (ventilación), desconecta el aparato y deja que la presión se libere de forma natural.
- 40** El vapor interno y los alimentos calientes del recipiente pueden causar quemaduras de gravedad. Mantén **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 abrir la tapa de presión después de cocinar.
- 41** El recipiente de cocinado, la cesta para cocinar y gratinar o la placa, y la rejilla reversible se ponen sumamente calientes durante el proceso de cocinado. Evita el vapor y el aire caliente al retirar del aparato el recipiente de cocinado y la cesta para cocinar y gratinar o la placa, y ponlos **SIEMPRE** sobre una superficie resistente al calor después de retirarlos. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 42** El recipiente de cocinado puede ser sumamente pesado cuando está lleno de todos los ingredientes. Hay que tener cuidado al levantar el recipiente de cocinado de la base del robot.
- 43** **NO** toques los accesorios, incluido el sensor (si viene incluido con su modelo), durante o inmediatamente después del cocinado, ya que se calientan mucho durante el proceso. Para prevenir quemaduras o lesiones, ten cuidado **EN TODO MOMENTO** al manejar el producto. Utiliza utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislados.
- 44** Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- 45** Deja que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o extraer piezas del mismo y almacenarlo.
- 46** Para desconectarlo, apágalo y, a continuación, desenchufa el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo.
- 47** **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.
- 48** Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.
- 49** **NUNCA** pongas la base del robot en el lavavajillas, ni la sumerjas en agua u otro líquido.



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.



Procura evitar el contacto con superficies calientes. Utiliza siempre protección de manos para evitar quemaduras.

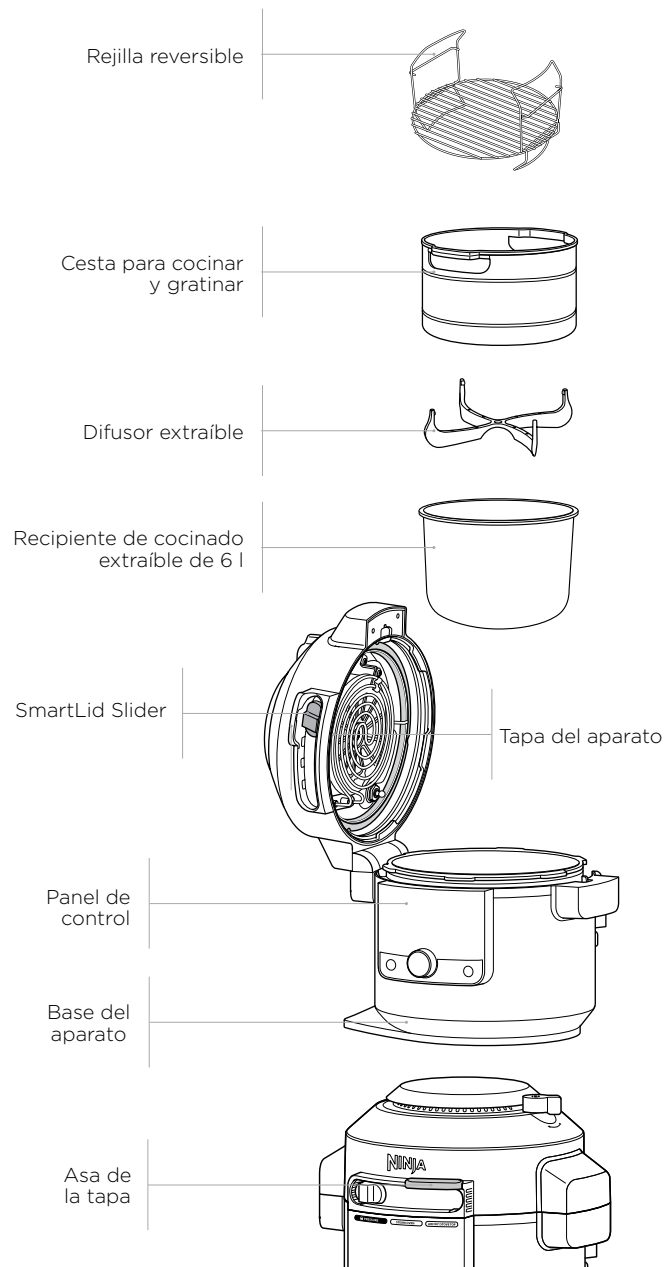


Solo para uso doméstico y en interiores.

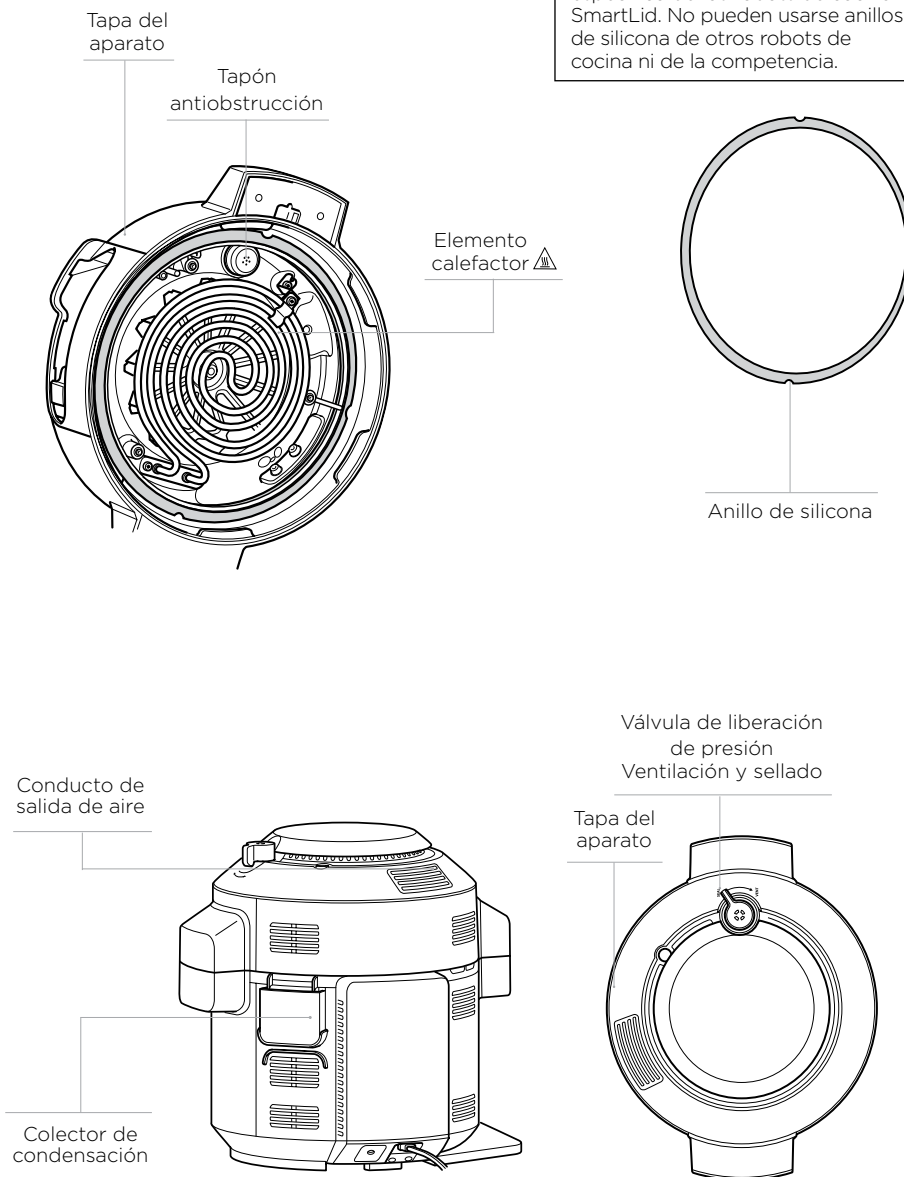
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

Accesorios incluidos



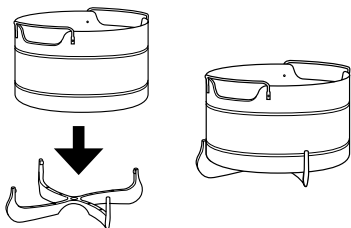
NOTA: En este producto solo puede utilizarse un anillo de silicona específico de los robots de cocina SmartLid. No pueden usarse anillos de silicona de otros robots de cocina ni de la competencia.



Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.es o contacta con Atención al cliente en el **900 839 453**.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE ACCESORIOS

CESTA PARA COCINAR Y GRATINAR



- 1 Para retirar el difusor para su limpieza, extrae las dos aletas del difusor de la ranura de la cesta y, a continuación bájalo firmemente.

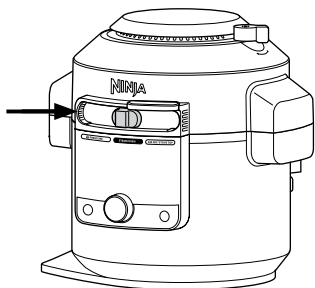
NOTA: El difusor ayuda con el flujo de aire y debe instalarse siempre en la cesta antes de cada uso.

- 2 Para montar la cesta para cocinar y gratinar, pon la cesta en la parte superior del difusor y presiona firmemente.

USO DEL SMARTLID SLIDER

El botón deslizante te permite cambiar de modo de cocción y le notifica a la tapa acerca de qué función estás usando.

- Pressure (Cocinar a presión)
- Modo Combi-Steam (combi al vapor)
- Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocina)

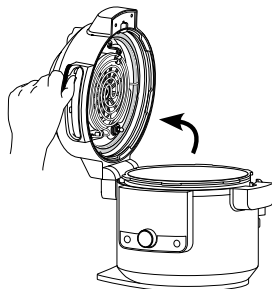


CÓMO ABRIR Y CERRAR LA TAPA

Utiliza siempre el asa situada sobre el botón deslizante para abrir y cerrar la tapa.

Puedes abrir y cerrar la tapa cuando el botón deslizante esté en el MODO COMBI-STEAM (combi al vapor) y en la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA). Cuando el botón deslizante está en la posición PRESSURE (Cocinar a presión), no se puede abrir la tapa. Si no hay presión en el aparato, mueve el botón deslizante al MODO COMBI-STEAM (combi al vapor) o a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA) para abrir la tapa.

NOTA: La tapa no se desbloqueará hasta que el aparato no esté completamente despresurizado. El botón deslizante inteligente no podrá desplazarse hacia la derecha hasta que el aparato no esté completamente despresurizado. El aparato mostrará el mensaje "OPN LID" (abrir tapa) cuando esté despresurizado.



Levanta la tapa ÚNICAMENTE utilizando el asa situada en la parte delantera del aparato. NO levantes la tapa por el lateral, ya que se liberará vapor muy caliente y podría quemarse.

USO DEL PANEL DE CONTROL

FUNCIONES DE COCCIÓN

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

STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor): Verduras y proteínas crujientes sin apenas aceite.

STEAM BAKE (horneado al vapor): Hornea bizcochos esponjosos y todo tipo de dulces.

AIR FRY (freír con aire): Dale a los alimentos un toque crujiente con poco o nada de aceite.

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

BAKE (hornear): Utiliza el aparato como horno para hornear delicias y mucho más.

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

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

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

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

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

KEEP WARM (mantener caliente): Al utilizar los modos Steam (vapor), Slow Cook (cocción lenta) y Pressure (Cocinar a presión), el aparato pasará a la función KEEP WARM (mantener caliente) al final del ciclo. Pulsa el botón KEEP WARM (mantener caliente) cuando la función haya empezado a desactivar la transición automática.

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. Esta función se desconectará pasadas 12 horas.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

SMARTLID SLIDER: Al mover el botón deslizante, se iluminan las funciones disponibles para cada modo.

SELECTOR: Una vez elegido el modo, utiliza el selector para desplazarte por las funciones disponibles hasta que se destaque la función deseada.

FLECHAS HACIA LA IZQUIERDA: Púlsalas para elegir una temperatura de cocción. Utiliza también las flechas hacia la izquierda para establecer el resultado interno al usar los botones PRESET (predefinido) y MANUAL (manual).

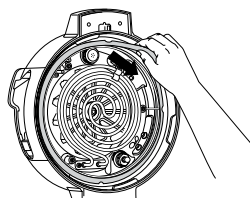
FLECHAS HACIA LA DERECHA: Púlsalas para elegir un tiempo de cocción. Utilízalas para elegir el alimento.

Botón START/STOP (inicio/parada): Pulsa estos botones para comenzar la cocción. Al pulsar el botón mientras el aparato está cocinando, la función de cocinado actual se detendrá.

⏻ (POWER [encendido/apagado]): El botón Power (encendido/apagado) permite apagar el aparato y detiene todos los modos de cocción.

ANTES DEL PRIMER USO

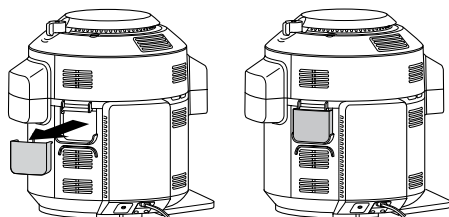
- 1 Retira del aparato todo el material de embalaje, pegatinas y cinta adhesiva y deséchalos.
- 2 Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lava el anillo de silicona, el recipiente de cocinado extraíble, la cesta para cocinar y gratinar, la rejilla reversible, y el recolector de condensación, en agua caliente jabonosa; luego enjuágalos y sécalos a conciencia. **NUNCA** limpie la base del robot en el lavavajillas.
- 4 El anillo de silicona es reversible y se puede introducir en cualquier dirección. Introduce el anillo de silicona en torno al borde exterior de la rejilla para el anillo de silicona en el lado inferior de la tapa. Asegúrate de que está totalmente introducido y plano bajo la rejilla del anillo de silicona.
- 5 Utiliza utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislados al retirar los alimentos.



INSTALACIÓN DEL RECOLECTOR DE CONDENSACIÓN

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

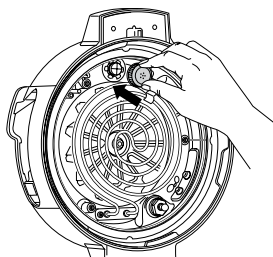
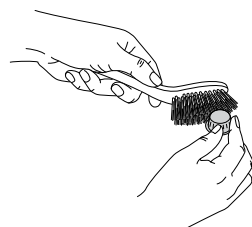
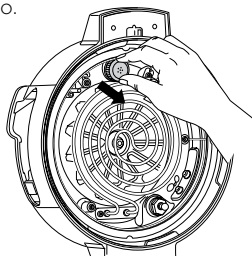
NOTA: Asegúrate de vaciar el exceso de agua que haya podido quedar en el colector de condensación tras utilizar el aparato.



RETIRADA Y REINSTALACIÓN DEL TAPÓN ANTIOTSTRUCCIÓN

El tapón antiobstrucción protege la válvula interna de la tapa de presión para que no se tapone y protege a los usuarios contra posibles salpicaduras de comida. Debería limpiarse después de cada uso con un cepillo de limpieza.

Para retirarlo, sostén el tapón antiobstrucción entre los dedos pulgar e índice (este último doblado) y gira la muñeca en el sentido de las agujas del reloj. Para volver a instalarlo, colócalo en su lugar y haz presión hacia abajo. Asegúrate de que el tapón antiobstrucción está en la posición correcta antes de usar el aparato.



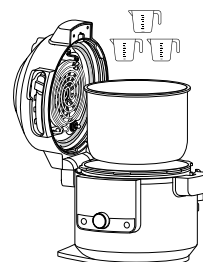
NOTA: Antes de cada uso, asegúrate de que el anillo de silicona esté bien colocado en la rejilla para el anillo de silicona y de que el tapón antiobstrucción esté montado adecuadamente sobre la válvula de liberación de presión.

USO DE LAS FUNCIONES PRESSURE COOKING (COCCIÓN A PRESIÓN)

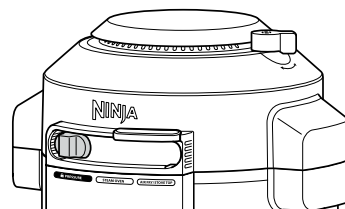
PRUEBA DE AGUA: INTRODUCCIÓN AL COCINADO A PRESIÓN

Se recomienda que los usuarios primerizos realicen la prueba de agua para familiarizarse con el cocinado a presión.

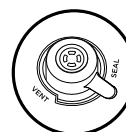
- 1 Pon el recipiente de cocinado en la base del robot y añade 700 ml de agua a temperatura ambiente al recipiente.



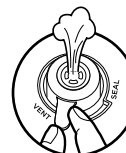
- 2 Cierra la tapa y mueve el botón deslizante a la posición PRESSURE (Cocinar a presión).



- 3 Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado).



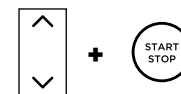
SEAL (Sellado)
para las funciones de
presurización (Pressure)



VENT (Ventilación)
para el resto de funciones
y posiciones del botón
deslizable

NOTA: La válvula quedará suelta cuando esté totalmente instalada. No la fuerces sobre el borde.

- 4 El aparato se pondrá por defecto en el modo de alta presión (Hi). Utiliza la flecha derecha hacia abajo para ajustar el tiempo a 2 minutos. Pulse el botón START/STOP para comenzar.



- 5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso que indica que el aparato está creando presión. Cuando el aparato esté totalmente presurizado, empezará la cuenta atrás.



NOTA: El tiempo de presurización variará en función de la cantidad y temperatura de los ingredientes, junto con el nivel de presurización.

- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla antes de disponerse a liberar automáticamente el vapor presurizado. El indicador sonoro de advertencia te hará saber que la válvula de liberación de la presión está a punto de abrirse. Cuando esta válvula se abra, saldrá el vapor. En cuanto el aparato indique "OPN LID" (abrir tapa), mueve el botón deslizante hacia la derecha para desbloquear la tapa. Luego, abre la tapa.



NOTA: El aparato pasará al modo KEEP WARM (mantener caliente) y el elemento calefactor permanecerá encendido.

USO DE LAS FUNCIONES PRESSURE COOKING (COCCIÓN A PRESIÓN) (cont.)

LIBERACIÓN DE PRESIÓN NATURAL FRENTE A LIBERACIÓN DE PRESIÓN RÁPIDA

NATURAL: Cuando el cocinado a presión haya terminado, el vapor saldrá de manera natural del aparato conforme se enfríe. Esto puede llevar hasta 20 minutos o más, dependiendo de la cantidad de líquido y comida que haya en el recipiente de cocinado. Durante este tiempo, el aparato cambiará al modo Keep Warm (mantener caliente). Presione el botón KEEP WARM si le gustaría apagar el modo Keep Warm. Cuando se haya completado la liberación natural de la presión, el aparato mostrará el mensaje "OPN LID" (abrir tapa).

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

Incluso después de liberar la presión de manera natural o usando la válvula de liberación de presión, quedará algo de vapor en el aparato, que se escapará cuando se abra la tapa.



NOTA: Para cantidades más grandes de comida que requieran una mayor despresurización, puedes liberar presión moviendo la válvula hasta la posición **VENT (ventilación)**.

PRESURIZACIÓN

Conforme aumenta la presión en el aparato, el panel de control mostrará "PrE" y las barras de progreso. 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.

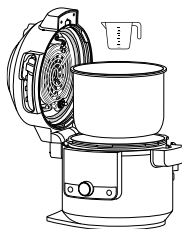
USO DE LA FUNCIÓN PRESSURE (Cocinar a presión)

Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón

Pressure (cocinar a presión)

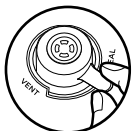
- 1 Ponga los ingredientes y al menos 250 ml de líquido en el recipiente, así como cualquier accesorio necesario. **NO** llenes el recipiente por encima de la línea que indica PRESSURE MAX (máxima presión).

NOTA: El aparato no se presurizará si no hay líquido suficiente.



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

- 2 Cierra la tapa y luego gira la válvula de liberación de presión hasta la posición SEAL (sellado).



- 3 Mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE (Cocinar a presión). Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar Hi (alta presión) o LO (baja presión).



- 4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.

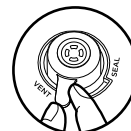
NOTA: Si está en funcionamiento durante 1 hora o menos, el reloj contará por minutos y segundos. Si está en funcionamiento durante más de 1 hora, el reloj contará solo por minutos.

- 5 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción. El aparato empezará a presurizarse. La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso. El aparato empezará la cuenta atrás cuando esté totalmente presurizado.



NOTA: El tiempo de presurización varía en función de la presión seleccionada, las temperaturas actuales del recipiente de cocinado y la temperatura y cantidad de ingredientes.

- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, gira la válvula de liberación de la presión hasta la posición VENT (ventilación).



NOTA: Una vez terminada la cocción, puedes presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo. Si no, presiona el botón START/STOP (inicio/parada).

- 7 Cuando el aparato muestre el mensaje "OPN LID" (abrir tapa), se habrá despresurizado del todo y puede mover el botón deslizable hacia la derecha para abrir la tapa.

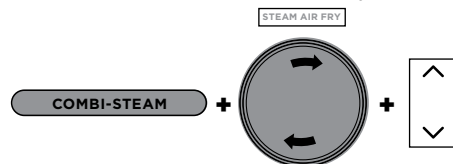
USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO COMBI-STEAM (COMBI AL VAPOR)

Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón .

NOTA: La posición de la válvula de liberación de presión no importa. Puede estar en la posición SEAL (sellado) o VENT (ventilación).

Steam Air Fry (freír con aire al vapor)

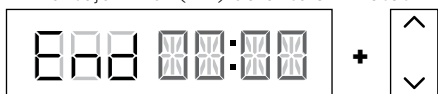
- 1 Pon los ingredientes con la cesta para cocinar y gratinar o la rejilla reversible en el recipiente. Asegúrate de que haya líquido en el recipiente para que se cree vapor. Cierra la tapa.
- 2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI AL VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir la opción STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor). Se visualizarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 °C y 240 °C.



- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y barras de progreso que indican que el aparato está creando vapor. El tiempo para crear vapor dependerá de la cantidad de ingredientes que haya en el recipiente.



- 6 Cuando el aparato llegue al nivel de vapor adecuado, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos.



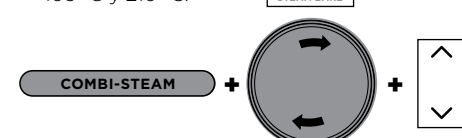
NOTA: Si los alimentos necesitan más tiempo, utiliza las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

Steam bake (horneado al vapor)

- 1 Coloca la rejilla reversible en el recipiente. Asegúrate de que haya líquido en el recipiente para que se cree vapor. Coloca un molde o papel de horno en el fondo de la posición inferior de la rejilla reversible.



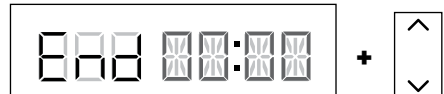
- 2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI AL VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir la opción STEAM BAKE (horneado al vapor). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 105 °C y 210 °C.



- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y 15 minutos.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso que indica que el aparato está creando vapor. El tiempo de vapor es de 20 minutos.



- 6 Cuando se haya completado el precalentamiento, la pantalla mostrará la temperatura elegida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos.



NOTA: Si los alimentos necesitan más tiempo, utiliza la flecha ascendente de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

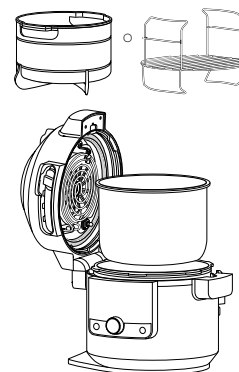
USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINA)

Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón .

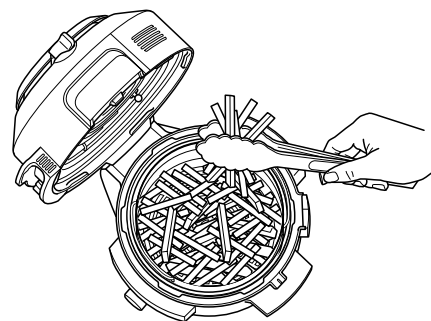
NOTA: Si abres la tapa al utilizar las funciones Air Fry (freír con aire), Bake (hornear) o Grill (parrilla), el tiempo de cocción entrará en pausa. Cierra la tapa para reanudar el cocinado.

Air Fry (freír con aire)

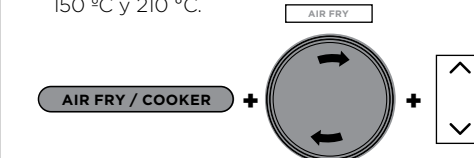
- 1 Pon la cesta para cocinar y gratinar o la rejilla reversible en el recipiente. La cesta debe tener el difusor fijado.



- 2 Añade ingredientes a la cesta para cocinar y gratinar o a la rejilla reversible. Cierra la tapa.

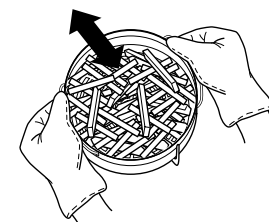


- 3 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 °C y 210 °C.



- 4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 5 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 6 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, vuelve 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.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, se recomienda remover los ingredientes periódicamente durante el proceso de freír con aire. Puedes abrir la tapa y levantar y sacar la cesta para remover o revolver los ingredientes para que se doren de manera uniforme. Una vez hecho, vuelve a colocar la cesta dentro del recipiente de cocinado y cierra la tapa con firmeza. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa.



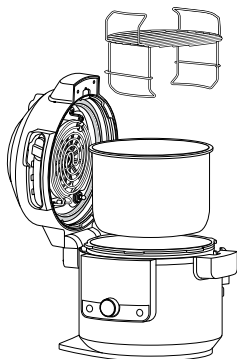
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.



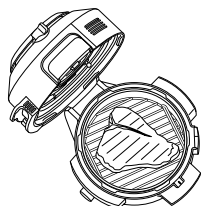
USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINA) (cont.)

Grill (parrilla)

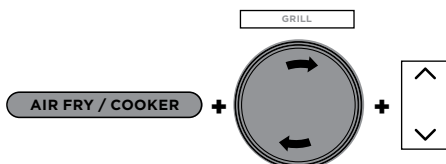
- 1 Ponga la rejilla reversible en el recipiente de cocinado en la posición de la parrilla superior o siga las instrucciones de su receta.



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

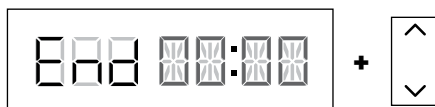


- 3 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción GRILL (parrilla).



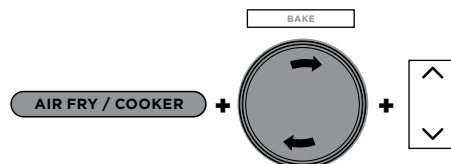
NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Grill (parrilla).

- 4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 5 minutos hasta 30 minutos.
- 5 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, en el aparato se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.

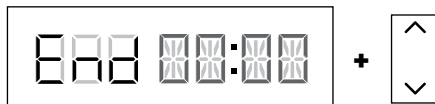


Bake (hornear)

- 1 Incorpora los ingredientes y fija cualquier accesorio al recipiente. Cierra la tapa.
- 2 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción BAKE (hornear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 120 °C y 210 °C.

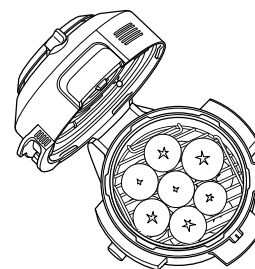


- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.

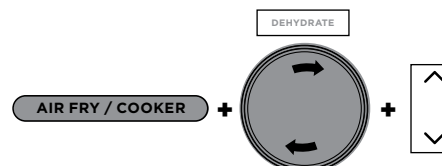


Dehydrate (deshidratar)

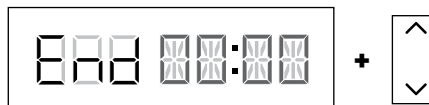
- 1 Coloca la rejilla reversible de dos niveles en la posición inferior y, a continuación, pon una capa de ingredientes en la rejilla.



- 2 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción DEHYDRATE (deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 40 °C y 90 °C.

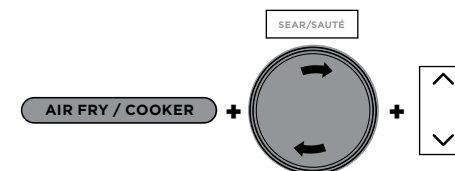


- 3 Utiliza las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 15 minutos desde 1 hora hasta 12 horas.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "END" (Fin) en la pantalla tres veces.



Sear/Sauté (sofreír/saltear)

- 1 Incorpora los ingredientes al recipiente de cocinado.
- 2 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA) o abre la tapa, y luego utiliza el selector para elegir la opción SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar "LO 1", "2", "3", "4" O "Hi 5".



NOTA: No hay disponible ningún ajuste de temperatura al usar la función Sear/Sauté (sofreír/saltear).

- 3 Pulsa 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, pulsa START/STOP (inicio/parada) para finalizar la función de cocinado y, a continuación, gira el selector a la función que desees.

NOTA: Puedes usar esta función con la tapa abierta o cerrada.

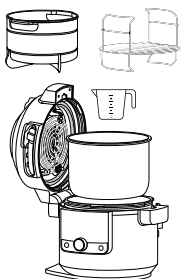
NOTA: SIEMPRE utilice utensilios antiadherentes en el recipiente de cocinado. **NO** use utensilios de metal, pues arañarán el recubrimiento antiadherente del recipiente.

NOTA: La función SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear) se desactivará automáticamente después de 1 hora para "4" y "Hi 5" y después de 4 horas para "Lo 1", "2" y "3".

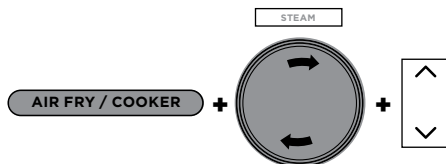
USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINA) (cont.)

Steam (vapor)

- Añade 250 ml de líquido (o la cantidad que la receta especifique) al recipiente; luego pon dentro de este la rejilla reversible o una cesta para cocinar y gratinar con ingredientes.



- Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/Cooker (cocina), y luego utiliza el selector para elegir la opción STEAM (vapor).



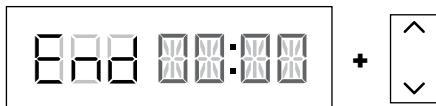
- Utiliza las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 5 minutos, hasta 30 minutos.
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.

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

- 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 el temporizador con la cuenta atrás.

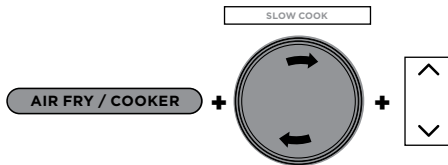
888 88:88

- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.



Slow Cook (cocción lenta)

- Incorpora los ingredientes al recipiente de cocinado. **NO** llenes el recipiente por encima de la línea MAX (máx.).
- Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción SLOW COOK (cocción lenta). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar "Hi", "LO" o "BUFFET".



- Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.

NOTA: El tiempo Slow Cook BUFFET (BUFFET para la cocción lenta) se puede ajustar entre las 2 y las 12 horas; el tiempo HI (alto) para la cocción lenta se puede ajustar entre las 4 y las 12 horas.

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

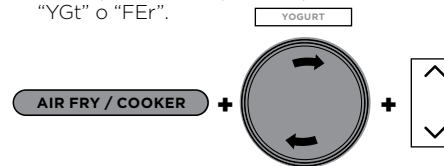
NOTA: Una vez terminada la cocción, puedes presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo.

Yogurt (yogur)

- Incorpore la cantidad deseada de leche al recipiente.

NOTA: Si prefieres pasteurizar, enfriar y añadir fermentos sin usar el aparato, omite los pasos 1-9. En su lugar pulse TEMP, seleccione "FEr" (fermentación), pulse TIME (tiempo), seleccione el tiempo de incubación deseado y, a continuación, pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar.

- Cierra la tapa.
- Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción YOGURT (yogur). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar "YGT" o "FEr".



- Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de incubación en incrementos de 30 minutos entre 6 y 12 horas.

NOTA: Si se selecciona un tiempo mayor, se producirá un yogur más ácido con una consistencia más espesa. Utiliza 12 horas para lograr un yogur tipo griego.

- Pulsa START/STOP (inicio/parada) para iniciar la pasteurización.
- 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).

888 88:88

- Una vez que se haya enfriado la leche, el aparato mostrará ADD (añadir) y STIR (mezclar) sucesivamente y el tiempo de incubación.

888 57:88

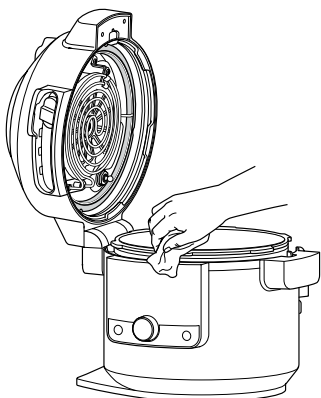
- Abre la tapa y quita la nata de la parte superior de la leche.
- Añade fermentos de yogur a la leche y agita para mezclarlos. Cierra la tapa y pulsa START/STOP (inicio/parada) para iniciar el proceso de incubación.
- El visor mostrará "FEr" (fermentación) y empezará la cuenta atrás. Cuando termine el tiempo de incubación, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra END (Fin) tres veces en la pantalla. El aparato emitirá un pitido a cada minuto durante 4 horas o hasta que se apague.



- Enfría el yogur durante un máximo de 12 horas antes de servirlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano



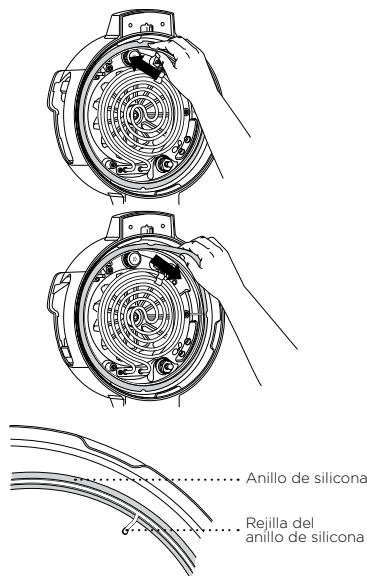
El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
- 2 Para limpiar la base del robot y el panel de control, páselos un paño húmedo limpio.
- 3 El recipiente de cocinado, el anillo de silicona, la rejilla reversible, la cesta para cocinar y gratinar y el difusor extraíble se pueden lavar en el lavavajillas.

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

- 4 La válvula de liberación de presión y el tapón antiobstrucción se pueden lavar con agua y líquido lavavajillas.
- 5 Si quedan residuos de comida pegados al recipiente de cocinado, la rejilla reversible o la cesta para cocinar y gratinar, llena de agua el recipiente y déjalo en remojo antes de limpiarlo. **NO** utilice un estropajo. Si es necesario frotar, usa un producto de limpieza no abrasivo o jabón líquido para vajillas con una almohadilla o cepillo de nailon.
- 6 Deje secar las piezas al aire después de cada uso.

Retirada y reinstalación del anillo de silicona



Para retirar el anillo de silicona, tira de él hacia fuera con delicadeza, 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, presiona hacia dentro de la sección de la rejilla sección por sección (véase la imagen anterior).

Después de usarlo, retire cualquier resto de comida del anillo de silicona y del tapón antiobstrucción.

Para evitar olores, mantén limpio el anillo de silicona Si lo lavas en agua caliente con jabón o en el lavaplatos, eliminarás olores no deseados. Sin embargo, es normal que absorba el olor de ciertos alimentos ácidos. Se recomienda tener más de un anillo de silicona a mano. Puedes adquirir anillos de silicona adicionales en ninjakitchen.es.

NUNCA tira hacia fuera del anillo de silicona con fuerza excesiva, pues eso puede deformarlo y a la rejilla, y afectar a la función de sellado de la presión. Es necesario sustituir de inmediato el anillo de silicona si tiene grietas, cortes u otros desperfectos.

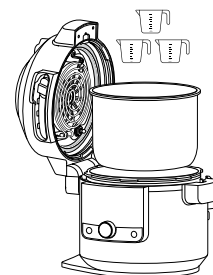
NOTA: El anillo de silicona debe reemplazarse por otro que sea específico del robot de cocina Foodi® SmartLid.

LIMPIEZA DE LA TAPA

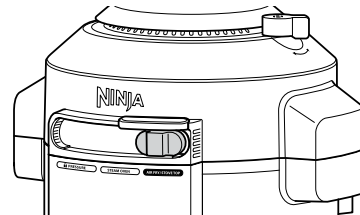
Recomendamos inspeccionar el interior de la tapa y los elementos calefactores antes de cocinar con las “funciones de cocción húmeda”, entre las que se incluyen Slow Cook (cocción lenta), Steam (vapor), Sear/Sauté (sofreír/saltear), Pressure (Cocinar a presión) y todos los modos Combi-Steam (combi al vapor). Si detectas algún residuo de comida o restos de aceite, te recomendamos que limpies el aparato con vapor (consulta las instrucciones siguientes) y que luego pases una bayeta por el interior de la tapa.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA CON VAPOR:

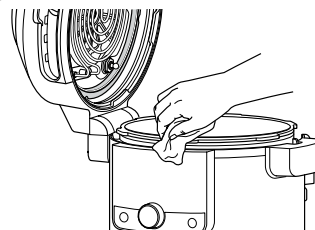
- 1 Llena el recipiente con 700 ml de agua.



- 2 Mueve el SmartLid Slider a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocina).



- 3 Selecciona STEAM (vapor) y ajusta el tiempo a 30 minutos. Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada).
- 4 Cuando el tiempo llegue a cero y el aparato se haya enfriado, utiliza un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior de la tapa y los elementos calefactores. **PRECAUCIÓN:** Cuando limpies el interior de la tapa, no toques el ventilador.



- 5 Repite los pasos 3 y 4 según sea necesario y limpia de manera localizada tantas veces como precise.

NOTA: Si el aparato no está abierto una vez que el ciclo haya acabado, se pondrá por defecto en modo KEEP WARM (mantener caliente) y el elemento calefactor seguirá funcionando.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

¿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.
- Asegúrate de que el 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.
- Comprueba que la tapa de presión está totalmente bloqueada, y que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado) al cocinar a presión.
- El aparato no se presurizará si no hay líquido suficiente.

¿Por qué la cuenta atrás se hace tan despacio?

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

¿Cómo puedo saber cuándo está presurizando el aparato?

- La barra de progreso con la animación aparecerá en el visor para indicar que el aparato está acumulando presión.

Las luces “PrE” y móviles se muestran en la pantalla del visor al usar la función de Pressure (Cocinar a presión) o Steam (vapor) o cualquiera de los modos Combi-Steam (combi al 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.

¿Por qué no puedo abrir la tapa después de la presurización?

- Como medida de seguridad, la tapa no se desbloqueará hasta que el aparato no 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.

¿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 has hecho esto y sigues oyendo un fuerte ruido de siseo, esto puede indicar que el anillo de silicona no está totalmente en su sitio. Presiona START/STOP (inicio/parada) para parar el cocinado, VENT (ventilación) si es necesario, y retira la tapa. Presione sobre el anillo de silicona, asegurándose de que está totalmente introducido y plano bajo la rejilla del anillo. Una vez totalmente instalado, debería poder hacer girar el anillo tirando ligeramente de él.

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

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

¿Cuánto tarda el aparato en despresurizarse?

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (cont.)

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

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

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

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

El mensaje de error “ADD WATER” (añadir agua) aparece en la pantalla del visor al usar la función Steam (vapor) o Pressure (Cocinar a presión).

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

El mensaje de error “ADD WATER” (añadir agua) aparece en la pantalla del visor al usar la función Pressure (Cocinar a presión).

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

Aparece el mensaje “ERR” (error).

- El aparato no está funcionando adecuadamente. Contacte con Atención al cliente en el 900 839 453.

Aparece el mensaje de error “SLIDE” (deslizar) en la pantalla del visor.

- Mueve el botón deslizable a la posición deseada antes de seleccionar una función de cocción.

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

- Mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE (Cocinar a presión) para cerrar la tapa.

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, asegúrate de darles una sacudida una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocinado que hayas 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 Usa 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.
- 4 Para recalentar la comida, usa la función AIR FRY (freír con aire).

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los “Productos”) que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de hasta dos años. Esta garantía solo resulta aplicable a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE 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 c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja®

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

Nuestro servicio de asistencia telefónica (0900 839 453) está operativo de lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. La llamada le permitirá ponerse en contacto directo con un representante de Ninja. También 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.

REGISTRO DEL PRODUCTO

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

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

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

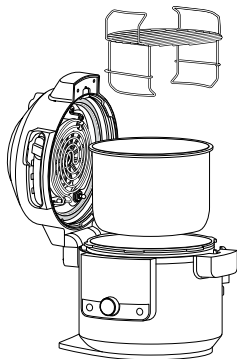
Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

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

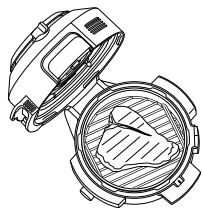
USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) - CONT.

Grelhador

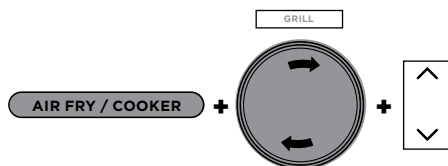
- 1 Coloque o suporte reversível na panela na posição mais alta do grelhador ou siga as instruções da sua receita.



- 2 Coloque os ingredientes no suporte e feche a tampa.

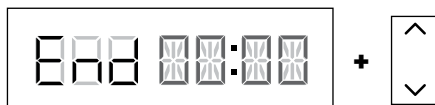


- 3 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar GRILL (GRELHAR).



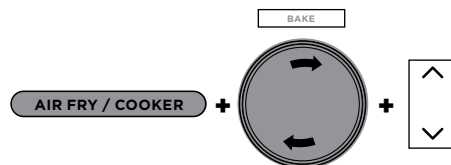
NOTA: O ajuste de tempo não está disponível nem é necessário quando utilizar a função de grelhador.

- 4 Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de um minuto até 30 minutos.
- 5 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 6 Quando o tempo de cozedura chega a zero, a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.

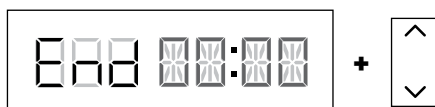


Pastelaria

- 1 Coloque quaisquer acessórios e ingredientes na panela. Feche a tampa.
- 2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar BAKE (ASSAR). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 120 °C e 210 °C.

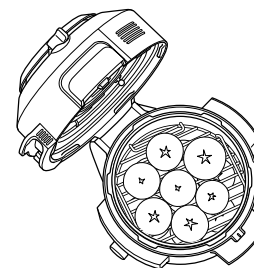


- 3 Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de um minuto até 1 hora e depois incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.
- 4 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 5 Quando o tempo de cozedura chega a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.

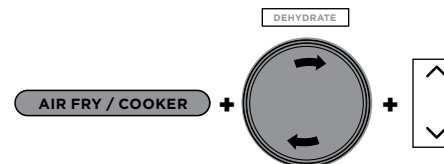


Desidratar

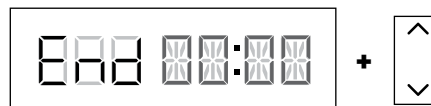
- 1 Coloque o suporte reversível na panela, na posição inferior e depois coloque uma camada de ingredientes no suporte.



- 2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar DEHYDRATE (DESIDRATAR). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 40 °C e 90 °C.

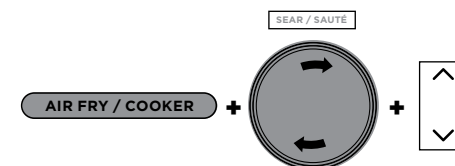


- 3 Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas.
- 4 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.



Tostar/Saltear

- 1 Coloque ingredientes na panela.
- 2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) ou abra a tampa e depois use o botão rotativo para selecionar SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para selecionar "LO 1", "2", "3", "4", OU "Hi 5".



NOTA: Não é possível regular o tempo disponível ao utilizar a função Sear/Sauté (Tostar/Saltear).

- 3 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 4 Prima o botão INICIAR/PARAR para desligar a função SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR). Para mudar para uma função de cozedura diferente, prima START/STOP para terminar a função de cozedura e depois use o seletor e o botão rotativo para indicar a sua função desejada.

NOTA: Pode usar esta função com a tampa aberta ou fechada.

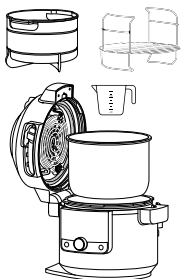
NOTA: Utilize **SEMPRE** utensílios antiaderentes na panela de cozedura. **NÃO** utilize utensílios de metal, pois podem riscar o revestimento antiaderente da panela.

NOTA: A função SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR) desligar-se-á automaticamente após 1 hora para "4" e "Hi 5" e após 4 horas para "Lo 1", "2" e "3."

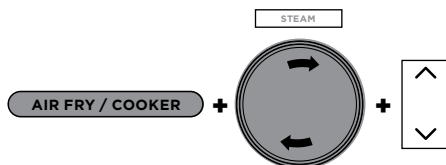
USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) - CONT.

Vapor

- Adicione 250 ml de líquido (ou a quantidade especificada pela receita) à panela e coloque o suporte reversível ou o recipiente Cook & Crisp com os ingredientes na panela.



- Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/Fogão) e depois use o botão rotativo para selecionar STEAM (VAPOR).



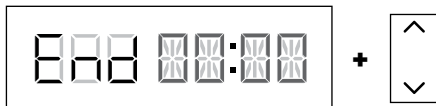
- Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 5 minutos até 30 minutos.
- Prima START/STOP para começar a cozedura.

NOTA: Não há regulação de temperatura quando se utiliza a função STEAM (Vapor).

- O aparelho dará início ao pré-aquecimento até o líquido levantar fervura. O visor indicará "PrE". A animação de pré-aquecimento será apresentada até que o aparelho atinja a temperatura e, em seguida, o visor apresentará o temporizador a efetuar a contagem decrescente.

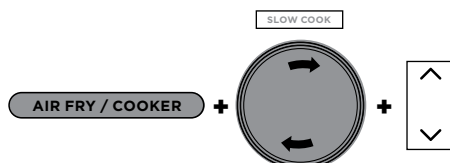
888 88:88

- Quando o tempo de cozedura chega a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.



Cozedura lenta

- Coloque os ingredientes na panela. **NÃO** encha a panela para além da linha MÁX.
- Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/Fogão) e depois use o botão rotativo para selecionar SLOW COOK (COZEDURA LENTA). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para selecionar "Hi", "Lo" ou "bUFFET".



- Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos até 12 horas.
- Prima START/STOP para começar a cozedura.

NOTA: O ajuste do tempo bUFFET para a Cozedura Lenta pode ser ajustado entre 2 e 12 horas; o ajuste do tempo de SLOW COOK HI (COZEDURA LENTA ALTO) pode ser ajustado entre 4 e 12 horas.

- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) e começará a contagem crescente.

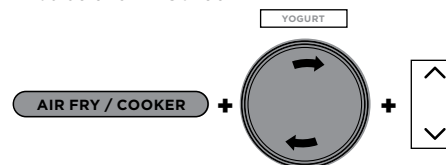
NOTA: Quando a cozedura terminar, pode premir o botão KEEP WARM (MANTER QUENTE) para desligar o modo respetivo.

Iogurte

- Adicione a quantidade desejada de leite à panela.

NOTA: Se preferir pasteurizar, arrefecer e adicionar culturas sem utilizar o aparelho, ignore os passos 1-9. Em vez disso, prima TEMP, selecione "Fer" (FERMENTAR), prima TIME (TEMPO), selecione o tempo de incubação pretendido e prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar.

- Feche a tampa.
- Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar YOGURT (IOGURTE). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para selecionar "YGT" ou "FEr".



- Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de incubação em incrementos de 30 minutos entre 6 e 12 horas.

NOTA: Selecionar um período de tempo mais longo resultará num iogurte de sabor mais intenso e com uma consistência mais espessa. Utilize a opção de 12 horas para obter iogurte de estilo grego.

- Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar a pasteurização.
- O aparelho irá exibir BOIL (FERVER) durante a pasteurização. Quando a temperatura de pasteurização é atingida, o aparelho emite um sinal sonoro e apresenta COOL (ARREFECER).

888 88:88

- Depois de o leite ter arrefecido, o aparelho irá exibir ADD (ADICIONAR) e depois STIR (MEXER), seguido do tempo de incubação.

888 88:88

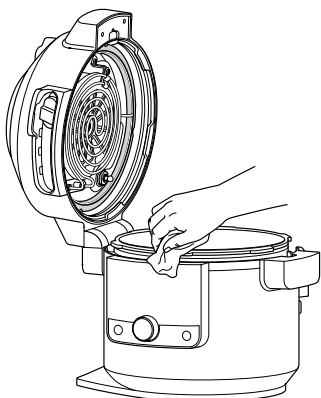
- Abra a tampa e retire a nata da parte superior do leite.
- Adicione as culturas de iogurte ao leite e mexa para combinar. Feche a tampa e prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o processo de incubação.
- O visor irá mostrar "Fer" (FERMENTAR) e começará a contagem decrescente. Quando o tempo de incubação tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a palavra END (FIM) piscará 3 vezes no visor. O aparelho emitirá um sinal sonoro a cada minuto ao longo de até 4 horas ou até ser desligado.

888 88:88

- Arrefeça o iogurte durante até 12 horas antes de servir.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza: na máquina de lavar loiça ou à mão



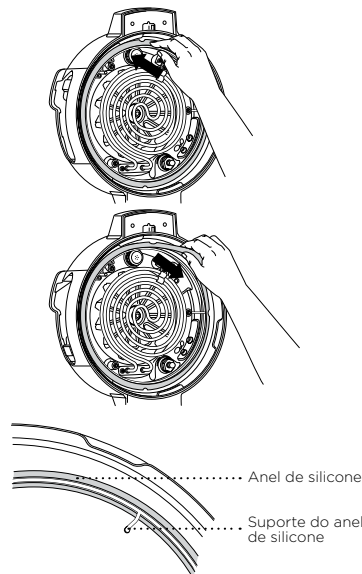
O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.

- 1 Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza.
- 2 Para limpar a base do robô e o painel de controlo, utilize um pano húmido.
- 3 A panela de cozedura, o anel de silicone, o suporte reversível, o recipiente Cook & Crisp e o difusor amovível podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

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

- 4 A válvula de libertação de pressão e a tampa antiobstrução podem ser lavadas com água e detergente de loiça.
- 5 Se houver resíduos de alimentos presos na panela de cozedura, no suporte reversível ou no recipiente Cook & Crisp, encha a panela com água e deixe de molho antes de limpar. **NÃO** utilize esfregões. Se for necessário esfregar, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou detergente de loiça líquido com um esfregão ou uma escova de nylon.
- 6 Deixe secar ao ar todas as peças após cada utilização.

Retirar e recolocar o anel de silicone



Para retirar o anel de silicone, puxe-o para fora suavemente, secção por secção, a partir do suporte do anel de silicone. O anel pode ser colocado com qualquer lado virado para cima. Para o recolocar, pressione-o para baixo no suporte, secção por secção (veja a imagem acima).

Depois da utilização, remova quaisquer resíduos de alimentos do anel de silicone e da tampa antiobstrução.

Mantenha o anel de silicone para evitar odores

Lavar em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça pode remover o odor. No entanto, é normal que absorva o odor de alguns alimentos ácidos. É recomendável ter mais do que um anel de silicone disponível. Pode adquirir anéis de silicone adicionais em ninjakitchen.eu.

NUNCA retire o anel de silicone com demasiada força, pois isto pode deformar o anel e o suporte e afetar a função de vedação por pressão. Um anel de silicone com fissuras, cortes ou outros danos deve ser substituído imediatamente.

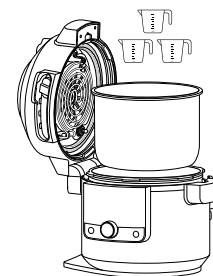
NOTA: O anel de silicone tem de ser substituído por um que seja específico do robô de cozinha Foodi® SmartLid.

LIMPAR A TAMPA

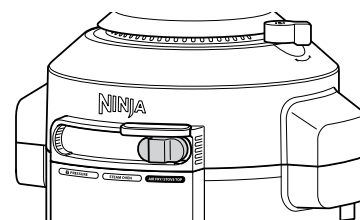
Recomendamos a inspeção do interior da tampa e dos elementos de aquecimento antes de cozinhar com "funções de cozedura húmida", que incluem a cozedura lenta, vapor, tostar/saltear, pressão e todos os modos Combi-Steam. Se vir qualquer resíduo alimentar ou acumulação de óleo, recomendamos que limpe o aparelho a vapor (ver instruções abaixo) e depois limpe o interior da tampa.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA A VAPOR:

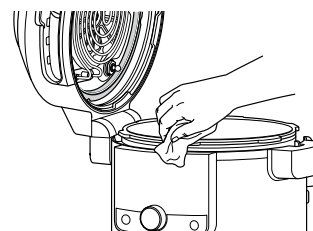
- 1 Encha a panela com 700 ml de água.



- 2 Mova o SmartLid Slider para Air Fry/Cooker (Fritar a ar/Fogão).



- 3 Selecione STEAM (VAPOR) e defina o tempo em 30 minutos. Prima START/STOP (INICIAR/PARAR).
- 4 Quando o tempo chegar a zero e o aparelho tiver arrefecido, utilize um pano ou esponja húmidos para limpar o interior da tampa e os elementos de aquecimento. **CUIDADO:** Ao limpar o interior da tampa, não toque na ventoinha.



- 5 Repita os passos 3 e 4 conforme necessário e limpe todos os pequenos detalhes como achar melhor.

NOTA: Se o aparelho não for aberto após o fim do ciclo, mudará por predefinição para KEEP WARM (MANTER QUENTE) e o elemento de aquecimento irá continuar a funcionar.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Porque é que o meu aparelho está a demorar tanto tempo a aumentar a pressão? Quanto tempo demora a aumentar a pressão?

- Os tempos de cozedura podem variar com base na temperatura selecionada, na temperatura atual da panela de cozedura e na temperatura ou quantidade dos ingredientes.
- Verifique se o anel de silicone está totalmente colocado e alinhado com a tampa. Se estiver colocado corretamente, deve conseguir puxar ligeiramente o anel para o rodar.
- Verifique se a tampa de pressão está totalmente bloqueada e se a válvula de libertação de pressão está na posição SEAL (FECHO HERMÉTICO) ao cozer com pressão.
- O aparelho não levantará pressão se não houver líquido suficiente.

Porque é que a contagem decrescente está tão lenta?

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

Como posso saber quando é que o aparelho está a pressurizar?

- O visor apresentará a barra de progresso a carregar a animação de aumento para indicar que o aparelho está a aumentar a pressão.

“PrE” e luzes em movimento aparecem no visor ao utilizar as funções de Pressão ou Vapor, assim como quaisquer modos Combi-Steam.

- Isto indica que o aparelho está a aumentar a pressão ou a pré-aquecer quando são usadas as funções VAPOR ou PRESSÃO. Quando o aparelho terminar de aumentar a pressão, o tempo de cozedura que definiu começará a contagem decrescente.

Há muito vapor a sair do aparelho quando é utilizada a função Vapor.

- É normal que seja libertado vapor pela válvula de libertação de pressão durante a cozedura.

Porque não consigo abrir a tampa depois de pressurizar?

- Como característica de segurança, a tampa não será desbloqueada até o aparelho estar completamente despressurizado. Rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (LIBERTAR) para libertar rapidamente a pressão através da válvula. Uma descarga rápida de vapor sairá pela válvula de libertação de pressão. Quando o vapor for completamente libertado, o aparelho estará pronto para ser aberto.

É suposto a válvula de libertação de pressão estar larga?

- Sim. O ajuste largo da válvula de libertação de pressão é intencional, pois permite uma transição rápida e fácil entre VEDAR e LIBERTAR e ajuda a regular a pressão através da libertação de pequenas quantidades de vapor durante a cozedura para assegurar excelentes resultados. Certifique-se de que está virada no máximo possível para a posição SEAL (VEDAR) ao cozinhar com pressão e no máximo possível para a posição VENT (LIBERTAR) na libertação rápida.

O aparelho está a emitir um ruído sibilante e não está a alcançar a pressão.

- Certifique-se de que a válvula de libertação de pressão está virada para a posição SEAL (VEDAR). Se tiver feito isso e ainda ouvir um ruído sibilante forte, pode indicar que a sua vedação de silicone não está na posição correta. Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para parar a cozedura, depois VENT (VENTILAR) conforme necessário e abra a tampa. Pressione para baixo o anel de silicone, certificando-se de que está totalmente inserido e que está numa posição plana por baixo do suporte do anel. Quando estiver totalmente colocado, deve conseguir puxar ligeiramente o anel para o rodar.

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

- O ciclo de cozedura está concluído e o aparelho está no modo para Manter Quente.

Quanto tempo demora o aparelho a despressurizar?

- O tempo que demora a libertar a pressão depende da quantidade de alimentos no aparelho e pode variar de receita para receita. Certifique-se de que a válvula de flutuador desceu antes de tentar retirar a tampa. Se o aparelho estiver a demorar mais do que o normal a despressurizar, desligue-o e aguarde até que a válvula do flutuador desça antes de interagir com a tampa.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS - CONT.

A mensagem de erro “ADD POT” (“ADICIONAR PANELA”) aparece no ecrã.

- A panela de cozedura não está no interior da base do robô. A panela de cozedura é necessária para todas as funções.

A mensagem de erro “SHUT LID” (“FECHAR TAMPA”) aparece no ecrã.

- A tampa está aberta e tem de estar fechada para que a função selecionada se inicie.

A mensagem de erro “ADD WATER” (“ADICIONAR ÁGUA”) aparece no ecrã ao utilizar a função Steam (Vapor) e Pressure (Pressão).

- O nível de água está demasiado baixo. Adicione mais água para a função continuar.

A mensagem de erro “NO PRESSURE” (“SEM PRESSÃO”) aparece no ecrã ao utilizar a função Pressure (Pressão).

- Adicione mais líquido à panela de cozedura antes de reiniciar o ciclo de cozedura a pressão.
- Certifique-se de que a válvula de libertação de pressão está na posição VEDAR.
- Certifique-se de que o anel de silicone está instalado corretamente.

Aparece a mensagem “ERR” (“ERRO”).

- A unidade não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453.

A mensagem de erro “SLIDE” (“DESLIZAR”) aparece no ecrã.

- Mova o seletor para a posição desejada antes de selecionar uma função de cozinhado.

A mensagem de erro “LOCK LID” (“FECHAR TAMPA”) aparece no ecrã.

- Mova o seletor para a posição PRESSURE (PRESSÃO) para fechar a tampa.

SUGESTÕES ÚTEIS

- 1 Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da panela, sem sobreposição. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se que os mexe a meio do tempo de cozedura definido.
- 2 Para ingredientes mais pequenos, que poderiam cair através do suporte reversível, é recomendável envolvê-los em papel vegetal ou de alumínio.
- 3 Utilize o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) para manter os alimentos quentes a uma temperatura segura depois de os cozinhar. Para evitar que os alimentos sequem, é recomendável manter a tampa fechada e utilizar esta função apenas antes de servir.
- 4 Para reaquecer alimentos, utilize a função AIR FRY (FRITAR A AR).

REGISTO DO PRODUTO

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus “direitos legais”). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes com a qualidade dos nossos produtos (os “Produtos”) que lhe concedemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias – os seus direitos legais não são afetados. De salientar que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) (“nós”, “nosso” ou “nos”). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

Garantias Ninja®

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho precisa de trabalhar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete quanta confiança o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

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

- N.º do modelo
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e sobre os lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite www.ninjakitchen.eu

Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

REGISTO DO PRODUTO

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com o manual de instruções da Ninja®, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja® genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja®).
- Reparações ou alterações realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes, exceto se puder demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual está a ativar a garantia.

O que acontece quando a minha garantia acaba?

A Ninja não cria produtos para terem uma duração limitada. Temos em linha de conta que possa haver o desejo dos nossos clientes de quererem reparar o seu aparelho de cozinha após o fim da garantia. Encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

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

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante.

No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.



REKISTERÖI OSTOKSESI



ninakitchen.eu



Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 230 V~, 50 Hz

Teho: 1 460 W

Tilavuus: 6 l

Nesteluokka: 2

PS: 40 kPa

VINKKI: Malli- ja sarjanumerot löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



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

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia	237
Osat ja lisävarusteet	241
Lisävarusteiden kokoamisohjeet	243
SmartLid-liukukytkeksen käyttö	243
Ohjauspaneelin käyttö	244
Kypsennystoiminnot	244
Käyttöpainikkeet	244
Ennen ensimmäistä käyttöä	245
Kondenssiveden kerääjän kiinnittäminen	245
Tukkeutumissuojan irrotus ja takaisinkiinnitys	245
Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimen käyttö	246
Painekypsennystoimintojen käyttö	246
Vesitesti: Painekypsennämisen aloittaminen	246
Luonnollinen paineen päästö / nopea paineen päästö	247
Paineistus	247
Painetoiminnon käyttö	247
Combi-Steam-toimintojen käyttö	249
Kuumailmakypsennys höyryttämällä	249
Steam Bake (Paisto höyryttämällä)	249
Air Fry -kuumailmakypsennyksen / Keittimen toimintojen käyttö	250
Kuumailmakypsennys	250
Grillaus	251
Paisto	251
Kuivaus	252
Ruskistus/kuullotus	252
Höyrytys	253
Haudutus	253
Jugurtti	254
Puhdistus ja huolto	255
Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu	255
Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys	255
Kannen puhdistus	256
Vianmääritysoapas	257
Hyödyllisiä vinkkejä	258
Tuotteen rekisteröinti	259

VAROITUS

- 1 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut uunin pakkauksesta.
- 2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 3 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- 4 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 5 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten leikkiä laitteella tai käyttää sitä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 6 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli.
- 7 Nosta kantta **AINOASTAAN** laitteen etuosassa olevasta kädensijasta. **ÄLÄ** nosta kantta sivusta, sillä tällöin vapautuu tulikuuma höyryä.
- 8 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei kattila ole paikallaan.
- 9 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- 10 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan keittimen jalustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen jalusta puhtaiksi ja kuiviksi.
- 11 Kun irrotettava kattila on tyhjä, **ÄLÄ** kuumenna sitä yli kymmentä minuuttia. Se saattaa vahingoittaa kattilan pintaa.
- 12 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.
- 13 **ÄLÄ** peitä paineventtiilejä.
- 14 **ÄLÄ** ruskista tai paista öljyssä painekypsennyksen aikana.
- 15 Varovaisuus on tarpeen, kun lihaa ruskistetaan tai kasviksia kuullotetaan. Pidä kädet ja kasvat etäällä irrotettavasta kattilasta erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.
- 16 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvassa ajoneuvossa tai veneessä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 17 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana. **ÄLÄ** aseta laitetta keittolevyn päälle.
- 18 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 19 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 20 Tarkista **AINA** ennen käyttöä paineenpäästöventtiili ja nesteen pinnan säätöventtiili tukosten varalta, ja poista sellaiset tarvittaessa. 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 paineenpäästöventtiiliin. Näitä ja samankaltaisia turpoavia ruokia (kuten kuivatut kasvikset, pavut, jyvät ja riisi) ei tule kypsentää painekeitTIMESSÄ muuten kuin Ninja® Foodi® -reseptiä noudattaen.
- 21 Kun painekeitTIMESSÄ kypsennetään turpoavia ruokia (kuten kuivatut kasviksia, papuja, jyviä, riisiä jne.) **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puolivälin, ellei Ninja® Foodi® -reseptissä toisin ohjeisteta.

- 22 **ÄLÄ** peitä ylintä ilmanottoaukkoa tai takana olevaa ilmaliitännän aukkoa kannen ollessa suljettuna. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumentumisen.
- 23 Räjähdyks- ja loukkaantumisriskin vähentämiseksi käytä vain Foodi® MultiCooker -silikonirengasta. Varmista ennen käyttöä, että silikonirengas on kiinnitetty paikoilleen ja että kansi on suljettu asianmukaisesti. **ÄLÄ** käytä revennyttä tai vaurioitunutta rengasta. Vaihda silikonirengas uuteen ennen käyttöä.
- 24 **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.
- 25 Noudata **AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteen enimmäis- ja vähimmäismääriä.
- 26 Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.
- 27 **ÄLÄ** koskaan käytä SLOW COOK -toimintoa (haudutus) ilman, että irrotettavassa kattilassa on ruokaa ja nesteitä.
- 28 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana. Siirrä laitetta ainoastaan, kun liukukytin on PRESSURE-asennossa, jotta kansi ei vahingossa avaudu.
- 29 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** täytä liian täyteen tai ylitä kattilan ja Cook & Crisp -korin tai -lautasen MAX-enimmäistäytöraja. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- 30 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsennykseen.
- 31 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa kypsennysmittarin avulla, että ruoka kypsentyi suositusten mukaisesti lämpötiloihin.
- 32 Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan ja Cook & Crisp -korin tai -lautasen.
- 33 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palo- ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja.
- 34 Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä ja/tai jos keitin on paineistettu. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa vammoja, esimerkiksi vakavia palovammoja. Kun tätä laitetta käytetään painekypsennykseen, varmista, että kansi on suljettu asianmukaisesti ja lukittu paikoilleen ennen käyttöä. Ruoka on painekypsennyksen aikana voimakkaasti paineistettu. Tuotteen asianmukaiseen käyttöön liittyvien ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa tahattomaan kosketukseen kuumien paineistettujen ruokien tai nesteiden kanssa aiheuttaen vakavia palovammoja.
- 35 Kun laite on käytössä, poistoilmaliitännän aukosta vapautuu kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei aukko ole suunnattu virtajohtoa, pistorasioita, kaappeja tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäällä aukosta.
- 36 **ÄLÄ** peukaloi, pura tai muulla tavoin irrota nesteen pinnan säätöventtiiliä tai paineenpäästökokoontapanaa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- 37 ÄLÄ** yritä avata kantta painekypsen-nyksen aikana tai sen jälkeen ennen kuin kaikki sisäinen paine on vapautunut paineenpäästöventtiilin kautta ja laite on jäähtynyt hieman. Avaa kansi välittömästi sisemmän kattilan uudelleenpaineistumisen välttämiseksi.
- 38** Kun käytät SLOW COOK -asetusta, pidä kansi **AINA** suljettuna.
- 39** Jos kansi ei avaudu, tämä tarkoittaa, että laite on yhä paineistettu. Laitteessa oleva paine voi olla vaarallista. Anna laitteen vapauttaa paine luonnollisesti tai paina Steam Release -höyrynpapautuspainiketta höyrynpapauttamiseksi. Varo kontaktia vapautuvan höyryn kanssa välttääksesi palo- ja muut vammat. Kun höyry vapautuu, käyttöliittymässä näkyy OPN LID, mikä tarkoittaa, että kannen voi avata. Jos höyry ei vapaudu, kun paineenpäästöventtiili siirretään paineen vapautusasentoon, irrota laite pistorasiasta ja anna laitteen vapauttaa höyry luonnollisesti.
- 40** Sisemmässä kattilassa oleva höyry ja kuuma ruoka voivat aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä **AINA** kädet, kasvot ja muut kehonosat kaukana paineenpäästöventtiilistä ennen paineenpäästöä ja sen aikana sekä avattaessa kantta kypsennyksen jälkeen.
- 41** Kattila, Cook & Crisp -kori tai -lautanen ja kääntyvä teline kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa irrottaessasi kattilaa ja Cook & Crisp -koria tai -lautasta laitteesta, ja sijoita ne **AINA** irrottamisen jälkeen lämmönkestävälle pinnalle. **ÄLÄ KOSKAAN** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- 42** Irrotettava kattila voi olla erittäin painava, kun se on täynnä aineksia. Kattila on irrotettava keittimen jalustasta varoen.
- 43 ÄLÄ** koske varusteisiin, älä edes kypsennysmittariin (mikäli mallissa on sellainen), kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Käytä pitkäkahvaisia välineitä ja suojaavia patalappuja tai uunikintaita.
- 44** Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
- 45** Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastointia.
- 46** Irrota laite virtalähteestä kytkemällä laite pois päältä ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta.
- 47 ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- 48** Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 49 ÄLÄ KOSKAAN** pane keittimen jalustaa astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



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



Varmista, että varot kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.

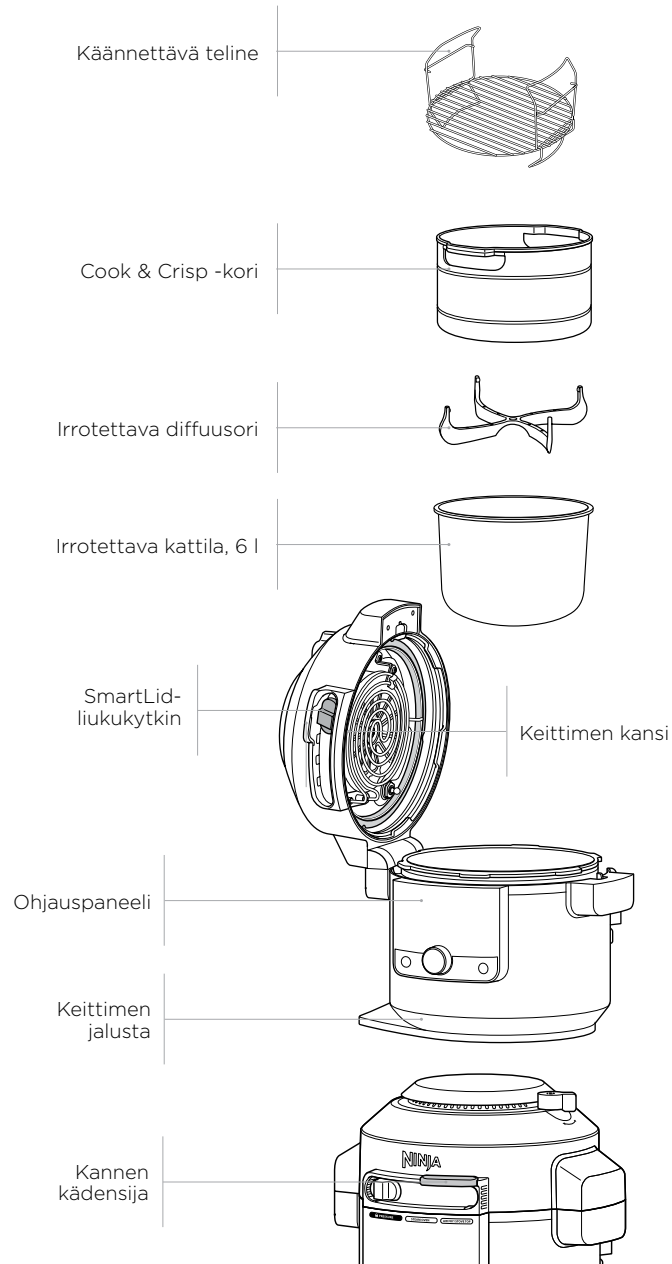


Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

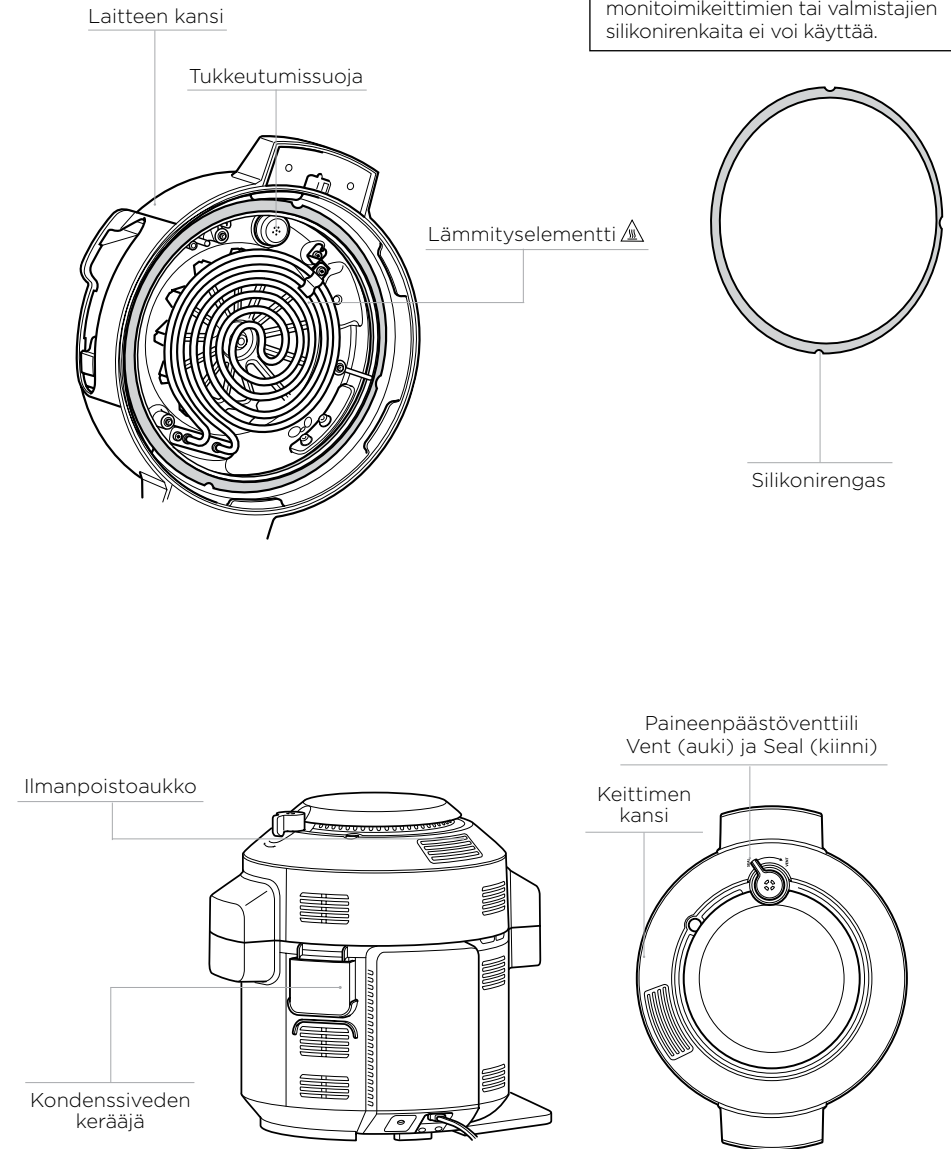
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT JA LISÄVARUSTEET

Sisältyvät varusteet



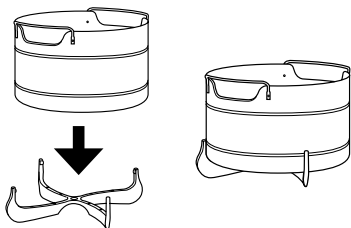
HUOMAUTUS: Tämän tuotteen kanssa voi käyttää vain SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimien omaa silikonirenkaita. Muiden monitoimikeittimien tai valmistajien silikonirenkaita ei voi käyttää.



Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa ninjakitchen.eu.

LISÄVARUSTEIDEN KOKOAMIS-OHJEET

COOK & CRISP -KORI



- 1 Irrota diffusori puhdistamista varten vetämällä 2 diffusorin siipeä pois korissa olevasta urasta ja vetämällä sitten diffusoria napakasti alaspäin.

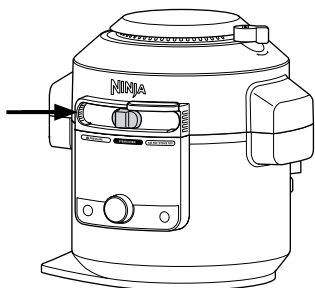
HUOMAUTUS: Diffusori auttaa ilmavirtauksen kanssa, ja se tulee aina olla asennettuna koriin ennen käyttöä.

- 2 Kokoa Cook & Crisp -kori asettamalla kori diffusorin päälle ja painamalla napakasti alaspäin.

SMARTLID-LIUKUKYTKIMEN KÄYTTÖ

Liukukytkimen avulla voit vaihdella kypsennystilojen välillä, ja se ilmoittaa kannelle käyttämäsi toiminnon.

- Pressure (paine)
- Combi-Steam-tila
- Air Fry/Cooker (kuumailmakypsennys/keitin)

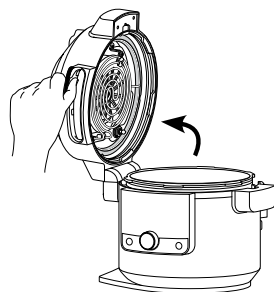


KANNEN AVAAMINEN JA SULKEMINEN

Käytä aina liukukytkimen yläpuolella olevaa kädensijaa kannen avaamiseen ja sulkemiseen.

Voit avata ja sulkea kannen, kun liukukytkin on COMBI-STEAM-tilassa ja AIR FRY/COOKER-asennossa. Kun liukukytkin on PRESSURE-asennossa ("paine"), kantta ei voi avata. Mikäli laitteessa ei ole painetta, siirrä liukukytkin COMBI-STEAM-tilaan tai AIR FRY/COOKER-asentoon kannen avaamiseksi.

HUOMAUTUS: Kannen lukitus ei avaudu, ennen kuin kaikki paine on poistunut laitteesta. Älyliukusäädin ei liu'u oikealle ennen kuin paine on kokonaan poistunut laitteesta. Laitteessa näkyy "OPN LID" (avaa kansi), kun paine on poistunut.



Nosta kantta AINOASTAAN laitteen etuosassa olevasta kädensijasta. ÄLÄ nosta kantta sivusta, sillä tällöin vapautuu tulikuuma höyryä.

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ

KYPSENNYSTOIMINNOT

PRESSURE (paine kypsennys): Kypsennä ruoka nopeasti pitäen sen mureana.

STEAM AIR FRY (kuumailmakypsennys höyryttämällä): Rapeita kasviksia ja lihaa vain pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä.

STEAM BAKE (Paisto höyryttämällä): Paista kuohkeita kakkuja ja muita makeita herkuja.

AIR FRY (kuumailmakypsennys): Saat ruokiin rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä.

GRILL (grillaus): Käytä korkeaa lämpötilaa ruoan karamellisointiin ja ruskistamiseen.

PAISTO: Käytä uunina murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

DEHYDRATE (kuivaus): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

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

STEAM (höyrytys): Kypsennä herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.

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

YOGURT (JOGURTTI): Pastöroi ja fermentoi maitoa kermamaisen kotitekoisen jogurtin valmistamiseksi.

KEEP WARM (lämpimänä pitäminen):

Kun käytät höyrytystä, haudutusta ja painekypsennystä, laite vaihtaa syklin lopussa KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen). Paina KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) toiminnon käynnistyttyä, jos haluat poistaa tämän automaattisen siirron käytöstä.

HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minutteja. Tämä toiminta aikakatkaistaan 12 tunnin kuluttua.

KÄYTTÖPAINIKKEET

SMARTLID-LIUKUKYTKIN: Kun siirrät liukukytintä, kunkin tilan käytettävissä oleviin toimintoihin syttyy valo.

VALITSIN: Kun olet valinnut tilan, selaa valitsimella käytettävissä olevia toimintoja, kunnes olet haluamasi toiminnon kohdalla.

VASEMMANPUOLEISET NUOLET: Valitse kypsennyslämpötila painamalla näitä. Käytä vasemmanpuoleisia nuolia myös sisälämpötiloksen asettamiseen PRESET-JA MANUAL-painikkeita käyttäessäsi.

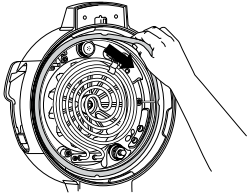
OIKEANPUOLEISET NUOLET: Valitse kypsennysaika painamalla näitä. Käytä näitä nuolia ruokatyyppin asettamiseksi käyttämällä PRESET-asetusta.

START/STOP-painike (käynnistys/pysäytys): Aloita kypsennys painamalla. Kun painat tätä painiketta laitteen ollessa käynnissä, senhetkinen kypsennystoiminto päättyy.

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

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

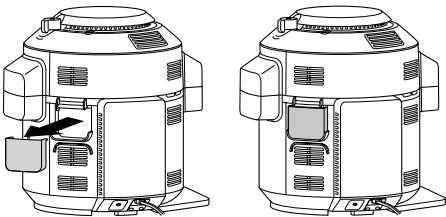
- 1 Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja teipit tuotteesta.
- 2 Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese silikonirengas, irrotettava kattila, Cook & Crisp -kori, käännettävä teline ja kondenssiveden kerääjä lämpimällä ja kondenssiveden kerääjä lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti. Keittimen jalustaa ei saa **KOSKAAN** pestä astianpesukoneessa.
- 4 Silikonirengas voidaan kääntää ja kiinnittää kummin päin tahansa. Pane silikonirengas silikonirenkaan pidikkeen ulkoreunan ympärille kannen alapuolelle. Varmista, että se on kunnolla kiinni ja suorassa silikonirenkaan pidikkeen alla.
- 5 Käytä pitkäkahvaisia välineitä ja suojaavia patalappuja tai uunikintaita, kun otat ruokaa pois keittimestä.



KONDENSSEVEDEN KERÄÄJÄN KIIINNITTÄMINEN

Kiinnitä kondenssiveden kerääjä liu'uttamalla se keittimen alustassa olevaan hahloon. Liu'uta se ulos ja pese käsin jokaisen käytön jälkeen.

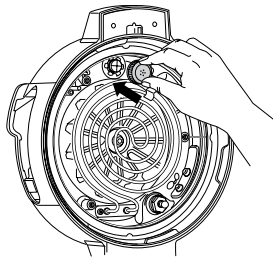
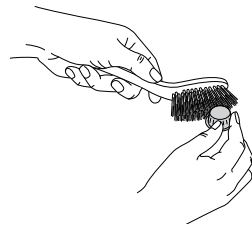
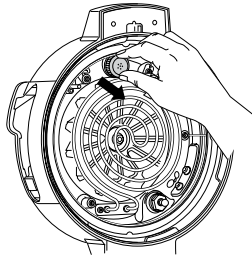
HUOMAUTUS: Muista aina tyhjentää kondenssiveden kerääjään kertynyt vesi kypsennyksen jälkeen.



TUKKEUTUMISSUOJAN IRROTUS JA TAKAISINKIIINNITYS

Tukkeutumissuoja suojaa painekannen sisäventtiiliä tukkeutumiselta ja käyttäjiä mahdollisilta ruokaroiskeilta. Se tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen puhdistusharjalla.

Poista se pitämällä tukkeutumissuojaa peukalosi ja taivutetun etusormesi välissä ja kiertämällä sitten rannettasi myötäpäivään. Kiinnitä se takaisin panemalla se paikoilleen ja painamalla alas. Varmista, että tukkeutumissuoja on oikeassa asennossa ennen kuin käytät laitetta.



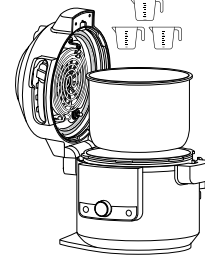
HUOMAUTUS: Ennen jokaista käyttöä varmista, että silikonirengas on hyvin kiinni silikonirenkaan pidikkeessä ja että tukkeutumissuoja on kiinnitetty asianmukaisesti paineenpäästöventtiiliin.

PAINEKYPSENNUSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

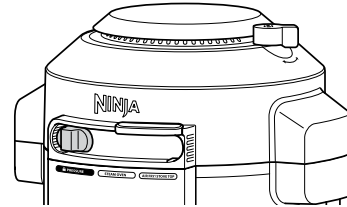
VESITESTI: PAINEKYPSENTÄMISEN ALOITTAMINEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa on hyvä tehdä vesitesti, jotta painekypsennys tulee tutuksi.

- 1 Aseta kattila keittimen jalustalle ja lisää kattilaan 7 dl huoneenlämpöistä vettä.



- 2 Sulje kansi ja siirrä liukukytin PRESSURE-asentoon.



- 3 Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).



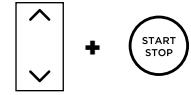
SEAL
(kiinni)
painetoiminnoille



VENT
(auki) kaikille muille toiminnoille ja liukukytinasennoille

HUOMAUTUS: Venttiili on löysällä, kun se on paikoillaan. Älä pakota venttiiliä.

- 4 Laitteen oletuspaine on korkea (Hi). Käytä oikeanpuoleista aluunolta ja säädä aika 2 minuuttia. Aloita painamalla START/STOP-painiketta.

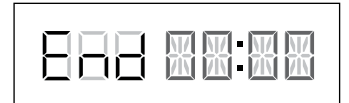


- 5 Näytöllä näkyvät nyt "PrE" ja tilanneilmaismerkkinä siitä, että laite muodostaa painetta. Kun laite on täysin paineistettu, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.



HUOMAUTUS: Paineistumisaika vaihtelee aineiden määrän ja lämpötilan sekä valitun painetasen mukaan.

- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy "End" ennen paineistetun höyryn automaattista pikavapauttamista. Kuulet varoitusaänen, mikä tarkoittaa, että paineenpäästöventtiili avautuu pian. Paineenpäästöventtiilin avautuessa höyry vapautuu. Kun laitteessa lukee "OPN Lid" (avaa kansi), siirrä liukukytintä oikealle kannen avaamiseksi lukituksesta. Avaa sitten kansi.



HUOMAUTUS: Laite siirtyy KEEP WARM-tilaan (lämpimänä pitäminen), ja lämmityselementti pysyy päällä.

PAINEKYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

LUONNOLLINEN PAINEN PÄÄSTÖ VS. NOPEA PAINEN PÄÄSTÖ

LUONNOLLISET: Kun painekypsennys on suoritettu, höyry vapautuu laitteesta luonnollisesti laitteen jäähtyessä. Tämä voi kestää 20 minuuttia tai pidempäänkin riippuen nesteen ja ruuan määrästä kattilassa. Tänä aikana laite siirtyy Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Paina KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen), jos haluat kytkeä tämän tilan pois käytöstä. Kun paineen vapautus luonnollisesti on valmis, laitteen näytöllä näkyy "OPN Lid".

QUICK (PIKAVAPAUTUS): Käytä AINOASTAAN, jos reseptissä sitä vaaditaan. Kun painekypsennys on suoritettu ja KEEP WARM -valo (lämpimänä pitäminen) palaa, käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineen välittömästi venttiilin kautta. Luonnollisen tai paineenpäästöventtiilin kautta tapahtuvan paineenpäästön jälkeenkin laitteeseen jää hieman höyryä, joka poistuu, kun kansi avataan.



HUOMAUTUS: Jos valmistat suurta määrää ruokaa, joka vaatii enemmän paineen vapautusta, voit vapauttaa paineen siirtämällä venttiilin VENT-asentoon (auki).

PAINEISTUS

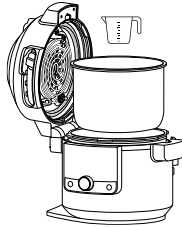
Kun laitteeseen muodostuu painetta, "PrE" ja tilanneilmaisimet näkyvät ohjauspaneelissa. Paineen muodostumiseen kuluva aika vaihtelee aineiden määrän ja lämpötilan sekä kattilassa olevan nesteen mukaan. Kun laite paineistuu, kansi lukittuu turvallisuussyistä paikoilleen, ja lukitus avautuu vasta paineen vapauduttua. Kun laite on saavuttanut täyden paineen, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

PAINETOIMINNON KÄYTTÖ

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten  -painiketta.

PRESSURE (painekypsennys)

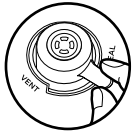
- 1 Laita kattilaan ainekset ja vähintään 2,5 dl nestettä sekä mahdollisesti tarvittavat lisävarusteet. **ÄLÄ** täytää kattilaa PRESSURE MAX -viivan yläpuolelle.



HUOMAUTUS: Laite ei muodosta painetta, jos nestettä ei ole tarpeeksi.

HUOMAUTUS: Kun kypsennät riisiä, papuja tai muita turpoavia aineksia, **ÄLÄ** täytää kattilaa yli puolivälin.

- 2 Sulje kansi ja käännä sitten paineenpäästöventtiili SEAL-asentoon (kiinni).



- 3 Siirrä liukukytin kohtaan PRESSURE. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse Hi (korkea) tai LO (matala).



- 4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti ja siitä eteenpäin 5 minuutin tarkkuudella 1-4 tuntiin asti.

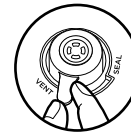
HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minuitteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minuitteja.

- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta. Laite alkaa muodostaa painetta. "PrE" ja tilanneilmaisimet näkyvät näytöllä. Ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin, kun laite on täysin paineistettu.



HUOMAUTUS: Paineistumisaika vaihtelee valitsemasi paineen, kattilan tämänhetkisen lämpötilan ja aineiden lämpötilan/määrän mukaan.

- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).



HUOMAUTUS: Kun kypsennys on valmis, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi KEEP WARM -tilan pois käytöstä. Tai paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys).

- 7 Kun laitteessa näkyy "OPN Lid" (avaa kansi), paine on poistunut laitteesta ja voit siirtää liukukytimen oikealle kannen avaamiseksi.

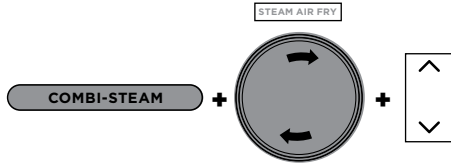
COMBI-STEAM -TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten -painiketta.

HUOMAUTUS: Paineenpäästöventtiilin asennolla ei ole väliä. Se voi olla joko SEAL- (kiinni) tai VENT-asennossa (auki).

Kuumailmakypsennys höyryttämällä

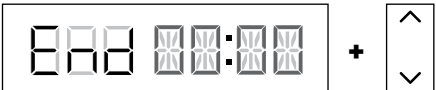
- 1 Pane ainekset kattilaan Cook & Crisp -korin tai käännettävän telineen kanssa. Varmista, että kattilassa on tarpeeksi nestettä höyryn muodostumiseksi. Sulje kansi.
- 2 Siirrä liukukytin COMBI-STEAM-tilaan ja valitse sitten valitsimella STEAM AIR FRY (kuumailmakypsennys höyryttämällä). Näytölle tulevat näkyviin lämpötilan ja ajan oletusasetukset. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 150–240 °C välillä.



- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Näytöllä näkyvät nyt "PrE" ja tilanneilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Höyrystymisaika riippuu kattilassa olevien aineiden määrästä.



- 6 Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, näytöllä näkyy asetettu lämpötila, ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.
- 7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä näkyy 5 minuutin ajan "End" (päättynyt).



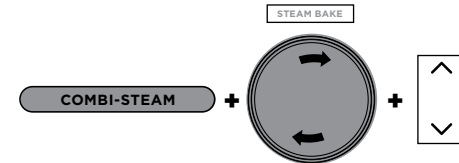
HUOMAUTUS: Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevaa ylänuolta ajan lisäämiseksi. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

Steam Bake (Paisto höyryttämällä)

- 1 Aseta käännettävä teline kattilaan. Varmista, että kattilassa on tarpeeksi nestettä höyryn muodostumiseksi. Lisää paistovuoka tai foliota käännettävän telineen alemman asennon pohjalle.



- 2 Siirrä liukukytin COMBI-STEAM-tilaan ja valitse sitten valitsimella STEAM BAKE (paisto höyryttämällä). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 105–210 °C välillä.



- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin ja 15 minuuttiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Näytöllä näkyvät nyt "PrE" ja tilanneilmaisin, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Höyrystyminen kestää 20 minuuttia.



- 6 Kun esilämmitys on valmis, näytöllä näkyy asetettu lämpötila, ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.
- 7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä näkyy 5 minuutin ajan "End" (päättynyt).



HUOMAUTUS: Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevaa ylänuolta ajan lisäämiseksi. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

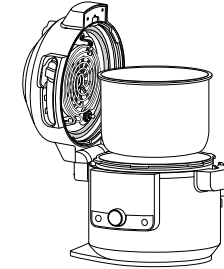
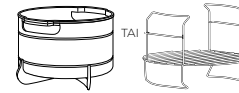
AIR FRY -KUUMAILMAKYPSENNYKSEN / KEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten -painiketta.

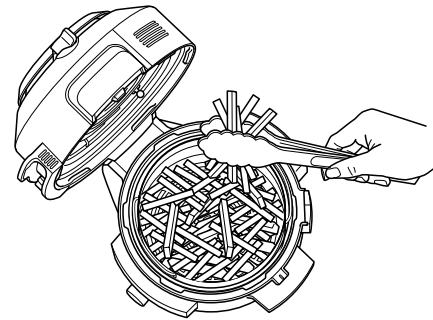
HUOMAUTUS: Jos avaat kannen Air Fry- (kuumailmakypsennys), Bake- (paisto) tai Grill-toiminnon (grillaus) aikana, kypsennysaika keskeytyy. Sulje kansi kypsennyksen jatkamiseksi.

Kuumailmakypsennys

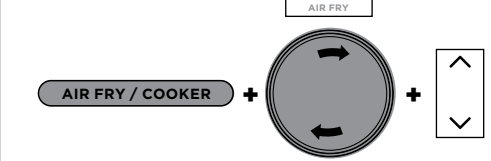
- 1 Pane kattilaan joko Cook & Crisp -kori tai käännettävä teline. Diffusorin on oltava kiinni korissa.



- 2 Lisää aineksia Cook & Crisp -koriin tai käännettävään telineeseen. Sulje kansi.

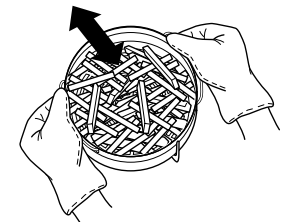


- 3 Siirrä liukukytin AIR FRY/COOKER- asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella AIR FRY. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 150–210 °C välillä.



- 4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.
- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.
- 6 Kypsennyksen aikana voit tarvittaessa avata kannen ja nostaa korin ylös ravistellaksesi aineksia tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Kun olet valmis, laske kori takaisin kattilaan ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.

HUOMAUTUS: Parhaan tuloksen saamiseksi aineksia kannattaa ravistella silloin tällöin kuumailmakypsennyksen aikana. Voit avata kannen ja nostaa korin ylös ravistellaksesi aineksia tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Kun olet valmis, laske kori takaisin kattilaan ja sulje kansi huolella. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.



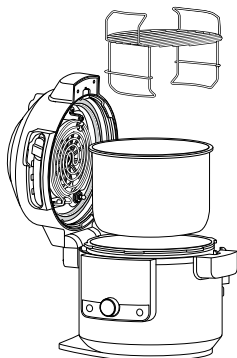
- 7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).



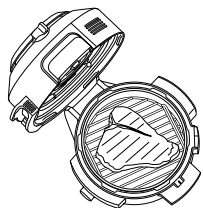
AIR FRY -KUUMAILMAKYPSENENNYKSEN / KEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

Grillaus

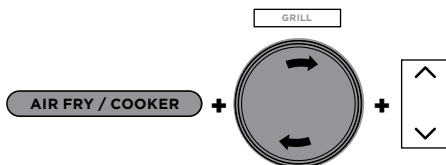
- 1 Aseta käännettävä teline kattilaan ylempään grillausasentoon tai noudata reseptikohtaisia ohjeita.



- 2 Pane ainekset telineeseen ja sulje sitten kansi.

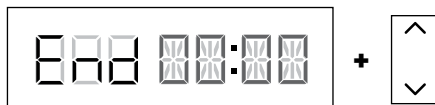


- 3 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella GRILL (grillaus).



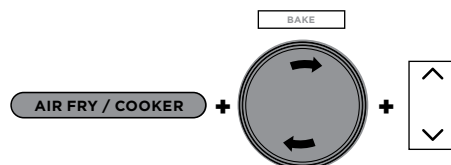
HUOMAUTUS: Grill-toimintoa (grillaus) käytettäessä ei ehkä ole mahdollista tai ei ehkä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

- 4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 30 minuuttiin asti.
- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.
- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteen näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).

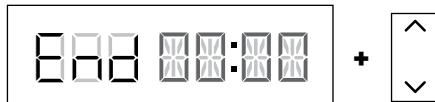


Paisto

- 1 Aseta kattilaan ainekset ja mahdolliset lisävarusteet. Sulje kansi.
- 2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin) ja valitse sitten valitsimella BAKE (paisto). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseen 5 °C:n tarkkuudella 120-210 °C välillä.

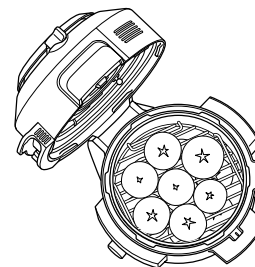


- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti ja siitä eteenpäin 5 minuutin tarkkuudella 1-4 tuntiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).

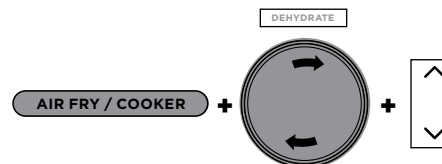


Kuivaus

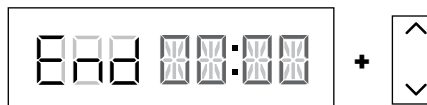
- 1 Aseta käännettävä teline kattilaan ala-asentoon, ja laita sitten kerros aineksia telineelle.



- 2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella DEHYDRATE (kuivaus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 40-90 °C välille.

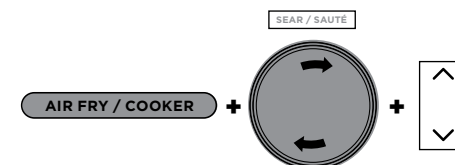


- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 15 minuutin tarkkuudella 1-12 tuntiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).



Ruskistus/kuullotus

- 1 Lisää ainekset kattilaan.
- 2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin) tai avaa kansi ja valitse sitten valitsimella SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "LO 1," "2," "3," "4," (MATALA) TAI "Hi 5" (KORKEA).



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 START/STOP-painiketta kypsennystoiminnon lopettamiseksi ja valitsemalla sitten liukukytkimellä ja valitsimella haluamasi toiminnon.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa kansi auki tai suljettuna.

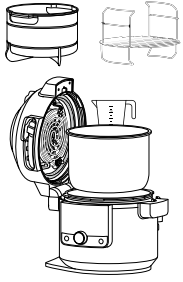
HUOMAUTUS: Käytä **AINA** kattilan kanssa pinnoitetuille kattiloille sopivia ruuanlaittovälineitä. **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumaton pinnoitetta.

HUOMAUTUS: SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus) sammuu automaattisesti 1 tunnin kuluttua "4" ja "Hi 5" -asetuksella ja 4 tunnin kuluttua "Lo 1," "2" ja "3" -asetuksella.

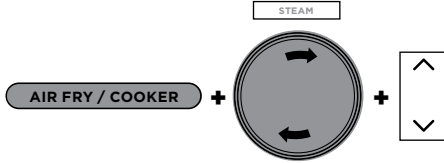
AIR FRY -KUUMAILMAKYPSENNYKSEN / KEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

Höyrytys

- 1 Lisää kattilaan 2,5 dl (tai reseptissä esitetty muu määrä) nestettä ja aseta sitten käännettävä teline tai Cook & Crisp -kori aineksineen kattilaan.



- 2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella STEAM (höyrytys)..



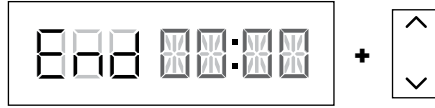
- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 5 minuutin tarkkuudella enintään 30 minuuttiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: STEAM-toiminnon (höyrytys) yhteydessä ei ole mahdollista säätää lämpötilaa.

- 5 Laitteen esilämmitys käynnistyy kuumentaakseen nesteen kiehumispisteeseen. Näyttöön tulee teksti "PrE". Esilämmityksen symboli on näkyvissä, kunnes laite saavuttaa lämpötilan. Tällöin näytöllä näkyy ajastin, joka laskee aikaa taaksepäin..

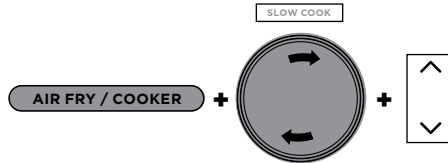


- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).



Haudutus

- 1 Lisää ainekset kattilaan. **ÄLÄ** täytää kattilaa MAX-viivan yli.
- 2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella SLOW COOK (haudutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "Hi" (korkea), "LO" (matala) tai "bUFFET".



- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 15 minuutin tarkkuudella enintään 12 tuntiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Slow Cook bUFFET -aika-asetus (haudutus, buffet) voidaan asettaa 2-12 tuntiin; SLOW COOK HI -aika-asetus (haudutus, korkea) voidaan asettaa 4-12 tuntiin.

- 5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

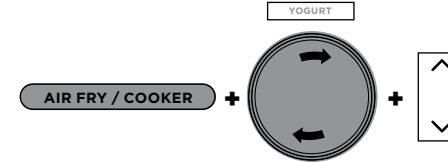
HUOMAUTUS: Kun kypsennys on valmis, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi KEEP WARM -tilan pois käytöstä.

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 "FER", paina TIME-painiketta, valitse haluamasi haudutusaika ja käynnistä painamalla START/STOP-painiketta.

- 2 Sulje kansi.
- 3 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella YOGURT (jogurtti). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "YGT" (jogurtti) tai "FER" (fermentointi).



- 4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia haudutusajan säätämiseen 30 minuutin tarkkuudella 6-12 tuntiin asti.

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.



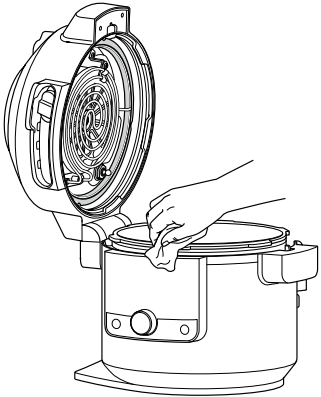
- 8 Avaa kansi ja kuori maidosta päällimmäinen kerros.
- 9 Lisää maitoon jogurttililjelmiä ja sekoita. Sulje kansi ja aloita haudutusprosessi painamalla START/STOP-painiketta.
- 10 Näytölle ilmestyy "FER", ja laite alkaa laskea aikaa taaksepäin. Kun haudutusaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa END (päättynyt). Laite piippaa joka minuutti enintään 4 tunnin ajan tai kunnes laite sammutetaan.



- 11 Anna jogurtin jäähtyä enintään 12 tuntia ennen tarjoilua.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu



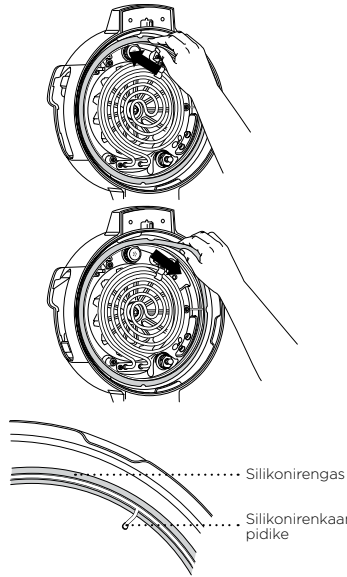
Laite tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

- 1 Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
- 2 Puhdista keittimen jalusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
- 3 Kattila, silikonirengas, käännettävä teline, Cook & Crisp -kori ja irrotettava diffuusori voidaan pestä astianpesukoneessa.

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

- 4 Paineenpäästöventtiili ja tukkeutumissuoja voidaan pestä vedellä ja astianpesuaineella.
- 5 Jos kattilaan, käännettävään telineeseen tai Cook & Crisp -koriin tarttuu ruokajäämiä, täytä kattila vedellä ja anna liota ennen puhdistusta. **ÄLÄ** käytä keittiöseniä. Jos hankaus on välttämätöntä, käytä hankaamatonta puhdistusainetta tai nestemäistä astianpesuainetta, ja hiero se pintaan nailonsienellä tai harjalla.
- 6 Anna kaikkien osien kuivua aina käytön jälkeen.

Silikonirengaan irrotus ja uudelleenkiinnitys



Irrota silikonirengas vetämällä sitä varovasti silikonirengaan pidikkeestä ulospäin osio kerrallaan. Rengas voidaan kiinnittää pidikkeeseen kummin päin tahansa. Kiinnitä se takaisin painamalla se pidikkeeseen osio kerrallaan (katso kuva yllä).

Poista käytön jälkeen ruokajäämät silikonirengaasta ja tukkeutumissuojasta.

Pidä silikonirengas puhtaana hajujen muodostumisen välttämiseksi pesemällä se lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneessa hajujen poistamiseksi. On kuitenkin normaalia, että siihen imeytyy tiettyjen hapokkaiden ruokien hajua. On suositeltavaa, että käytettävissä on useampi kuin yksi silikonirengas. Voit ostaa lisää silikonirenkaita osoitteesta ninjakitchen.eu. **ÄLÄ KOSKAAN** vedä silikonirengasta voimalla irti, sillä se ja teline voivat vääntyä, mikä voi huonontaa paineensulkuominaisuutta. Silikonirengas, jossa on halkeamia, viiltoja tai muita vaurioita, on vaihdettava välittömästi.

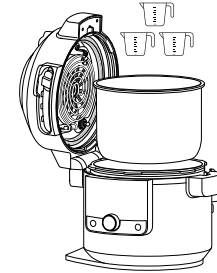
HUOMAUTUS: Silikonirengas tulee vaihtaa aina Foodi® SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimelle suunniteltuun silikonirengaaseen.

KANNEN PUHDISTUS

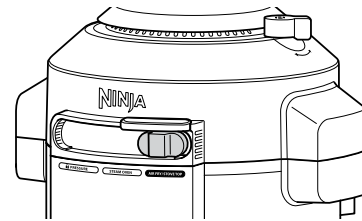
Suosittelimme tarkastamaan kannen alapinnan ja lämmityselementit ennen "kosteissa olosuhteissa tapahtuvaa kypsennystä", jollaisia ovat Slow Cook (haudutus), Steam (höyrytys), Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus), Pressure (painekeittäminen) sekä kaikki Combi-Steam-tilat. Jos huomaat ruokajäämiä tai öljyä, suosittelemme höyrypuhdistamaan laitteen (katso ohjeet alla) ja pyyhkimään sitten kannen sisäpinnan.

HÖYRYPUHDISTUSOHJEET:

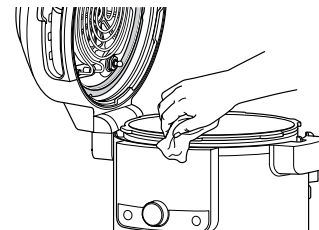
- 1 Lisää kattilaan 7 dl vettä.



- 2 Siirrä SmartLid-liukukytin Air Fry/Cooker-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin).



- 3 Valitse STEAM (höyrytys) ja aseta ajaksi 30 minuuttia. Paina START/STOP-painiketta.
- 4 Kun aika saavuttaa nollan ja laite on jäähtynyt, pyyhi kannen sisäpinta ja lämmityselementit kostealla liinalla tai sienellä. **HUOMIO:** Kun puhdistat kannen sisäpintaa, älä kosketa tuuletinta.



- 5 Toista tarvittaessa vaiheet 3 ja 4 ja puhdista paikallisesti tarpeen mukaan.

HUOMAUTUS: Jos laitetta ei avata syklin päätyttyä, laite pysyy oletusarvoisesti KEEP WARM -tilassa, ja lämmityselementit ovat edelleen päällä.

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.
- Laite ei muodosta painetta, jos nestettä ei ole tarpeeksi.

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?

- Näytön tilanneilmaisoin näyttää latautumisanimaation, joka osoittaa, että laite muodostaa painetta.

”PrE” ja liikkuvat valot näkyvät näytöllä, kun käytetään Pressure (paine-kypsennys)- tai Steam (höyrytys) -toimintoa tai mitä tahansa Combi-Steam-tilaa.

- Tämä tarkoittaa, että laite muodostaa painetta tai esilämpenee käytettäessä toimintoa STEAM (höyrytys) tai PRESSURE (paine-kypsennys). Kun laite on lopettanut paineen muodostamisen, asettamaasi kypsennysaikaa aletaan laskea alaspäin.

Laitteestani tulee paljon höyryä käyttäessäni Steam-toimintoa (höyrytys).

- On normaalia, että höyryä vapautuu paineenpäästöventtiilistä kypsennyksen aikana.

Miksi en pysty avaamaan kantta paineistuksen jälkeen?

- Laitteessa olevan turvallisuusominaisuuden ansiosta kannen lukitus ei avaudu, ennen kuin paine on kokonaan poistunut laitteesta. Käänä paineensäätöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineistetun höyryn nopeasti. Paineenpäästöventtiilistä purskahtaa nopeasti höyryä. Kun kaikki höyry on vapautunut, laitteen voi avata.

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, silikonirengas ei ehkä ole kunnolla paikoillaan. Paina START/STOP-painiketta kypsennyksen pysäyttämiseksi ja tarvittaessa siirrä liukukytin VENT-asentoon (auki) ja avaa sitten kansi. 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.

- Kypsennysykli on valmis, ja laite on KEEP WARM -tilassa (lämpimänä pitäminen).

Kuinka kauan paineen vapautuminen laitteesta kestää?

- Aika, jonka paineella kestää vapautua laitteesta, riippuu ruoan määrästä laitteessa. Se voi myös vaihdella reseptin mukaan. Varmista aina, että nesteen pinnan säätöventtiili on pudonnut ennen kuin yrität irrottaa kantta. Jos laitteella kestää tavallista kauemmin vapauttaa painetta, kytke laite pois verkkovirrasta ja odota, kunnes nesteen pinnan säätöventtiili putoaa ennen kuin avaat kantta.

VIANMÄÄRITYSOPAS - JATKUU

Näytölle tulee ”ADD POT” -virheilmoitus.

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

Näytölle tulee ”SHUT LID” -virheilmoitus.

- Kansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.

Näytölle tulee ”ADD WATER” -virheilmoitus Steam- (höyrytys) ja Pressure-toimintoa (paine-kypsennys) käytettäessä.

- Veden taso on liian alhainen. Lisää laitteeseen vettä, jotta toiminta jatkuisi.

Näytölle tulee ”NO PRESSURE” -virheilmoitus Pressure-toimintoa (paine-kypsennys) käytettäessä.

- Lisää kattilaan nestettä ennen kuin käynnistät painekypsennysyökin 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

Näytölle tulee ”SLIDE”-virheilmoitus.

- Siirrä liukukytin haluamaasi asentoon ennen kypsennystoiminnon valitsemista.

Näytölle tulee ”LOCK LID” -virheilmoitus.

- Siirrä liukukytin PRESSURE-asentoon (paine) kannen lukitsemiseksi.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- 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 Käytä KEEP WARM -tilaa (lämpimänä pitäminen) kypsennyksen jälkeen pitääksesi ruoan lämpimänä, elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa. Jotta ruoka ei kuivahtaisi, suosittelemme pitämään kannen suljettuna ja käyttämään tätä toimintoa juuri ennen tarjoilua.
- 4 Käytä ruoan uudelleenlämmityksen AIR FRY -toimintoa (kuumailmakypsennys).

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, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (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 lähetyksilmoituksesta)

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 suunnitteluamme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

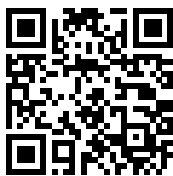
Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK

för att du har köpt en Ninja® Foodi® SmartLid universalgryta



REGISTRERA DITT KÖP



ninjakitchen.eu



Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA DATA

Spänning: 230V~, 50Hz

Effekt: 1460W

Volym: 6 l

Vätskegrupp: 2

Tryck: 40 kPa

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.



Denna märkning anger att produkten inte får bortskaffas med annat hushållsavfall. För att förhindra miljöbelastning eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder	263
Delar och tillbehör	267
Anvisningar för montering av tillbehör	269
Använda SmartLid-skjutreglaget	269
Användning av kontrollpanelen	270
Tillagningsfunktioner	270
Driftsknappar	270
Före första användning	271
Installera kondensuppsamlaren	271
Avlägsna och sätta tillbaka anti-tilltäppningslocket	271
Använda Ninja® Foodi® Max SmartLid universalgryta	272
Använda "PRESSURE"-inställningens funktioner	272
Vattentest: Komma igång med tryckkokning	272
Naturlig tryckavlastning eller snabbtrycksavlastning	273
Tryckbildning	273
Använda "PRESSURE"-inställningen	273
Använda "COMBI-STEAM"-inställningens funktioner	275
Ång- och varmluftstillagning	275
Ångbakning	275
Använda "AIR FRY/COOKER"-inställningens funktioner	276
Luftfriter	276
Grill	277
Grädda	277
Torka	278
Bryning/sautering	278
Ånga	279
Långkokning	279
Yoghurt	280
Rengöring och underhåll	281
Rengöring: Diskmaskin och handtvätt	281
Avlägsna och montera om silikonringen	281
Rengöra locket	282
Felsökning	283
Praktiska tips	285

⚠ VARNING

- 1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packats upp.
- 2 Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur den ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
- 3 Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en varm ugn.
- 4 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.
- 5 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda eller leka med apparaten. Noggrann övervakning krävs när dammsugaren används i närheten av barn.
- 6 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller arbetsbänkar.
- 7 Lyft **ENDAST** locket med handtaget framtill på apparaten. Lyft **INTE** locket på sidan då skällhet ånga avgas.
- 8 Använd **INTE** apparaten utan det urtagbara kokkärlet.
- 9 **ANSLUT ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 10 Se till, innan det urtagbara kokkärlet placeras i apparaten, att dessa är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
- 11 Värm **INTE** det urtagbara kokkärlet i mer än 10 minuter utan innehåll. Det kan skada grytans invändiga yta.
- 12 **ANVÄND INTE** den här apparaten för fritering.
- 13 Täck **INTE** tryckregleringsventilerna.
- 14 Stek eller sautera **INTE** med olja under tryckkokning.
- 15 Var försiktig vid bryning av kött eller sautering i het olja. Håll händer och ansikte borta från det urtagbara kokkärlet, speciellt vid påfyllning av nya ingredienser, eftersom den heta oljan kan stänka upp..
- 16 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Apparaten får **INTE** användas i fordon eller båtar i rörelse. **ANVÄND INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 17 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att arbetsytan är jämn, ren och torr. **PLACERA INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning. Placera **INTE** apparaten på en spisplatta.
- 18 Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 19 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 20 Kontrollera **ALLTID** att tryckregleringsventilen och flottörventilen inte är tilltäppta eller blockerade och rengör dem vid behov före användning. Livsmedel som äppelmos, tranbär, pärlgryn/korngryn, havregryn eller andra spannmål, delade ärtor, nudlar, makaroner, rabarber eller spagetti kan skumma och spruta när det tryckkokas, 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®.
- 21 Vid tryckkokning av ingredienser som sväller (t.ex. torkade grönsaker, bönor, korn, ris osv.) Fyll **INTE** kokkärlet mer än till hälften, eller vad som anges i ett Ninja® Foodi®-recept.

- 22 Täck **INTE** över det övre luftintaget eller luftutloppet på baksidan när locket är stängt. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 23 Undvik risker för explosion och personskador: använd endast en silikonring avsedd för Foodi® universalgryta. Kontrollera att silikonringen är monterad och att locket är ordentligt stängt före användning av apparaten. Använd **INTE** om den är skadad på något sätt. Byt silikonring före användning.
- 24 **ANVÄND INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera **INTE** tillbehören i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn, konventionell ugn eller på en keramisk spishäll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 25 Följ **ALLTID** anvisningarnas och receptens instruktioner om största och minsta vätskemängd.
- 26 För att undvika eventuella skador från ånga ska du se till att apparaten inte är placerad längs väggar och skåp under användning.
- 27 Använd **ALDRIG** SLOW COOK-inställningen utan mat och vätskor i den avtagbara grytan.
- 28 Flytta **INTE** apparaten under användning. Flytta endast apparaten med skjutreglaget i PRESSURE-läget för att hindra att locket öppnas oavsiktligt.
- 29 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** kokkärlet, Cook & Crisp-korgen eller plattan mer än upp till MAX-markeringen. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 30 Använd **INTE** denna enhet för att laga till förkokt ris.
- 31 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att någon blir sjuk: kontrollera med en matlagningstermometer att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 32 Om svart rök kommer från apparaten: dra omedelbart ut stickkontakten från eluttaget och vänta tills det slutar ryka innan kokkärlet, Cook & Crisp-korgen eller plattan tas bort.
- 33 **VIDRÖR INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador: Använd **ALLTID** grytlappar eller isolerande vantar och använd tillgängliga handtag och knoppar.
- 34 Var mycket försiktig vid flyttning av apparaten om den innehåller het olja eller annan varm vätska och/eller om universalgrytan är trycksatt. Felaktig användning, inklusive flyttning av universalgrytan, kan leda till personskador. Kontrollera att locket är ordentligt monterat och sitter fast i rätt läge före användning av apparaten. Maten utsätts för mycket högt tryck under tillagningen vid tryckkokning. Förbiseende av instruktionerna om lämplig användning av produkten kan leda till oavsiktlig kontakt med het mat eller vätska under tryck och medföra allvarliga brännskador.
- 35 Het ånga strömmar ut från tryckregleringsventilen när apparaten används. Placera apparaten så att ventilen inte är riktad mot elsladden, eluttag eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ventilen.
- 36 Apparaten får **INTE** manipuleras eller demonteras och flottörventilen eller tryckavlastningsenheten får inte tas bort.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

- 37** Gör **INGA** försök att öppna locket under eller efter tryckkokning förrän trycket i grytan har sjunkit genom ångutsläpp genom tryckavlastningsventilen och apparaten har svalnat något. Öppna locket snabbt för att undvika ny tryckupbyggnad i grytan.
- 38** Se **ALLTID** till att locket är stängt när inställningen SLOW COOK används.
- 39** Om locket inte låses upp och går att öppna, betyder det att apparaten fortfarande är trycksatt. Kvarvarande tryck kan vara farligt. Låt trycket minska naturligt eller tryck på trycksänkknappen för att släppa ut ånga. Var försiktig så att du undviker kontakt med den utströmmande ångan för att undvika brännskador eller skador. När ångtrycket har sjunkit visas "OPN LID" på kontrollpanelen och locket kan öppnas. Om det inte kommer ut någon ånga när tryckregleringsventilen öppnas: dra ut apparatens stickkontakt ur eluttaget och låt trycket i apparaten sjunka naturligt.
- 40** Ånga och het mat i kokkärlet kan orsaka allvarliga brännskador. Håll **ALLTID** händer, ansikte och andra kroppsdelar borta från tryckregleringsventilen före eller under tryckreglering och när locket öppnas efter tillagning.
- 41** Kokkärlet, Cook & Crisp-korgen eller plattan blir mycket varma under tillagningen. Undvik het ånga och luft när kokkärlet, Cook & Crisp-korgen eller plattan tas ut ur apparaten, och placera dem **ALLTID** på en värmetålig yta när de har tagits ur. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 42** Den avtagbara grytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Aktsamhet krävs när man lyfter grytan från matlagningsenheten.
- 43** Vidrör **INTE** tillbehör, till exempel termometerspets (i förekommande fall) under eller omedelbart efter tillagning, då de kan vara mycket varma. Var **ALLTID** försiktig vid hantering av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar rekommenderas.
- 44** Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
- 45** Låt enheten svalna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar och före förvaring.
- 46** Stäng av apparaten och dra sedan ut stickkontakten ur eluttaget när apparaten inte ska användas och före rengöring.
- 47** **RENGÖR INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstöt.
- 48** Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 49** Foten får **ALDRIG** diskas i diskmaskin eller nedsänkas i vatten eller annan vätska.



Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.



Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.

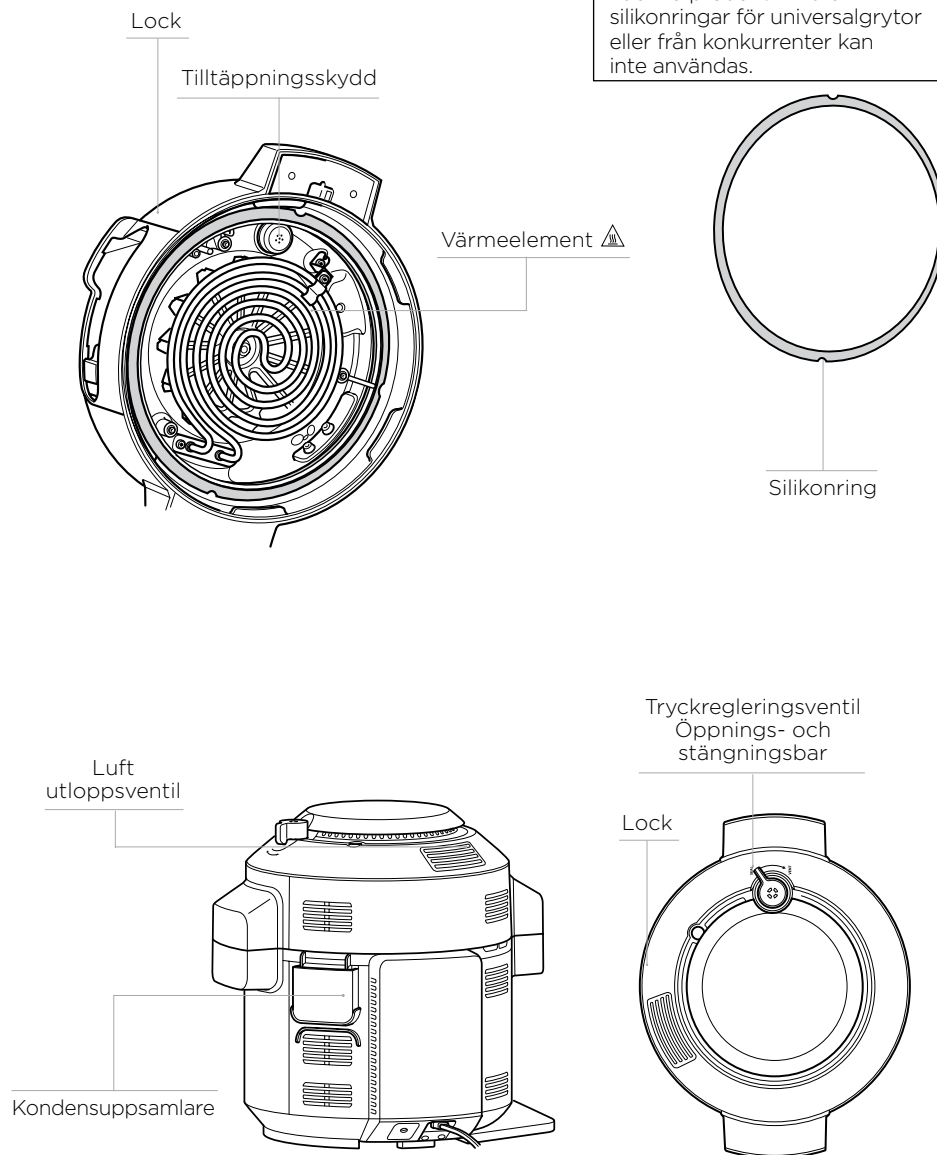
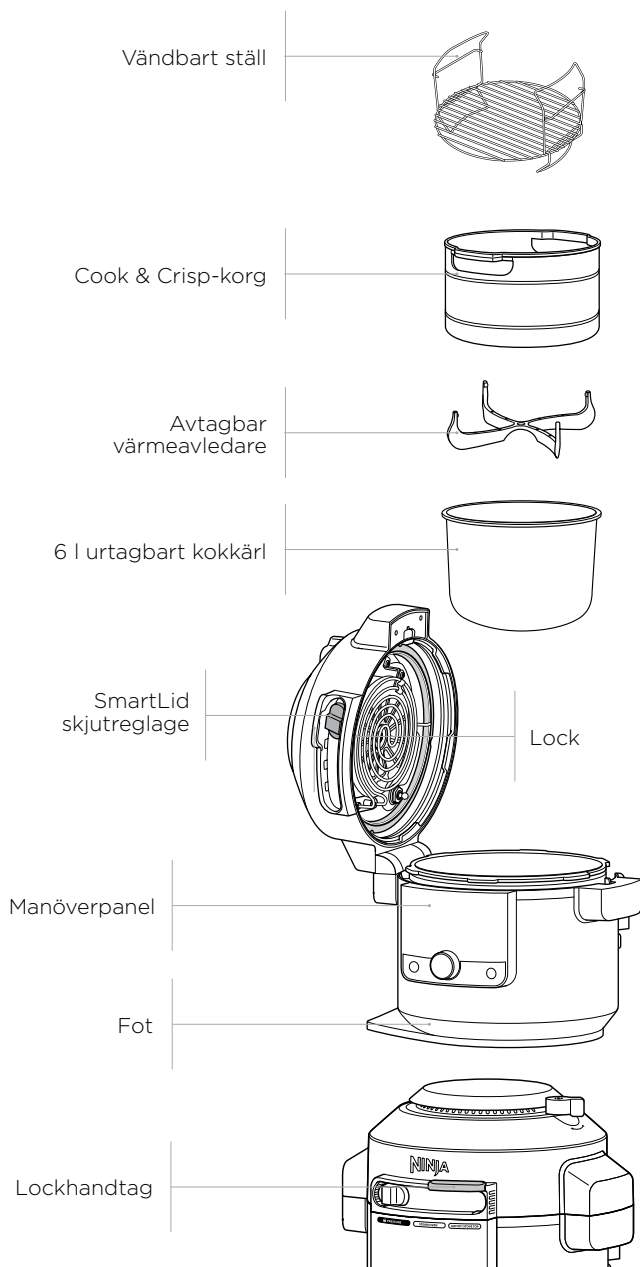


Endast för användning i hushåll inomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR

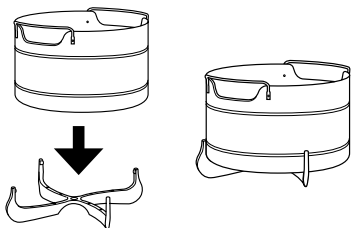
Tillbehör som ingår



Beställ extradelar och tillbehör på ninjakitchen.eu.

ANVISNINGAR FÖR MONTERING AV TILLBEHÖR

COOK & CRISP-KORG



- 1 Värmeavledaren tas bort för rengöring genom att dess två flänsar dras ut ur korgens spår och värmeavledaren dras sedan stadigt nedåt.

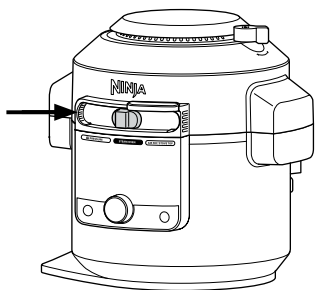
OBS! Värmeavledaren ger luftcirkulation och ska alltid monteras på korgen före användning.

- 2 Montera Cook & Crisp-korgen genom att placera korgen ovanpå värmeavledaren och stadigt trycka den nedåt.

ANVÄNDA SMARTLID-SKJUTREGLAGET

Skjutreglaget möjliggör växling mellan tillagningslägen och visar på locket vilken funktion som är inställd.

- Tryckkokning
- Ångkombinationsläge
- Varmluft/värmning

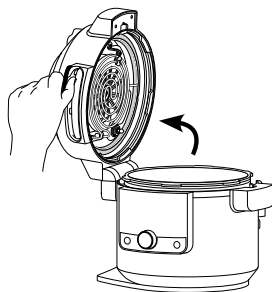


ÖPPNA OCH STÄNGA LOCKET

Använd alltid handtaget ovanför skjutreglaget för att öppna och stänga locket.

Locket kan öppnas och stängas när skjutreglaget står i läget "COMBI-STEAM" eller "AIR FRY/COOKER". Locket kan inte öppnas när skjutreglaget står i läget "PRESSURE". Kontrollera att tryckkokaren inte är trycksatt och sätt skjutreglaget i läget "COMBI-STEAM" eller "AIR FRY/COOKER" för att öppna locket.

OBS! Locket låses inte upp förrän trycket i apparaten har sjunkit helt. Det smarta skjutreglaget kan inte skjutas åt höger förrän trycket i apparaten är helt neutraliserat. "OPN LID" visas på displayen när trycket har neutraliserats.



Lyft **ENDAST** locket med handtaget fram till på apparaten. Lyft **INTE** locket på sidan då skällhet ånga avges.

ANVÄNDNING AV KONTROLLPANELEN

TILLAGNINGSFUNKTIONER

PRESSURE: Laga mat snabbt och samtidigt som mörhet bibehålls.

ÅNGFRITERA: Krispiga grönsaker och proteiner med lite eller utan olja.

ÅNGGRÄDDNING: Grädda fluffiga kakor och bakverk.

LUFTFRITERING: Gör maten krispig och knaprig med lite eller utan olja.

GRILLA: Använd hög temperatur för att karamellisera och bryna din mat.

BAKA: Använd apparaten som ugn för gräddning av bakverk med mera.

DEHYDRATE: Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

SEAR/SAUTÉ: Använd apparaten som kokplatta för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser och annat.

ÅNGA: Laga försiktigt känsliga livsmedel vid hög temperatur.

SLOW COOK: Tillaga maten med lägre temperatur under längre tid.

YOGHURT: Pastörisera och fermentera mjölk för gräddig hemlagad yoghurt.

VARMHÅLLNING: Vid användning av ånga, långsam kokning och tryck växlar apparaten till VARMHÅLLNING efter programmet. Tryck på knappen "KEEP WARM" när funktionen har startat för att avbryta automatisk varmhållning.

OBS! Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Vid tillagning i mer än en timme visas nedräkningen endast i minuter. Denna funktion avbryts efter 12 timmar.

DRIFTSKNAPPAR

SMARTLID SKJUTREGLAGE: När skjutreglaget flyttas tänds funktionerna för varje inställning.

VRED: När funktionsläge har valts används vredet för att stega genom tillgängliga funktioner tills önskad funktion tänds.

VÄNSTERPILAR: Tryck på dessa för att välja tillagningstemperatur. Vänsterpilarna används även för att ställa in det inre resultatet när knapparna PRESET och MANUAL används.

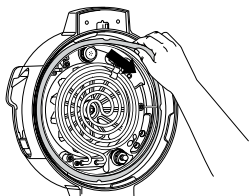
HÖGERPILAR: Tryck på dessa för att välja tillagningstid. Använd dessa pilar för att ställa in maten

START/STOP-knapp: Tryck för att starta tillagningen. Om du trycker på knappen när enheten är i gång avbryts den pågående tillagningsfunktionen.

⏻ (POWER): Strömknappen används för att stänga av apparaten och avsluta alla tillagningslägen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

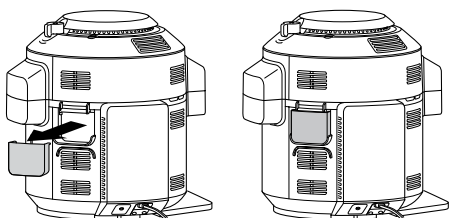
- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
- 2 Var särskilt uppmärksam på anvisningar om användning, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Diska silikonringen, det urtagbara kokkärlet, Cook & Crisp-korgen, det vändbara stället och kondensuppsamlaren i varmt vatten och handdiskmedel, skölj och torka därefter noga. Rengör **ALDRIG** matlagingsenheten eller trycklocket i diskmaskinen.
- 4 Silikonringen är vändbar och kan sättas in i båda riktningarna. Sätt i silikonringen runt ytterkanten på silikonringsstället på lockets undersida. Se till att den är helt insatt och ligger platt under silikonringsstället.
- 5 Använd redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar vid urtagning av maten.



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.

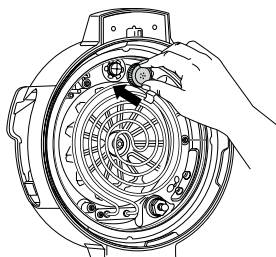
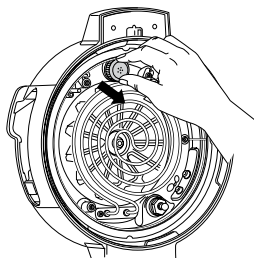
OBS! Töm efter tillagningen ut vattenrester som har samlats i kondensuppsamlaren.



AVLÄGNSNA OCH SÄTT TILLBAKA ANTI-TILLTÄPPNINGSLOCKET

Tilltappningsskyddet skyddar ventilen på lockets insida mot tilltappning och användaren mot eventuella stänk. Det måste rengöras efter varje användning med en rengöringsborste.

Tilltappningsskyddet kan tas bort genom att greppas mellan tumme och pekfinger och vridas moturs. Sätt tillbaka det genom att placera det på plats och trycka fast. Kontrollera att tilltappningsskyddet sitter på plats före användning av apparaten.



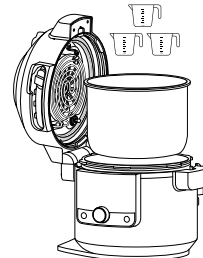
OBS! Kontrollera före varje användning att silikonringen sitter korrekt i silikonringspåret och att tilltappningsskyddet är rätt monterat på tryckregleringsventilen.

ANVÄNDA "PRESSURE"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER

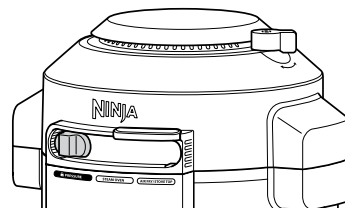
VATTENTEST: KOMMA IGÅNG MED TRYCKKOKNING

Om det är första gången som du använder en liknande apparat rekommenderas ett vattentest för att bekanta dig med tryckkokning.

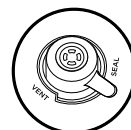
- 1 Placera kokkärlet i apparaten och fyll på 7 dl rumstempererat vatten.



- 2 Stäng locket och sätt skjutreglaget i läget "PRESSURE".



- 3 Kontrollera att tryckregleringsventilen är i läget "SEAL".



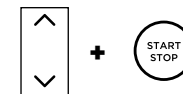
SEAL
för tryckfunktioner



VENT
för alla andra funktioner och alla andra skjutreglagelägen

OBS! Ventilen sitter löst den är helt monterad. Tvinga inte ventilen över den upphöjda randen.

- 4 Apparaten ställs automatiskt in på högt tryck ("Hi"). Ställ in tiden på 2 minuter med nedåtpilen till höger. Tryck på START/STOP för att börja.



- 5 "PrE" visas på displayen och en statuslist indikerar att ett tryck byggs upp. När fullt tryck har uppnåtts börjar tiduret att räkna ned.



OBS! Hur lång tid det tar att bygga upp trycket beror på ingrediensernas temperatur och mängd och inställd trycknivå.

- 6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal, "End" visas på displayen och trycket sänks snabbt automatiskt. En varningssignal avges och indikerar att tryckregleringsventilen kommer att öppnas. När tryckregleringsventilen öppnas kommer ånga att strömma ut från den. När "OPN LID" visas: flytta skjutreglaget åt höger för att låsa upp locket. Öppna därefter locket.



OBS! Enheten växlar till läget "KEEP WARM" och värmeelementet förblir på.

ANVÄNDA "PRESSURE"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER - FORTS.

NATURLIG TRYCKAVLASTNING ELLER SNABBAVLASTNING AV TRYCK

NATURAL (naturlig): När tryckkokningen är klar sjunker ångtrycket naturligt i apparaten medan temperaturen sjunker. Det kan ta upp till 20 minuter eller mer, beroende på mängden vätska och mat i grytan. Under denna tid växlar enheten till Keep warm-läget. Tryck på KEEP WARM-knappen om du vill stänga av läget. När naturlig trycksänkning är klar visas "OPN LID" på displayen.

QUICK (SNABB): Använd snabbavlastning BARA om det står att du ska det i receptet. När tryckkokningen är klar och KEEP WARM-lampan lyser, vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget för att omedelbart släppa ut trycket genom ventilen.

Även efter det att trycket naturligt strömmat ut eller släppts ut genom tryckregleringsventilen kommer en viss mängd ånga att vara kvar i enheten och kommer att strömma ut när locket tas av.



OBS! För större livsmedelsmängder som kräver mer trycksänkning kan trycket sänkas manuellt genom vridning av ventilen till läget "VENT".

TRYCKBILDNING

När trycket ökar i apparaten visas "PrE" och en statuslist på displayen. Trycksättningstiden varierar beroende på mängden ingredienser, deras temperatur och hur mycket vätska det finns i grytan. När trycket ökar i apparaten låses locket automatiskt som en säkerhetsåtgärd och låses inte upp förrän trycket har sjunkit. När fullt tryck har uppnåtts kommer tillagningen att börja och timern börjar räkna ned.

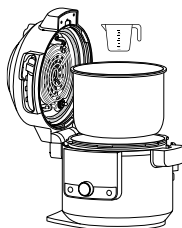
ANVÄNDA INSTÄLLNINGEN "PRESSURE" (TRYCKKOKNING)

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på -knappen.

Tryckkokning

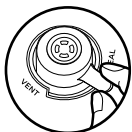
- 1 Tillsätt ingredienserna och minst 2,5 dl vätska och alla tillbehör som behövs i kokkärlet. **Fyll** INTE kokkärlet mer än upp till PRESSURE MAX-markeringen.

OBS! Trycket ökar inte i apparaten om det inte finns tillräckligt med vätska.

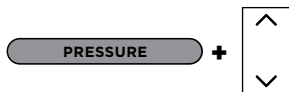


OBS! Vid tillagning av ris, bönor eller andra ingredienser som sväller ska kokkärlet **INTE** fyllas mer än till hälften.

- 2 Stäng locket och vrid därefter tryckregleringsventilen till läget "SEAL".



- 3 Ställ skjutreglaget på "PRESSURE". Välj hög eller låg trycknivå ("HI" eller "LO") med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



- 4 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg upp till 1 timme och i 5 minuters steg mellan 1 och 4 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.

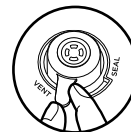
OBS! Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Vid tillagning i mer än en timme visas nedräkningen endast i minuter.

- 5 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen. Apparaten börjar bygga upp trycket. "PrE" och en statuslist visas på displayen. Timern börjar börjar nedräkningen när apparaten har uppnått fullt tryck.



OBS! Hur lång tid tryckkokningen tar beror på inställt tryck, kokkärlets temperatur och mängden av ingredienser.

- 6 När tillagningen har avslutats: vrid tryckregleringsventilen till läget "VENT".



OBS! Efter avslutad tillagning kan varmhållningsläget stängas av genom tryckning på KEEP WARM. Eller tryck på START/STOP-knappen.

- 7 När "OPN LID" visas på displayen är trycksänkningen klar och skjutreglaget kan flyttas åt höger för öppning av locket.

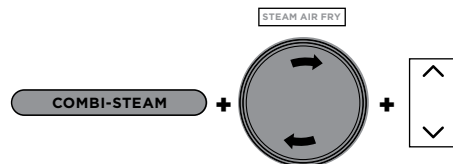
ANVÄNDA "COMBI-STEAM"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på -knappen.

OBS! Tryckregleringsventilens läge har ingen betydelse. Den kan vara i "SEAL"-läget eller "VENT"-läget.

STEAM AIR FRY (ångfriter)

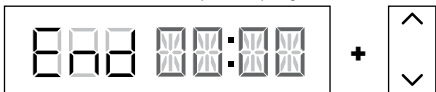
- 1 Placera ingredienserna i kokkärlet med Cook & Crisp-korgen eller det vändbara stället. Se till att det finns vätska i kokkärlet för att skapa ånga. Stäng locket.
- 2 Ställ skjutreglaget på "COMBI-STEAM" och ställ sedan vredet på "STEAM AIR FRY". Standardinställningarna av temperatur och tid visas. Välj temperatur i 5 °C steg mellan 150 och 240 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



- 3 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg upp till 1 timme med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 5 "PrE" och en statuslist visas på displayen och indikerar att trycket ökar. Lämplig ångkokningstid beror på mängden av ingredienser i kokkärlet.



- 6 När lämplig ångnivå uppnås visas inställd temperatur på displayen och timerns nedräkning startar.
- 7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas i 5 minuter på displayen.



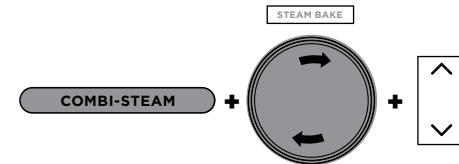
OBS! Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

Ångbakning

- 1 Placera det vändbara stället i kokkärlet. Se till att det finns vätska i kokkärlet för att skapa ånga. Sätt i en gräddningspanna eller metallfolie på det vändbara ställets nedre nivå.



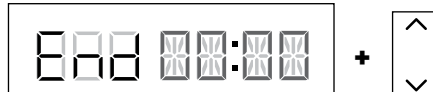
- 2 Ställ skjutreglaget på "COMBI-STEAM" och ställ sedan vredet på "STEAM BAKE". Förvald temperaturinställning visas. Välj en temperatur i 5 °C steg mellan 105 och 210 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



- 3 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg upp till 1 timme och 15 minuter med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 5 "PrE" och en statuslist visas och indikerar att trycket ökar. Tiden till ångkokning är 20 minuter.



- 6 När förvärmningen är klar visar skärmen den inställda temperaturen och timern börjar räkna ner.
- 7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas i 5 minuter på displayen.



OBS! Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

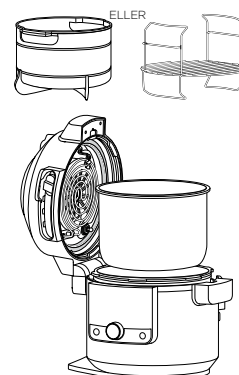
ANVÄNDA "AIR FRY/COOKER"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER

För att göra apparaten klar att använda: sätt i stickkontakten i ett eluttag och tryck på -knappen.

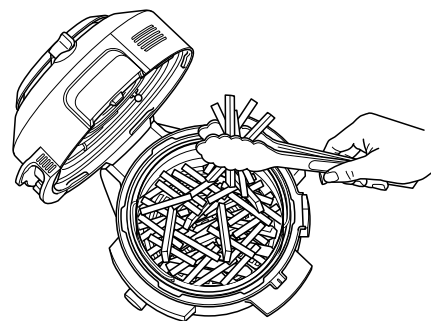
OBS! Om locket öppnas när någon av funktionerna "AIR FRY", "BAKE" eller "GRILL" körs görs uppehåll i tillagningstiden. Stäng locket för att fortsätta tillagningen.

Luftfriter

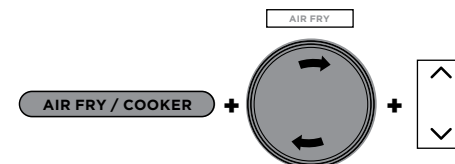
- 1 Placera antingen Cook & Crisp-korgen eller det vändbara stället i kokkärlet. Korgen bör ha värmeavledaren ansluten.



- 2 Lägg i ingredienser i Cook & Crisp-korgen eller på det vändbara stället. Stäng locket.

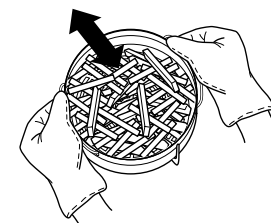


- 3 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "AIR FRY". Förvald temperaturinställning visas. Välj temperatur i 5 °C steg mellan 150 och 210 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



- 4 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg på upp till 1 timme med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 5 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 6 Under tillagningen kan du ta av locket och lyfta ut korgen för att skaka eller ruska ingredienserna för att få en jämn brungräddning, om det behövs. När du är klar ska du lägga ner korgen i grytan igen och stänga locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.

OBS! För bästa resultat rekommenderas att ingredienserna skakas med jämna mellanrum under varmluftstillagning. Locket kan öppnas och korgen lyftas ut för omskakning av ingredienserna för att tillagningen ska bli jämn. Sänk därefter ner korgen i kokkärlet igen och stäng locket ordentligt. Tillagningen återupptas automatiskt när locket stängs.



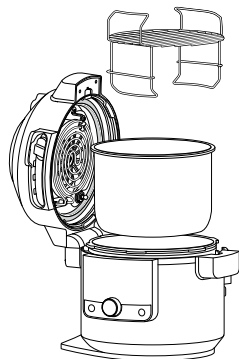
- 7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" blinkar 3 gånger på displayen.



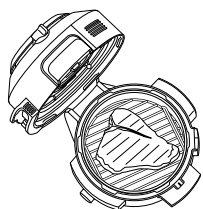
ANVÄNDA "AIR FRY/COOKER"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER - FORTS.

Grill

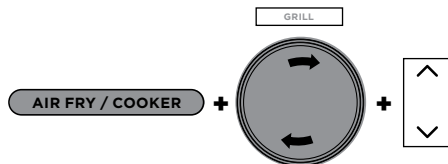
- 1 Placera det vändbara stället i grytan i den övre grillpositionen eller följ anvisningarna i ditt recept.



- 2 Placera ingredienser på stället och lägg sedan på locket.

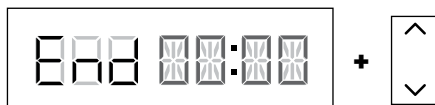


- 3 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "GRILL".



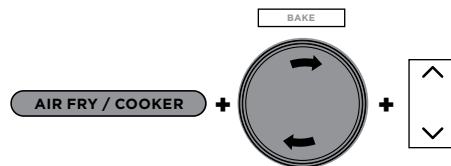
OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller behövs när "GRILL"-funktionen används.

- 4 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg på upp till 30 minuter med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 5 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 6 När tillagningen har avslutats blinkar "End" 3 gånger på displayen.

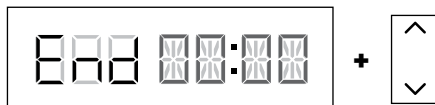


Baka

- 1 Placera eventuella tillbehör och ingredienserna i kokkärlet. Stäng locket.
- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "BAKE". Förvald temperaturinställning visas. Välj temperatur i 5 °C steg mellan 120 och 210 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.

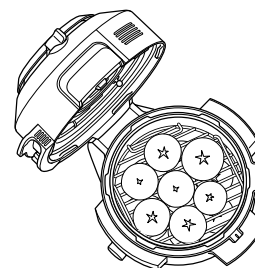


- 3 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg på upp till 1 timme och i 5 minuters steg på mellan 1 och 4 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" blinkar 3 gånger på displayen.

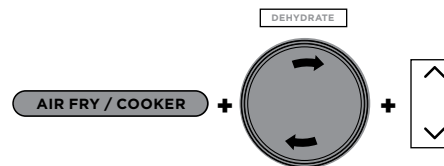


Torka

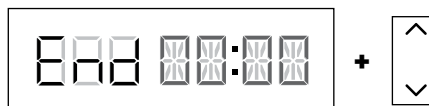
- 1 Placera det vändbara stället i kokkärlet i den nedre positionen och lägg därefter ett lager av ingredienser på stället.



- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "DEHYDRATE". Förvald temperaturinställning visas. Välj temperatur i 5 °C steg mellan 40 och 90 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.

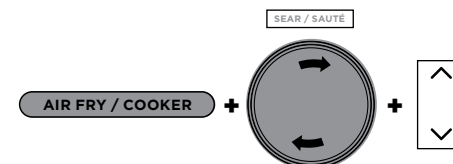


- 3 Ställ in tillagningstiden i 15 minuters steg på mellan 1 och 12 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" blinkar 3 gånger på displayen.



Bryning/sautering

- 1 Lägg ingredienserna i grytan.
- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" eller öppna locket och ställ sedan vredet på "SEAR/SAUTÉ". Förvald temperaturinställning visas. Välj "LO 1", "2", "3", "4" ELLER "HI 5" MED UPPÅT- OCH NEDÅTPILARNA TILL VÄNSTER OM DISPLAYEN.



OBS! Ingen tidsinställning finns tillgänglig när "SEAR/SAUTÉ"-funktionen används.

- 3 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 4 Tryck på START/STOP för att stänga av SEAR/SAUTÉ-funktionen. För att växla till en annan tillagningsfunktion: tryck på "START/STOP" för att avsluta tillagningsfunktionen och välj sedan önskad tillagningsfunktion med skjutreglaget och vredet.

OBS! Denna inställning kan användas med locket öppet eller stängt.

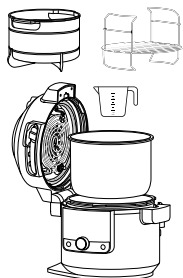
OBS! Använd **ALLTID** teflon/nonstick-redskap i grytan. Använd **INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans teflon/nonstickbeläggning.

OBS! "SEAR/SAUTÉ"-funktionen stängs av automatiskt efter 1 timme för "4" och "HI 5" och efter 4 timmar för "LO 1", "2" och "3".

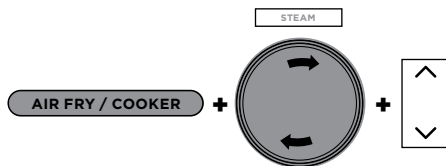
ANVÄNDA "AIR FRY/COOKER"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER - FORTS.

Ånga

- 1 Tillsätt 2,5 dl vätska (eller den mängd som receptet anger) i kokkärlet och placera därefter det vändbara stället eller Cook & Crisp-korgen samt ingredienserna i kokkärlet.



- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ sedan vredet på "STEAM".



- 3 Ställ in tillagningstiden i 5 minuters steg på upp till 30 minuter med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.

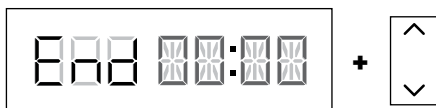
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.

OBS! Ingen temperaturinställning finns när "STEAM"-funktionen används.

- 5 Apparaten startar förvärmningen så att vätskan börjar koka. "PrE" visas på displayen. Förvärmningsanimeringen visas tills vald temperatur har uppnåtts och därefter visas timerns nedräkning på displayen.

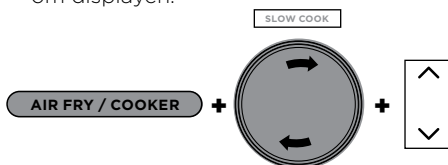


- 6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" blinkar 3 gånger på displayen.



Långkokning

- 1 Lägg ingredienserna i kokkärlet. Fyll **INTE** kokkärlet mer än upp till "MAX"-markeringen.
- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "SLOW COOK". Förvald temperaturinställning visas. Välj "HI", "LO" eller "bUFFEt" med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



- 3 Ställ in tillagningstiden i 15 minuters steg på upp till 12 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.

- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.

OBS! Tiden för SLOW COOK bUFFEt kan ställas in på mellan 2 och 12 timmar. Tiden för SLOW COOK HI kan ställas in på mellan 4 och 12 timmar.

- 5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och apparaten växlar automatiskt växla till "KEEP WARM"-läget och börja räkna uppåt.

OBS! Efter avslutad tillagning kan varmhållningsläget stängas av genom tryckning på KEEP WARM.

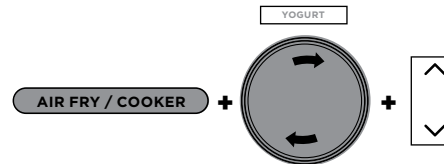
Yoghurt

- 1 Häll önskad mängd mjölk i grytan.

OBS! För att pastörisera, kyla ned och tillsätta kultur utan att använda apparaten kan stegen 1-9 ignoreras. Tryck istället på "TEMP", välj "FEr", tryck på "TIME", välj önskad syringstid och tryck därefter på "START/STOP" för att starta.

- 2 Stäng locket.

- 3 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ sedan vredet på "YOGURT". Förvald temperaturinställning visas. Välj "YGT" eller "FEr" med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.



- 4 Ställ in syringstiden i 30 minuters steg på mellan 6 och 12 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.

OBS! Om man väljer en längre tid kommer yoghurten att få en starkare smak och en tjockare konsistens. Välj 12 timmar för yoghurt i grekisk stil.

- 5 Tryck på "START/STOP" för att starta pastöriseringen.

- 6 Under pastöriseringen visas "BOIL" på displayen. När pastöriseringstemperaturen har nåtts avger apparaten en ljudsignal och "COOL" visas på displayen.



- 7 När mjölken har svalnat visas "ADD" och "STIR" i följd och syringstiden.



- 8 Öppna locket och skumma av den översta mjölken.

- 9 Tillsätt yoghurtkultur i mjölken och rör om. Stäng locket och tryck på "START/STOP" för att starta syringen.

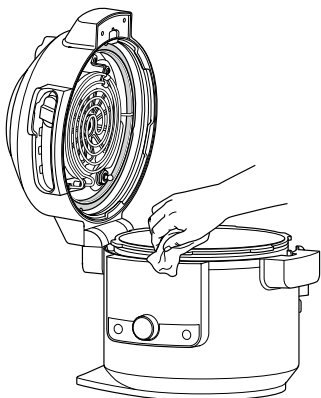
- 10 "FEr" visas på displayen och nedräkningen startar. När syringen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "END" blinkar 3 gånger på displayen. Enheten piper varje minut i upp till 4 timmar eller tills den stängs av.



- 11 Håll yoghurten nedkyld i 12 timmar före servering.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring: Diskmaskin och handtvätt



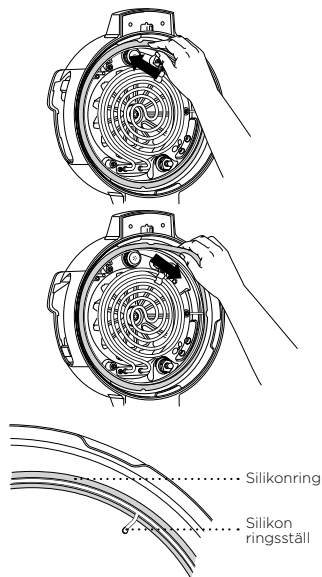
Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

- 1 Dra ur apparatens kontakt från vägguttaget före rengöring.
- 2 För att rengöra matlagningenheten och kontrollpanelen ska du torka av dem med en ren och fuktig trasa.
- 3 Kockärlet, silikonringen, det vändbara stället, Cook & Crisp-korgen och den avtagbara värmeavledaren kan diskas i diskmaskin.

OBS! Apparaten får **ALDRIG** diskas i diskmaskin eller nedsänkas i vatten eller annan vätska.

- 4 Tryckregleringsventilen och anti-tilltäppningslocket, kan tvättas med vatten och såpa.
- 5 Om matrester sitter fast i kockärlet, på det vändbara stället eller Cook & Crisp-korgen: fyll kockärlet med vatten och låt stå ett tag före diskning. Använd **INTE** skurnylon. Om det är nödvändigt att skrubba: använd ett mildt rengöringsmedel eller flytande diskmedel och en disksvamp eller -borste.
- 6 Lufttorka alla delar efter varje användning.

Avlägsna och montera om silikonringen



För att ta bort silikonringen: dra bort den försiktigt, en sektion i taget, från silikonringsspåret. Ringen kan sättas in med valfri sida uppåt. För att sätta tillbaka den: trycka ner den i spåret sektion i taget (se bilden ovan).

Efter användning ska du ta bort eventuella matrester från silikonringen och anti-tilltäppningslocket.

Håll silikonringen ren för att undvika dålig lukt

Den kan diskas i varmt vatten och handdiskmedel eller i diskmaskin. Det är dock normalt att den absorberar lukten av vissa sura livsmedel. Vi rekommenderar att du har mer än en silikonring till hands. Extra silikonringar kan beställas på ninjakitchen.eu.

Dra **ALDRIG** ut silikonringen onödigt hårt, eftersom den kan deformeras och den tätande funktionen påverkas. En silikonring med sprickor, skårar eller annan skada ska bytas omedelbart.

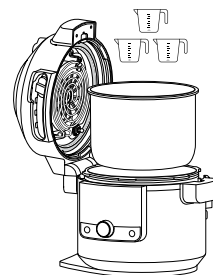
OBS! Silikonringen måste bytas ut mot en ny som är avsedd för Foodi® SmartLid universalgryta.

RENGÖRA LOCKET

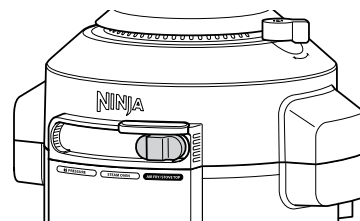
Vi rekommenderar att lockets insida och värmeelementen kontrolleras före tillagning med "våta tillagningsfunktioner", inklusive "SLOW COOK", "STEAM", "SEAR/SAUTE", "PRESSURE" och alla "COMBI-STEAM"-inställningens funktioner. Om du ser matrester eller oljeavlagringar rekommenderar vi rengöring av apparaten med ånga (se instruktionerna nedan) och sedan torkar av lockets insida.

RENGÖRA MED ÅNGA

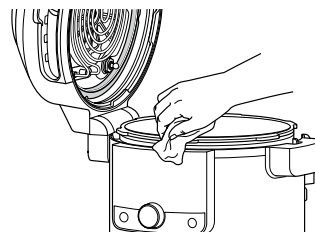
- 1 Fyll på 7 dl vatten i kockärlet.



- 2 Ställ SmartLid-skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER".



- 3 Välj "STEAM" och ställ in tiden på 30 minuter. Tryck på "START/STOP".
- 4 När programmet har avslutats och apparaten har svalnat, torka av insidan av locket och värmeelementen med en fuktad trasa eller svamp. **OBS!** Rör inte fläkten vid rengöring av lockets insida.



- 5 Upprepa steg 3 och 4 och rengör efter behov.

OBS! Om locket inte öppnas när programmet har avslutats växlar apparaten automatiskt till "KEEP WARM"-läget och värmeelementet förblir på.

FELSÖKNING

Varför tar min enhet så lång tid att bli fullt trycksatt? Hur lång tid tar det för den att bli trycksatt?

- Tillagningstiderna kan variera beroende på den valda temperaturen, den aktuella temperaturen på grytan och ingrediensernas temperatur eller kvantitet.
- Kontrollera att silikonringen är ordentligt isatt i nivå med locket. Om den är korrekt installerad ska du kunna rotera den genom att dra lätt i den.
- Kontrollera att locket är helt låst och att tryckregleringsventilen är i läget "SEAL" under tryckkokningen.
- Trycket ökar inte i apparaten om det inte finns tillräckligt med vätska.

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?

- Statuslisten visas på displayen och indikerar med en animering att trycket ökar.

"PrE" och rörliga ljusindikeringar visas på displayen om någon av inställningarna "PRESSURE", "STEAM" eller "COMBI-STEAM" används.

- Detta visar att enheten bygger upp tryck eller förvärms vid användning av "STEAM"- eller "PRESSURE"-inställning. 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.

Varför kan jag inte öppna locket efter tryckkokningen?

- Som en säkerhetsåtgärd låses locket inte upp förrän trycket i apparaten har sjunkit helt. 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.

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 detta men fortfarande hör ett högt väsande ljud kan det tyda på att silikonringen inte sitter ordentligt på plats. Tryck på "START/STOP" för att stoppa tillagningen, på "VENT" efter behov, och öppna locket. Tryck ner silikonringen, kontrollera att den är helt insatt och att den ligger platt under silikonringstället. När den är korrekt insatt ska du kunna dra lätt på ringen för att rotera den.

Enhetens timer räknar uppåt, inte nedåt.

- Matlagningsprogrammet har avslutats och apparaten är i "KEEP WARM"-läge.

Hur lång tid tar tryckavlastningen i enheten?

- Hur lång tid det tar att sänka trycket beror på mängden livsmedel i enheten och kan variera mellan olika recept. Se alltid till flottörventilen har sjunkit innan du tar av locket. Om apparatens trycksänkning tar längre tid än normalt: dra ut stickkontakten ur eluttaget och och vänta tills flottörventilen sjunker före öppning av locket.

FELSÖKNING - FORTS.

Felmeddelandet "ADD POT" visas på skärmen.

- Grytan är inte inuti matlagningsenheten. En gryta krävs för alla funktioner.

Felmeddelandet "SHUT LID" visas på skärmen.

- Locket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska startas.

Felmeddelandet "ADD WATER" kan visas på displayen om någon av inställningarna "STEAM" eller "PRESSURE" används.

- Vattennivån är för låg. Lägg till mer vatten till enheten så att funktionen kan fortsätta.

Felmeddelandet "NO PRESSURE" kan visas på skärmen om "PRESSURE"-inställningen används.

- 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.

Felmeddelandet "SLIDE" visas på displayen.

- Ställ skjutreglaget på önskad inställning innan du väljer tillagningsfunktion.

Felmeddelandet "LOCK LID" visas på displayen.

- Ställ skjutreglaget på inställningen "PRESSURE" för att låsa locket.

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 överlappar varandra bör de skakas om efter halva tillagningstiden.
- 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 Använd "KEEP WARM"-funktionen för varmhålla maten vid en livsmedelssäker temperatur efter tillagningen. För att förhindra att maten blir uttorkad rekommenderar vi att du håller locket stängt och använder den här funktionen precis innan du serverar.
- 4 För att värma upp mat används "AIR FRY"-funktionen.

PRODUKTREGISTRERING

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder 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, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

PRODUKTREGISTRERING

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.