




# TAK

for dit køb af en Ninja Speedi Rapid Cooker



## REGISTRÉR DIT KØB

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Scan QR-koden med en mobilenhed

## GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Købsdato: \_\_\_\_\_  
(Gem kvittering)

Butik: \_\_\_\_\_

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 230 V~, 50 Hz

Watt: 1760 W

Energiforbruget ved standby er 0,4 W.

Apparatet går automatisk i standbytilstand efter 10 minutters inaktivitet.

**TIP:** Du kan finde model- og serienumre på mærkaten med QR-koden på bagsiden af apparatet ved siden af ledningen.

# INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>Vigtige sikkerhedsforanstaltninger</b> .....	<b>2</b>
<b>Dele og tilbehør</b> .....	<b>4</b>
<b>Før første brug</b> .....	<b>4</b>
<b>Tilbehør og SmartSwitch</b> .....	<b>5</b>
<b>Brug af kontrolpanelet</b> .....	<b>6</b>
Betjeningsknapper .....	6
Tilberedningsfunktioner .....	6
<b>Brug af Rapid Cooker (Hurtig tilberedning)-funktionerne</b> ..	<b>7</b>
Speedi Meals (Hurtige måltider) .....	7
Steam Air Fry (Damp-airfrying) .....	7
Steam Bake (Dampbagning) .....	8
Steam (Dampning) .....	8
Prove (Hævning) .....	9
<b>Brug af Air Fry/Cooker (Airfrying/Komfur)-funktionerne</b> .	<b>10</b>
Grill (Ristning) .....	10
Air Fry (Airfrying) .....	10
Bake/Roast (Bagning/stegning) .....	11
Dehydrate (Dehydrering) .....	11
Sear/Sauté (Svits/Sautér) .....	12
Slow Cook (Langsom tilberedning) .....	12
Reheat (Genopvarmning) .....	13
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>14</b>
Maskin- og håndvask .....	14
Rengøring af låget .....	14
<b>Fejlfindingsvejledning</b> .....	<b>15</b>
<b>Nyttige tips</b> .....	<b>15</b>

# VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

## ⚠ ADVARSEL

- 1 For at undgå kvælningsfare for små børn skal al emballage kasseres straks efter udpakning.
- 2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de risici, der er forbundet med brug af apparatet.
- 3 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Børn **MÅ IKKE** bruge apparatet eller lege med det. Nøjе overvågning er nødvendig, hvis apparatet bruges i nærheden af børn.
- 4 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Lad **IKKE** ikke ledningen eller apparatet hænge over bordkanter, placer ikke apparatet på eller nær varme overflader, på eller nær varm gas eller en elektrisk brænder eller en opvarmet ovn.
- 5 Anbring **IKKE** apparatet på eller nær et gas- eller elkofur eller i en opvarmet ovn.
- 6 Damp og varme fødevarer i den indre gryde kan resultere i svære forbrændinger. Hold **ALTD** hænder, ansigt og andre kropsdeler væk fra trykkudligningsventilen inden eller under trykkudligning, og når du åbner låget efter tilberedning.
- 7 Brug **IKKE** apparatet, hvis gryden ikke er sat i.
- 8 Før du sætter hele gryden i apparatet, skal du sørge for, at begge dele er rene og tørre ved at aftørre med en blød klud.
- 9 Når den aftagelige gryde er tom, må du **IKKE** opvarme den i mere end 10 minutter. Gør du det, kan det beskadige madlavningsoverfladen.
- 10 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 11 Der skal udvises forsigtighed, når kød svitses, og når der sænteres. Hold hænder og ansigt væk fra den aftagelige gryde, særligt når der tilsættes nye ingredienser, da den varme olie kan sprøjte.
- 12 Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
- 13 Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.
- 14 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske. Tilbered kun i den medfølgende kurv.
- 15 Brug **IKKE** en forlængerledning. Apparatet har en kort ledning for at undgå, at børn kan tage fat i den og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.
- 16 Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
- 17 Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 18 Sørg **ALTD** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 19 Dæk **IKKE** den øverste indsugningsventil eller udluftningsventilen på bagsiden, når låget er lukket. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 20 Brug **IKKE** udstyr og tilbehør, der ikke er anbefalet af eller sælges af SharkNinja. Brug **IKKE** udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller en udendørs grill. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 21 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15,25 cm friplads over og til alle sider for at skabe tilstrækkelig luftcirkulation.
- 22 Følg **ALTD** maksimums- og minimumsmængderne af væske som angivet i instruktioner og opskrifter.
- 23 For at undgå mulig dampskade skal apparatet placeres væk fra vægge og skabe under brug.
- 24 Brug **ALDRIG RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING)**-funktioner uden at tilsætte vand og/eller ingredienser til bunden af den aftagelige gryde.
- 25 Brug **ALDRIG SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)**-indstillingen uden madvarer og væsker i den aftagelige gryde.
- 26 Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 27 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Overfyld eller overskrid **IKKE** grydens MAKS.-niveau. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 28 Brug **IKKE** dette apparat til at tilberede instant ris.

- 29 Det elektriske stiks spænding kan variere, hvilket kan påvirke apparatets ydeevne og afgivelse af varme. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge et stegetermometer til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at den har fået nok.
- 30 Skulle apparatet udgive sort røg, skal stikket trækkes ud øjeblikkeligt. Vent, indtil røgen stopper, før du fjerner gryden og Cook & Crisp-bakken.
- 31 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTD** bruge grydelapper eller grillhandsker og holde i apparatets håndtag.
- 32 Vær yderst forsigtig, når apparatet skal flyttes med varmt indhold som varm olie eller andre varme væsker. Upassende brug, inklusive flytning af trykkogeren, kan resultere i personskade, såsom svære forbrændinger.
- 33 Når apparatet er i brug, udgives der varm damp gennem udluftningsventilen. Anbring apparatet således, at udluftningsventilen ikke er rettet direkte mod ledningen, stikkontakter, skabe eller andre apparater. Hold dine hænder og ansigt på sikker afstand fra udluftningsventilen.
- 34 Når du bruger indstillingen SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING), skal du **ALTD** holde låget lukket.
- 35 Gryden og Cook & Crisp-bakken bliver ekstremt varme under trykkogning. Undgå varm damp og luft, når du fjerner gryden og Cook & Crisp-bakken fra apparatet, og placér dem **ALTD** på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 36 Løft **KUN** låget fra håndtaget på apparatets forside. Løft **IKKE** låget fra sideområdet, da der vil blive udløst skoldende damp.
- 37 Den aftagelige gryde kan være ekstremt tung, når den er fuld af ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter gryden af apparatets base.
- 38 Rør **IKKE** ved tilbehør, under eller lige efter tilberedning, da det bliver ekstremt varmt under tilberedningsprocessen. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTD** udvise forsigtighed under håndtering af produktet. Brug langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.
- 39 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 40 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på plads.
- 41 Afbryd og sluk for apparatet, og træk stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.
- 42 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Dette kan efterlade metalstykker, som kan komme i kontakt med elektriske dele og forårsage elektrisk stød.
- 43 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.



Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.



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



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



Udelukkende beregnet til indendørs privat brug.

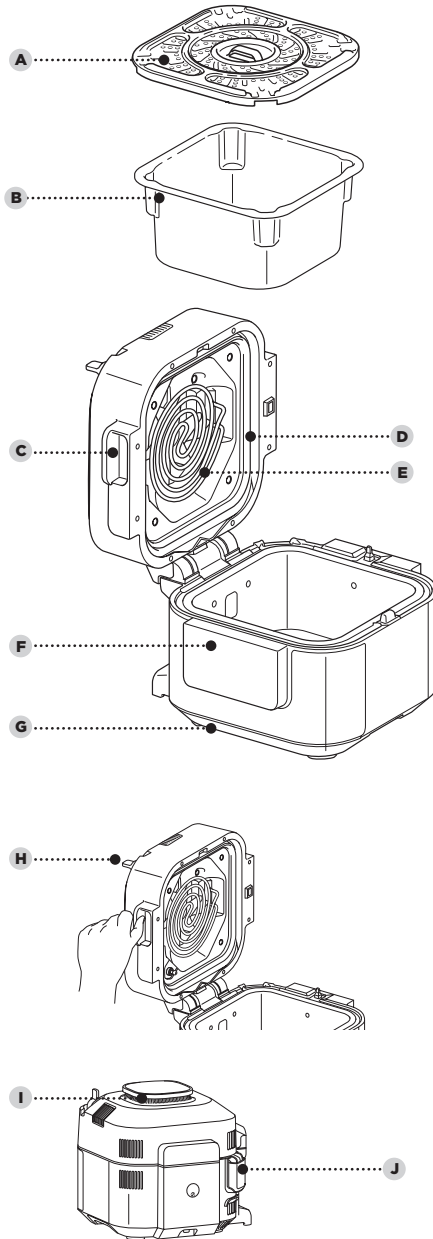
## GEM DISSE ANVISNINGER

## DELE OG TILBEHØR

- A Cook & Crisp-bakke
- B Aftagelig madlavningsgryde på 5,7 l
- C Håndtag til låg
- D Låg til Cooker
- E Varmelegeme
- F Kontrolpanel
- G Cooker-bund
- H SmartSwitch
- I Luftudgangsventil
- J Kondensindsamler

### FØR FØRSTE BRUG

- 1 Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet. Nogle mærkater skal være permanent på apparatet, fjern **KUN** mærkater, hvor der står "peel here" (riv af her).
- 2 Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask den aftagelige gryde, Cook & Crisp-bakken og kondensindsamleren i varmt vand med sæbe, og skyl og tør omhyggeligt.



Hvis du ønsker at bestille nye dele eller reservedele og tilbehør, besøg [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## SAMLING AF TILBEHØR OG SMARTSWITCH

### INSTRUKTIONER TIL SAMLING AF TILBEHØR

#### COOK & CRISP-BAKKE

##### Øverste position

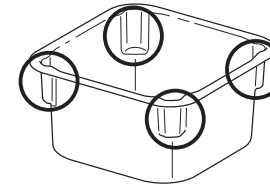
Brug den øverste position til proteiner og grøntsager, når du følger opskrifterne til Speedi Meals (Hurtige måltider), eller når du bruger Grill (Ristning).

##### Nederste position

Brug den nederste position til traditionel dampning og airfrying. Sørg for at henvise til skemaer og opskrifter for anbefalinger til grillbakkens position.



For at sætte Cook & Crisp-bakken op i den øverste position skal du først dreje bakkens ben udad, så de rækker ud over de fire hjørner af bakken. Benene skal sidde på kanterne nederst på hver rille, så bakken forbliver hævet i gryden.



**BEMÆRK:** Inden du sætter Cook & Crisp-bakken i den øverste position, skal du sørge for at tilsætte eventuelle ingredienser, der skal bruges, i bunden af gryden.

**BEMÆRK:** Opskrifter med Speedi Meals (Hurtige måltider)-funktionen kræver, at Cook & Crisp-bakken sættes op i den øverste position.

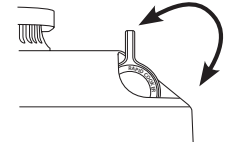
For at sætte Cook & Crisp-bakken i den nederste position skal du dreje bakkens ben indad, så de drejes mod bakkens underside. Dette vil lade Cook & Crisp-bakken hvile i bunden af gryden.

### BRUG AF SMARTSWITCH

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

- Rapid Cooker (Hurtig tilberedning)
- Air Fry/Cooker (Airfrying/Komfur)

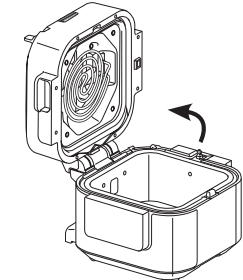
SmartSwitch'ens position afgør, hvilke tilberedningsfunktioner der kan vælges.



### SÅDAN ÅBNER OG LUKKER DU LÅGET

Du kan når som helst åbne eller lukke låget ved hjælp af håndtaget, der sidder forrest midt på enheden, lige over betjeningspanelet.

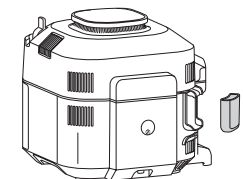
Du kan åbne og lukke låget, når SmartSwitchen er i positionen RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING) eller AIR FRY/COOKER (AIRFRYING/KOMFUR).



### FJERNELSE OG ISÆTTELSE AF KONDENSINDSAMLEREN

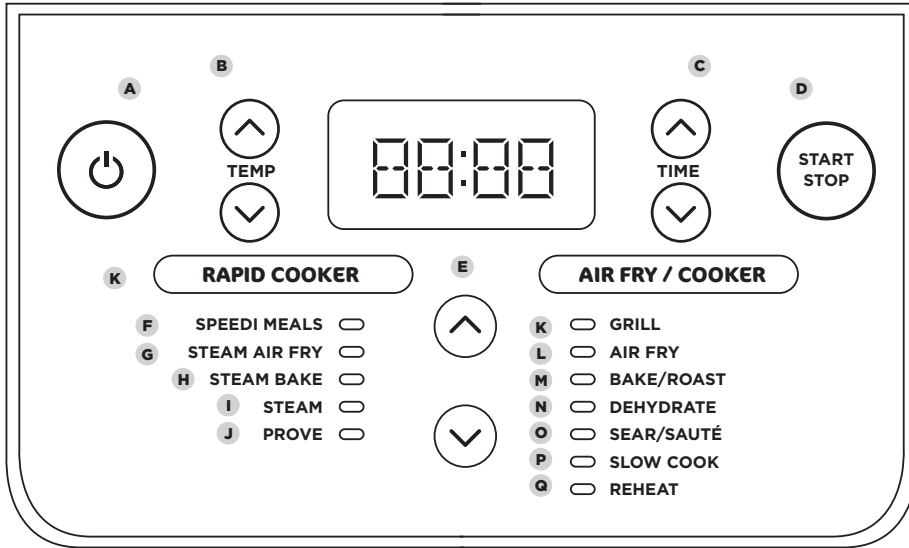
For at isætte kondensindsamleren skal du skubbe den ind i sprækken på apparatets base. Skub den ud for at vaske den i hånden efter hvert brug.

**BEMÆRK:** Sørg for at tømme overskydende vand, som er opsamlet i kondensindsamleren, efter tilberedning.





## BRUG AF KONTROLPANELET



### BETJENINGSKNAPPER

- A** : Tænd/sluk-knappen slukker for enheden og stopper alle tilberedningsfunktioner.
- B** **VENSTREPILE:** Brug op-/ned-pilene til venstre for displayet til at justere tilberedningstemperaturen.
- C** **HØJREPILENE:** Brug op-/ned-pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstemperaturen.
- D** **START/STOP (START/STOP)-knap:** Tryk for at starte tilberedningen. Ved at trykke på knappen, mens apparatet er i brug, stopper du den igangværende tilberedningsfunktion.
- E** **MIDTERPILE:** Når du har valgt en tilstand med SmartSwitch, skal du bruge midterpile til at rulle gennem de tilgængelige funktioner, indtil den ønskede funktion fremhæves.

### TILBEREDNINGSFUNKTIONER

#### RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING)

- F** **SPEEDI MEALS (HURTIGE MÅLTIDER):** Brug den til at lave hurtige og lækre måltider på under 30 minutter.
- G** **STEAM AIR FRY (DAMP-AIRFRYING):** Bruges til at skabe en kombination af saftige og sprøde resultater.

- H** **STEAM BAKE (DAMPBAGNING):** Bag luftige kager og hurtigt brød.
- I** **STEAM (DAMP):** Tilbered nænsomt delikate fødevarer ved høj temperatur.
- J** **PROVE (HÆVNING):** Skab et miljø, hvor dej kan hvile og hæve.

#### AIR FRY / COOKER AIR FRY/COOKER (AIRFRYING/KOMFUR)-FUNKTION

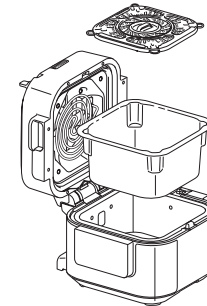
- K** **GRILL (RISTNING):** Brug høj varme ovenfra til at karamellisere og brune madens overside.
- L** **AIR FRY (AIRFRYING):** Giver mad sprøhed og knas med kun lidt eller ingen olie.
- M** **BAKE/ROAST (BAGNING/STEGNING):** Brug apparatet som en ovn til mørt kød, bagte lækkerier med mere.
- N** **DEHYDRATE (DEHYDRERING):** For sunde snacks kan du dehydrere kød, frugt og grøntsager.
- O** **SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR):** Brug apparatet som trykkoger til at brune kød, sautere grøntsager, simre saucer og mere.
- P** **SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING):** Tilbered din mad ved en lav temperatur i længere tid.
- Q** **REHEAT (GENOPVARMNING):** Giv nyt liv til madrester ved at varme dem stille og roligt op, hvilket giver dig et lækkert, sprødt resultat.

## BRUG AF RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING)-FUNKTIONERNE

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

### Speedi Meals (Hurtige måltider)

- 1 Sørg for at fjerne Cook & Crisp-bakken fra bunden af gryden, før du går i gang.
- 2 Tilsæt væske og ingredienser i henhold til opskriften i bunden af gryden.
- 3 Træk benene ud på Cook & Crisp-bakken, og sæt derefter bakken i den øverste position i gryden. Tilføj ingredienser til bakken i henhold til opskriften.



- 4 Flyt SmartSwitch til RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING), og brug derefter de midterste pile til at vælge SPEEDI MEALS (HURTIGE MÅLTIDER). Standardindstillingen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 240 °C i intervaller på 5 grader.

**BEMÆRK:** For temperaturer over 210 °C er den maksimale tilberedningstid 30 minutter.



- 5 Brug op-/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i trin på mellem 1 minut og 1 time.
- 6 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen.
- 7 Displayet viser statusbjælker, der viser, at apparatet opbygger damp. Når apparatet når det egnede dampniveau, begynder timeren at tælle ned.

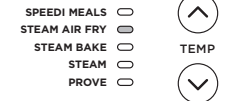
- 8 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("Færdig"). Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilene til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

**BEMÆRK:** Når tilberedningen er færdig, fjernes proteiner og/eller grøntsager fra Cook & Crisp-bakken. Tag derefter fat i midterhåndtagene med en spids tang af silikone, og tag bakken ud af enheden.

### Steam Air Fry (Damp-airfrying)

- 1 Tilsæt ingredienserne som beskrevet i opskriften.
- 2 Flyt SmartSwitch til RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING). Brug de midterste pile til at vælge STEAM AIR FRY (DAMP-AIRFRYING). Standardindstillingen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 220 °C i intervaller på 5 grader.

#### RAPID COOKER



- 3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden fra 1 minut til 1 time, i intervaller på 1 minut og fra 1 time til 4 timer i intervaller på 5 minutter.

**BEMÆRK:** For temperaturer over 210 °C er den maksimale tilberedningstid 30 minutter.

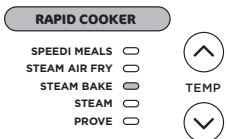
- 4 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen.
- 5 Displayet viser statusbjælker, der viser, at apparatet opbygger damp.
- 6 Når apparatet når det egnede dampniveau, begynder timeren at tælle ned.



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

### Steam Bake (Dampbagning)

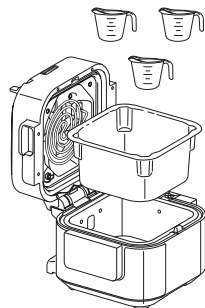
- 1 Sørg for at sætte Cook & Crisp-bakken i den nederste position. Læg bagetilbehøret oven på bakken.
- 2 Flyt SmartSwitch til RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING), og brug derefter de midterste pile til at vælge STEAM BAKE (DAMPBAGNING). Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet for at vælge mellem 120 °C og 210 °C i intervaller på 5 grader.
- 3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden fra 1 minut til 1 time og 15 minutter, i intervaller på 1 minut.
- 4 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen.
- 5 Displayet viser statusbjælker, der viser, at apparatet opbygger damp.



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

### Steam (Damp)

- 1 Kom vand i bunden af gryden for at komme i gang. Sørg for at placere Cook & Crisp-bakken i den nederste position og tilsæt ingredienser.



- 2 Flyt SmartSwitch til RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING), og brug derefter de midterste pile til at vælge STEAM (DAMPNING).



- 3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 1 minut op til 1 time.
- 4 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen.

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

- 5 Enheden vil begynde at forvarme for at bringe væsken i kog. Displayet viser statusbjælker, der viser, at apparatet opbygger damp. Når forvarmningen er færdig, vil displayet vise den indstillede temperatur, og timeren vil begynde at tælle ned. Forvarmningsanimationen vises, indtil apparatet når temperaturen, og derefter vil displayet vise timeren, der tæller ned.



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

### Prove (Hævning)

- 1 Læg dejen i skuffen, og luk skuffen.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP (TEMPERATUR)-pilene til at indstille den ønskede temperatur.
- 3 Brug TIME (TID)-pilene til at indstille tiden i 15 minutters-intervaller op til 1-12 timer. Tryk på START/STOP (START/STOP) for at begynde hævnings.



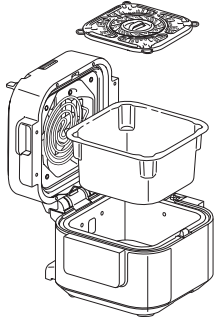
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "End" (Færdig) vil vises på skærmen. Fjern ingredienserne ved at bruge en tang med gummibelægning.

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 75 °C. Indstil temperaturen til 35 °C for at bruge PROVE (HÆVNING).

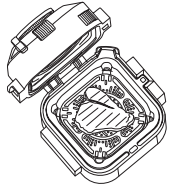
**BEMÆRK:** Ved brug af PROVE (HÆVNING), se de lokale fødevarerstandardmyndigheder for at få anbefalinger for sikre madtemperaturer.

**Grill (Ristning)**

- 1 Sørg for at sætte Cook & Crisp-bakken i den øverste position.



- 2 Anbring ingredienserne på Cook & Crisp-bakken, og luk låget.



- 3 Flyt SmartSwitch til AIR FRY/COOKER (AIRFRYING/KOMFUR), og brug derefter de midterste pile til at vælge GRILL (RISTNING). Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 210 °C og 240 °C.

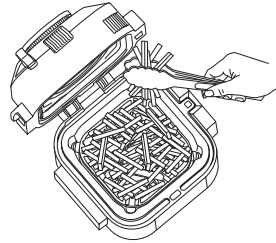


- 4 Brug op-/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i 30 minut i trin på 1 minut.
- 5 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen.
- 6 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("Færdig").

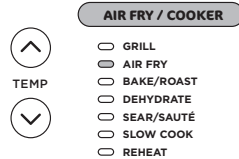
**BEMÆRK:** Lad apparatet forvarme i 5 minutter, som du ville gøre med din almindelige ovn, inden du bruger airfrying.

**Air Fry (Airfrying)**

- 1 Sørg for at sætte Cook & Crisp-bakken i den nederste position.
- 2 Tilføj ingredienserne til gryden og luk låget.



- 3 Flyt SmartSwitch til AIR FRY/COOKER (AIRFRYING/KOMFUR), apparatet vil som standard være indstillet til AIR FRY (AIRFRYING). Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 210 °C.



- 4 Brug op-/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i trin på 1 minut op til 1 time.
- 5 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen.

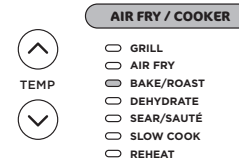
**BEMÆRK:** For at opnå de bedste resultater ved luftfriture anbefales det at ryste ingredienserne regelmæssigt. Du kan åbne låget og løfte gryden ud for at ryste eller omrøre ingredienser for at opnå ensartet bruning. Når det er gjort, skal du sætte gryden tilbage i apparatet og lukke låget. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget er lukket.

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

**BEMÆRK:** Lad apparatet forvarme i 5 minutter, som du ville gøre med din almindelige ovn, inden du bruger BAKE/ROAST (BAGNING/STEGNING).

**Bake/Roast (Bagning/Stegning)**

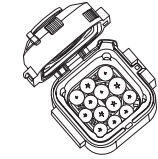
- 1 Sørg for at sætte Cook & Crisp-bakken i bunden af gryden.
- 2 Flyt SmartSwitch til AIR FRY/COOKER (AIRFRYING/KOMFUR), og brug derefter de midterste pile til at vælge BAKE/ROAST (BAGNING/STEGNING). Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 120 °C og 210 °C.



- 3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i op til 1 time i intervaller på 1 minut og fra 1 til 4 timer i intervaller på 5 minutter.
- 4 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen.
- 5 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("Færdig").

**Dehydrate (Dehydrering)**

- 1 Sørg for at sætte Cook & Crisp-bakken i den nederste position.



- 2 Flyt SmartSwitch til AIR FRY/COOKER (AIRFRYING/KOMFUR), og brug derefter de midterste pile til at vælge DEHYDRATE (DEHYDRERING). Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 40 °C og 90 °C.



- 3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden mellem 1 og 12 timer, i intervaller på 15 minutter.
- 4 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen.
- 5 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("Færdig").

**Sear/Sauté (Svits/Sautér)**

- 1 Inden du går i gang, skal du sørge for at tage Cook & Crisp-bakken ud af gryden. Kom ingredienserne i gryden.
- 2 Flyt SmartSwitch til AIR FRY/COOKER (AIRFRYING/KOMFUR), og brug derefter de midterste pile til at vælge SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR). Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet til at vælge "Lo1 (Lavt)", "2," "3," "4," eller "Hi5 (Højt)."



**BEMÆRK:** Der er ingen tidsindstilling tilgængelig, når du bruger Sear/Sauté (Svits/Sautér)-funktionen.

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

**BEMÆRK:** Du kan bruge denne funktion både med låget åbent eller lukket.

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

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

**Slow Cook (Langsom tilberedning)**

- 1 Inden du går i gang, skal du sørge for at fjerne Cook & Crisp-bakken og tilføje ingredienser i bunden af gryden. Fyld **IKKE** gryden over maksimumsmarkeringen (angivet på indersiden af gryden).
- 2 Flyt SmartSwitch til AIR FRY/COOKER (AIRFRYING/KOMFUR), og brug derefter de midterste pile til at vælge SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING). Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet til at vælge "Hi" (Høj), "Lo" (Lavt) eller "bUFFET" (Buffet).



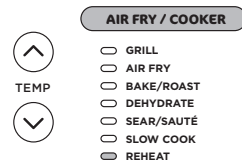
- 3 Brug op-/ned-pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden.

**BEMÆRK:** SLOW COOK BUFFET-tidsindstillingen (LANGSOM TILBEREDNING BUFFET) kan indstilles til mellem 2 og 12 timer; SLOW COOK LO (LANGSOM TILBEREDNING LAV)-tidsindstillingen kan indstilles til mellem 6 og 12 timer. SLOW COOK HI (LANGSOM TILBEREDNING HØJ)-tidsindstillingen kan justeres mellem 4 og 12 timer.

- 4 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen.
- 5 Når tilberedningstiden når til 0, vil apparatet bippe, automatisk skifte til Keep Warm (Hold varm) og begynde at tælle fremad.

**Reheat (Genopvarmning)**

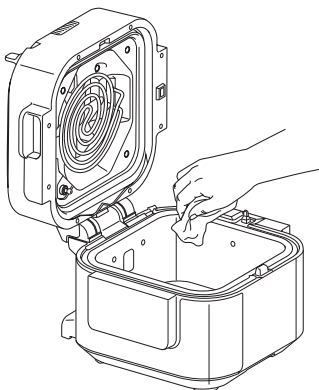
- 1 Monter skillevæggen i midten af skuffen.
- 2 Monter ristene i skuffen (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så skuffen i apparatet.
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for, skal zone 2 vælges). Vælg REHEAT (GENOPVARMNING) med drejeknappen.



- 4 Brug TEMP (TEMPERATUR)-pilene til at indstille den ønskede temperatur.
- 5 Brug TIME (TID)-pilene til at indstille tiden i 1 minuts-intervaller op til 1 time. Klik på START/STOP (START/STOP) for at begynde opvarmning.
- 6 Når genopvarmning er færdig, bipper apparatet, og "End" (Færdig) vil vises på skærmen.
- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang med gummibelægning.

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 170°

## Opvaskemaskine og opvask i hånden



Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug.

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og sørg for, at apparatet er helt afkølet før rengøring.
- 2 Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets base og kontrolpanelet.
- 3 Gryden, Cook & Crisp-bakken og kondensindsamleren kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

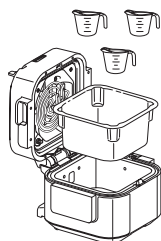
- 4 Hvis der sidder madrester fast i gryden eller Cook & Crisp-bakken, skal gryden fyldes med vand og stå i blød før rengøring. Brug **IKKE** en grydesvamp. Hvis det er nødvendigt at skrubbe, skal du bruge rengøringsmiddel, der ikke ridser, eller flydende opvaskemiddel med en nylonsvamp eller -børste.
- 5 Alle dele skal lufttørre efter brug.

## RENGØRING AF LÅGET

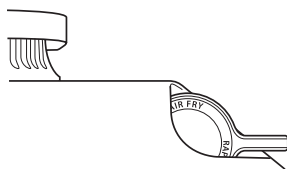
Vi anbefaler at undersøge indersiden af låget, før du tilbereder med "våde tilberedningsfunktioner", der omfatter Slow Cook (Langsom tilberedning)-, Sear/Sauté (Sviits/Sautér)- og alle Rapid Cooker (Hurtig tilberedning)-funktioner. Hvis du ser madrester eller olie, der har ophobet sig på varmelementet eller ventilatoren, anbefaler vi at damprengøre apparatet (se vejledningen nedenfor), og derefter tørre lågets inderside af.

## VEJLEDNING TIL DAMPRENGØRING:

- 1 Fyld gryden med 700 ml vand.



- 2 Flyt SmartSwitch til RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING).



- 3 Vælg STEAM (DAMPNING), og indstil tiden til 30 minutter. Tryk på START/STOP (START/STOP).
- 4 Når tiden når til 0, og apparatet er kølet af, skal du bruge en våd klud eller svamp til at tørre indersiden af låget af. **FORSIGTIG:** Du må ikke røre ved blæseren, når du rengør lågets inderside.
- 5 Gentag om nødvendigt trin 3 og 4, og pletrengør, hvis der er behov for det.
- 6 Fjern vandet fra gryden, og sørg for at skylle både gryden og Cook & Crisp-bakken for at sikre, at alle rester er fjernet.

**BEMÆRK:** Sørg for at tømme overskydende vand, som er opsamlet i kondensindsamleren.

## Hvordan trykkoger jeg?

- Dette apparat inkluderer **ikke** trykkogningsfunktionen. Tilbered hurtigt med RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING)-funktionerne. Se opskriftsvejledningen for inspiration.

## Statuslinjerne vises på skærmen ved brug af funktionerne RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING).

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

## Der kommer meget damp ud af mit apparat, når jeg bruger RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING)-funktioner.

- Det er normalt, at der frigives damp gennem trykudligningsventilen under tilberedning. Sørg for, at der er tilstrækkelig plads, når dette apparat bruges, og sørg for, at trykluftningsventilen ikke vender mod ledningen, stikkontakten eller skabene.

## Apparatet tæller op i stedet for at tælle ned.

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

## Fejlmeldelsen "ADD POT" ("TILSÆT GRYPDE") vises på displayet.

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

## Fejlmeldelsen "SHUT LID" ("LUK LÅG") vises på displayet.

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

# NYTTIGE TIPS

- 1 Når du refererer til vores måltidsoversigter i opskriftsbogen, skal du tilføje 3-5 minutter til tilberedningstiden for større kødudskæringer (men bemærk, at det kan overtilberede gryn). Vi anbefaler, at kødets tykkelse og vægt overholdes.
- 2 For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i jævnt fordelte lag på bunden af gryden. De må ikke ligge ovenpå hinanden. Hvis ingredienserne ligger ovenpå hinanden, skal du ryste gryden, når halvdelen af den indstillede tilberedningstid er gået.



- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg kun bruger én zone?**  
Vælg den aktive zone, og tryk på TEMP (TEMPERATUR)-pilene for at tilpasse temperaturen og TIME (TID)-pilene for tiden.
- **Hvordan indstiller jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger de to zoner?**  
Vælg den ønskede zone, og tryk på TEMP (TEMPERATUR)-pilene for at tilpasse temperaturen og TIME (TID)-pilene for tiden.
- **Kræver apparatet ikke forvarmning?**  
Apparatet kræver ikke forvarmning.
- **Kan jeg tilberede forskellige fødevarer i hver zone, uden at bekymre mig om krydskontaminering?**  
Ja, begge zoner er aflukkede med separate varmeelementer og faner.
- **Hvordan sætter jeg nedtællingen på pause?**  
Nedtællingstimeren sættes automatisk på pause, når du fjerner gryden fra apparatet. Genindsæt skuffen inden for 2 minutter for at genoptage tilberedningen, eller enheden vil automatisk sluk.
- **Hvordan sætter jeg én af zonerne på pause eller stopper den, når jeg bruger begge zoner?**  
For at stoppe en zone skal du først trykke på zoneknappen og derefter trykke på START/STOP (START/STOP). Tryk på START/STOP (START/STOP)-knappen for at stoppe begge zoner.
- **Kan skuffen stilles på mit køkkenbord?**  
Risten bliver varm under tilberedningen. Pas på ved håndtering, og stil den kun på varmeresistente overflader.
- **Hvornår skal jeg bruge crisper-pladen?**  
Brug risten, når du gerne vil have, at din mad skal være sprød. Risten hæver maden i kurven, så der kan komme luft ind under og omkring ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
- **Hvorfor blev min mad ikke helt tilberedt?**  
Sørg for, at kurven sidder korrekt under tilberedning. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Ryst kurven for blande ingredienser for en ensartet sprødhed. Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Tryk blot på TEMP (TEMPERATUR)-pilene for at tilpasse temperaturen og TIME (TID)-pilene for tiden.
- **Hvorfor er min mad brændt på?**  
For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- **Hvorfor blæses nogle ingredienser rundt, når jeg airfryer?**  
Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. Brug cocktailpinde for at sikre løse, lette ingredienser, såsom den øverste skive brød i en sandwich.
- **Kan jeg airfrye ingredienser med våd panering?**  
Ja, men du skal bruge den korrekte paneringsteknik. Det er vigtigt, at du først bruger mel, så æg og til sidst brødkrummer. Tryk paneringen godt fast på den panerede fødevarer, så krummer ikke vil blive blæst væk af fanen.
- **Hvorfor bipper apparatet?**  
Maden er tilberedt, eller det indikerer, at den anden zone har påbegyndt tilberedning.
- **Hvorfor blev skærmen sort?**  
Apparatet er i standbytilstand. Tryk på afbryder ©-knappen for at tænde apparatet igen.
- **Hvorfor er der en "E"-meddelelse på skærmen?**  
Ovnens fungerer ikke korrekt. Kontakt kundeservice på 0800 862 0453.

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

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

### Ninja-garantier

Hvert Ninja-apparat leveres med en garanti, der omfatter gratis dele og arbejdskraft. Du kan finde online-support på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

Køb foretaget fra Ninja-hjemmesiden registreres automatisk for den garanti på to år. Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om dit apparat:

- Dato for købet af apparatet (kvittering eller leveringseddelen)

Besøg [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu) for at registrere online

### VIGTIGT:

- Garantien dækker først dit produkt fra købsdatoen og kun i det land, hvor du har købt det.
- Behold altid kvitteringen. Kvitteringen skal bruges til at bekræfte de oplysninger, du har givet os, hvis der skulle være behov for at bruge garantien. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, kan det gøre din garanti ugyldig.

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

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

### Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores tillid til vores design- og kvalitetskontrol betyder, at der er to års garanti på din nye Ninja-enhed.

### Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning af Ninja-apparatet (efter Ninjas valg) inklusive alle dele og alt arbejde. En Ninja-garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som kunde.

### Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

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

### Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet Ninja-enheden. Du finder et komplet udvalg af Ninja-reservedele og reservedele/tilbehør til alle Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

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




# VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja Speedi Schnellkochers



## REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

## BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_  
(Kaufbeleg bitte aufbewahren)

Gekauft bei: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 230 V~, 50 Hz

Wattleistung: 1760 W

Der Standby-Stromverbrauch beträgt 0,4 W

Das Gerät wechselt nach 10 Minuten Inaktivität automatisch in den Standby-Modus

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

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>20</b>
<b>Teile und Zubehör</b> .....	<b>22</b>
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	<b>22</b>
<b>Einsetzen von Zubehör und Smart Switch</b> .....	<b>23</b>
<b>Das Bedienfeld</b> .....	<b>24</b>
Bedientasten .....	24
Zubereitungsfunktionen .....	24
<b>Verwendung der Funktionen Rapid Cooker (Schnellkocher)</b> .....	<b>25</b>
Speedi Meals (Speedi-Mahlzeiten) .....	25
Steam Air Fry (Dampf-Heißluft-Frittieren) .....	25
Steam Bake (Dampfbacken) .....	26
Steam (Dampf garen) .....	26
Prove (Gehen lassen) .....	27
<b>Verwendung der Funktionen Air Fry/Cooker (Heißluft-Frittieren/Kochfeld)</b> .....	<b>28</b>
Grill (Grillen) .....	28
Air Fry (Heißluft-Frittieren) .....	28
Bake/Roast (Backen/Braten) .....	29
Dehydrate (Dörren) .....	29
Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren) .....	30
Slow Cook (Langsames Garen) .....	30
Reheat (Aufwärmen) .....	31
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>32</b>
Reinigung im Geschirrspüler und per Hand .....	32
Reinigung des Deckels .....	32
<b>Fehlerdiagnose und -behebung</b> .....	<b>33</b>
<b>Hilfreiche Tipps</b> .....	<b>33</b>

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

## ⚠️ WARNHINWEIS

- 1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie bitte alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
- 2 Dieses Gerät kann unter Aufsicht und nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 3 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Erlauben Sie kleinen Kindern **AUF KEINEN FALL**, das Gerät zu bedienen oder damit zu spielen. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 4 Verschüttete heiße Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Kabel **NICHT** über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen, auch **NICHT** das Gerät auf oder in die Nähe einer Gas- oder Elektroherdplatte oder eines heißen Backofens stellen.
- 5 Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heißgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen stellen.
- 6 Durch den Dampf und die heißen Speisen im Innentopf können schwere Verbrennungen entstehen. Halten Sie **IMMER** Hände, Gesicht und andere Körperteile vor oder beim Ablassen des Dampfes und beim Öffnen des Deckels nach dem Garen vom Ablassventil fern.
- 7 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der Kochtopf nicht installiert ist.
- 8 Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf in den Kocher stellen, Topf und Kocheruntersatz mit einem weichen Tuch reinigen und trocknen.
- 9 Wenn der abnehmbare Kochtopf leer ist, darf er **NICHT** länger als 10 Minuten erhitzt werden. Andernfalls kann die Kochoberfläche beschädigt werden.
- 10 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- 11 Vorsicht ist geboten beim Anbraten von Fleisch und Sautieren. Halten Sie Hände und Gesicht vom Kochtopf fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.
- 12 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 13 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
- 14 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur im bereitgestellten Korb kochen.
- 15 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Das Gerät verfügt über ein nur kurzes Stromkabel. Damit soll die Gefahr verringert werden, dass Kinder das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 16 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn ein Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 17 Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels eines externen Timers oder einer Fernsteuerung gedacht.
- 18 Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- 19 **NICHT** das obere Lufteinlass- oder hintere Luftauslassventil bei geschlossenem Deckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 20 **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör **NICHT** in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Backofen oder auf eine Keramikkochfläche, ein Elektrokochfeld, einen Gasherd oder Grill für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 21 Bei der Verwendung dieses Geräts darauf achten, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.
- 22 **IMMER** die in den Anleitungen und Rezepten angegebenen Höchst- und Mindestmengen an Flüssigkeit beachten.
- 23 Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken auf.
- 24 Verwenden Sie **NIEMALS** die **RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER)**-Funktionen, ohne Wasser und/oder Zutaten auf den Boden des Kochtopfs zu geben.
- 25 Verwenden Sie **NIEMALS** die Einstellung **SLOW COOK (LANGSAMES GAREN)** bei leerem Kochtopf, also ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten.
- 26 Das Gerät darf **NICHT** bewegt werden, wenn es in Gebrauch ist.
- 27 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Überfüllen oder überschreiten Sie **NICHT** den MAX-Füllstand des Kochtopfs. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 28 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis.

- 29 Die Steckdosenspannung kann variieren und die allgemeine Leistung und Heizleistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Bratenthermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gegart wurde.
- 30 Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf sowie die Cook & Crisp Platte entfernen.
- 31 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **STETS** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- 32 Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfs, kann zu Verletzungen wie schweren Verbrennungen führen.
- 33 Während des Betriebs des Geräts wird heißer Dampf durch das Luftaustrittsventil abgegeben. Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Luftaustrittsventil nicht auf das Stromkabel, Steckdosen, Schränke oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Druckventil.
- 34 Wenn Sie die Einstellung **SLOW COOK (LANGSAMES GAREN)** verwenden, lassen Sie den Deckel **IMMER** geschlossen.
- 35 Der Kochtopf und die Cook & Crisp Platte werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie heißen Dampf und Luft, während Sie den Kochtopf und die Cook & Crisp Platte aus dem Gerät entfernen, und stellen Sie sie **IMMER** nach dem Entfernen auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 36 Heben Sie den Deckel **NUR** mit dem Griff an der Vorderseite des Geräts an. Heben Sie den Deckel **NICHT** aus dem Seitenbereich an, da kochend heißer Dampf freigesetzt wird.
- 37 Der Kochtopf kann sehr schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist. Beim Anheben des Topfs vom Kocheruntersatz ist Vorsicht geboten.
- 38 **NICHT** das Zubehör während oder unmittelbar nach dem Garvorgang berühren, da dieses während des Garvorgangs extrem heiß wird. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **IMMER** Vorsicht geboten. Immer langstielige Utensilien und schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe verwenden.
- 39 Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 40 Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 41 Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
- 42 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 43 Informationen zur regelmäßigen Reinigung und Pflege des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.



Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitung gelesen und geprüft werden muss, um den Betrieb und die Nutzung des Geräts zu verstehen.



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



Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.

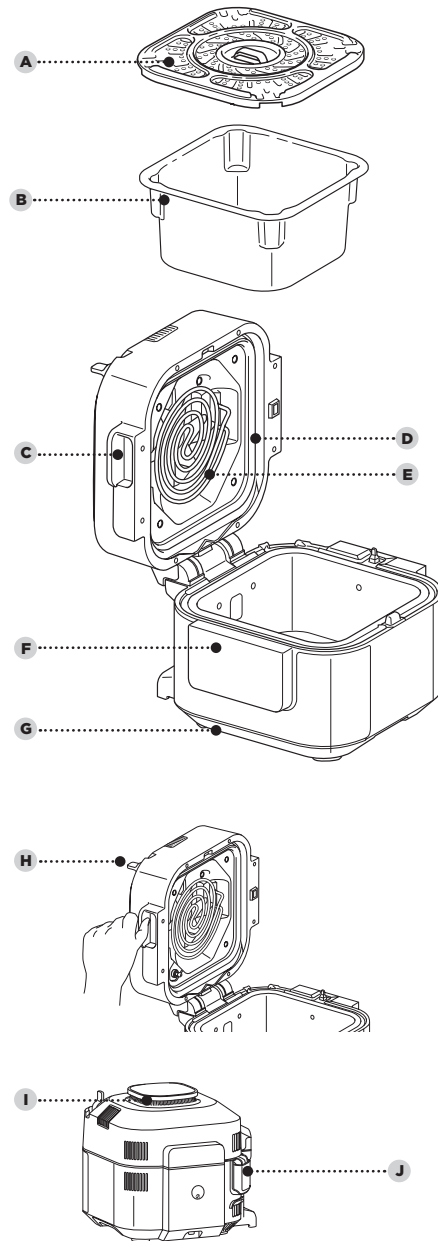


Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

## BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

# TEILE UND ZUBEHÖR

- A** Cook & Crisp Platte
- B** Kochtopf (5,7 l)
- C** Deckelgriff
- D** Kocherdeckel
- E** Heizelement
- F** Bedienfeld
- G** Kocheruntersatz
- H** Smart Switch
- I** Luftauslass
- J** Kondensatbehälter



## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- 1** Das Verpackungsmaterial und alles Klebeband vom Gerät entfernen und entsorgen. Manche der Sticker müssen dauerhaft auf dem Gerät bleiben. Entfernen Sie **AUSSCHLIESSLICH** Sticker, die mit „Hier abziehen“ gekennzeichnet sind.
- 2** Beachten Sie dabei besonders die Betriebsanleitung, die Warnungen und die wichtigen Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3** Reinigen Sie den Kochtopf, die Cook & Crisp Platte und den Kondensatbehälter mit warmem Seifenwasser. Anschließend alles gut abspülen und abtrocknen.

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

# EINSETZEN VON ZUBEHÖR UND SMART SWITCH

## ANLEITUNG ZUM EINSETZEN VON ZUBEHÖR

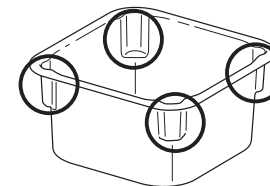
**Obere Position**  
Verwenden Sie die obere Position für proteinreiche Zutaten (z. B. Fleisch) und Gemüse, wenn Sie Rezepte für Speedi Meals (Speedi-Mahlzeiten) zubereiten oder wenn Sie den Grill verwenden.

**Untere Position**  
Verwenden Sie die untere Position für klassisches Dampfgaren und um die Heißluftfritteusen-Funktion zu nutzen.  
Beachten Sie unbedingt die Tabellen und Rezepte, um Empfehlungen zur besten Position der Platte zu erhalten.



## COOK & CRISP PLATTE

Um die Cook & Crisp Platte in der oberen Position einzusetzen, drehen Sie zuerst die Füße der Platte nach außen, sodass sie über die vier Ecken der Platte hinausragen. Die Füße sollten auf den Leisten an der Basis jeder Nut sitzen, sodass die Platte im Topf erhöht bleibt.



**HINWEIS:** Bevor Sie die Cook & Crisp Platte in die obere Position einsetzen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie alle Zutaten, die Sie am Boden des Topfs benötigen, hinzufügen.

**HINWEIS:** Rezepte, die die Funktion „Speedi-Meals“ (Speedi-Mahlzeiten) verwenden, erfordern, dass die Cook & Crisp Platte in der oberen Position eingesetzt wird.

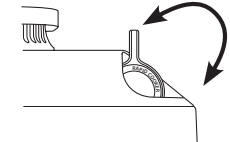
Um die Cook & Crisp Platte in der unteren Position einzusetzen, drehen Sie die Füße der Platte nach innen, sodass sie gegen die Unterseite der Platte gedreht werden. Dadurch kann die Cook & Crisp Platte auf dem Boden des Topfs ruhen.

## SMART SWITCH VERWENDEN

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

- Rapid Cooker (Schnellkocher)
- Air Fry/Cooker (Heißluft-Frittieren/Kochfeld)

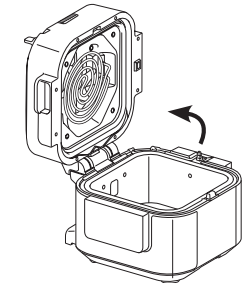
Die Position des SmartSwitch bestimmt, welche Zubereitungsfunktionen zur Auswahl stehen.



## ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DES DECKELS

Um den Deckel zu öffnen oder zu schließen, verwenden Sie bitte jedes Mal den Griff, der sich vorn in der Mitte des Geräts befindet, direkt über dem Bedienfeld.

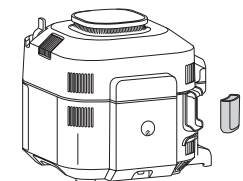
Sie können den Deckel öffnen und schließen, wenn sich der SmartSwitch entweder in der Position RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER) oder AIR FRY/COOKER (HEISSLUFT-FRITTIEREN/KOCHFELD) befindet.

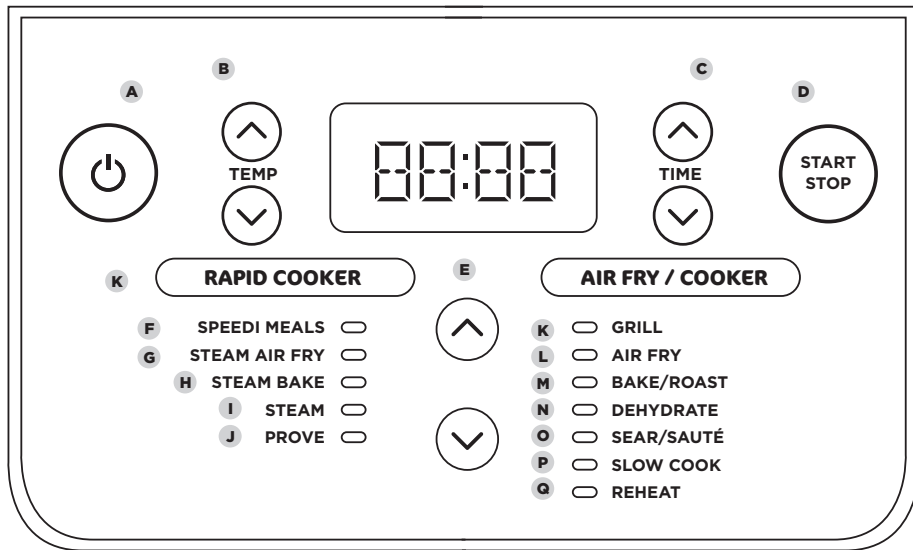


## ENTFERNEN UND INSTALLATION DES KONDENSATBEHÄLTERS

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

**HINWEIS:** Entleeren Sie nach dem Garen überschüssiges Wasser, das sich im Kondensatbehälter angesammelt hat.





**BEDIENTASTEN**

- A** : Die Ein/Ausschalttaste schaltet das Gerät aus und stoppt alle Zubereitungsfunktionen.
- B** **LINKE PFEILE:** Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile links neben der Anzeige, um die Gartemperatur anzupassen.
- C** **RECHTE PFEILE:** Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit anzupassen.
- D** **START/STOP (START/STOPP)-Taste:** Drücken, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Taste während des Garvorgangs drücken, wird die aktuelle Zubereitungsfunktion unterbrochen.
- E** **PFEILE IN DER MITTE:** Nachdem Sie mit dem SmartSwitch einen Modus ausgewählt haben, scrollen Sie mit den mittleren Pfeilen durch die verfügbaren Funktionen, bis die gewünschte Funktion aufleuchtet.

**ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN**

**RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER)**

- F** **SPEEDI MEALS (SPEEDI-MAHLZEITEN):** Verwenden Sie diese Funktion, um in weniger als 30 Minuten schnelle und köstliche Mahlzeiten zuzubereiten.
- G** **STEAM AIR FRY (DAMPF-HEISSLUFT-FRITTIEREN):** Für eine Kombination aus saftigen und knusprigen Ergebnissen.
- H** **STEAM BAKE (DAMPFBACKEN):** Backen Sie fluffige Kuchen und schnelle Brote.

- I** **STEAM (DAMPFGAREN):** Schonendes Garen von empfindlichen Lebensmitteln auf hoher Temperatur.
- J** **PROVE (TEIG GEHEN LASSEN):** Schafft eine Umgebung, in der der Teig ruhen und aufgehen kann.

**AIR FRY/COOKER (HEISSLUFT-FRITTIEREN/KOCHFELD)-MODUS**

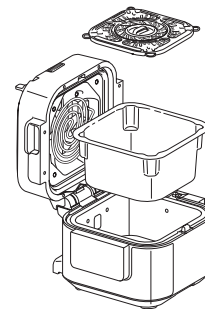
- K** **GRILL (GRILLEN):** Verwenden Sie hohe Hitze von oben, um die Oberseite Ihrer Mahlzeiten zu karamellisieren und zu bräunen.
- L** **AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN):** Sorgt für krosse und knackige Speisen mit wenig oder ohne Öl.
- M** **BAKE/ROAST (BACKEN/BRATEN):** Verwenden Sie das Gerät wie einen Ofen mit trockener Hitze für zartes Fleisch, gebackene Leckereien und mehr.
- N** **DEHYDRATE (DÖRREN):** Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.
- O** **SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN):** Verwenden Sie das Gerät als Herd zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.
- P** **SLOW COOK (LANGSAMES GAREN):** Garen Sie die Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.
- Q** **REHEAT (AUFWÄRMEN):** Durch vorsichtiges Erwärmen werden selbst Speisen vom Vortag wieder knusprig.

**VERWENDUNG DER FUNKTIONEN RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER)**

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

**Speedi Meals (Speedi-Mahlzeiten)**

- 1 Nehmen Sie die Cook & Crisp Platte vom Topfboden, bevor Sie beginnen.
- 2 Geben Sie Flüssigkeit und Zutaten nach Rezept auf den Topfboden.
- 3 Ziehen Sie die Füße an der Cook & Crisp Platte heraus, dann stellen Sie die Platte in die oberste Position im Topf. Geben Sie die Zutaten gemäß den Rezeptanweisungen auf die Platte.



- 4 Stellen Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER) und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um SPEEDI MEALS (SPEEDI-MAHLZEITEN) auszuwählen. Die Standardeinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur von 150 °C bis 240 °C in 5-Grad-Schritten auszuwählen.

**HINWEIS:** Bei Temperaturen über 210 °C beträgt die maximale Garzeit 30 Minuten.



- 5 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
- 6 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.
- 7 Die Anzeige zeigt über Fortschrittsbalken an, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, beginnt der Timer herunterzuzählen.

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

**HINWEIS:** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Fleisch-/Fischzutaten und/oder das Gemüse von der Cook & Crisp Platte nehmen. Verwenden Sie dann eine Silikonzange, um die Mittelgriffe zu greifen und die Platte aus dem Gerät zu nehmen.

**Steam Air Fry (Dampf-Heißluft-Frittieren)**

- 1 Füllen Sie die Zutaten nach Rezept ein.
- 2 Stellen Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER). Verwenden Sie die mittleren Pfeile, um STEAM AIR FRY (DAMPF-HEISSLUFT-FRITTIEREN) auszuwählen. Die Standardeinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur von 150 °C bis 220 °C in 5-Grad-Schritten auszuwählen.



- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen.

**HINWEIS:** Bei Temperaturen über 210 °C beträgt die maximale Garzeit 30 Minuten.

- 4 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.
- 5 Die Anzeige zeigt über Fortschrittsbalken an, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut.
- 6 Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, beginnt der Timer herunterzuzählen.



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

**Steam Bake (Dampfbacken)**

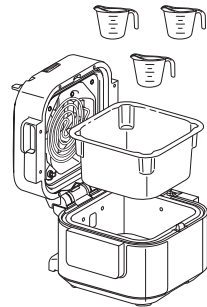
- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Cook & Crisp Platte in der unteren Position befindet. Legen Sie das Backzubehör auf die Platte.
- 2 Stellen Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER) und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um STEAM BAKE (DAMPFBACKEN) auszuwählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten zwischen 120 °C und 210 °C einzustellen.
- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und 15 Minuten einzustellen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.
- 5 Die Anzeige zeigt über Fortschrittsbalken an, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut.



- 6 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, beginnt der Timer herunterzuzählen.
- 7 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ (Ende) an. Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie den Aufwärtspfeil rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

**Steam (Dampfgaren)**

- 1 Geben Sie zunächst Wasser in den Topfboden. Stellen Sie sicher, dass die Cook & Crisp Platte sich in der unteren Position befindet und geben Sie die Zutaten hinzu.



- 2 Stellen Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER) und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um STEAM (DAMPFGAREN) auszuwählen.



- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS:** Bei der Funktion STEAM (DAMPFGAREN) ist keine Temperatureinstellung erforderlich.

- 5 Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, um die Flüssigkeit zum Aufkochen zu bringen. Die Anzeige zeigt über Fortschrittsbalken an, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt herunterzuzählen. Die Vorheiz-Animation wird so lange angezeigt, bis die ausgewählte Temperatur erreicht wird. Anschließend erscheint der Timer auf der Anzeige und beginnt mit dem Herunterzählen.



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

**Prove (Teig gehen lassen)**

- 1 Teig in die Schublade geben und die Schublade in das Gerät einsetzen.
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.
- 3 Verwenden Sie die TIME (ZEIT)-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie dann START/STOP (START/STOPP), um mit dem Gehen lassen zu beginnen.



- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“ (Ende). Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

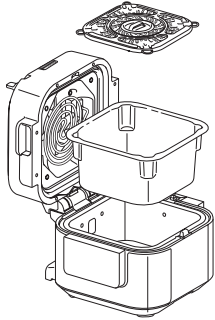
**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 75 °C voreingestellt. Für PROVE (GEHEN LASSEN) die Temperatur auf 35 °C einstellen.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Funktion PROVE (GEHEN LASSEN) nutzen, informieren Sie sich bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

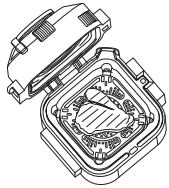


**Grill (Grillen)**

- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Cook & Crisp Platte in der oberen Position befindet.



- 2 Legen Sie die Zutaten auf die Cook & Crisp Platte und schließen Sie den Deckel.



- 3 Stellen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/ COOKER (HEISSLUFT-FRITTIEREN/ KOCHFELD) und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um GRILL (GRILL) auszuwählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 210 °C und 240 °C einzustellen.

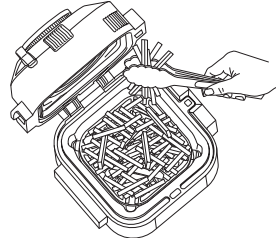


- 4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen.
- 5 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ (Ende) an.

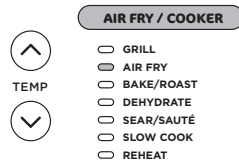
**HINWEIS:** Bevor Sie die Heißluft-Frittier-Funktion verwenden, lassen Sie das Gerät 5 Minuten vorheizen, wie bei Ihrem herkömmlichen Ofen.

**Air Fry (Heißluft-Frittieren)**

- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Cook & Crisp Platte in der unteren Position befindet.
- 2 Alle Zutaten in den Topf geben und den Deckel schließen.



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



- 4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
- 5 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.

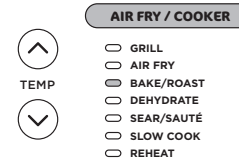
**HINWEIS:** Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Zutaten während des Heißluft-Frittierens regelmäßig zu schütteln. Sie können den Deckel öffnen und den Topf herausheben, um die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, damit sie gleichmäßig gebräunt werden. Senken Sie danach den Topf wieder in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Das Garen wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen wurde.

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

**HINWEIS:** Bevor Sie die Bake/Roast (Backen/Braten)-Funktion verwenden, lassen Sie das Gerät 5 Minuten vorheizen, wie bei Ihrem herkömmlichen Ofen.

**Bake/Roast (Backen/Braten)**

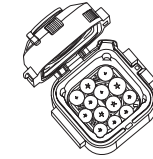
- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Cooker & Crisp Platte auf dem Topfboden befindet.
- 2 Stellen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER (HEISSLUFT-FRITTIEREN/ KOCHFELD) und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um BAKE/ROAST (BACKEN/BRATEN) auszuwählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 210 °C einzustellen.



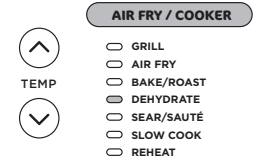
- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn die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

**Dehydrate (Dörren)**

- 1 Stellen Sie sicher, dass sich die Cook & Crisp Platte in der unteren Position befindet.



- 2 Stellen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/ COOKER (HEISSLUFT-FRITTIEREN/ KOCHFELD) und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um DEHYDRATE (DÖRREN) auszuwählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 40 °C und 90 °C auszuwählen.



- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um eine Garzeit in 15-Minuten-Schritten von 1 Stunde bis zu 12 Stunden einzustellen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ (Ende) an.



## VERWENDUNG DER AIR FRY/COOKER (HEISSLUFT-FRITTIEREN/KOCHFELD)-FUNKTIONEN - FORTS.

### Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren)

- 1 Stellen Sie sicher, dass Sie die Cook & Crisp Platte aus dem Topf herausnehmen, bevor Sie beginnen. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
- 2 Stellen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/ COOKER (HEISSLUFT-FRITTIEREN/ KOCHFELD) und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN) auszuwählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „Lo 1“, „2“, „3“, „4“, oder „Hi 5“ auszuwählen.



- 3 Drücken Sie auf START/STOP (START/ STOPP), um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS:** Bei der Sear/Sauté (Anbraten/ Sautieren)-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar.

- 4 Um die SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN)- Funktion auszuschalten, drücken Sie die Taste START/STOP (START/STOPP). Um eine andere Zubereitungsfunktion auszuwählen, drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um die aktuelle Zubereitungsfunktion zu beenden und verwenden Sie anschließend den SmartSwitch und die Pfeile in der Mitte, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

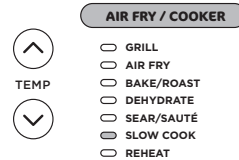
**HINWEIS:** Sie können diese Funktion bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel verwenden.

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

**HINWEIS:** SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/ SAUTIEREN) schaltet sich automatisch nach 1 Stunde bei „4“ und „Hi 5“ und nach 4 Stunden bei „Lo 1“, „2“ und „3“ aus.

### Slow Cook (Langsames Garen)

- 1 Bevor Sie beginnen, nehmen Sie die Cook & Crisp Platte heraus und geben Sie die Zutaten auf den Boden des Topfs. Füllen Sie den Topf **NICHT** über die maximale Fülllinie hinaus (an der Innenseite des Topfs angegeben).
- 2 Stellen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/ COOKER (HEISSLUFT-FRITTIEREN/ KOCHFELD) und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um SLOW COOK (LANGSAMES GAREN) auszuwählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „Hi“ (Hoch), „Lo“ (Niedrig) oder „BUFFET“ (BUFFET) auszuwählen.



- 3 Die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige verwenden, um die Garzeit anzupassen.

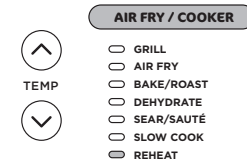
**HINWEIS:** Die Zeit für SLOW COOK BUFFET (LANGSAMES GAREN BUFFET) kann zwischen 2 und 12 Stunden eingestellt werden, die Zeit für SLOW COOK LO (LANGSAMES GAREN NIEDRIG) zwischen 6 und 12 Stunden. Die Einstellung für SLOW COOK HI (LANGSAMES GAREN HOCH) kann zwischen 4 und 12 Stunden eingestellt werden.

- 4 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät, wechselt automatisch in den Modus Keep Warm (Warmhalten) und beginnt mit dem Hochzählen.

## VERWENDUNG DER AIR FRY/COOKER (HEISSLUFT-FRITTIEREN/KOCHFELD)-FUNKTIONEN - FORTS.

### Reheat (Aufwärmen)

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie die Crisper Gittereinsätze in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen diese dann in das Gerät ein.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Zone 1 (um Zone 2 zu verwenden, wählen Sie Zone 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs REHEAT (AUFWÄRMEN) aus.

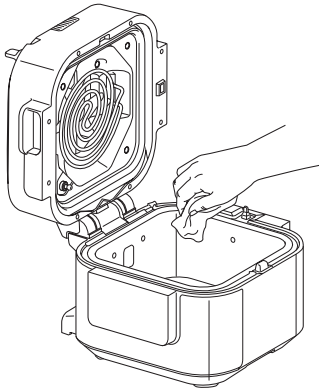


- 4 Verwenden Sie die TEMP (TEMPERATUR)- Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.
- 5 Verwenden Sie die TIME (ZEIT)-Pfeile, um die Garzeit in 1-Minute-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP (START/STOPP), um das Aufwärmen zu starten.
- 6 Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“ (Ende).
- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 170 °C voreingestellt

## REINIGUNG UND PFLEGE

### Reinigung im Geschirrspüler und per Hand



Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.
- 2 Reinigen Sie den Kocheruntersatz und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.
- 3 Der Kochtopf, die Cook & Crisp Platte und der Kondensatbehälter können im Geschirrspüler gereinigt werden.

**HINWEIS: NIEMALS** den Kocheruntersatz in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- 4 Wenn Speiserückstände am Kochtopf oder an der Cook & Crisp Platte kleben, füllen Sie den Topf mit Wasser, um diese vor dem Reinigen einweichen zu lassen. **AUF KEINEN FALL** einen Scheuerschwamm verwenden. Falls Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.
- 5 Lassen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch an der Luft trocknen.

### REINIGUNG DES DECKELS

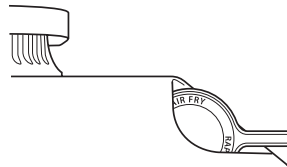
Wir empfehlen, das Innere des Deckels vor dem Garen mit „Nasskochfunktionen“ zu überprüfen, zu denen Slow Cook (Langsames Garen), Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren) und alle Rapid Cooker (Schnellkocher)-Funktionen gehören. Wenn Sie Speisereste oder Ölablagerungen am Heizelement oder Gebläse feststellen, empfehlen wir, das Gerät mit Dampf zu reinigen (siehe Anweisungen unten) und dann die Innenseite des Deckels abzuwischen.

#### MIT DAMPF REINIGEN:

- 1 Füllen Sie den Topf mit 700 ml Wasser.



- 2 Stellen Sie den Smart Switch auf RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER).



- 3 STEAM (DAMPFGAREN) auswählen und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Auf START/STOP (START/STOPP) drücken.
- 4 Wenn die Zeit Null erreicht und das Gerät abgekühlt ist, die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen. **VORSICHT:** Berühren Sie beim Reinigen des Deckelinneren nicht das Gebläse.
- 5 Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 nach Bedarf und reinigen Sie punktuell, falls erforderlich.
- 6 Entfernen Sie das Wasser aus dem Topf und achten Sie darauf, sowohl den Kochtopf als auch die Cook & Crisp Platte zu spülen, um sicherzustellen, dass alle Rückstände entfernt werden.

**HINWEIS:** Entleeren Sie überschüssiges Wasser, das sich im Kondensatbehälter angesammelt hat.

## FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

### Wie kann ich den Schnellkochvorgang durchführen?

- Dieses Gerät hat **keine** Funktion zum Dampfdruckgaren. Garen Sie stattdessen schnell mit den RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER)-Funktionen. Schauen Sie in das Rezeptheft für weitere Ideen.

### Bei Verwendung der RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER)-Funktionen werden Fortschrittsbalken auf dem Display angezeigt.

- Dies zeigt an, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Sobald das Gerät so weit ist, wird die eingestellte Garzeit heruntergezählt.

### Bei Verwendung der RAPID COOKER (SCHNELLKOCHER)-Funktionen entweicht viel Dampf aus meinem Gerät.

- Es ist normal, dass während des Garens Dampf durch das Ventil entweicht. Sorgen Sie für ausreichend Platz, wenn Sie dieses Gerät verwenden, und stellen Sie sicher, dass die Entlüftung nicht auf das Stromkabel, die Steckdose oder die Schränke gerichtet ist.

### Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

- Der Garzyklus ist abgeschlossen und das Gerät befindet sich im Modus KEEP WARM (WARMHALTEN).

### Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD POT“ (TOPF EINSETZEN).


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

### Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „SHUT LID“ (DECKEL SCHLIESSEN).

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

## HILFREICHE TIPPS

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

- **Wie passe ich bei Verwendung nur einer Zone die Gartemperatur oder -zeit an?**  
Wählen Sie dazu einfach die aktive Kammer und drücken Sie anschließend die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Wie passe ich bei Verwendung beider Zonen die Gartemperatur oder -zeit ein?**  
Wählen Sie die jeweilige Kammer und drücken Sie anschließend die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Muss das Gerät vorgeheizt werden?**  
Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- **Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Speisen zubereiten, ohne dass sie untereinander vermischen?**  
Ja, beide Zonen funktionieren unabhängig mit separaten Heizelementen und Gebläsen.
- **Wie halte ich den Countdown an?**  
Wenn die Schubladen aus dem Gerät genommen werden, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie den Behälter innerhalb 2 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen, sonst schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- **Wie halte ich den Garvorgang in einer Zone an bzw. breche ihn ab, wenn ich beide Zonen verwende?**  
Um den Garvorgang in einer Kammer abzubrechen, drücken Sie die Taste der Kammer und dann START/STOP (START/STOPP). Um den Garvorgang in beiden Kammern abzubrechen, drücken Sie einfach die Taste START/STOP (START/STOPP).
- **Kann ich die Schublade gefahrlos auf meiner Arbeitsplatte abstellen?**  
Die Schublade erwärmt sich während des Garvorgangs. Handhaben Sie sie mit Vorsicht und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- **Wann sollte ich den Crisper Gittereinsatz verwenden?**  
Verwenden Sie den Crisper Gittereinsatz, wenn Ihre Speisen knusprig werden sollen. Das Blech sorgt dafür, dass das Gargut höher im Behälter liegt, sodass Luft darunter durchströmen kann, wodurch die Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- **Warum ist meine Speise nicht vollständig gegart?**  
Achten Sie darauf, dass die Schublade während des Garvorgangs richtig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Fachs verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schütteln Sie das Fach, um Zutaten zu wenden, damit sie rundum knusprig werden. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Verwenden Sie einfach die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Warum ist mein Essen angebrannt?**  
Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überwachen und das Essen herausnehmen, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- **Warum werden beim Heißluft-Frittieren manche Zutaten herumgewirbelt?**  
Gelegentlich wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Sichern Sie Lebensmittel mit geringem Gewicht, wie beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches, mit einem Holz-Cocktailspieß.
- **Kann ich feuchte Zutaten im Backteigmantel durch Heißluft-Frittieren zubereiten?**  
Ja, verwenden Sie jedoch die richtige Panieretechnik. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Paniermehl zu panieren. Drücken Sie die Panade fest auf die panierten Zutaten, damit das Gebläse die Panade nicht wegbläst.
- **Warum piept das Gerät?**  
Das zeigt an, dass der Garvorgang abgeschlossen ist oder die andere Zone mit dem Garvorgang beginnt.
- **Warum ist die Anzeige schwarz geworden?**  
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Ausschalttaste , um das Gerät wieder einzuschalten.
- **Warum erscheint auf der Anzeige eine „E“-Meldung?**  
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 800 000 9063.

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

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

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

### Ninja-Garantie

#### Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden. Die Garantie deckt Ihr Gerät erst ab dem Kaufdatum und nur in dem Land, in dem es gekauft wurde.

#### Wie mache ich die Garantie geltend?

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

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

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

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

#### Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren.

Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

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

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

#### Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

#### Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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



# THANK YOU

for purchasing the Ninja Speedi Rapid Cooker



## REGISTER YOUR PURCHASE

 [ninjakitchen.co.uk/register-guarantee](http://ninjakitchen.co.uk/register-guarantee)

 Scan QR code using mobile device

## RECORD THIS INFORMATION

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 230V-, 50Hz

Watts: 1760W

The standby power consumption is 0.4 W.

The appliance reaches standby mode automatically after 10minutes of inactivity.

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

# CONTENTS

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>38</b>
<b>Parts &amp; Accessories</b> .....	<b>40</b>
<b>Before First Use</b> .....	<b>40</b>
<b>Accessory Assembly &amp; Smart Switch</b> .....	<b>41</b>
<b>Using the Control Panel</b> .....	<b>42</b>
Operating Buttons .....	42
Cooking Functions .....	42
<b>Using the Rapid Cooker Functions</b> .....	<b>43</b>
Speedi Meals .....	43
Steam Air Fry .....	43
Steam Bake .....	44
Steam .....	44
Prove .....	45
<b>Using the Air Fry/Cooker Functions</b> .....	<b>46</b>
Grill .....	46
Air Fry .....	46
Bake/Roast .....	47
Dehydrate .....	47
Sear/Sauté .....	48
Slow Cook .....	48
Reheat .....	49
<b>Cleaning &amp; Maintenance</b> .....	<b>50</b>
Dishwasher & Hand-Washing .....	50
Cleaning the Lid .....	50
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>51</b>
<b>Helpful Tips</b> .....	<b>51</b>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

## ⚠ WARNING

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow children to play with or use the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or worktops or place appliance on or near hot surfaces, on or near a gas or electric burner or in a heated oven.
- 5 **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric Cooker or in a heated oven.
- 6 Serious burns can result from the steam and hot foods inside the inner pot. **ALWAYS** keep hands, face and other body parts away from the release valve prior to or during release and when opening the lid after cooking.
- 7 **DO NOT** use the appliance without the cooking pot installed.
- 8 Before placing removable cooking pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 9 When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
- 10 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 11 Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 12 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 13 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 14 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the basket provided.
- 15 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 16 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 17 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 18 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 19 **DO NOT** cover the top air intake vent or rear air socket vent while lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 20 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven or conventional oven or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.
- 21 When using this appliance, provide at least 15,25cm of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 22 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 23 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cupboards during use.
- 24 **NEVER** use **RAPID COOKER** functions without adding water and or ingredients to bottom of removable cooking pot.
- 25 **NEVER** use **SLOW COOK** setting without food and liquids in the removable cooking pot.
- 26 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 27 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level of the cooking pot. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect safe use of the appliance.
- 28 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.

- 29 Electrical socket voltages can vary, affecting the performance and heat output of your product. To prevent possible illness, use a probe to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 30 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and Cook & Crisp tray.
- 31 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven gloves and use available handles and knobs.
- 32 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns.
- 33 When unit is in operation, hot steam is released through the air socket vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, electrical sockets, cupboards or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.
- 34 When using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the lid closed.
- 35 The cooking pot and Cook & Crisp tray become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and Cook & Crisp tray from the appliance and **ALWAYS** place them on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 36 **ONLY** lift the lid from the handle on the front of the unit. **DO NOT** lift lid from side area as scalding steam will release.
- 37 Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 38 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use care when handling the product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven gloves.
- 39 Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- 40 Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 41 When not in use and before cleaning, turn the unit off and unplug from socket to disconnect.
- 42 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 43 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



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



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



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



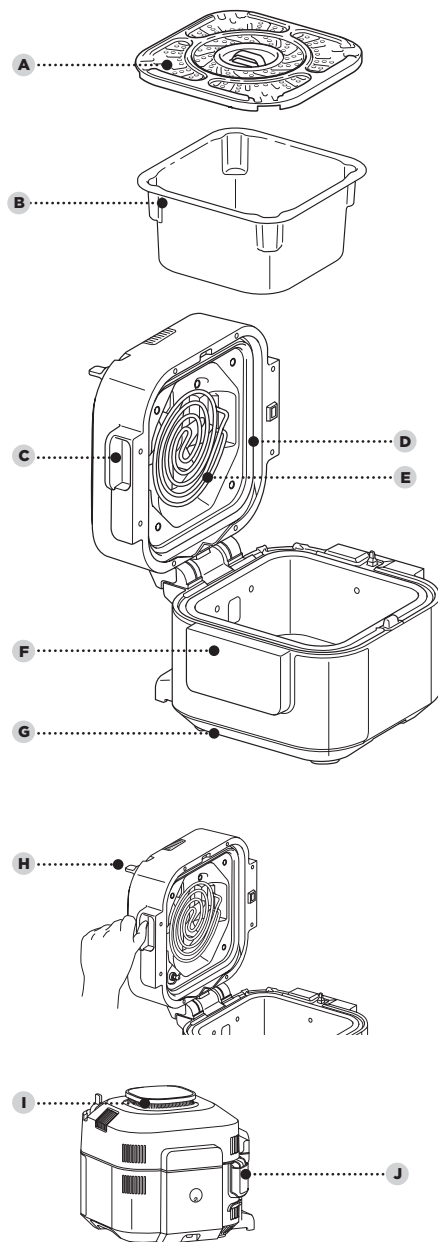
For indoor and household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## PARTS & ACCESSORIES

- A** Cook & Crisp tray
- B** 5.7L Removable Cooking Pot
- C** Lid Handle
- D** Cooker Lid
- E** Heating Element
- F** Control Panel
- G** Cooker Base
- H** Smart Switch
- I** Air Outlet Vent
- J** Condensation Collector



### BEFORE FIRST USE

- 1** Remove and discard any packaging material and tape from the unit. Some stickers are to be permanently kept on the unit, **ONLY** remove stickers with 'peel here'.
- 2** Pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3** Wash the removable pot, Cook & Crisp tray and condensation collector in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

To order additional or replacement parts and accessories, visit [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk).

## ACCESSORY ASSEMBLY & SMART SWITCH

### ACCESSORY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

#### COOK & CRISP TRAY

##### Top Position

Use top position for proteins and vegetables when following recipe instructions for Speedi Meals or when using Grill.

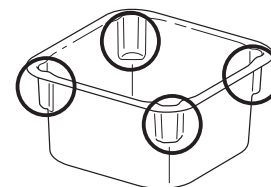
##### Bottom Position

Use bottom position for traditional steam and air frying capabilities.

Be sure to reference charts and recipes for crisper tray position recommendations.



To set up the Cook & Crisp Tray in the top position, first rotate the tray's legs outward, so that they extend past the four corners of the tray. The legs should sit on the ledges at the base of each groove, allowing the tray to remain elevated in the pot.



**NOTE:** Before placing the Cook & Crisp Tray in the top position, make sure to add any ingredients needed at the bottom of the pot.

**NOTE:** Recipes using the Speedi Meals function require that the Cook & Crisp Tray be set up in the top position.

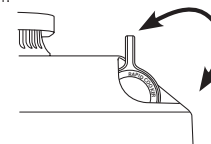
To set up the Cook & Crisp Tray in the bottom position, rotate the tray's legs inward so that they are turned against the underside of the tray. This will allow the Cook & Crisp Tray to rest at the bottom of the pot.

### USING THE SMART SWITCH

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

- Rapid Cooker
- Air Fry/Cooker

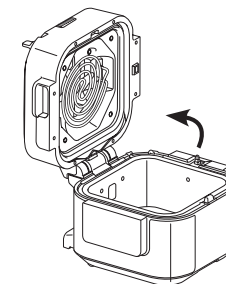
The SmartSwitch's position will determine which cooking functions are available for selection.



### HOW TO OPEN & CLOSE THE LID

To open or close the lid at any time, use the handle that is located front centre of the unit, just above the control panel.

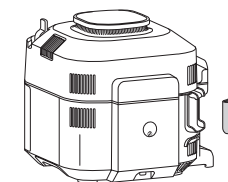
You can open and close the lid when the SmartSwitch is in either the RAPID COOKER or AIR FRY/COOKER position.



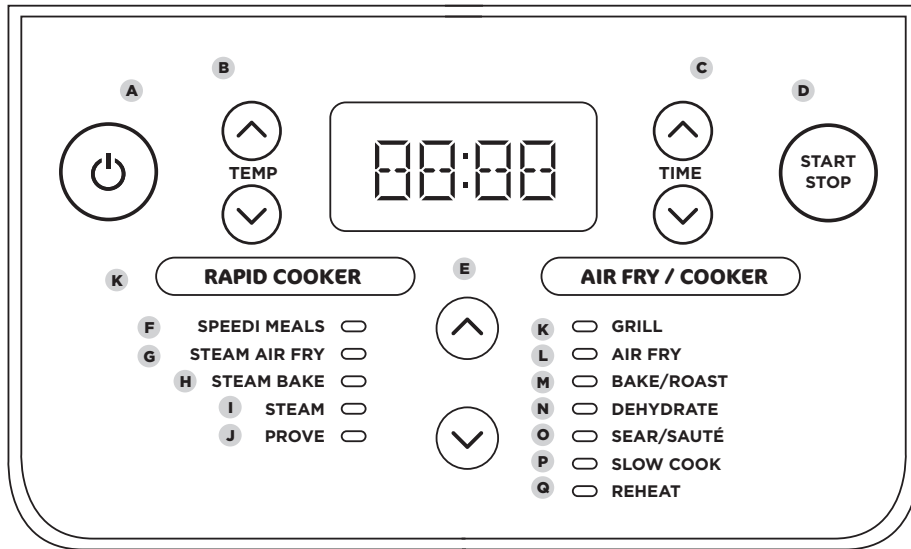
### REMOVING & INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

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

**NOTE:** Make sure to empty out excess water collected in the condensation collector after cooking.



## USING THE CONTROL PANEL



### OPERATING BUTTONS

- A** **⏻**: The power button shuts the unit off and stops all cooking functions.
- B** **LEFT ARROWS**: Use the up/down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature.
- C** **RIGHT ARROWS**: Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time.
- D** **START/STOP button**: Press to start cooking. Pressing the button while the unit is cooking will stop the current cooking function.
- E** **CENTRE ARROWS**: Once you've chosen a mode using the SmartSwitch, use the centre arrows to scroll through the available functions until your desired function is highlighted.

### COOKING FUNCTIONS

#### RAPID COOKER

- F** **SPEEDI MEALS**: Use to create quick and delicious meals in under 30 minutes.
- G** **STEAM AIR FRY**: Use to create a combination of juicy and crisp results.

- H** **STEAM BAKE**: Bake fluffy cakes and quick breads.
- I** **STEAM**: Gently cook delicate foods at a high temperature.
- J** **PROVE**: Create an environment for dough to rest and rise

#### AIR FRY / COOKER MODE

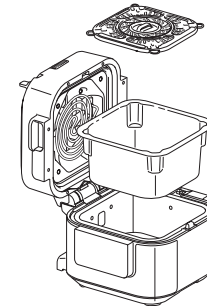
- K** **GRILL**: Use high heat from above to caramelize and brown the tops of your food.
- L** **AIR FRY**: Give food crispness and crunch with little to no oil.
- M** **BAKE/ROAST**: Use the unit like an oven with dry heat for tender meats, baked treats and more.
- N** **DEHYDRATE**: Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.
- O** **SEAR/SAUTÉ**: Use the unit as a Cooker for browning meats, sautéing vegetables, simmering sauces and more.
- P** **SLOW COOK**: Cook your food at a lower temperature for a longer period of time.
- Q** **REHEAT**: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

## USING THE RAPID COOKER FUNCTIONS

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

### Speedi Meals

- 1** Be sure to remove the Cook & Crisp tray from bottom of pot before getting started.
- 2** Add liquid and ingredients according to recipe in bottom of pot.
- 3** Pull out the legs on the Cook & Crisp tray, then place the tray in the top position in the pot. Add ingredients to the tray per recipe instructions.



- 4** Move the SmartSwitch to RAPID COOKER, then use the centre arrows to select SPEEDI MEALS. The default setting will display. Use up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 150°C to 240°C in 5 degree increments.

**NOTE:** For temperatures over 210°C, the max cook time is 30 minutes.



- 5** Use the arrows to the right of the display to adjust the cook time in 1 minute increments up to 1 hour.
- 6** Press START/STOP to begin cooking.
- 7** The display will show progress bars, indicating the unit is building steam. When the unit reaches the appropriate steam level, the timer will begin counting down.

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

**NOTE:** When cooking is complete, remove proteins and or vegetables from the Cook & Crisp tray. Then use silicone tipped tongs to grab the centre handles and remove the tray from the unit.

### Steam Air Fry

- 1** Load ingredients according to recipe.
- 2** Move SmartSwitch to RAPID COOKER. Use the centre arrows to select STEAM AIR FRY. The default setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 150°C to 220°C in 5 degree increments.



- 3** Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time from 1 minute to 1 hour, in 1 minute increments and from 1 hour to 4 hours in 5 minute increments.

**NOTE:** For temperatures over 210°C, the max cook time is 30 minutes.

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



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

## USING THE RAPID COOKER FUNCTIONS - CONT.

### Steam Bake

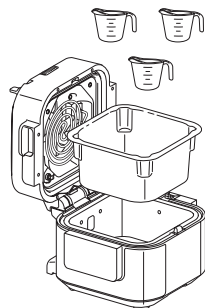
- 1 Be sure to place the Cook & Crisp tray in the bottom position. Place the baking accessories on top of the tray.
- 2 Move SmartSwitch to RAPID COOKER, then use the centre arrows to select STEAM BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose from 120°C to 210°C in 5 degree increments.
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time from 1 minute to 1 hour and 15 minutes, in 1 minute increments.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 The display will show progress bars indicating the unit is building steam.



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

### Steam

- 1 To get started, add water to bottom of the pot. Be sure to place Cook & Crisp tray in bottom position and add ingredients.



- 2 Move SmartSwitch to RAPID COOKER, then use the centre arrows to select STEAM.



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

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

- 5 The unit will begin preheating to bring the liquid to a boil. The display will show progress bars indicating the unit is building steam. When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down. The preheating animation will show until the unit reaches temperature and then the display will show the timer counting down.



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

## USING THE RAPID COOKER FUNCTIONS - CONT.

### Prove

- 1 Place dough in the drawer, and insert drawer in unit.
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
- 3 Use the TIME arrows to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press START/STOP to begin to prove.



- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display. 5 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

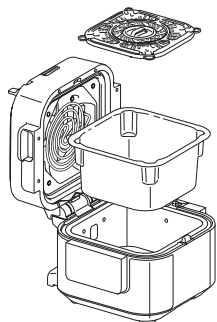
**NOTE:** The temperature is preset to 75°C. Set temperature to 35°C for PROVE.

**NOTE:** When using PROVE refer to the local food standards authority for recommended food safe temperatures.

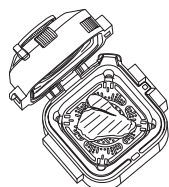
## USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS

### Grill

- 1 Be sure to place the Cook & Crisp tray in the top position.



- 2 Place ingredients on the Cook & Crisp tray then close the lid.



- 3 Move SmartSwitch to AIR FRY/COOKER, then use the centre arrows to select GRILL. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 210°C to 240°C.

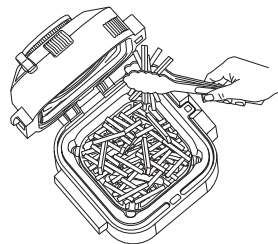


- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time up to 30 minutes in 1 minute increments.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

**NOTE:** Before using Air Fry, allow the unit to preheat for 5 minutes as you would your conventional oven.

### Air Fry

- 1 Be sure to place the Cook & Crisp tray in the bottom position.
- 2 Add ingredients to the pot and close the lid.



- 3 Move SmartSwitch to AIR FRY/COOKER, the unit will default to AIR FRY. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 150°C to 210°C.



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

**NOTE:** For best results, it is recommended to periodically shake ingredients during air frying. You can open the lid and lift out the pot to shake or toss ingredients for even browning. When done, lower the pot back into the unit and close the lid. Cooking will automatically resume after the lid is closed.

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

## USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS - CONT.

**NOTE:** Before using Bake/Roast, allow the unit to preheat for 5 minutes as you would your conventional oven.

### Bake/Roast

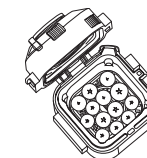
- 1 Be sure to position the Cook & Crisp tray in the bottom of the pot.
- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/COOKER, then use the centre arrows to select BAKE/ROAST. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature from 120°C to 210°C.



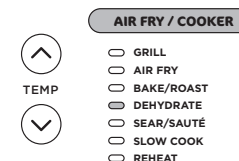
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time up to 1 hour in 1 minute increments and from 1 hour to 4 hours in 5 minute increments.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End".

### Dehydrate

- 1 Be sure to place the Cook & Crisp tray in the bottom position.



- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/COOKER, then use the centre arrows to select DEHYDRATE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature between 40°C and 90°C.



- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time between 1 and 12 hours, in 15 minute increments.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End".

## USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS - CONT.

### Sear/Sauté

- 1 Before getting started, be sure to remove the Cook & Crisp tray from the pot. Add ingredients to the pot.
- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/COOKER then use the centre arrows to select SEAR/SAUTÉ. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Lo1," "2," "3," "4," or "Hi5."



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

- 3 Press START/STOP to begin cooking.
- 4 Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function. To switch to a different cooking function, press START/STOP to end the cooking function then use the Smart Switch and centre arrows to select your desired function.

**NOTE:** You can use this function with the lid open or with the lid closed.

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

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

### Slow Cook

- 1 Before getting started, be sure to remove the Cook & Crisp tray and add ingredients to the bottom of the pot. **DO NOT** fill the pot past the max fill line (indicated on the inside of the pot).
- 2 Move SmartSwitch to AIR FRY/COOKER, then use the centre arrows select SLOW COOK. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Hi," "Lo," or "bUFFET".



- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time.

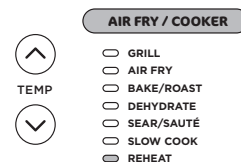
**NOTE:** The SLOW COOK BUFFET time setting may be adjusted between 2 and 12 hours; the SLOW COOK LO time setting may be adjusted between 6 and 12 hours. The SLOW COOK HI time setting may be adjusted between 4 and 12 hours.

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

## USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS - CONT.

### Reheat

- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select REHEAT using the dial.

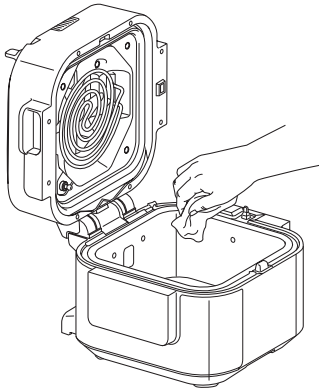


- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.
- 5 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press START/STOP to begin reheating.
- 6 When reheating is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.
- 7 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

**NOTE:** The temperature is preset to 170°C

## CLEANING & MAINTENANCE

### Dishwasher & Hand-Washing



The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall socket and ensure the unit is completely cool before cleaning.
- 2 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 3 The cooking pot, Cook & Crisp tray and condensation collector can be washed in the dishwasher.

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

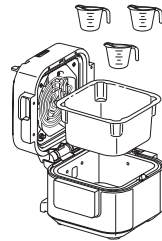
- 4 If the food residue is stuck on the pot, Cook & Crisp tray, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or washing up liquid with a nylon pad or brush.
- 5 Air-dry all parts after each use.

### CLEANING THE LID

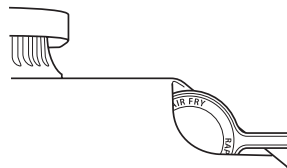
We recommend inspecting the interior of the lid prior to cooking with “wet cooking functions,” which include Slow Cook, Sear/Sauté and all Rapid Cooker functions. If you see any food residue or oil buildup on the heating element or fan, we recommend steam cleaning the unit (see instructions below), then wiping down the interior of the lid.

#### STEAM CLEANING INSTRUCTIONS:

- 1 Fill pot with 700ml of water.



- 2 Move Smart Switch to RAPID COOKER.



- 3 Select STEAM and set time to 30 minutes. Press START/STOP.
- 4 When time reaches zero and the unit has cooled down, use a wet cloth or sponge to wipe down the interior of the lid. **CAUTION:** When cleaning the interior of the lid, do not touch the fan.
- 5 Repeat steps 3 and 4 as needed and spot clean as necessary.
- 6 Remove water from pot and be sure to rinse both the cooking pot and Cook & Crisp tray to ensure all residue is removed.

**NOTE:** Make sure to empty out excess water collected in the condensation collector.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### How do I pressure cook?

- This unit **does not** have the pressure cook function. Instead cook quickly using the RAPID COOKER functions. Refer to the recipe guide for inspiration.

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

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

### There is a lot of steam coming from the unit when using the RAPID COOKER functions.

- It's normal for steam to release through the vent during cooking. Allow adequate space when using this appliance and ensure the vent is not directed towards the power cord, electrical socket or cupboards.

### The unit is counting up rather than down.

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

### “ADD POT” error message appears on display screen.

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

### “SHUT LID” error message appears on display screen.

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

## HELPFUL TIPS

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



- **How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**  
Select the active zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **How do I adjust the temperature or time while using dual zones?**  
Select the desired zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Does the unit need to pre-heat?**  
The unit does not need to be pre-heated.
- **Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**  
Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- **How do I pause the countdown?**  
The countdown timer will pause automatically when you remove the drawers from the unit. Reinsert drawer within 2 minutes to resume cooking or the unit will automatically switch off.
- **How do I stop one zone when using both zones?**  
To stop one zone, first press the zone button then press START/STOP. To stop both zones simply press the START/STOP button.
- **Is the drawer safe to put on my worktop?**  
The drawer will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.
- **When should I use the crisper plate?**  
Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- **Why didn't my food cook fully?**  
Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Why is my food burned?**  
For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **Why do some ingredients blow around when air frying?**  
Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- **Can I air fry wet, battered ingredients?**  
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Press breading firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **Why is the unit beeping?**  
The food is done cooking or indicates that the other zone started cooking.
- **Why did the display screen go black?**  
The unit is in standby mode. Press the power @ button to turn it back on.

## TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

### Ninja Guarantees

Every Ninja machine comes with a free parts and labour guarantee. You'll also find online support at [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### How do I register my Ninja guarantee?

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

- Date you purchased the unit (receipt or delivery note).
- To register online, please visit [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANT:

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

### What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

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

### What is covered by the free Ninja guarantee?

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

### What is not covered by the free Ninja guarantee?

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

### Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

You'll find a full range of Ninja spares and replacement parts/accessories for all Ninja machines at [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

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

# GRACIAS

por adquirir la olla rápida Ninja Speedi



## REGISTRA TU COMPRA

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Escanea el código QR con tu dispositivo móvil

## ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de gama: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 230 V~, 50 Hz

Vatios: 1760 W

El consumo de energía en modo espera es de 0,4 W.

El producto activará el modo espera automáticamente tras 10 minutos de inactividad.

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

# ÍNDICE

<b>Instrucciones importantes</b> .....	<b>56</b>
<b>Piezas y accesorios</b> .....	<b>58</b>
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>58</b>
<b>Montaje de accesorios e interruptor SmartSwitch</b> .....	<b>59</b>
<b>Uso del panel de control</b> .....	<b>60</b>
Botones de funcionamiento .....	60
Funciones de cocción .....	60
<b>Uso de las funciones Rapid Cooker (Olla rápida)</b> .....	<b>61</b>
Speedi Meals (Comidas rápidas) .....	61
Steam Air Fry (Freír con aire al vapor) .....	61
Steam Bake (Hornear al vapor) .....	62
Steam (Cocción al vapor) .....	62
Prove (Fermentar) .....	63
<b>Uso de las funciones Air Fry/Cooker (Freidora de aire/Cocina)</b> .....	<b>64</b>
Grill (Parrilla) .....	64
Air Fry (Freír con aire) .....	64
Bake/Roast (Hornear/Asar) .....	65
Dehydrate (Deshidratar) .....	65
Sear/Sauté (Sellar/Saltear) .....	66
Slow Cook (Cocción lenta) .....	66
Reheat (Recalentar) .....	67
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>68</b>
Lavado en lavavajillas y a mano .....	68
Limpieza de la tapa .....	68
<b>Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes</b> .....	<b>69</b>
<b>Consejos útiles</b> .....	<b>69</b>

# 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 desempaquetar el producto.
- 2 Este producto pueden utilizarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, y conocen los posibles riesgos.
- 3 Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto ni jueguen con él. Extrema las precauciones cuando utilices el producto cerca de los niños.
- 4 El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves. **NO** dejes que el cable cuelgue de los bordes de las mesas o encimeras ni coloques el producto cerca o encima de superficies calientes, fogones eléctricos o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- 5 **NO** coloques el producto cerca o encima de una cocina eléctrica o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- 6 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 antes de la liberación de presión, o durante esta, y al abrir la tapa de presión después de cocinar.
- 7 **NO** utilices el producto si no lleva instalado el recipiente de cocción extraíble.
- 8 Antes de colocar el recipiente de cocción extraíble en la base de la olla, asegúrate de que tanto el recipiente como la base estén limpios y secos pasándoles un paño suave.
- 9 Si el recipiente de cocción extraíble está vacío, **NO** lo calientes durante más de 10 minutos. Si lo haces, podrías dañar la superficie sobre la que se cocina.
- 10 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- 11 Hay que actuar con precaución al sellar carnes y saltar alimentos. Mantén las manos y la cara lejos del recipiente de cocción extraíble, especialmente al añadir nuevos ingredientes, dado que el aceite caliente puede salpicar.
- 12 Este producto está concebido únicamente para el uso doméstico. **NO** lo emplees para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.
- 13 Se debe usar únicamente sobre una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el producto cerca del borde de la superficie de trabajo mientras esté funcionando.
- 14 Para protegerte de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocina únicamente en la cesta incluida.
- 15 **NO** utilices alargadores. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con él.
- 16 **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el producto y el cable. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 17 El producto no está destinado a usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- 18 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto se haya montado adecuadamente antes de usarlo.
- 19 **NO** tapes el conducto superior de entrada de aire ni el conducto de ventilación trasero mientras la tapa esté cerrada. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 20 **NO** utilices accesorios que no estén recomendados o que no venda 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.
- 21 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15,25 cm de espacio por encima y alrededor de este para permitir que circule el aire.
- 22 **SIEMPRE** debes respetar las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.
- 23 Para evitar posibles daños provocados por el vapor, coloca la unidad lejos de las paredes y los armarios durante su uso.
- 24 **NO** uses nunca las funciones del modo **RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA)** sin haber añadido antes agua o los ingredientes en el recipiente de cocción extraíble.
- 25 **NUNCA** uses la función **SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)** sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocción extraíble.

- 26 **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 27 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes demasiado la olla de cocción ni excedas el nivel máximo de llenado (MAX). De lo contrario, se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se utiliza el producto.
- 28 **NO** uses este producto para cocinar arroz instantáneo.
- 29 El voltaje de los enchufes puede variar y afectar al rendimiento y a la cantidad de calor que genera el producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un sensor para comprobar que la comida se haya cocinado a las temperaturas recomendadas.
- 30 Si la unidad emite humo negro, desenchúfala de inmediato y espera a que deje de salir humo antes de retirar la olla de cocción y la bandeja Cook & Crisp.
- 31 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante y después de su funcionamiento. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el producto.
- 32 Ten mucho cuidado al mover el producto con aceite u otros líquidos calientes en su interior. Un uso indebido, incluso mover la olla, puede producir lesiones personales, como quemaduras graves.
- 33 Cuando la unidad está en funcionamiento, se libera vapor caliente desde el conducto de ventilación. Coloca la unidad de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de alimentación, los enchufes, armarios u otros aparatos. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del conducto.
- 34 Al utilizar la función **SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)**, mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.
- 35 La olla de cocción y la bandeja Cook & Crisp se calientan muchísimo mientras se cocina. Evita el vapor y el aire calientes al retirar la olla de cocción y la bandeja Cook & Crisp del producto, y colócalas **SIEMPRE** en una superficie resistente al calor cuando lo hagas. **NO** toques los accesorios mientras estés cocinando ni justo después de hacerlo.
- 36 Levanta la tapa **ÚNICAMENTE** utilizando el asa situada en la parte delantera de la unidad. **NO** levantes la tapa por el lateral, ya que se liberará vapor muy caliente y podrías quemarte.
- 37 El recipiente de cocción extraíble puede pesar muchísimo cuando está lleno con todos los ingredientes. Ten cuidado al levantarlo de la base de la olla.
- 38 **NO** toques los accesorios durante o inmediatamente después del cocinado, ya que se calientan mucho mientras se cocina. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Utiliza utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislados.
- 39 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni el mantenimiento del producto.
- 40 Deja que la unidad se enfríe antes de limpiarla, desmontarla, colocar piezas o extraerlas, o guardarla.
- 41 Cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla, apágala y desenchúfala de la toma de corriente.
- 42 **NO** el producto con estropajos metálicos. Se podrían desprender virutas del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría un riesgo de descarga eléctrica.
- 43 Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.



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



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



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



Solo para uso doméstico y en interiores.

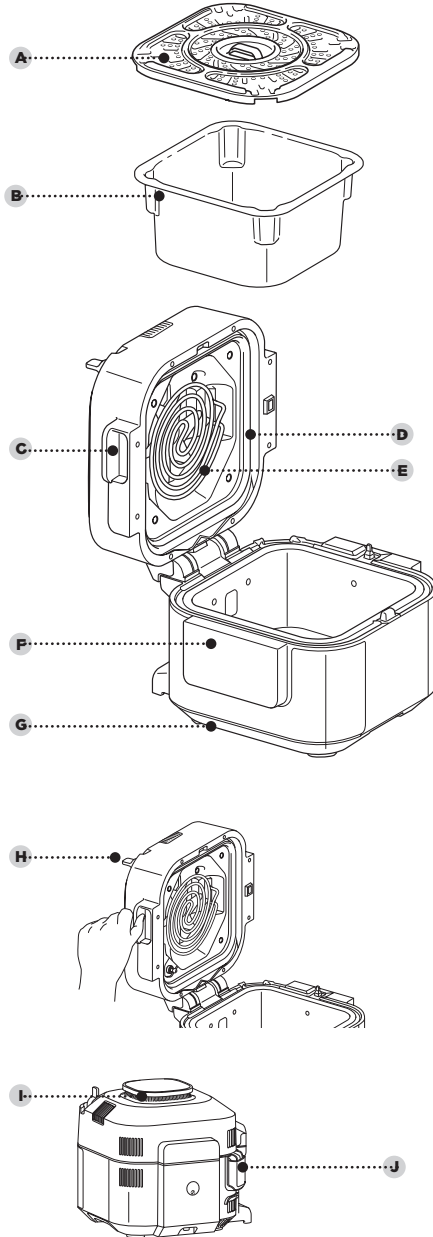
## GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

- A** Bandeja Cook & Crisp
- B** Olla de cocción de 5,7 l
- C** Asa de la tapa
- D** Tapa de la olla
- E** Elemento calefactor
- F** Panel de control
- G** Base de la olla
- H** SmartSwitch
- I** Salida de aire
- J** Colector de condensación

**ANTES DEL PRIMER USO**

- 1** Debes retirar y desechar todo el material de embalaje y cinta adhesiva del producto. Algunas pegatinas deben mantenerse permanentemente en el producto; retira **SOLAMENTE** aquellas en las que se indique «peel here» (despegar por aquí).
- 2** Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3** Lava el recipiente de cocción extraíble, la bandeja Cook & Crisp y el recolector de condensación con agua tibia y jabón; a continuación, enjuágalos y sécalos bien.

Para pedir piezas y accesorios adicionales o de recambio, visita [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).



**INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE ACCESORIOS**

**BANDEJA COOK & CRISP**

**Posición superior**

Usa la posición superior para cocinar proteínas y verduras cuando utilices las funciones Speedi Meals (Comidas rápidas) y Grill (Parrilla) y así lo indiquen las instrucciones de las recetas.

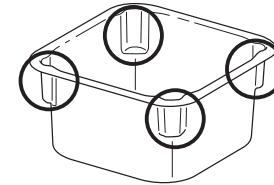
**Posición inferior**

Usa la posición inferior para las funciones tradicionales de freidora de aire y cocción al vapor.

Consulta las tablas y las recetas para saber en qué posición colocar la bandeja Cook & Crisp.



Para colocar la bandeja Cook & Crisp en la posición superior, gira primero las patas de la bandeja hacia fuera, de modo que se extiendan más allá de las cuatro esquinas de la bandeja. Las patas deben apoyarse en los salientes de la base de cada ranura, lo que permitirá que la bandeja permanezca elevada dentro del recipiente de cocción.



**NOTA:** Antes de colocar la bandeja Cook & Crisp en la posición superior, asegúrate de añadir los ingredientes necesarios en el fondo de la olla.

**NOTA:** La bandeja Cook & Crisp debe colocarse en la posición superior cuando se preparen recetas con la función Speedi Meals (Comidas rápidas).

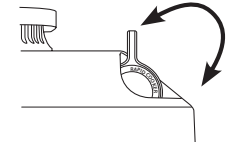
Para colocar la bandeja Cook & Crisp en la posición inferior, gira las patas de la bandeja hacia dentro de manera que queden orientadas hacia la parte inferior de la bandeja. Esto permitirá que la bandeja se apoye en el fondo del recipiente.

**USO DEL INTERRUPTOR SMARTSWITCH**

El interruptor SmartSwitch te permite cambiar entre los dos modos de cocción, que aparecen indicados en el mismo interruptor como referencia:

- Rapid Cooker (Olla rápida)
- Air Fry/Cooker (Freidora de aire/cocina)

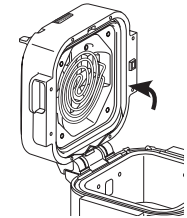
Según la posición del interruptor SmartSwitch, tendrás una serie determinada de funciones de cocción a tu disposición.



**CÓMO ABRIR Y CERRAR LA TAPA**

Para abrir o cerrar la tapa en cualquier momento, utiliza el asa que se encuentra en el centro de la parte delantera del producto, justo encima del panel de control.

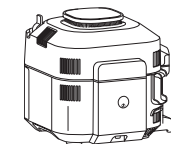
Puedes abrir y cerrar la tapa tanto cuando el interruptor SmartSwitch esté en la posición RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA) como cuando esté en la posición AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA).

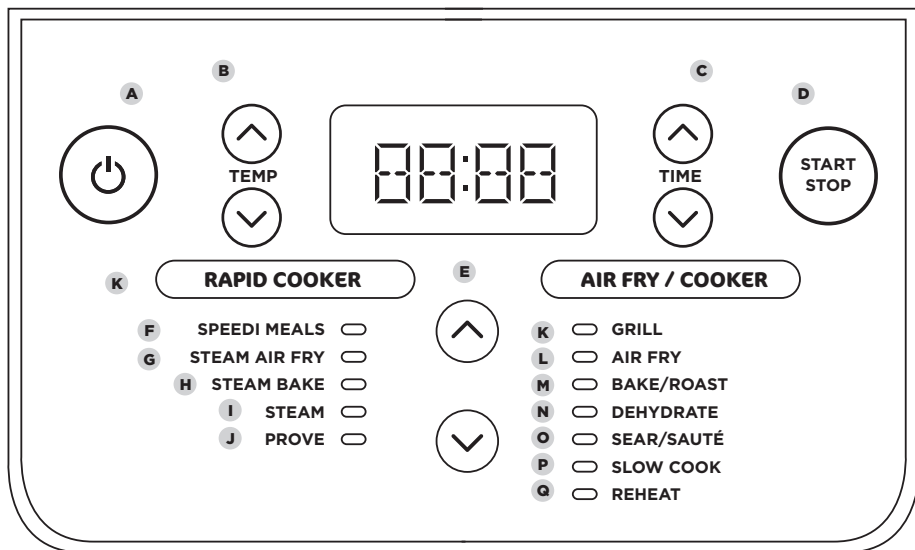


**INSTALACIÓN Y EXTRACCIÓN DEL COLECTOR DE CONDENSACIÓN**

Para instalar el colector de condensación, deslízalo dentro de la ranura que hay en la base de la olla. Deslízalo hacia fuera para extraerlo y lavarlo a mano después de cada uso.

**NOTA:** Asegúrate de vaciar el agua sobrante que haya podido quedar en el colector de condensación tras utilizar el producto.





**BOTONES DE FUNCIONAMIENTO**

- A** : Con el botón de encendido/apagado, la unidad se apaga y se detienen todas las funciones de cocción.
- B** **FLECHAS DE LA IZQUIERDA:** Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción.
- C** **FLECHAS DE LA DERECHA:** Utiliza las flechas situadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado.
- D** **Botón START/STOP (INICIAR/DETENER):** Pulsa este botón para comenzar la cocción. Al pulsar el botón mientras la unidad está cocinando, la función de cocinado actual se detendrá.
- E** **FLECHAS CENTRALES:** Una vez elegido el modo con el interruptor SmartSwitch, utiliza las flechas situadas en el centro para desplazarte por las funciones disponibles hasta que se destaque la función deseada.

**FUNCIONES DE COCCIÓN**

**MODO RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA)**

- F** **SPEEDI MEALS (COMIDAS RÁPIDAS):** Usa esta función para preparar comidas rápidas y deliciosas en menos de 30 minutos.
- G** **STEAM AIR FRY (FREÍR CON AIRE AL VAPOR):** Usa esta función para conseguir unos resultados jugosos y crujientes.

- H** **STEAM BAKE (HORNEAR AL VAPOR):** Hornea bizcochos esponjosos y panes rápidos.
- I** **STEAM (COCCIÓN AL VAPOR):** Cocina alimentos delicados a una temperatura elevada.
- J** **PROVE (FERMENTAR):** Crea un entorno propicio para que la masa repose y suba.

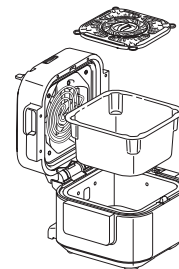
**MODO AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA)**

- K** **GRILL (PARRILLA):** Usa la temperatura alta procedente de la parte superior para caramelizar y dorar los alimentos.
- L** **AIR FRY (FREÍR CON AIRE):** Dale a los alimentos un toque crujiente con poco o nada de aceite.
- M** **BAKE/ROAST (HORNEAR/ASAR):** Usa el producto como horno con calor seco para lograr una carne jugosa, para hornear dulces y mucho más.
- N** **DEHYDRATE (DESHIDRATAR):** Prepara sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.
- O** **SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR):** Usa el producto como fogón para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas y mucho más.
- P** **SLOW COOK (COCCIÓN LENTA):** Cocina tus alimentos a una temperatura más baja durante períodos de tiempo más largos.
- Q** **REHEAT (RECALENTAR):** Aprovecha las sobras calentándolas lentamente y consigue un resultado crujiente.

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

**Speedi Meals (Comidas rápidas)**

- 1** Antes de empezar a cocinar, retira la bandeja Cook & Crisp de la parte inferior del recipiente de cocción extraíble.
- 2** Añade al recipiente el líquido y los ingredientes que se indiquen en la receta.
- 3** Saca las patas de la bandeja Cook & Crisp y, a continuación, colócala en la posición superior de la olla. Añade los ingredientes a la bandeja según las instrucciones de la receta.



- 4** Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA) y, a continuación, selecciona la función SPEEDI MEALS (COMIDAS RÁPIDAS) usando las flechas centrales. Se mostrarán los ajustes predeterminados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 grados entre 150 y 240 °C.

**NOTA:** En el caso de las temperaturas superiores a 210 °C, el tiempo de cocinado máximo es de 30 minutos.



- 5** Usa las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 6** Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
- 7** La pantalla mostrará barras de progreso que indican que el producto está creando vapor. Cuando el producto llegue al nivel de vapor adecuado, el temporizador comenzará la cuenta atrás.

- 8** Cuando el tiempo de cocinado llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje END (FIN). Si los alimentos necesitan más tiempo, usa la flecha ascendente a la derecha de la pantalla para añadir más tiempo. El producto no hará la fase de precalentamiento.

**NOTA:** Cuando la cocción haya finalizado, retira las proteínas y/o verduras de la bandeja Cook & Crisp. A continuación, usa unas pinzas con punta de silicona para agarrar las asas del centro y retirar la bandeja del producto.

**Steam Air Fry (Freír con aire al vapor)**

- 1** Introduce los ingredientes según se indica en la receta.
- 2** Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA). Utiliza las flechas centrales para seleccionar la función STEAM AIR FRY (FREÍR CON AIRE AL VAPOR). Se mostrarán los ajustes predeterminados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 grados entre 150 y 220 °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 a 4 horas.

**NOTA:** En el caso de las temperaturas superiores a 210 °C, el tiempo de cocinado máximo es de 30 minutos.

- 4** Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
- 5** La pantalla mostrará barras de progreso que indican que el producto está creando vapor.
- 6** Cuando el producto llegue al nivel de vapor adecuado, el temporizador comenzará la cuenta atrás.



- 7** Cuando el tiempo de cocinado llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje END (FIN). Si los alimentos necesitan más tiempo, usa la flecha ascendente a la derecha de la pantalla para añadir más tiempo. El producto no hará la fase de precalentamiento.



## USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA) (CONT.)

### Steam Bake (Hornear al vapor)

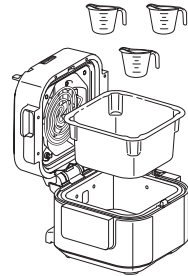
- 1 Coloca la bandeja Cook & Crisp en la posición inferior. Después, coloca los accesorios de horneado sobre la bandeja.
- 2 Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA) y, a continuación, selecciona la función STEAM BAKE (HORNEAR AL VAPOR) usando las flechas centrales. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 grados entre 120 y 210°C.
- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y 15 minutos.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
- 5 La pantalla mostrará barras de progreso que indican que el producto está creando vapor.



- 6 Cuando se haya completado el precalentamiento, el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 7 Cuando el tiempo de cocinado llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje END (FIN). Si los alimentos necesitan más tiempo, usa la flecha ascendente a la derecha de la pantalla para añadir más tiempo. El producto no hará la fase de precalentamiento.

### Steam (Cocción al vapor)

- 1 Primero de todo, añade agua al fondo del recipiente de cocción extraíble. Coloca la bandeja Cook & Crisp en la posición inferior y añade los ingredientes.



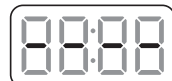
- 2 Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA) y, a continuación, selecciona la función STEAM (COCCIÓN AL VAPOR) usando las flechas centrales.



- 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 (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.

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

- 5 El producto comenzará el precalentamiento hasta que el líquido hierva. La pantalla mostrará barras de progreso que indican que el producto está creando vapor. Cuando se haya completado el precalentamiento, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás. Se mostrará la animación de precalentamiento hasta que el producto alcance la temperatura y, a continuación, la pantalla mostrará el temporizador con la cuenta atrás.



- 6 Cuando el tiempo de cocinado llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje END (FIN).

## USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA) (CONT.)

### Prove (Fermentar)

- 1 Coloca la masa en el cajón e introduce el cajón en la unidad.
- 2 La unidad seleccionará por defecto la Zona 1. Selecciona MEGAZONE para activar la MEGAZONE. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utiliza las flechas de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura que prefieras.
- 3 Utiliza las flechas de TIME (TIEMPO) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para que comience la fermentación.



- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (FIN) en la pantalla. 5 Saca los ingredientes utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

**NOTA:** La temperatura está preajustada a 75 °C. Ajusta la temperatura a 35 °C para fermentar.

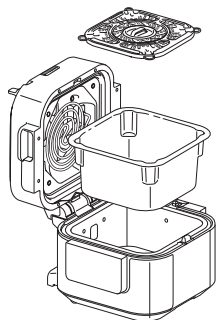
**NOTA:** Para usar la función PROVE (FERMENTAR), consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para conocer las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.



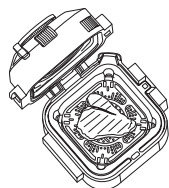
## USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA)

### Grill (Parrilla)

- 1 Coloca la bandeja Cook & Crisp en la posición superior.



- 2 Pon los ingredientes en la bandeja Cook & Crisp; luego cierra la tapa.



- 3 Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA) y, a continuación, selecciona la función GRILL (PARRILLA) usando las flechas centrales. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 210 y 240 °C.

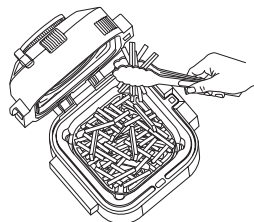


- 4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos.
- 5 Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
- 6 Cuando el tiempo de cocinado llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje END (FIN).

**NOTA:** Antes de usar la función AIR FRY (FREIR CON AIRE), deja que la unidad se precaliente durante 5 minutos, como harías con tu horno convencional.

### Air Fry (Freír con aire)

- 1 Coloca la bandeja Cook & Crisp en la posición inferior.
- 2 Añade los ingredientes al recipiente de cocción extraíble, y luego cierra la tapa.



- 3 Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA) y el producto utilizará por defecto la función AIR FRY (FREIR CON AIRE). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 150 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 (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.

**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 el recipiente de cocción extraíble para remover o revolver los ingredientes para que se doren de manera uniforme. Una vez hecho, vuelve a introducir el recipiente en la unidad y cierra la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa.

- 6 Cuando el tiempo de cocinado llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje END (FIN).

## USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA) (CONT.)

**NOTA:** Antes de usar el programa Bake/ Roast (Hornear/Asar), deja que el producto se precaliente durante 5 minutos, como harías con tu horno convencional.

### Bake/Roast (Hornear/Asar)

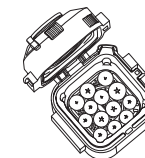
- 1 Coloca la bandeja Cook & Crisp en el fondo del recipiente de cocción extraíble.
- 2 Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA) y, a continuación, selecciona la función BAKE/ROAST (HORNEAR/ASAR) usando las flechas centrales. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 120 y 210 °C.



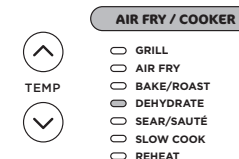
- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocinado llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje END (FIN).

### Dehydrate (Deshidrar)

- 1 Coloca la bandeja Cook & Crisp en la posición inferior.



- 2 Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA) y, a continuación, selecciona la función DEHYDRATE (DESHIDRATAR) usando las flechas centrales. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 40 y 90 °C.



- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos entre 1 y 12 horas.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocinado llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje END (FIN).

## USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA) (CONT.)

### Sear/Sauté (Sellar/Saltear)

- 1 Antes de empezar a cocinar, retira la bandeja Cook & Crisp del recipiente de cocción extraíble. Incorpora los ingredientes al recipiente de cocción.
- 2 Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA) y, a continuación, selecciona la función SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR) usando las flechas centrales. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar LO 1 (BAJA 1), 2, 3, 4 o HI 5 (ALTA 5).



**NOTA:** No hay disponible ningún ajuste de tiempo al usar la función Sear/Sauté (Sellar/Saltear).

- 3 Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para apagar la función SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR). Para cambiar a una función de cocinado diferente, pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para terminar la función de cocinado y, a continuación, cambia el interruptor SmartSwitch al modo que desees y selecciona la función usando las flechas centrales.

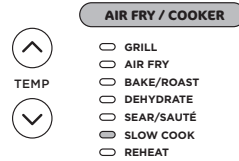
**NOTA:** Puedes usar esta función con la tapa abierta o cerrada.

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

**NOTA:** La función SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR) se desactivará automáticamente después de 1 hora en el caso de los ajustes de temperatura 4 y HI 5 (ALTA 5) y después de 4 horas en el caso de los ajustes LO 1 (BAJA 1), 2 y 3.

### Slow Cook (Cocción lenta)

- 1 Antes de empezar a cocinar, retira la bandeja Cook & Crisp y añade los ingredientes al fondo del recipiente de cocción extraíble. **NO** llenes el recipiente por encima del nivel de llenado máximo (la línea MAX está indicada en el interior del recipiente).
- 2 Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA) y, a continuación, selecciona la función SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) usando las flechas centrales. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar HI (ALTA), LO (BAJA) o BUFFET (BUFÉ).



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

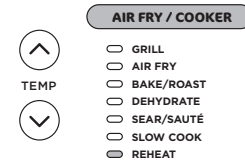
**NOTA:** Con el ajuste de temperatura BUFFET (BUFÉ) de la función SLOW COOK (COCCIÓN LENTA), el tiempo se puede ajustar entre las 2 y las 12 horas. Con el ajuste de temperatura LO (BAJA) de la función SLOW COOK (COCCIÓN LENTA), el tiempo se puede ajustar entre las 6 y las 12 horas. Con el ajuste de temperatura HI (ALTA) de la función SLOW COOK (COCCIÓN LENTA), el tiempo se puede ajustar entre las 4 y las 12 horas.

- 4 Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocinado llegue a cero, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) e iniciará la cuenta atrás.

## USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/COCINA) (CONT.)

### Reheat (Recalentar)

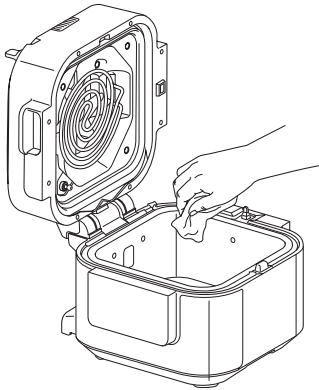
- 1 Instala el separador en el centro del cajón.
- 2 Instala una rejilla base antiadherente para gratinar en el cajón (opcional) y, a continuación, introduce los ingredientes en el cajón y mételo en la unidad.
- 3 La unidad pasará por defecto a la Zona 1 (para usar la Zona 2, selecciona Zona 2). Selecciona REHEAT (RECALENTAR) utilizando el selector.



- 4 Utiliza las flechas TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura que prefieras.
- 5 Utiliza las flechas de TIME (TIEMPO) para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el recalentamiento.
- 6 Cuando el recalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (FIN) en la pantalla.
- 7 Saca los ingredientes utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

**NOTA:** La temperatura viene preestablecida a 170 °C.

### Lavado en lavavajillas y a mano



La unidad debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente y asegúrate de que se haya enfriado del todo antes de limpiarla.
- 2 Para limpiar la base de la olla y el panel de control, usa un paño húmedo.
- 3 El recipiente de cocción extraíble, la bandeja Cook & Crisp y el colector de condensación se pueden lavar en el lavavajillas.

**NOTA: NO** pongas nunca la base de la olla en el lavavajillas, ni la sumerjas en agua u otro líquido.

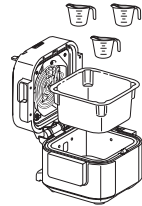
- 4 Si quedan residuos de comida pegados al recipiente de cocción o a la bandeja Cook & Crisp, llena de agua el recipiente y déjalo en remojo antes de limpiarlo. **NO** utilices un estropajo. Si es necesario frotar, usa un producto de limpieza no abrasivo o un jabón lavavajillas con una bayeta o cepillo de nailon.
- 5 Deja secar las piezas al aire después de cada uso.

### LIMPIEZA DE LA TAPA

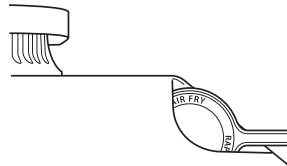
Recomendamos inspeccionar el interior de la tapa antes de cocinar con las funciones de cocción húmeda, entre las que se incluyen Slow Cook (Cocción lenta), Sear/Sauté (Sellar/Saltear) y todas las funciones del modo Rapid Cooker (Olla rápida). Si detectas algún residuo de comida o restos de aceite en la resistencia del producto o el ventilador, te recomendamos que limpies el producto 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 de cocción extraíble con 700 ml de agua.



- 2 Cambia la posición del interruptor SmartSwitch al modo RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA).



- 3 Selecciona la función STEAM (COCCIÓN AL VAPOR) y ajusta el tiempo a 30 minutos. Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER).
- 4 Cuando el tiempo llegue a cero y la unidad se haya enfriado, utiliza un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior de la tapa. **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 se precise.
- 6 Retira el agua del recipiente y aclara tanto el recipiente de cocción extraíble como la bandeja Cook & Crisp para asegurarte de que se hayan eliminado todos los residuos.

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

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

### ¿Cómo puedo cocinar a presión?

- Este producto **no** tiene la función de cocinado a presión. Pero tienes la opción de cocinar en pocos minutos con las funciones del modo RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA). Consulta la guía de recetas e inspírate.

### La pantalla muestra barras de progreso cuando se usan las funciones del modo RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA).

- Esto indica que la unidad está generando vapor. Cuando haya terminado, el tiempo de cocinado que hayas establecido empezará la cuenta atrás.

### Sale mucho vapor de mi producto al usar las funciones del modo RAPID COOKER (OLLA RÁPIDA).

- Es normal que se libere vapor por el conducto de salida de aire durante la cocción. Al utilizar este producto, deja el espacio adecuado y asegúrate de que el conducto de salida de aire no esté dirigido hacia el cable de alimentación, los enchufes o los armarios.

### La unidad está contando hacia adelante en vez de contar hacia atrás.

- El ciclo de cocinado se ha completado y la unidad está en modo Keep Warm (Mantener caliente).

### Aparece el mensaje de error ADD POT (AÑADIR RECIPIENTE) en la pantalla.


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

### Aparece el mensaje de error SHUT LID (CERRAR LA TAPA) en la pantalla del visor.

- La tapa está abierta y debes cerrarla para que empiece la función seleccionada.

## CONSEJOS ÚTILES

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

- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar una única zona?**  
Selecciona la zona activa y, luego, pulsa las flechas de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura o las de TIME (TIEMPO) para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar las dos zonas?**  
Selecciona la zona deseada y, luego, pulsa las flechas de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura o las de TIME (TIEMPO) para ajustar el tiempo.
- **¿Hay que precalentar la unidad?**  
La unidad no necesita precalentarse.
- **¿Se pueden cocinar distintos alimentos en cada zona sin tener que preocuparse por la contaminación cruzada?**  
Sí, cada zona es independiente y tiene su propia resistencia y ventilador.
- **¿Cómo se pausa la cuenta atrás?**  
El temporizador se detendrá de forma automática cuando retires los cajones de la unidad. Vuelve a insertar la cesta en el plazo de 2 minutos para reanudar la cocción o la unidad se apagará automáticamente.
- **¿Cómo se puede pausar o detener una zona si se están empleando ambas?**  
Para detener una zona, pulsa primero el botón de la zona y luego pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER). Para detener ambas zonas, simplemente pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER).
- **¿Es seguro colocar el cajón en la encimera?**  
El cajón se calentará durante la cocción. Extrema las precauciones al manipularlo y colócalo solo sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo se debe usar la rejilla base antiadherente?**  
Utiliza la rejilla base antiadherente cada vez que desees que la comida salga crujiente. La rejilla eleva la comida dentro del cajón para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, y los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿Por qué la comida no se ha hecho del todo?**  
Asegúrate de que el cajón esté insertado por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del cajón sin que se superpongan. Para conseguir que queden aún más crujientes, remueve el cajón. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Ajusta la temperatura con las flechas TEMP (TEMPERATURA) o el tiempo con las flechas TIME (TIEMPO).
- **¿Por qué se ha quemado la comida?**  
Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocinado para evitar que se pase.
- **¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?**  
En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Usa palillos de cóctel de madera para fijar los alimentos ligeros y sueltos, como la rebanada de pan superior de un sándwich.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado?**  
Sí, pero utiliza la técnica de rebozado adecuada. Es importante bañar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presiona el pan rallado firmemente en los ingredientes rebozados de modo que este no se desprenda con el aire del ventilador.
- **¿Por qué pita la unidad?**  
Porque la comida ha terminado de cocinarse o ha empezado la cocción en la otra zona.
- **¿Por qué la pantalla se ha puesto en negro?**  
La unidad está en modo espera. Pulsa el botón  de encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Por qué aparece un mensaje de error «E» en la pantalla?**  
La unidad no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

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

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 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

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

### ¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

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

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANTE:

- La garantía solo cubre el producto a partir de la fecha de compra y en el país donde lo adquirió.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

### ¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

### ¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

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

### ¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

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

### ¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

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

### ¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu dispositivo. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

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

# MERCI

d'avoir choisi le Ninja Speedi Rapid Cooker



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Scannez le QR code avec un appareil mobile

## INFORMATIONS À CONSERVER

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : \_\_\_\_\_

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 230 V~, 50 Hz

Puissance : \_\_\_\_\_ 1 760 W

La consommation énergétique en mode veille est de 0,4 W.

L'appareil passe automatiquement en mode de veille après 10 minutes d'inactivité.

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

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Mises en garde importantes</b> .....	<b>74</b>
<b>Pièces et accessoires</b> .....	<b>76</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>76</b>
<b>Assemblage des accessoires et Smart Switch</b> .....	<b>77</b>
<b>Utilisation du panneau de commande</b> .....	<b>78</b>
Boutons de commande .....	78
Modes de cuisson .....	78
<b>Utilisation des modes du Rapid Cooker (Cuiseur rapide)</b> .	<b>79</b>
Speedi Meals (Repas rapide) .....	79
Steam Air Fry (Frire et Vapeur) .....	79
Steam Bake (Cuire au four et Vapeur) .....	80
Steam (Vapeur) .....	80
Prove (Faire lever) .....	81
<b>Utilisation des modes Air Fry/Cooker (Friteuse/Cuiseur)</b> .	<b>82</b>
Grill (Grill) .....	82
Air Fry (Frire sans huile) .....	82
Bake/Roast (Cuire au four/Rôtir) .....	83
Dehydrate (Déshydrater) .....	83
Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter) .....	84
Slow Cook (Mijoter) .....	84
Reheat (Réchauffer) .....	85
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>86</b>
Lave-vaisselle et lavage à la main .....	86
Nettoyage du couvercle .....	86
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>87</b>
<b>Conseils pratiques</b> .....	<b>87</b>



# MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE • LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION

## ⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les enfants en bas âge, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées et aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 4 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne pas placer l'appareil directement sur des surfaces chaudes ou à proximité, sur des plaques de cuisson électriques/au gaz ou à proximité, ou dans un four chaud.
- 5 **NE PAS** placer l'appareil sur des plaques de cuisson électriques ou au gaz, ou à proximité, ou dans un four chaud.
- 6 La vapeur et les aliments très chauds de la cuve interne peuvent provoquer de graves brûlures. **TOUJOURS** éloigner les mains, le visage et le reste du corps de la soupape de décompression avant ou pendant la décompression et lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson.
- 7 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson.
- 8 Avant de placer la cuve de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la cuve et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 9 Si la cuve de cuisson est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes. Cela pourrait endommager la surface de cuisson.
- 10 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 11 Il convient de faire preuve de prudence pour saisir ou faire sauter des aliments. Éviter d'approcher les mains et le visage de la cuve de cuisson, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, en raison du risque de projection d'huile chaude.
- 12 Cet appareil est réservé à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** l'utiliser dans un véhicule en mouvement ou sur un bateau. **NE PAS** l'utiliser en extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 13 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 14 Afin d'éviter une décharge électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le corps de l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans le panier fourni.
- 15 **NE PAS** utiliser de rallonge. Le câble d'alimentation est court afin de réduire le risque que des enfants ne l'attrapent ou ne s'y emmêlent, ou que des personnes ne trébuchent dessus.
- 16 **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.
- 17 L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 18 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser.
- 19 **NE PAS** couvrir l'entrée d'air supérieure ou l'échappement d'air arrière lorsque le couvercle est fermé. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 20 **NE PAS** utiliser d'accessoires non vendus ni recommandés par SharkNinja. **NE PAS** mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini four, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un réchaud à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- 21 Prévoir un espace d'au moins 15,25 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil en marche afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- 22 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximales et minimales indiquées dans la notice d'utilisation et les recettes.
- 23 Afin d'éviter tout dommage provoqué par la vapeur, éloigner l'appareil des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 24 **NE JAMAIS** utiliser les programmes **RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE)** sans ajout d'eau et/ou d'ingrédients dans la cuve de cuisson.

- 25 **NE JAMAIS** utiliser le programme **SLOW COOK (MIJOTER)** si la cuve de cuisson ne contient ni aliments ni liquides.
- 26 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 27 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** remplir excessivement ni dépasser le niveau de remplissage maximum de la cuve de cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.
- 28 **NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 29 La tension des prises peut varier et affecter la performance et le débit de chaleur du produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser une thermostone pour vérifier que les aliments sont cuits à la température recommandée.
- 30 Si l'appareil dégage une fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et la plaque Cook & Crisp.
- 31 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, ainsi que les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 32 Faire très attention lors de la manipulation de l'appareil s'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures telles que de graves brûlures.
- 33 Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe par la sortie d'air. Placer l'appareil de façon que l'échappement d'air ne soit pas dirigé vers le cordon d'alimentation, les prises, les placards ou d'autres appareils. Éloigner les mains et le visage de l'échappement d'air.
- 34 En programme **SLOW COOK (CUISSON LENTE)**, **TOUJOURS** garder le couvercle fermé.
- 35 La cuve de cuisson et la plaque Cook & Crisp deviennent extrêmement chaudes au cours de la cuisson. Éviter tout contact avec la vapeur et l'air chauds lors du retrait de la cuve de cuisson et de la plaque Cook & Crisp de l'appareil, et **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur par la suite. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 36 Se servir **UNIQUEMENT** de la poignée à l'avant de l'appareil pour soulever le couvercle, **NE PAS** soulever le couvercle par les côtés : de la vapeur brûlante s'échappe à cet endroit.
- 37 La cuve de cuisson peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de prendre toutes les précautions pour sortir la cuve de l'appareil.
- 38 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou juste après la cuisson, car ils sont portés à très haute température au cours de la cuisson. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** faire preuve de précaution lors de la manipulation du produit. Utiliser des ustensiles à long manche et des maniques ou gants de cuisine isolants.
- 39 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 40 Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 41 Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, éteindre l'appareil et le débrancher.
- 42 **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 43 Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



Indique de lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



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



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



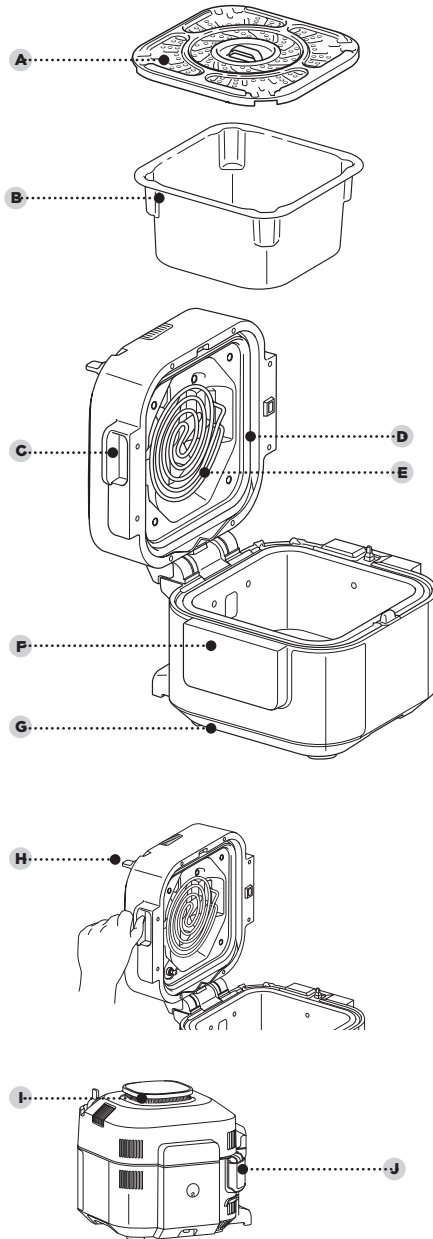
Pour usage intérieur et domestique uniquement.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A** Plaque Cook & Crisp
- B** Cuve de cuisson amovible de 5,7 L
- C** Poignée du couvercle
- D** Couvercle de l'appareil
- E** Élément chauffant
- F** Panneau de commande
- G** Corps de l'appareil
- H** Smart Switch
- I** Sortie d'air
- J** Collecteur de condensation



### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1** Retirez et jetez l'ensemble des matériaux d'emballage et des rubans adhésifs de l'appareil. Certaines étiquettes sont censées rester sur l'appareil, enlevez **UNIQUEMENT** celles avec la mention « peel here » (enlever ici).
- 2** Prêtez une attention toute particulière à la notice d'utilisation, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3** Lavez la cuve de cuisson amovible, la plaque Cook & Crisp et le collecteur de condensation à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement.

Pour commander des pièces de rechange et des accessoires supplémentaires, rendez-vous sur [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES ET SMART SWITCH

### NOTICE D'ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

#### PLAQUE COOK & CRISP

##### Position haute

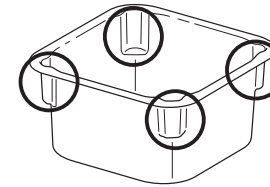
Placez la plaque en position haute pour les protéines et les légumes dans les recettes de repas rapides ou lors de l'utilisation du gril.

##### Position basse

Pour la cuisson à la vapeur et la friture sans huile, utilisez la position basse. Veuillez à vous reporter aux recommandations données dans les tableaux et les recettes pour positionner la plaque Cook & Crisp.



Pour installer la plaque Cook & Crisp en position haute, faites d'abord pivoter les pattes de la plaque vers l'extérieur, de manière qu'elles dépassent des quatre coins de la plaque. Les pattes doivent reposer sur les rebords à la base de chaque rainure, afin de permettre à la plaque de rester surélevée dans la cuve.



**REMARQUE :** Avant d'installer la plaque Cook & Crisp en position haute, n'oubliez pas d'ajouter les ingrédients nécessaires à la préparation au fond de la cuve.

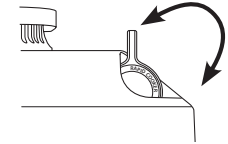
**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez le programme Speedi Meals (Repas rapide), assurez-vous de placer la plaque Cook & Crisp en position haute.

Pour installer la plaque Cook & Crisp en position basse, faites pivoter les pattes vers l'intérieur afin de les rétracter sous la face inférieure de la plaque. La plaque Cook & Crisp peut ainsi reposer sur le fond de la cuve.

### UTILISATION DU SMART SWITCH

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

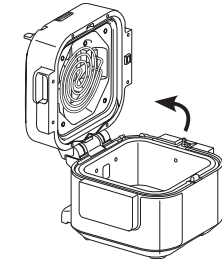
- Rapid Cooker (Cueilleur rapide)
  - Air Fry/Cooker (Friteuse/cueilleur)
- La position du Smart Switch détermine les modes de cuisson que vous pouvez sélectionner.



### OUVERTURE ET FERMETURE DU COUVERCLE

Pour ouvrir ou fermer le couvercle, utilisez la poignée centrale située sur le devant de l'appareil, juste au-dessus du panneau de commande.

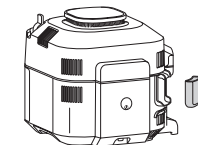
Vous pouvez ouvrir et fermer le couvercle lorsque le curseur Smart Switch est en position AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR) ou RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE).



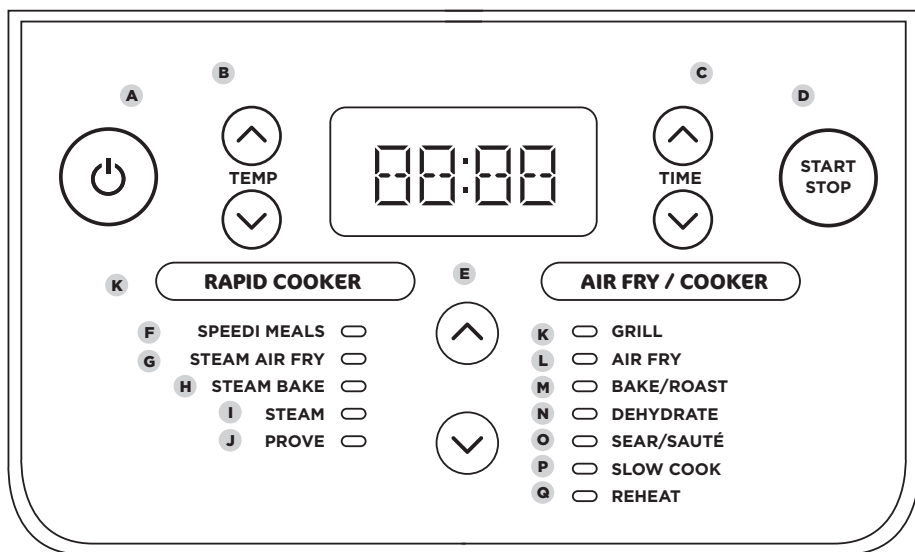
### RETRAIT ET MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

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

**REMARQUE :** Veuillez à vider l'excédent d'eau du collecteur de condensation après la cuisson.



## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



### BOUTONS DE COMMANDE

- A** : Le bouton d'alimentation éteint l'appareil et interrompt tous les modes de cuisson.
- B** **FLÈCHES DE GAUCHE** : Réglez la température de cuisson avec les flèches haut/bas à gauche de l'écran.
- C** **FLÈCHES DE DROITE** : Réglez le temps de cuisson avec les flèches haut/bas à droite de l'écran.
- D** **Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** : Appuyez pour démarrer la cuisson. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt du mode de cuisson en cours.
- E** **FLÈCHES CENTRALES** : Une fois le mode choisi avec le curseur Smart Switch, faites défiler les programmes disponibles avec les flèches centrales jusqu'au programme souhaité.

### MODES DE CUISSON

#### RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE)

- F** **SPEEDI MEALS (REPAS RAPIDE)** : pour réaliser des repas rapides et savoureux en moins de 30 minutes.
- G** **STEAM AIR FRY (FRIRE ET VAPEUR)** : pour combiner cuisson juteuse et croustillance.
- H** **STEAM BAKE (CUIRE AU FOUR ET VAPEUR)** : pour préparer des gâteaux moelleux et des pains express.

- I** **STEAM (CUIRE À LA VAPEUR)** : pour une cuisson en douceur des aliments délicats à haute température.
- J** **PROVE (FAIRE LEVER)** : crée un environnement idéal pour faire reposer et lever la pâte.

#### MODE AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR)

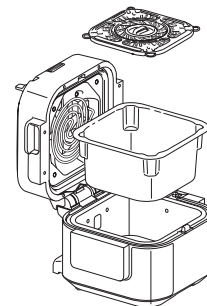
- K** **GRILL (GRILLER)** : pour cuire sur le dessus à une température élevée afin de faire caraméliser et dorer vos aliments.
- L** **AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)** : pour donner du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.
- M** **BAKE/ROAST (CUIRE AU FOUR/RÔTIR)** : pour utiliser l'appareil comme un four, avec une chaleur sèche adaptée à la préparation de viandes tendres, de pâtisseries, etc.
- N** **DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)** : pour déshydrater viandes, fruits et légumes et obtenir des encas sains.
- O** **SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER)** : pour utiliser l'appareil comme une plaque de cuisson afin de faire dorer les viandes, sauter les légumes, réduire les sauces, etc.
- P** **SLOW COOK (CUISSON LENTE)** : cuisez vos aliments à une température moins élevée sur une longue durée.
- Q** **REHEAT (RÉCHAUFFER)** : rendez à vos restes tout leur croustillant en les réchauffant en douceur.

## UTILISATION DES PROGRAMMES RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE)

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

### Speedi Meals (Repas rapide)

- 1 Avant de commencer, veillez à retirer la plaque Cook & Crisp du fond de la cuve.
- 2 Ajoutez les liquides et les ingrédients dans le fond de la cuve comme indiqué par la recette.
- 3 Déployez les pattes de la plaque Cook & Crisp et placez cette dernière en position haute dans la cuve. Ajoutez les ingrédients sur le plateau en suivant la recette.



- 4 Placez le curseur Smart Switch sur RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner SPEEDI MEALS (REPAS RAPIDE). Le réglage par défaut s'affiche. Utilisez les flèches haut et bas à gauche de l'écran pour choisir une température comprise entre 150 °C et 240 °C, réglable par paliers de 5 °C.

**REMARQUE** : Pour les températures supérieures à 210 °C, le temps de cuisson maximum est de 30 minutes.



- 5 À l'aide des flèches haut et bas à droite de du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 60 minutes, réglable par paliers d'1 minute.
- 6 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.
- 7 L'écran affiche des barres de progression indiquant que l'appareil produit de la vapeur. Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur adéquat, le minuteur se déclenche.

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

**REMARQUE** : Une fois la cuisson terminée, retirez les protéines et/ou légumes de la plaque Cook & Crisp. Puis, à l'aide d'une pince avec des embouts en silicone, saisissez les poignées centrales et retirez la plaque de l'appareil.

### Steam Air Fry (Frire et vapeur)

- 1 Ajoutez les ingrédients selon la recette.
- 2 Placez le curseur Smart Switch sur RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE). Utilisez les flèches centrales pour sélectionner STEAM AIR FRY (FRIRE ET VAPEUR). Le réglage par défaut s'affiche. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 150 °C et 220 °C, réglable par paliers de 5 °C.



- 3 À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller de 1 minute à 1 heure, par paliers de 1 minute, puis de 1 heure à 4 heures par paliers de 5 minutes.

**REMARQUE** : Pour les températures supérieures à 210 °C, le temps de cuisson maximum est de 30 minutes.

- 4 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.
- 5 L'écran affiche des barres de progression indiquant que l'appareil produit de la vapeur.
- 6 Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur adéquat, le minuteur se déclenche.



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

## UTILISATION DES PROGRAMMES RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE) - SUITE

### Steam Bake (Cuire au four et vapeur)

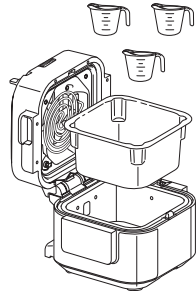
- 1 Veillez à placer la plaque Cook & Crisp en position basse. Placez les accessoires de cuisson sur la plaque.
- 2 Placez le curseur Smart Switch sur RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner STEAM BAKE (CUIRE AU FOUR ET VAPEUR). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 120 °C et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C.
- 3 À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure et 15 minutes, par paliers de 1 minute.
- 4 Appuyer sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.
- 5 L'écran affiche des barres de progression indiquant que l'appareil produit de la vapeur.



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

### Steam (Vapeur)

- 1 Commencez par ajouter de l'eau dans le fond de la cuve. Veillez à placer la plaque Cook & Crisp en position basse et d'ajouter les ingrédients.



- 2 Placez le curseur Smart Switch sur RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner STEAM (CUIRE À LA VAPEUR).



- 3 À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, par paliers de 1 minute.
- 4 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.

**REMARQUE :** Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec le programme STEAM (CUIRE À LA VAPEUR).

- 5 L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition. L'écran affiche des barres de progression indiquant que l'appareil produit de la vapeur. Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche la température définie et le minuteur se déclenche. L'animation de préchauffage se poursuit jusqu'à ce que l'appareil atteigne la bonne température, puis l'écran affiche le temps restant.



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

## UTILISATION DES PROGRAMMES RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE) - SUITE

### Prove (Faire lever)

- 1 Placez la pâte dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 L'appareil sélectionnera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP (TEMPÉRATURE) pour régler la température.
- 3 Utilisez les flèches TIME (TEMPS DE CUISSON) pour régler le temps par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer à faire lever.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » (Fin) apparaît sur l'écran. 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

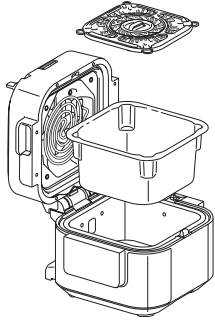
**REMARQUE :** La température est pré-réglée sur 75 °C. Réglez la température sur 35 °C pour le programme PROVE (FAIRE LEVER).

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez le programme PROVE (FAIRE LEVER), veuillez vous référer aux recommandations de l'autorité de la sécurité alimentaire locale pour obtenir les températures de cuisson sûres des aliments.

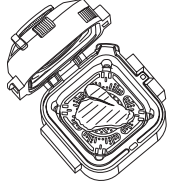
## UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR)

### Grill (Griller)

- 1 Veillez à placer la plaque Cook & Crisp en position haute.



- 2 Placez les ingrédients sur la plaque Cook & Crisp, puis fermez le couvercle.



- 3 Placez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner GRILL (GRILLER). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 210 °C et 240 °C.

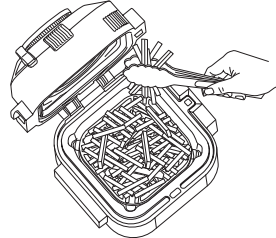


- 4 À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, par paliers d'1 minute.
- 5 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.
- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche «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

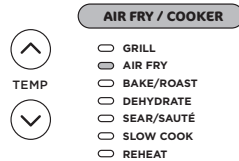
**REMARQUE :** Avant d'utiliser le programme Air Fry (Frيره sans huile), laissez préchauffer l'appareil pendant 5 minutes, comme un four classique.

### Air Fry (Frيره sans huile)

- 1 Veillez à placer la plaque Cook & Crisp en position basse.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans la cuve, puis fermez le couvercle.



- 3 Placez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR). L'appareil passe par défaut au programme AIR FRY (FRIRE SANS HUILE). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 150 °C et 210 °C.



- 4 À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, réglable par paliers d'une minute.
- 5 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.

**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de remuer les ingrédients régulièrement pendant la cuisson sans huile. Vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir la cuve afin d'agiter ou de remuer les ingrédients pour qu'ils dorment de façon uniforme. Remplacez ensuite la cuve dans l'appareil et refermez le couvercle. La cuisson reprend automatiquement une fois le couvercle refermé.

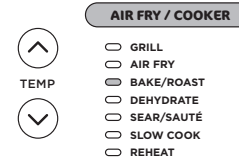
- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin).

## UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR) - SUITE

**REMARQUE :** Avant d'utiliser le programme Bake/Roast (Cuire au four/Rôtir), laissez préchauffer l'appareil pendant 5 minutes, comme un four classique.

### Bake/Roast (Cuire au four/Rôtir)

- 1 Veillez à placer la plaque Cook & Crisp en position basse dans la cuve.
- 2 Placez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner BAKE/ROAST (CUIRE AU FOUR/RÔTIR). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 120 °C et 210 °C.



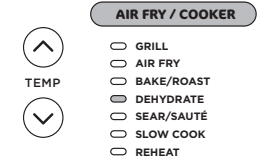
- 3 À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure par paliers de 1 minute, puis de 1 heure jusqu'à 4 heures par paliers de 5 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.
- 5 Une fois le temps de cuisson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

### Dehydrate (Déshydrater)

- 1 Veillez à placer la plaque Cook & Crisp en position basse.



- 2 Placez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 40 °C et 90 °C.



- 3 À l'aide des flèches haut et bas à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller de 1 à 12 heures, par paliers de 15 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.
- 5 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin).

## UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR) – SUITE

### Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)

- 1 Avant de commencer, veillez à retirer la plaque Cook & Crisp de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Placez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, sélectionnez « Lo1 », « 2 », « 3 », « 4 » ou « Hi5 »



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

- 3 Appuyer sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.
- 4 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour désactiver le programme SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER). Pour passer à un autre mode de cuisson, appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour mettre fin au programme, puis utilisez le curseur Smart Switch et les flèches centrales pour sélectionner le programme souhaité.

**REMARQUE :** Vous pouvez utiliser ce programme avec le couvercle ouvert ou fermé.

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

**REMARQUE :** Le programme SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTÉ) s'éteint automatiquement après 1 heure pour les réglages « 4 » et « Hi5 », et 4 heures pour les réglages « Lo1 », « 2 » et « 3 ».

### Slow cook (Mijoter)

- 1 Avant de commencer, veillez à retirer la plaque Cook & Crisp et à ajouter les ingrédients dans le fond de la cuve. **NE** remplissez **PAS** la cuve au-delà de la ligne de remplissage max. (indiquée à l'intérieur de la cuve).
- 2 Placez le curseur Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner SLOW COOK (MIJOTER). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches haut et bas à gauche de l'écran, sélectionnez « HI » (ÉLEVÉ), « LO » (BAS) ou « BUFFET » (MAINTIEN AU CHAUD).



- 3 Réglez le temps de cuisson avec les flèches haut et bas à droite de l'écran

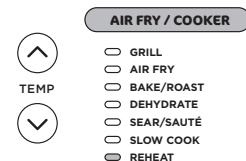
**REMARQUE :** La durée du programme SLOW COOK BUFFET (MIJOTER - MAINTIEN AU CHAUD) peut être réglée entre 2 et 12 heures ; la durée du programme SLOW COOK LO (MIJOTER - BAS) peut être réglée entre 6 et 12 heures. La durée du programme SLOW COOK HI (MIJOTER - ÉLEVÉ) peut être réglé entre 4 et 12 heures.

- 4 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.
- 5 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode de maintien au chaud et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.

## UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRIRE SANS HUILE/CUISEUR) – SUITE

### Reheat (Réchauffer)

- 1 Installez le séparateur au milieu du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), mettez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez REHEAT (RÉCHAUFFER) à l'aide du bouton principal.



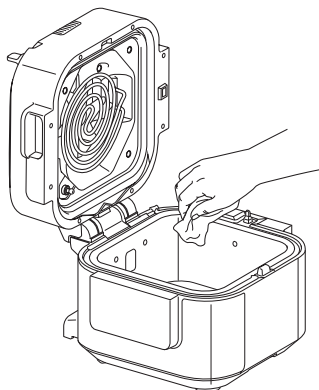
- 4 Utilisez les flèches TEMP (TEMPÉRATURE) pour régler la température.
- 5 Utilisez les flèches TIME (TEMPS DE CUISSON) pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer le réchauffage.
- 6 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil sonne et « End » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 170 °C



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Lavage au lave-vaisselle et à la main



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise et assurez-vous qu'il a complètement refroidi avant de le nettoyer.
- 2 Nettoyez l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon humide.
- 3 La cuve de cuisson, la plaque Cook & Crisp et le collecteur de condensation peuvent être lavés au lave-vaisselle.

#### REMARQUE : Veillez à **NE JAMAIS**

mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni à l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

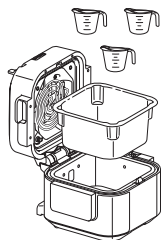
- 4 Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve ou à la plaque Crousti, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. N'utilisez **PAS** de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.
- 5 Laisser sécher toutes les pièces à l'air après chaque utilisation.

### NETTOYAGE DU COUVERCLE

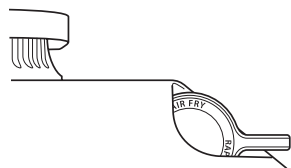
Nous vous recommandons de vérifier l'intérieur du couvercle avant de cuire avec les programmes « humides », dont Slow Cook (Mijoter), Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter) et tous les programmes Rapid Cooker (Cuiseur rapide). Si vous constatez la présence de résidus alimentaires ou de dépôts gras sur la résistance de chauffe ou le ventilateur, nous vous recommandons de nettoyer l'appareil à la vapeur (voir les consignes ci-dessous), puis d'essuyer l'intérieur du couvercle.

### CONSIGNES POUR LE NETTOYAGE VAPEUR :

- 1 Remplissez la cuve de 700 ml d'eau.



- 2 Placez le curseur Smart Switch sur **RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE)**.



- 3 Sélectionnez **STEAM (CUIRE À LA VAPEUR)** et réglez la durée sur 30 minutes. Appuyez sur **START/STOP (MARCHE/ARRÊT)**.
- 4 Une fois le temps écoulé et l'appareil refroidi, utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer l'intérieur du couvercle. **ATTENTION :** lorsque vous nettoyez l'intérieur du couvercle, veillez à ne pas toucher le ventilateur.
- 5 Répétez les étapes 3 et 4 si nécessaire, et réalisez un nettoyage ponctuel en cas de besoin.
- 6 Retirez l'eau de la cuve et assurez-vous de bien rincer la cuve de cuisson ainsi que la plaque Cook & Crisp pour qu'il ne reste aucun résidu.

**REMARQUE :** Veillez à vider l'excédent d'eau présent dans le collecteur de condensation.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

### Comment cuire sous pression ?

- L'appareil **n'est pas** doté du mode de cuisson sous pression. À la place, vous pouvez utiliser les programmes **RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE)**. Consultez notre livret de recettes pour plus d'idées.

### Des barres de progression s'affichent sur l'écran lorsque vous utilisez les programmes **RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE)**.

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

### Avec les programmes **RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE)**, une grande quantité de vapeur s'échappe de l'appareil.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe au cours de la cuisson. Prévoyez suffisamment d'espace autour de l'appareil lors de son utilisation et veillez à ce que l'échappement d'air ne soit pas dirigé vers le cordon d'alimentation, des prises électriques ou des placards.

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

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

### Un message d'erreur « **ADD POT** » (**AJOUTER LA CUVE**) apparaît sur l'écran.

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

### Un message d'erreur « **SHUT LID** » (**FERMER LE COUVERCLE**) apparaît sur l'écran.

- Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que le mode cuisson sélectionné démarre.

## CONSEILS UTILES

- 1 Lorsque vous consultez nos tableaux de cuisson dans le livret de recettes, ajoutez 3 à 5 minutes au temps de cuisson pour les grosses pièces de viande (veuillez noter que cela peut entraîner la surcuisson des céréales). Nous vous recommandons de respecter les quantités et le poids des viandes.
- 2 Pour une coloration uniforme, assurez-vous que les ingrédients forment une couche régulière au fond de la cuve de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, pensez à les remuer à la mi-cuisson.



- **Comment puis-je régler la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise un seul compartiment ?**  
Sélectionnez le compartiment actif, puis utilisez les flèches TEMP (TEMPÉRATURE) pour ajuster la température ou sur les flèches TIME (TEMPS DE CUISSON) pour ajuster le temps de cuisson.
- **Comment puis-je ajuster la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise les deux compartiments ?**  
Sélectionnez le compartiment désiré, puis utilisez les flèches TEMP (TEMPÉRATURE) pour ajuster la température ou sur les flèches TIME (TEMPS DE CUISSON) pour ajuster le temps de cuisson.
- **L'appareil a-t-il besoin d'être préchauffé ?**  
L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.
- **Puis-je faire cuire des aliments différents dans chaque compartiment sans craindre un mélange des goûts ?**  
Oui, les deux compartiments sont autonomes avec des résistances de chauffe et des ventilateurs séparés.
- **Comment mettre mon compte à rebours en pause ?**  
Le compte à rebours se mettra en pause automatiquement si vous retirez les tiroirs de l'appareil. Réinsérez le tiroir dans les 2 minutes pour reprendre la cuisson ou l'unité s'éteindra automatiquement.
- **Comment faire pour arrêter un compartiment lorsque j'utilise les deux ?**  
Pour arrêter un compartiment, appuyez d'abord sur le bouton du compartiment, puis appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT). Pour arrêter les deux compartiments, appuyez simplement sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).
- **Puis-je poser le tiroir sur mon plan de travail ?**  
Le tiroir chauffe pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous le manipulez, et placez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- **Quand dois-je utiliser la plaque de cuisson ?**  
Utilisez la plaque de cuisson si vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans le compartiment de manière à ce que l'air puisse circuler tout autour et les cuire de façon uniforme.
- **Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas entièrement cuits ?**  
Assurez-vous que le compartiment est inséré correctement lors de la cuisson. Pour une cuisson uniforme, veillez à disposer les ingrédients en une couche homogène au fond du tiroir, sans les chevaucher. Secouez le tiroir pour mélanger les ingrédients et obtenir un croustillant uniforme. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment lors de la cuisson. Utilisez simplement les flèches TEMP (TEMPÉRATURE) pour régler la température ou les flèches TIME (TEMPS DE CUISSON) pour régler la durée.
- **Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés ?**  
Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils ont l'air suffisamment cuits. Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pourquoi certains ingrédients gonflent-ils lorsqu'on les fait frire sans huile ?**  
Le ventilateur de la friteuse sans huile peut parfois déplacer les aliments légers. Utilisez des piques en bois pour fixer les aliments légers en vrac, p. ex. la tranche de pain supérieure d'un sandwich.
- **Puis-je faire frire sans huile des ingrédients panés et humides ?**  
Oui, mais en utilisant la bonne technique pour les paner. Il est important de tremper les aliments d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Pressez fermement la panure sur les ingrédients panés, de façon à ce que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.
- **Pourquoi l'appareil émet-il un signal sonore ?**  
La cuisson des aliments est terminée ou indique que l'autre compartiment a commencé à cuire.
- **Pourquoi le panneau de commande est-il devenu noir ?**  
L'appareil est en mode de veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation © pour le rallumer.
- **Pourquoi la lettre « E » s'affiche-t-elle sur l'écran ?**  
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874.

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

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

### Garantie commerciale Ninja

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

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

### Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

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

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

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu). "Les produits achetés directement auprès de Ninja sont automatiquement enregistrés."

### IMPORTANT

- La garantie couvre votre produit uniquement à partir de la date d'achat et dans le pays d'achat.
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

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

## GARANTIES LÉGALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

»

## NOTES

SharkNinja Europe Ltd,  
1st/2nd Floor Building 3150,  
Thorpe Park, Century Way,  
Leeds, LS15 8ZB, United Kingdom

Numéro gratuit du service client -  
**+33800908874**

Adresse e-mail -  
**serviceclients.fr@sharkninja.com**


# GRAZIE

per aver acquistato Ninja Speedi Rapid Cooker



## REGISTRA IL TUO ACQUISTO

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Inquadra il codice QR  
con il cellulare

## ANNOTA QUESTI DATI

Numero del modello: \_\_\_\_\_

Numero di serie: \_\_\_\_\_

Data di acquisto: \_\_\_\_\_  
(Conserva lo scontrino fiscale)

Negoziò in cui è stato acquistato  
il prodotto: \_\_\_\_\_

## SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 230 V~, 50 Hz

Watt: 1760 W

Il consumo energetico in standby  
è di 0,4 W.

L'elettrodomestico si predispone  
automaticamente in modalità standby  
dopo 10 minuti di inattività.

**Suggerimento:** il numero del modello  
e il numero di serie sono indicati  
sulla targhetta del codice QR sul  
retro dell'unità, accanto al cavo  
di alimentazione.

# SOMMARIO

<b>Precauzioni importanti</b> .....	<b>92</b>
<b>Componenti e accessori</b> .....	<b>94</b>
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>94</b>
<b>Assemblaggio degli accessori e SmartSwitch</b> .....	<b>95</b>
<b>Uso del pannello di controllo</b> .....	<b>96</b>
Pulsanti di funzionamento .....	96
Programmi di cottura .....	96
<b>Uso dei programmi Rapid Cooker (Cottura rapida)</b> .....	<b>97</b>
Speedi Meals (Pasto veloce) .....	97
Steam Air Fry (Frittura ad aria a vapore) .....	97
Steam Bake (Cottura al forno a vapore) .....	98
Steam (Cottura a vapore) .....	98
Prove (Lievitazione) .....	99
<b>Uso dei programmi Air Fry/Cooker (Frittura ad aria/Fornello)</b> .....	<b>100</b>
Grill (Griglia) .....	100
Air Fry (Frittura ad aria) .....	100
Bake/Roast (Cottura al forno/Cottura arrosto) .....	101
Dehydrate (Essiccazione) .....	101
Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata) .....	102
Slow Cook (Cottura lenta) .....	102
Reheat (Riscaldamento) .....	102
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>104</b>
Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano .....	104
Pulizia del coperchio .....	104
<b>Guida alla risoluzione dei problemi</b> .....	<b>105</b>
<b>Consigli utili</b> .....	<b>105</b>

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

## AVVERTENZA

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o conoscenze solo sotto supervisione e dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 3 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare o giocare con l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio in prossimità di bambini.
- 4 Cadendo, il cibo può causare gravi ustioni. **NON** lasciare pendere il cavo dal bordo di tavoli o piani di lavoro, o posizionare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde, sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- 5 **NON** collocare l'apparecchio sopra o vicino a un piano di cottura a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- 6 Il vapore e il cibo caldo contenuti nella casseruola possono provocare ustioni gravi. Tenere **SEMPRE** le mani, il viso e altri parti del corpo lontani dalla valvola di rilascio prima o durante il rilascio e quando si apre il coperchio dopo la cottura.
- 7 **NON** utilizzare l'apparecchio senza avere inserito la casseruola.
- 8 Prima di posizionare la casseruola rimovibile nella base dell'elettrodomestico, verificare che entrambi siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.
- 9 Se la casseruola di cottura rimovibile è vuota, **NON** riscaldarla per più di 10 minuti. Questo potrebbe danneggiare la superficie di cottura.
- 10 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 11 Prestare particolare attenzione quando si scotta la carne o si saltano gli alimenti. Tenere le mani e il viso lontani dalla casseruola rimovibile, soprattutto quando si aggiungono ingredienti, poiché l'olio bollente potrebbe schizzare.
- 12 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso improprio può causare lesioni.
- 13 Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo del piano di lavoro durante il funzionamento.
- 14 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'unità principale in acqua o altri liquidi. Cuocere le pietanze solo nel cestello fornito.
- 15 **NON** utilizzare prolunghe. L'unità è provvista di un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati e che le persone vi possano inciampare.
- 16 **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'utilizzo e contattare il Servizio Clienti.
- 17 L'apparecchio non deve essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- 18 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 19 **NON** coprire la presa d'aria superiore o la presa dell'aria posteriore quando il coperchio è chiuso. In caso contrario, la cottura potrebbe risultare poco uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 20 **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. **NON** collocare gli accessori in un microonde, in un tostapane, in un forno a convezione o in un forno tradizionale, oppure su un piano di cottura in ceramica, su una serpentina elettrica, su un fornello a gas o su una griglia per esterno. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 21 Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15,25 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 22 Attenersi **SEMPRE** alle quantità di liquido massime e minime indicate nelle istruzioni e nelle ricette.
- 23 Per evitare possibili danni causati dal vapore, durante l'uso collocare l'unità lontano da pareti e mobili.
- 24 **NON** usare **MAI** i programmi **RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA)** senza aggiungere acqua e/o ingredienti sul fondo della casseruola di cottura rimovibile.
- 25 **NON** usare **MAI** l'impostazione **SLOW COOK (COTTURA LENTA)** se nella casseruola rimovibile non sono presenti cibo e liquidi.

- 26 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 27 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente o superare il livello massimo di riempimento (MAX) della casseruola di cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali, o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 28 **NON** utilizzare questa unità per cucinare riso istantaneo.
- 29 Poiché le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto e il livello di emissione del calore possono variare. Per evitare possibili effetti negativi sulla salute, utilizzare un termometro da cucina per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.
- 30 Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere la casseruola di cottura e il vassoio Cook & Crisp.
- 31 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e servirsi dei manici e dei pomelli di cui dispone l'apparecchio.
- 32 Prestare estrema attenzione quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi a temperatura elevata. Un uso errato, ad esempio lo spostamento improprio dell'unità, potrebbe provocare lesioni personali gravi, ad esempio scottature.
- 33 Quando l'unità è in funzione, il vapore caldo viene rilasciato attraverso la presa d'aria. Collocare l'unità in modo che la valvola non sia rivolta direttamente verso il cavo di alimentazione, le prese, i mobili o altri dispositivi. Le mani e il viso devono sempre rimanere a una distanza di sicurezza dalla valvola.
- 34 Nella modalità SLOW COOK (COTTURA LENTA), tenere il coperchio **SEMPRE** chiuso.
- 35 Durante la cottura, la casseruola e il vassoio Cook & Crisp diventano estremamente caldi. Quando si estraggono la casseruola di cottura e il vassoio Cook & Crisp dall'apparecchio, evitare di entrare in contatto con l'aria o il vapore caldi e collocare le componenti **SEMPRE** su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- 36 Sollevare il coperchio **UNICAMENTE** verso l'alto servendosi dell'apposito manico. **NON** sollevarlo lateralmente in quanto verrebbe rilasciato del vapore ustionante.
- 37 Quando viene riempita di ingredienti, la casseruola di cottura rimovibile può risultare estremamente pesante. Prestare particolare attenzione quando si solleva la casseruola dalla base.
- 38 **NON** toccare gli accessori durante e immediatamente dopo la cottura, in quanto estremamente caldi. Per evitare ustioni o lesioni, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Utilizzare utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti.
- 39 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate dai bambini.
- 40 Lasciare raffreddare l'unità prima di pulire, smontare, montare o rimuovere i componenti e prima di riporre l'apparecchio.
- 41 Se non è in uso e prima della pulizia, spegnere l'unità e scollegarla dalla presa elettrica.
- 42 **NON** pulire con pagliette metalliche. Eventuali frammenti potrebbero entrare in contatto con le parti elettriche dell'apparecchio, creando il rischio di scariche elettriche.
- 43 Fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla manutenzione regolare dell'apparecchio.



Rimanda alla lettura e presa visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.



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



Per uso casalingo e al chiuso.

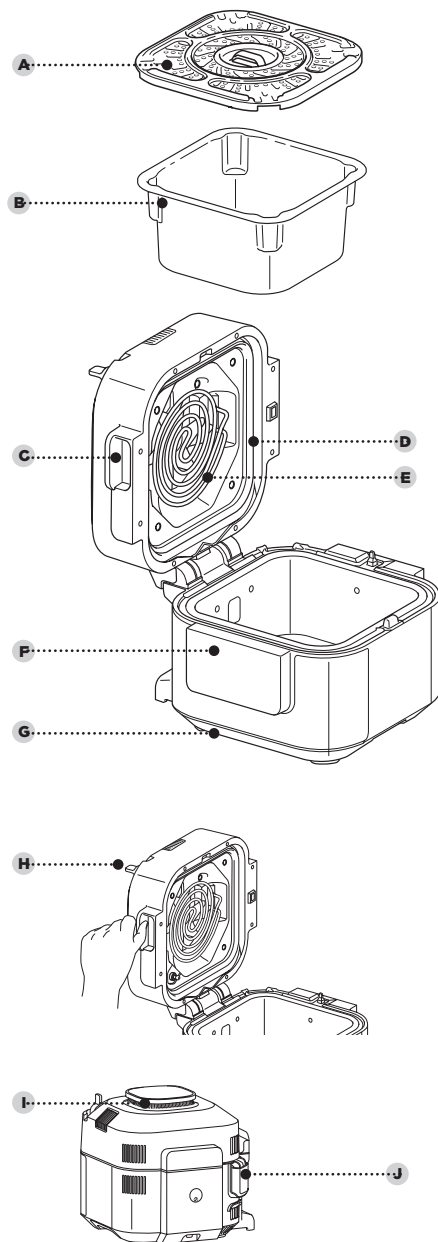
## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

- A** Vassoio Cook & Crisp
- B** Casseruola di cottura rimovibile da 5,7 L
- C** Manico del coperchio
- D** Coperchio
- E** Elemento riscaldante
- F** Pannello di controllo
- G** Base
- H** SmartSwitch
- I** Presa di uscita dell'aria
- J** Raccogli condensa

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1** Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio e il nastro adesivo dall'unità. Alcune etichette devono rimanere attaccate all'unità in modo permanente. Rimuovere **SOLO** quelle che riportano la dicitura "peel here" (stacca qui).
- 2** Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3** Lavare con acqua calda e sapone la casseruola di cottura rimovibile, il vassoio Cook & Crisp e il raccogli condensa, quindi risciacquare e asciugare accuratamente i componenti.

Per ordinare pezzi aggiuntivi o di ricambio e accessori, visitare [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).



### ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO DEGLI ACCESSORI

#### VASSOIO COOK & CRISP

##### Posizione superiore

Utilizzare la posizione superiore per le carni e le verdure quando si seguono le istruzioni per preparare le ricette per i pasti veloci o quando si utilizza la griglia.

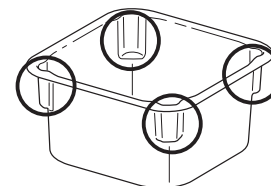
##### Posizione inferiore

Utilizzare la posizione inferiore per le opzioni tradizionali di frittura a vapore e ad aria.

Assicurarsi di fare riferimento alle tabelle e alle ricette per i consigli sulla posizione del vassoio di frittura.



Per impostare il vassoio Cook & Crisp in posizione superiore, ruotare prima verso l'esterno i piedini del vassoio, in modo che si estendano oltre i quattro angoli del vassoio. I piedini devono essere appoggiati sulle sporgenze alla base di ogni scanalatura, consentendo al vassoio di rimanere sollevato nella casseruola.



**NOTA:** prima di collocare il vassoio Cook & Crisp nella posizione superiore, assicurarsi di aggiungere tutti gli ingredienti necessari sul fondo della casseruola.

**NOTA:** le ricette che utilizzano il programma Speedi Meals (Pasto veloce) richiedono che il vassoio Cook & Crisp sia collocato in posizione superiore.

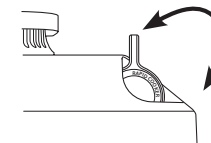
Per impostare il vassoio Cook & Crisp in posizione inferiore, ruotare verso l'interno i piedini del vassoio in modo che siano girati contro la parte inferiore del vassoio. Questo consentirà di posizionare il vassoio Cook & Crisp sul fondo della casseruola.

### USO DELLO SMARTSWITCH

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

- Rapid Cooker (Cottura rapida)
- Air Fry/Cooker (Frittura ad aria/Fornello)

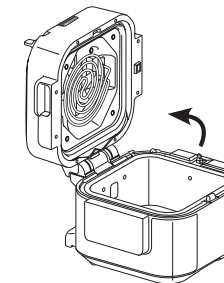
La posizione dello SmartSwitch determinerà quali programmi di cottura sarà possibile selezionare.



### COME APRIRE E CHIUDERE IL COPERCHIO

Per aprire o chiudere il coperchio in qualsiasi momento, utilizzare l'impugnatura situata al centro del lato anteriore dell'unità, appena sopra il pannello di controllo.

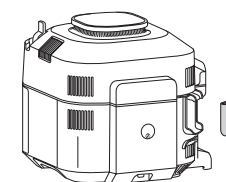
È possibile aprire e chiudere il coperchio quando lo SmartSwitch è in posizione RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA) o AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO).



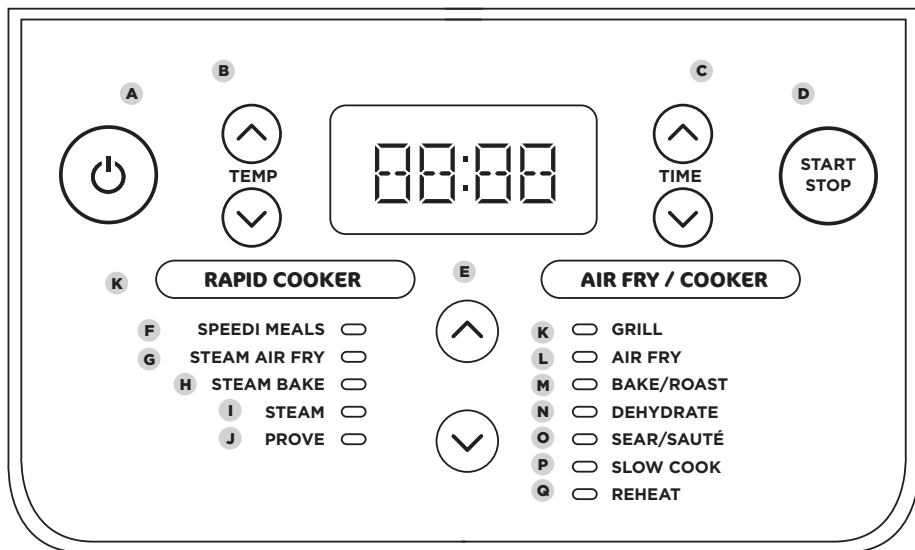
### RIMOZIONE E POSIZIONAMENTO DEL RACCOGLI CONDENSA

Per inserire il raccogli condensa, farlo scorrere nella fessura sulla base. Farlo scorrere di nuovo per estrarlo e poterlo così lavare a mano dopo ogni uso.

**NOTA:** assicurarsi di togliere l'acqua in eccesso dal raccogli condensa dopo la cottura.







**PULSANTI DI FUNZIONAMENTO**

- A** : il pulsante di accensione spegne l'unità e interrompe tutte le funzioni di cottura.
- B** **FRECCHE A SINISTRA:** utilizzare le frecce su/giù sul lato sinistro del display per regolare la temperatura di cottura.
- C** **FRECCHE A DESTRA:** utilizzare le frecce su/giù sul lato destro del display per impostare il tempo di cottura.
- D** **Pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO):** premere per avviare o interrompere la cottura. Premendo il pulsante durante la cottura si arresta il programma di cottura in corso.
- E** **FRECCHE CENTRALI:** una volta scelta una modalità usando lo SmartSwitch, utilizzare le frecce centrali per passare tra una funzione e l'altra, fino a raggiungere quella desiderata.

**PROGRAMMI DI COTTURA  
RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA)**

- F** **SPEEDI MEALS (PASTO VELOCE):** per creare pasti veloci e deliziosi in meno di 30 minuti.
- G** **STEAM AIR FRY (FRITTURA AD ARIA A VAPORE):** per creare pietanze succose e croccanti.
- H** **STEAM BAKE (COTTURA AL FORNO A VAPORE):** per cuocere torte soffici e pane veloce.

- I** **STEAM (COTTURA A VAPORE):** cuoce lentamente alimenti delicati ad alte temperature.
- J** **PROVE (LIEVITAZIONE):** crea un ambiente ideale in cui l'impasto possa riposare e lievitare.

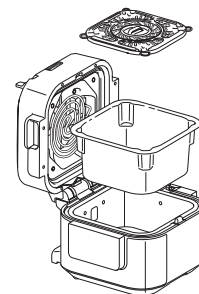
**AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO)**

- K** **GRILL (GRIGLIA):** per caramellare e dorare le parti superiori degli alimenti per mezzo di alte temperature provenienti dall'alto.
- L** **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA):** per rendere il cibo fragrante e croccante con poco olio o senza olio.
- M** **BAKE/ROAST (COTTURA AL FORNO/COTTURA ARROSTO):** per utilizzare l'unità come forno con calore secco per arrostitire carni tenere, cuocere prodotti da forno e altro.
- N** **DEHYDRATE (ESSICCAZIONE):** per essiccare carni, frutta e verdura e preparare sani spuntini.
- O** **SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA):** per utilizzare l'unità come un fornello per rosolare le carni, saltare le verdure, cuocere a fuoco lento i sughi e molto altro.
- P** **SLOW COOK (COTTURA LENTA):** consente di cuocere gli alimenti a basse temperature per periodi di tempo prolungati.
- Q** **REHEAT (RISCALDAMENTO):** per scaldare gli avanzi e creare una deliziosa crosticina sulla superficie.

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

**Speedi Meals (Pasto veloce)**

- 1** Assicurarsi di rimuovere il vassoio Cook & Crisp dal fondo della casseruola prima di iniziare.
- 2** Aggiungere il liquido e gli ingredienti secondo la ricetta sul fondo della casseruola.
- 3** Estrarre i piedini del vassoio Cook & Crisp, quindi collocare il vassoio in posizione superiore nella casseruola. Aggiungere gli ingredienti al vassoio seguendo le istruzioni della ricetta.



- 4** Spostare lo SmartSwitch su RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA), quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare SPEEDI MEALS (PASTO VELOCE). Verrà visualizzata l'impostazione predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 150 °C e 240 °C in incrementi di 5 gradi.

**NOTA:** per temperature superiori a 210 °C, il tempo di cottura massimo è di 30 minuti.



- 5** Con le frecce a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto.
- 6** Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 7** Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore. Quando l'unità avrà raggiunto la quantità di vapore necessaria, il timer inizierà il conto alla rovescia.

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

**NOTA:** a cottura ultimata rimuovere la carne e/o le verdure dal vassoio Cook & Crisp. Quindi utilizzare delle pinze con punta in silicone per afferrare le impugnature centrali e rimuovere il vassoio dall'unità.

**Steam Air Fry (Frittura ad aria a vapore)**

- 1** Inserire gli ingredienti come da ricetta.
- 2** Spostare lo SmartSwitch su RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA). Utilizzare le frecce centrali per selezionare STEAM AIR FRY (FRITTURA AD ARIA A VAPORE). Verrà visualizzata l'impostazione predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 150 °C e 220 °C in incrementi di 5 gradi.



- 3** Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di cottura da 1 minuto fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto e da 1 ora fino a 4 ore in incrementi di 5 minuti.

**NOTA:** per temperature superiori a 210 °C, il tempo di cottura massimo è di 30 minuti.

- 4** Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 5** Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore.
- 6** Quando l'unità avrà raggiunto la quantità di vapore necessaria, il timer inizierà il conto alla rovescia.



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



### Steam Bake (Cottura al forno a vapore)

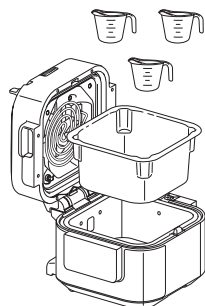
- 1 Assicurarsi di collocare il vassoio Cook & Crisp nella posizione inferiore. Posizionare gli accessori da forno sopra al vassoio.
- 2 Spostare lo SmartSwitch su RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA), quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare STEAM BAKE (COTTURA AL FORNO A VAPORE). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere tra 120 °C e 210 °C in incrementi di 5 gradi.
- 3 Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di cottura da 1 minuto fino a 1 ora e 15 minuti, in incrementi di 1 minuto.
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 5 Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore.



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

### Steam (Cottura al vapore)

- 1 Per iniziare, aggiungere acqua sul fondo della casseruola. Assicurarsi di collocare il vassoio Cook & Crisp nella posizione inferiore e aggiungere gli ingredienti.



- 2 Spostare lo SmartSwitch su RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA), quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare STEAM (COTTURA A VAPORE).



- 3 Con le frecce su e giù a destra del display impostare il tempo di cottura in incrementi di 1 minuto fino a 1 ora.
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.

**NOTA:** quando si usa la funzione STEAM (COTTURA A VAPORE) non è possibile regolare la temperatura.

- 5 L'unità inizierà il preriscaldamento per far bollire l'acqua. Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore. Una volta terminato il preriscaldamento, il display mostrerà la temperatura impostata e il timer inizierà il conto alla rovescia. L'animazione di preriscaldamento verrà visualizzata fino a quando l'unità non avrà raggiunto la temperatura. Una volta iniziato il conto alla rovescia, il display mostrerà il timer.



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

### Prove (Lievitazione)

- 1 Mettere l'impasto nello scomparto e inserire quest'ultimo nell'unità.
- 2 L'unità si predisporrà sulla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP (TEMPERATURA) per impostare la temperatura desiderata.
- 3 Usare le frecce TIME (TEMPO) per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare la lievitazione.



- 4 Una volta completata la lievitazione, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End" (Fine).
- 5 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

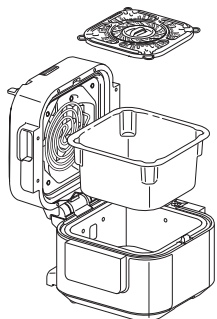
**NOTA:** la temperatura è impostata su 75 °C. Impostare la temperatura su 35 °C per il programma PROVE (LIEVITAZIONE).

**NOTA:** per le temperature raccomandate per gli alimenti durante il programma PROVE (LIEVITAZIONE), fare riferimento all'autorità locale competente in materia di norme alimentari.

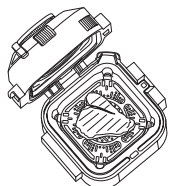
## USO DEI PROGRAMMI AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO)

### Grill (Cottura alla griglia)

- 1 Assicurarsi di collocare il vassoio Cook & Crisp nella posizione superiore.



- 2 Collocare gli ingredienti sul vassoio Cook & Crisp, quindi chiudere il coperchio.



- 3 Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO), quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare GRILL (GRIGLIA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 210 °C e 240 °C.

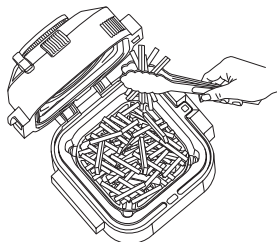


- 4 Con le frecce su e giù a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 30 minuti in incrementi di 1 minuto.
- 5 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 6 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine).

**NOTA:** prima di usare la modalità AIR FRY (FRITTURA AD ARIA), lasciare preriscaldare l'unità per 5 minuti, come si farebbe con un forno classico.

### Air Fry (Frittura ad aria)

- 1 Assicurarsi di collocare il vassoio Cook & Crisp nella posizione inferiore.
- 2 Aggiungere gli ingredienti nella casseruola e chiudere il coperchio.



- 3 Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO). L'unità passerà per impostazione predefinita ad AIR FRY (FRITTURA AD ARIA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 150 °C e 210 °C.



- 4 Con le frecce su e giù a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto.
- 5 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.

**NOTA:** per ottenere un risultato ottimale, durante la frittura ad aria si raccomanda di mescolare gli ingredienti di tanto in tanto. È possibile aprire il coperchio e sollevare la casseruola in modo da scuotere o mescolare gli ingredienti per una rosolatura uniforme. In seguito, riabbassare la casseruola all'interno dell'unità e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena verrà chiuso il coperchio.

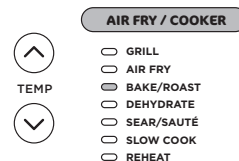
- 6 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà "End" (Fine).

## USO DEI PROGRAMMI AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO) - CONT.

**NOTA:** prima di usare la modalità Bake/Roast (Cottura al forno/Cottura arrosto), lasciare preriscaldare l'unità per 5 minuti, come si farebbe con un forno classico.

### Bake/Roast (Cottura al forno/Cottura arrosto)

- 1 Assicurarsi di collocare il vassoio Cook & Crisp sul fondo della casseruola.
- 2 Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO), quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare BAKE/ROAST (COTTURA AL FORNO/COTTURA ARROSTO). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 120 °C e 210 °C.



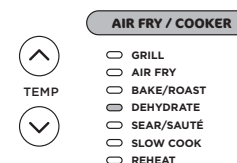
- 3 Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi da 1 minuto e da 1 ora fino a 4 ore in incrementi di 5 minuti.
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 5 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine).

### Dehydrate (Essiccazione)

- 1 Assicurarsi di collocare il vassoio Cook & Crisp nella posizione inferiore.



- 2 Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO), quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare DEHYDRATE (ESSICCAZIONE). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce su e giù a sinistra del display per scegliere una temperatura compresa tra 40 °C e 90 °C.



- 3 Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di cottura tra 1 e 12 ore, in incrementi di 15 minuti.
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 5 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà "End" (Fine).

## USO DEI PROGRAMMI AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO) - CONT.

### Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata)

- 1 Prima di iniziare, assicurarsi di rimuovere il vassoio Cook & Crisp dalla casseruola. Aggiungere gli ingredienti nella casseruola.
- 2 Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO), quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce su e giù a sinistra del display selezionare "Lo1", "2", "3", "4" o "Hi5".



**NOTA:** quando si usa il programma SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA), non è possibile regolare il tempo.

- 3 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 4 Disattivare il programma SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA) premendo il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO). Per passare a un programma di cottura diverso, premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per terminare la cottura, quindi utilizzare lo SmartSwitch e le frecce centrali per selezionare il programma desiderato.

**NOTA:** è possibile utilizzare questa funzione sia con il coperchio aperto che con il coperchio chiuso.

**NOTA:** nella casseruola di cottura usare **SEMPRE** utensili antiaderenti. **NON** utilizzare utensili in metallo poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente della casseruola.

**NOTA:** il programma SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA) terminerà automaticamente dopo 1 ora per le modalità "4" e "Hi5" e dopo 4 ore per la modalità "LO1", "2" e "3".

### Slow Cook (Cottura lenta)

- 1 Prima di iniziare, assicurarsi di rimuovere il vassoio Cook & Crisp e aggiungere gli ingredienti sul fondo della casseruola. **NON** riempire la casseruola oltre la linea di riempimento massimo (indicata all'interno della stessa).
- 2 Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO), quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare SLOW COOK (COTTURA LENTA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce su e giù a sinistra del display selezionare "Hi" (Alta), "Lo" (Bassa) o "Buffet" (Buffet).



- 3 Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di cottura.

**NOTA:** è possibile regolare l'impostazione del tempo di SLOW COOK BUFFET (COTTURA LENTA BUFFET) tra 2 e 12 ore e quella di SLOW COOK LO (COTTURA LENTA BASSA) tra 6 e 12 ore. L'impostazione del tempo di SLOW COOK HI (COTTURA LENTA ALTA) può essere regolata tra 4 e 12 ore.

- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 5 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente alla modalità Keep Warm (Mantenimento al caldo) e inizierà il conteggio.

## USO DEI PROGRAMMI AIR FRY/COOKER (FRITTURA AD ARIA/FORNELLO) - CONT.

### Reheat (Riscaldamento)

- 1 Installare il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra antiaderente nello scomparto (opzionale), quindi posizionare gli ingredienti e inserire nell'unità.
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare il programma REHEAT (RISCALDAMENTO) con la manopola.

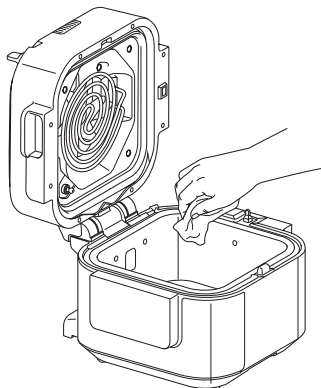


- 4 Utilizzare le frecce TEMP (TEMPERATURA) per impostare la temperatura desiderata.
- 5 Usare le frecce TIME (TEMPO) per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare il riscaldamento.
- 6 Una volta completato il riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End" (Fine).
- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.

**NOTA:** la temperatura è preimpostata a 170 °C

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano



L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni utilizzo.

- 1 Scollegare l'unità dalla presa a muro e assicurarsi che sia completamente fredda prima di procedere con la pulizia.
- 2 Per pulire la base e il pannello di controllo, utilizzare un panno umido.
- 3 La casseruola di cottura, il vassoio Cook & Crisp e il raccogli condensa possono essere lavati in lavastoviglie.

**NOTA: NON** lavare **MAI** la base nella lavastoviglie e non immergerla nell'acqua o in un altro liquido.

- 4 Se sulla casseruola e/o il vassoio Cook & Crisp sono rimasti dei residui di cibo, riempirli con acqua e lasciarli in ammollo prima di procedere con la pulizia. **NON** utilizzare spugne abrasive. Se è necessario strofinare, utilizzare un detergente non abrasivo o un detersivo liquido con una spugna di nylon o una spazzola.
- 5 Lasciare asciugare all'aria le parti dopo ogni utilizzo.

### PULIZIA DEL COPERCHIO

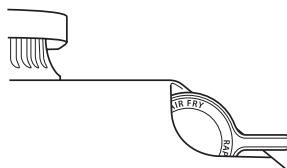
Si consiglia di ispezionare l'interno del coperchio prima di cuocere con i "programmi di cottura a umido", che includono Slow Cook (Cottura lenta), Sear/Sauté (Scottatura/Cottura Saltata) e tutti i programmi Rapid Cooker (Cottura rapida). In presenza di residui di cibo o incrostazioni sull'elemento riscaldante o sulla ventola, si consiglia di pulire l'unità con il vapore (vedi istruzioni sotto) e di asciugare l'interno del coperchio con un panno.

### ISTRUZIONI PER LA PULIZIA A VAPORE:

- 1 Riempire la casseruola con 700 ml d'acqua.



- 2 Spostare lo SmartSwitch su RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA).



- 3 Selezionare STEAM (COTTURA A VAPORE) e impostare il tempo su 30 minuti. Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO).
- 4 Una volta ultimata la procedura e raffreddata l'unità, pulire l'interno dell'unità con un panno umido o una spugna. **AVVERTENZA:** fare attenzione a non toccare la ventola durante la pulizia dell'interno del coperchio.
- 5 Ripetere i passaggi 3 e 4 se necessario e pulire a fondo.
- 6 Versare l'acqua della casseruola e assicurarsi di sciacquare sia quest'ultima che il vassoio Cook & Crisp per rimuovere tutti i residui.

**NOTA:** assicurarsi di rimuovere l'acqua in eccesso dal raccogli condensa.

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### Come faccio a cuocere a pressione?

- Questa unità **non** ha la funzione di cottura a pressione. Esegue invece la cottura rapida grazie ai programmi RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA). Fare riferimento al ricettario per nuove idee.

### Quando si utilizzano le funzioni RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA), sul display vengono visualizzate delle barre di avanzamento.

- Questo indica che l'unità sta creando vapore. Una volta terminata la procedura, verrà avviato il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.

### Quando si utilizzano i programmi RAPID COOKER (COTTURA RAPIDA), dall'unità fuoriesce una grande quantità di vapore.

- È normale che la presa d'aria rilasci vapore durante la cottura. Permettere che ci sia uno spazio adeguato durante l'uso dell'apparecchio e assicurarsi che la presa d'aria non sia rivolta verso il cavo di alimentazione, la presa elettrica o i mobili.

### L'unità esegue il conteggio invece del conto alla rovescia.

- Il ciclo di cottura è terminato e l'unità si trova in modalità Keep Warm (Mantenimento al caldo).

### Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "ADD POT" (AGGIUNGI CASSERUOLA).


- La casseruola di cottura non si trova all'interno della base. La casseruola di cottura è richiesta per tutte le funzioni.

### Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "SHUT LID" (CHIUDI COPERCHIO).

- Il coperchio è aperto e deve essere chiuso perché possa avviarsi la funzione selezionata.

## CONSIGLI UTILI

- 1 Quando si fa riferimento alle nostre tabelle dei pasti nel ricettario, per tagli di carne più grandi aggiungere da 3 a 5 minuti al tempo di cottura (attenzione: questo potrebbe cuocere eccessivamente i cereali). Consigliamo di rispettare l'altezza e il peso suggeriti per le carni.
- 2 Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo della casseruola di cottura senza sovrapposizioni. Se gli ingredienti si sovrappongono tra loro, ricordarsi di scuoterli quando è trascorsa la metà del tempo di cottura impostato.

- **Come posso regolare la temperatura o il timer di una sola zona?**  
Selezionare la zona attiva, quindi premere le frecce TEMP (TEMPERATURA) per regolare la temperatura o le frecce TIME (TEMPO) per regolare il tempo.
- **Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso entrambe le zone?**  
Selezionare la zona desiderata, quindi usare le frecce TEMP (TEMPERATURA) per regolare la temperatura o le frecce TIME (TEMPO) per regolare il tempo.
- **L'unità ha bisogno di essere preriscaldata?**  
L'unità non ha bisogno di essere preriscaldata.
- **Posso cuocere alimenti diversi in ciascuna zona senza dovermi preoccupare che i sapori si mescolino?**  
Certamente. Entrambe le zone sono indipendenti, con resistenze e ventole separate.
- **Come si mette in pausa il timer?**  
Il timer si metterà in pausa automaticamente rimuovendo gli scomparti dall'unità. Reinserrire il cestello entro 2 minuti per riprendere la cottura o l'unità si spegnerà automaticamente.
- **Come faccio a interrompere una zona quando le uso entrambe?**  
Per interrompere una zona, premere prima il pulsante della zona, poi premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO). Per interrompere la cottura in entrambe le zone, premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO).
- **Lo scomparto può essere collocato sul piano di lavoro?**  
Lo scomparto si riscalderà durante la cottura. Maneggiarlo con cautela e collocarlo solo su superfici resistenti al calore.
- **Quando devo usare la piastra antiaderente?**  
Utilizzare la piastra antiaderente per rendere i cibi croccanti. La piastra fa sollevare gli alimenti nello scomparto consentendo all'aria di circolare a 360° per una cottura più uniforme.
- **Perché la mia pietanza non si è cotta completamente?**  
Verificare che lo scomparto sia completamente inserito durante la cottura. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti su un unico strato in modo uniforme sul fondo dello scomparto, senza sovrapporli. Per una croccantezza omogenea, scuotere il cibo nello scomparto. È possibile regolare il tempo e la temperatura in qualsiasi momento durante la cottura. Basta usare le frecce TEMP (TEMPERATURA) per la temperatura, e le frecce TIME (TEMPO) per regolare il tempo.
- **Perché il cibo si è bruciato?**  
Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di cottura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- **Perché alcuni ingredienti si spostano quando utilizzo il programma Air Fry (Frittura ad aria)?**  
La ventola della friggitrice ad aria potrebbe spostare i cibi più leggeri all'interno dello scomparto. Utilizzare stuzzicadenti da cocktail per fissare il cibo leggero, ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino.
- **È possibile usare il programma Air Fry (Frittura ad aria) per ingredienti impanati?**  
Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. È importante cospargere i cibi innanzitutto con la farina, quindi con l'uovo e infine con il pangrattato. Se premuto con fermezza, il pangrattato aderirà al cibo senza volare via per l'azione della ventola.
- **Perché l'unità emette un segnale acustico?**  
Il cibo finisce di cuocersi o indica che l'altra zona ha avviato la cottura.
- **Perché il display è diventato nero?**  
L'unità è in modalità Standby. Premere il pulsante di accensione  per riattivarla.
- **Perché sul display appare la lettera "E"?**  
L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.

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

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

### Garanzie Ninja

Ogni apparecchio Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 961655**) è attiva dalle ore 09:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e il cliente verrà messo direttamente in contatto con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Come devo fare per registrare la mia garanzia estesa Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per farti risparmiare tempo, ricorda di tenere a portata di mano le seguenti informazioni relative al dispositivo:

- Data di acquisto dispositivo (scontrino fiscale o bolla di consegna).

Per effettuare la registrazione online, visita il sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANTE

- La garanzia copre il prodotto solo a partire dalla data di acquisto e nel Paese di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

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

Quando il cliente registra la garanzia, l'azienda avrà i suoi dati qualora sia necessario contattarlo.

L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità del dispositivo e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja. Registrando la garanzia online, l'utente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

### Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra fiducia nel design e nella qualità significa che il tuo nuovo dispositivo è garantito per un totale di due anni.

### Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

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

### Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

1. La presente garanzia non copre la normale usura e rottura delle parti soggette a usura (ad esempio gli accessori). Le parti di ricambio possono essere acquistate sul sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.
3. Danni causati da manutenzione non autorizzata Ninja.

### Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il dispositivo. È possibile trovare una gamma completa di parti di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja sul sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

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




# BEDANKT

voor uw aankoop van de NinjaSpeedi Rapid Cooker



## REGISTREER UW AANKOOP

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee/](http://ninjakitchen.eu/register-guarantee/)

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

## NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Datum van aankoop: \_\_\_\_\_  
(Bewaar het aankoopbewijs)

Winkel van aankoop: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 230V~, 50Hz

Watt: 1760W

Het stand-by energieverbruik is 0,4 W.

Het apparaat schakelt automatisch over naar stand-bymodus na 10 minuten inactiviteit.

**TIP:** U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij het netsnoer.

# INHOUD

<b>Belangrijke veiligheidsvoorzieningen</b> .....	<b>110</b>
<b>Onderdelen en accessoires</b> .....	<b>112</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>112</b>
<b>Accessoire-bevestiging en Smart Switch</b> .....	<b>113</b>
<b>Het bedieningspaneel gebruiken</b> .....	<b>114</b>
Bedieningsknoppen .....	114
Kookfuncties .....	114
<b>De Rapid Cooker (Snelkoken) functies gebruiken</b> .....	<b>115</b>
Speedi Meals (Snelle Maaltijden) .....	115
Steam Air Fry (Stoom-airfryen) .....	115
Steam Bake (Stoombakken) .....	116
Steam (Stomen) .....	116
Prove (Rijzen) .....	117
<b>De Air Fry/Cooker (Aifryer/Kookplaat)-functies gebruiken</b> .....	<b>118</b>
Grill (Grillen) .....	118
Air Fry (Airfryen) .....	118
Bake/Roast (Bakken/Braden) .....	119
Dehydrate (Drogen) .....	119
Sear/Sauté (Aanbraden/Sauteren) .....	120
Slow Cook (Langzaam Koken) .....	120
Reheat (Opwarmen) .....	121
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>122</b>
Vaatwasser en handen wassen .....	122
Het deksel reinigen .....	122
<b>Handleiding voor het oplossen van problemen</b> .....	<b>123</b>
<b>Handige tips</b> .....	<b>123</b>

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

## ⚠️ WAARSCHUWING

- 1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 2 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken en instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 3 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken of ermee spelen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 4 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Laat het snoer **NIET** over randen van tafels of het aanrecht hangen en laat het apparaat niet in aanraking komen met hete oppervlakken, zoals op of in de buurt van een hete gaspits of elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven.
- 5 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspits, elektrische kookpits, of in een verwarmde oven.
- 6 De stoom en heet eten in de binnenste pan kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Houd handen, gezicht en andere lichaamsdelen **ALTIJD** uit de buurt van het decompressieventiel, voorafgaand of tijdens de decompressie, en bij het verwijderen van het drukdeksel na het koken.
- 7 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de kookpan is geïnstalleerd.
- 8 Zorg voordat u de verwijderbare kookpan op de basis plaatst, dat de pan en de basis schoon en droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.
- 9 Als de verwijderbare kookpan leeg is, verhit hem dan **NIET** langer dan 10 minuten. Hierdoor kan het kookoppervlak beschadigen.
- 10 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 11 Voorzichtigheid is geboden bij het aanbraden van vlees en sauteren. Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwijderbare kookpan, vooral bij het toevoegen van nieuwe ingrediënten, aangezien hete olie kan spetteren.
- 12 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of op boten. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 13 Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.
- 14 Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in de meegeleverde mand.
- 15 Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen het snoer kunnen vastpakken of erin verstrikt kunnen raken en verkleint het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- 16 Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 17 Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- 18 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het gaat gebruiken.
- 19 Dek de bovenste luchtinlaat of luchtuitlaat aan de achterkant **NOOIT** af wanneer het deksel gesloten is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
- 20 Gebruik **GEEN** accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats **GEEN** accessoires in een magnetron, broodrooster, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 21 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15,25 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- 22 Houd u **ALTIJD** aan de maximum en minimum hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.
- 23 Plaats het apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van muren en kastjes om schade door stoom te vermijden.
- 24 Gebruik **NOOIT RAPID COOKER (SNELKOKEN)** functies zonder water en/of ingrediënten op de bodem van de verwijderbare kookpan.
- 25 Gebruik **NOOIT** de **SLOW COOK (LANGZAAM KOKEN)** instelling zonder eten en vocht in de verwijderbare kookpan.
- 26 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 27 Let erop dat het eten niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. **NOOIT** de pan te vol doen of het MAX vulniveau overschrijden tijdens het koken. Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.
- 28 Gebruik dit apparaat **NIET** om snelkookrijst te bereiden.

- 29 Stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw eten op de gewenste temperatuur bereid is.
- 30 Haal direct de stekker uit het stopcontact als er zwarte rook uit de eenheid komt en wacht tot er geen rook meer uitkomt, voordat u de kookpan en Cook & Crisp-bakplaat verwijdert.
- 31 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare handvatten en knoppen om brandwonden en persoonlijk letsel te voorkomen.
- 32 U moet extreem voorzichtig zijn bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat. Verkeerd gebruik, inclusief het verplaatsen van de pan, kan verwondingen zoals ernstige brandwonden veroorzaken.
- 33 Als de eenheid in werking is kan hete stoom uit de luchtuitlaat komen. Plaats het apparaat zo, dat de luchtuitlaat niet gericht is op het snoer, stopcontacten, keukenkastjes of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de luchtuitlaat.
- 34 Als u de **SLOW COOK (LANGZAAM KOKEN)** instelling gebruikt, houd het deksel dan **ALTIJD** gesloten.
- 35 De kookpan, Cook & Crisp-bakplaat worden extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd hete stoom en lucht bij het verwijderen van de kookpan en Cook & Crisp-bakplaat van het apparaat en plaats ze na het verwijderen **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
- 36 Til het deksel **ALLEEN** op aan de handgreep aan de voorkant van het apparaat. Til het deksel **NIET** aan de zijkanten op waar kokendheid stoom vrijkomt.
- 37 De verwijderbare kookpan kan extreem zwaar zijn als hij is gevuld met ingrediënten. Wees voorzichtig bij het optillen van de pan van de basis.
- 38 Raak accessoires **NIET** aan tijdens of direct na het koken, want deze worden extreem heet tijdens het kookproces. Om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen **ALTIJD** voorzichtig zijn bij het gebruik van het product. Gebruik langwerpig keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen.
- 39 Schoonmaak- en onderhoudsactiviteiten mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- 40 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of het opbergt.
- 41 Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- 42 **NIET** reinigen met schuursponsjes met metaal. Onderdelen van schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 43 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.



Geeft aan dat de instructies moeten worden gelezen om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan persoonlijk letsel, overlijden of substantiële materiële schade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.



Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.

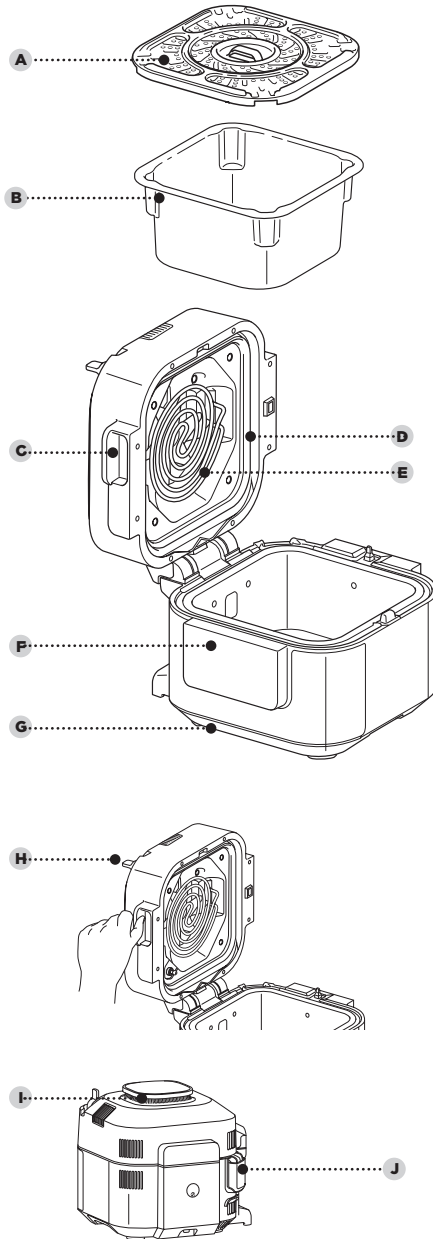


Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

- A** Cook & Crisp-bakplaat
- B** Verwijderbare kookpan van 5,7 l
- C** Dekselhandvat
- D** Cooker-deksel
- E** Verwarmingselement
- F** Bedieningspaneel
- G** Cooker-basis
- H** Slimme switch
- I** Luchtafvoer
- J** Condensreservoir



### VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- 1** Verwijder alle verpakkingsmaterialen en plakband van het apparaat en gooi deze weg. Sommige stickers moeten permanent op het apparaat blijven zitten, verwijder **ALLEEN** de stickers met 'peel here'.
- 2** Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke veiligheidsvoorzieningen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3** Was de verwijderbare kookpan, Cook & Crisp-bakplaat en condensreservoir met heet zeepsop, spoel af en droog grondig af.

Bezoek [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) om vervangende of aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen.

## ACCESSOIRE-BEVESTIGING EN SMART SWITCH

### INSTRUCTIES VOOR DE MONTAGE VAN ACCESSOIRES

#### COOK & CRISP-BAKPLAAT

##### Toppositie

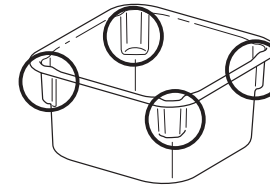
Gebruik de topositie voor eiwitten en groenten bij het volgen van de receptinstructies voor Speedi Meals (Snelle Maaltijden) of bij het gebruik van Grill (Grillen).

##### Onderste positie

Gebruik de onderste positie voor traditionele stoom- en airfry-mogelijkheden. Raadpleeg de grafieken en recepten voor aanbevelingen voor de positie van de crisplade.



Om de Cook & Crisp-bakplaat in de bovenste positie te zetten, draait u eerst de poten van de bakplaat naar buiten, zodat ze voorbij de vier hoeken van de bakplaat uitsteken. De poten moeten op de richels aan de onderkant van elke groef zitten, zodat de bakplaat in de pan omhoog kan blijven.



**LET OP:** Voordat u de Cook & Crisp-bakplaat in de bovenste positie plaatst, moet u eerst alle benodigde ingrediënten onderin de pan doen.

**LET OP:** Voor recepten die de Speedi Meals (Snelle Maaltijden)-functie gebruiken, moet de Cook & Crisp-bakplaat in de bovenste positie worden gezet.

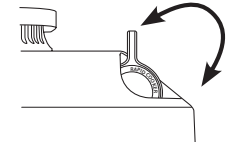
Om de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste stand te zetten, draait u de poten van de bakplaat naar binnen zodat ze tegen de onderkant van de bak worden gedraaid. Hierdoor kan de Cook & Crisp-bakplaat op de bodem van de pan rusten.

### MET DE SMART SWITCH

Met de Smart Switch kunt u schakelen tussen de twee kookmodi, die ter referentie op de schakelaar staan aangegeven:

- Rapid Cooker (Snelkoken)
- Air Fry/Cooker (Airfryer/Kookplaat)

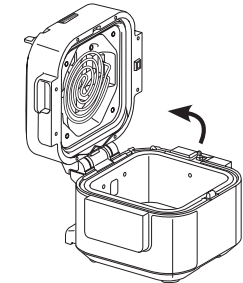
De stand van de Smart Switch bepaalt welke kookfuncties beschikbaar zijn voor selectie.



### HOE HET DEKSEL MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN

Om het deksel op elk gewenst moment te openen of te sluiten, gebruikt u de hendel die zich in het midden vooraan op het apparaat bevindt, net boven het bedieningspaneel.

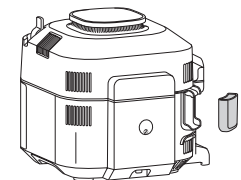
U kunt het deksel openen en sluiten wanneer de Smart Switch zich in de stand RAPID COOKER (SNELKOKEN) of AIR FRY/COOKER (AIRFYRER/KOOKPLAAT) bevindt.



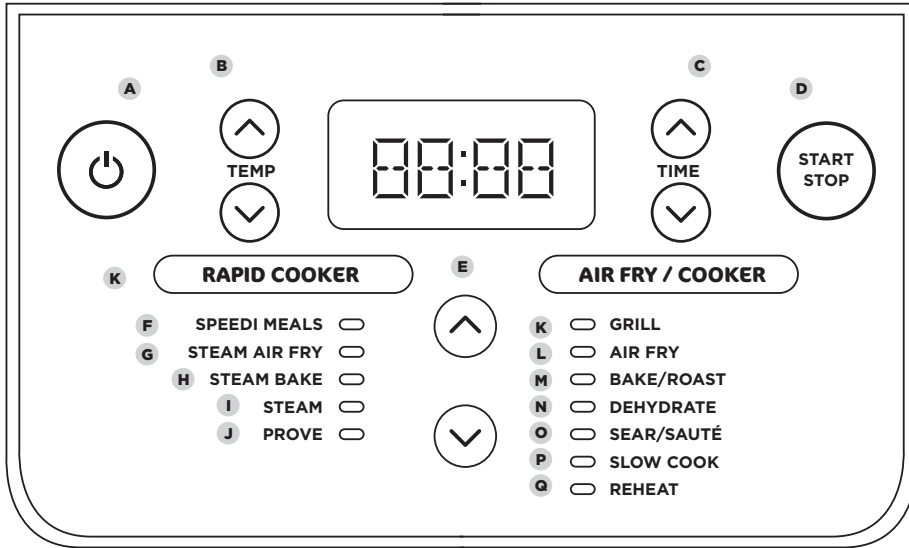
### VERWIJDEREN EN INSTALLEREN VAN HET CONDENSRESERVOIR

Schuif het condensreservoir in de gleuf van de basis om hem te installeren. Schuif hem er vanaf om hem met de hand af te wassen na elk gebruik.

**LET OP:** Zorg ervoor dat overtollig water dat verzameld is in het condensreservoir na het koken verwijderd wordt.



## HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN



### BEDIENINGSKNOPPEN

- A** **⏻**: De aan/uit-knop schakelt het apparaat uit en stopt alle kookfuncties.
- B** **LINKERPIJLEN**: Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen links van het display om de kooktemperatuur aan te passen.
- C** **RECHTERPIJLEN**: Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen.
- D** **START/STOP (START/STOP)-knop**: Druk hierop om het koken te starten. Als u op de knop drukt terwijl het apparaat aan het koken is, wordt de huidige kookfunctie gestopt.
- E** **PIJLEN IN HET MIDDEN**: Als u een modus gekozen heeft met de Smart Switch, gebruikt u de pijlen in het midden om door de beschikbare functies te scrollen, totdat de door u gewenste functie wordt weergegeven.

### KOOKFUNCTIES

#### RAPID COOKER (SNELKOKEN)

- F** **SPEEDI MEALS (SNELLE MAALTIJDEN)**: Gebruik om snelle en heerlijke maaltijden te bereiden in minder dan 30 minuten.
- G** **STEAM AIR FRY (STOOM-AIRFRYEN)**: Gebruik om een combinatie van sappige en knapperige resultaten te creëren.

- H** **STEAM BAKE (STOOBAKKEN)**: Bak luchtige taarten, en bak broodjes in weinig tijd.
- I** **STEAM (STOMEN)**: Bereid zacht eten op een hoge temperatuur.
- J** **PROVE (RIJZEN)**: Creëer een omgeving waar het deeg kan rusten en rijzen

#### AIR FRY/COOKER (AIRFRYER/ KOOKPLAAT)-MODUS

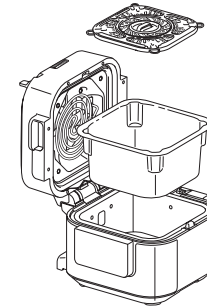
- K** **GRILL (GRILLEN)**: Gebruik hoge temperaturen van bovenaf om de bovenkant van uw eten te karamelliseren en bruinen.
- L** **AIR FRY (AIRFRYEN)**: Maak eten knapperig en krokant met weinig tot geen olie.
- M** **BAKE/ROAST (BAKKEN/BRADEN)**: Gebruik het apparaat als oven voor mals vlees, gebak en meer.
- N** **DEHYDRATE (DROGEN)**: Droog vlees, fruit en groenten uit om gezonde snacks te maken.
- O** **SEAR/SAUTÉ (AANBRADEN/SAUTEREN)**: Gebruik het apparaat als kookplaat voor het aanbraden van vlees, sauteren van groenten, laten sudderen van sauzen en meer.
- P** **SLOW COOK (LANGZAAM KOKEN)**: Bereid uw eten gedurende een langere periode op een lagere temperatuur.
- Q** **REHEAT (OPWARMEN)**: deze stand maakt restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.

## DE RAPID COOKER (SNELKOKEN) FUNCTIES GEBRUIKEN

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de **⏻** knop.

### Speedi Meals (Snelle Maaltijden)

- 1 Haal de Cook & Crisp-bakplaat uit de pan voordat u begint.
- 2 Voeg vloeistof en ingrediënten toe, volgens het recept, onderin de pan.
- 3 Trek de poten van de Cook & Crisp-bakplaat naar buiten en plaats de bakplaat vervolgens in de bovenste positie in de pan. Voeg ingrediënten toe aan de bakplaat, volgens de receptinstructies.



- 4 Verplaats de Smart Switch naar RAPID COOKER (SNELKOKEN) en gebruik vervolgens de middelste pijlen om SPEEDI MEALS (SNELLE MAALTIJDEN) te selecteren. De standaardinstelling wordt op het display weergegeven. Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen links van het display om een temperatuur te kiezen van 150°C tot 240°C in stappen van 5 graden.

**OPMERKING:** Voor temperaturen boven 210°C is de maximale kooktijd 30 minuten.



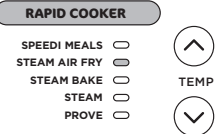
- 5 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.
- 6 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken.
- 7 Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt. Als het apparaat het juiste stoomniveau heeft bereikt, begint de timer af te tellen.

- 8 Als de timer 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er "End" op het display. Als uw eten meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

**OPMERKING:** Wanneer het koken is voltooid, verwijdert u eiwitten en/of groenten uit de Cook & Crisp-bakplaat. Gebruik vervolgens een tang met siliconen uiteinden om de middelste handgrepen vast te pakken en de bakplaat uit het apparaat te verwijderen.

### Steam Air Fry (Stoom-airfryen)

- 1 Doe de ingrediënten volgens recept in de pan.
- 2 Verplaats de Smart Switch naar RAPID COOKER (SNELKOKEN). Gebruik de middelste pijlen om STEAM AIR FRY (STOOM-AIRFRYEN) te selecteren. De standaardinstelling wordt op het display weergegeven. Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen links van het display om een temperatuur te kiezen van 150°C tot 220°C in stappen van 5 graden.



- 3 Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.

**OPMERKING:** Voor temperaturen boven 210°C is de maximale kooktijd 30 minuten.

- 4 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken.
- 5 Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt.
- 6 Als het apparaat het juiste stoomniveau heeft bereikt, begint de timer af te tellen.



- 7 Als de timer 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er "End" op het display. Als uw eten meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

**Steam Bake (Stoombakken)**

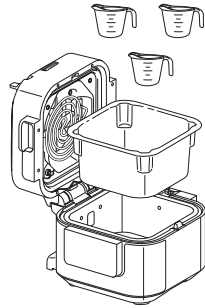
- 1 Plaats de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste positie. Plaats de bakaccessoires bovenop de bakplaat.
- 2 Verplaats de Smart Switch naar RAPID COOKER (SNELKOKEN) en gebruik vervolgens de middelste pijlen om STEAM BAKE (STOOMBAKKEN) te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen links van het display om een temperatuur te kiezen van 120°C tot 210°C in stappen van 5 graden.
- 3 Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur en 15 minuten.
- 4 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken.
- 5 Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt.



- 6 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, begint de timer af te tellen.
- 7 Als de timer 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er "End" op het display. Als uw eten meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

**Steam (Stomen)**

- 1 Voeg water toe aan de bodem van de pan om te beginnen. Plaats de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste positie en voeg ingrediënten toe.



- 2 Verplaats de Smart Switch naar RAPID COOKER (SNELKOKEN) en gebruik vervolgens de middelste pijlen om STEAM (STOMEN) te selecteren.



- 3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.
- 4 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken.

**OPMERKING:** Er is geen temperatuuraanpassing bij het gebruik van de STEAM (STOMEN)-functie.

- 5 Het apparaat zal met voorverwarmen beginnen om de vloeistof aan de kook te brengen. Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt. Als het apparaat voorverwarmd is, laat het display de gekozen temperatuur zien en begint de timer met aftellen. Het teken voor voorverwarmen wordt weergegeven totdat het apparaat de temperatuur bereikt, en vervolgens geeft het display de timer weer die begint met aftellen.



- 6 Als de timer 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er "End" op het display.

**Prove (Rijzen)**

- 1 Plaats deeg in de lade en plaats de lade in het apparaat.
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de TEMP (TEMPERATUUR)-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 3 Gebruik de TIME (TIJD)-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur. Druk op START/STOP (START/STOP) om het rijzen te starten.



- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm. Verwijder ingrediënten met tangen/keukengerei die/dat voorzien zijn/is van siliconen-uiteinden.

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 75°C. Stel de temperatuur in op 35°C voor PROVE (RIJZEN).

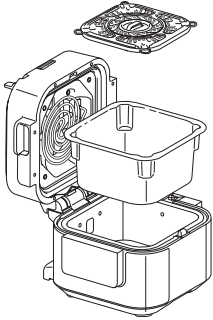
**OPMERKING:** Raadpleeg de plaatselijke voedselautoriteit voor de aanbevolen voedselveilige temperaturen bij het gebruik van PROVE (RIJZEN).



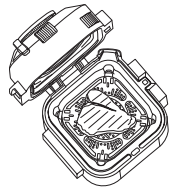
## DE FUNCTIES AIR FRY/COOKER (AIFRYER/KOOKPLAAT) GEBRUIKEN

### Grill (Grillen)

- 1 Plaats de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste positie.



- 2 Plaats de ingrediënten op de Cook & Crisp-bakplaat en sluit vervolgens het deksel.



- 3 Verplaats de Smart Switch naar AIR FRY/COOKER (AIRFRYER/KOOKPLAAT) en gebruik vervolgens de middelste pijlen en selecteer GRILL (GRILLEN). De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen links van het display om een temperatuur te kiezen van 210°C tot 240°C.

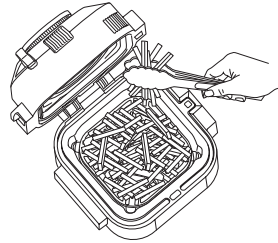


- 4 Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot 30 minuten.
- 5 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken.
- 6 Als de timer 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er "End" op het display.

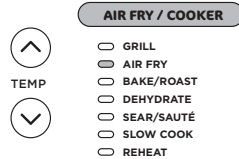
**OPMERKING:** Voordat u Air Fry (Airfryen) gebruikt, moet u het apparaat 5 minuten laten voorverwarmen zoals u dat ook met uw conventionele oven zou doen.

### Air Fry (Airfryen)

- 1 Zorg ervoor dat u de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste positie plaatst.
- 2 Voeg de ingrediënten toe en sluit het deksel.



- 3 Verplaats de Smart Switch naar AIR FRY/COOKER (AIRFRYER/KOOKPLAAT), het apparaat staat standaard op AIR FRY (AIRFRYEN). De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen links van het display om een temperatuur te kiezen van 150°C tot 210°C.



- 4 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.
- 5 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken.

**OPMERKING:** Voor de beste resultaten wordt aangeraden om de ingrediënten af en toe door elkaar te schudden tijdens het airfryen. U kunt het deksel openen en de mand eruit halen om de ingrediënten heen en weer of om te schudden zodat ze gelijkmatig bruinen. Laat daarna de pan weer in de unit zakken en sluit het deksel goed. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.

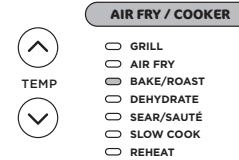
- 6 Als de timer 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er "End" op het display.

## DE FUNCTIES AIR FRY/COOKER (AIFRYER/KOOKPLAAT) GEBRUIKEN - VERVOLG

**OPMERKING:** Voordat u Bake/Roast (Bakken/Braden) gebruikt, moet u het apparaat 5 minuten laten voorverwarmen zoals u dat ook zou doen met uw conventionele oven.

### Bake/Roast (Bakken/Braden)

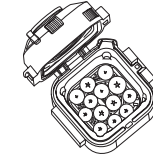
- 1 Plaats de Cook & Crisp-bakplaat onderin in de pan.
- 2 Verplaats de Smart Switch naar AIR FRY/COOKER (AIRFRYER/KOOKPLAAT) en gebruik vervolgens de middelste pijlen om BAKE/ROAST (BAKKEN/BRADEN) te selecteren. De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen links van het display om een temperatuur te kiezen van 120°C tot 210°C.



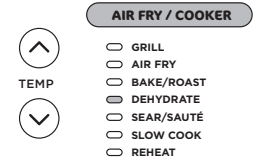
- 3 Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.
- 4 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken.
- 5 Als de timer 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er "End" op het display.

### Dehydrate (Drogen)

- 1 Plaats de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste positie.



- 2 Verplaats de Smart Switch naar AIR FRY/COOKER (AIRFRYER/KOOKPLAAT) en gebruik vervolgens de pijlen in het midden om DEHYDRATE (DROGEN) te selecteren. De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen links van het display om een temperatuur te kiezen van 40°C tot 90°C.



- 3 Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 15 minuten, tot max. 12 uur.
- 4 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken.
- 5 Als de timer 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er "End" op het display.

**Sear/Sauté (Aanbraden/Sauteren)**

- 1 Haal de Cook & Crisp-bakplaat uit de pan voordat u begint. Doe ingrediënten in de pan.
- 2 Verplaats de Smart Switch naar AIR FRY/COOKER (AIFRYER/KOOKPLAAT) en gebruik vervolgens de middelste pijlen en selecteer SEAR/SAUTÉ (AANBRADEN/SAUTEREN). De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen naar boven en beneden, links van het display om te selecteren: "Lo 1," "2," "3," "4," of "Hi 5."



**LET OP:** Er is geen tijdsaanpassing beschikbaar bij het gebruik van de Sear/Sauté (Aanbraden/Sauteren)-functie.

- 3 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken.
- 4 Druk op START/STOP (START/STOP) om de functie SEAR/SAUTÉ (AANBRADEN/SAUTEREN) uit te schakelen. Om naar een andere kookfunctie over te schakelen, drukt u op START/STOP (START/STOP) om de kookfunctie te beëindigen en gebruikt u vervolgens de Smart Switch en de middelste pijlen om de door u gewenste kookfunctie te selecteren.

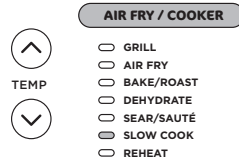
**OPMERKING:** U kunt deze functie gebruiken met het deksel open of dicht.

**OPMERKING:** Gebruik **ALTIJD** anti-aanbakkeukgerei in de kookpan. Gebruik **GEEN** metalen keukgerei, aangezien dit krassen kan maken in de anti-aanbaklaag van de pan.

**OPMERKING:** SEAR/SAUTÉ (AANBRADEN/SAUTEREN) sluit automatisch af na 1 uur voor "4" en "Hi5" en na 4 uur voor "LO1," "2" en "3."

**Slow Cook (Langzaam Koken)**

- 1 Haal de Cook & Crisp-bakplaat uit de pan voordat u begint en voeg dan ingrediënten toe onderin de pan. Vul de pan **NIET voorbij de maximale vullijn (aangegeven aan de binnenkant van de pan)**.
- 2 Verplaats de Smart Switch naar AIR FRY/COOKER (AIFRYER/KOKEN) en gebruik vervolgens de middelste pijlen en selecteer SLOW COOK (LANGZAAM KOKEN). De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen links van het display om "Hi" (Hoog), "Lo" (Laag) of "bUFFET" (bUFFET) te selecteren.



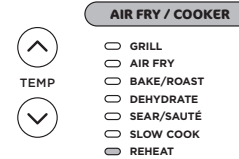
- 3 Gebruik de omhoog en omlaag gerichte pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen.

**LET OP:** De SLOW COOK BUFFET (LANGZAAM KOKEN BUFFET)-tijdsinstelling kan worden ingesteld tussen 2 en 12 uur; de SLOW COOK LO (LANGZAAM KOKEN LAAG)-tijdsinstelling kan worden ingesteld tussen 6 en 12 uur. De SLOW COOK HI (LANGZAAM KOKEN HOOG)-tijdsinstelling kan worden ingesteld tussen 4 en 12 uur.

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

**Reheat (Opwarmen)**

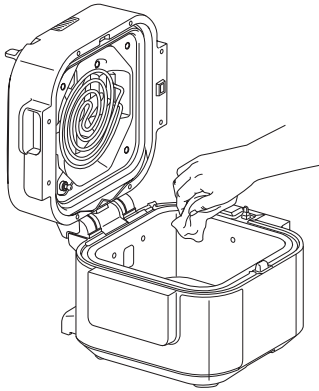
- 1 Plaats de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaten in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.
- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer REHEAT (OPWARMEN) met de draaiknop.



- 4 Gebruik de TEMP (TEMPERATUUR)-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 5 Gebruik de TIME (TIJD)-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met opwarmen.
- 6 Wanneer het opwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het display.
- 7 Verwijder de ingrediënten met tangen/keukengerei voorzien van siliconen-uiteinden.

**LET OP:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 170°C

## Afwasmachine en afwassen met de hand



Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

- 1 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het reinigt.
- 2 Maak de Cooker-basis en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen.
- 3 De kookpan, Cook & Crisp-bakplaat en condensatie-opvangbak kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

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

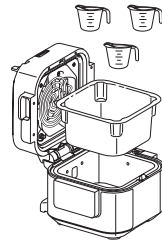
- 4 Vul de pan met water en laat weken als er eten is aangekoekt in de kookpan of op de Cook & Crisp-plaat. Gebruik **GEEN** schuurspons. Gebruik als dat nodig is voor het schrobben een niet-schurende reiniger of afwasmiddel met een nylon spons of borstel.
- 5 Alle onderdelen na ieder gebruik aan de lucht laten drogen.

## REINIGEN VAN HET DEKSEL

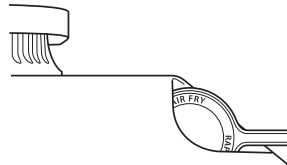
We raden u aan de binnenkant van het deksel te inspecteren voordat u gaat koken met 'natte kookfuncties', zoals Slow Cook (Langzaam Koken), Sear/Sauté (Aanbraden/Sauteren) en alle Rapid Cooker (Snelkoken) functies. Als u nog etensresten of olie ziet, raden we aan om het apparaat te stoomreinen (zie de instructies hieronder) en de binnenkant van het deksel daarna af te vegen.

### INSTRUCTIES VOOR STOOMREINIGING:

- 1 Vul de pan met 700 ml water.



- 2 Verplaats de Smart Switch naar RAPID COOKER (SNELKOKEN).



- 3 Selecteer STEAM (STOMEN) en stel de tijd in op 30 minuten. Druk op START/STOP (START/STOP).
- 4 Als de tijd op 0 staat en het apparaat afgekoeld is, kunt u een natte doek of spons gebruiken om de binnenkant van het deksel schoon te vegen. **LET OP:** Raak de ventilator niet aan als u de binnenkant van het deksel schoonmaakt.
- 5 Herhaal stappen 3 en 4 indien nodig en reinig vieze plekken na indien nodig.
- 6 Verwijder het water uit de pan en spoel zowel de kookpan als de Cook & Crisp-bakplaat af om ervoor te zorgen dat alle resten worden verwijderd.

**LET OP:** Zorg ervoor dat overtollig water dat verzameld is in het condensreservoir na het koken verwijderd wordt.

## Hoe kan ik snelkoken?

- Dit apparaat kan **niet** snelkoken onder hoge druk zoals in een hogedrukpan. Kook in plaats daarvan snel met behulp van de RAPID COOKER (SNELKOKEN) functies. Raadpleeg de receptengids voor inspiratie.

## Voortgangsbalken worden op het displayscherm weergegeven bij gebruik van RAPID COOKER (SNELKOKEN) functies.

- Dit geeft aan dat het apparaat stoom opbouwt. Als de eenheid klaar is met het opbouwen van druk, begint de ingestelde kooktijd af te tellen.

## Er komt veel stoom uit mijn apparaat bij gebruik van de RAPID COOKER (SNELKOKEN) functies.

- Het is normaal dat er stoom uit de luchtuitlaat komt tijdens het bereiden. Zorg voor voldoende ruimte rondom bij het gebruik van dit apparaat en zorg ervoor dat de ventilatieopening niet naar het netsnoer, het stopcontact of kastjes is gericht.

## De eenheid telt op in plaats van af.

- De kookcyclus is voltooid en het apparaat staat op de warmhoudstand.

## Er verschijnt een "ADD POT" (PLAATS PAN)-foutmelding op het display.

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

## Er verschijnt een "SHUT LID" (SLUIT DEKSEL)-foutmelding op het display.

- Het deksel staat open en moet gesloten worden voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.

# HANDIGE TIPS

- 1 Als u onze maaltijdkaarten in het receptenboek raadpleegt, voeg dan voor grotere stukken vlees 3 tot 5 minuten toe aan de kooktijd (maar houd er rekening mee dat graanproducten dan overgaar kunnen worden). We raden aan om u aan de voorgestelde dikte en gewicht van het vlees te houden.
- 2 Zorg ervoor, als u ingrediënten gelijkmatig bruin wilt laten worden, dat ze als vlakke laag op de bodem van de kookpan zijn gerangschikt en elkaar niet overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schud ze dan halverwege de ingestelde bereidingstijd heen en weer.

- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik een enkele zone gebruik?**  
Selecteer de actieve zone en gebruik vervolgens de TEMP (TEMPERATUUR)-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIME (TIJD)-pijlen om de tijd aan te passen.
- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik dubbele zones gebruik?**  
Selecteer de gewenste zone en gebruik vervolgens de TEMP (TEMPERATUUR)-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIME (TIJD)-pijlen om de tijd aan te passen.
- **Moet het apparaat worden voorverwarmd?**  
Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.
- **Kan ik in elke zone verschillende gerechten bereiden en hoef ik me geen zorgen te maken over smaken die elkaar beïnvloeden?**  
Ja, beide zones zijn zelfstandig met afzonderlijke verwarmingselementen en ventilatoren.
- **Hoe pauzeer ik het aftellen?**  
De timer zal automatisch pauzeren zodra u de lades uit het apparaat haalt. Plaats de lade binnen 2 minuten opnieuw om het koken te hervatten of het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
- **Hoe stop ik één zone wanneer ik beide zones gebruik?**  
Als u één zone wilt stoppen, drukt u eerst op de zone-knop en vervolgens op START/STOP (START/STOP). Om beide zones te stoppen, drukt u op de START/STOP (START/STOP) knop.
- **Is het veilig om de lade op het aanrecht te zetten?**  
De lade wordt heet tijdens het koken. Wees voorzichtig bij het hanteren van de lade en zet deze alleen op hittebestendige oppervlakken neer.
- **Wanneer moet ik de crisplaat gebruiken?**  
Gebruik de crisplaat indien u wilt dat het eten knapperig wordt. Op de plaat ligt het eten hoger in de lade, zodat er lucht onderdoor en omheen kan stromen om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- **Waarom is mijn eten niet volledig gaar?**  
Zorg ervoor dat de lade tijdens het koken volledig geplaatst is. Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Schud de ingrediënten in de lade los om ervoor te zorgen dat alles even krokant wordt. De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Gebruik de TEMP (TEMPERATUUR)-pijlen om de temperatuur aan te passen of de TIME (TIJD)-pijlen om de tijd aan te passen.
- **Waarom is mijn eten verbrand?**  
Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra het bruin genoeg geworden is. Als de kooktijd is voltooid moet u het eten onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- **Waarom worden sommige ingrediënten in de rondte geblazen tijdens het airfryen?**  
Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Gebruik houten cocktailprikkers om los eten met een licht gewicht vast te prikken, zoals de bovenste snee brood op een sandwich.
- **Kan ik natte, gepaneerde ingrediënten airfryen?**  
Ja, maar alleen als de juiste paneertechniek wordt gebruikt. Het is belangrijk om eten eerst met bloem, dan met ei, en vervolgens pas met broodkruimels te paneren. Druk het paneermeel stevig op de gepaneerde ingrediënten, zodat kruimels niet door de ventilator eraf worden geblazen.
- **Waarom geeft het apparaat een pieptoon?**  
Het eten is klaar met koken of het apparaat geeft aan dat de andere zone is begonnen met koken.
- **Waarom werd het weergavescherm zwart?**  
Het apparaat is op de stand-by-stand overgegaan. Druk op de © aan/uit-knop om het apparaat aan te zetten.

Wanneer een consument in de Nederland een product koopt, krijgt hij/zij wettelijke rechten met betrekking tot de kwaliteit van het product (uw wettelijke rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Ninja hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven onaangetast.

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

### Ninja-garantie

Ieder apparaat van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt online ondersteuning op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

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

- Datum van aankoop van de enhet

Bezoek [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu) om online te registreren

### BELANGRIJK:

De garantie dekt uw product enkel vanaf de datum van aankoop en in het land van aankoop.

Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

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

Als u uw garantie registreert, hebben wij uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen.

U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u het meeste rendement uit uw enhet kunt halen en u zult op de hoogte worden gehouden over nieuwe technologieën en productlanceringen van Ninja. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

### Hoe lang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Vanwege ons vertrouwen in ons ontwerp en onze kwaliteitscontrole heeft uw nieuwe apparaat een garantie van in totaal twee jaar.

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

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

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

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires), vallen niet onder deze garantie. Vervangingsonderdelen zijn te koop op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.
3. Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

### Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw enhet hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninjaonderdelen, -vervangingsonderdelen/-accessoires voor alle apparaten van Ninja op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

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

# TAKK

for at du kjøpte Ninja Speedi Rapid Cooker



## REGISTRER KJØPET

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Skann QR-koden med en mobilenhet

## TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Kjøpsdato: \_\_\_\_\_  
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du kjøpte apparatet: \_\_\_\_\_

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spending: 230 V~, 50 Hz

Watt: 1760 W

Standby-strømforbruket er 0,4 W.

Apparatet når standbymodus automatisk etter 10 minutter med inaktivitet.

**TIPS:** Du finner modell- og serienumrene på etiketten til QR-koden på baksiden av enheten, ved strømledningen.

# INNHALDSFORTEGNELSE

<b>Viktige sikkerhetstiltak</b> .....	<b>128</b>
<b>Deler og tilbehør</b> .....	<b>130</b>
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>130</b>
<b>Montering av tilbehør og smartbryter</b> .....	<b>131</b>
<b>Bruk av kontrollpanelet</b> .....	<b>132</b>
Knapper for bruk .....	132
Tilberedningsfunksjoner .....	132
<b>Bruk av funksjonene for Rapid Cooker (Hurtigkoker) ....</b>	<b>133</b>
Speedi Meals (Raske måltider) .....	133
Steam Air Fry (Damp og luftfrityr) .....	133
Steam Bake (Dampbake) .....	134
Steam (Damp) .....	134
Prove (Heve) .....	135
<b>Bruk av funksjonene for Air Fry/Cooker (Luftfrityr/Platetopp) .....</b>	<b>136</b>
Grill (Grill) .....	136
Air Fry (Luftfrityr) .....	136
Bake/Roast (Bak/Stek) .....	137
Dehydrate (Tørk) .....	137
Sear/Sauté (Bruning/Sautéring) .....	138
Slow Cook (Langtidskoking) .....	138
Reheat (Oppvarming) .....	139
<b>Rengjøring og vedlikehold .....</b>	<b>140</b>
Oppvaskmaskin og håndvask .....	140
Rengjøring av lokket .....	140
<b>Veiledning for feilsøking .....</b>	<b>141</b>
<b>Praktiske tips .....</b>	<b>141</b>



# VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

## ⚠ ADVARSEL

- 1 Avhend all emballasje straks etter utpakking for å unngå enhver kvelningsfare for små barn.
- 2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske-, sensoriske- eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 3 Hold apparatet og ledningen utlgjengelig for barn. **IKKE** la barn leke med eller bruke apparatet. Grundig tilsyn er nødvendig når brukt i nærheten av barn.
- 4 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. **IKKE** la ledningen henge over kjøkkendisk- eller bordkanter, eller plasser apparatet på eller nær varme overflater, nær en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
- 5 **IKKE** sett apparatet på eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske komfyrer, eller i en oppvarmet ovn.
- 6 Dampen og den varme maten i den indre gryten kan føre til alvorlige brannskader. Hold **ALLTID** hender, ansikt og andre kroppsdeler unna trykkbegrensningsventilen før eller under frigivelse av trykk og ved fjerning av lokket etter tilberedning.
- 7 **IKKE** bruk apparatet uten at gryten er installert.
- 8 Før du setter den avtakbare gryten ned i grytesokkelen, sørg for at gryten og grytesokkelen er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.
- 9 Når den avtakbare gryten er tom, skal den **IKKE** varmes opp i mer enn 10 minutter. Dette kan skade overflaten.
- 10 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.
- 11 Vær forsiktig når du steker og bruner kjøtt. Hold hendene og ansiktet unna den avtakbare gryten, spesielt når du tilsetter nye ingredienser, siden den varme oljen kan sprute.
- 12 Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake personskade.
- 13 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 14 For å beskytte mot elektrisk støt skal ledningen, støpsler eller hovedenhetens hus **IKKE** dyppes i vann eller annen væske. Tilbered maten kun i kurven som følger med.
- 15 **IKKE** bruk en skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å redusere risikoen for at noen snubler over en lenger ledning.
- 16 **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. Dersom apparatet svikter eller har blitt skadet på noen måte, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundeservice.
- 17 Produktet er ikke beregnet for bruk med en ekstern tidtaker eller en separat fjernkontroll.
- 18 Kontroller **ALLTID** at apparatet er montert riktig før bruk.
- 19 **IKKE** dekk til øvre eller bakre luftinntak mens lokket er lukket. Dette vil forhindre jevn tilberedning og kan skade enheten eller føre til at den overopphetes.
- 20 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt av eller solgt av SharkNinja. **IKKE** sett tilbehør i mikroovner, brødrister, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruken av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
- 21 Sørg for at det er minst 15,25 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luft sirkulasjon.
- 22 **ALLTID** følg angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.
- 23 Plasser apparatet i avstand fra vegger og skap under bruk for å unngå potensiell dampskade.
- 24 **ALDRI** bruk **RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR)**-funksjonene uten å tilsette vann og/eller ingredienser i bunnen av den avtakbare gryten.
- 25 **ALDRI** bruk **SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)**-innstillingen uten mat og væske i den avtakbare gryten.
- 26 **IKKE** flytt apparatet mens det er i bruk.
- 27 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll eller gå over grytens MAX fyllenivå under matlaging. For mye mat i enheten kan forårsake skader på personer eller gjenstander eller gjøre apparatet utrygt å bruke.
- 28 **IKKE** bruk dette apparatet til å tilberede hurtigris.

- 29 Spenningen i elektriske stikkontakter kan variere, noe som påvirker produktets varmeeffekt. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.
- 30 Dersom apparatet avgir svart røyk, må du koble det fra omgående og vente til røyken gir seg før du fjerner gryten og Cook & Crisp-brettet.
- 31 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger eller personskader, bruk **ALLTID** beskyttende grytekluter eller forede grytevatner, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.
- 32 Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker. Upassende bruk, herunder flytting av gryten, kan føre til personskade, som alvorlige brannskader.
- 33 Varm damp frigis via luftventilen når apparatet er i bruk. Plasser apparatet slik at ventilen ikke står rettet mot strømledningen, kontakter eller andre apparater. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand fra ventilen.
- 34 Ved bruk av **SLOW COOK (LANGTIDSKOKING)**-innstillingen, må lokket **ALLTID** holdes lukket.
- 35 Gryten og Cook & Crisp-brettet blir svært varme under matlagingen. Unngå varm damp og luft når du fjerner gryten og Cook & Crisp-brettet fra apparatet, og plasser dem **ALLTID** på en varmebestandig overflate etter at du har tatt dem av. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.
- 36 Lokket må **KUN** løftes fra håndtaket foran på enheten. **IKKE** løft lokket fra sideområdet, da skåldende damp vil bli sluppet ut.
- 37 Den avtakbare gryten kan være svært tung når den er fylt med ingredienser. Vær forsiktig når du løfter gryten fra grytesokkelen.
- 38 **IKKE** berør tilbehør under eller umiddelbart etter matlaging, da de blir ekstremt varme under matlagingen. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** være forsiktig når du håndterer produktet. Vi anbefaler deg å bruke lange kjøkkenredskaper og beskyttende varmeisolerende puter eller forede grytevatner.
- 39 Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.
- 40 La enheten kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.
- 41 Når enheten ikke er i bruk, slå den av og trekk ut støpselet for å koble den fra.
- 42 **IKKE** rengjør med stålull. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og skape risiko for elektrisk støt.
- 43 Referer til avsnittet Rengjøring og vedlikehold for regelmessig vedlikehold av apparatet.



Indikerer behov for å lese og gjennomgå instruksjer for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller alvorlige skade på eiendom dersom advarselen inkludert med dette symbolet, ignoreres.



Sørg for å ikke komme i kontakt med varm overflate. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



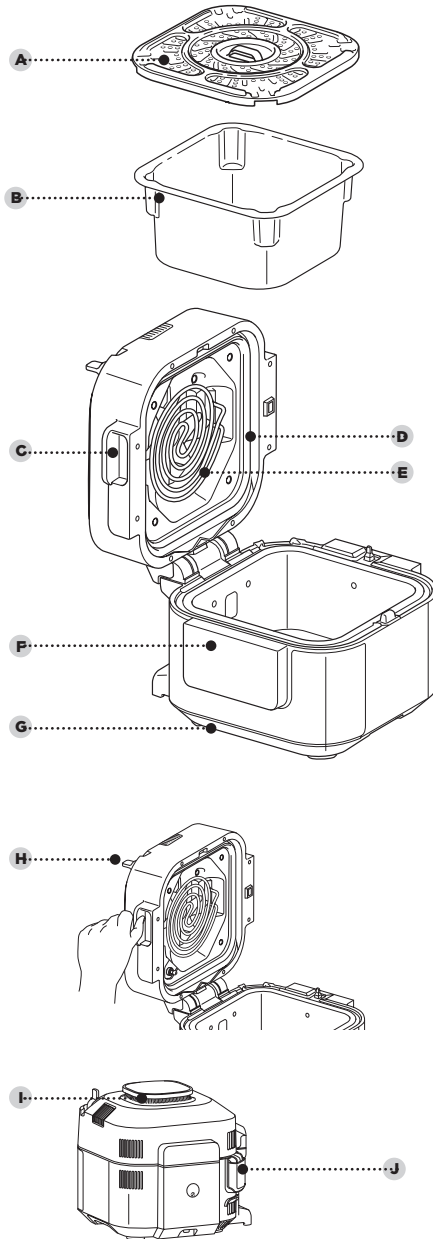
Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

- A** Cook & Crisp-brett
- B** 5,7 l Avtakbart kokekar
- C** Håndtak til lokk
- D** Lokk til komfyr
- E** Varmeelement
- F** Kontrollpanel
- G** Komfyr-sokkel
- H** Smartbryter
- I** Luftventil
- J** Kondensvifte

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1** Fjern og kasser emballasje og teip fra apparatet. Noen klistremerker på apparatet skal beholdes permanent, **BARE** fjern klistremerker merket med «peel here» (riv her).
- 2** Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3** Vask den avtakbare gryten, Cook & Crisp-brettet og kondensviften i varmt såpevann, skyll deretter av og tørk godt.



For å bestille reservedeler eller ytterligere deler og tilbehør, gå til [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## MONTERINGSINSTRUKSJON FOR TILBEHØR

### COOK & CRISP-BRETT

#### Øvre posisjon

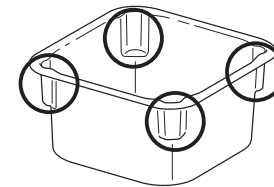
Bruk topposisjonen for proteiner og grønnsaker når du følger oppskriftsinstruksjonene for Speedi Meals (Raske måltider) eller når du bruker Grill (Grill).

#### Nedre posisjon

Bruk bunnposisjon for tradisjonelle damp- og luftfrityrfunksjoner. Sørg for å referere til diagrammer og oppskrifter for anbefalinger om plassering av grønnsaksskuffer.



For å sette opp Cook & Crisp-brettet i øverste posisjon, roter først brettets ben utover slik at de går forbi de fire hjørnene på brettet. Bena skal sitte på sporene nederst i hvert spor, slik at brettet forblir hevet i gryten.



**MERK:** Før du plasserer Cook & Crisp-brettet i øverste posisjon, må du sørge for å tilsette eventuelle ingredienser som trengs i bunnen av gryten.

**MERK:** Oppskrifter som bruker funksjonen Speedi Meals (Raske måltider) krever at Cook & Crisp-brettet settes opp i øverste posisjon.

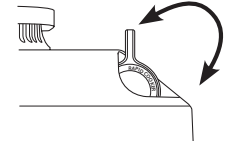
For å sette opp Cook & Crisp-brettet i nedre posisjon, roter brettets ben innover slik at de snus mot undersiden av brettet. Dette vil la Cook & Crisp-brettet hvile på bunnen av kokekaret.

## BRUKE SMARTBRYTEREN

Smartbryteren lar deg bytte mellom de to tilberedningsmodusene, som er merket på bryteren som referanse:

- Rapid Cooker
- Air Fry/Cooker (luftfrityr/platetopp)

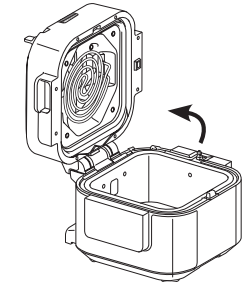
Smartbryterens posisjonen vil avgjøre hvilke tilberedningsfunksjoner som er tilgjengelige for valg.



## HVORDAN ÅPNE OG LUKKE LOKKET

Når du skal åpne eller lukke lokket, bruker du håndtaket som er plassert midt foran på apparatet, rett over betjeningspanelet.

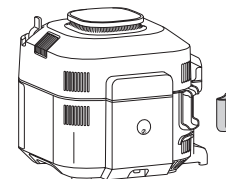
Du kan åpne og lukke lokket når SmartSwitch er i posisjonene RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR) eller AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP).

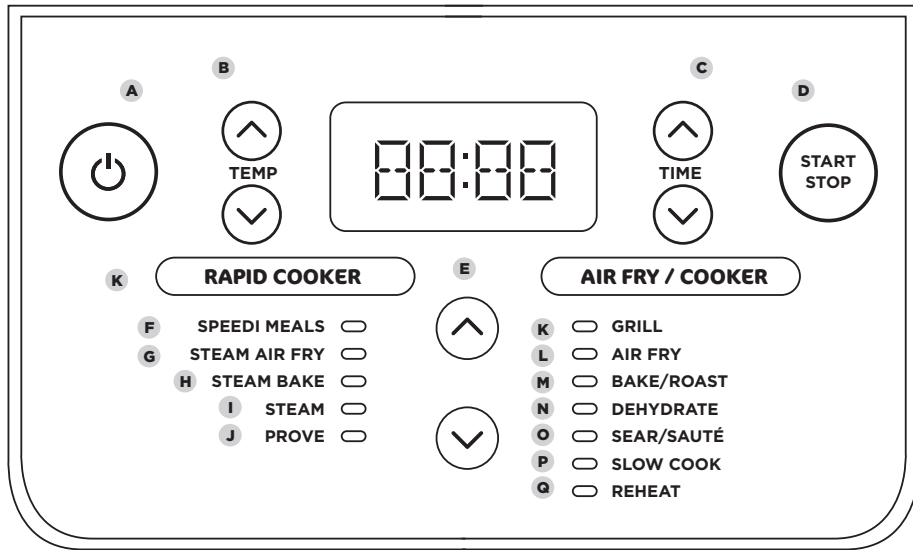


## FJERNE OG INSTALLERE KONDENSOPPSAMLEREN

For å installere kondensoppsamleren skyver du den inn i sporet på grytesokkelen. Skyv den ut for å fjerne den for vasking for hånd etter hver bruk.

**MERK:** Pass på at du tømmer overflødig vann som har samlet seg opp i kondensatoroppsamleren etter matlaging.





## DRIFTSKNAPPER

- A** : På/av-knappen slår apparatet av og stopper alle tilberedningsfunksjoner.
- B PILER MOT VENSTRE:** Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å justere koketemperaturen.
- C PILER MOT HØYRE:** Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere tilberedningstiden.
- D START/STOP (START/STOPP)-knappen:** Trykk for å starte tilberedning. Et trykk på knappen under matlaging stanser gjeldende matlagingsfunksjon.
- E PILER I MIDTEN:** Når du har valgt en modus med smartbryteren, bruker du pilene i midten til å bla gjennom de tilgjengelige funksjonene inntil den ønskede funksjonen er fremhevet.

## TILBEREDNINGSFUNKSJONER

### RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR)

- F SPEEDI MEALS (RASKE MÅLTIDER):** Brukes til å lage raske og deilige måltider på under 30 minutter.
- G STEAM AIR FRY (DAMP OG LUFTFRITYR):** Brukes til å skape en kombinasjon av saftige og sprø resultater.

- H STEAM BAKE (DAMPBAKE):** Bak luftige kaker og raske brød.
- I STEAM (DAMPE):** Skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.
- J PROVE (HEVE):** Skap et miljø der deigen kan hvile og heve seg.

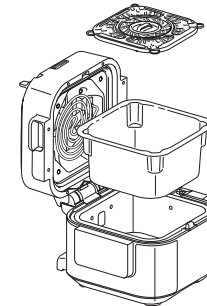
### AIR FRY / COOKER MODE (LUFTFRITYR/PLATETOPP-MODUS)

- K GRILL (GRILL):** Bruk høy varme ovenfra for å karamellisere og brune toppen av maten.
- L AIR FRY (LUFTFRITYR):** Gjør maten sprø og knasende med lite eller ingen olje.
- M BAKE/ROAST (BAK/STEK):** Bruk apparatet som stekeovn med tørr varme for mørt kjøtt, søt bakst og annet.
- N DEHYDRATE (TØRK):** Dehydrer kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.
- O SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING):** Bruk apparatet som komfyr til bruning av kjøtt, sautering av grønnsaker, til å lage sauser og mer.
- P SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING):** Tilbered maten ved lavere temperatur over lengre tid.
- Q REHEAT (OPPVARMING):** Gir god sprøhet når du varmer rester.

For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en veggkontakt, og trykk på -knappen.

## Speedi Meals (Raske måltider)

- 1 Sørg for å fjerne Cook & Crisp-brettet fra bunnen av gryten før du starter.
- 2 Tilsett væske og ingredienser i henhold til oppskriften i bunnen av gryten.
- 3 Trekk ut bena på Cook & Crisp-brettet, og plasser deretter brettet i øverste posisjon i gryten. Legg ingrediensene på brettet i henhold til instruksjonene i oppskriften.



- 4 Flytt smartbryteren til RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR), og bruk deretter pilene i midten til å velge SPEEDI MEALS (RASKE MÅLTIDER). Standardinnstillingen vil vises. Bruk opp- og ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur fra 150 °C til 240 °C i trinn på 5 grader.

**MERK:** Ved temperaturer over 210 °C er maksimal steketid 30 minutter.



- 5 Bruk pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 1-minutters intervaller opptil 1 time.
- 6 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne matlagingen.
- 7 Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Når apparatet når riktig dampnivå, vil tidtakeren begynne å telle ned.

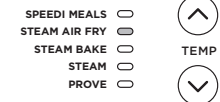
- 8 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End». Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

**MERK:** Fjern proteiner og/eller grønnsaker fra Cook & Crisp-brettet når tilberedningen er fullført. Bruk deretter klyper med silikontupper til å gripe midthåndtakene og fjerne brettet fra apparatet.

## Steam Air Fry (Damp og luftfrityr)

- 1 Legg i ingrediensene i henhold til oppskriften.
- 2 Flytt smartbryteren til RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR). Bruk pilene i midten til å velge STEAM AIR FRY (DAMP OG LUFTFRITYR). Standardinnstillingen vil vises. Bruk opp- og ned-pilene til venstre for displayet for å velge en temperatur fra 150 °C til 220 °C i trinn på 5 grader.

### RAPID COOKER



- 3 Bruk pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden fra 1 minutt til 1 time, i 1-minutts intervaller og fra 1 time til 4 timer i 5-minutters intervaller.

**MERK:** Ved temperaturer over 210 °C er maksimal steketid 30 minutter.

- 4 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen.
- 5 Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket.
- 6 Når apparatet når riktig dampnivå, vil tidtakeren begynne å telle ned.

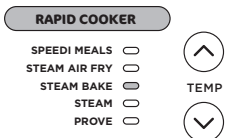


- 7 Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End». Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

## BRUKE FUNKSJONENE FOR RAPID COOKING (HURTIGKOKING) – FORTS.

### Steam Bake (Dampbake)

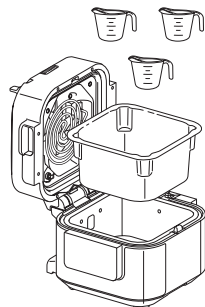
- 1 Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i den nederste posisjonen. Plasser baketilbehøret oppå brettet.
- 2 Flytt smartbryteren til RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR), og bruk deretter pilene i midten til å velge STEAM BAKE (DAMPBAKE). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp- og ned-pilene til venstre for displayet for å velge mellom 120 °C og 210 °C i trinn på 5 grader.
- 3 Bruk pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden fra 1 minutt opptil 1 time og 15 minutter i intervaller på 1 minutt.
- 4 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen.
- 5 Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket.



- 6 Når forhåndsvarmingen er fullført, vil tidtakeren begynne å telle ned.
- 7 Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End». Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

### Steam (Dampe)

- 1 For å komme i gang, tilsett vann i bunnen av gryten. Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i nederste posisjon og tilsett ingredienser.



- 2 Flytt smartbryteren til RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR), og bruk deretter pilene i midten til å velge STEAM (DAMPE).



- 3 Bruk pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opptil 1 time.
- 4 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen.

**MERK:** Ingen temperaturjustering er tilgjengelig når du bruker STEAM (DAMPE)-funksjonen.

- 5 Apparatet begynner forvarmingen og koker opp væsken. Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Når forhåndsvarmingen er fullført, vil displayet vise den angitte temperaturen, og tidtakeren begynner å telle ned. Forvarmingsanimasjonen vises frem til apparatet når riktig temperatur, og deretter viser displayet tidtakeren som teller ned.



- 6 Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

## BRUKE FUNKSJONENE FOR RAPID COOKING (HURTIGKOKING) – FORTS.

### Prove (Heve)

- 1 Legg deigen i skuffen, og før skuffen inn i enheten.
- 2 Enheten går automatisk til SONE 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP (TEMPERATUR)-pilene til å stille inn ønsket temperatur.
- 3 Bruk TIME (TID)-pilene for å stille tiden inn i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk START/STOP (START/STOPP) for å begynne hevingen.



- 4 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet. 5 Ta ingrediensene ut med stekespatte eller annet utstyr med silikonbelegg.

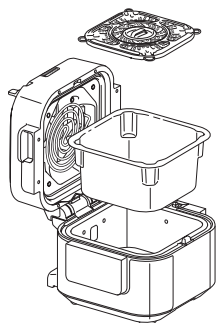
**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt på 75 °C. Still temperaturen på 35 °C for PROVE (HEVE).

**MERK:** Når du bruker PROVE (HEVE), referer til det lokale mattilsynet for anbefalte sikre temperaturer for mat.

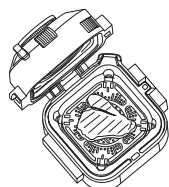
## BRUKE FUNKSJONER FOR AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP)

### Grill (Grill)

- 1 Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i øverste posisjon.



- 2 Plasser ingrediensene på Cook & Crisp-brettet og lukk deretter lokket.



- 3 Flytt smartbryteren til AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP), og bruk deretter pilene i midten til å velge GRILL (GRILL). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp- og nedpilene til venstre for displayet for å velge en temperatur fra 210 °C til 240 °C.

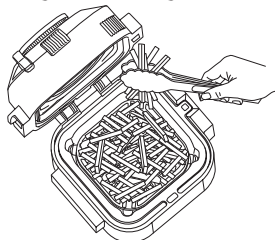


- 4 Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opptil 30 minutter i trinn på 1 minutt.
- 5 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen.
- 6 Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

**MERK:** La apparatet forvarmes i 5 minutter som en vanlig stekeovn før du bruker Air Fry (Luftfrityr).

### Air Fry (Luftfrityr)

- 1 Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i den nederste posisjonen.
- 2 Tilsett ingredienser, og lukk deretter lokket.



- 3 Flytt smartbryteren til AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP), apparatet vil som standard gå til AIR FRY (LUFTFRITYR). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur mellom 150 °C og 210 °C.



- 4 Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingen i etapper på 1 minutt opptil 1 time.
- 5 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen.

**MERK:** For de beste resultatene anbefales det at du jevnlig rister ingrediensene under luftfritering. Du kan åpne lokket og løfte ut gryten for å riste eller kaste om på ingrediensene for en jevn bruning. Når du er ferdig, senker du gryten tilbake i apparatet og lukker lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.

- 6 Når matlagingstiden står i null, vil apparatet pipe og vise «End».

## BRUKE FUNKSJONENE FOR AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP) - FORTS.

**MERK:** Før du bruker Bake/Roast (Bak/Stek), la apparatet forvarmes i 5 minutter som en vanlig ovn.

### Bake/Roast (Bak/Stek)

- 1 Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i bunnen av kokekaret.
- 2 Flytt smartbryteren til AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP), bruk deretter pilene i midten til å velge BAKE/ROAST (BAK/STEK). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur mellom 120 °C og 210 °C.



- 3 Bruk pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opptil 1 time, og deretter 5-minutters intervaller fra 1 time til 4 timer.
- 4 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen.
- 5 Når matlagingstiden står i null, vil apparatet pipe og vise «End».

### Dehydrate (Tørk)

- 1 Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i den nederste posisjonen.



- 2 Flytt smartbryteren til AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP) og bruk deretter pilene i midten til å velge DEHYDRATE (TØRK). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervaller mellom 40 °C og 90 °C.



- 3 Bruk pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 15-minutters intervaller mellom 1 og 12 timer.
- 4 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen.
- 5 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».



## BRUKE FUNKSJONENE FOR AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP) – FORTS.

### Sear/Sauté (Bruning/Sautéring)

- 1 Før du begynner, må du passe på å ta ut Cook & Crisp-brettet fra gryten. Legg ingrediensene i gryten.
- 2 Flytt smartbryteren til AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP), og bruk deretter pilene i midten til å velge SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene opp og ned til venstre for displayet for å velge «Lo 1», «2», «3», «4» eller «Hi 5».



**MERK:** Ingen temperaturjustering er tilgjengelig når du bruker Sear/Sauté (Bruning/sautéring)-funksjonen.

- 3 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen.
- 4 For å slå av SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING)-funksjonen trykker du på START/STOP (START/STOPP)-knappen. For å bytte til en annen matlagingsfunksjon, trykk START/STOP (START/STOPP) for å avslutte funksjonen, og bruk smartbryteren og pilene i midten for å velge ønsket funksjon.

**MERK:** Du kan bruke denne funksjonen med lokket åpent eller lukket.

**MERK:** Bruk **ALLTID** kjøkkentøy som ikke skraper opp gryten. **IKKE** bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skraper opp grytens teflonbelegg.

**MERK:** SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING) vil automatisk deaktiveres etter 1 time for «4» og «Hi 5», og 4 timer for «Lo 1», «2» og «3».

### Slow Cook (Langtidskoking)

- 1 Før du begynner, må du fjerne Cook & Crisp-brettet og tilsette ingredienser i bunnen av gryten. **IKKE** fyll gryten over linjen for maks. påfylling (indikert på innsiden av kokekaret).
- 2 Flytt smartbryteren til AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP), og bruk deretter pilene i midten til å velge SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene opp og ned til venstre for displayet for å velge «Hi» (Høy), «Lo» (Lav) eller «BUFFET» (Buffet).



- 3 Bruk opp/ned-pilene til høyre for displayet for å justere matlagingstiden.

**MERK:** Tidsinnstillingen for SLOW COOK BUFFET (LANGSOM TILBEREDNING BUFFET) kan justeres mellom 2 og 12 timer, og tidsinnstillingen for SLOW COOK LO (LANGTIDSKOKING LAV) kan justeres mellom 6 og 12 timer. Tidsinnstillingen for SLOW COOK HI (LANGTIDSKOKING HØY) kan justeres mellom 4 og 12 timer.

- 4 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen.
- 5 Når nedtellingen når null, piper apparatet og bytter automatisk til Keep Warm (Hold varm)-modus og begynner å telle oppover.

## BRUKE FUNKSJONENE FOR AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP) – FORTS.

### Reheat (Oppvarming)

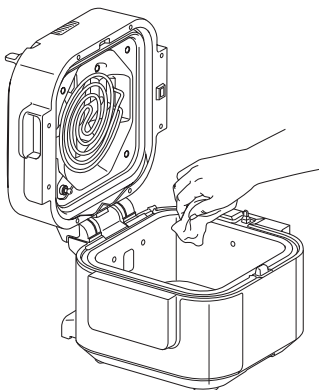
- 1 Installer skilleveggen midt i skuffen.
- 2 Sett pannen for sprøsteking i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett deretter skuffen inn i enheten.
- 3 Enheten velger automatisk SONE 1 (velg SONE 2 for å bruke denne isteden). Velg REHEAT (OPPVARMING) ved å bruke hjulet.



- 4 Bruk TEMP (TEMPERATUR)-pilene til å angi ønsket temperatur.
- 5 Bruk TIME (TID)-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på 1 minutt, opptil 1 time. Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å starte oppvarming.
- 6 Når oppvarmingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.
- 7 Ta ingrediensene ut med stekespade eller annet utstyr med silikonbelegg.

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C

## Oppvaskmaskin og håndvask



Apparatet bør rengjøres grundig etter hver bruk.

- 1 Ta apparatets støpsel ut av stikkkontakten og kontroller at det er helt avkjølt før rengjøring.
- 2 Tørk av grytesokkelen og kontrollpanelet med en fuktig klut for å rengjøre dem.
- 3 Kokekaret, Cook & Crisp-brettet og kondensoppsamlere kan vaskes i oppvaskmaskinen.

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

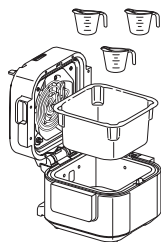
- 4 Hvis det sitter fast matrester i gryten eller på Cook & Crisp-brettet, fyll gryten med vann og la den stå litt før rengjøring. **IKKE** bruk skuresvamper. Hvis skrubbing er nødvendig, bruk et oppvaskmiddel uten skuremidler med en nylonsvamp eller -kost.
- 5 Lufttørk alle delene etter hver bruk.

## RENGJØRING AV LOKKET

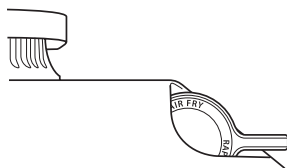
Vi anbefaler at du inspiserer lokket innvendig før du lager mat med «funksjoner for våt-koking», som inkluderer Slow Cook (Langtidskoking), Sear/Sauté (Bruning/sautéring) og alle Rapid Cooker (Hurtigkomfyr)-funksjoner. Hvis du ser mat- eller oljerester på varmelementet eller viften, anbefaler vi at du damprengjør apparatet (se instruksjoner nedenfor) og deretter tørker av innsiden av lokket.

## INSTRUKSJONER FOR DAMPRENGJØRING:

- 1 Fyll gryten med 700 ml vann.



- 2 Flytt smartbryteren til RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR).



- 3 Velg STEAM (DAMPE), og sett tiden til 30 minutter. Trykk START/STOPP (START/STOPP).
- 4 Når tiden når null og apparatet er nedkjølt, kan du bruke en våt klut eller svamp til å tørke av innsiden av lokket. **FORSIKTIG:** Ikke berør viften når du rengjør innsiden av lokket.
- 5 Gjenta trinn 3 og 4 som nødvendig, og vask enkeltområder etter behov.
- 6 Fjern vannet fra kjelen og sørg for å skylle både gryten og Cook & Crisp-brettet for å sikre at alle rester er fjernet.

**MERK:** Pass på at du tømmer overflødig vann som har samlet seg opp i kondensatoroppsamlere.

## Hvordan trykkoker jeg?

- Dette apparatet har **ikke** trykkokingsfunksjonen. Kok i stedet raskt med RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR)-funksjonene. Se oppskriftsheftet for inspirasjon.

## Fremdriftslinjene vises på displayet når du bruker RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR)-funksjoner.

- Dette indikerer at apparatet bygger opp trykket. Når apparatet er ferdig, vil din angitte tilberedningstid begynne å telle ned.

## Det kommer mye damp fra apparatet ved bruk av RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR)-funksjonene.

- Det er normalt at damp frigis gjennom ventilen under tilberedningen. Sørg for tilstrekkelig plass når du bruker dette apparatet, og sørg for at ventilasjonsåpningen ikke er rettet mot strømledningen, stikkkontakten eller skap.

## Apparatet teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningscyklusen er fullført og apparatet er i Keep Warm (Hold Varm)-modus.

## Feilmeldingen «ADD POT (TILSETT GRYTE)» vises i displayet.

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

## Feilmeldingen «SHUT LID (LUKK LOKK)» vises i displayet.

- Lokket er åpent og må lukkes for at den valgte funksjonen skal starte.

## NYTTIGE TIPS

- 1 Når du refererer til våre måltidstabeller i oppskriftsheftet, legg til 3 til 5 minutter for større kjøttstykker (men vær oppmerksom på at dette kan overkoke korn). Vi anbefaler at du holder deg til anbefalt høyde og vekt på kjøtt.
- 2 For å brunne maten jevnt, sørg for at ingrediensene ikke overlapper hverandre og ligger jevnt i bunnen av gryten. Hvis ingrediensene overlapper hverandre, må maten ristes halvveis gjennom steketiden.

- **Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker en enkelt sone?**  
Velg den aktive sonen og bruk TEMP (TEMPERATUR)-pilene for å justere temperaturen eller TIME (TID)-pilene for å justere tiden.
- **Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker to soner?**  
Velg ønsket sone og bruk TEMP (TEMPERATUR)-pilene til å justere temperaturen eller TIME (TID)-pilene til å justere tiden.
- **Må enheten forvarmes?**  
Det er ikke nødvendig å forvarme enheten.
- **Kan jeg tilberede forskjellige matvarer i hver sone uten å være redd for krysskontaminering?**  
Ja, de to sonene er uavhengige og har separate varmeelementer og vifter.
- **Hvordan kan jeg sette nedtellingen på pause?**  
Nedtellingsuret stopper automatisk når du fjerner skuffene fra enheten. Sett inn skuffen igjen innen 2 minutter for å gjenoppta tilberedningen, ellers vil enheten automatisk slå seg av.
- **Hvordan kan jeg stoppe én sone når begge sonene er i bruk?**  
For å stoppe en sone, trykk først på soneknappen og deretter START/STOP (START/STOPP)-knappen. For å stoppe begge sonene trykker du bare på START/STOP (START/STOPP)-knappen.
- **Er det trygt å sette skuffen på kjøkkenbenken?**  
Skuffen blir varm under steking. Håndteres med forsiktighet, og plasseres kun på varmesikre overflater.
- **Når skal jeg bruke crisperpannen?**  
Bruk crisperpannen når du vil at den tilberedte maten skal bli sprø. Pannen hever maten i skuffen slik at luft kan strømme under og rundt den for å tilberede ingrediensene jevnt.
- **Hvorfor ble ikke maten min gjennomstekt?**  
Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under steking. For å oppnå jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist løs ingrediensene for å sikre at de sprøstekes jevnt. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Bruk TEMP (TEMPERATUR)-pilene for å justere temperaturen eller TIME (TID)-pilene for å justere tiden.
- **Hvorfor ble maten min brent?**  
Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når tilberedningstiden er over for å unngå oversteiking.
- **Hvorfor blåser noen ingredienser rundt under luftfriting?**  
Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i airfryeren. Bruk cocktailspyd i tre til å feste lettere matvarer, som for eksempel den øverste skiven i en sandwich.
- **Kan jeg luftfritere fuktige, panerte ingredienser?**  
Ja, men bruk riktig teknikk for påføring av griljermel. Det er viktig at maten dekkes av mel før du påfører egg og griljermel. Trykk griljeringsmelet godt på ingredienser dekket med røre, slik at smulene ikke blåser av med viften.
- **Hvorfor piper enheten?**  
Maten er ferdig tilberedt eller indikerer at den andre sonen har startet tilberedningen.
- **Hvorfor ble skjermen svart?**  
Enheden er i hvilemodus. Trykk på © strømknappen for å slå den på igjen.

Når en forbruker kjøper et produkt i Den Norge får de fordelene av lovbestemte rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse rettighetene hos forhandleren din. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder bare vår produsentgaranti – dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

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

### Ninja-garantier

Du finner nettstøtte på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

Kjøp fra Ninja-nettstedet blir automatisk registrert for den utvidede garantien på to år. Du kan registrere garantien på nett innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid, trenger du følgende informasjon om enhet:

- Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere på nett, gå til [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### VIKTIG:

- Garantien dekker kun produktet ditt fra kjøpsdatoen og i kjøpslandet.
- Ta vare på kvitteringen til enhver tid. Hvis du må benytte deg av garantien, må vi ha kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, kan det føre til at garantien oppheves.

### Hva er fordelene ved å registrere den frie Ninjagarantien?

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

### Hvor lang er garantien for nye Ninja-enheter?

Vår tiltro til egen design og kvalitetskontroll betyr at din nye Ninja-enhet er garantert for totalt to år.

### Hva dekkes av den frie Ninja-garantien?

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

### Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?

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

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

De samme ingeniørene som utviklet Ninja-enheten har også utviklet vårt utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør. Du finner et komplett utvalg av reservedeler fra Ninja, erstatningsdeler/tilbehør for alle Ninja-enheter på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)


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

## DZIĘKUJEMY za zakup produktu Ninja Speedi Rapid Cooker



### ZAREJESTRUJ ZAKUP

 [najakitchen.eu/register-guarantee](http://najakitchen.eu/register-guarantee)

 Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

### ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: \_\_\_\_\_

Numer seryjny: \_\_\_\_\_

Data zakupu: \_\_\_\_\_  
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: \_\_\_\_\_

### DANE TECHNICZNE

Napięcie: 230 V~, 50 Hz

Moc: 1760 W

Zużycie energii w trybie czuwania wynosi 0,4 W.

Urządzenie przechodzi w tryb czuwania automatycznie po 10 minutach braku aktywności.

**WSKAZÓWKA:** Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.

## TREŚĆ

<b>Ważne środki bezpieczeństwa</b> .....	<b>146</b>
<b>Części i akcesoria</b> .....	<b>148</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>148</b>
<b>Montaż akcesoriów i Smart Switch</b> .....	<b>149</b>
<b>Korzystanie z panelu sterowania</b> .....	<b>150</b>
Przyciski sterowania .....	150
Funkcje gotowania .....	150
<b>Używanie funkcji Rapid Cooker (Szybko-war)</b> .....	<b>151</b>
Speedi Meals (Speedi Meals) .....	151
Steam Air Fry (Smażenie beztłuszczowe z gotowaniem na parze) .....	151
Steam Bake (Pieczenie z gotowaniem na parze) .....	152
Steam (Gotowanie na parze) .....	152
Prove (Garowanie ciasta) .....	153
<b>Korzystanie z funkcji Air Fry/Cooker (Smażenie gorącym powietrzem / Kuchenka)</b> .....	<b>154</b>
Grill (Grillowanie) .....	154
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe) .....	154
Bake/Roast (Wypieki/Pieczenie) .....	155
Dehydrate (Suszenie) .....	155
Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté) .....	156
Slow Cook (Wolne gotowanie) .....	156
Reheat (Odgrzewanie) .....	156
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>158</b>
Zmywarka i mycie ręczne .....	158
Czyszczenie pokrywy .....	158
<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>159</b>
<b>Przydatne wskazówki</b> .....	<b>159</b>

# WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

## ⚠️ OSTRZEŻENIE

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia przez małe dzieci, wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe natychmiast po rozpakowaniu.
- 2 Urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 3 Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia przez dzieci lub wykorzystywanie go do zabawy. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 4 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. **NIE WOLNO** pozwalać, aby przewód zwiślał na krawędziach stołów lub blatów roboczych albo umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu, na palniku gazowym lub elektrycznym lub w jego pobliżu ani we wnętrzu piekarnika.
- 5 **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej lub w jej pobliżu ani w rozgrzanym piekarniku.
- 6 Para i gorące potrawy znajdujące się wewnątrz garnka mogą spowodować poważne oparzenia. **ZAWSZE** należy trzymać ręce, twarz i inne części ciała z dala od zaworu uwalniającego przed otwarciem lub w trakcie otwierania oraz przy otwieraniu pokrywy po gotowaniu.
- 7 **NIE WOLNO** używać urządzenia bez włożonego garnka do gotowania.
- 8 Przed umieszczeniem wyjmowanego garnka do gotowania w podstawie urządzenia należy upewnić się, że garnek i podstawa urządzenia są czyste i suche. W razie potrzeby należy wytrzeć je miękką ściereczką.
- 9 Gdy garnek do gotowania pusty, **NIE NALEŻY** nagrzewać go przez dłużej niż 10 minut. Może to uszkodzić powierzchnię do gotowania.
- 10 **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 11 Należy zachować ostrożność podczas obsmażania mięs i smażenia. Należy trzymać ręce i twarz z daleka od wyjmowanego garnka do gotowania, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ gorący olej może przyskać.
- 12 Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE WOLNO** używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 13 Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Należy upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.
- 14 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w przeznaczony do tego szufladzie.
- 15 **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 16 **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jego uszkodzenia należy natychmiast zaprzestać korzystania z niego i skontaktować się z obsługą klienta.
- 17 Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 18 **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 19 **NIE WOLNO** zasłaniać górnego otworu wlotowego powietrza lub tylnego otworu wylotowego pokrywy podczas jej zamknięcia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 20 **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane ani sprzedawane przez SharkNinja. **NIE WOLNO** umieszczać akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwekcyjnym, na kuchence ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu zewnętrznym. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 21 Podczas korzystania z urządzenia należy zapewnić co najmniej 15,25 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- 22 **ZAWSZE** przestrzegać maksymalnych i minimalnych ilości płynów określonych w instrukcjach i przepisach.
- 23 Aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń parą, umieścić urządzenie z dala od ścian i szafek podczas używania.
- 24 **NIGDY** nie używać funkcji **RAPID COOKER (SZYBKOWAR)** bez dodania wody lub składników na dno wyjmowanego garnka do gotowania.
- 25 **NIGDY** nie używać ustawienia **SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE)** bez jedzenia i płynów w wyjmowanym garnku do gotowania.
- 26 **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.

- 27 Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE** przekraczać maksymalnego poziomu (MAX) napełnienia garnka do gotowania. Przepaleniemia może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkownika urządzenia.
- 28 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.
- 29 Napięcia gniazdek elektrycznych mogą się różnić, co wpływa na wydajność i moc cieplną produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 30 Jeśli urządzenie wydziela czarny dym, natychmiast je odłączyć i przed wyjęciem garnka do gotowania i tacy Cook & Crisp zaccząkać, aż dym ustanie.
- 31 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. W trakcie pracy i po jej zakończeniu powierzchnie urządzenia są gorące. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.
- 32 Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność. Niewłaściwe użycie, w tym przesuwanie urządzenia, może skutkować obrażeniami ciała i poparzeniami.
- 33 Podczas pracy urządzenia gorąca para wydobywa się przez odpowietrznik. Należy umieścić urządzenie w taki sposób, aby otwór wentylacyjny nie był skierowany w stronę przewodu zasilającego, gniazdek elektrycznych, szafek ani innych urządzeń. Trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od odpowietrznika.
- 34 Podczas korzystania z ustawienia **SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE)**, **ZAWSZE** trzymać pokrywę zamkniętą.
- 35 Garnek do gotowania, i Taca Cook & Crisp stają się ekstremalnie gorące podczas

- gotowania. Unikać gorącej pary i powietrza podczas wyjmowania garnka do gotowania i tacy Cook & Crisp z urządzenia, i **ZAWSZE** umieszczać je na powierzchni odpornej na ciepło w wyjęciu. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 36 **ZAWSZE** podnosić pokrywę za uchwyt z przodu urządzenia. **NIE** podnosić pokrywy z boku, ponieważ może uwolnić się gorąca para.
  - 37 Wyjmowany garnek do gotowania może być ekstremalnie ciężki, gdy jest pełen składników. Podczas podnoszenia garnka z podstawy urządzenia należy zachować ostrożność.
  - 38 **NIE** dotykać akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po gotowaniu, ponieważ podczas tego procesu stają się one bardzo gorące. Aby zapobiec poparzeniom lub urazom, należy **ZAWSZE** zachować ostrożność przy obsłudze produktu. Używać narzędzi z długą rączką oraz ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych.
  - 39 Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci.
  - 40 Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
  - 41 Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed czyszczeniem, wyłączyć je i odłączyć od gniazdka.
  - 42 **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Od powierzchni mogą odpaść fragmenty, które mogą dotknąć podzespołów elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
  - 43 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.



Wskazuje na konieczność zapoznania się z tą instrukcją, aby poznać działanie i użytkowanie produktu.



Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.



Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.

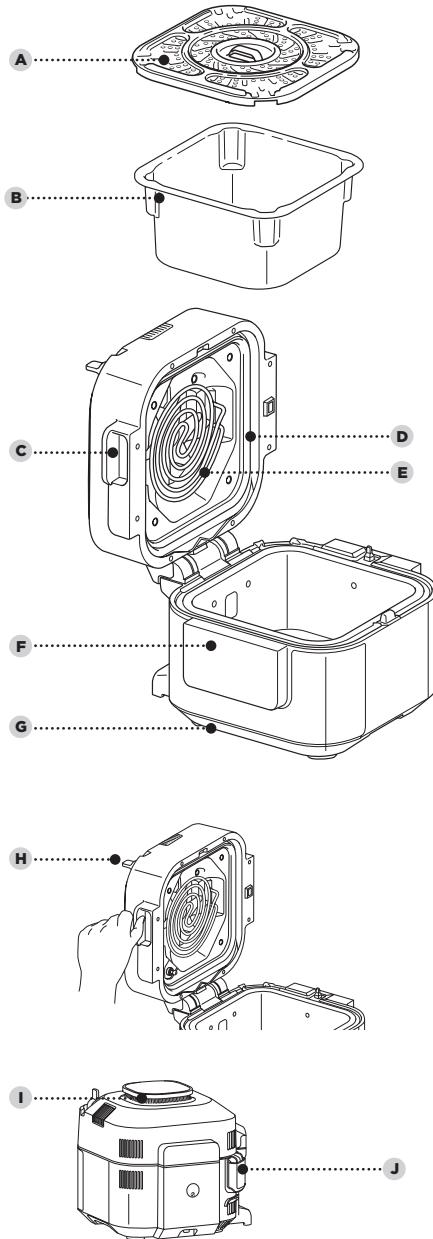


Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

## ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ



- A** Taca Cook & Crisp
- B** Wyjmowany garnek do gotowania o pojemności 5,7 l
- C** Uchwyt pokrywy
- D** Pokrywa szybkaru
- E** Element grzejny
- F** Panel sterowania
- G** Podstawa szybkaru
- H** Smart Switch
- I** Otwór wylotowy powietrza
- J** Zbiornik kondensacyjny



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1** Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe i taśmę z urządzenia. Niektóre naklejki powinny pozostać na urządzeniu na stałe, usuń **TYLKO** naklejki z napisem „peel here” (odklej tutaj).
- 2** Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3** Umyj wyjmowany garnek, tacę Cook & Crisp oraz zbiornik kondensacyjny w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie spłucz i wysusz.

Aby zamówić części zamienne lub dodatkowe i akcesoria, odwiedź stronę [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## INSTRUKCJE MONTAŻU AKCESORIÓW TACA COOK & CRISP

### Pozycja górna

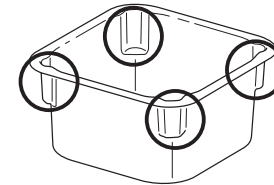
Użyj pozycji górnej dla dań mięsnych i warzywnych, postępując zgodnie z instrukcjami przepisów Speedi Meals (Speedi Meals) lub podczas korzystania z grilla.

### Pozycja dolna

Użyj pozycji dolnej do tradycyjnego gotowania na parze i smażenia powietrzem. Rekomendacje dotyczące pozycji tacy można znaleźć w tabelach i przepisach.



Aby ustawić tacę Cook & Crisp w pozycji górnej, najpierw obróć nóżki tacy na zewnątrz, aby wystawały poza cztery rogi tacy. Nogi powinny znajdować się na półkach u podstawy każdego rowka, dzięki czemu taca pozostanie podniesiona w garnku.



**UWAGA:** Przed umieszczeniem tacy Cook & Crisp w pozycji górnej upewnij się, że umieszczono na dnie garnka wszystkie niezbędne składniki.

**UWAGA:** Przepisy wykorzystujące funkcję Speedi Meals (Speedi Meals) wymagają, aby taca Cook & Crisp była ustawiona w pozycji górnej.

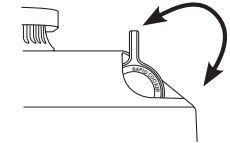
Aby ustawić tacę Cook & Crisp w pozycji dolnej, obróć nóżki tacy do wewnątrz, tak aby były zwrócone w kierunku spodu tacy. Dzięki temu taca Cook & Crisp będzie znajdować się na dnie garnka.

## UŻYWANIE SMART SWITCH

SmartSwitch pozwala na zmianę między dwoma trybami gotowania, które są oznaczone na przełączniku:

- Rapid Cooker (Szybkowar)
- Air Fry/Cooker (Smażenie beztłuszczowe/Palnik)

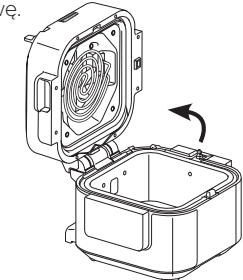
Pozycja SmartSwitch wskazuje, które funkcje gotowania są dostępne do wyboru.



## OTWIERANIE I ZAMYKANIE POKRYWY

Aby otworzyć lub zamknąć pokrywę w dowolnym momencie, użyj uchwytu znajdującego się na przednim środku urządzenia, tuż nad panelem sterowania.

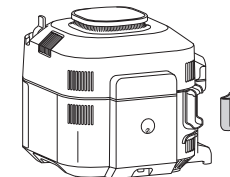
Gdy SmartSwitch jest w pozycji RAPID COOKER (SZYBKOWAR) lub AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK), możesz otworzyć i zamknąć pokrywę.

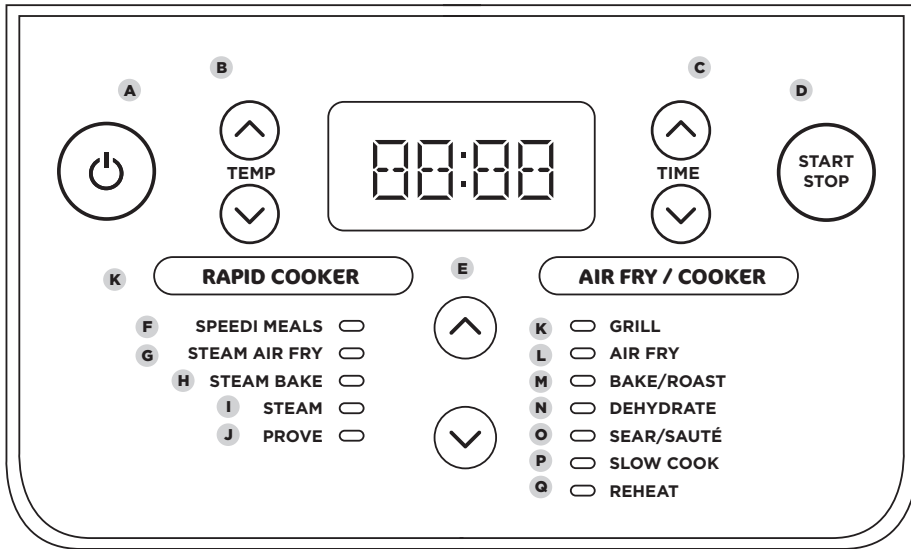


## ZDEJMOWANIE I MONTAŻ ZBIORNIKA KONDENSACYJNEGO

Aby zamontować zbiornik kondensacyjny, wsuń go w szczelinę w podstawie urządzenia. Aby go wyjąć, wysuń go w celu ręcznego umycia po każdym użyciu.

**UWAGA:** Upewnij się, że nadmiar wody zebrany w zbiorniku kondensacyjnym został opróżniony po gotowaniu.





## PRZYCISKI STEROWANIA

- A** : Przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.
- B** **LEWE STRZAŁKI**: Użyj strzałek w górę/w dół z lewej strony wyświetlacza, aby dostosować temperaturę gotowania.
- C** **PRAWY STRZAŁKI**: Użyj strzałek góra/dół z prawej strony wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania.
- D** **Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**: Naciśnij, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie przycisku podczas gotowania zatrzyma aktualną funkcję gotowania.
- E** **STRZAŁKI ŚRODKOWE**: Gdy wybierzesz tryb za pomocą SmartSwitch, użyj centralnych strzałek, aby przewijać dostępne funkcje, aż Twoja pożądana funkcja zostanie podświetlona.

## FUNKCJE GOTOWANIA

### RAPID COOKER (SZYBKOWAR)

- F** **SPEEDI MEALS (SPEEDI MEALS)**: Użyj tej funkcji, jeśli chcesz przygotować szybkie i smaczne posiłki w mniej niż 30 minut.
- G** **STEAM AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE Z GOTOWANIEM NA PARZE)**: Użyj, aby stworzyć połączenie soczystych i chrupiących rezultatów.
- H** **STEAM BAKE (PIECZENIE Z GOTOWANIEM NA PARZE)**: Piecz puszyste ciasta i szybkie chleby.

- I** **STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)**: Użyj do delikatnego gotowania delikatnych potraw w wysokiej temperaturze.
- J** **PROVE (GAROWANIE CIASTA)**: Tworzy warunki, w których ciasto może dojrzeć i wyrosnąć.

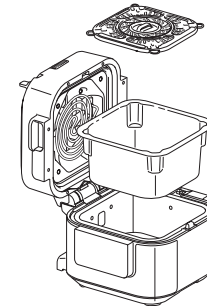
### TRYB AIR FRY / COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE / PALNIK)

- K** **GRILL (GRILLOWANIE)**: Użyj wysokiej temperatury z góry, aby skarmelizować i zrumienić wierzch potraw.
- L** **AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)**: Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom kruchość i chrupkość z niewielką ilością lub bez oleju.
- M** **BAKE/ROAST (WYPIEKI/PIECZENIE)**: Używaj urządzenia jak piekarnika z suchym ogrzewaniem do delikatnych mięs, pieczonych smakotyków i nie tylko.
- N** **DEHYDRATE (SUSZENIE)**: Możesz osuszać kawałki mięsa, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.
- O** **SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ)**: Użyj urządzenia jak płyty grzewczej do obsmażania mięsa, podsmażania warzyw, duszenia sosów i więcej.
- P** **SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE)**: Gotuje jedzenie w niższej temperaturze przez dłuższy czas.
- Q** **REHEAT (ODGRZEWANIE)**: Odświeżaj resztki, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazda ściennego, a następnie naciśnij przycisk zasilania .

## Speedi Meals (Speedi Meals)

- 1 Przed rozpoczęciem upewnij się, że wyjęto tacę Cook & Crisp z dna garnka.
- 2 Dodaj płyn i składniki zgodnie z przepisem na dno garnka.
- 3 Wyciągnij nóżki na tacce Cook & Crisp, a następnie umieść tacę w pozycji górnej w garnku. Połóż składniki na tackę zgodnie z instrukcjami przepisu.



- 4 Przesuń SmartSwitch do pozycji RAPID COOKER (SZYBKOWAR), a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać SPEEDI MEALS (SPEEDI MEALS). Wyświetli się domyślne ustawienie. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150°C do 240°C w skokach co 5 stopni.

**UWAGA:** Dla temperatur powyżej 210°C maksymalny czas gotowania wynosi 30 minut.



- 5 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 1 godziny.
- 6 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 7 Wyświetlacz pokaże paski postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę. Kiedy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, zegar zacznie odliczanie.

- 8 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec). Jeśli przygotowanie Twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię nagrzewanie wstępne.

**UWAGA:** Po zakończeniu gotowania wyjmij składniki białkowe lub warzywa z tacy Cook & Crisp. Następnie użyj szczyptę z silikonowymi końcówkami, aby chwycić środkowe uchwyty i wyjąć tacę z urządzenia.

## Steam Air Fry (Smażenie beztłuszczowe z gotowaniem na parze)

- 1 Umieść składniki zgodnie z przepisem.
- 2 Przesuń SmartSwitch na pozycję RAPID COOKER (SZYBKOWAR). Użyj strzałek na środku, aby wybrać funkcję STEAM AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE Z GOTOWANIEM NA PARZE). Wyświetli się domyślne ustawienie. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150°C do 220°C w skokach co 5 stopni.



- 3 Użyj strzałek w górę i dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania do 1 minuty do 1 godziny, w 1-minutowych odstępach oraz od 1 do 4 godzin w 5-minutowych odstępach.

**UWAGA:** Dla temperatur powyżej 210°C maksymalny czas gotowania wynosi 30 minut.

- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Wyświetlacz pokaże paski postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę.
- 6 Kiedy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, zegar zacznie odliczanie.

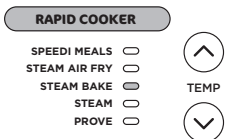


- 7 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec). Jeśli przygotowanie Twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię nagrzewanie wstępne.

## UŻYWANIE FUNKCJI RAPID COOKER (SZYBKOWAR) - CD.

### Steam Bake (Pieczenie z gotowaniem na parze)

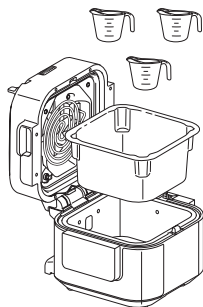
- 1 Upewnij się, że taca Cook & Crisp jest umieszczona na dolnej pozycji. Umieść akcesoria do pieczenia na górze tacy.
- 2 Przesuń SmartSwitch na RAPID COOKER (SZYBKOWAR), następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać STEAM BAKE (PIECZENIE Z GOTOWANIEM NA PARZE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 120°C do 210°C w skokach co 5 stopni.
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny i 15 minut, z krokiem co 1 minutę.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Wyświetlacz pokaże paski postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę.



- 6 Po zakończeniu nagrzewania wstępnego, minutnik zacznie odliczać czas.
- 7 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec). Jeśli przygotowanie Twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię nagrzewanie wstępne.

### Steam (Gotowanie na parze)

- 1 Aby rozpocząć, dodaj wodę do dolnej części garnka. Upewnij się, że taca Cook & Crisp jest umieszczona w dolnej pozycji i dodaj składniki.



- 2 Przesuń SmartSwitch na RAPID COOKER (SZYBKOWAR), następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać STEAM (GOTOWANIE NA PARZE).



- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 1 godziny.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.

**UWAGA:** Nie ma możliwości dostosowania temperatury przy użyciu funkcji STEAM (GOTOWANIE NA PARZE).

- 5 Urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne, aby doprowadzić ciecz do wrzenia. Wyświetlacz pokaże paski postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura i minutnik zacznie odliczać czas. Animacja nagrzewania wstępnego będzie wyświetlana, dopóki urządzenie nie osiągnie temperatury, a następnie na wyświetlaczu pojawi się odliczający czasomierz.



- 6 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

## UŻYWANIE FUNKCJI RAPID COOKER (SZYBKOWAR) - CD.

### Prove (Garowanie ciasta)

- 1 Umieść ciasto w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.
- 2 Urządzenie zostanie domyślnie ustawione na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żadaną temperaturę.
- 3 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 15 minut od 1 do 12 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć garowanie.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).  
5 Wymij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

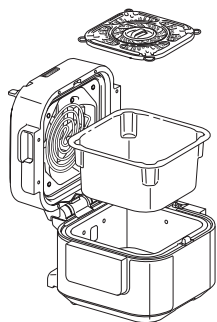
**UWAGA:** Temperatura jest ustawiona na 75°C. Ustaw temperaturę na 35°C dla funkcji PROVE (GAROWANIE CIASTA).

**UWAGA:** Podczas korzystania z funkcji PROVE (GAROWANIE CIASTA) zapoznaj się z zalecanymi temperaturami bezpiecznymi dla żywności w lokalnym urzędzie ds. norm żywności.

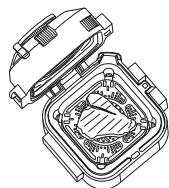
## UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK)

### Grill (Grillowanie)

- 1 Upewnij się, że taca Cook & Crisp jest umieszczona na pozycji górnej.



- 2 Umieść składniki na tacy Cook & Crisp, a następnie zamknij pokrywę.



- 3 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK), a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać GRILL (GRILLOWANIE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 210°C do 240°C.

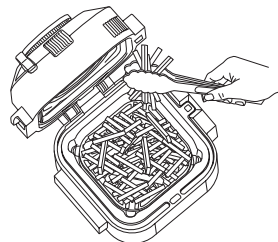


- 4 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 30 minut.
- 5 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 6 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

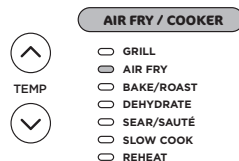
**UWAGA:** Przed użyciem funkcji AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE), pozwól urządzeniu nagrzać się przez 5 minut, tak jak w konwencjonalnym piekarniku.

### Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

- 1 Upewnij się, że taca Cook & Crisp jest umieszczona na dolnej pozycji.
- 2 Dodaj składniki do garnka i zamknij pokrywę.



- 3 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK), urządzenie domyślnie ustawi się na AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150°C do 210°C.



- 4 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 1 godziny.
- 5 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.

**UWAGA:** Dla najlepszych rezultatów zaleca się okresowe potrząsanie składnikami podczas smażenia beztłuszczowego. Możesz otworzyć pokrywę i wyjąć garnek, aby potrząsnąć lub przemieszczać składniki, aby równomiernie się zrumieniły. Po zakończeniu opuść garnek z powrotem do urządzenia i zamknij pokrywę. Gotowanie automatycznie wznowi się po zamknięciu pokrywy.

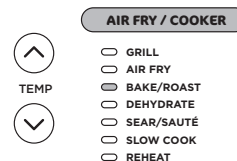
- 6 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

## UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK) — CD.

**UWAGA:** Przed użyciem funkcji Bake/Roast (Wypieki/Pieczenie) pozwól urządzeniu nagrzać się przez 5 minut, tak jak w konwencjonalnym piekarniku.

### Bake/Roast (Wypieki/Pieczenie)

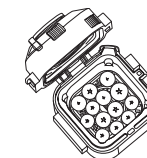
- 1 Upewnij się, że taca Cook & Crisp jest umieszczona na dolnej pozycji garnka.
- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK), a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać BAKE/ROAST (WYPIEKI/PIECZENIE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 120°C do 210°C.



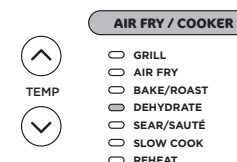
- 3 Użyj strzałek w górę i dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania do 1 godziny, w 1-minutowych odstępach oraz od 1 do 4 godzin w 5-minutowych odstępach.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

### Dehydrate (Suszenie)

- 1 Upewnij się, że taca Cook & Crisp jest umieszczona na dolnej pozycji.



- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK), a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać DEHYDRATE (SUSZENIE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 40°C do 90°C.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania pomiędzy 1 a 12 godzin, co 15 minut.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).



## UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK) – CD.

### Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté)

- 1 Przed rozpoczęciem, upewnij się, że wyjęto tacę Cook & Crisp z garnka. Włóż składniki do garnka.
- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK), a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać "Lo1," "2," "3," "4," lub "Hi5."



**UWAGA:** Nie ma możliwości dostosowania czasu przy użyciu funkcji Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté).

- 3 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 4 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby wyłączyć funkcję SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ). Aby przełączyć się na inną funkcję gotowania, naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), żeby zakończyć bieżącą funkcję gotowania, a następnie użyj Smart Switch i centralnych strzałek, aby wybrać żądaną funkcję.

**UWAGA:** Możesz używać tej funkcji z otwartą lub zamkniętą pokrywą.

**UWAGA: ZAWSZE** używaj w garnku do gotowania naczyń nieprzysięgających. **NIE WOLNO** używać metalowych przyborów, ponieważ zarysują one powłokę nieprzysięgającą garnka.

**UWAGA:** FUNKCJA SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ) wyłączy się automatycznie po 1 godzinie dla "4" i "Hi5" oraz po 4 godzinach dla "LO1," "2," and "3."

### Slow Cook (Wolne gotowanie)

- 1 Przed rozpoczęciem, upewnij się, że wyjęto tacę Cook & Crisp i dodaj składniki na dno garnka. **NIE** napełniaj garnka powyżej maksymalnej linii napełnienia (wskazanej wewnątrz garnka).
- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK), a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać "Hi" (Wysokie obroty), "Lo" (Niskie obroty) lub "bUFFET" (Bufet).



- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania.

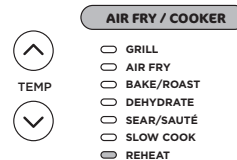
**UWAGA:** Ustawienie czasu dla -SLOW COOK BUFFET (WOLNE GOTOWANIE - BUFET) można dostosować w przedziale od 2 do 12 godzin; ustawienie czasu dla SLOW COOK LO (WOLNE GOTOWANIE - NISKIE OBROTY) można dostosować w przedziale od 6 do 12 godzin. Ustawienie czasu SLOW COOK HI (WOLNE GOTOWANIE - WYSOKIE OBROTY) można dostosować w przedziale od 4 do 12 godzin.

- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie zapiszczy, automatycznie przełączy się na tryb Keep Warm (Podgrzewanie) i zacznie odliczanie.

## UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/PALNIK) – CD.

### Reheat (Odgrzewanie)

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płyty grillowe (opcjonalnie), a następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.
- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz REHEAT (ODGRZEWANIE) przy użyciu pokrętki.

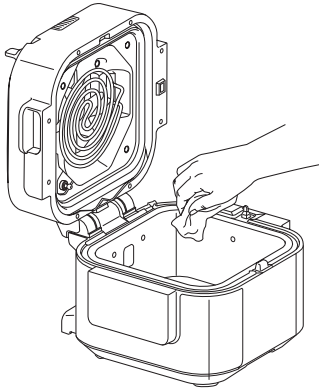


- 4 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.
- 5 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć odgrzewanie.
- 6 Po zakończeniu odgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).
- 7 Wyjmij składniki, używając szpiczyc z silikonowymi końcówkami.

**UWAGA:** temperatura jest zaprogramowana na 170°C.



## Zmywarka i mycie ręczne



Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- 1 Odłącz urządzenie od gniazdka i upewnij się, że jest całkowicie chłodne przed rozpoczęciem czyszczenia.
- 2 Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką.
- 3 Garnek do gotowania, taca Cook & Crisp oraz zbiornik kondensacyjny mogą być myte w zmywarce.

**UWAGA: NIGDY** nie wkładaj podstawy do zmywarki ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie.

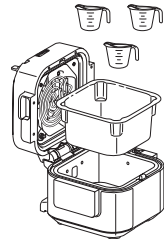
- 4 Jeśli resztki jedzenia są przyklejone do garnka lub tacy Cook & Crisp, napełnij garnek wodą i pozostaw do namoczenia przed czyszczeniem. **NIE** używaj zmywaka do szorowania. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do mycia naczyń z nylonową wkładką lub szczotką.
- 5 Wysusz na powietrzu wszystkie części po każdym użyciu.

## CZYSZCZENIE POKRYWY

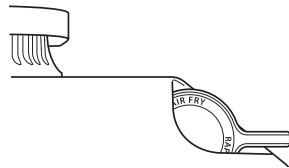
Zalecamy sprawdzenie wnętrza pokrywy przed gotowaniem z wykorzystaniem „funkcji gotowania na mokro”, które obejmują Slow Cook (Wolne gotowanie), Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté) oraz wszystkie funkcje Rapid Cooker (Szybkiowar). Jeśli zobaczysz jakiegokolwiek resztki jedzenia lub nagromadzenie tłuszczu na elemencie grzewczym lub wentylatorze, zalecamy wykonanie czyszczenia parowego urządzenia (patrz instrukcje poniżej), a następnie wytarcie wnętrza pokrywy.

### INSTRUKCJE CZYSZCZENIA PAROWEGO:

- 1 Napełnij garnek 700 ml wody.



- 2 Przesuń SmartSwitch na pozycję RAPID COOKER (SZYBKOWAR).



- 3 Wybierz funkcję STEAM (GOTOWANIE NA PARZE) i ustaw czas na 30 minut. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).
- 4 Kiedy czas dobiegnie do zera i urządzenie ostygnie, użyj mokrej ściereki lub gąbki, aby wytrzeć wnętrze pokrywy. **UWAGA:** Podczas czyszczenia wnętrza pokrywy nie dotykaj wentylatora.
- 5 Powtórz kroki 3 i 4 w razie potrzeby i dokładnie wyczyść miejscowo, jeżeli jest to konieczne.
- 6 Usuń wodę z garnka i upewnij się, że zarówno garnek do gotowania, jak i taca Cook & Crisp zostały dobrze wypłukane, aby usunąć wszelkie pozostałości.

**UWAGA:** Upewnij się, że nadmiar wody zebrany w zbiorniku kondensacyjnym został opróżniony.

## Jak gotować ciśnieniowo?

- To urządzenie **nie** posiada funkcji gotowanie ciśnieniowe. Zamiast tego, możesz ugotować szybko, korzystając z funkcji RAPID COOKER (SZYBKOWAR). Zapoznaj się z książką kucharską, aby zaczerpnąć inspiracji.

## Paski postępu są wyświetlane na ekranie, gdy używasz funkcji RAPID COOKER (SZYBKOWAR).

- To wskazuje, że urządzenie gromadzi parę. Gdy urządzenie zakończy pracę, zaczniesz odliczanie ustawionego czasu gotowania.

## Podczas korzystania z funkcji RAPID COOKER (SZYBKOWAR) z urządzenia wydobywa się dużo pary.

- To normalne, że para wydostaje się przez wentyl podczas gotowania. Zachowaj odpowiednią przestrzeń podczas używania tego urządzenia i upewnij się, że wentyl nie jest skierowany w stronę przewodu zasilającego, gniazdka elektrycznego ani szafek.

## Urządzenie odlicza czas w górę, a nie w dół.

- Cykl gotowania został zakończony i urządzenie jest w trybie Keep Warm (Podgrzewanie).

## Na ekranie pojawia się komunikat „ADD POT” (DODANIE NACZYNIĄ).


- Garnek do gotowania nie znajduje się wewnątrz podstawy urządzenia. Garnek do gotowania jest wymagany do wszystkich funkcji.

## Na ekranie pojawia się komunikat „SHUT LID” (ZAMKNIJ POKRYWY).

- Pokrywa jest otwarta i musi być zamknięta, aby wybrana funkcja mogła się rozpocząć.

## PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- 1 Podczas korzystania z naszych tabel potraw w książce kucharskiej, dla większych kawałków mięsa dodaj 3 do 5 minut do czasu gotowania (należy jednak pamiętać, że może to spowodować rozgotowanie ziaren). Zalecamy trzymanie się sugerowanej wysokości i wagi mięsa.
- 2 Aby składniki równomiernie się opiekiły, ułóż równą warstwę na dnie garnka do gotowania, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.

- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?**  
Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch stref?**  
Wybierz żadaną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- **Czy jednostkę trzeba wstępnie rozgrzać?**  
Jednostka nie wymaga wstępnego rozgrzewania.
- **Czy mogę gotować różne potrawy w poszczególnych strefach bez obaw o zanieczyszczenie krzyżowe?**  
Tak, obie strefy są niezależne, mają oddzielne elementy grzewcze i wentylatory.
- **Jak wstrzymać odliczanie czasu?**  
Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflad z urządzenia. Aby wznowić gotowanie, wsuń szufladę z powrotem w ciągu 2 minut. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się automatycznie.
- **Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?**  
Aby zatrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij jej przycisk, a następnie START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Aby zatrzymać obie strefy, wystarczy nacisnąć przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).
- **Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?**  
Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obsługi i stawiaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
- **Kiedy należy używać płyty grillowej?**  
Używaj płyty grillowej, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Płyta podnosi żywność w szufladzie, aby powietrze mogło krążyć pod i wokół niej, równomiernie gotując składniki.
- **Dlaczego jedzenie nie jest w pełni ugotowane?**  
Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się opiekiły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Potrząśnij szufladą, aby podrzucić składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy użyć strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- **Dlaczego jedzenie jest przypalone?**  
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawniej postępuj w trakcie gotowania i wyjmij jedzenie, gdy osiągnie pożądaną poziom zarumienienia. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.
- **Dlaczego niektóre składniki są zdmuchiwane podczas smażenia beztłuszczowego?**  
Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć luźne, lekkie składniki, takie jak górna kromka na kanapce.
- **Czy mogę smażyć beztłuszczowo wilgotne, panierowane składniki?**  
Tak, ale użyj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć produkty w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Mocno dociśnij panierkę, aby wentylator nie zdmuchnął bułki tartej z panierowanych produktów.
- **Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy?**  
Oznacza to, że potrawa jest gotowa lub że rozpoczęło się gotowanie w drugiej strefie.
- **Dlaczego ekran wyświetlacza jest czarny?**  
Jednostka jest w trybie czuwania. Naciśnij przycisk zasilania , aby ponownie je włączyć.

Przy zakupie produktu w Polsce przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. My udzielamy dodatkowej, dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

Poniższe postanowienia opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę.

### Gwarancje Ninja

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Wsparcie znajdziesz też online na stronie [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od daty zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat produktu.

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).
- W celu rejestracji online odwiedź stronę [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### WAŻNE:

- A garantia só cobre o produto a partir da data de compra e no país de compra
- Prosimy o zachowanie paragonu. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

### Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane na wypadek konieczności kontaktu z Tobą. Możesz też otrzymywać wskazówki i porady na temat optymalnego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najbardziej aktualne informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

### Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

### Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

1. Normalnego zużycia eksploatacyjnego części (takich jak akcesoria). Części zamienne można nabyć na stronie [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym lub nadmiernym użytkowaniem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub nieostrożnym obchodzeniem się podczas transportu.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

### Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja

Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.


# OBRIGADO

por adquirir a Ninja Speedi Rapid Cooker



## REGISTE A SUA COMPRA EM

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Faça a leitura do código QR com um dispositivo móvel

## REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: \_\_\_\_\_

Número de série: \_\_\_\_\_

Data da compra: \_\_\_\_\_  
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 230 V - 50 Hz

Watts: 1760 W

O consumo de energia em espera é de 0,4 W.

O aparelho entra automaticamente no modo de espera após 10 minutos de inatividade.

**SUGESTÃO:** pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.

# ÍNDICE

<b>Salvaguardas importantes</b> .....	<b>164</b>
<b>Peças e acessórios</b> .....	<b>166</b>
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>166</b>
<b>Conjunto de acessórios e Smart Switch</b> .....	<b>167</b>
<b>Utilização do painel de controlo</b> .....	<b>168</b>
Botões de operações .....	168
Funções de cozedura .....	168
<b>Utilizar as funções Rapid Cooker (Rapid Cooker)</b> .....	<b>169</b>
Speedi Meals (Refeições Speedi) .....	169
Steam Air Fry (Fritar a ar a vapor) .....	169
Steam Bake (Cozer a vapor) .....	170
Steam (Vapor) .....	170
Prove (Levedar) .....	171
<b>Usar as funções Air Fry/Cooker (Fritar a ar/Placa)</b> .....	<b>172</b>
Grill (Grelhar) .....	172
Air Fry (Fritar a ar) .....	172
Bake/Roast (Cozer/Assar) .....	173
Dehydrate (Desidratar) .....	173
Sear/Sauté (Alourar/Saltar) .....	174
Slow Cook (Cozinhar lentamente) .....	174
Reheat (Reaquecer) .....	175
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>176</b>
Na máquina de lavar loiça ou à mão .....	176
Limpar a tampa .....	176
<b>Guia de resolução de problemas</b> .....	<b>177</b>
<b>Dicas úteis</b> .....	<b>177</b>

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

## ⚠️ AVISO

- 1 Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- 2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, caso tenham supervisão e tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 3 Mantenha o aparelho e o cabo respetivo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças ou que estas brinquem com ele. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 4 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. **NÃO** deixe o cabo pendurado nas bordas de mesas ou balcões nem coloque o aparelho perto de superfícies quentes ou perto de um queimador a gás ou elétrico ou num forno aquecido.
- 5 **NÃO** coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou placa elétrica ou num forno aquecido.
- 6 O vapor e os alimentos quentes dentro da panela interior podem resultar em queimaduras graves. Mantenha **SEMPRE** as mãos, o rosto e outras partes do corpo afastados da válvula de libertação antes ou durante a libertação e ao abrir a tampa após a cozedura.
- 7 **NÃO** utilize o aparelho sem a panela de cozedura colocada.
- 8 Antes de colocar a panela de cozedura amovível na base do robô, certifique-se de que a panela e a base do robô estão limpas e secas, limpando-as com um pano macio.
- 9 Quando a Panela de cozinha amovível está vazia, **NÃO** a aqueça durante mais de 10 minutos. Se o fizer, poderá danificar a superfície de cozedura.
- 10 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- 11 É necessário ter cuidado ao tostar carnes e ao saltar. Mantenha as mãos e o rosto afastados da panela de cozedura amovível, especialmente ao adicionar novos ingredientes, pois pode haver salpicos de óleo quente.
- 12 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 13 Destina-se apenas a utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 14 Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido. Cozinhe apenas na gaveta fornecida.
- 15 **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou ficarem enredadas nele e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- 16 **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte o Apoio ao Cliente.
- 17 O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de telecomando separado.
- 18 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 19 **NÃO** cubra o orifício superior de entrada de ar ou o orifício posterior de saída de ar enquanto a tampa estiver fechada. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
- 20 **NÃO** utilize acessórios não recomendados ou que não sejam vendidos pela SharkNinja. **NÃO** coloque acessórios num micro-ondas, torradeira, forno de convecção ou convencional ou sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- 21 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15,25 cm por cima e em todos os lados para permitir uma circulação de ar adequada.
- 22 Respeite **SEMPRE** as quantidades máximas e mínimas de líquido indicadas nas instruções e nas receitas.
- 23 Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque o aparelho afastado de paredes e armários durante a utilização.
- 24 **NUNCA** use as funções **RAPID COOKER (RAPID COOKER)** sem adicionar água e/ou ingredientes ao fundo da panela de cozedura removível.
- 25 **NEVER** utilize a definição **SLOW COOK (COZEDURA LENTA)** sem que haja alimentos e líquidos na panela de cozedura amovível.
- 26 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 27 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado nem ultrapasse o nível de enchimento MÁX. da panela de cozedura. Encher demasiado pode causar ferimentos, danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- 28 **NÃO** utilize este aparelho para cozinhar arroz instantâneo.

- 29 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho e a produção de calor do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize uma sonda para verificar se a comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.
- 30 Caso o aparelho liberte fumo preto, desligue-o imediatamente da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a panela de cozedura e o recipiente ou o tabuleiro Cook & Crisp.
- 31 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos estão quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, use **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.
- 32 Deve ter o máximo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes. A utilização indevida, incluindo mover o robô, pode resultar em ferimentos pessoais, como queimaduras graves.
- 33 Quando o aparelho estiver em funcionamento, o vapor quente é libertado através da abertura do bocal de ar. Coloque o aparelho de modo a que a libertação do vapor não esteja dirigida para o cabo de alimentação, tomadas, armários ou outros aparelhos. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da abertura de ventilação.
- 34 Quando utilizar a definição **SLOW COOK (COZEDURA LENTA)**, mantenha **SEMPRE** a tampa fechada.
- 35 A panela de cozedura e o tabuleiro Cook & Crisp ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o vapor e o ar quentes ao retirar a panela de cozedura e o tabuleiro Cook & Crisp do aparelho e coloque-os **SEMPRE** numa superfície resistente ao calor depois de os remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.
- 36 Levante a tampa **APENAS** pela pega existente na parte da frente do aparelho. **NÃO** levante a tampa pelos lados, porque será libertado vapor escaldante.
- 37 A Panela de cozinha amovível pode ser extremamente pesada quando está cheia de ingredientes. Deve ter cuidado ao levantar a panela da base do robô.
- 38 **NÃO** toque nos acessórios durante ou imediatamente após a cozedura, uma vez que ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Para evitar queimaduras ou danos pessoais, tenha **SEMPRE** cuidado ao manusear o produto. Utilize utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- 39 A limpeza e manutenção não podem ser realizadas por crianças.
- 40 Deixe o aparelho arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.
- 41 Quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza, desligue-o e depois retire a ficha da tomada.
- 42 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.
- 43 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.



Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos pessoais, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.



Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.

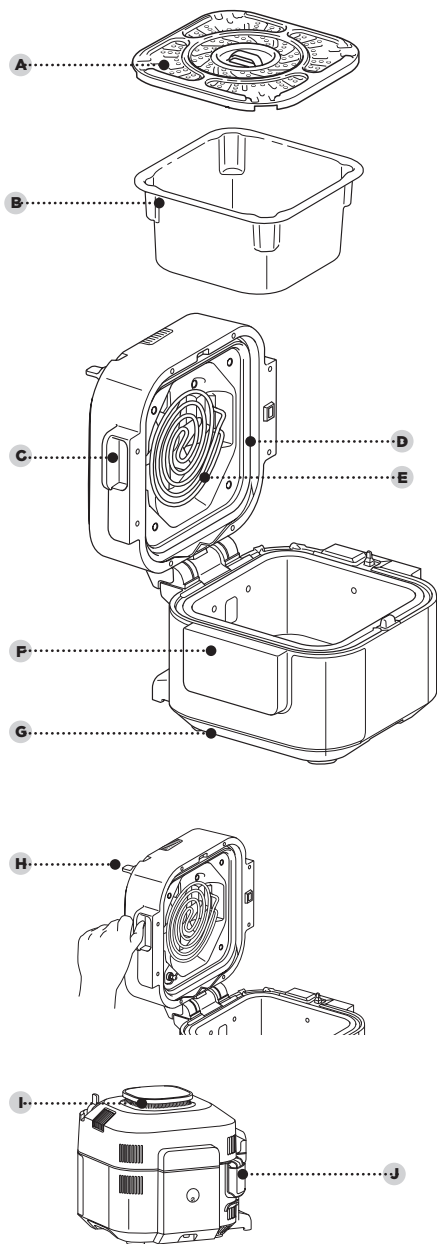


Apenas para utilização doméstica no interior.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## PEÇAS E ACESSÓRIOS

- A** Tabuleiro Cook & Crisp
- B** Panela de cozedura amovível de 5,7 l
- C** Pega da tampa
- D** Tampa do robô
- E** Elemento de aquecimento
- F** Painel de controlo
- G** Base do robô
- H** Smart Switch
- I** Abertura de saída de ar
- J** Coletor de condensação



### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1** Remova e elimine qualquer material de embalagem e fita adesiva do aparelho. Algumas etiquetas devem ser permanentemente mantidas no aparelho. Remova **APENAS** as etiquetas com a indicação “peel here” para retirar.
- 2** Dê especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3** Lave a panela de cozedura amovível, o tabuleiro Cook & Crisp e o coletor de condensação em água quente com detergente e depois enxague e deixe secar bem.

Para encomendar peças adicionais ou sobresselentes e acessórios, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

## CONJUNTO DE ACESSÓRIOS E SMART SWITCH

### INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DE ACESSÓRIOS

#### TABULEIRO COOK & CRISP

##### Posição superior

Utilize a posição superior para proteínas e vegetais quando seguir as instruções da receita para Speedi Meals (Refeições Speedi) ou quando utilizar o grelhador.

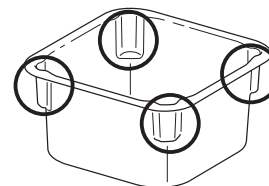


##### Posição inferior

Utilize a posição inferior para as capacidades tradicionais de fritura a vapor e a ar. Certifique-se de que consulta as tabelas e receitas para obter recomendações sobre a posição do tabuleiro de tostagem.



Para colocar o tabuleiro Cook & Crisp na posição superior, rode primeiro as pernas do tabuleiro para fora, para que se estendam para além dos quatro cantos do tabuleiro. As pernas devem assentar nos rebordos na base de cada ranhura, permitindo que o tabuleiro permaneça elevado na panela.



**NOTA:** antes de colocar o tabuleiro Cook & Crisp na posição superior, certifique-se de que adiciona os ingredientes necessários no fundo da panela.

**NOTA:** as receitas que utilizam a função Speedi Meals (Refeições Speedi) requerem que o tabuleiro Cook & Crisp seja configurado na posição superior.

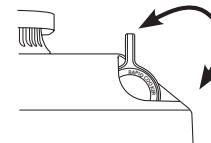
Para colocar o tabuleiro Cook & Crisp na posição inferior, rode as pernas do tabuleiro para dentro de modo a que fiquem viradas contra a parte inferior do tabuleiro. Isto permitirá que o tabuleiro Cook & Crisp repouse no fundo da panela.

### USAR SMART SWITCH

O SmartSwitch permite-lhe alternar entre os dois modos de cozedura, que estão identificados no interruptor para sua referência:

- Rapid Cooker (Rapid Cooker)
- Air Fry/Cooker (Fritar a ar/Placa)

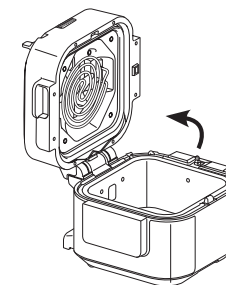
A posição do SmartSwitch determinará quais são as funções de cozedura disponíveis para seleção.



### COMO ABRIR E FECHAR A TAMPA

Para abrir ou fechar a tampa a qualquer momento, utilize a pega que está localizada no centro da frente da unidade, mesmo acima do painel de controlo.

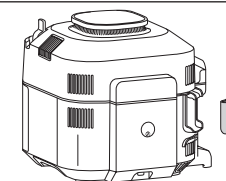
Pode abrir e fechar a tampa quando o SmartSwitch estiver na posição de RAPID COOKER (RAPID COOKER) ou AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO).



### RETIRAR E INSTALAR O COLETOR DE CONDENSÇÃO

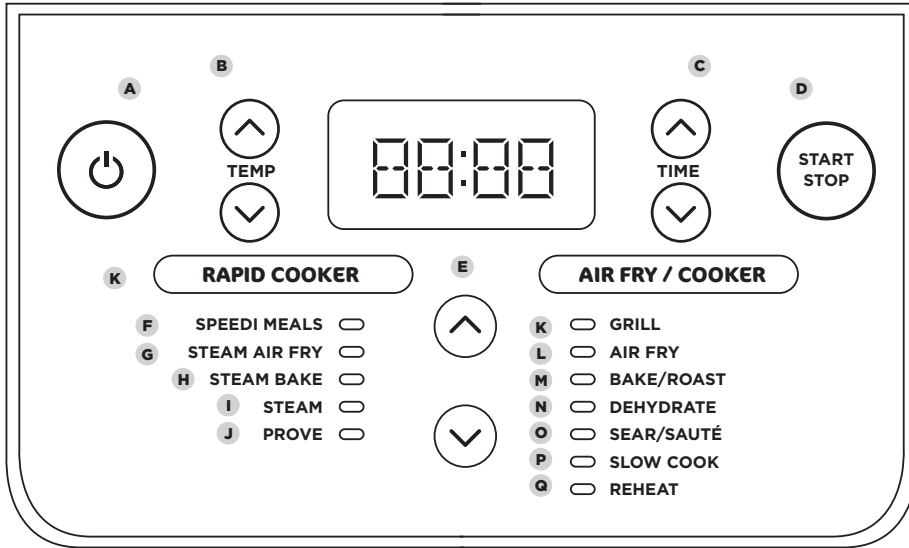
Para instalar o coletor de condensação, faça-o deslizar para dentro da ranhura da base do robô. Deslize-o para fora para o retirar e lavar após cada utilização.

**NOTA:** certifique-se de que esvaziou o excesso de água recolhido no coletor de condensação após a cozedura.





## UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



### BOTÕES DE OPERAÇÕES

- A** : o botão de alimentação desliga o aparelho e interrompe todas as funções de cozedura.
- B** **SETAS PARA A ESQUERDA:** use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para ajustar a temperatura de cozedura.
- C** **SETAS PARA A DIREITA:** use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura.
- D** **Botão START/STOP (INICIAR/PARAR):** pressione para começar a cozedura. Se premir o botão enquanto o aparelho estiver a cozinhar, a função de cozedura atual parará.
- E** **SETAS CENTRAIS:** uma vez escolhido um modo usando o SmartSwitch, use as setas ao centro para percorrer as funções disponíveis até que a função desejada seja realçada.

### FUNÇÕES DE COZEDURA

#### RAPID COOKER (RAPID COOKER)

- F** **SPEEDI MEALS (REFEIÇÕES SPEEDI):** utilize para criar refeições rápidas e deliciosas em menos de 30 minutos.
- G** **STEAM AIR FRY (FRITAR A AR COM VAPOR):** utilize para criar uma combinação de resultados suculentos e estaladiços.

- H** **ASTEAM BAKE (ASSAR A VAPOR):** coza bolos fofos e pães rapidamente.
- I** **STEAM (VAPOR):** cozinhe suavemente alimentos delicados a temperatura elevada.
- J** **PROVE (LEVEDAR):** crie um ambiente para a massa repousar e levedar

#### MODO DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/PLACA)

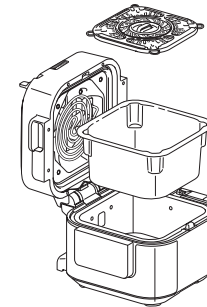
- K** **GRILL (GRELHAR):** utilize calor elevado a partir de cima para caramelizar e dourar as partes superiores dos seus alimentos.
- L** **AIR FRY (FRITAR A AR):** prepare alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.
- M** **BAKE/ROAST (COZER/ASSAR):** utilize o aparelho como um forno com calor seco para carnes tenras, doces e muito mais.
- N** **DEHYDRATE (DESIDRATAR):** desidrate carnes, frutas e vegetais para preparar snacks saudáveis.
- O** **SEAR/SAUTÉ (ALOURAR/SALTEAR):** utilize o aparelho como um fogão para dourar carnes, saltear vegetais, apurar molhos e muito mais.
- P** **SLOW COOK (COZEDURA LENTA):** cozinhe os seus alimentos com uma temperatura mais baixa durante períodos de tempo mais longos.
- Q** **REHEAT (REaquecer):** recupere as sobras aquecendo-as suavemente e obtendo resultados estaladiços.

## UTILIZAR AS FUNÇÕES RAPID COOKER (RAPID COOKER)

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão.

### Speedi Meals (Refeições Speedi)

- 1 Certifique-se de que remove o tabuleiro Cook & Crisp do fundo da panela antes de começar.
- 2 Adicione o líquido e os ingredientes de acordo com a receita no fundo da panela.
- 3 Puxe as pernas para fora do tabuleiro Cook & Crisp e, em seguida, coloque o tabuleiro na posição superior na panela. Adicione os ingredientes ao tabuleiro de acordo com as instruções da receita.



- 4 Mova o SmartSwitch para RAPID COOKER (RAPID COOKER), depois use as setas centrais para selecionar SPEEDI MEALS (REFEIÇÕES SPEEDI). Serão apresentadas as predefinições. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 150 °C e 240 °C em incrementos de 5 graus.

**NOTA:** para temperaturas superiores a 210 °C, o tempo máximo de cozedura é de 30 minutos.



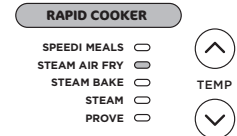
- 5 Use as setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora.
- 6 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.
- 7 O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor. Quando o aparelho alcançar o nível adequado de vapor, o temporizador começará a contagem decrescente.

- 8 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim). Se os alimentos precisarem de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

**NOTA:** quando a cozedura estiver concluída, retire as proteínas e/ou os legumes do tabuleiro Cook & Crisp. Em seguida, utilize pinças com pontas de silicone para agarrar nas pegas centrais e retirar o tabuleiro da unidade.

### Steam air fry (Fritar a ar com vapor)

- 1 Coloque os ingredientes de acordo com a receita.
- 2 Mova o SmartSwitch para RAPID COOKER (RAPID COOKER). Utilize as setas centrais para selecionar STEAM AIR FRY (FRITAR A AR COM VAPOR). Serão apresentadas as predefinições. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 150 °C e 220 °C em incrementos de 5 graus.



- 3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 1 hora e depois incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.

**NOTA:** para temperaturas superiores a 210 °C, o tempo máximo de cozedura é de 30 minutos.

- 4 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.
- 5 O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor.
- 6 Quando o aparelho alcançar o nível adequado de vapor, o temporizador começará a contagem decrescente.



- 7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim). Se o seu cozinhado precisar de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar algum tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

## UTILIZAR AS FUNÇÕES RAPID COOKER (RAPID COOKER) - CONT.

### Steam Bake (Cozer a vapor)

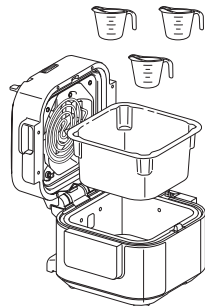
- 1 Certifique-se de que coloca o tabuleiro Cook & Crisp na posição inferior. Coloque os acessórios para assar em cima do tabuleiro.
- 2 Mova SmartSwitch para RAPID COOKER (RAPID COOKER), depois use as setas centrais para selecionar STEAM (VAPOR). Será apresentada a temperatura predefinida. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 120 °C e 210 °C em incrementos de 5 graus.
- 3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e 15 minutos.
- 4 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.
- 5 O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor.



- 6 Quando o pré-aquecimento termina, o temporizador começará a contagem decrescente.
- 7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim). Se o seu cozinhado precisar de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar algum tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

### Steam (Vapor)

- 1 Para começar, adicione água ao fundo da panela. Certifique-se de que coloca o tabuleiro Cook & Crisp na posição inferior e adiciona os ingredientes.



- 2 Mova SmartSwitch para RAPID COOKER (RAPID COOKER), depois use as setas centrais para selecionar STEAM (VAPOR).



- 3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora.
- 4 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.

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

- 5 O aparelho começará a pré-aquecer até o líquido levantar fervura. O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor. Quando o pré-aquecimento fica concluído, o visor indicará a temperatura definida e o temporizador começará a contagem decrescente. 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.



- 6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

## UTILIZAR AS FUNÇÕES RAPID COOKER (RAPID COOKER) - CONT.

### Prove (Levedar)

- 1 Coloque a massa na gaveta e insira a gaveta na unidade.
- 2 unidade tem como predefinição a Zona 1. Seleccione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas TEMP (TEMPERATURA) para definir a temperatura desejada.
- 3 Utilize as setas TIME (TEMPO) para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a levedar.



- 4 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim). 5 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

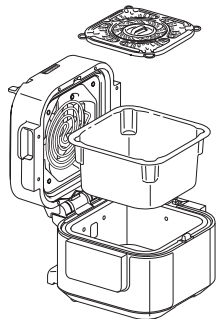
**NOTA:** a temperatura está predefinida para 75 °C. Defina a temperatura para 35 °C para PROVE (LEVEDAR).

**NOTA:** ao utilizar PROVE (LEVEDAR), consulte a entidade local responsável pelas normas alimentares para obter as temperaturas de segurança alimentar recomendadas.

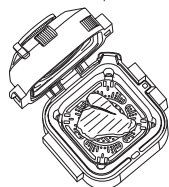
## USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/PLACA)

### Grill (Grelhar)

- 1 Certifique-se de que coloca o tabuleiro Cook & Crisp na posição superior.



- 2 Coloque os ingredientes no tabuleiro Cook & Crisp e feche a tampa.



- 3 Mova o SmartSwitch para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/PLACA) e, em seguida, utilize as setas centrais para selecionar GRILL (GRELHAR). Será apresentada a temperatura predefinida. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 210 °C e 240 °C.

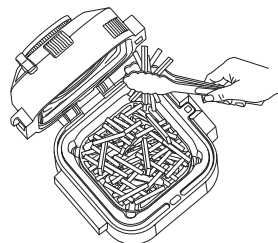


- 4 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura até 30 minutos em incrementos de 1 minuto.
- 5 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.
- 6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

**NOTA:** antes de usar a função Air Fry, aqueça previamente a unidade durante 5 minutos como faria num forno convencional.

### Air fry (Fritar a ar):

- 1 Certifique-se de que coloca o tabuleiro Cook & Crisp na posição inferior.
- 2 Adicione os ingredientes à panela e, em seguida, feche a tampa.



- 3 Mova o SmartSwitch para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/PLACA), a unidade será predefinida para AIR FRY (FRITAR A AR). Será apresentada a temperatura predefinida. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 150 °C e 210 °C.



- 4 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora.
- 5 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.

**NOTA:** para obter resultados melhores, recomenda-se que agite os ingredientes de vez em quando durante a fritura a ar. Pode abrir a tampa e retirar a panela para agitar ou colocar ingredientes para dourar uniformemente. Quando terminar, volte a colocar a panela no aparelho e feche a tampa. A cozedura será retomada automaticamente quando a tampa for fechada.

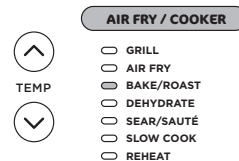
- 6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

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

**NOTA:** antes de usar a função Bake/Roast (Cozer/Assar), aqueça previamente a unidade durante 5 minutos como faria num forno convencional.

### Bake/Roast (Cozer/Assar)

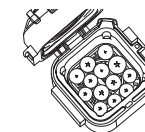
- 1 Certifique-se de que posiciona o tabuleiro Cook & Crisp no fundo da panela.
- 2 Mova o SmartSwitch para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/PLACA) e, em seguida, utilize as setas centrais para selecionar BAKE/ROAST (COZER/ASSAR). A temperatura predefinida será apresentada. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 120 °C e 210 °C.



- 3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e depois incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.
- 4 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.
- 5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

### Dehydrate (Desidratat)

- 1 Certifique-se de que coloca o tabuleiro Cook & Crisp na posição inferior.



- 2 Mova o SmartSwitch para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/PLACA) e, em seguida, utilize as setas centrais para selecionar DEHYDRATE (DESIDRATAR). Será apresentada a temperatura predefinida. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura 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 até 12 horas.
- 4 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.
- 5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

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

### Sear/Sauté (Tostar/Saltear)

- 1 Antes de começar, certifique-se de que remove o tabuleiro Cook & Crisp da panela. Coloque os ingredientes na panela.
- 2 Mova o SmartSwitch para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/PLACA) e, em seguida, utilize as setas centrais para selecionar SEAR/SAUTÉ (ALOURAR/SALTEAR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar "Lo1", "2", "3", "4", ou "Hi 5".



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

- 3 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.
- 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 (INICIAR/PARAR) para terminar a função de cozedura e depois use o Smart Switch e as setas do centro para indicar a 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 (ALOURAR/SALTEAR) desligar-se-á automaticamente após 1 hora para "4" e "Hi5" e após 4 horas para "LO1", "2" e "3."

### Slow Cook (Cozedura lenta)

- 1 Antes de começar, certifique-se de que remove o tabuleiro Cook & Crisp e adiciona os ingredientes ao fundo da panela. **NÃO** encha a panela para além da linha de enchimento máximo (indicada no interior da panela).
- 2 Mova o SmartSwitch para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/PLACA) e, em seguida, utilize as setas centrais e selecione SLOW COOK (COZEDURA LENTA). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar "Hi", "Lo" ou "bUFFET".



- 3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura.

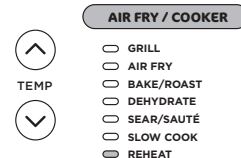
**NOTA:** o ajuste do tempo SLOW COOK BUFFET (COZEDURA LENTA BUFFET) para a Cozedura Lenta pode ser ajustado entre 2 e 12 horas, enquanto o ajuste do tempo de SLOW COOK LO (COZEDURA LENTA BAIXA) pode ser ajustado entre 6 e 12 horas. A definição de tempo de SLOW COOK HI (COZEDURA LENTA ALTA) pode ser ajustada entre 4 e 12 horas.

- 4 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.
- 5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo Keep Warm (Manter quente) e começará a contagem crescente.

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

### Reheat (Reaquecer)

- 1 Instale o divisor no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a no aparelho.
- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione REHEAT (REAQUECER) usando o botão rotativo.

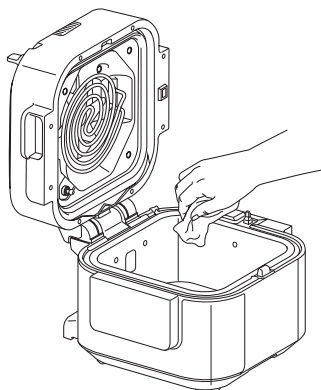


- 4 Use as setas TEMP (TEMPERATURA) para definir a temperatura desejada.
- 5 Utilize as setas TIME (TEMPO) para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o reaquecimento.
- 6 Quando o reaquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.
- 7 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

**NOTA:** a temperatura está predefinida para 170 °C

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Lavagem na máquina de lavar louça e à mão



O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.

- 1 Desligue o aparelho da tomada de parede e certifique-se de que está completamente frio antes de o limpar.
- 2 Para limpar a base do robô e o painel de controlo, utilize um pano húmido.
- 3 A panela de cozedura, o tabuleiro Cook & Crisp e o coletor de condensação 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 Se houver resíduos de alimentos presos na panela, no tabuleiro 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.
- 5 Deixe secar ao ar todas as peças após cada utilização.

### LIMPAR A TAMPA

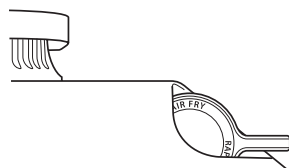
Recomendamos que inspecione o interior da tampa antes de cozinhar com “funções de cozedura húmida”, que incluem Slow Cook (Cozedura lenta), Sear/Sauté (Alourar/Saltear) e todas as funções Rapid Cooker (Rapid Cooker). Se vir qualquer resíduo alimentar ou acumulação de óleo no elemento de aquecimento ou no ventilador, 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 SmartSwitch para RAPID COOKER (RAPID COOKER).



- 3 Selecione STEAM (VAPOR) e defina o tempo para 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 do aparelho. **CUIDADO:** Ao limpar o interior da tampa, não toque na ventoinha.
- 5 Repita os passos 3 e 4 e limpe manualmente se necessário.
- 6 Retire a água da panela e enxague a panela de cozedura e o tabuleiro Cook & Crisp para garantir que todos os resíduos são removidos.

**NOTA:** certifique-se de que esvaziou o excesso de água recolhido no coletor de condensação.

## GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### Como faço para cozinhar com pressão?

- Este aparelho **não** tem a função de cozedura a pressão. Em vez disso, cozinhe rapidamente usando as funções RAPID COOKER (RAPID COOKER). Consulte o guia de receitas para obter inspiração.

### As barras de progresso são mostradas no ecrã ao usar as funções RAPID COOKER (RAPID COOKER).

- Isto indica que o aparelho está a criar vapor. Quando o aparelho terminar, o tempo de cozedura que definiu começará a contagem decrescente.

### Há muito vapor a sair do aparelho quando são utilizadas as funções RAPID COOKER (RAPID COOKER).

- É normal que seja libertado vapor pela abertura durante a cozedura. Deixe um espaço adequado quando utilizar este aparelho e certifique-se de que a ventilação não está dirigida para o cabo de alimentação, tomada elétrica ou armários.

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

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

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

- A Panela de cozinha não está dentro 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 inicie.

## SUGESTÕES ÚTEIS

- 1 Ao consultar os nossos Gráficos de Refeição no Livro de Receitas, para cortes maiores de carne, adicione 3 a 5 minutos ao tempo de cozedura (mas tenha em atenção que isto pode cozinhar em excesso os grãos). Recomendamos que mantenha a altura e o peso sugeridos das carnes.
- 2 Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da panela, sem sobreposição. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se que os mexe a meio do tempo de cozedura definido.



- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar uma única zona?**  
Selecione a zona ativa e, em seguida, utilize as setas TEMP (TEMPERATURA) para ajustar a temperatura ou as setas TIME (TEMPO) para ajustar o tempo.
- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar as duas zonas?**  
Selecione a zona pretendida e, em seguida, utilize as setas TEMP (TEMPERATURA) para ajustar a temperatura ou as setas TIME (TEMPO) para ajustar a hora.
- **O aparelho precisa de pré-aquecer?**  
O aparelho não precisa de ser pré-aquecido.
- **Posso cozinhar alimentos diferentes em cada zona e não me preocupar com a contaminação cruzada?**  
Sim, ambas as zonas são autónomas, com elementos de aquecimento e ventiladores separados.
- **Como posso parar a contagem decrescente?**  
O temporizador de contagem decrescente parará automaticamente quando retirar as gavetas do aparelho. Volte a colocar a gaveta dentro de 2 minutos para retomar a cozedura ou o aparelho desligar-se-á automaticamente.
- **Como paro só uma zona quando estiver a utilizar ambas as zonas?**  
Para parar uma zona, prima primeiro o botão da zona e depois START/STOP (INICIAR/PARAR). Para parar as duas zonas, basta premir o botão START/STOP (INICIAR/PARAR).
- **É seguro colocar a gaveta na minha bancada?**  
A gaveta aquece durante a cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-la e coloque-a apenas sobre superfícies resistentes ao calor.
- **Quando devo usar a placa de tostagem?**  
Utilize a placa para tostar quando quiser que os alimentos fiquem estaladiços. O prato eleva os alimentos na gaveta para que o ar possa fluir por baixo e à sua volta, para cozinhar os ingredientes uniformemente.
- **Por que motivo os meus alimentos não cozinharam totalmente?**  
Certifique-se de que a gaveta está totalmente inserida durante a cozedura. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem estarem uns por cima dos outros. Abane a gaveta para misturar os ingredientes e obter uma crocância uniforme. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a preparação. Basta usar as setas TEMP (TEMPERATURA) para ajustar a temperatura ou as setas TIME (TEMPO) para ajustar o tempo.
- **Por que motivo os meus alimentos se queimaram?**  
Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar, para evitar que cozam em excesso.
- **Por que motivo alguns ingredientes se deslocam ao fritar a ar?**  
Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Utilize palitos de cocktail de madeira para segurar comida leve e solta, como a fatia superior de pão numa sanduiche.
- **Posso fritar a ar ingredientes molhados e panados?**  
Sim, mas utilize a técnica de panar adequada. É importante revestir os alimentos primeiro com farinha, depois com ovo e depois com pão ralado. Pressione o pão ralado firmemente nos ingredientes panados para que não seja removido pela ventoinha.
- **Por que razão o aparelho está a emitir um sinal sonoro?**  
A cozedura dos alimentos terminou ou a outra zona começou a cozinhar.
- **Por que motivo o visor ficou preto?**  
O aparelho está no modo de espera. Prima o botão de ligar/desligarⓈ para voltar a ligá-lo.
- **Por que existe uma mensagem “E” no ecrã?**  
A unidade não está a funcionar corretamente.. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453.

Quando um consumidor compra um produto em Portugal, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus direitos legais). Pode exigir o cumprimento destes direitos pelo seu revendedor. No entanto, na Ninja, temos tanta confiança na qualidade dos nossos produtos que disponibilizamos uma garantia adicional do fabricante de até dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à nossa garantia de fabricante – os seus direitos legais permanecem inalterados. As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e a abrangência da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

### A Ninja garante

Pode encontrar apoio online em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Como posso registar a minha garantia Ninja?

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

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

Para efetuar o registo online, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANTE

- A garantia só cobre o produto a partir da data de compra e no país de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia alargada, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

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

Quando registar a sua garantia, teremos os seus dados disponíveis se necessitarmos de entrar em contacto consigo.

Também pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu produto Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias da Ninja. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

### Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?

A nossa confiança no nosso design e controlo de qualidade significa que o seu novo produto Ninja está garantido por um total de dois anos.

### O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

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

### O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

1. O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios), não é coberto por esta garantia. As peças de substituição estão disponíveis para comprar em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Danos causados por má utilização, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devidos a mau manuseamento em trânsito.
3. Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

### Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu dispositivo de cabelo Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios para todas as máquinas Ninja em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

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

# KIITOS

Ninja Speedi -pikakeittimen ostosta



## REKISTERÖI OSTOKSESI

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Skanna QR-koodi mobiililaitteella

## SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: \_\_\_\_\_

Sarjanumero: \_\_\_\_\_

Ostopäivä: \_\_\_\_\_  
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: \_\_\_\_\_

## TEKNISET TIEDOT

Jännite: 230 V~, 50 Hz

Teho: 1 760 W

Virrankulutus valmiustilassa on 0,4 W.

Laitte siirtyy valmiustilaan automaattisesti 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

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

# SISÄLTÖ

<b>Tärkeitä varotoimia</b> .....	<b>182</b>
<b>Osat ja lisävarusteet</b> .....	<b>184</b>
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>184</b>
<b>Lisävarusteiden kokoamisohjeet ja älykytkin</b> .....	<b>185</b>
<b>Ohjauspaneelin käyttö</b> .....	<b>186</b>
Käyttöpainikkeet .....	186
Kypsennystoiminnot .....	186
<b>Rapid Cooker (Pikakeitin) toimintojen käyttö</b> .....	<b>187</b>
Speedi Meals (Speedi-ateriat) .....	187
Steam Air Fry (Air Fry höyryttämällä) .....	187
Steam Bake (Paisto höyryttämällä) .....	188
Steam (Höyry) .....	188
Prove (Nostatus) .....	189
<b>Air Fry/Cooker (Air Fry/Liesi) -toimintojen käyttö</b> .....	<b>190</b>
Grill (Grillaus) .....	190
Air Fry (Air Fry) .....	190
Bake/Roast (Paisto/Paahto) .....	191
Dehydrate (Kuivaus) .....	191
Sear/Sauté (Ruskistus/Kuullotus) .....	192
Slow Cook (Haudutus) .....	192
Reheat (Uudelleenlämmitys) .....	193
<b>Puhdistus ja huolto</b> .....	<b>194</b>
Pesu astianpesukoneessa ja käsin .....	194
Kannen puhdistaminen .....	194
<b>Vianmääritysopas</b> .....	<b>195</b>
<b>Hyödyllisiä vinkkejä</b> .....	<b>195</b>

# TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

## VAROITUS

- 1 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
- 2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan ja heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 3 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten leikkiä laitteella tai käyttää sitä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähettyvillä.
- 4 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. **ÄLÄ** aseta laitetta siten, että johto roikkuu pöytien tai työtason reunojen yli tai älä aseta sitä kuumille pinnoille tai niiden lähelle tai kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle tai lämpimään uuniin.
- 5 **ÄLÄ** aseta laitetta kaasu- tai sähköliedelle tai niiden läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- 6 Sisemmässä kattilassa oleva höyry ja kuuma ruoka voivat aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä **AINA** kädet, kasvat ja muut kehonosat kaukana päästöventtiilistä ennen paineenpäästöä ja sen aikana sekä avattaessa kantta kypsennyksen jälkeen.
- 7 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei kattila ole paikallaan.
- 8 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan keittimen jalustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen jalusta puhtaiksi ja kuiviksi.
- 9 Kun irrotettava kattila on tyhjä, **ÄLÄ** kuumenna sitä yli kymmentä minuuttia. Se saattaa vahingoittaa kattilan pintaa.
- 10 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.
- 11 Ole varovainen, kun ruskistat lihaa tai kuullotat kasviksia. Pidä kädet ja kasvat etäällä irrotettavasta kattilasta erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.
- 12 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.
- 13 Tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 14 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa korissa.
- 15 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohton tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- 16 **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.
- 17 Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön ulkoisten ajastimien tai erillisten kauko-ohjainjärjestelmien kanssa.
- 18 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 19 **ÄLÄ** peitä ylintä ilmanottoaukkoa tai takana olevaa ilmaliihtännän aukkoa kannen ollessa suljettuna. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 20 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia ja myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- 21 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää vähintään 15,25 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 22 **NOUDATA AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteiden enimmäis- ja vähimmäismääriä.
- 23 Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.
- 24 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä **RAPID COOKER (PIKAKEITIN)** -toimintoja lisäämättä vettä tai aineksia irrotettavan kattilan pohjalle.
- 25 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä **SLOW COOK (HAUDUTUS)** -asetusta ilman, että irrotettavassa kattilassa on ruokaa ja nesteitä.
- 26 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 27 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** ylitäytä tai ylitä kattilan MAX-täyttötasoa. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- 28 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsentämiseen.

- 29 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn ja lämmöntuottoon. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa kypsennysmittarin avulla, että ruoka kypsentyy suosittujen mukaisiin lämpötiloihin.
- 30 Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan ja Cook & Crisp -alustan.
- 31 **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.
- 32 Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa vammoja, esimerkiksi vakavia palovammoja.
- 33 Kun laite on käytössä, ilmaliihtännän aukosta vapautuu kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei venttiililaukkoa ole suunnattu virtajohtoa, pistorasioita, kaappeja tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvossi turvallisen etäällä aukosta.
- 34 Kun käytät **SLOW COOK (HAUDUTUS)** -asetusta, pidä kansi **AINA** suljettuna.
- 35 Kattila ja Cook & Crisp -alusta kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa irrottaessasi kattilaa ja Cook & Crisp -alustaa laitteesta, ja sijoita ne **AINA** irrottamisen jälkeen kuumuutta kestäväälle pinnalle. **ÄLÄ KOSKAAN** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- 36 Nosta kantta **AINOASTAAN** laitteen etuosassa olevasta kädensijasta. **ÄLÄ** nosta kantta sivusta, sillä tällöin vapautuu tulikuumaa höyryä.
- 37 Irrotettava kattila voi olla erittäin painava, kun se on täynnä aineksia. Kattila on irrotettava keittimen jalustasta varoen.
- 38 **ÄLÄ** koske varusteisiin kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Tuotetta käsitellessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Käytä pitkäkahvaisia välineitä ja suojaavia patalappuja tai uunikintaita.
- 39 Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
- 40 Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastointia.
- 41 Kytke virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä ja ennen puhdistusta.
- 42 **ÄLÄ** puhdistu metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- 43 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



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



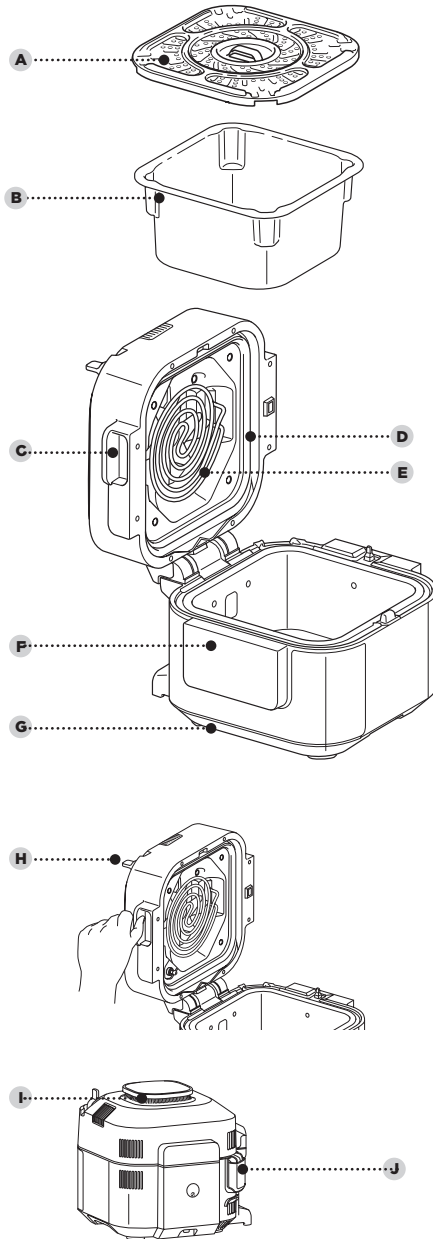
Varo huolellisesti koskettamasta kuumaa pintaa. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.



Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

## SÄILYTÄ TÄMÄ OHJEKIRJA

- A** Cook & Crisp -alusta
- B** Irrotettava kattila, 5,7 l
- C** Kannen kädensija
- D** Keittimen kansi
- E** Lämmityselementti
- F** Ohjauspaneeli
- G** Keittimen alusta
- H** Älykytkin
- I** Ilmanpoistoaukko
- J** Kondenssiveden kerääjä



## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 1** Poista ja hävitä pakkausmateriaalit ja teipit tuotteesta. Osan tarroista on tarkoitus jäädä laitteeseen pysyvästi, poista **VAIN** tarrat, joissa lukee "peel here" (poista tästä).
- 2** Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3** Pese irrotettava kattila, Cook & Crisp -alusta ja kondenssiveden kerääjä lämpimällä saippuvedellä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

Tilaa vara- ja lisäosat sekä lisävarusteet osoitteesta [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## LISÄVARUSTEIDEN KOKOAMISOHJEET

### COOK & CRISP -ALUSTA

#### Yläasento

Käytä yläasentoa proteiineja ja vihanneksia varten noudattaessasi Speedi Meals (Speedi-aterioiden) -reseptiohjeita tai käyttäessäsi Grill (Grillaus) -toimintoa.

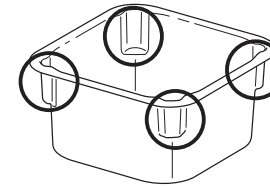
#### Ala-asento

Käytä ala-asentoa perinteisiin höyry- ja Air Fry (Air Fry) -toimintoihin.

Katso rapeutus-alustan asentosuositukset viitetaulukoista ja resepteistä.



Aseta Cook & Crisp -alusta yläasentoon ensin kiertämällä alustan jalkoja ulospäin siten, että ne ulottuvat alustan neljän kulman ylle. Jalkojen tulee istua jokaisen uran pohjassa olevissa kielekkeissä, jolloin alusta pysyy kohollaan kattilassa.



**HUOMAUTUS:** Ennen kuin asennat Cook & Crisp -alustan yläasentoon, varmista, että olet lisännyt tarvittavat ainekset kattilan pohjalle.

**HUOMAUTUS:** Speedi-ateriatoimintoa käyttävät reseptit edellyttävät, että Cook & Crisp -alusta asetetaan yläasentoon.

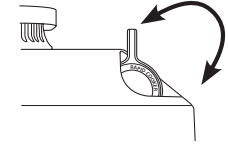
Aseta Cook & Crisp -alusta ala-asentoon kiertämällä alustan jalkoja sisäänpäin siten, että ne on käännetty alustan alapuolta vasten. Näin Cook & Crisp -alusta voi levätä kattilan pohjassa.

## ÄLYKYTKIMEN KÄYTTÖ

Älykytkimellä voit vaihdella kahden kypsennystilan välillä, jotka näkyvät kytkimessä:

- Rapid Cooker (Pikakeitin)
- Air Fry/Cooker (Air Fry/Liesi)

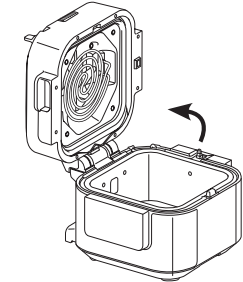
Älykytkimen asento määrittää, mitkä kypsennystoiminnot ovat valittavissa.



## KANNEN AVAAMINEN JA SULKEMINEN

Avaa ja sulje kansi milloin tahansa käyttämällä kahvaa, joka on laitteen etuosan keskellä, aivan ohjauspaneelin yläpuolella.

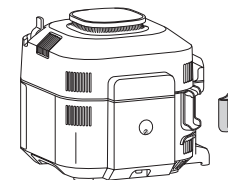
Voit avata ja sulkea kannen, kun älykytkin on joko RAPID COOKER- (PIKAKEITIN) tai AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI) -asennossa.

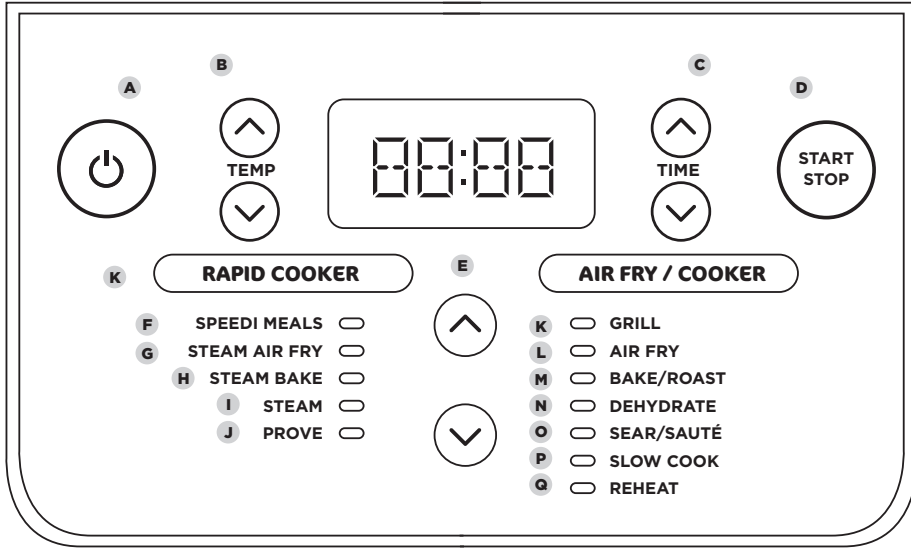


## KONDENSSEVEDEN KERÄÄJÄN POISTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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.





## KÄYTTÖPAINIKKEET

- A** : Virtapainike kytkee laitteen pois päältä ja päättää kaikki kypsennystoiminnot.
- B** **VASEMMANPUOLEISET NUOLET:** Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennyslämpötilan säätöön.
- C** **OIKEANPUOLEISET NUOLET:** Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätöön.
- D** **START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ)-PAINIKE:** Aloita kypsennys painamalla. Kun painat tätä painiketta laitteen ollessa käynnissä, senhetkinen kypsennystoiminto päättyy.
- E** **KESKINUOLET:** Kun olet valinnut tilan älykytkintä käyttämällä, selaa keskinuolilla käytettävissä olevia toimintoja, kunnes olet haluamasi toiminnon kohdalla.

## KYPSENNYSTOIMINNOT

### RAPID COOKER (PIKAKEITIN)

- F** **SPEEDI MEALS (SPEEDI-ATERIAT):** Käytä nopeiden ja herkullisten aterioiden luomiseen alle 30 minuutissa.
- G** **STEAM AIR FRY (AIR FRY HÖYRYTTÄMÄLLÄ):** Käytä mehukkaiden ja rapsakoiden yhdistelmän luomiseen.

- H** **STEAM BAKE (PAISTO HÖYRYTTÄMÄLLÄ):** Paista kuohkeita ja nopeita leipiä.
- I** **STEAM (HÖYRYTYS):** Kypsennä herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.
- J** **PROVE (NOSTATUS):** Luo ympäristön, jossa taikina voi levätä ja nousta.

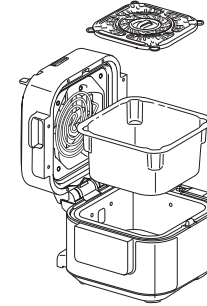
### AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI)-TILA

- K** **GRILL (GRILLAUS):** Käytä yllä olevaa korkeaa lämpötilaa karamellisointiin ja ruoan pinnan ruskistamiseen.
- L** **AIR FRY (AIR FRY):** Saat ruokiin rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä.
- M** **BAKE/ROAST (PAISTO/PAAHTO):** Käytä uunina kuivalla lämmöllä murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.
- N** **DEHYDRATE (KUIVAUS):** Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveelliseksi välipaloiksi.
- O** **SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS):** Käytä laitetta keittimenä lihojen ruskistamiseen, kasvien kuullottamiseen, kastikkeiden hauduttamiseen jne.
- P** **SLOW COOK (HAUDUTUS):** Kypsennä ruokaa alhaisemmillä lämpötiloilla pidempään.
- Q** **REHEAT (UDELLEENLÄMMITYS):** Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne herkullisen rapeiksi.

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

### Speedi Meals (Speedi-ateriat)

- 1 Muista poistaa Cook & Crisp -alusta kattilan pohjalta ennen aloittamista.
- 2 Lisää neste ja ainekset reseptin mukaisesti kattilan pohjalle.
- 3 Vedä Cook & Crisp -alustan jalat ulos ja aseta alusta sitten kattilaan yläasentoon. Lisää ainekset alustalle ohjeiden mukaisesti.



- 4 Siirrä älykytkin RAPID COOKER (PIKAKEITIN) -asentoon ja valitse sitten SPEEDI MEALS (SPEEDI-ATERIAT) keskinuolia käyttämällä. Näyttöön tulee näkyviin oletusasetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia valitsemaan lämpötila välillä 150 °C ja 240 °C 5 asteen tarkkuudella.

**HUOMAUTUS:** Yli 210 °C lämpötiloissa enimmäiskypsennysaika on 30 minuuttia.



- 5 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.
- 6 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) painiketta.
- 7 Näytössä näkyvät edistymislmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

- 8 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu). Jos valmistus vaatii enemmän aikaa, lisää aikaa näytön oikealla puolella olevilla ylänuolilla. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

**HUOMAUTUS:** Kun kypsennys on valmis, poista proteiinit ja/tai vihannekset Cook & Crisp -alustasta. Tartu sitten silikonikärkisillä pihdeillä keskikahvoihin ja poista alusta laitteesta.

### Steam Air Fry (Air Fry höyryttämällä)

- 1 Aseta ainekset keittimeen reseptin mukaisesti.
- 2 Siirrä älykytkin RAPID COOKER (PIKAKEITIN) -asentoon. Valitse STEAM AIR FRY (AIR FRY HÖYRYTTÄMÄLLÄ) käyttämällä keskinuolia. Näyttöön tulee näkyviin oletusasetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia valitsemaan lämpötila välillä 150 °C ja 220 °C 5 asteen tarkkuudella.



- 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.

**HUOMAUTUS:** Yli 210 °C lämpötiloissa enimmäiskypsennysaika on 30 minuuttia.

- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.
- 5 Näytössä näkyvät nyt edistymislmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä.
- 6 Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.



- 7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu). Jos valmistus vaatii enemmän aikaa, lisää aikaa näytön oikealla puolella olevalla ylänuolella. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.



## Steam Bake (Paisto höyryttämällä)

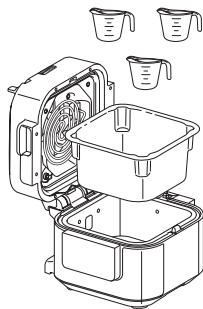
- 1 Muista asettaa Cook & Crisp -alusta pohjalle. Aseta leipomisvälineet alustan päälle.
- 2 Siirrä älykytkin RAPID COOKER (PIKAKEITIN) -asentoon ja valitse sitten STEAM BAKE (PAISTO HÖYRYTTÄMÄLLÄ) käyttämällä keskinuolia. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia valitsemaan välillä 120 °C ja 210 °C 5 asteen tarkkuudella.
- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutista enintään 1 tuntiin ja 15 minuuttiin asti 1 minuutin tarkkuudella.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.
- 5 Näytössä näkyvät nyt edistymisilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä.



- 6 Kun esilämmitys on valmis, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.
- 7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu). Jos valmistus vaatii enemmän aikaa, lisää aikaa näytön oikealla puolella olevalla ylänuolella. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

## Steam (Höyrytys)

- 1 Aloita lisäämällä vettä kattilan pohjalle. Muista asettaa Cook & Crisp -alusta pohjalle ja lisää ainekset.



- 2 Siirrä älykytkin RAPID COOKER (PIKAKEITIN) -asentoon ja valitse sitten STEAM (HÖYRYTYS) käyttämällä keskinuolia.



- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.

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

- 5 Laitteen esikuumennus käynnistyy, jotta neste kuumenee kiehumispisteeseen. Näytössä näkyvät nyt tilanneilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Kun esilämmitys on valmis, näytöllä näkyy asetettu lämpötila, ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin. 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 näytössä näkyy "End" (loppu).

## Prove (Nostatus)

- 1 Aseta taikina kattilaan ja kattila laitteeseen.
- 2 Laitteessa otetaan käyttöön oletuksena ALUE 1. Aktivoi MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila TEMP (LÄMPÖTILA) -asetuksen nuolilla.
- 3 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME (AIKA) -asetuksen nuolilla. Käynnistä nostatus painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ).



- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "End" (loppu). Ota ainekset laitteesta käyttämällä siikonipäisiä pihtejä/ottimia.

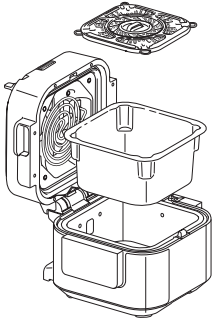
**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu arvoon 75 °C. Aseta lämpötilaksi 35 °C PROVE (NOSTATUS) -asetusta varten.

**HUOMAUTUS:** Kun käytät PROVE (NOSTATUS) -asetusta, katso paikallisista elintarvikestandardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

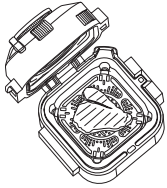
# AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI) -TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

## Grill (Grillaus)

- 1 Muista asettaa Cook & Crisp -alusta yläasentoon.



- 2 Pane ainekset Cook & Crisp -alustalle ja sulje sitten kansi.



- 3 Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI) -asentoon ja valitse sitten GRILL (GRILLAUS) käyttämällä keskinuolia. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia valitsemaan lämpötila välillä 210 °C ja 240 °C.

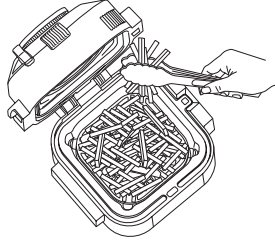


- 4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 30 minuuttiin asti.
- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.
- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

**HUOMAUTUS:** Ennen Air Fry (Air Fry) -toiminnon käyttöä, anna laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan tavallisen uunin tapaan.

## Air Fry (Air Fry)

- 1 Muista asettaa Cook & Crisp -alusta pohjalle.
- 2 Lisää ainekset kattilaan ja sulje sitten kansi.



- 3 Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI) -kohtaan, laite siirtyy oletuksena AIR FRY (AIR FRY) -toimintoon. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia valitsemaan lämpötila välillä 150 °C ja 210 °C.



- 4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.
- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.

**HUOMAUTUS:** Parhaan tuloksen saamiseksi aineksia kannattaa ravistella silloin tällöin Air Fry -kypsennyksen aikana. Voit avata kannen ja nostaa korin ylös ravistellaksesi tai sekoittaaksesi aineksia tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Kun olet valmis, laske kattila takaisin laitteeseen ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.

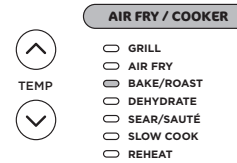
- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

# AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI) -TOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

**HUOMAUTUS:** Ennen Bake/Roast (Paisto/Paahto) -toiminnon käyttöä, anna laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan tavallisen uunin tapaan.

## Bake/Roast (Paisto/Paahto)

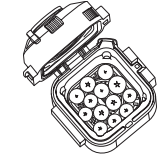
- 1 Muista asettaa Cook & Crisp -alusta kattilan pohjalle.
- 2 Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI) -kohtaan ja valitse sitten BAKE/ROAST (PAISTO/PAAHTO) käyttämällä keskinuolia. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia valitsemaan lämpötila välillä 120 °C ja 210 °C.



- 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 (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

## Dehydrate (Kuivaus)

- 1 Muista asettaa Cook & Crisp -alusta pohjalle.



- 2 Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI) -asentoon ja valitse sitten DEHYDRATE (KUIVAUS) käyttämällä keskinuolia. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia valitsemaan lämpötila välillä 40 °C ja 90 °C.



- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 15 minuutin tarkkuudella 1 ja 12 tunnin väliillä.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "End" (loppu).

## Sear/Sauté (Ruskistus/Kuullotus)

- Ennen aloittamista muista poistaa Cook & Crisp -alusta kattilasta. Lisää ainekset kattilaan.
- Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI) -kohtaan ja valitse sitten SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS) käyttämällä keskinuolia. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "Lo 1", "2", "3", "4" tai "Hi 5".



**HUOMAUTUS:** Sear/Sauté-toimintoa (Ruskistus/Kuullotus) käytettäessä ei voida käyttää ajan säätöä.

- Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.
- Kytke SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS) pois käytöstä painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta. Voit vaihtaa toiseen kypsennystoimintoon painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta kypsennystoiminnon lopettamiseksi ja valitsemalla sitten älykytkimellä ja keskinuolilla 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 pinnointia.

**HUOMAUTUS:** SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS) sammuu automaattisesti 1 tunnin kuluttua "4" ja "Hi 5" -asetuksella ja 4 tunnin kuluttua "LO 1", "2" ja "3" -asetuksella.

## Slow Cook (Haudutus)

- Ennen aloittamista muista poistaa Cook & Crisp -alusta kattilasta ja lisää ainekset kattilan pohjalle. **ÄLÄ** ylitä kattilan enimmäistäyttörajaa (merkitty kattilan sisäpuolelle).
- Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (AIR FRY/LIESI) -kohtaan ja valitse sitten SLOW COOK (HAUDUTUS) käyttämällä keskinuolia. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "Hi" (Korkea), "Lo" (Matala) tai "bUFFER".



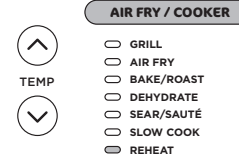
- Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätöön.

**HUOMAUTUS:** SLOW COOK BUFFET (HAUDUTUS, BUFFET) -aika-asetus voidaan asettaa 2-12 tuntiin; SLOW COOK LO (HAUDUTUS, ALHAINEN) -aika-asetus voidaan asettaa 6-12 tuntiin. SLOW COOK HI (Haudutus, korkea) -aika-asetusta voidaan säätää 4-12 tuntiin.

- Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.
- Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti Keep Warm (Lämpimänäpito) -tilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

## Reheat (Uudelleenlämmitys)

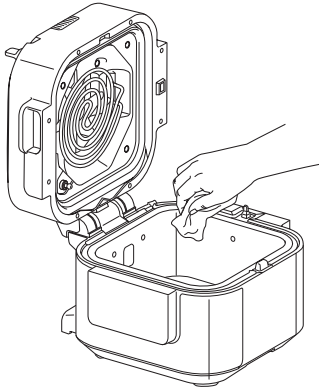
- Asenna jakaja kattilan keskelle.
- Aseta rapeutuslevyt halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila laitteeseen.
- Laitteessa käytetään oletuksena ALUETTA 1 (jos haluat käyttää ALUETTA 2, valitse ALUE 2). Valitse säätimellä REHEAT (UDELLEENLÄMMITYS).



- Aseta lämpötila TEMP (LÄMPÖTILA) -asetuksen nuolilla.
- Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME (AIKA) -asetuksen nuolilla. Aloita uudelleenlämmitys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ).
- Kun uudelleenlämmitys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).
- Ota ainekset laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 170 °C:seen.

## Pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu



Laite täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

- 1 Irrota laite pistorasiasta ja varmista, että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- 2 Puhdista keittimen jalusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
- 3 Kattila, Cook & Crisp -alusta ja kondenssiveden kerääjä voidaan pestä astianpesukoneessa.

**HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN** laita keittimen jalustaa astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.

- 4 Jos kattilaan tai Cook & Crisp -alustaan tarttuu ruokajäämiä, täytä kattila vedellä ja anna liota ennen puhdistusta. **ÄLÄ** käytä keittiösieniä. Jos hankaus on välttämätöntä, käytä hankaamatonta puhdistusainetta tai nestemäistä pesuainetta, ja hiero se pintaan nailonsienellä tai harjalla.
- 5 Anna kaikkien osien kuivua aina käytön jälkeen.

## KANNEN PUHDISTAMINEN

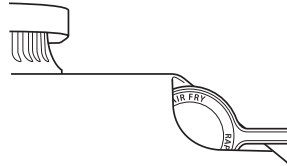
Suosittellemme tarkastamaan kannen sisäpinnan ennen "kosteita kypsennystoimia", jollaisia ovat Slow Cook (Haudutus), Sear/Sauté (Ruskistus/Kuullotus) sekä kaikki Rapid Cooker (Pikakeitin) -toiminnot. Jos huomaat ruokajäämiä tai öljyä lämmityselementissä tai tuulettimessa, suosittelemme höyrypuhdistamaan laitteen (katso ohjeet alla) ja pyyhkimään sitten kannen sisäpinnan.

### HÖYRYPUHDISTUSOHJEET:

- 1 Lisää kattilaan 7 dl vettä.



- 2 Siirrä älykytkin RAPID COOKER (PIKAKEITIN) -asettoon.



- 3 Valitse STEAM (HÖYRYTYS) ja aseta ajaksi 30 minuuttia. Paina START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ).
- 4 Kun aika saavuttaa nollan ja laite on jäähtynyt, pyyhi kannen sisäpinta kostealla liinalla tai sienellä. **HUOMIO:** Kun puhdistat kannen sisäpintaa, älä kosketa tuuletinta.
- 5 Toista tarvittaessa vaiheet 3 ja 4 ja puhdista paikallisesti tarpeen mukaan.
- 6 Poista vesi kattilasta ja muista huuhdella sekä kattila että Cook & Crisp -alusta varmistaaksesi, että kaikki jäämät on poistettu.

**HUOMAUTUS:** Muista aina tyhjentää kondenssiveden kerääjään kertynyt ylimääräinen vesi.

## Miten voin käyttää painekypsennystä?

- Tässä laitteessa **ei ole** painekypsennystoimintoa. Kypsennä nopeasti sen sijaan käyttämällä RAPID COOKER (PIKAKEITIN) -toimintoja. Katso inspiraatiota reseptioppaasta.

## Näytöllä näkyy tilanneilmaisimia, kun käytät RAPID COOKER (PIKAKEITIN) -toimintoja.

- Tämä ilmaisee, että laite muodostaa höyryä. Kun laite on lopettanut, asettamaasi kypsennysaikaa aletaan laskea alaspäin.

## Laitteesta tulee paljon höyryä käyttäessäni RAPID COOKER (PIKAKEITIN) -toimintoja.

- On normaalia, että höyryä vapautuu ilma-aukosta kypsennyksen aikana. Varaa tarpeeksi tilaa laitetta käyttäessäsi ja varmista, että venttiilin aukko ei ole suuntautunut kohti virtajohtoa, pistorasiaa tai kaappia.

## Laite laskee aikaa ylös- eikä alaspäin.

- Kypsennys on valmis, ja laite on Keep Warm (Lämpimänäpito) -tilassa.

## Näytölle tulee "ADD POT" (LISÄÄ KATTILA) -virheilmoitus.

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

## Näytölle tulee "SHUT LID" (SULJE KANSI) -virheilmoitus.

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

# HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- 1 Katsoessasi reseptikirjan ateriataulukkoa, lisää 3-5 minuuttia kypsennysaikaa suuremmille lihanpaloille (mutta huomaa, että tämä saattaa ylikypsentää viljatuotteet). Suosittelemme lihan suosittelun kypsennyskorkeuden ja -painon käyttöä.
- 2 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.

- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni yhtä kypsennysosaa?**  
Valitse ensin käytössä oleva kypsennysosa. Säädä sitten lämpötila TEMP (LÄMPÖTILA) -asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME (AIKA) -asetuksen nuolilla.
- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni molempia kypsennysosia?**  
Valitse ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila TEMP (LÄMPÖTILA) -asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME (AIKA) -asetuksen nuolilla.
- **Tarvitseeko laitteen esilämmitä?**  
Laitteen ei tarvitse esilämmitä.
- **Voinko kypsentää kypsennysosissa eri ruokia? Aiheuttaako tämä ristikontaminaation riskin?**  
Kypsennysosissa voi kypsentää eri ruokia. Osat ovat toisistaan erillisiä, ja niissä on myös erilliset lämmityselementit ja tuuletinimet.
- **Miten keskeytän lähtölaskennan?**  
Lähtölaskenta-ajastin pysähtyy automaattisesti, kun poistat kypsennyslokerot laitteesta. Aseta kattila takaisin paikalleen 2 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi, tai laite sammuu automaattisesti.
- **Kuinka lopetan kypsennyksen yhdessä kypsennysosassa, kun käytän molempia osia samanaikaisesti?**  
Jos haluat lopettaa kypsennyksen toisessa kypsennysosassa, paina ensin kypsennysosan painiketta ja sitten START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta. Voit pysäyttää molemmat kypsennysosat painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.
- **Onko kypsennyslokeron laskeminen työtasolle turvallista?**  
Kypsennyslokeron kuumentuu kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- **Milloin rapeutuslevyvä käytetään?**  
Käytä rapeutuslevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää kypsennyslokerossa olevan ruoan ylempänä, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta. Näin ainekset kypsentyvät tasaisesti.
- **Miksi ruoka ei kypsynyt kunnolla?**  
Varmista, että kypsennyslokeron on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kypsennyslokeron pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Sekoita aineksia ravistelemalla varovaisesti kypsennyslokeron. Näin saat niistä tasaisen rapeita. Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Säädä lämpötila TEMP (LÄMPÖTILA) -asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME (AIKA) -asetuksen nuolilla.
- **Miksi ruoka paloi?**  
Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkaillet tilannetta ruoan kypsessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsytymisen välttämiseksi.
- **Miksi jotkin ainekset lentelevät ympäriinsä air fryeria käytettäessä?**  
Joskus air fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit kiinnittää cocktail-tikulla irralliset kevyet ainekset, kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen.
- **Voinko kypsentää air fryerissa kosteita, taikinamaisia aineksia?**  
Kyllä, mutta käytä oikeaa leivitystekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Tee leivitys huolella, jotta tuuletin ei lennätä korppujauhoja ympäriinsä.
- **Miksi laitteesta kuuluu äänimerkki?**  
Ruoka on valmista tai sitten kypsennys on aloitettu toisessa kypsennysosassa.
- **Miksi näyttö pimenee?**  
Laitte on valmistilassa. Käynnistä laite uudelleen painamalla © virtapainiketta.

## KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun kuluttaja ostaa tuotteen Suomi, hänellä on tuotteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninja olemme kuitenkin niin varmoja tuotteidemme laadusta, että myönnämme tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

### Ninja-takuun sisältö

Asiakastukea on saatavana verkon kautta osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Ninjain verkkosivustolta ostetuille tuotteille annetaan automaattisesti kahden vuoden laajennettu takuu. Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot Tuuletin:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetyksilmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### TÄRKEÄÄ

- Takuu kattaa tuotteen vain sen ostopäivästä ja on voimassa vain maassa, jossa tuote on ostettu.
- Säilytä kuitti tallessa koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

### Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja-teknikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

### Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?

Luotamme suunnitteluunme ja laadunvarmistukseen niin paljon, että uudelle Ninja-laitteellesi annetaan yhteensä kahden vuoden takuu.

### Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus ja vaihto (Ninjain harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninjatakuu on lisäksi kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

### Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

1. Normaalia käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
  2. Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.
1. Ninjain valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

### Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-laite. Kaikki Ninja-varaosat, kaikkien Ninja-laitteiden vaihtoosat ja lisävarusteet ovat saatavilla sivustolta [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.



# TACK

för ditt köp av Ninja Speedi snabbkokare



## REGISTRERA DITT KÖP

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Skanna QR-koden med din mobila enhet

## SPARA DENNA INFORMATION

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Inköpsdatum: \_\_\_\_\_  
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: \_\_\_\_\_

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 230 V~, 50 Hz

Watt: 1 760 W

Strömförbrukningen i standby-läge är 0,4 W.

Apparaten går automatiskt i standby-läge efter 10 minuters inaktivitet.

**TIPS:** Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan av enheten intill strömkabeln.

# INNEHÅLL

<b>Viktiga skyddsåtgärder</b> .....	<b>200</b>
<b>Delar och tillbehör</b> .....	<b>202</b>
<b>Före första användning</b> .....	<b>202</b>
<b>Tillbehör och smart omkopplare</b> .....	<b>203</b>
<b>Användning av kontrollpanelen</b> .....	<b>204</b>
Knappar .....	204
Tillagningsfunktioner .....	204
<b>Använd Rapid Cooker-funktionerna (Snabbkokare) ....</b>	<b>205</b>
Speedi Meals (Speedi-måltider) .....	205
Steam Air Fry (Ångluftfriter) .....	205
Steam Bake (Ångbaka) .....	206
Steam (Ånga) .....	206
Prove (Jäsa) .....	207
<b>Använda Air Fry/Cooker-funktionerna (Luftfriter/Häll) .</b>	<b>208</b>
Grill (Grilla) .....	208
Air Fry (Luftfriter) .....	208
Bake/Roast (Baka/Ugnstek) .....	209
Dehydrate (Torka) .....	209
Sear/Sauté (Bryna/Sautera) .....	210
Slow Cook (Långkoka) .....	210
Reheat (Värma upp) .....	211
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	<b>212</b>
Diskmaskin och handtvätt .....	212
Rengöra locket .....	212
<b>Felsökningsguide</b> .....	<b>213</b>
<b>Praktiska tips</b> .....	<b>213</b>

# VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

## ⚠ VARNING

- 1 För att eliminera kvävningrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt efter att produkten packats upp.
- 2 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet eller kunskap, och som har fått instruktioner om säker användning av produkten och förstår möjliga risker och faror.
- 3 Förvara apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn. **Låt INTE** barn använda eller leka med apparaten. Noggrann uppsikt krävs när den används i närheten av barn.
- 4 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. **PLACERA INTE** enheten med kabeln hängandes över kanter på bord, bänkar eller vara i kontakt med heta ytor inklusive på eller nära en gasspis eller elektrisk brännare, eller i en uppvärmd ugn.
- 5 **UNDTVIK** att placera apparaten på eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en varm ugn.
- 6 Allvarliga brännskador kan orsakas av ånga och heta livsmedel inuti den inre grytan. Håll **ALLTID** händer, ansikte och andra kroppsdelar borta från tryckregleringsventilen före eller under tryckreglering och när locket öppnas efter tillagning.
- 7 Använd **INTE** apparaten utan att tillagningsgrytan har monterats.
- 8 Innan du placerar tillagningsgrytan i basenheten ska du se till att grytan och basenheten är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.
- 9 Värm **INTE** tillagningsgrytan i mer än tio minuter utan innehåll. Om du gör det kan matlagningssytan skadas.
- 10 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.
- 11 Var försiktig vid bryning av kött eller sautering i het olja. Håll händer och ansikte borta från tillagningsgrytan, speciellt vid påfyllning av nya ingredienser, eftersom den heta oljan kan stänka upp.
- 12 Den här apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Apparaten får **INTE** användas i fordon eller båtar i rörelse. **ANVÄND INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 13 Endast avsedd för användning på bänkskiva. Se till att arbetsytan är jämn, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 14 För att skydda mot elstötar får du **INTE** sänka ner sladden, kontaktarna eller huvudenheten i vatten eller annan vätska. Laga endast mat i den medföljande korgen.
- 15 **UNDTVIK** att använda en förlängningssladd. En kort nätsladd används för att minska risken för att barn tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.
- 16 **UNDTVIK** att använda apparaten om strömkabeln eller kontakten har skadats. Inspektera apparaten och strömkabeln med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 17 Produkten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 18 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 19 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 apparaten eller få den att överhettas.
- 20 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.
- 21 Se till att apparaten är placerad med minst 15,25 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.
- 22 Följ **ALLTID** anvisningarna för maximal och minimal vätskemängd som anges i instruktioner och recept.
- 23 För att undvika eventuella skador från ånga ska du se till att enheten inte är placerad längs väggar eller nära skåp under användning.
- 24 Använd **ALDRIG RAPID COOKER-funktioner (SNABBKOKARE)** utan att tillsätta vatten och/eller ingredienser till botten av tillagningsgrytan.
- 25 Använd **ALDRIG SLOW COOK-funktionen (LÅNGKOKA)** utan mat och vätska i tillagningsgrytan.
- 26 Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 27 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmelement. Överfyll **INTE** apparaten och överskrid tillagningsgrytans MAX-fyllnadsnivå. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 28 Använd **INTE** denna enhet för att tillaga förkört ris.

- 29 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda och vilken den faktiska värmen blir. För att undvika att någon blir sjuk: kontrollera med en matlagningstermometer att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 30 Om det kommer svart rök från apparaten ska du omedelbart koppla ur och vänta på att den slutar ryka innan du avlägsnar tillagningsgrytan och Cook & Crisp-bricken.
- 31 Rör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är mycket varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller grillvantar och tillgängliga handtag och knoppar.
- 32 Iaktta extrem försiktighet när du flyttar på en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor. Felaktig användning, inklusive flyttning av kokaren, kan leda till personskador som allvarliga brännskador.
- 33 När enheten är i drift strömmar het ånga ut genom luftventilen. Placera enheten så att ventilen inte är riktad mot strömkabeln, eluttag, skåp eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ventilen.
- 34 Se **ALLTID** till att locket är stängt när inställningen SLOW COOK (LÅNGKOKA) används.
- 35 Tillagningsgrytan och Cook & Crisp-bricken blir extremt heta under tillagningen. Undvik het ånga och luft när du tar bort tillagningsgrytan och Cook & Crisp-bricken från apparaten, och lägg dem **ALLTID** på en värmebeständig yta efter borttagningen. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 36 Lyft **ENDAST** locket med handtaget på enhetens framsida. Lyft **INTE** locket från sidan eftersom skällande ånga då frigörs.
- 37 Tillagningsgrytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Försiktighet bör iaktas när grytan lyfts från tillagningsbasen.
- 38 Vidrör **INTE** tillbehör under eller omedelbart efter tillagning, då de kan bli extremt varma under tillagningsprocessen. För att förhindra brännskador eller personskador, var **ALLTID** försiktig när du använder produkten. Redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar rekommenderas.
- 39 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
- 40 Låt enheten svalna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar och före förvaring.
- 41 Stäng av och koppla bort enheten från eluttaget när den inte används och före rengöring.
- 42 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.
- 43 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.



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



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras.



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

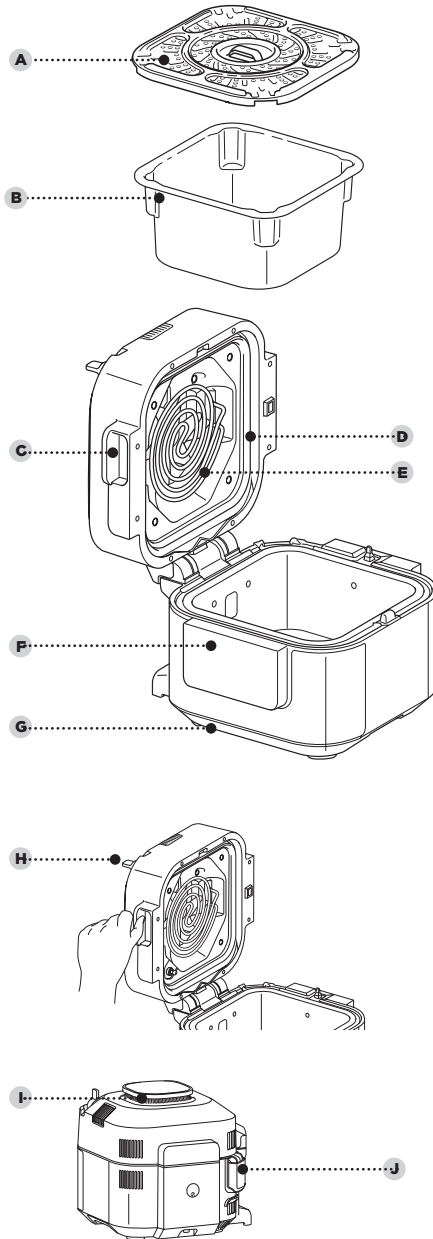


Endast inomhus- och hushållsbruk.

## SPARA DESSA ANVISNINGAR

## DELAR OCH TILLBEHÖR

- A** Cook & Crisp-bricka
- B** Tillagningsgryta på 5,7 l
- C** Handtag till lock
- D** Lock till kokare
- E** Värmeelement
- F** Kontrollpanel
- G** Basenhet
- H** Smart omkopplare
- I** Luftutsläpp
- J** Kondenssamlare



### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- 1** Avlägsna och kassera förpackningsmaterial och tejp från apparaten. Vissa klistermärken ska sitta kvar permanent på enheten, avlägsna **ENDAST** klistermärken märkta "peel here" (lossa här).
- 2** Var särskilt uppmärksam på anvisningar om användning, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3** Diska tillagningsgrytan, Cook & Crisp-brickan, och kondenssamlaren i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka därefter nog.

För att beställa reservdelar eller ytterligare delar och tillbehör, besök [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## TILLBEHÖRSENHET OCH SMART SWITCH

### MONTERINGSANVISNINGAR FÖR TILLBEHÖR

#### COOK & CRISP-BRICKA

##### Övre position

Använd den övre positionen för protein och grönsaker när du följer receptinstruktionerna för Speedi Meals (Speedi-måltider) eller när du använder Grill (Grilla).

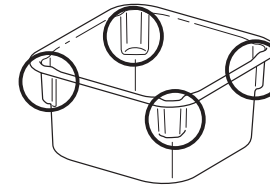
##### Nedre position

Använd bottenläget för traditionella ång- och luftfriteringsmöjligheter.

Se till att använda tabeller och recept för rekommendationer om placering av krispingsbricka.



För att ställa in Cook & Crisp-brickan i den övre positionen, rotera först brickans ben utåt, så att de sträcker sig förbi brickans fyra hörn. Benen ska sitta på kanterna i botten av varje spår, så att brickan förblir upphöjd i grytan.



**OBS!** Innan du placerar Cook & Crisp-brickan i den översta positionen, se till att du tillsätter alla ingredienser som behövs i botten av grytan.

**OBS!** Recept med funktionen Speedi Meals (Speedi-måltider) kräver att Cook & Crisp-brickan ställs in i den översta positionen.

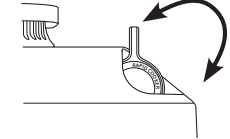
För att ställa in Cook & Crisp-brickan i bottenläget, vrid brickans ben inåt så att de vänds mot brickans undersida. Detta gör att Cook & Crisp-brickan kan vila i botten av grytan.

### ATT ANVÄNDA SMART SWITCH

Med SmartSwitch kan du växla mellan de två tillagningslägena, som är märkta på strömbrytaren:

- Rapid Cooker (Snabbkokare)
- Air Fry/Cooker (Luftfriterare/Häll)

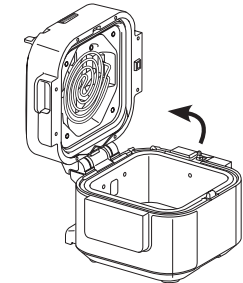
SmartSwitch-positionen avgör vilka tillagningsfunktioner som är tillgängliga för val.



### HUR DU ÖPPNAR OCH STÅNGER LOCKET

För att öppna eller stänga locket när som helst, använd handtaget som sitter i mitten på enhetens framsida, precis ovanför kontrollpanelen.

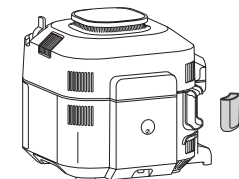
Du kan öppna och stänga locket när SmartSwitch är i antingen läget RAPID COOKER (SNABBKOKARE) eller AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÄLL).



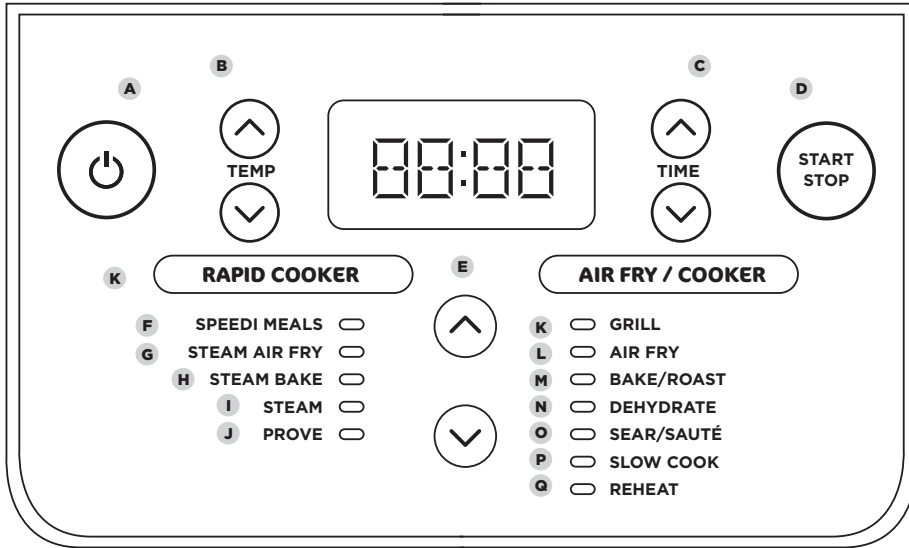
### TA BORT OCH INSTALLERA KONDENSAMBLAREN

För att installera kondenssamlaren 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 kondenssamlaren.



# ANVÄNDNING AV KONTROLLPANELEN



## DRIFTSKNAPPAR

- A** **⏻**: Strömknappen stänger av enheten och stänger av alla tillagningsfunktioner.
- B** **PILAR TILL VÄNSTER**: Använd upp-/nerpilarna till vänster om displayen för att justera tillagningstemperaturen.
- C** **PILAR TILL HÖGER**: Använd upp-/nerpilarna till höger på displayen för att justera tillagningstiden.
- D** **START/STOPP-knapp (START/STOPP)**: Tryck för att börja tillagningen. Om du trycker på knappen när enheten är i gång avbryts den pågående tillagningsfunktionen.
- E** **MITTPILAR**: När funktionsläge har valts med SmartSwitch används vredet för att stega genom tillgängliga funktioner tills önskad funktion tänds.

## TILLAGNINGSFUNKTIONER

### RAPID COOKER (SNABBKOKARE)

- F** **SPEEDI MEALS (SPEEDI-MÅLTIDER)**: Använd för att laga snabba och läckra måltider på under 30 minuter.
- G** **STEAM AIR FRY (ÅNGLUFTFRITERA)**: Använd för att skapa en kombination av saftiga och krispiga resultat.

- H** **STEAM BAKE (ÅNGBAKA)**: Baka fluffiga kakor och snabba bröd.
- I** **STEAM (ÅNGA)**: Laga försiktigt känsliga livsmedel vid hög temperatur.
- J** **PROVE (JÄSA)**: Skapa en miljö där degen kan vila och jäsa

### LÄGET AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÅLL)

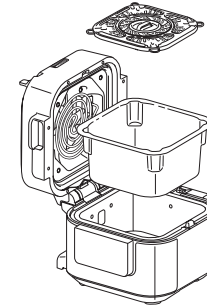
- K** **GRILL (GRILLA)**: Använd hög värme från ovan för att karamellisera och bryna matens ovansida.
- L** **AIR FRY (LUFTFRITERA)**: Gör maten krispig och knaprig med lite eller utan olja.
- M** **BAKE/ROAST (BAKA/UGNSSTEKA)**: Använd enheten som en ugn för mörkt kött, ugnstekta godsaker med mera.
- N** **DEHYDRATE (TORKA)**: Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.
- O** **SEAR/SAUTÉ (BRYNA/SAUTERA)**: Använd apparaten som kokplatta för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser och annat.
- P** **SLOW COOK (LÅNGKOKA)**: Tillaga maten med lägre temperatur under längre tid.
- Q** **REHEAT (VÄRMA UPP)**: Ge nytt liv åt dina matrester genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

# ANVÄNDA RAPID COOKER-FUNKTIONERNA (SNABBKOKARE)

Aktivera apparaten genom att koppla in strömkabeln i ett eluttag och slå på apparaten med **⏻**-knappen.

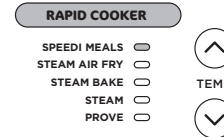
### Speedi Meals (Speedi-måltider)

- 1 Var noga med att ta bort Cook & Crisp-brickan från kastrullens botten innan du börjar.
- 2 Tillsätt vätska och ingredienser enligt receptet i botten av grytan.
- 3 Dra ut benen på Cook & Crisp-brickan och placera sedan brickan i den övre positionen i grytan. Lägg ingredienserna i plåten enligt receptanvisningarna.



- 4 Flytta SmartSwitch till RAPID COOKER (SNABBKOKARE) och använd sedan pilarna i mitten för att välja SPEEDI MEALS (SPEEDI-MÅLTIDER). Standardinställningen kommer att visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur från 150°C till 240°C i steg om 5 grader.

**OBS!** För temperaturer över 210 °C är den maximala tillagningstiden 30 minuter.



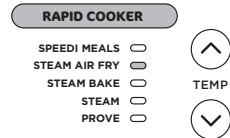
- 5 Ställ in tillagningstiden i 1 minuters steg på upp till 60 minuter med pilarna till höger om displayen.
- 6 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.
- 7 Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar. När lämplig ångnivå uppnås startar nedräkning på timern.

- 8 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" (Klart) visas. Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåt pilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

**OBS!** När tillagningen är klar, ta bort proteiner och/eller grönsaker från Cook & Crisp-brickan. Använd sedan tänger med silikonspets för att ta tag i mitthandtagen och ta bort plåten från enheten.

### Steam Air Fry (Ångluftfriter)er)

- 1 Lägg i ingredienserna enligt receptet.
- 2 Flytta SmartSwitch till RAPID COOKER (SNABBKOKARE). Använd pilarna i mitten för att välja STEAM AIR FRY (ÅNGLUFTFRITERA). Standardinställningen kommer att visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur från 150°C till 220°C i steg om 5 grader.



- 3 Ställ in tillagningstiden i 1-minuts steg upp till 1 timme och i 5 minuters steg mellan 1 och 4 timmar med upp- och nedpilarna till höger om displayen.

**OBS!** För temperaturer över 210 °C är den maximala tillagningstiden 30 minuter.

- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.
- 5 Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar.
- 6 När lämplig ångnivå uppnås startar nedräkning på timern.



- 7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" (Klart) visas. Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåt pilen till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

**Steam Bake (Ångbaka)**

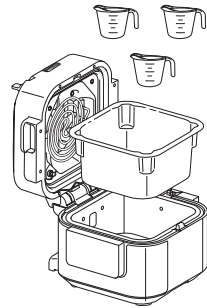
- 1 Var noga med att placera Cook & Crisp-brickan i det nedre läget. Placera baktillbehören ovanpå brickan.
- 2 Flytta SmartSwitch till RAPID COOKER (SNABBKOKARE) och använd sedan mittpilarna för att välja STEAM BAKE (ÅNGBAKA). Den förvalda temperaturinställningen visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja mellan 120 °C och 210°C i steg om 5 grader.
- 3 Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden i 1-minuts steg upp till 1 timme och 15 minuter.
- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.
- 5 Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att apparaten bildar ånga.



- 6 När förvärmningen är klar börjar timern börjar räkna ner.
- 7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" (Klart) visas. Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilen till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

**Steam (Ånga)**

- 1 För att komma igång, tillsätt vatten i botten av kastrullen. Se till att placera Cook & Crisp-brickan i bottenpositionen och tillsätt ingredienser.



- 2 Flytta SmartSwitch till RAPID COOKER (SNABBKOKARE) och använd sedan mittpilarna för att välja STEAM (ÅNGA).



- 3 Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden i 1-minuts steg upp till 1 timme.
- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.

**OBS!** Ingen temperaturinställning finns när funktionen STEAM (ÅNGA) används.

- 5 Enheten kommer att starta förvärmningen så att vätskan börjar koka. Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att ånga bildas. När förvärmningen är klar visar skärmen den inställda temperaturen och timern börjar räkna ner. Förvärmningsanimationen visas tills vald temperatur har uppnåtts och därefter visas timerns nedräkning på displayen.



- 6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" (Klart) visas.

**Prove (Jäsa)**

- 1 Placera degen i lådan och sätt in lådan i enheten.
- 2 Enheten startar i zon 1. Välj MEGAZON för att aktivera MEGAZON. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med pilarna TEMP (TEMPERATUR).
- 3 Ställ in tiden med pilarna TIME (TID) i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att börja jäsa.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" (Klart) visas på displayen. 5 Ta bort ingredienserna med hjälp av köksredskap/tänger med silikonspetsar.

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 75 °C. Ställ in temperaturen på 35 °C för PROVE (JÄSA).

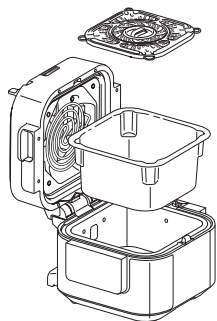
**OBS!** Se lokala myndigheters riktlinjer för rekommenderade säkra tillagningstemperaturer för olika livsmedel vid användning av PROVE (JÄSA).



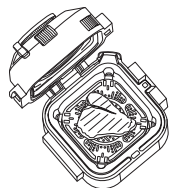
## ANVÄNDA FUNKTIONERNA AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÄLL)

### Grill (Grilla)

- 1 Se till att placera Cook & Crisp-brickan i den övre positionen.



- 2 Placera ingredienser på Cook & Crisp-brickan och lägg sedan på locket.



- 3 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÄLL) och använd sedan mittpilarna för att välja GRILL (GRILLA). Den förvalda temperaturinställningen visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur från 210°C till 240°C.

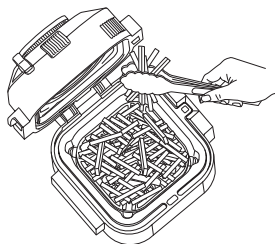


- 4 Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden i 1-minuts steg på upp till 30 minuter.
- 5 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.
- 6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" (Klart) visas.

**OBS!** Innan du använder Air Fry (Luftfriterar) ska du låta enheten förvärmas i 5 minuter på samma sätt som din vanliga ugn.

### Air Fry (Luftfriterar)

- 1 Var noga med att placera Cook & Crisp-brickan i det nedre läget.
- 2 Tillsätt ingredienserna och stäng locket.



- 3 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÄLL), så ställer apparaten in AIR FRY (LUFTFRITERA) som standard. Den förvalda temperaturinställningen visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur mellan 150 °C to 210 °C.



- 4 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg upp till 1 timme med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 5 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.

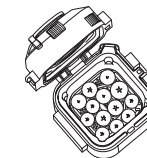
**OBS!** För bästa resultat rekommenderas att ingredienserna skakas med jämna mellanrum under varmluftstillagning. Locket kan öppnas och grytan lyftas ut för omskakning av ingredienserna för att tillagningen ska bli jämn. Sänk därefter ner grytan i apparaten igen och stäng locket ordentligt. Tillagningen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

- 6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" (Klart).

## ANVÄNDA FUNKTIONERNA AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÄLL) - FORTS.

### Dehydrate (Torka)

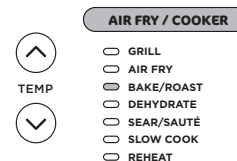
- 1 Var noga med att placera Cook & Crisp-brickan i det nedre läget.



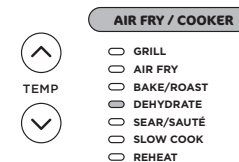
- 2 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÄLL) och använd sedan pilarna i mitten för att välja DEHYDRATE (TORKA). Den förvalda temperaturinställningen visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur mellan 40°C och 90°C.

### Bake/Roast (Baka/Ugnssteka)

- 1 Var noga med att placera Cook & Crisp-brickan i botten av kastrullen.
- 2 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÄLL), och använd sedan mittpilarna för att välja BAKE/ROAST (BAKA/UGNSSTEKA). Den förvalda temperaturinställningen visas. Välj en temperatur från 120 °C till 210 °C med upp- och nedpilarna till vänster om displayen.



- 3 Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden upp till 1 timme i 1-minutssteg och från 1 timme till 4 timmar i 5-minuterssteg.
- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" (Klart) visas på displayen.



- 3 Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden i 15 minuters steg mellan 1 och 12 timmar.
- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" (Klart) visas på displayen.

**Sear/Sauté (Bryna/Sautera)**

- 1 Innan du börjar, se till att ta bort Cook & Crisp-brickan från grytan. Lägg ingredienserna i grytan.
- 2 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÄLL) och använd sedan mittpilarna för att välja SEAR/SAUTÉ (BRYNA/SAUTERA). Den förvalda temperaturinställningen visas. Välj "Lo 1", "2", "3", "4" eller "Hi 5" med upp- och nedpilarna till vänster om displayen.



**OBS!** Ingen tidsinställning finns tillgänglig när Sear/Sauté-funktionen (Bryna/Sautera) används.

- 3 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.

- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att stänga av SEAR/SAUTÉ-funktionen (BRYNA/SAUTERA). För att växla till en annan tillagningsfunktion: tryck på START/STOP (START/STOPP) för att avsluta tillagningsfunktionen och välj sedan önskad tillagningsfunktion med Smart Switch.

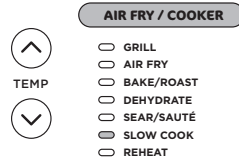
**OBS!** Denna inställning kan användas med locket öppet eller stängt.

**OBS! ANVÄND** alltid nonstick-redskap i tillagningsgrytan. **ANVÄND INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans nonstickbeläggning.

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

**Slow Cook (Långkoka)**

- 1 Innan du börjar, se till att ta bort Cook & Crisp-brickan och lägg ingredienserna i botten av grytan. Fyll **INTE** grytan över markeringen för maximal fyllning (anges på insidan av grytan).
- 2 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERA/HÄLL) och använd sedan mittpilarna för att välja SLOW COOK (LÅNGKOKA). Den förvalda temperaturinställningen visas. Välj "Hi", "Lo" eller "Buffet" med upp- och nedpilarna till vänster om displayen.



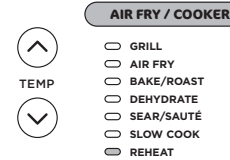
- 3 Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden.

**OBS!** Tiden för SLOW COOK BUFFET (LÅNGKOKA BUFFÉ) kan ställas in på mellan 2 och 12 timmar. Tiden för SLOW COOK LO (LÅNGKOKA LÅG) kan ställas in på mellan 6 och 12 timmar. Tiden for SLOW COOK HI (LANGSAMMA TILLAGNING) kan justeras mellan 4 och 12 timmar.

- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och apparaten växlar automatiskt till Keep Warm-läget (Hålla varmt) och börjar räkna uppåt.

**Reheat (Värma upp)**

- 1 Montera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja REHEAT (VÄRMA UPP).

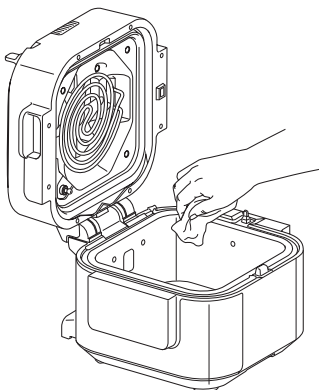


- 4 Ställ in önskad temperatur med pilarna TEMP (TEMPERATUR).
- 5 Ställ in tillagningstiden med pilarna TIME (TID) i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att börja återuppvärmningen.
- 6 När uppvärmningen är klar piper enheten till och "End" (Klart) visas på displayen.
- 7 Ta bort ingredienserna med hjälp av köksredskap med silikonspetsar.

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 170 °C

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Diskmaskin och handdisk



Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

- 1 Koppla ur enheten från vägguttaget och se till att den är helt kall före rengöring.
- 2 Rengör tillagningsbasen och kontrollpanelen genom att torka av dem med en fuktig trasa.
- 3 Tillagningsgrytan, Cook & Crisp-brickan och kondenssammlaren kan diskas i diskmaskinen.

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

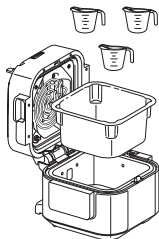
- 4 Om matrester sitter fast på grytan, stället eller Cook & Crisp-brickan ska du fylla grytan med vatten och låta den stå så ett tag innan de rengörs. Använd **INTE** skurnylon. Om det är nödvändigt att skrubba: använd ett mildt rengöringsmedel eller flytande diskmedel med disksvamp eller nylonborste.
- 5 Låt alla delar lufttorka efter varje användning.

## RENGÖRING AV LOCKET

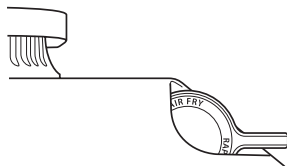
Vi rekommenderar att du inspekterar locketets insida före tillagning med "våtkokningsfunktioner", som inkluderar Slow Cook (Långkoka), Sear/Sauté (Bryna/Sautera) och alla Rapid Cooker-funktioner (Snabbkokare). Om du ser matrester eller oljeavlagringar på värmeelementet eller fläkten rekommenderar vi rengöring av apparaten med ånga (se instruktionerna nedan) och sedan torkar av locketets insida.

## ÅNGRENGÖRINGSINSTRUKTIONER:

- 1 Fyll på 7 dl vatten i grytan.



- 2 Flytta Smart Switch till RAPID COOKER (SNABBKOKARE).



- 3 Välj STEAM (ÅNGA) och ställ in tiden på 30 minuter. Tryck på START/STOP (START/STOPP).
- 4 När programmet har avslutats och apparaten har svalnat, torka av insidan av locket och värmeelementen med en fuktad trasa eller svamp. **WARNING:** Rör inte fläkten vid rengöring av locketets insida.
- 5 Upprepa steg 3 och 4 och rengör efter behov.
- 6 Avlägsna vattnet från grytan och se till att skölja både tillagningsgrytan och Cook & Crisp-brickan för att säkerställa att alla rester är borta.

**OBS!** Töm ut vattenrester som har samlats i kondenssuppsamlaren.

# FELSÖKNING

## Hur tryckkokar jag?

- Den här enheten har **ingen** tryckkokningsfunktion. Använd istället funktionen RAPID COOKER (SNABBKOKARE) för snabb tillagning. Se receptguiden för inspiration.

## Förloppsfält visas på skärmen när funktionen RAPID COOKER (SNABBKOKARE) används.

- Detta indikerar att enheten bildar ånga. När enheten har slutat bygga upp trycket börjar den inställda kocktiden att räknas ner.

## Det strömmar ut mycket ånga från min enhet när jag använder funktionen RAPID COOKER (SNABBKOKARE).

- Det är normalt att ångan strömmar ut genom ventilen under tillagningen. Se till att det finns tillräckligt med utrymme och att ventilen inte är riktad mot nätsladden, eluttag eller skåp när du använder apparaten.

## Enhetens timer räknar uppåt, inte nedåt.

- Matlagningscykeln är avslutad och enheten är i Keep Warm-läge (Hålla varmt).

## Felmeddelandet "ADD POT" (LÄGG GRYTA) visas på skärmen.


- Tillagningsgrytan är inte inuti basenheten. En tillagningsgryta krävs för alla funktioner.

## Felmeddelandet "SHUT LID" (STÄNG LOCK) visas på skärmen.

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

# PRAKTISKA TIPS

- 1 När du refererar till våra måltidslistor i receptboken, för större köttbitar, lägg till 3 till 5 minuter till tillagningstiden (observera att detta kan överkoka spannmål). Vi rekommenderar att du håller dig till köttets föreslagna längd och vikt.
- 2 För en jämn tillagning ska du se till att ingredienserna placeras i ett jämt lager i tillagningsgrytans botten och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra bör de skakas om efter halva tillagningstiden.

- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden under tillagningens gång?**  
Välj den aktiva zonen och justera sedan temperaturen med pilarna TEMP (TEMPERATUR) eller tiden med pilarna TIME (TID).
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder båda zonerna?**  
Välj önskad zon och justera sedan temperaturen med pilarna TEMP (TEMPERATUR) eller tiden med pilarna TIME (TID).
- **Behöver enheten förvärmas?**  
Enheten behöver inte förvärmas.
- **Kan jag laga olika mat i varje zon utan att oroa mig för korskontaminering?**  
Ja, båda zonerna är självständiga, med separata värmeelement och fläktar.
- **Hur pausar jag nedräkningen?**  
Nedräkningstimmern pausas automatiskt när du drar avlägsnar lådorna från enheten. Sätt tillbaka lådan inom 2 minuter för att återuppta tillagningen eller så kommer enheten automatiskt att stängas av.
- **Hur stoppar jag en zon när jag använder båda zonerna?**  
För att stoppa en zon, tryck först på zonknappen och tryck sedan på START/STOP (START/STOPP). Tryck på knappen START/STOP (START/STOPP) för att stoppa båda zonerna.
- **Är det säkert att ställa lådan på köksbänken?**  
Lådan blir varm under tillagningen. Var försiktig när du hanterar den och placera den endast på värmebeständiga ytor.
- **När ska jag använda krispningsplattan?**  
Använd krispningsplattan när du vill att maten ska bli krispig. Plattan lyfter upp maten i lådan så att luft kan komma in under och omkring den för jämn tillagning av ingredienserna.
- **Varför blev inte maten färdiglagad?**  
Se till att lådan är helt insatt under tillagningen. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Skaka lådan för att vända på ingredienser för jämn krispighet. Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Justera enkelt temperaturen med pilarna TEMP (TEMPERATUR) eller tiden med pilarna TIME (TID).
- **Varför bränns maten vid?**  
För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför blåser vissa ingredienser runt vid luftfritering?**  
Då och då kommer fläkten i din airfryer att blåsa omkring lätt mat. Använd tandpetare av trä för att fästa lös, lätt mat, t.ex. den övre skivan på en smörgås.
- **Kan jag luftfritera blöta, panerade ingredienser?**  
Ja, men använd rätt paneringsmetod. Det är viktigt att först täcka maten med mjöl, sedan med ägg och därefter ströbröd. Pressa in ströbrödet ordentligt i paneringen, så att smulor inte blåses bort av fläkten.
- **Varför piper enheten?**  
Maten är klar eller så har tillagningen börjat i den andra zonen.
- **Varför släcktes displayen?**  
Enheten är i standby-läge. Tryck på strömknappen  för att slå på den igen.

När en konsument köper en produkt i Sverige får de juridiska rättigheter avseende produktens kvalitet (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och inte heller ditt avtal med återförsäljaren.

### Ninja Garanties

Du hittar onlinesupport på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hur registrerar jag min utökade Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din fläkt till hands:

- Datum då du köpte enhet (kvitto eller följesedel).

För att registrera online, besök [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### VIKTIGT:

Garantin täcker endast din produkt från inköpsdatumet och i inköpslandet.

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 den inkluderade Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-fläkt och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

### Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vårt förtroende för vår design och kvalitetskontroll innebär att din nya Ninja-produkt har en garanti som gäller i totalt två år.

### Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

### Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

### Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-hårtork. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.

## BESÖG OS ONLINE PÅ:

ninjakitchen.eu

Eller følg oss på en av vores sociale mediesider:

## BESUCHEN SIE UNS AUF:

ninjakitchen.eu.

Oder folgen Sie uns auf Social Media:

## VISIT US ONLINE AT:

ninjakitchen.co.uk

Or follow us on any of our social media pages:

## VISÍTANOS EN LÍNEA EN:

ninjakitchen.eu

O síguenos en cualquiera de nuestras redes sociales:

@ninjakitchenuk @ninjakitchenes @ninjakitchenit

@ninja.deutschland @ninja.france

## CONSULTER NOTRE SITE WEB :

ninjakitchen.eu

Ou suivez-nous sur les réseaux sociaux :

## VISITA IL NOSTRO SITO:

ninjakitchen.eu

Oppure seguici su una delle nostre pagine social:

## BESÖG ÖNS ONLINE OP:

ninjakitchen.eu

Oft volg ons op een van onze socialemediapagina's:

## BESÖK OSS PÅ NETT:

ninjakitchen.eu

Eller følg oss i sosiale medier:

## ODWIEDZ NAS NA STRONIE:

ninjakitchen.eu

Lub odwiedź dowolny z naszych profili w mediach społecznościowych:

## VISITE-NOS ONLINE EM:

www.ninjakitchen.eu

Ou siga-nos nas nossas páginas nas redes sociais:

## KÄY VERKKOSIVULLAMME OSOITTEESSA:

ninjakitchen.eu

tai seura meitä sosiaalisen median sivullamme:

## BESÖK OSS ONLINE PÅ:

ninjakitchen.eu

Eller följ oss på någon av våra sidor på sociala medier:

**BEMERK:** Gem disse anvisninger. Gem til senere brug.

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

**NOTE:** Save these instructions. Keep for future reference.

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

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

**NOTA:** si raccomandata di conservare queste istruzioni per futura consultazione.

**OPMERKING:** Bewaar deze instructies. Ter toekomstige raadpleging bewaren.

**MERK:** Ia vare på disse instruksjoner. Behold dem for fremtidig referanse.

**UWAGA:** Zachowaj tę instrukcję obsługi. Trzymaj do wykorzystania w przyszłości.

**NOTA:** guardate estas instruções. Guarde para referência futura.

**HUOMAUTUS:** Säilytä nämä ohjeet. Säilytä tulevaa tarvetta varten.

**OBIS!** Spara dessa instruktioner. Behåll dem för framtida bruk.

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

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

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

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, recícle el producto de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver cualquier producto usado, utilice los sistemas de recogida y devolución, o póngalo en contacto con el establecimiento donde adquiriste este producto. Ellos pueden encargarse de que se recicle de forma segura para el medioambiente.

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

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

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

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

To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub ludzkiego zdrowia wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj go recyklingowi w sposób odpowiedzialny, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie dóbr surowcowych. Wyłączając to urządzenie, skorzystaj z systemu zwrotów i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może odebrać ten produkt do recyklingu.

Este símbolo indica que este producto no debe ser eliminado juntamente con el restante lo doméstico. Para evitar posibles daños para el ambiente o para la salud humana debido a eliminación no controlada de residuos, recicle-o de forma responsable para promover la reutilización sustentable de los materiales de origen. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estes podem encaminhar o produto para uma reciclagem ecológica e segura.

Tämä merkintä kertoo, että laite ei pidä hävittää kotitalousjätteen mukana. Välttämättömän jätteen aiheuttamien aiheuttamien mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi lähtö on kierrättää vastuullisesti kestävä materiaalin resurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytetty laite palautuussääsi palautus- ja keräysjärjestelmistä tai ota yhteyttä lähimpään myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristöä turvallisella tavalla.

Denna märkning anger att produktten inte får kasseras med annat hushållsavfall. För att förhindra belastningen på miljön eller skador på människors hälsa till följd av kontrollerad avfallshandling ska apparaten återtas 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 insamlingsystem, eller kontakta den återförsäljare där produktet köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.



**SharkNinja Europe LTD,**  
**1st/2nd Floor Building 310,**  
**Thorpe Park, Century Way,**  
**Leeds, England,**  
**LS15 8ZU, UK**  
**0800 862 0453**  
**ninjakitchen.co.uk**

Illustrationen kan avvika fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, og derfor kan specifikationer i denne vejledning blive ændret uden varsel. NINJA er et registreret varemærke af iTher SharkNinja Operating LLC, European Union. © 2025 SharkNinja Operating LLC.

De afbeeldingen kunnen verschillen van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving. NINJA is een geregistreerd handelsmerk in het European Union van SharkNinja Operating LLC.

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones incluidas en el presente manual están sujetas a cambios sin previo aviso. NINJA es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC registrada en el European Union.

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits. Par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au European Union.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC. NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**Rofden-Ring 9,**  
**60327 Frankfurt am Main,**  
**Germany**  
**ninjakitchen.eu**

Kuvut saattavat näyttää erilaisiksi kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annettui tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta. NINJA on SharkNinja Operating LLC:n yhtiön European Union rekistroitu tavaramerkki.

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar efter ständigt att förbättra våra produkter, därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande. NINJA är ett registrerat varumärke i European Union som tillhör SharkNinja Operating LLC.

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos. Assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. NINJA é uma marca comercial registrada no European Union da SharkNinja Operating LLC.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC. NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

