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

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

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

NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

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

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

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

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

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

NINJA er et registrert varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

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

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registada na União Europeia.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

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

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

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

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

ON400EU_IB_MP_221121_MV4

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

ninjakitchen.eu

NINJA
Speedi

ON400EU

BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUCÕES

ninjakitchen.eu

TAK
fordi du købte Ninja® Speedi Rapid Cooker & Air Fryer

REGISTRÉR DIT KØB

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 230V~, 50Hz

Watt: 1760W

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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 4

Dele og tilbehør 6

Inden første brug 6

Tilbehørsenhed og Smart-switch 7

Brug af kontrolpanelet 8
Betjeningsknapper 8
Tilberedningsfunktioner 8

Brug af Rapid Cooker- (hurtig tilberedning) funktionerne 9
SPEEDI MEALS (måltider) 9
STEAM AIR FRY (dampluftfriture) 9
STEAM BAKE (dampbagning) 10
STEAM (Damp) 10

Brug af Air Fry/Cooker (luftstegning-/komfur)-funktionerne 11
GRILL 11
AIR FRY (Luftstegning) 11
BAKE/ROAST (Bag/steg) 12
DEHYDRATE (Dehydrering) 12
SEAR/SAUTÉ (Svitse/sautere) 13
SLOW COOK (Langsom tilberedning) 13

Rengøring og vedligeholdelse 14
Opvaskemaskine og opvask i hånden 14
Rengøring af låget 14

Fejlfindingsguide 15

Nyttige tips 15

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

⚠ ADVARSEL

1 For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.

2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

3 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Børn **MÅ IKKE** bruge apparatet eller lege med det. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det anvendes i nærheden af børn.

4 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Placér **IKKE** apparatet og lad ikke ledningen hænge over bordkanter eller bordplader, placer ikke apparatet på eller nær varme overflader, på eller nær varm gas eller en elektrisk brænder eller en opvarmet ovn.

5 Du må **IKKE** anbringe apparatet på eller nær et gas- eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.

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

7 Brug **IKKE** apparatet, hvis gryden ikke er sat i.

8 Før du sætter gryden ind i apparatets base, skal du sørge for, at begge 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 sauteres. 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 ledning, stik eller apparatets hoveddel i vand eller anden væske. Tilbered kun i den medfølgende kurv.

15 Brug **IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og for at reducere risikoen for, at personer falder over en lang ledning.

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 **ALTID** 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, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja. Brug **IKKE** udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller en 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 tilstrækkelig luftcirkulation.

22 Følg **ALTID** maksimal og minimums-mængderne 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**-funktioner uden at tilsætte vand og/eller ingredienser til bunden af den aftagelige gryde.

25 Brug **ALDRIG SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)**-funktionen 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 lynris.

29 Det elektriske stiks spænding kan variere og 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 **ALTID** 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 **ALTID** 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 **ALTID** 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 **ALTID** 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.

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

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

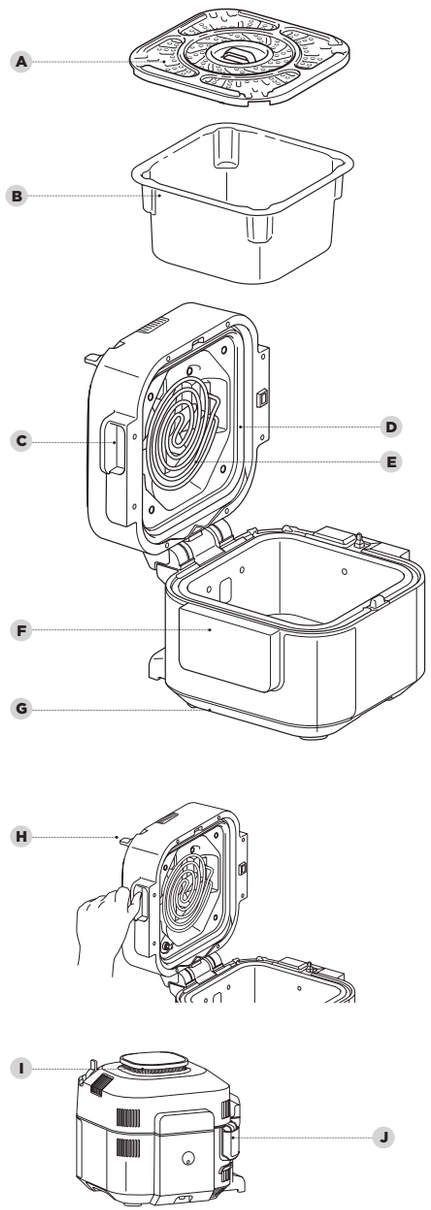
43 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.

	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 husholdningsbrug.

GEM DISSE VEJLEDNINGER

DELE OG TILBEHØR

- **A** Cook & Crisp-bakken
- **B** 5,7 l aftagelig gryde
- **C** Håndtag på låg
- **D** Apparatets låg
- **E** Varmeelement
- **F** Kontrolpanel
- **G** Apparatets base
- **H** Smart SwiTch
- **I** Udluftningsventil
- **J** Kondenssamler



INDEN FØRSTE BRUG

1. Fjern og kassér alt indpakningsmateriale og tape fra apparatet. Nogle mærkater skal være permanent på enheden, 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.

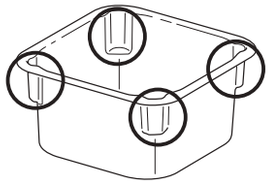
TILBEHØRSENHED OG SMART-SWITCH

INSTRUKTIONER TIL SAMLING AF TILBEHØR

COOK & CRISP-BAKKE

Øverste position	Bundposition
Brug øverste position til proteiner og grøntsager, når du følger opskriftsinstruktionerne til Speedi Meals, eller når du bruger Grill.	Brug den nederste position til traditionel damp- og luftfriture. Sørg for at se 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-funktionen kræver, at Cook & Crisp-bakken sættes op i den øverste position.

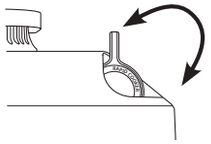
For at sætte Cook & Crisp-bakken i den nederste position skal du dreje bakkens ben indad, så de drejes mod bakkens underside. Dette vil lade Cook & Crisp-bakken hvile i bunden af gryden.

VED HJÆLP AF SMART-SWITCHEN

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

- Rapid Cooker
- Air Fry/Cooker

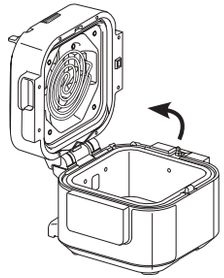
SmartSwitch'ens position afgør, hvilke tilberedningsfunktioner der kan vælges.



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.

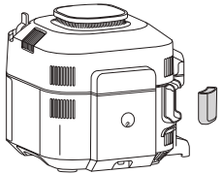
Du kan åbne og lukke låget, når SmartSwitch er i positionen RAPID COOKER eller AIR FRY/COOKER.



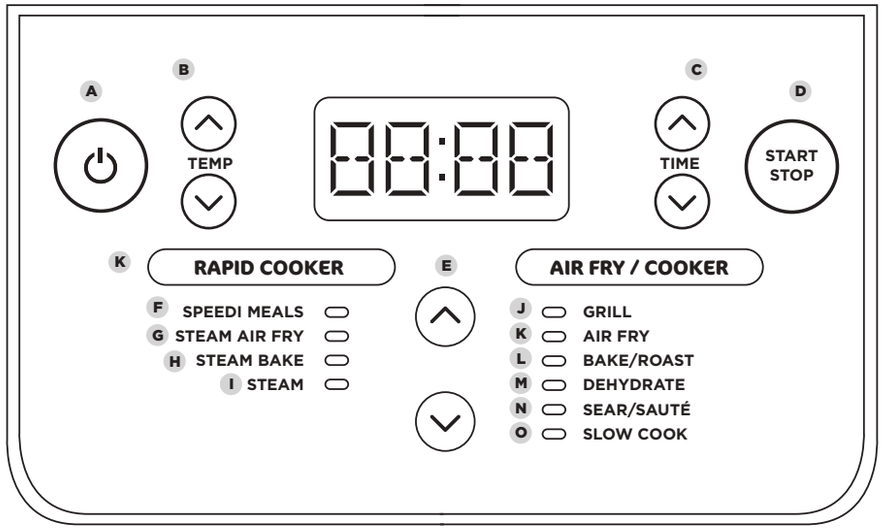
FJERNELSE OG ISÆTTELSE AF KONDENSINDSAMLEREN

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-knap:** Tryk for at starte tilberedningen. Ved at trykke på knappen, mensenheden er i brug, stopper du den igangværende tilberedningsfunktion.

E **MIDTERPILE:** Når du har valgt en tilstand med SmartSwitch, skal du bruge midterpilene til at rulle gennem de tilgængelige funktioner, indtil den ønskede funktion fremhæves.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING)

F **SPEEDI MEALS (MÅLTIDER):** Brug den til at lave hurtige og lækre måltider på under 30 minutter.

G **STEAM AIR FRY (DAMP-LUFTFRITURE):** 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 fødevarerved høj temperatur.

AIR FRY / COOKER MODE (LUFTSTEGNING-/ KOMFUR-FUNKTION

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

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

L **BAKE/ROAST (BAG/STEG):** Brug apparatet som en ovn til mørt kød, bagte lækkerier med mere.

M **DEHYDRATE (DEHYDRERING):** For sunde snacks kan du dehydrere kød, frugt og grøntsager.

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

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

BRUG AF RAPID COOKER- (HURTIG TILBEREDNING) FUNKTIONERNE

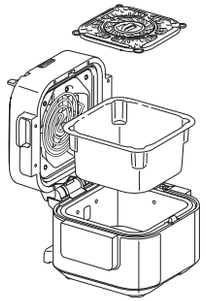
For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på ⏻ knappen.

Speedi Meals (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-MÅLTIDER (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 pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 1 minut op til 1 time.

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

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

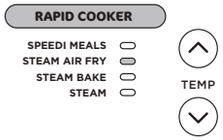
8 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig"). Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilene til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

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 (dampluftfriture)

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 (DAMPLUFTFRITURE). 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.



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 for at sætte tilberedningen i gang.

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.

BRIG AF RAPID COOKER- (HURTIG TILBEREDNING) FUNKTIONERNE - FORTS.

Steam Bake (dampbagning)

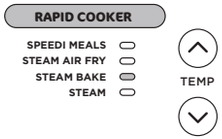
1 Sørg for at sætte Cook & Crisp-bakken i den nederste position. Læg bagetilbehøret oven på bakken.

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 for at sætte tilberedningen i gang.

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

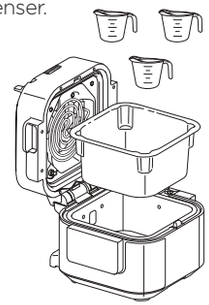


6 Når forvarmningen er færdig, begynder timeren at tælle ned.

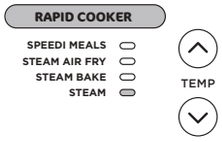
7 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser “End” (“færdig”). Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilen til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

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 (DAMP).



3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i op til 1 time i intervaller på 1 minut.

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

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

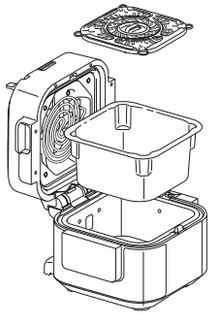
5 Enheden vil begynde at forvarme for at bringevæsken i kog. Displayet viser statusbjælker, der viser, at apparatet opbygger damp. Når forvarmningen er færdig, vil displayet vise den indstillede temperatur, og timeren vil begynde at tælle ned. Forvarmningsanimationen vises, indtil apparatet når temperaturen,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

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

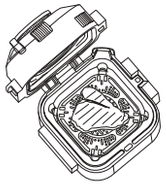
BRUG AF AIR FRY/COOKER (LUFTSTEGNING-/ KOMFUR)-FUNKTIONERNE

Grill

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



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



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

4 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 1 minut op til 30 minutter.

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

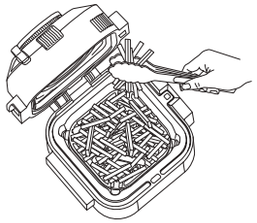
6 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "End" (“færdig”).

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

Air Fry (Luftstegning)

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

2 Tilføj ingredienserne til gryden og luk låget.



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

4 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 1 minut op til 1 time.

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

> **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”).

BRUG AF AIR FRY/COOKER (LUFTSTEGNING-/KOMFUR)-FUNKTIONERNE – FORTS.

BEMÆRK: Lad apparatet forvarme i 5 minutter, som du ville gøre med din almindelige ovn, inden du bruger Bake/Roast (Bag/steg).

Bake/Roast (Bag/steg)

1 Sørg for at sætte Cook & Crisp-bakken i bunden af gryden.

2 Flyt SmartSwitch til AIR FRY/COOKER (LUFTSTEGNING/KOMFUR), og brug derefter de midterste pile til at vælge BAKE/ROAST (BAG/STEG). Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet for at vælge en temperatur mellem 120 °C og 210 °C.

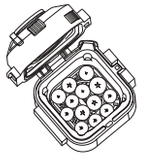
3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i op til 1 time i intervaller på 1 minut og fra 1 til 4 timer i intervaller på 5 minutter.

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

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 (LUFTSTEGNING/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 for at sætte tilberedningen i gang.

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

Sear/Sauté (Svitse/sautere)

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 AIRFRY/COOKER (LUFTSTEGNING/KOMFUR), og brug derefter de midterste pile til at vælge SEAR/SAUTÉ (SVITSE/SAUTERE). 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 for at sætte tilberedningen i gang.

4 Tryk på START/STOP for at slukke SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR)-funktionen. For at skifte tilen anden tilberednings-funktion skal du trykke på START/STOP-knappen for at afslutte tilbered-ningsfunktionen, 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 (LUFTSTEGNING/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".

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

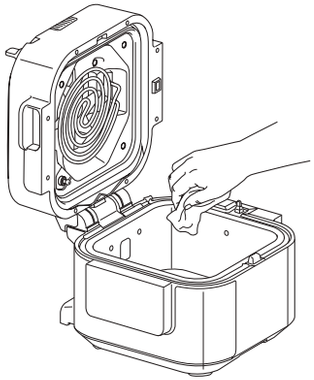
BEMÆRK: SLOW COOK BUFFET-tidsindstillingen (LANGSOM TILBEREDNING BUFFET) kan indstilles til mellem 2 og 12 timer; LO (lav)-tidsindstillingen for SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) kan indstilles til mellem 6 og 12 timer. Indstillingen FOR SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) HØJ tid kan justeres mellem 4 og 12 timer.

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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 kondensbeholderen 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.

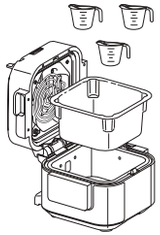
5 Alle dele skal lufttørre efter brug.

RENGØRING AF LÅGET

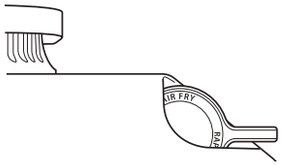
Vi anbefaler at undersøge indersiden af låget, før du tilbereder med "våde tilberedningsfunktioner", der omfatter Slow Cook (langsom tilberedning), Sear/Sauté (svits/sautér) og alle Rapid Cooker (Hurtig tilberedning)-funktioner. Hvis du ser madrester eller olie, der har ophobet sig på varmelementet eller 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 Smart Switch til RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING).



3 Vælg STEAM (DAMP), og indstil tiden til 30 minutter. Tryk på START/STOP.

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

5 Gentag om nødvendigt skridt 3 og 4, og finrengør, 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.

FEJLFINDINGSGUIDE

Hvordan trykkoger jeg?

- Denne enhed har **ikke** trykkogningsfunktionen. Tilbered hurtigt med funktionerne i RAPID COOKER (HURTIG TILBEREDNING). Se opskriftsvejledningen for inspiration.

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

- Dette angiver, at enheden danner damp. Når apparatet er færdig, 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 udgives damp gennem trykudligningsventilen under tilberedning. Sørg for, at der er tilstrækkelig plads, når dette apparat bruges, og sørg for, at trykudluftningsventilen 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.

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

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

Fejlmeddelelsen "SHUT LID" ("LUK LÅGET") vises på displayet.

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

Fejlmeddelelsen "ERR" (FEJL) vises.

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

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.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garantier, som gives af SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("os", "vores" eller "vi"). Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem. Det samme gælder, hvis du har købt produktet direkte hos Ninja.

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

VIELEN DANK
für den Kauf des Ninja® Speedi Rapid Cooker und Heißluftfritteuse

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 230 V~, 50 Hz

Watt: 1760 W

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise **20**

Teile und Zubehör **22**

Vor dem ersten Gebrauch **22**

Einsetzen von Zubehör und Smart Switch **23**

Nutzung des Bedienfelds **24**
Bedientasten 24
Garfunktionen 24

Verwendung der Rapid Cooker-Funktionen **25**
SPEEDI MEALS (Speedi-Mahlzeiten) 25
STEAM AIR FRY (Dampf-Heißluft-Frittieren) 25
STEAM BAKE (Dampftbacken) 26
STEAM (Dampfgaren) 26

Verwendung der Heißluftfritteusen-/Cooker-Funktionen . . **27**
GRILL (Grillen) 27
AIR FRY (Heißluft-Frittieren) 27
BAKE/ROAST (Backen/Rösten) 28
DEHYDRATE (Dörren) 28
SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) 29
SLOW COOK (Slow Cooking) 29

Reinigung und Pflege **30**
Geschirrspüler und Spülen per Hand 30
Reinigung des Deckels 30

Fehlersuche und -behebung **31**

Hilfreiche Tipps **31**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

⚠ WARNUNG

1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.

2 Dieses Gerät kann unter Aufsicht und nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung 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 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 während der Ablassung 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, reinigen und trocknen Sie Topf und Kocher mit einem weichen Tuch.

9 Wenn der Kochtopf leer ist, erhitzen Sie ihn **MAXIMAL** 10 Minuten. 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 beim 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 Geräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur im bereitgestellten Korb kochen.

15 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.

16 Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. 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 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch 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 Verwenden Sie **KEIN** Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird. Stellen Sie Zubehör **NICHT** in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikkochfläche, eine elektrische Spule, einen Gasbrennerherd 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 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm für eine angemessene Luftzirkulation vorhanden sind.

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

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 RAPID COOKER**-Funktionen, ohne Wasser und/oder Zutaten auf den Boden des Kochtopfs zu geben.

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

26 Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.

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

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

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 gekocht wurde.

30 Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf und die Cook- und Crisp-Platte entfernen.

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

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

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 Luftaustrittsventil.

34 Wenn Sie die Einstellung SLOW COOK (Langsames Garen) verwenden, lassen Sie den Deckel **IMMER** geschlossen.

35 Der Kochtopf und die Cook- und Crisp-Platte werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie heißen Dampf und Luft, während Sie den Kochtopf und die Cook- und 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, da kochend heißer Dampf freigesetzt wird.

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

38 Berühren Sie das Zubehör **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Garvorgang, da diese während des Garvorgangs extrem heiß werden. 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 dem Reinigen, 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. Metallstücke können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

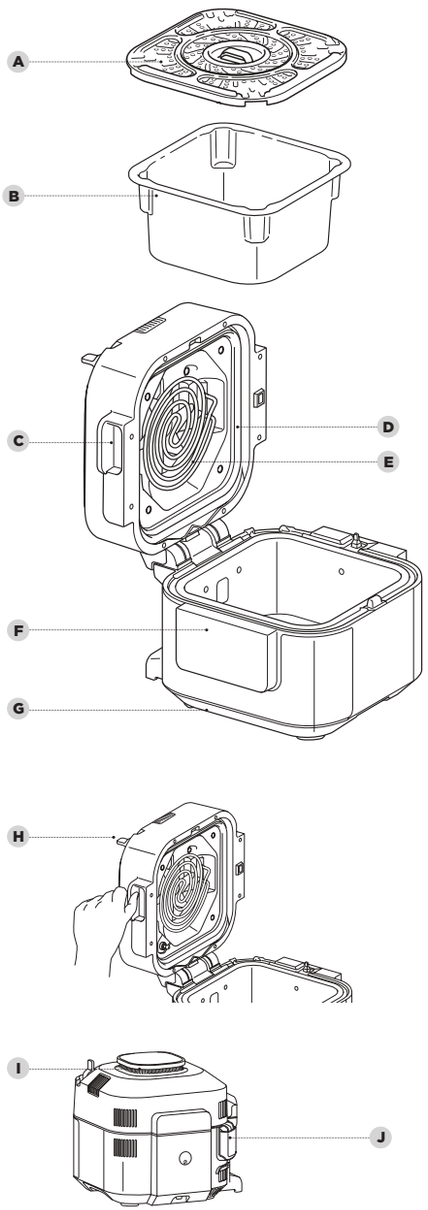
43 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

	Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitung gelesen und angeschaut werden muss, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung 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.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

TEILE UND ZUBEHÖR

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



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies. Manche der Sticker müssen dauerhaft auf dem Gerät bleiben. Entfernen Sie **AUSSCHLIESSLICH** Sticker, die mit „peel here“ (hier abziehen) gekennzeichnet sind.

2 Beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.

3 Waschen Sie den Kochtopf, die Cook- und Crisp-Platte und den Kondensatbehälter mit warmem Seifenwasser. Anschließend alles gut abspülen und abtrocknen.

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.de.

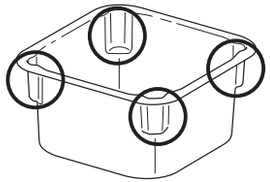
EINSETZEN VON ZUBEHÖR UND SMART SWITCH

ANLEITUNG ZUM EINSETZEN VON ZUBEHÖR

COOK- UND CRISP-PLATTE

Obere Position	Untere Position
Verwenden Sie die obere Position für proteinreiche Zutaten (z. B. Fleisch) und Gemüse, wenn Sie die Rezeptanweisungen für Speedi-Mahlzeiten befolgen oder wenn Sie den Grill verwenden.	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.

Um die Cook- und 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- und Crisp-Platte in die obere Position einsetzen, stellen Sie sicher, dass Sie alle Zutaten, die Sie am Boden des Topfs benötigen, hinzufügen.

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

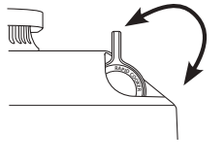
Um die Cook- und Crisp-Platte in der unteren Position einzusetzen, drehen Sie die Füße der Platte nach innen, sodass sie gegen die Unterseite der Platte gedreht werden. Dadurch kann die Cook- und Crisp-Platte auf dem Boden des Topfes ruhen.

SMART SWITCH VERWENDEN

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

- Rapid Cooker
- Air Fry/Cooker

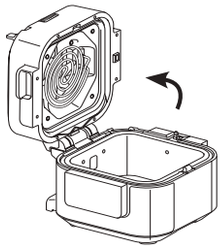
Die Position des SmartSwitch bestimmt, welche Kochfunktion ausgewählt ist.



ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DES DECKELS

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

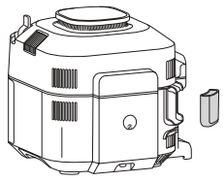
Sie können den Deckel öffnen und schließen, wenn sich der SmartSwitch entweder in der Position RAPID COOKER oder AIR FRY/COOKER befindet.



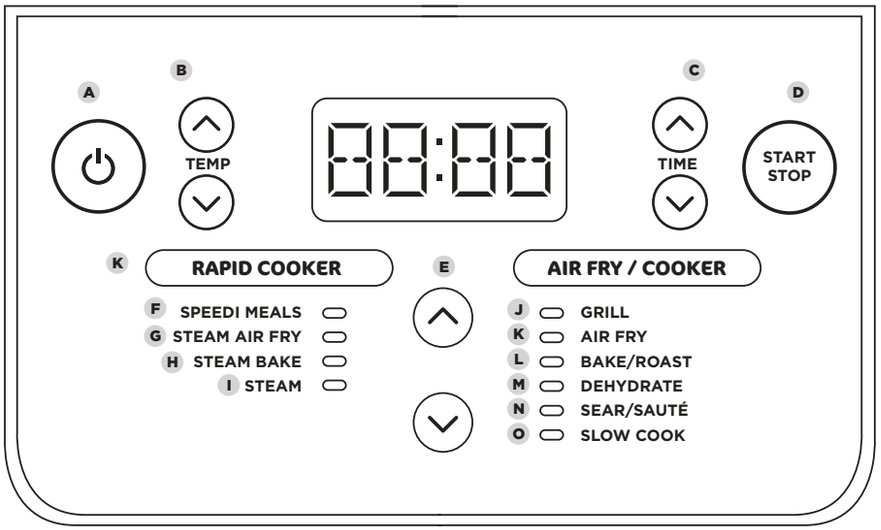
ENTFERNEN UND ANBRINGEN DES KONDENSATBEHÄLTERS

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.



NUTZUNG DES BEDIENFELDS



BEDIENTASTEN

A ⏻ **:** Der Ein-/Ausschalter schaltet das Gerät aus und stoppt alle Garfunktionen.

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-Taste:** Drücken, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Taste während des Garvorgangs des Geräts drücken, wird die aktuelle Garfunktion 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.

GARFUNKTIONEN

RAPID COOKER

F **SPEEDI-MEALS:** Verwenden Sie diese Funktion, um in weniger als 30 Minuten schnelle und köstliche Mahlzeiten zuzubereiten.

G **STEAM AIR FRY (Dampf-Heißluftfritteuse):** Für eine Kombination aus saftigen und knusprigen Ergebnissen.

H **STEAM BAKE (Dampftbacken):** Backen Sie fluffige Kuchen und schnelle Brote.

I **STEAM (Dampfgaren):** Schonendes Garen von empfindlichen Lebensmitteln mit hoher Temperatur.

AIR FRY-/COOKER-MODUS

J **GRILL (Grillen):** Verwenden Sie hohe Hitze von oben, um die Oberseite Ihrer Mahlzeiten zu garen und zu bräunen.

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

L **BAKE/ROAST (Backen/Rösten):** Verwenden Sie das Gerät wie einen Ofen mit trockener Hitze für zartes Fleisch, gebackene Leckereien und mehr.

M **DEHYDRATE (Dörren):** Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

N **SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren):** Verwenden Sie das Gerät als Herd zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.

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

VERWENDUNG DER RAPID COOKER-FUNKTIONEN

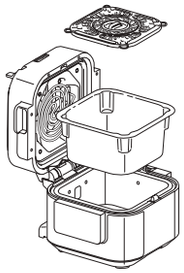
Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die ⏻ Taste.

SPEEDI MEALS (Speedi-Mahlzeiten)

1 Stellen Sie sicher, dass Sie die Cook- und Crisp-Platte vom Topfboden entfernen, bevor Sie beginnen.

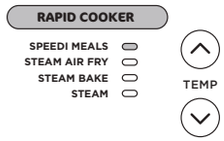
2 Geben Sie Flüssigkeit und Zutaten nach Rezept auf den Topfboden.

3 Ziehen Sie die Füße an der Cook- und Crisp-Platte heraus, dann stellen Sie die Platte in die obere Position im Topf. Geben Sie die Zutaten gemäß den Rezeptanweisungen auf die Platte.



4 Verschieben Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um SPEEDI MEALS 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 Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.

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

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

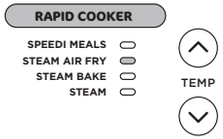
8 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an. Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie die Aufwärtspfeile rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

HINWEIS: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die proteinhaltigen Lebensmittel und/oder das Gemüse von der Cook- und 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 Verschieben Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER. 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.



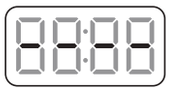
3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen.

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

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

5 Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut.

6 Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, beginnt der Timer herunterzuzählen.



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

VERWENDUNG DER RAPID COOKER-FUNKTIONEN – FORTS.

STEAM BAKE (Dampftbacken)

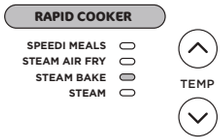
1 Stellen Sie sicher, dass die Cook- und Crisp-Platte sich in der unteren Position befindet. Legen Sie das Backzubehör auf die Platte.

2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um STEAM BAKE (Dampftbacken) auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung 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 Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und 15 Minuten einzustellen.

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

5 Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut.

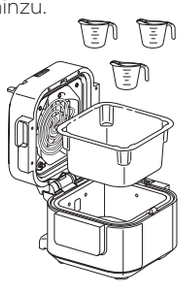


6 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, beginnt der Timer herunterzuzählen.

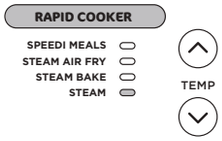
7 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an. Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie den Aufwärtspfeil rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

STEAM (Dampfgaren)

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



2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf RAPID COOKER 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 Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.

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

> **HINWEIS:** Bei der DAMPFGARFUNKTION ist keine Temperatureinstellung erforderlich.

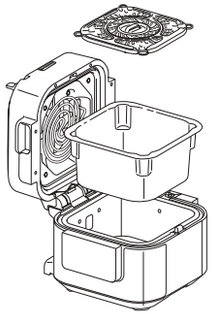
5 Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, um die Flüssigkeit zum Aufkochen zu bringen. Die Anzeige zeigt Fortschrittsbalken an, die anzeigen, dass das Gerät Dampfdruck aufbaut. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt herunterzuzählen.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

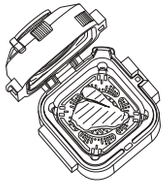
VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSEN-/ COOKER-FUNKTIONEN

GRILL (Grillen)

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



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



3 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um GRILL auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung 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 Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen.

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

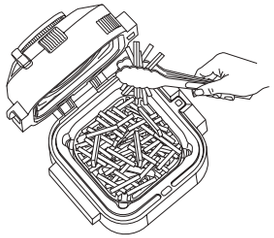
6 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an.

> **HINWEIS:** Bevor Sie Air Fry verwenden, lassen Sie das Gerät 5 Minuten vorheizen, wie bei Ihrem herkömmlichen Ofen.

AIR FRY (Heißluft-Frittieren)

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

2 Alle Zutaten in den Topf geben und den Deckel schließen.



3 Bewegen Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER, das Gerät ist standardmäßig auf AIR FRY (Heißluft-Frittieren) eingestellt. Die Standardtemperatureinstellung 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 Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.

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

> **HINWEIS:** Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Zutaten während des Heißluftfrittierens 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 5 Minuten lang „End“ an.

VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSEN-/ COOKER-FUNKTIONEN

HINWEIS: Bevor Sie die Backen/Rösten-Funktion verwenden, lassen Sie das Gerät 5 Minuten vorheizen, wie bei Ihrem herkömmlichen Ofen.

BAKE/ROAST (Backen/Rösten)

1 Stellen Sie sicher, dass die Cook- und Crisp-Platte sich auf dem Topfboden befindet.

2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um BAKE/ ROAST (Backen/Rösten) auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 210 °C einzustellen.

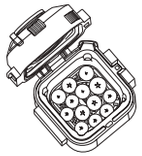
3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen.

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

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

DEHYDRATE (Dörren)

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



2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um DEHYDRATE (Dörren) auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 40 °C und 90 °C in Schritten von 5 °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, um den Garvorgang zu starten.

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

SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren)

1 Stellen Sie sicher, dass Sie die Cook- und Crisp-Platte vom Topf entfernen, bevor Sie beginnen. Geben Sie die Zutaten in den Topf.

2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „Lo 1“, „2“, „3“, „4“, oder „Hi 5“ auszuwählen.

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

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

4 Um die SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) Funktion auszuschalten, drücken Sie die START/STOP Taste. Um eine andere Garfunktion auszuwählen, drücken Sie auf START/STOP, um die Garfunktion zu beenden und verwenden Sie anschließend den SmartSwitch und die Pfeile in der Mitte, um die gewünschte Garfunktion 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 Topfes zerkratzen können.

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

SLOW COOK (Slow Cooking)

1 Bevor Sie beginnen, müssen Sie die Cook- und Crisp-Platte herausnehmen und die Zutaten auf den Boden des Topfes geben. Füllen Sie den Topf **NICHT** über die maximale Fülllinie hinaus (an der Innenseite des Topfes angegeben).

2 Verschieben Sie den SmartSwitch auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann die mittleren Pfeile, um SLOW COOK (Langsames Garen) auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „Hi“, „Lo“ oder „BUFFET“ auszuwählen.

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

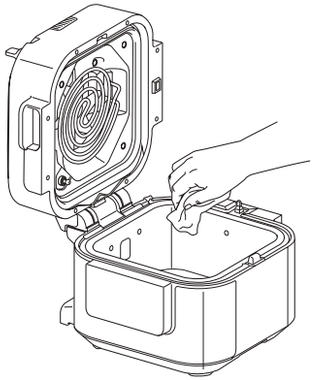
HINWEIS: Die Zeit für SLOW COOK BUFFET kann zwischen 2 und 12 Stunden eingestellt werden, die Zeit für SLOW COOK LO zwischen 6 und 12 Stunden. Die Einstellung für SLOW COOK HI kann zwischen 4 und 12 Stunden eingestellt werden.

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Geschirrspüler und Spülen 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- und 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 der Cook- und 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.

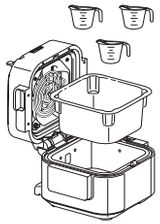
5 Trocknen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch an der Luft.

REINIGUNG DES DECKELS

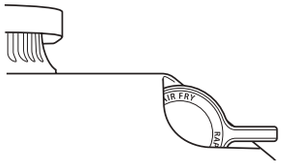
Wir empfehlen, das Innere des Deckels vor dem Garen mit „Nasskochfunktionen“ zu überprüfen, zu denen SLOW COOK (Langsames Garen), SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) und alle RAPID COOKER-Funktionen gehören. Wenn Sie Speisereste oder Ölablagerungen sehen, empfehlen wir, das Gerät mit Dampf zu reinigen (siehe Anweisungen unten) und dann die Innenseite des Deckels abzuwischen.

DAMPFREININGUNGSANLEITUNG:

1 Füllen Sie den Topf mit 700 ml Wasser.



2 Verschieben Sie den Smart Switch auf RAPID COOKER.



3 Wählen Sie STEAM (Dampfgaren) aus und stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein. Auf START/STOP drücken.

4 Wenn die Zeit Null erreicht und das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. **VORSICHT:** Berühren Sie beim Reinigen des Deckelinneren nicht den Lüfter.

5 Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 nach Bedarf und reinigen Sie nach Bedarf.

6 Entfernen Sie das Wasser aus dem Topf und achten Sie darauf, sowohl den Kochtopf als auch die Cook- und Crisp-Platte zu spülen, um sicherzustellen, dass alle Rückstände entfernt werden.

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

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Wie kann ich den Schnellkochvorgang durchführen?

- Dieses Gerät **hat keine** Schnellkochfunktion. Garen Sie stattdessen schnell mit den RAPID COOKER-Funktionen. Schauen Sie in das Rezeptheft für weitere Ideen.

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

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

Bei Verwendung der RAPID COOKER-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.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD POT“.

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „SHUT LID“.

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

Die Meldung „ERR“ erscheint.

- Das Gerät funktioniert nicht richtig. Online-Support finden Sie unter ninjakitchen.de

HILFREICHE TIPPS

1 Wenn Sie sich auf unsere Mahlzeitentabellen im Rezeptheft beziehen, geben Sie für größere Fleischstücke 3 bis 5 Minuten zur Garzeit hinzu (bitte beachten Sie jedoch, dass dies zu einem Übergaren von Getreide führen kann). Wir empfehlen, die empfohlene Größe und das Gewicht des Fleisches einzuhalten.

2 Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Kochtopfs verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.

GARANTIEBEDINGUNGEN

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR [NINJA® SPEEDI ON400EU]

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

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

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. / Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland)gibt.

Ninja®-Garantie

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

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

Wie mache ich die Garantie geltend?

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

Sie können unserem Kundendienst auch eine E-Mail an kundendienst-de@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.

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Speedi Rapid Cooker & Air Fryer

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu/registerguarantee

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

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

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.

CONTENTS

Important Safeguards 36
Parts & Accessories 38
Before First Use 38
Accessory Assembly & Smart Switch 39
Using the Control Panel 40
Operating Buttons 40
Cooking Functions 40
Using the Rapid Cooker Functions 41
SPEEDI MEALS 41
STEAM AIR FRY 41
STEAM BAKE 42
STEAM 42
Using the Air Fry/Cooker Functions 43
GRILL 43
AIR FRY 43
BAKE/ROAST 44
DEHYDRATE 44
SEAR/SAUTÉ 45
SLOW COOK 45
Cleaning & Maintenance 46
Dishwasher & Hand-Washing 46
Cleaning the Lid 46
Troubleshooting Guide 47
Helpful Tips 47

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.

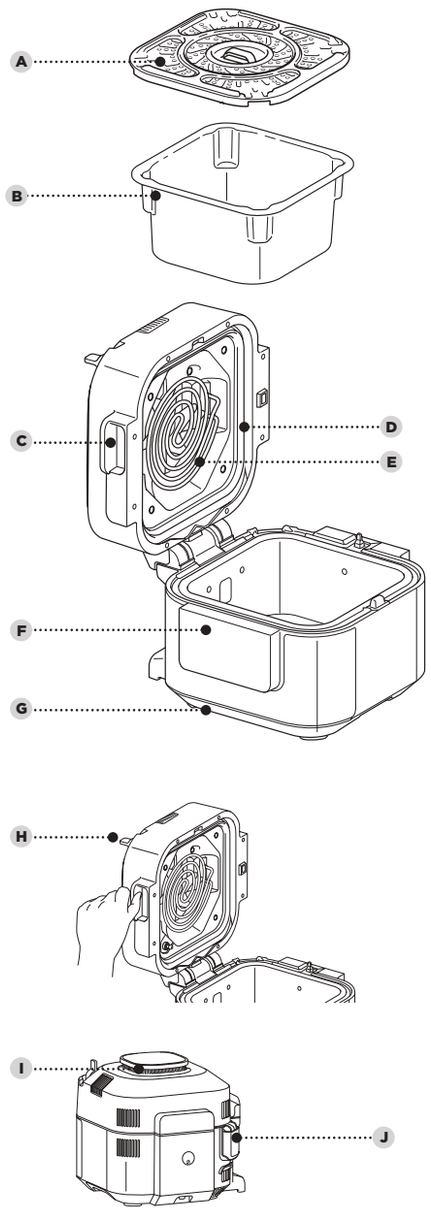
43 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

	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.eu.

ACCESSORY ASSEMBLY & SMART SWITCH

ACCESSORY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

COOK & CRISP TRAY

Top Position

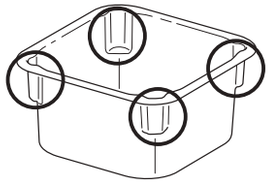
Use top position for proteins and vegetables when following recipe instructions for Speedi Meals or when using Grill.

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.

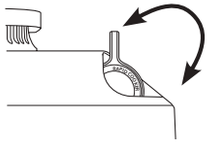
To set up the Cook & Crisp Tray in the bottom position, rotate the tray's legs inward so that they are turned against the underside of the tray. This will allow the Cook & Crisp Tray to rest at the bottom of the pot.

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

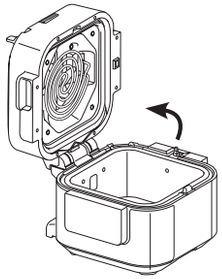
The SmartSwitch's position will determine which cooking functions are available for selection.



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.

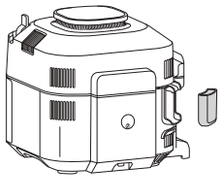
You can open and close the lid when the SmartSwitch is in either the RAPID COOKER or AIR FRY/COOKER position.



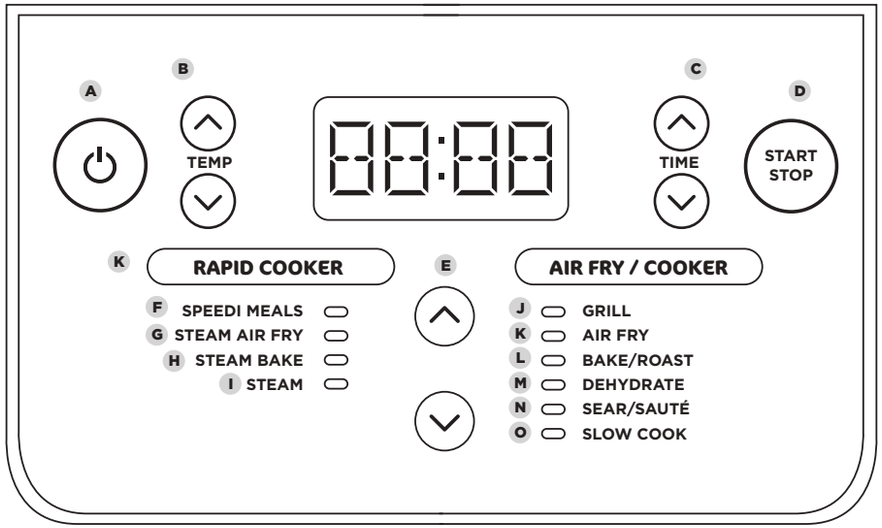
REMOVING & INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

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.

AIR FRY / COOKER MODE

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

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

L **BAKE/ROAST:** Use the unit like an oven with dry heat for tender meats, baked treats and more.

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

N **SEAR/SAUTÉ:** Use the unit as a Cooker for browning meats, sautéing vegetables, simmering sauces and more.

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

USING THE RAPID COOKER FUNCTIONS

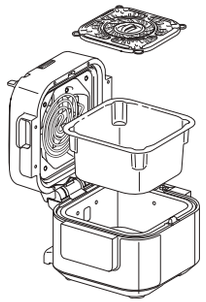
To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the ⏻ button.

Speedi Meals

1 Be sure to remove the Cook & Crisp tray from bottom of pot before getting started.

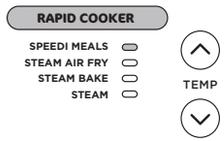
2 Add liquid and ingredients according to recipe in bottom of pot.

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.

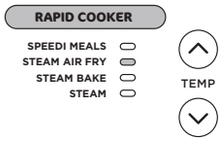
8 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End". If your food requires more time, use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

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

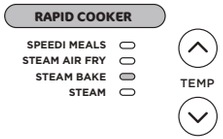
1 Be sure to place the Cook & Crisp tray in the bottom position. Place the baking accessories on top of the tray.

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.

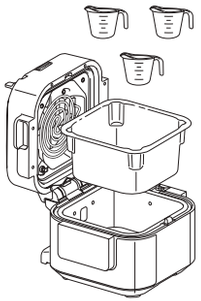


6 When preheating has completed, the timer will begin counting down.

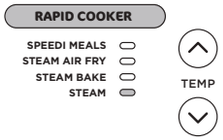
7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End". If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

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.

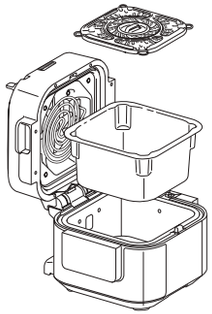
5 The unit will begin preheating to bring the liquid to a boil. The display will show progress bars indicating the unit is building steam. When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down. The preheating animation will show until the unit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

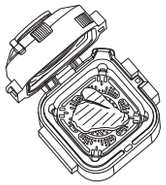
USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS

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.

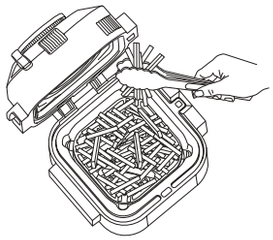
6 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End".

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.

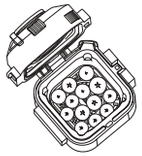
3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time up to 1 hour in 1 minute increments and from 1 hour to 4 hours in 5 minute increments.

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".

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.

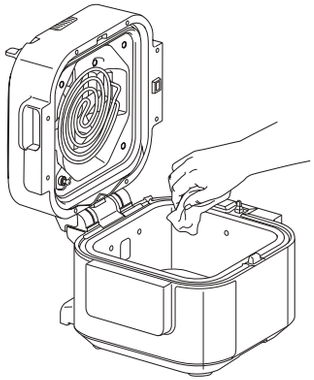
NOTE: The SLOW COOK BUFFET time setting may be adjusted between 2 and 12 hours; the SLOW COOK LO time setting may be adjusted between 6 and 12 hours. The SLOW COOK HI time setting may be adjusted between 4 and 12 hours.

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.

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.

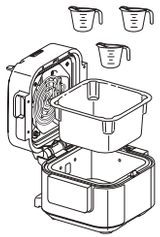
4 If the food residue is stuck on the pot, Cook & Crisp tray, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or washing up liquid with a nylon pad or brush.
5 Air-dry all parts after each use.

CLEANING THE LID

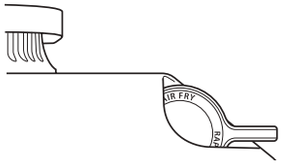
We recommend inspecting the interior of the lid prior to cooking with "wet cooking functions," which include Slow Cook, Sear/Sauté and all Rapid Cooker functions. If you see any food residue or oil buildup on the heating element or fan, we recommend steam cleaning the unit (see instructions below), then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

"ERR" message appears.

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

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.

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germany) ("us", "our" or "we"). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

Ninja® Guarantees

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

You'll find online support at www.ninjakitchen.eu.

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

GRACIAS
por adquirir la olla rápida y freidora de aire 10 en 1 Ninja® Speedi

REGISTRA TU COMPRA

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Escanea el código QR con tu dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 230 V~, 50 Hz

Vatios: 1760 W

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

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

ÍNDICE

Instrucciones importantes 52

Piezas y accesorios 54

Antes de usarlo por primera vez 54

Montaje de accesorios e interruptor inteligente 55

Uso del panel de control 56
Botones de funcionamiento 56
Funciones de cocción 56

Uso de las funciones del modo Rapid Cooker (olla rápida) 57
SPEEDI MEALS (comidas rápidas) 57
STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor) 57
STEAM BAKE (hornear al vapor) 58
STEAM (cocción a vapor) 58

Uso de las funciones del modo Air Fry/Cooker (freidora de aire/olla) 59
GRILL (cocinar a la parrilla) 59
AIR FRY (freír con aire) 59
BAKE/ROAST (hornear/asar) 60
DEHYDRATE (deshidratar) 60
SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear) 61
SLOW COOK (cocción lenta) 61

Limpieza y mantenimiento 62
Lavado en lavavajillas y a mano 62
Limpieza de la tapa 62

Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes 63

Consejos útiles 63

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

⚠ ADVERTENCIA

1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar el producto.

2 Este producto pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizarlo de manera segura, además de entender los posibles riesgos.

3 Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto o jueguen con él. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de los niños.

4 Derramar comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. **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 a menos que el recipiente de cocción extraíble esté colocado en su sitio.

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

9 Cuando el recipiente de cocción extraíble esté vacío, **NO** lo calientes durante más de 10 minutos. Si lo haces, puedes causar daños a la superficie sobre la que cocinas.

10 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.

11 Hay que actuar con precaución al saltear carnes y otros 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 destinado únicamente a 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. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.

13 Está destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. 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 alargaderas de cable. Hay que utilizar un cable de corriente corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden con él, así como para evitar tropezar con él.

16 **NO** utilices el producto si el cable de alimentación o el enchufe se ven dañados. Inspeccione con regularidad el producto y el cable de alimentación. Si 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 Debes asegurarte **SIEMPRE** de que el producto esté 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, no se podrá cocinar de manera uniforme y podrías ocasionar desperfectos en la unidad o hacer que se sobrecaliente.

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

21 Al utilizar este producto, procura disponer de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15,25 cm) para permitir que circule el aire.

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

23 Para evitar que el vapor produzca daños, coloca el producto lejos de las paredes y los armarios mientras lo uses.

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 **NO** uses nunca el ajuste **SLOW COOK (cocción lenta)** sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocción extraíble.

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

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 el producto emite humo negro, desenchúfalo de inmediato y espera a que deje de salir humo antes de retirar la olla de cocción y la bandeja Cook & Crisp.

31 **NO** toques superficies calientes. Las superficies del producto están calientes mientras está funcionando y también después. 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 el producto está en funcionamiento, se libera vapor caliente desde el conducto de ventilación. Coloca el producto de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de alimentación, los enchufes, armarios u otros aparatos. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del conducto.

34 Al utilizar el ajuste 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 del producto. **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. Hay que tener 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 del mantenimiento del producto.

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

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

42 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos, lo que podría producir descargas eléctricas.

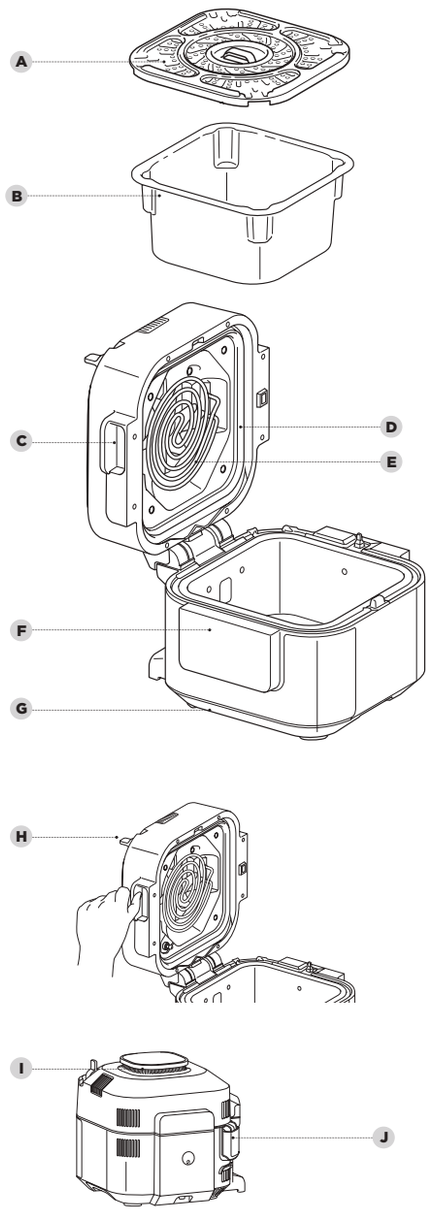
43 Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.

	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 de manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

- **A** Bandeja Cook & Crisp
- **B** Recipiente de cocción extraíble de 5,7 l
- **C** Asa de la tapa
- **D** Tapa de la olla
- **E** Resistencia
- **F** Panel de control
- **G** Base de la olla
- **H** Interruptor inteligente
- **I** Conducto de salida de aire
- **J** Colector de condensación



ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

1. Retira del producto y desecha todo el material de embalaje y la cinta adhesiva. 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.es.

MONTAJE DE ACCESORIOS E INTERRUPTOR INTELIGENTE

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DE ACCESORIOS

BANDEJA COOK & CRISP

Posición superior

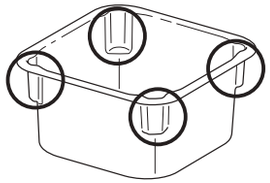
Usa la posición superior para cocinar proteínas y verduras cuando utilices las funciones SPEEDI MEALS (comidas rápidas) y GRILL (cocinar a la parilla) y así lo indiquen las instrucciones de las recetas.

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).

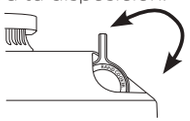
Para colocar la bandeja Cook & Crisp en la posición inferior, gira las patas de la bandeja hacia dentro de manera que queden orientadas hacia la parte inferior de la bandeja. Esto permitirá que la bandeja se apoye en el fondo del recipiente.

USO DEL INTERRUPTOR INTELIGENTE

El interruptor inteligente 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/olla)

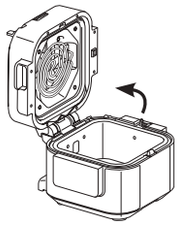
Según la posición del interruptor inteligente, tendrás una serie determinada de funciones de cocción a tu disposición.



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.

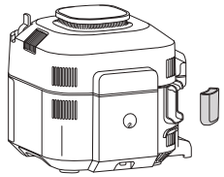
Puedes abrir y cerrar la tapa tanto cuando el interruptor inteligente esté en la posición RAPID COOKER (olla rápida) como cuando esté en la posición AIR FRY/COOKER (freidora de aire/olla).



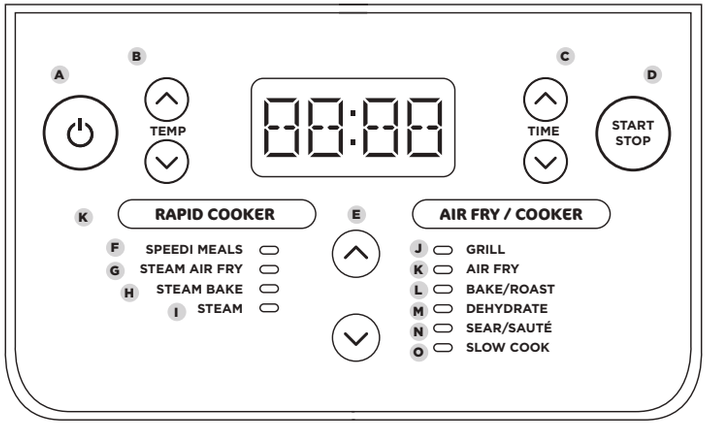
INSTALACIÓN Y EXTRACCIÓN DEL COLECTOR DE CONDENSACIÓN

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.



USO DEL PANEL DE CONTROL



BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

A ⏻**:** Con el botón de encendido/apagado, apaga el producto y detén todas las funciones de cocción.

B **FLECHAS A LA IZQUIERDA:** Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción.

C **FLECHAS A LA DERECHA:** Utiliza las flechas situadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.

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

E **FLECHAS CENTRALES:** Una vez elegido el modo con el interruptor inteligente, 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 a vapor):** Usa esta función para cocinar alimentos delicados a una temperatura elevada.

MODO AIR FRY/COOKER (freidora de aire/olla)

J **GRILL (cocinar a la parrilla):** Usa la temperatura alta procedente de la parte superior para caramelizar y dorar los alimentos.

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

L **BAKE/ROAST (hornear/asar):** Usa el producto como horno con calor seco para lograr una carne jugosa, para hornear dulces y mucho más.

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

N **SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear):** Usa el producto como fogón para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas y mucho más.

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

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

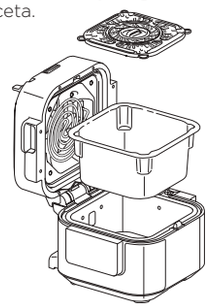
Para encender el producto, enchufa el cable de alimentación en una toma, y luego presiona el botón. ⏻

Speedi Meals (comidas rápidas)

1 Antes de empezar a cocinar, retira la bandeja Cook & Crisp de la parte inferior del recipiente de cocción extraíble.

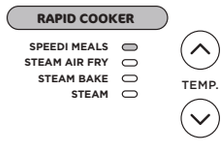
2 Añade al recipiente el líquido y los ingredientes que se indiquen en la receta.

3 Saca las patas de la bandeja Cook & Crisp y, a continuación, coloca la bandeja en la posición superior en el recipiente de cocción. Añade los ingredientes a la bandeja según las instrucciones de la receta.



4 Cambia la posición del interruptor inteligente al modo RAPID COOKER (olla rápida) y, a continuación, selecciona la función SPEEDI MEALS (comidas rápidas) usando las flechas centrales. Se visualizarán los ajustes predeterminados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 ºC entre 150 y 240 °C.

NOTA: En el caso de las temperaturas superiores a 210 °C, el tiempo de cocción 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.

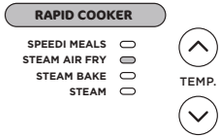
8 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje «END» (fin). Si los alimentos necesitan más tiempo, usa las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir más tiempo. El producto no hará la fase de precalentamiento.

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 inteligente al modo RAPID COOKER (olla rápida). Utiliza las flechas centrales para seleccionar la función STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor). Se visualizarán los ajustes predeterminados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 ºC 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 hora a 4 horas.

NOTA: En el caso de las temperaturas superiores a 210 °C, el tiempo de cocción 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 cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje «END» (fin). Si los alimentos necesitan más tiempo, usa las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir más tiempo. El producto no hará la fase de precalentamiento.

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

Steam Bake (hornear al vapor)

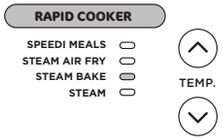
1 Coloca la bandeja Cook & Crisp en la posición inferior. Después, coloca los accesorios de horneado sobre la bandeja.

2 Cambia la posición del interruptor inteligente al modo RAPID COOKER (olla rápida) y, a continuación, selecciona la función STEAM BAKE (hornear al vapor) usando las flechas centrales. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 ºC 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.

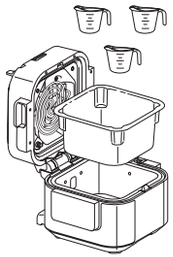


6 Cuando se haya completado el precalentamiento, el temporizador comenzará la cuenta atrás.

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

Steam (cocción a 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 inteligente al modo RAPID COOKER (olla rápida) y, a continuación, selecciona la función STEAM (cocción a 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 A VAPOR).

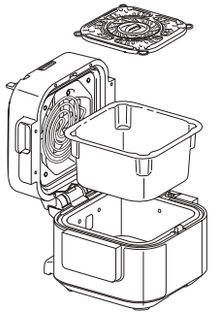
5 El producto comenzará el precalentamiento hasta que el líquido hierva. La pantalla mostrará barras de progreso que indican que el producto está creando vapor. Cuando se haya completado el precalentamiento, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás. 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 cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje «END» (fin).

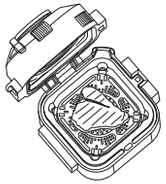
USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/OLLA)

Grill (cocinar a la 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 inteligente al modo AIR FRY/COOKER (freidora de aire/olla) y, a continuación, selecciona la función GRILL (cocinar a la parrilla) usando las flechas centrales. Se visualizará 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.

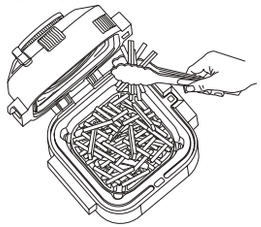
6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje «END» (fin).

NOTA: Antes de usar la función AIR FRY (freír con aire), deja que el producto 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 inteligente al modo AIR FRY/COOKER (freidora de aire/olla) y el producto utilizará por defecto la función AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 150 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 el producto y cierra la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa.

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

USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO AIR FRY/COOKER (FREIDORA DE AIRE/OLLA) (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 inteligente al modo AIR FRY/COOKER (freidora de aire/olla) y, a continuación, selecciona la función BAKE/ROAST (hornear/asar) usando las flechas centrales.Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar una temperatura entre 120 y 210 °C.

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

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

5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje «END» (fin).

Dehydrate (deshidratar)

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

2 Cambia la posición del interruptor inteligente al modo AIR FRY/COOKER (freidora de aire/olla) y, a continuación, selecciona la función DEHYDRATE (deshidratar) usando las flechas centrales. Se visualizará 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 hora y 12 horas.

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

5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje «END» (fin).

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 inteligente al modo AIR FRY/COOKER (freidora de aire/olla) y, a continuación, selecciona la función SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear) usando las flechas centrales. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar «Lo1», «2», «3», «4» o «Hi5».

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

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

4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para apagar la función SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear). Para cambiar a una función de cocinado diferente, pulsa START/STOP (iniciar/detener) para finalizar la función de cocinado y, a continuación, cambia el interruptor inteligente 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 «Hi5» y después de 4 horas en el caso de los ajustes «Lo1», «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 inteligente al modo AIR FRY/COOKER (freidora de aire/olla) y, a continuación, selecciona la función SLOW COOK (cocción lenta) usando las flechas centrales. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar «Hi», «Lo» o «BUFFET».

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

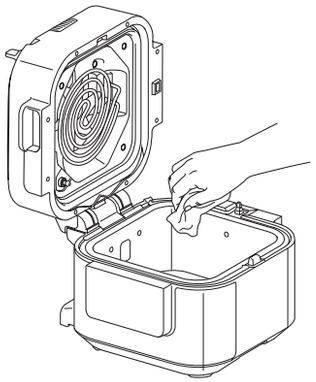
NOTA: Con el ajuste de temperatura BUFFET de la función SLOW COOK (cocción lenta), el tiempo se puede ajustar entre las 2 y las 12 horas; mientras que con el ajuste de temperatura LO (baja), el tiempo se puede ajustar entre las 6 y las 12 horas. Con el ajuste de temperatura HI (ALTA) DE LA FUNCIÓN SLOW 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 cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) e iniciará la cuenta atrás.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Lavado en lavavajillas y a mano



El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

1 Desenchufa el producto de la toma de corriente y asegúrate de que se haya enfriado del todo antes de limpiarlo.

2 Para limpiar la base de la olla y el panel de control, pásales un paño húmedo limpio.

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 y 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 almohadilla o cepillo de nailon.

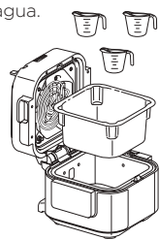
5 Deja secar las piezas al aire después de cada uso.

LIMPIEZA DE LA TAPA

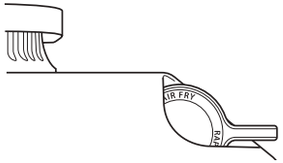
Recomendamos inspeccionar el interior de la tapa antes de cocinar con las «funciones de cocción húmeda», entre las que se incluyen SLOW COOK (cocción lenta), SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear) y todas las funciones del modo RAPID COOKER (olla rápida). Si detectas algún residuo de comida o restos de aceite en 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 inteligente al modo RAPID COOKER (olla rápida).



3 Selecciona la función STEAM (cocción a vapor) y ajusta el tiempo a 30 minutos. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener).

4 Cuando el tiempo llegue a cero y el producto se haya enfriado, utiliza un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior de la 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 precise.

6 Retira el agua del recipiente y enjuga 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 el producto está creando vapor. Cuando haya terminado, el tiempo de cocción que hayas establecido empezará su 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 el cocinado. 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.

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

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

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

- 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 tapa) en la pantalla del visor.

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

Aparece el mensaje «ERR» (error).

- El producto no está funcionando adecuadamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

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 cocción 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.

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) ("nos", "nuestro[s]", "nuestra[s]" o "nosotros"). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja®

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

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

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

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

MERCI
d'avoir choisi le cuiseur rapide et friteuse sans huile Ninja® Speedi

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scanner le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 230 V~, 50 Hz

Puissance : 1760 W

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.

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

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes **68**

Pièces et accessoires **70**

Avant la première utilisation **70**

Assemblage des accessoires et bouton Smart Switch **71**

Utilisation du panneau de commande **72**
Boutons de commande 72
Modes de cuisson 72

Utilisation des programmes Rapid Cooker (Cuiseur rapide) **73**
SPEEDI MEALS (Repas rapides) 73
STEAM AIR FRY (Frire & vapeur) 73
STEAM BAKE (Cuire au four & vapeur) 74
STEAM (Cuire à la vapeur) 74

Utilisation des programmes Air Fry/Cooker (Friteuse/cuiseur) **75**
GRILL (Griller) 75
AIR FRY (Frire sans huile) 75
BAKE/ROAST (Cuire au four) 76
DEHYDRATE (Déshydrater) 76
SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter) 77
SLOW COOK (Mijoter) 77

Nettoyage et entretien **78**
Lavage au lave-vaisselle et à la main 78
Nettoyage du couvercle 78

Guide de dépannage **79**

Conseils pratiques **79**

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.

2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées et aient reçu des instructions 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 cordon 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 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 amovible dans le corps de l'appareil, s'assurer que la cuve et le corps de l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.

9 Si la cuve de cuisson amovible 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 lorsque l'on saisit ou fait sauter des aliments. Éviter d'approcher les mains et le visage de la cuve de cuisson amovible, 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 un choc 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. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.

16 **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise présente des dommages. 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 qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PAS** mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini four, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un 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 fonctionnement pour permettre la bonne circulation de l'air.

22 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximum et minimum 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** sans ajout d'eau et/ou d'ingrédients dans la cuve de cuisson.

25 **NE JAMAIS** utiliser le programme **SLOW COOK (Cuisson lente)** 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 résistances de chauffe. **NE PAS** remplir excessivement ni dépasser le niveau de remplissage maximum de la cuve de cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.

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 thermosonde 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 Crousti.

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, et 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 (Mijoter), TOUJOURS** garder le couvercle fermé.

35 La cuve de cuisson et la plaque Crousti 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 Crousti 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 amovible peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de prendre toutes les précautions pour la sortir du corps de l'appareil.

38 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car ces éléments sont brûlants. 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 débrancher la prise.

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

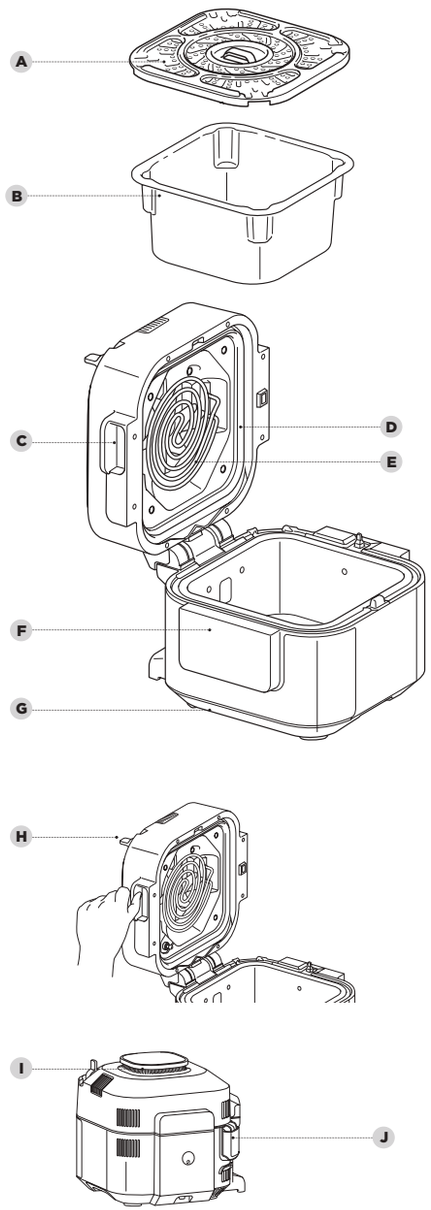
43 Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

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

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- **A** Plaque Crousti
- **B** Cuve de cuisson amovible de 5,7 L
- **C** Poignée du couvercle
- **D** Couvercle de l'appareil
- **E** Résistance de chauffe
- **F** Panneau de commande
- **G** Corps de l'appareil
- **H** Bouton Smart Switch
- **I** Échappement d'air
- **J** Collecteur de condensation



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif 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 Crousti 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.fr.

ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES ET SMART SWITCH

NOTICE D'ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

PLAQUE CROUSTI

Position haute

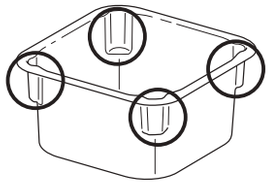
Placez la plaque en position haute pour les protéines et les légumes dans les recettes Speedi Meals ou faire faire griller vos plats.

Position basse

Pour la cuisson à la vapeur et la friture sans huile, utilisez la position basse.

Veillez à vous reporter aux recommandations données dans les tableaux et les recettes pour positionner la plaque Crousti.

Pour installer la plaque Crousti 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 Crousti 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 Crousti en position haute.

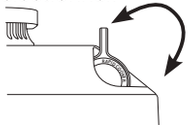
Pour installer la plaque Crousti en position basse, faites pivoter les pattes vers l'intérieur afin de les rétracter sous la face inférieure de la plaque. La plaque Crousti peut ainsi reposer sur le fond de la cuve.

UTILISATION DU BOUTON SMART SWITCH

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

- Rapid Cooker (Cuiseur rapide)
- Air Fry/Cooker (Friteuse/cuiseur)

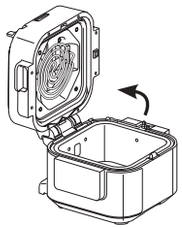
La position du bouton Smart Switch détermine les programmes de cuisson que vous pouvez sélectionner.



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.

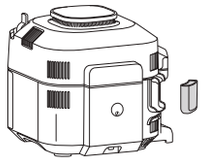
Vous pouvez ouvrir et fermer le couvercle lorsque le bouton Smart Switch est en position AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur) ou RAPID COOKER (Cuiseur rapide).



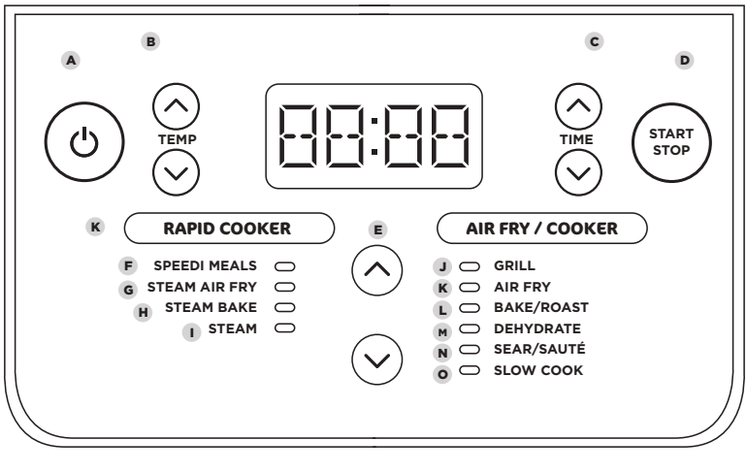
RETRAIT ET MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

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 : Veillez 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 à gauche de l'écran.

C **FLÈCHES DE DROITE :** Réglez le temps de cuisson avec les flèches à droite de l'écran.

D **Bouton START/STOP (Marche/Arrêt) :** Appuyez pour démarrer la cuisson. Une pression sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt du programme en cours.

E **FLÈCHES CENTRALES :** Une fois le mode choisi avec le bouton 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 & vapeur) :** pour combiner cuisson juteuse et croustillance.

H **STEAM BAKE (Cuire au four & vapeur) :** pour préparer des gâteaux moelleux et des pains express.

I **STEAM (Cuire à la vapeur) :** pour cuire en douceur des aliments délicats à haute température.

PROGRAMME AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur)

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

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

L **BAKE/ROAST (Cuire au four) :** pour utiliser l'appareil comme un four, avec une chaleur sèche adaptée à la préparation de viandes tendres, de pâtisseries, etc.

M **DEHYDRATE (Déshydrater) :** pour déshydrater viandes, fruits et légumes et obtenir des encas sains.

N **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.

O **SLOW COOK (Cuisson lente) :** pour faire mijoter vos aliments à une température moins élevée pendant une période prolongée.

UTILISATION DES PROGRAMMES RAPID COOKER (CUISEUR RAPIDE)

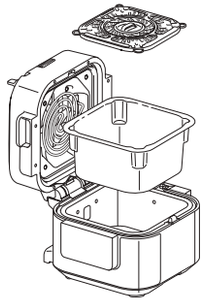
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le bouton ⏻.

Speedi Meals (Repas rapides)

1 Avant de commencer, veillez à retirer la plaque Crousti du fond de la cuve.

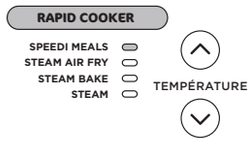
2 Ajoutez les liquides et les ingrédients dans le fond de la cuve comme indiqué par la recette.

3 Déployez les pattes de la plaque Crousti et placez cette dernière en position haute dans la cuve. Ajoutez les ingrédients sur le plateau en suivant la recette.



4 Placez le bouton Smart Switch sur RAPID COOKER (Cuiseur rapide), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner SPEEDI MEALS (Repas rapides). Le réglage par défaut s'affiche. Utilisez les flèches 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 à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson allant jusqu'à 1 heure, par palier de 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.

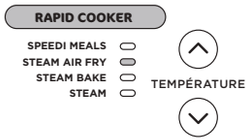
8 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin). Si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche vers le haut, à droite de l'écran. L'appareil ignore la phase de préchauffage.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, retirez les protéines et/ou légumes de la plaque Crousti. 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 & vapeur)

1 Ajoutez les ingrédients selon la recette.

2 Placez le bouton Smart Switch sur RAPID COOKER (Cuiseur rapide). Utilisez les flèches centrales pour sélectionner STEAM AIR FRY (Frire & 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 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 & vapeur)

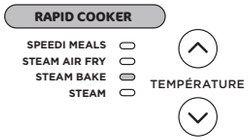
1 Veillez à placer la plaque Crousti en position basse. Placez les accessoires de cuisson sur la plaque.

2 Placez le bouton Smart Switch sur RAPID COOKER (Cuiseur rapide), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner STEAM BAKE (Cuire au four & 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 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.

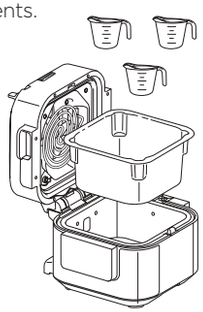


6 Une fois le préchauffage terminé, le minuteur se déclenche.

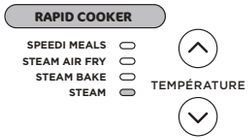
7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin). Si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche à droite de l'écran. L'appareil ignore la phase de préchauffage.

Steam (Cuire à la vapeur)

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



2 Placez le bouton 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).

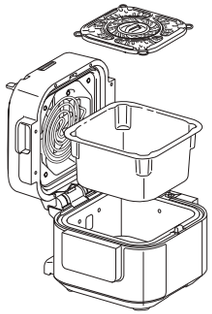
5 L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition.L'écran affiche des barres de progression indiquant que l'appareil produit de la vapeur. Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche la température définie et le minuteur se déclenche. L'animation de préchauffage se poursuit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

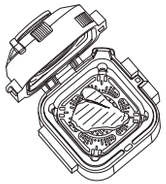
UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR)

Grill (Griller)

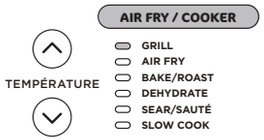
1 Veillez à placer la plaque Crousti en position haute.



2 Placez les ingrédients sur la plaque Crousti, puis fermez le couvercle.



3 Placez le bouton Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (Friteuse/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 de 1 minute.

5 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

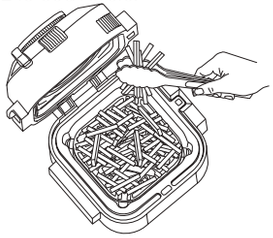
6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End » (Fin).

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

Air Fry (Frire sans huile)

1 Veillez à placer la plaque Crousti en position basse.

2 Ajoutez les ingrédients dans la cuve, puis fermez le couvercle.



3 Placez le bouton Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (Friteuse/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, par paliers de 1 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 dorent de façon uniforme. Replacez 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 ».

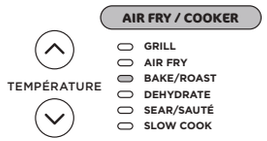
UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR) – SUITE

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

Bake/Roast (Cuire au four)

1 Veillez à placer la plaque Crousti en position basse dans la cuve.

2 Placez le bouton Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur), puis utilisez les flèches centrales pour sélectionner BAKE/ROAST (Cuire au four). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. À l'aide des flèches à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 120 ˚C et 210 ˚C.



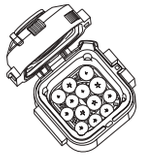
3 À l'aide des flèches à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure par paliers de 1 minute, puis de 1 heure jusqu'à 4 heures par paliers de 5 minutes.

4 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

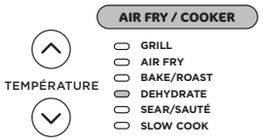
5 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche « End ».

Dehydrate (Déshydrater)

1 Veillez à placer la plaque Crousti en position basse.



2 Placez le bouton Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (Friteuse/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 à gauche de l'écran, choisissez une température comprise entre 40 ˚C et 90 ˚C.



3 À l'aide des flèches à droite de l'écran, définissez un temps de cuisson pouvant aller de 1 à 12 heures, par paliers de 15 minutes.

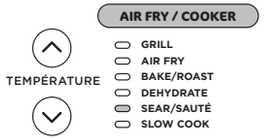
4 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

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

Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)

1 Avant de commencer, veillez à retirer la plaque Crousti de la cuve. Placez les ingrédients dans la cuve.

2 Placez le bouton Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (Friteuse/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 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 Appuyez 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 bouton Smart Switch et les flèches centrales pour sélectionner le programme souhaité.

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

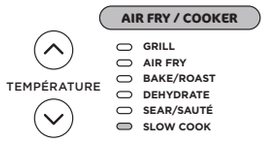
REMARQUE : Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles antiadhésifs dans la cuve de cuisson. Veillez à **NE PAS** utiliser d'ustensiles métalliques qui rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

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

Slow Cook (Mijoter)

1 Avant de commencer, veillez à retirer la plaque Crousti 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 bouton Smart Switch sur AIR FRY/COOKER (Friteuse/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 à gauche de l'écran, sélectionnez « HI » (Élevé), « LO » (Bas) ou « BUFFET » (Maintien au chaud).



3 À l'aide des flèches à droite de l'écran, définissez le temps de cuisson.

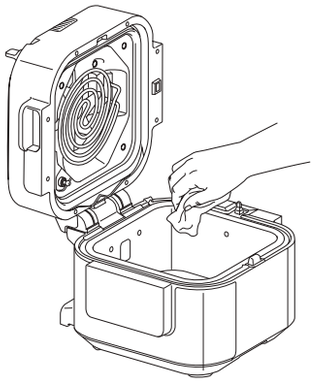
REMARQUE : La durée du programme SLOW COOK BUFFET (Maintien au chaud) peut être réglée entre 2 et 12 heures ; la durée du programme SLOW COOK LO (Bas) peut être réglée entre 6 et 12 heures. La durée du programme SLOW COOK HI (Élevé) peut être réglé entre 4 et 12 heures.

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 maintien au chaud et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.

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 le corps de l'appareil et l'écran avec un chiffon humide.

3 La cuve de cuisson, la plaque Crousti 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.

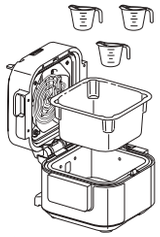
5 Laissez sécher toutes les pièces à l'air après chaque utilisation.

NETTOYAGE DU COUVERCLE

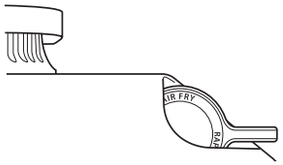
Nous vous recommandons de vérifier l'intérieur du couvercle avant de cuire avec les programmes « humides », dont Slow Cook (Mijoter), Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter) et tous les programmes Rapid Cooker (Cuiseur rapide). Si vous constatez la présence de résidus alimentaires ou de dépôts gras sur la résistance 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 bouton 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 Crousti 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 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 le corps de 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 programme sélectionné soit activé.

Un message « ERR » (Erreur) apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874.

CONSEILS PRATIQUES

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.

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

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

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Indépendamment de la garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité et de la garantie légale des vices cachés.

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues au chapitre VII du titre Ier du livre II du code de la consommation, et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du code civil.

Art. L. 217-3 du code de la consommation: "Le vendeur délivre un bien conforme au contrat ainsi qu'aux critères énoncés à l'article L. 217-5. Il répond des défauts de conformité existant au moment de la délivrance du bien au sens de l'article L. 216-1, qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de celle-ci. Dans le cas d'un contrat de vente d'un bien comportant des éléments numériques : 1° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée inférieure ou égale à deux ans, ou lorsque le contrat ne détermine pas la durée de fourniture, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien ; 2° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée supérieure à deux ans, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent au cours de la période durant laquelle celui-ci est fourni en vertu du contrat. Pour de tels biens, le délai applicable ne prive pas le consommateur de son droit aux mises à jour conformément aux dispositions de l'article L. 217-19. Le vendeur répond également, durant les mêmes délais, des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage, ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité, ou encore lorsque l'installation incorrecte, effectuée par le consommateur comme prévu au contrat, est due à des lacunes ou erreurs dans les instructions d'installation fournies par le vendeur. Ce délai de garantie s'applique sans préjudice des articles 2224 et suivants du code civil. Le point de départ de la prescription de l'action du consommateur est le jour de la connaissance par ce dernier du défaut de conformité ».

Art. L.217-4 du code de la consommation: "Le bien est conforme au contrat s'il répond notamment, le cas échéant, aux critères suivants : 1° Il correspond à la description, au type, à la quantité et à la qualité, notamment en ce qui concerne la fonctionnalité, la compatibilité, l'interopérabilité, ou toute autre caractéristique prévues au contrat ; 2° Il est propre à tout usage spécial recherché par le consommateur, porté à la connaissance du vendeur au plus tard au moment de la conclusion du contrat et que ce dernier a accepté ; 3° Il est délivré avec tous les accessoires et les instructions d'installation, devant être fournis conformément au contrat ; 4° Il est mis à jour conformément au contrat. »

Art. L.217-5 du code de la consommation: « I.- En plus des critères de conformité au contrat, le bien est conforme s'il répond aux critères suivants : 1° Il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien de même type, compte tenu, s'il y a lieu, de toute disposition du droit de l'Union européenne et du droit national ainsi que de toutes les normes techniques ou, en l'absence de telles normes techniques, des codes de conduite spécifiques applicables au secteur concerné ; 2° Le cas échéant, il possède les qualités que le vendeur a présentées au consommateur sous forme d'échantillon ou de modèle, avant la conclusion du contrat ; 3° Le cas échéant, les éléments numériques qu'il comporte sont fournis selon la version la plus récente qui est disponible au moment de la conclusion du contrat, sauf si les parties en conviennent autrement ; 4° Le cas échéant, il est délivré avec tous les accessoires, y compris l'emballage, et les instructions d'installation que le consommateur peut légitimement attendre ; 5° Le cas échéant, il est fourni avec les mises à jour que le consommateur peut légitimement attendre, conformément aux dispositions de l'article L. 217-19 ; 6° Il correspond à la quantité, à la qualité et aux autres caractéristiques, y compris en termes de durabilité, de fonctionnalité, de compatibilité et de sécurité, que le consommateur peut légitimement attendre pour des biens de même type, eu égard à la nature du bien ainsi qu'aux déclarations publiques faites par le vendeur, par toute personne en amont dans la chaîne de transactions, ou par une personne agissant pour leur compte, y compris dans la publicité ou sur l'étiquetage.

II.- Toutefois, le vendeur n'est pas tenu par toutes déclarations publiques mentionnées à l'alinéa qui précède s'il démontre : 1° Qu'il ne les connaissait pas et n'était légitimement pas en mesure de les connaître ; 2° Qu'au moment de la conclusion du contrat, les déclarations publiques avaient été rectifiées dans des conditions comparables aux déclarations initiales ; ou 3° Que les déclarations publiques n'ont pas pu avoir d'influence sur la décision d'achat.

III.- Le consommateur ne peut contester la conformité en invoquant un défaut concernant une ou plusieurs caractéristiques particulières du bien, dont il a été spécifiquement informé qu'elles s'écartaient des critères de conformité énoncés au présent article, écart auquel il a expressément et séparément consenti lors de la conclusion du contrat. »

Art. L.217-28 du code de la consommation: "Lorsque le consommateur demande au garant, pendant le cours de la garantie légale ou de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien, une remise en état couverte par cette garantie, toute période d'immobilisation suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état. Cette période court à compter de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation ou remplacement du bien en cause, si ce point de départ s'avère plus favorable au consommateur. Le délai de garantie est également suspendu lorsque le consommateur et le garant entrent en négociation en vue d'un règlement à l'amiable. »

Art. 1641 du code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Art. 1648 du code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

GRAZIE
per aver acquistato Speedi Rapid Cooker e friggitrice ad aria Ninja®

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scansiona il codice QR con il cellulare

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conservare lo scontrino fiscale)

Negozio in cui è stato acquistato il prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 230V~, 50Hz

Watt: 1760 W

SUGGERIMENTO: il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR sul retro dell'unità, accanto al cavo di alimentazione.

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

SOMMARIO

Precauzioni importanti 84

Componenti e accessori 86

Prima del primo utilizzo 86

Gruppo accessori e SmartSwitch 87

Uso del pannello di controllo 88
Pulsanti operativi 88
Funzioni di cottura 88

Uso delle funzioni RAPID COOKER (Cottura rapida) 89
SPEEDI MEALS (Pasto veloce) 89
STEAM AIR FRY (Frittura ad aria con vapore) 89
STEAM BAKE (Cottura al forno a vapore) 90
STEAM (Cottura al vapore) 90

Uso delle funzioni AIR FRY/COOKER (Frittura ad aria/Fornello) 91
GRILL (Cottura alla griglia) 91
AIR FRY (Frittura ad aria) 91
BAKE/ROAST (Cottura al forno/arrosto) 92
DEHYDRATE (Essiccazione) 92
SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) 93
SLOW COOK (Cottura lenta) 93

Pulizia e manutenzione 94
Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano 94
Pulizia del coperchio 94

Guida alla risoluzione dei problemi 95

Consigli utili 95

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

⚠ AVVERTENZE

1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.

2 L'utilizzo dell'apparecchio da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenze, è consentito solo sotto supervisione, e previa condivisione di istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.

3 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare o giocare con l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.

4 La fuoriuscita accidentale degli alimenti può causare gravi ustioni. **NON** lasciar 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 aver inserito la casseruola di cottura.

8 Prima di posizionare la casseruola di cottura rimovibile nell'alloggiamento di base, 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. Ciò potrebbe danneggiare la superficie di cottura.

10 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.

11 Prestare attenzione quando si scotta la carne o si saltano gli alimenti. Tenere le mani e il viso lontani dalla casseruola di cottura 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 errato 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 di un piano di lavoro durante il funzionamento.

14 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale nell'acqua o in altri liquidi. Cuocere le pietanze solo nel cestello fornito.

15 **NON** utilizzare prolunghe. È stato scelto di utilizzare un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini lo afferrino o rimangano impigliati e che le persone inciampino su un cavo più lungo.

16 **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.

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 non essere 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 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** le funzioni **RAPID COOKER** 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 di cottura 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 Dato che 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 Crousti.

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, ricorrere **SEMPRE** a presine o guanti da forno isolanti, e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.

32 Occorre usare estrema cautela quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi a temperatura elevata. Un uso errato, come lo spostamento della pentola, potrebbe provocare lesioni personali gravi, ad esempio scottature.

33 Quando l'unità è in funzione, il vapore caldo viene rilasciato attraverso la valvola di presa dell'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 devo 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 Crousti diventano estremamente caldi. Quando si estraggono la casseruola di cottura e il vassoio Crousti 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** servendosi della manopola frontale. **NON** sollevare lateralmente il coperchio 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 dall'alloggiamento di 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 le componenti, e prima di riporre l'apparecchio.

41 Quando non viene utilizzata e prima di pulirla, spegnere l'unità e scollegare la spina dalla presa di corrente per disconnetterla.

42 **NON** pulire con pagliette metalliche. Pezzi di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, creando il rischio di scariche elettriche.

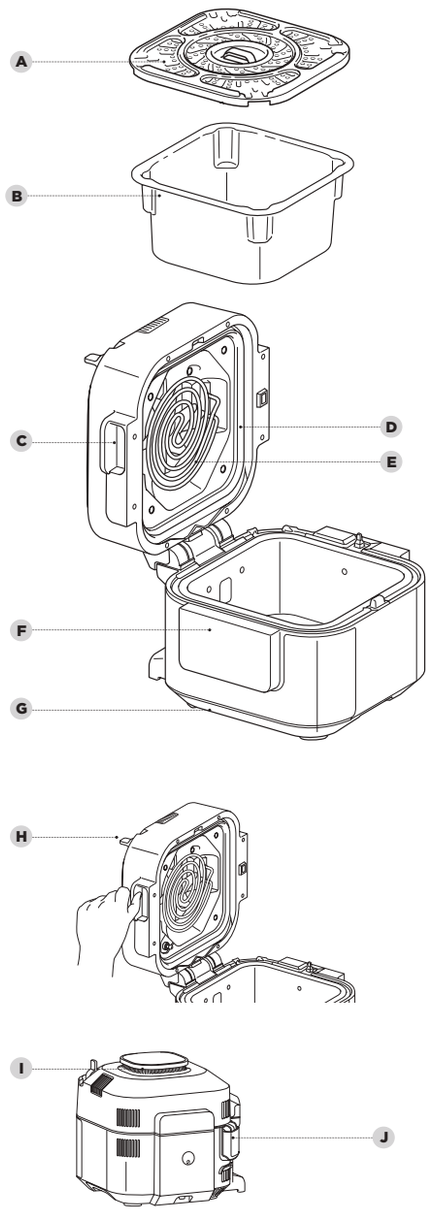
43 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione ordinaria dell'apparecchio.

	Il simbolo rimanda alla lettura e alla revisione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica il rischio di lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti in caso di mancata osservanza delle avvertenze presenti in questo documento.
	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

COMPONENTI E ACCESSORI

- **A** Vassoio Cook & Crisp
- **B** Casseruola di cottura rimovibile da 5,7 l
- **C** Manopola del coperchio
- **D** Coperchio
- **E** Elemento riscaldante
- **F** Pannello di controllo
- **G** Alloggiamento di base
- **H** Smart Switch
- **I** Presa di uscita dell'aria
- **J** Bacinella 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 la bacinella raccogli condensa, quindi risciacquare e asciugare accuratamente i componenti.

Per ordinare pezzi aggiuntivi o di ricambio e accessori, visitare ninjakitchen.it.

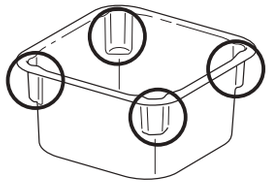
GRUPPO ACCESSORI E SMARTSWITCH

ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO DEGLI ACCESSORI

VASSOIO COOK & CRISP

Posizione superiore	Posizione inferiore
Utilizzare la posizione superiore per le proteine e le verdure quando si seguono le istruzioni per preparare le ricette per gli SPEEDI MEALS o quando si utilizza la griglia.	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 le gambe del vassoio, in modo che si estendano oltre i quattro angoli del vassoio. Le gambe devono essere appoggiate 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 la funzione SPEEDI MEALS richiedono che il vassoio Cook & Crisp sia collocato in posizione superiore.

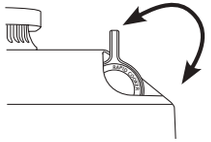
Per impostare il vassoio Cook & Crisp in posizione inferiore, ruotare verso l'interno le gambe del vassoio in modo che siano girate contro la parte inferiore del vassoio. Questo consentirà di posizionare il vassoio Cook & Crisp sul fondo della casseruola.

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
•AIR FRY/COOKER

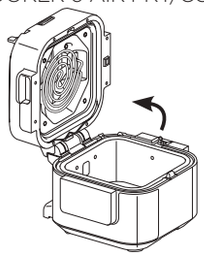
La posizione dello SmartSwitch determinerà quali funzioni di cottura sarà possibile selezionare.



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.

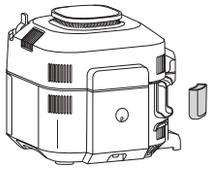
È possibile aprire e chiudere il coperchio quando lo Smart Switch è in posizione RAPID COOKER o AIR FRY/COOKER.



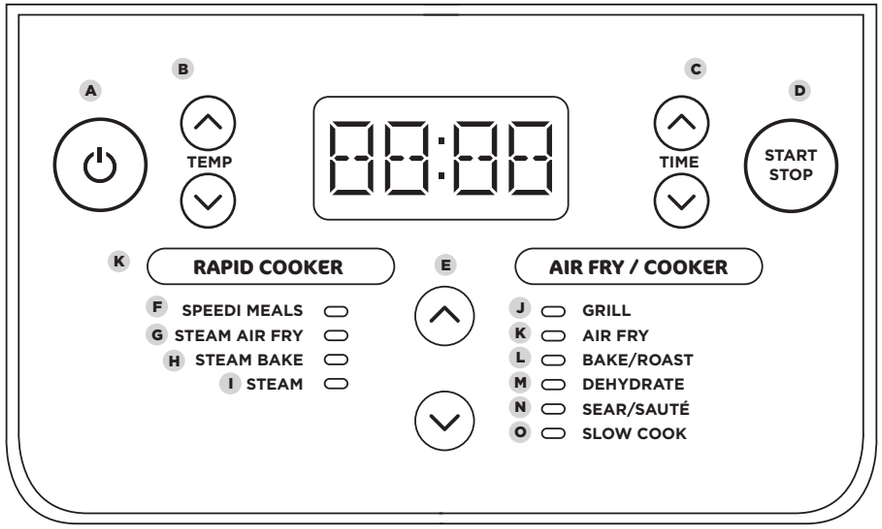
RIMOZIONE E POSIZIONAMENTO DELLA BACINELLA RACCOGLI CONDENSA

Per inserire la bacinella raccogli condensa, farla scorrere nella fessura sull'alloggiamento base. Farla scorrere di nuovo per estrarla e poterla così lavare a mano dopo ogni uso.

NOTA: assicurarsi di svuotare la bacinella raccogli condensa dall'acqua in eccesso dopo la cottura.



USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



PULSANTI OPERATIVI

A **⏻:** il pulsante di accensione spegne l'unità e interrompe tutte le funzioni di cottura.

B **FRECCE A SINISTRA:** utilizzare le frecce su/giù sul lato sinistro del display per regolare la temperatura di cottura.

C **FRECCE 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. Premere il pulsante durante la cottura causerà l'arresto della funzione di cottura in corso.

E **FRECCE 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.

FUNZIONI DI COTTURA

MODALITÀ RAPID COOKER

F **SPEEDI MEALS (Pasto veloce):** utilizzare per creare pasti veloci e deliziosi in meno di 30 minuti.

G **STEAM AIR FRY (Frittura ad aria con vapore):** utilizzare 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):** per cuocere lentamente alimenti delicati ad alte temperature.

MODALITÀ AIR FRY/COOKER

J **GRILL (Cottura alla griglia):** per caramellare e dorare le parti superiori degli alimenti per mezzo di alte temperature provenienti dall'alto.

K **AIR FRY (Fritturia ad aria):** per rendere il cibo fragrante e croccante con poco olio o senza olio.

L **BAKE/ROAST (Cottura al forno/arrosto):** utilizzare l'unità come forno con calore secco per arrostire carni tenere, cuocere prodotti da forno e altro.

M **DEHYDRATE (Essiccazione):** per essiccare carni, frutta e verdure e preparare sani spuntini.

N **SEAR/SAUTÉ (Scottatura/cottura saltata):** utilizzare l'unità come un fornello per rosolare le carni, saltare le verdure, cuocere a fuoco lento i sughi e molto altro.

O **SLOW COOK (Cottura lenta):** consente di cuocere gli alimenti a basse temperature per periodi di tempo prolungati.

USO DELLE FUNZIONI RAPID COOKER

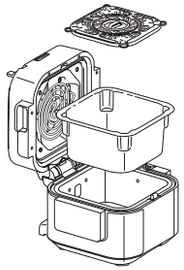
Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante ⏻.

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 le gambe del vassoio Cook & Crisp, quindi collocare il vassoio nella posizione superiore della casseruola. Aggiungere gli ingredienti al vassoio seguendo le istruzioni della ricetta.



4 Spostare lo SmartSwitch su RAPID COOKER, quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare SPEEDI MEALS. 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 Utilizzare le frecce a destra del display per impostare il tempo di cottura per intervalli di 1 minuto fino a 1 ora.

6 Premere START/STOP 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.

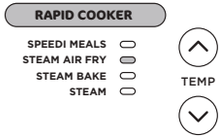
8 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" (Fine). Se si necessita di estendere la cottura, è possibile prolungare il tempo utilizzando la freccia in su a destra del display. L'unità salterà la fase di preriscaldamento.

NOTA: a cottura ultimata rimuovere le proteine 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 con vapore)

1 Inserire gli ingredienti come da ricetta.

2 Spostare lo SmartSwitch su RAPID COOKER. Utilizzare le frecce centrali per selezionare STEAM AIR FRY. 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 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". 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.

USO DELLE FUNZIONI RAPID COOKER - CONT.

Steam Bake (Cottura al forno a vapore)

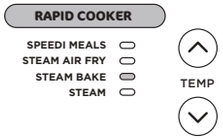
1 Assicurarsi di collocare il vassoio Cook & Crisp nella posizione inferiore. Posizionare gli accessori da forno sopra al vassoio.

2 Spostare lo SmartSwitch su RAPID COOKER, quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare STEAM BAKE. 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 per avviare la cottura.

5 Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore.

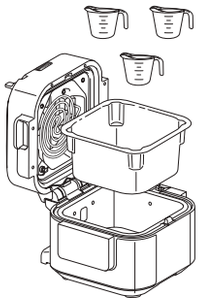


6 Una volta terminato il preriscaldamento, il timer inizierà il conto alla rovescia.

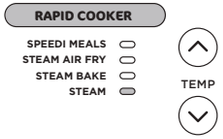
7 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End". Se si necessita di estendere la cottura, è possibile prolungare il tempo utilizzando la freccia in su a destra del display. L'unità salterà la fase di preriscaldamento.

Steam (Cottura a 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, quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare STEAM.



3 Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto.

4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

> **NOTA:** quando si usa la funzione STEAM non è possibile regolare la temperatura.

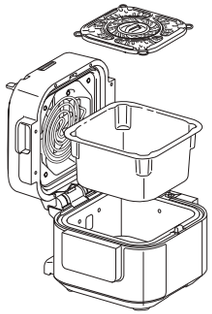
5 L'unità inizierà il preriscaldamento per far bollire il liquido. Il display mostrerà le barre di avanzamento della creazione del vapore. Una volta terminato il preriscaldamento, il display mostrerà la temperatura impostata e il timer inizierà il conto alla rovescia. L'animazione di preriscaldamento 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".

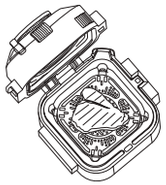
USO DELLE FUNZIONI AIR FRY/COOKER

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, quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare GRILL. 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 per intervalli fino a 30 minuti in incrementi da 1 minuto.

5 Premere START/STOP per avviare la cottura.

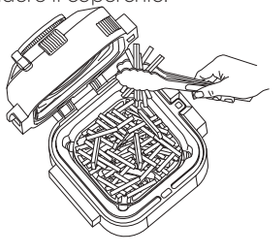
6 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End".

> **NOTA:** prima di usare la modalità AIR FRY, lasciar preriscaldare l'unità per 5 minuti, come si farebbe con un forno classico.

Air Fry (Fritturia 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. L'unità passerà per impostazione predefinita ad AIR FRY. 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 in incrementi di 1 minuto fino a 1 ora.

5 Premere START/STOP 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".

USO DELLE FUNZIONI AIR FRY/COOKER - CONT.

NOTA: prima di usare la modalità BAKE/ROAST, lasciar preriscaldare l'unità per 5 minuti, come si farebbe con un forno classico.

Bake/Roast (Cottura al forno/arrosto)

1 Assicurarsi di collocare il vassoio Cook & Crisp sul fondo della casseruola.

2 Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/COOKER, quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare BAKE/ROAST. 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.

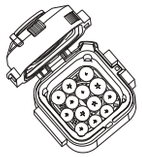
3 Utilizzare le frecce su e giù a destra del display per impostare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi da 1 minuto e da 1 ora fino a 4 ore in incrementi di 5 minuti.

4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

5 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà "End".

Dehydrate (Essiccazione)

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



2 Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/COOKER, quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare DEHYDRATE. 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 per avviare la cottura.

5 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà "End".

Sear/Sauté (Scottatura/cottura saltata)

1 Prima di iniziare, assicurarsi di rimuovere il vassoio Cook & Crisp dalla casseruola. Aggiungere gli ingredienti alla casseruola.

2 Spostare lo SmartSwitch su AIR FRY/COOKER, quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare SEAR/SAUTÉ. 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 la funzione SEAR/SAUTÉ, non è possibile regolare il tempo.

3 Premere START/STOP per avviare la cottura.

4 Disattivare la funzione SEAR/SAUTÉ premendo il pulsante START/STOP. Per passare a una funzione di cottura diversa, premere START/STOP per terminare la cottura, quindi utilizzare lo SmartSwitch e le frecce centrali per selezionare la funzione desiderata.

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: SEAR/SAUTÉ terminerà automaticamente dopo 1 ora per "4" e "Hi 5" e dopo 4 ore per "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, quindi utilizzare le frecce centrali per selezionare SLOW COOK. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce su e giù a sinistra del display selezionare "Hi" (alto), "Lo" (basso) o "bUFFEt".

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

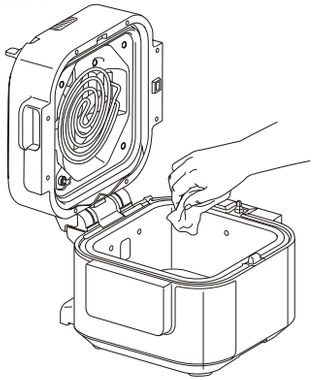
NOTA: è possibile regolare l'impostazione del tempo di SLOW COOK BUFFET tra 2 e 12 ore e quella di SLOW COOK LO tra 6 e 12 ore. L'impostazione del tempo di SLOW COOK HI può essere regolata tra 4 e 12 ore.

4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

5 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente alla modalità Keep Warm (Riscaldamento) e inizierà il conteggio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano



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

1 Scollegare l'unità dalla presa a muro e assicurarsi che sia completamente fredda prima di procedere con la pulizia.

2 Per pulire l'alloggiamento base e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido pulito.

3 La casseruola di cottura, il vassoio Cook & Crisp e la bacinella raccogli condensa possono essere lavati in lavastoviglie.

NOTA: NON lavare mai l'alloggiamento base nella lavastoviglie e non immergerlo nell'acqua o in un altro liquido.

4 Se nella casseruola di cottura o nel vassoio Cook & Crisp sono rimasti incastrati dei residui alimentari, riempire la casseruola con dell'acqua e lasciarla 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.

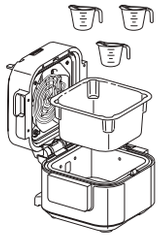
5 Lasciare asciugare all'aria le parti dopo ogni utilizzo.

PULIZIA DEL COPERCHIO

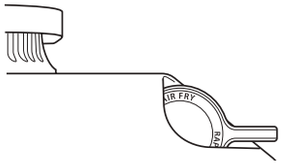
Si consiglia di ispezionare l'interno del coperchio prima di cuocere con le "funzioni di cottura a umido", che includono SLOW COOK, SEAR/SAUTÉ e tutte le funzioni RAPID COOKER. In presenza di residui di cibo o incrostazioni sull'elemento riscaldante o sulla ventola, si consiglia di pulire l'unità con 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.



3 Selezionare STEAM e impostare il tempo su 30 minuti. Premere START/STOP.

4 Una volta ultimata la procedura e raffreddata l'unità, pulire l'interno del coperchio 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 dalla bacinella 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 alle funzioni RAPID COOKER. Fare riferimento al ricettario per nuove idee.

Quando si utilizzano le funzioni RAPID COOKER, sul display vengono visualizzate delle barre di avanzamento.

- Ciò 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 le funzioni RAPID COOKER, 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.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "ADD POT" (Aggiungere casseruola).

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

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "SHUT LID" (Chiudere il coperchio).

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

Viene visualizzato il messaggio "ERR" (Errore).

- L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.

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.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja®

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il tuo nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio Prodotto e del processo di produzione.

Il Servizio clienti (0800 961 655) è attivo dalle 09:00 alle 18:00, dal lunedì al venerdì.
La telefonata è gratuita e si parla direttamente con un rappresentante di Ninja.
È anche possibile ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

- Numero del modello
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita www.ninjakitchen.eu.

Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del tuo Prodotto, inclusi tutti i ricambi e la manodopera e le spese di trasporto e di spedizione in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione. La nostra Garanzia convenzionale va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja® fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità con le istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja®.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja®).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.

BEDANKT
voor uw aankoop van de Ninja® Speedi Rapid Cooker & Air Fryer

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu/register-guarantee/

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 230V~, 50Hz

Watt: 1760W

TIP: U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij het netsnoer.

Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen 100

Onderdelen en accessoires 102

Voor het eerste gebruik 102

Accessoire-bevestiging en Smart Switch 103

Het bedieningspaneel gebruiken 104
Bedieningsknoppen 104
Kookfuncties 104

De Rapid Cooker-functies gebruiken 105
SPEEDI MEALS (Snelle maaltijden) 105
STEAM AIR FRY (Stomen Airfryen) 105
STEAM BAKE (Stomen Bakken) 106
STEAM (Stomen). 106

De Air Fry/Kookfuncties gebruiken 107
GRILL (Grillen) 107
AIR FRY (Air fryen). 107
BAKE/ROASt (Bakken/Braden) 108
DEHYDRATE (Drogen) 108
SEAR/SAUTÉ (Dichtschroeien/sauteren) 109
SLOW COOK 109

Reinigen en onderhoud 110
Afwasmachine en afwassen met de hand. 110
Het deksel reinigen. 110

Gids voor probleemoplossing. 111

Handige tips 111

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

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 veilig gebruik van het apparaat 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, waaronder op of in de buurt van een hete gaspit of elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven.

5 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrische kookpit, of in een verwarmde oven.

6 De stoom en heet voedsel in de binnenste pan kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Houd handen, gezicht en andere lichaamsdelen **ALTIJD** uit de buurt van het decompressieventiel, voorafgaand of tijdens de decompressie, en bij het verwijderen van het drukdeksel na het koken.

7 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de kookpan is geïnstalleerd.

8 Voordat u de verwijderbare kookpan onderin het apparaat plaatst, moet u ervoor zorgen dat de pan en de binnenbodem van het apparaat schoon en droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.

9 Als de verwijderbare kookpan leeg is, verhit het dan **NIET** langer dan 10 minuten. Dat kan het kookoppervlak beschadigen.

10 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

11 Voorzichtigheid is geboden bij het dichtschroeien 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. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of op boten. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.

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 vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoerstruikelen.

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 in gebruik neemt.

19 Dek de bovenste luchtinlaat of achterste luchtuitvoer **NOOIT** af wanneer het deksel gesloten is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.

20 Maak **GEEN** gebruik van accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats **GEEN** accessoires in een magnetron, broodrooster, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

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**-functies zonder water en/of ingrediënten toe te voegen aan de bodem van de verwijderbare kookpan.

25 Gebruik **NOOIT** de **SLOW COOK**-instelling zonder voedsel en vloeistoffen in de verwijderbare kookpan.

26 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.

27 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. **NOOIT** de pan te vol doen of het MAX vulniveau overschrijden tijdens het koken. Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.

28 Gebruik deze eenheid **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 voedsel 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 hendels en knoppen om brandwonden of 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 het ontluchtingsventiel komen. Plaats het apparaat zo, dat het ventiel niet gericht is op het snoer, stopcontacten, keukenkastjes of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het ventiel.

34 Als u de SLOW COOK instelling gebruikt, hou dan **ALTIJD** het deksel gesloten.

35 De kookpan, Cook & Crisp-bakplaat en omkeerbaar rek 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** vanaf de handgreep aan de voorkant van het apparaat op. Til het deksel **NIET** van de zijkanten op waar kokend stoom vrijkomt.

37 De verwijderbare kookpan kan extreem zwaar zijn als hij gevuld is 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 Reiniging en ander onderhoud mag 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 Om los te koppelen, zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.

42 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schokken ontstaat.

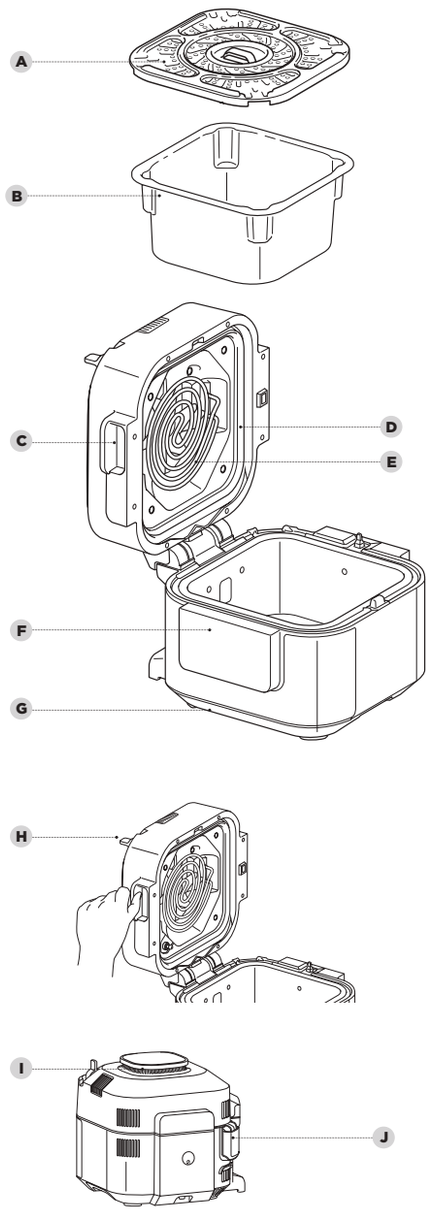
43 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

	Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade 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 HANDLEIDING

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

- **A** Cook & Crisp-bakplaat
- **B** 5,7 l Verwijderbare kookpan
- **C** Deksel Handgreep
- **D** Cooker Lid
- **E** Verwarmingselement
- **F** Bedieningspaneel
- **G** Cooker Basis
- **H** Smart Switch
- **I** Luchtafvoer
- **J** Condensreservoir



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers 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 om vervangende of aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen.

ACCESSOIRE-BEVESTIGING EN SMART SWITCH

INSTRUCTIES VOOR DE MONTAGE VAN ACCESSOIRES

COOK & CRISP-BAKPLAAT

Toppositie

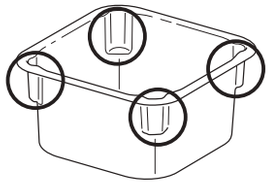
Gebruik de toppositie voor eiwitten en groenten bij het volgen van de receptinstructies voor Speedi Meals of bij het gebruik van de Grill.

Onderste positie

Gebruik de onderste positie voor traditionele stoom- en luchtbraadmogelijkheden.

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.



OPMERKING: Voordat u de Cook & Crisp-bakplaat in de bovenste positie plaatst, moet u alle benodigde ingrediënten aan de onderkant van de pan toevoegen.

OPMERKING: Voor recepten die de Speedi Meals-functie gebruiken, moet de Cook & Crisp-bakplaat in de bovenste stand worden gezet.

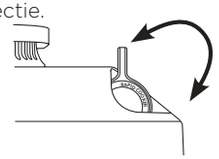
Om de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste stand te zetten, draait u de poten van de bakplaat naar binnen zodat ze tegen de onderkant van de bak worden gedraaid. Hierdoor kan de Cook & Crisp-bakplaat op de bodem van de pan rusten.

MET DE SMART SWITCH

Met de SmartSwitch kunt u schakelen tussen de twee kookmodi, die ter referentie op de schakelaar staan aangegeven:

•Rapid Cooker
•Air Fry/Cooker

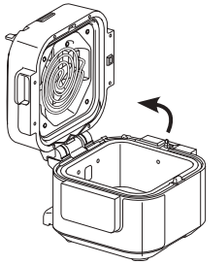
De stand van de SmartSwitch bepaalt welke kookfuncties beschikbaar zijn voor selectie.



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.

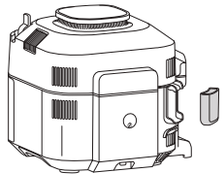
U kunt het deksel openen en sluiten wanneer de SmartSwitch zich in de stand RAPID COOKER of AIR FRY/COOKER bevindt.



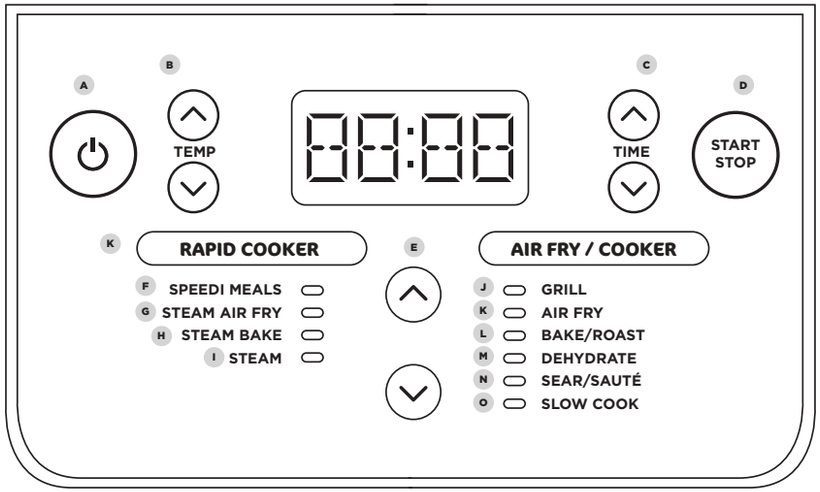
VERWIJDEREN EN INSTALLEREN VAN HET CONDENSRESERVOIR

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.

OPMERKING: 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 **LEFT ARROWS (Linkerpijlen):** Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om de kooktemperatuur aan te passen.

C **RIGHT ARROWS (Rechterpijlen):** Gebruik de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd aan te passen.

D **START/STOP button (START/STOP-knop):** Druk om het koken te starten. Als u op de knop drukt terwijl het apparaat aan het koken is, wordt de huidige kookfunctie gestopt.

E **CENTRE ARROWS (Pijlen in het midden):** Als u een modus gekozen heeft met de SmartSwitch, 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

F **SPEEDI MEALS (Snelle maaltijden):** Gebruik om snelle en heerlijke maaltijden te bereiden in minder dan 30 minuten.

G **STEAM AIR FRY (Stomen Airfryen):** Gebruik om een combinatie van sappige en knapperige resultaten te creëren.

H **STEAM BAKE (Stomen Bakken):** Bak luchtige taarten, en bak broodjes in weinig tijd.

I **STEAM (Stomen):** Laat het voedsel langzaam gaar koken op een hoge temperatuur.

AIR FRY / COOKER MODE (AIR FRY / KOOKMODUS)

J **GRILL (Grillen):** Gebruik hoge temperaturen van bovenaf om de bovenkant van je eten te karamelliseren en bruinen.

K **AIR FRY (Airfryen):** Maak voedsel knapperig en krokant met weinig tot geen olie.

L **BAKE/ROAST (Bakken/Braden):** Gebruik het apparaat als oven voor mals vlees, gebak en meer.

M **DEHYDRATE (Drogen):** Droog vlees, fruit en groenten uit om gezonde snacks te maken.

N **SEAR/SAUTÉ (Dichtschroeien/Sauteren):** Gebruik het apparaat als kookplaat voor het aanbraden van vlees, sauteren van groenten, laten sudderen van sauzen en meer.

O **SLOW COOK:** Bereid uw voedsel op een lagere temperatuur gedurende een langere periode.

DE RAPID COOKER-FUNCTIES GEBRUIKEN

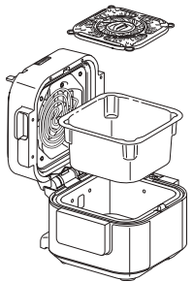
Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de ⏻ knop.

SPEEDI MEALS (Snelle maaltijden)

1 Zorg ervoor dat u de Cook & Crisp-bakplaat van de bodem van de pan verwijdert voordat u begint.

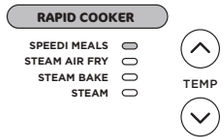
2 Voeg vloeistof en ingrediënten toe, volgens het recept, in de bodem van de pan.

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 SmartSwitch naar RAPID COOKER en gebruik vervolgens de middelste pijlen om SPEEDI MEALS te selecteren. De standaardinstelling wordt op het display weergegeven. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 150 ˚C 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 om te beginnen met koken.

7 Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt. Als het apparaat het juiste stoomlevel heeft bereikt, begint de timer af te tellen.

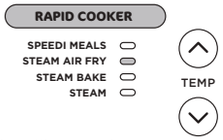
8 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”. Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

OPMERKING: Wanneer het koken is voltooid, verwijdert u eiwitten en/of groenten uit de Cook & Crisp-bakplaat. Gebruik vervolgens een siliconen tang om de middelste handgrepen vast te pakken en de bakplaat uit het apparaat te verwijderen.

Steam Air Fry (Stomen Airfryen)

1 Doe de ingrediënten volgens recept in de pan.

2 Verplaats de Smart Switch naar RAPID COOKER. Gebruik de middelste pijlen om STEAM AIR FRY (STOMEN AIRFRYEN) te selecteren. De standaardinstelling wordt op het display weergegeven. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 150 ˚C tot 220 ˚C in stappen van 5 graden.



3 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en 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 om te beginnen met koken.

5 Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt.

6 Als het apparaat het juiste stoomlevel heeft bereikt, begint de timer af te tellen.

7 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”. Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

DE RAPID COOKER-FUNCTIES GEBRUIKEN - VERVOLG

Steam Bake (Stomen Bakken)

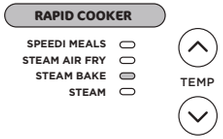
1 Zorg ervoor dat u de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste positie plaatst. Plaats de bakaccessoires bovenop de bakplaat.

2 Verplaats de SmartSwitch naar RAPID COOKER en gebruik vervolgens de middelste pijlen om STEAM BAKE (Stomen Bakken) te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 120 ˚C tot 210 ˚C in stappen van 5 graden.

3 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag 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 om te beginnen met koken.

5 Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt.

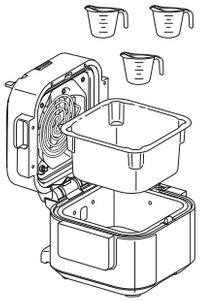


6 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, begint de timer af te tellen.

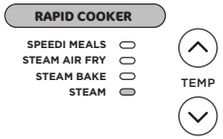
7 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”. Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

Steam (Stomen)

1 Voeg water toe aan de bodem van de pan om te beginnen. Zorg ervoor dat u de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste positie plaatst en voeg ingrediënten toe.



2 Verplaats de SmartSwitch naar RAPID COOKER 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 om te beginnen met koken.

> **OPMERKING:** Er is geen temperatuuraanpassing bij het gebruik van de STOOM–FUNCTIE.

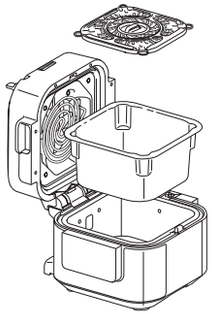
5 Het apparaat zal met voorverwarmen beginnen omde vloeistof aan de kook te brengen. Het display laat voortgangsbalkjes zien die tonen dat het apparaat stoom opbouwt. Als het apparaat voorverwarmd is, laat het display de gekozen temperatuur zien en begint de timer met aftellen. Het teken voor voorverwarmen wordt weergegeven totdat het apparaat de temperatuur bereikt, en vervolgens geeft het display de timer weer die begint met aftellen.

6 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”.

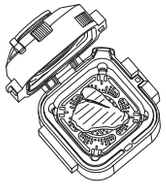
DE AIR FRY/KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

Grill (Grillen)

1 Zorg ervoor dat u de Cook & Crisp-bakplaat in de bovenste positie plaatst.



2 Plaats de ingrediënten op de Cook & Crisp-bakplaat en sluit vervolgens het deksel.



3 Verplaats de SmartSwitch naar AIR FRY/COOKER (AIRFRYEN/KOKEN) en gebruik vervolgens de middelste pijlen en selecteer GRILL (Grillen). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 210 ˚C tot 240˚C.

4 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot 30 minuten.

5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

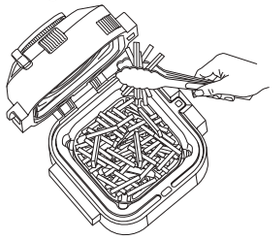
6 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”.

> **OPMERKING:** Voordat u Air Fry gebruikt, moet u het apparaat 5 minuten laten voorverwarmen zoals u dat met uw conventionele oven zou doen.

Air Fry (Air fryen)

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 SmartSwitch naar AIR FRY/COOKER (AIR FRYEN/KOKEN), de unit staat standaard op AIR FRY (AIR FRYEN). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 150 °C 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 om te beginnen

> **OPMERKING:** Voor de beste resultaten wordt aangeraden om de ingrediënten af en toe te schudden tijdens het airfryen. U kunt het deksel openen en de mand eruit halen om de ingrediënten heen en weer 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 kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”.

DE AIR FRY/KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN – VERVOLG

OPMERKING: Voordat u Bake/Roast (Bakken/Braden) gebruikt, moet u het apparaat 5 minuten laten voorverwarmen zoals u dat zou doen met uw conventionele oven.

Bake/Roast (Bakken/Braden)

1 Zorg ervoor dat u de Cook & Crisp-bakplaat in de bodem van de pan plaatst.

2 Verplaats de SmartSwitch naar AIR FRY/COOKER (AIR FRYEN/KOKEN) en gebruik vervolgens de middelste pijlen om BAKE/ROAST (BAKKEN/BRADEN) te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 120 °C tot 210 °C.

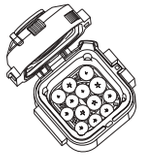
3 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de rechterkant van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.

4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”.

Dehydrate (Drogen)

1 Zorg ervoor dat u de Cook & Crisp-bakplaat in de onderste positie plaatst.



2 Verplaats de SmartSwitch naar AIR FRY/COOKER (AIR FRYEN/KOKEN) en gebruik vervolgens de pijlen in het midden om DEHYDRATE (DROGEN) te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om een temperatuur te kiezen van 40 ˚C tot 90 ˚C.

3 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 15 minuten, tot max. 12 uur.

4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er “End”.

Sear/Sauté (Dichtschroeien/sauteren)

1 Zorg ervoor dat u de Cook & Crisp-bakplaat uit de pan haalt voordat u begint. Doe ingrediënten in de pan.

2 Verplaats de SmartSwitch naar AIR FRY/COOKER (AIRFRYEN/KOKEN) en gebruik vervolgens de middelste pijlen en selecteer SEAR/SAUTÉ (DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen naar boven en beneden, links van het display om te selecteren: "Lo 1," "2," "3," "4," or “Hi 5."

OPMERKING: Er is geen tijdsaanpassing beschikbaar bij het gebruik van de Sear/Sauté (dichtschroeien/sauteren)-functie.

3 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

4 Druk op START/STOP om de SEAR/SAUTÉ (DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN) functie uit te schakelen. Om naar een andere kookfunctie over te schakelen, drukt u op START/STOP om de kookfunctie te beëindigen en gebruikt u vervolgens de Smart Switch en middenknoppen om de door u gewenste kookfunctie te selecteren.

OPMERKING: U kunt deze functie gebruiken met het deksel open of dicht.

OPMERKING: Gebruik **ALTIJD** anti-aanbak kookgerei in de kookpan. Gebruik **GEEN** metalen kookgerei, aangezien dit krassen kan maken in de anti-aanbaklaag van de pan.

OPMERKING: SEAR/SAUTÉ sluit automatisch af na 1 uur voor "4" en "Hi 5" en 4 uur voor "LO1," "2" en "3."

Slow Cook

1 Voordat u begint, moet u de Cook & Crisp-bakplaat verwijderen en ingrediënten toevoegen aan de bodem van de pan. Vul de pan **NIET** voorbij de maximale vullijn (aangegeven aan de binnenkant van de pan).

2 Verplaats de SmartSwitch naar AIR FRY/COOKER (AIRFRYEN/KOKEN) en gebruik vervolgens de middelste pijlen en selecteer SLOW COOK. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de linkerkant van het display om "Hi", "Lo" of " bUFFEt" te selecteren.

3 Gebruik de pijlen de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd aan te passen.

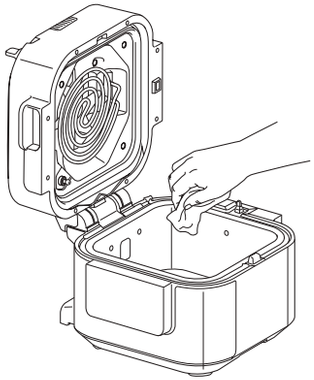
OPMERKING: De SLOW COOK BUFFET tijdsinstelling kan worden aangepast tussen 2 en 12 uur; de SLOW COOK LO tijdsinstelling kan worden aangepast tussen 6 en 12 uur. De LANGZAME KOOKTIJDinstelling kan worden aangepast tussen 4 en 12 uur.

4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand en begint met optellen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

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 basis en het besturingspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen.

3 De kookpan, Cook & Crisp-bakplaat en condensatie-opvangbak kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

OPMERKING: 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 voedsel is aangekoekt in de kookpan of op de Cook & Crisp-plaat.Gebruik **GEEN** pannenspons. Gebruik als dat nodig is voor het schrobben een niet-schurende reiniger of een afwasmiddel met een nylon spons of borstel.

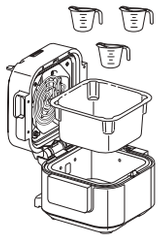
5 Alle onderdelen na ieder gebruik aan de lucht laten drogen.

HET DEKSEL REINIGEN

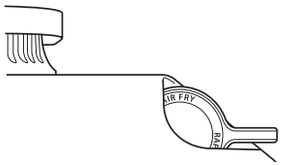
We raden u aan de binnenkant van het deksel te inspecteren voordat u gaat koken met "natte kookfuncties", waaronder Slow Cook, Sear/Sauté (Dichtschroeien/sauteren) en alle Rapid Cooker-functies. Als u nog voedselresten of olie ziet, raden we aan om het apparaat te stoomreinigen (zie de instructies hieronder) en de binnenkant van het deksel daarna af te vegen.

INSTRUCTIES VOOR STOOMREINIGING:

1 Vul de pan met 700ml water.



2 Verplaats de Smart Switch naar RAPID COOKER.



3 Selecteer STEAM (Stomen) en stel de tijd in op 30 minuten. Druk op START/STOP.

4 Als de tijd op 0 staat en het apparaat is afgekoeld kunt u een natte doel of spons gebruiken om de binnenkant van het deksel schoon te vegen. **LET OP:** Raak de ventilator niet aan als u de binnenkant van het deksel schoonmaakt.

5 Herhaal de stappen 3 en 4 indien nodig en reinig vlekken als dat nodig is.

6 Haal 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.

OPMERKING: Zorg ervoor dat overtollig water dat verzameld is in het condensreservoir na het koken verwijderd wordt.

GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Hoe kan ik koken onder druk?

- Dit apparaat heeft **geen** hogedrukkookfunctie. Kook in plaats daarvan snel met behulp van de RAPID COOKER-functies. Raadpleeg de receptengids voor inspiratie.

Voortgangsbalken worden op het displayscherm weergegeven bij gebruik van RAPID COOKER-functies.

- Dit geeft aan dat het apparaat stoom opbouwt. Als de eenheid klaar is met het opbouwen van druk, begint de ingestelde kooktijd af te tellen.

Er komt veel stoom uit mijn apparaat bij gebruik van de RAPID COOKER-functies.

- Het is normaal dat er stoom uit het ventiel komt tijdens het bereiden. Zorg voor voldoende ruimte bij het gebruik van dit apparaat en zorg ervoor dat de ventilatieopening niet naar het netsnoer, het stopcontact of de kasten is gericht.

De eenheid telt op in plaats van af.

- De kookcyclus is voltooid en het apparaat staat op de Keep Warm-stand.

Er verschijnt een “ADD POT” (PLAATS PAN)-foutmelding op het display.

- De 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.

“ERR”-melding verschijnt.

- Het apparaat functioneert niet goed. U vindt ook online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu

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 dit granen kan overbakken). We raden aan om u aan de voorgestelde lengte en het 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.

PRODUCTREGISTRATIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product . Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja®-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen heeft u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu.

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninjakitchen.eu.

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja®.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja®).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op www.ninjakitchen.eu.

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.

TAKK
for at du kjøpte Ninja® Speedi Rapid Cooker & Air Fryer

REGISTRER KJØPET DITT

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 den: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 230 V~, 50 Hz

Watt: 1760 W

TIPS: Du finner modell- og serienummer på etiketten til QR-koden på baksiden av apparatet, ved siden av strømledningen.

Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingssystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak **116**

Deler og tilbehør **118**

Før førstegangs bruk **118**

Tilbehørsmontasje og smartbryter **119**

Bruk av betjeningspanelet **120**
Driftsknapper 120
Matlagingsfunksjoner 120

Bruke funksjonene for Rapid Cooker (Hurtigkomfyr) **121**
SPEEDI MEALS (Speedi-måltider) 121
STEAM AIR FRY (Dampe og luftfrityrkoke) 121
STEAM BAKE (Dampbake) 122
STEAM (Dampe) 122

Bruke funksjonene for Air Fry/Cooker (Luftfrityrkoking/Platetopp) **123**
GRILL 123
AIR FRY (Luftfrityr) 123
BAKE/ROAST (Steking/røsting) 124
DEHYDRATE (Dehydrere) 124
SEAR/SAUTÉ (Bruning/sautéring) 125
SLOW COOK (Langsom tilberedning) 125

Rengjøring og vedlikehold **126**
Oppvaskmaskin og håndvask 126
Rengjøring av lokket 126

Feilsøkingsveiledning **127**

Nyttige tips **127**

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

⚠ ADVARSEL

1 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.

2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.

3 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.**IKKE** la barn bruke eller leke med apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.

4 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. **IKKE** la ledningen henge over kjøkkendisk- eller bordkanter, eller plasser apparatet på eller nær varme overlater, nær en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.

5 **IKKE** plasser apparatet på eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske kokeplater, 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 **ALDRI** bruk apparatet mens gryten ikke sitter på plass.

8 Før du plasser gryten i basen, sørg for at gryten og basen er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.

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 kjøtt og sauterer i varm olje. Hold hendene og ansiktet unna den avtakbare gryten, spesielt når du tilsetter nye ingredienser, siden den varme oljen kan sprute.

12 Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.

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 avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** dyppes i vann eller andre væsker. Tilbered maten kun i kurven som følger med.

15 **IKKE** koble til en skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, eller for at folk snubler over en lengre ledning.

16 **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. Dersom apparatet svikter eller er skadet, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundesenteret.

17 Produktet er ikke beregnet for bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.

18 **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.

19 **IKKE** dekk til øvre eller bakre luftinntak mens lokket er lukket. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade apparatet.

20 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja. **IKKE** sett tilbehør i mikroovner, brødristere, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruken av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.

21 Sørg for at det er minst 15,25 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luftsirkulasjon.

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 en 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**-innstillingen uten mat og væske i den avtakbare gryten.

26 **IKKE** flytt apparatet under 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 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 og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede grytevotter, 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-innstillingen, må lokket **ALLTID** holdes lukket.

35 Gryten og Cook & Crisp-brettet blir svært varme under matlagingsprosessen. 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 **BARE** løftes fra håndtaket foran på apparatet. **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 sokkelen.

38 **IKKE** berør tilbehør under eller umiddelbart etter matlaging, da de blir ekstremt varme under matlagingsprosessen. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** være forsiktig når du håndterer produktet. Vi anbefaler deg å bruke lange kjøkkenredskaper og beskyttende varmeisolerende puter eller forede grytevotter.

39 Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

40 La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.

41 Når det ikke er i bruk, slå av apparatet og trekk ut støpslet for å koble det fra.

42 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.

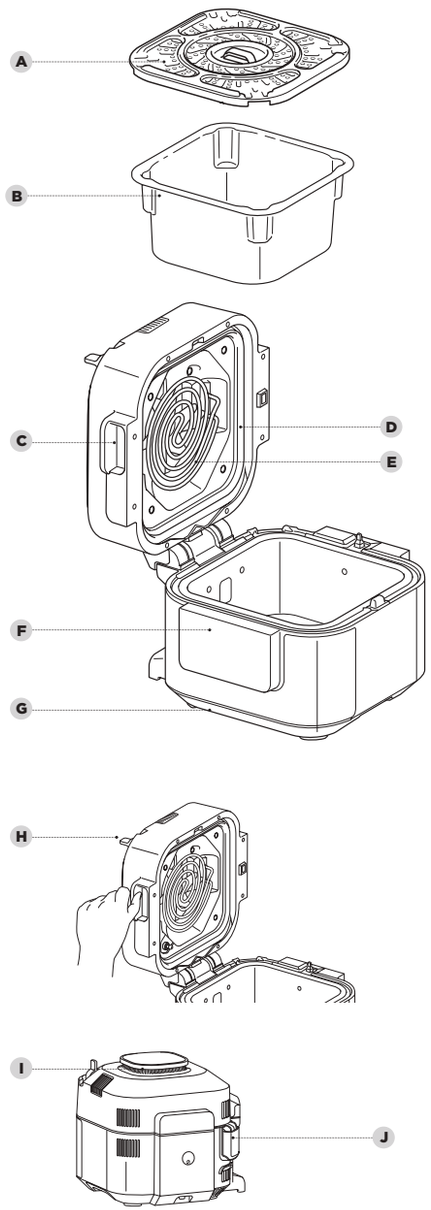
43 Les «Rengjøring og vedlikehold»-avsnittet angående informasjon om regelmessig vedlikehold av apparatet.

	Indikerer behov for å lese og gjennomgå instrukser for å lære om drift og bruk av produktet.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Sørg for å ikke komme i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER OG TILBEHØR

- A Cook & Crisp-brett
- B 5,7 L avtakbar gryte
- C Lokkhåndtak
- D Grytelokk
- E Varmeelement
- F Betjeningspanel
- G Grytesokkel
- H Smart-bryter
- I Lufteventil
- J Kondensoppsamler



FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern all 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 kondensoppsamleren i varmt såpevann, skyll deretter av og tørk godt.

For å bestille reservedeler eller ytterligere deler og tilbehør, gå til ninjakitchen.eu.

TILBEHØRSMONTASJE OG SMARTBRYTER

MONTERINGSINSTRUKSJON FOR TILBEHØR

COOK & CRISP-BRETT

Øvre posisjon

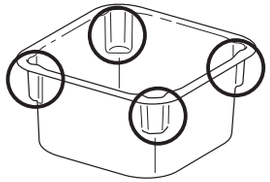
Bruk topposisjonen for proteiner og grønnsaker når du følger oppskriftsinstruksjonene for Speedi Meals (Speedi-måltider) eller når du bruker Grill.

Nedre posisjon

Bruk bunnposisjon for tradisjonelle damp- og luftstekingsfunksjoner.

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 (Speedi-måltider) krever at Cook & Crisp-brettet settes opp i øverste posisjon.

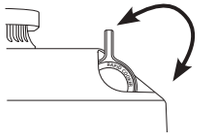
For å sette opp Cook & Crisp-brettet i nedre posisjon, roter brettets ben innover slik at de snus mot undersiden av brettet. Dette vil la Cook & Crisp-brettet hvile på bunnen av kokekaret.

BRUKE SMARTBRYTEREN

Smartbryteren lar deg bytte mellom de to tilberedningsmodusene, som er merket på bryteren som referanse:

- Rapid Cooker
- Air Fry/Cooker (Luftfrityr/Platetopp)

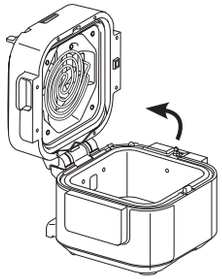
Smartbryter-posisjonen vil avgjøre hvilke tilberedningsfunksjoner som er tilgjengelige for valg.



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.

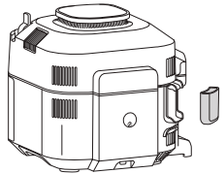
Du kan åpne og lukke lokket når SmartSwitch er i posisjonene RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR) eller AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYR/PLATETOPP).



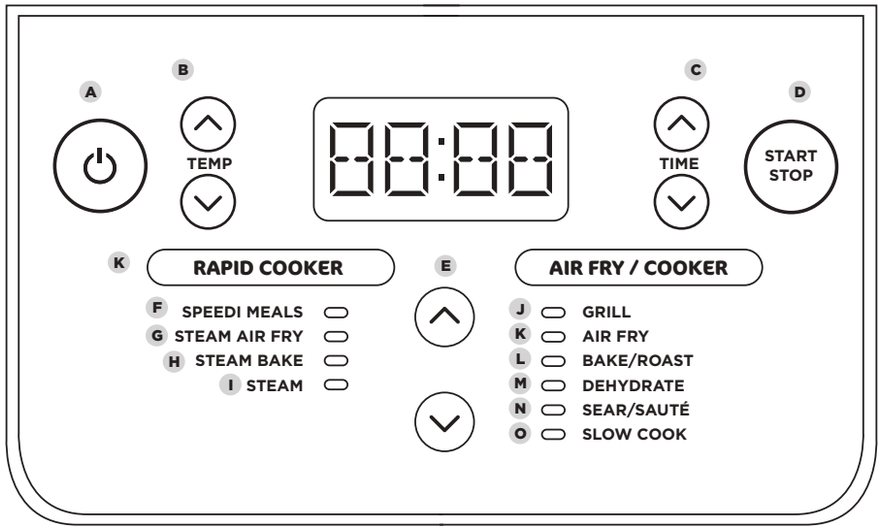
FJERNE OG INSTALLERE KONDENSOPPSAMLEREN

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.



BRUK AV BETJENINGSPANELET



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-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.

MATLAGINGSFUNKSJONER

RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR)

F **SPEEDI-MÅLTIDER (SPEEDI-MÅLTIDER):** Brukes til å lage raske og deilige måltider på under 30 minutter.

G **STEAM AIR FRY (DAMPE OG LUFTFRITYRSTEKE):** Brukes til å skape en kombinasjon av saftige og sprø resultater.

H **STEAM BAKE (DAMPBAKE):** Bak luftige kaker og raske brød.

I **STEAM (DAMPING):** Skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.

AIR FRY / COOKER MODE (LUFTFRITYR/ PLATETOPPMODUS)

J **GRILL:** Bruk høy varme ovenfra for å karamellisere og brune toppen av maten.

K **AIR FRY (LUFTFRITYR):** Gjør maten sprø og knasende med lite eller ingen olje.

L **BAKE/ROAST (STEKING/RØSTING):** Bruk apparatet som stekeovn med tørr varme for mørt kjøtt, søt bakst og annet.

M **DEHYDRATE (DEHYDRERE):** Dehydrer kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

N **SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING):** Bruk apparatet som ovnsplate til bruning av kjøtt, sautering av grønnsaker, til å lage sauser og mer.

O **SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING):** Tilbered maten ved lavere temperatur i en lenger tidsperiode.

BRUKE FUNKSJONENE FOR RAPID COOKER (HURTIGKOMFYR)

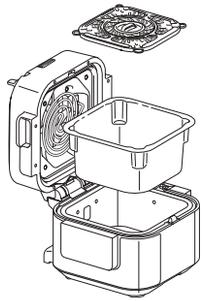
For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en veggkontakt, og trykk på ⏻-knappen.

Speedi Meals (Speedi-måltider)

1 Sørg for å fjerne Cook & Crisp-brettet fra bunnen av gryten før du starter.

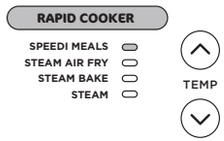
2 Tilsett væske og ingredienser i henhold til oppskriften i bunnen av gryten.

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 (HURTIGMÅLTIDER). 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 minutter opp til 1 time.

6 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

7 Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Når apparatet når riktig dampnivå, vil tidtakeren begynne å telle ned.

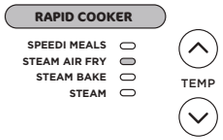
8 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End». Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

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 (Dampe og luftfrityrkoke)

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 (DAMPE OG LUFTFRITYRKOKE). Standardinnstillingen vil vises. Bruk opp- og nedpilene til venstre for displayet for å velge en temperatur fra 150 °C til 220 °C i trinn på 5 grader.



3 Bruk pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden fra 1 minutt til 1 time, i 1-minuttsintervaller og fra 1 time til 4 timer i 5-minuttersintervaller.

MERK: Ved temperaturer over 210 °C er maksimal steketid 30 minutter.

4 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

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 COOKER (HURTIGKOMFYR) – FORTS.

Steam Bake (Dampbake)

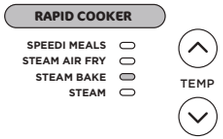
1 Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i den nederste posisjonen. Plasser baketilbehøret oppå brettet.

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 opp til 1 time og 15 minutter i intervaller på 1 minutt.

4 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

5 Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket.

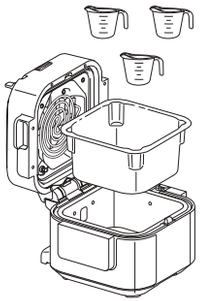


6 Når forhåndsvarmingen er fullført, vil tidtakeren begynne å telle ned.

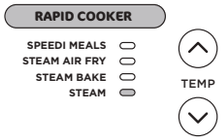
7 Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End». Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

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 (DAMP).



3 Bruk pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time.

4 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

> **MERK:** Ingen temperaturjustering er tilgjengelig når du bruker STEAM-funksjonen.

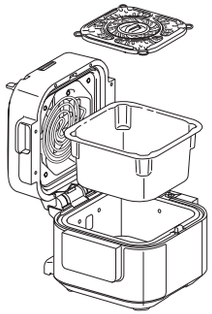
5 Apparatet begynner forvarmingen og koker opp væsken. Displayet vil vise en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Når forhåndsvarmingen er fullført, vil displayet vise den angitte temperaturen, og tidtakeren begynner å telle ned. Forvarmingsanimasjonen vises frem til apparatet når riktig temperatur, og deretter viser displayet tidtakeren som teller ned.

6 Når koketiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

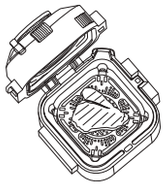
BRUKE FUNKSJONENE FOR AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYRKOKING/PLATETOPP)

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 (LUFTFRITYRKOKING/PLATETOPP), og bruk deretter pilene i midten til å velge 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 pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 30 minutter.

5 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

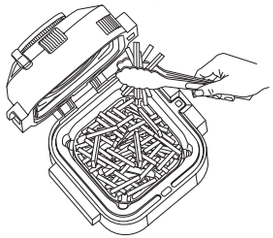
6 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

> **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 (LUFTFRITYRKOKING/PLATETOPP), apparatet vil som standard gå til AIR FRY (LUFTFRITYRKOKING). 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 pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time.

5 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

> **MERK:** For de beste resultatene anbefales det at du jevnlig rister ingrediensene under luftfrityrsteking. 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 når null, vil apparatet pipe og vise «End».

BRUKE FUNKSJONENE FOR AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYRKOKING/PLATETOPP) – FORTS.

MERK: Før du bruker Bake/Roast (Steking/røsting), la apparatet forvarmes i 5 minutter som en vanlig ovn.

Bake/Roast (Steking/røsting)

1 Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i bunnen av kokekaret.

2 Flytt smartbryteren til AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYRKOKING/PLATETOPP), bruk deretter pilene i midten til å velge BAKE/ROAST (STEKING/RØSTING). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur mellom 120 °C og 210 °C.

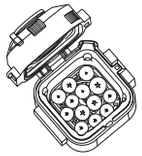
3 Bruk pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time, og deretter 5-minuttersintervaller fra 1 time til 4 timer.

4 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

5 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

Dehydrate (Dehydrere)

1 Sørg for å plassere Cook & Crisp-brettet i den nederste posisjonen.



2 Flytt smartbryteren til AIR FRY/COOKER (LUFTFRITYRKOKING/PLATETOPP), og bruk deretter pilene i midten til å velge DEHYDRATE (DEHYDRERE). 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-minuttersintervaller mellom 1 og 12 timer.

4 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

5 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End».

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 (LUFTFRITYRKOKING/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 START/STOP for å begynne å steke.

4 For å slå av Sear/Sauté (Bruning/sautéring)-funksjonen trykker du på START/STOP-knappen. For å bytte til en annen matlagingsfunksjon, trykk START/STOP for å avslutte matlagingsfunksjonen, og bruk smartbryteren og pilene i midten for å velge ønsket funksjon.

MERK: Du kan 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 (Langsom tilberedning)

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 (LUFTFRITYRKOKING/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», «Lo» eller «BUFFET».

3 Bruk pilene opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden.

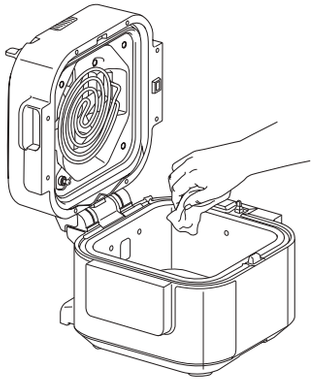
MERK: Tidsinnstillingen for SLOW COOK BUFFET kan justeres mellom 2 og 12 timer, og tidsinnstillingen for SLOW COOK LO kan justeres mellom 6 og 12 timer. Tidsinnstillingen for SLOW COOK HI kan justeres mellom 4 og 12 timer.

4 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

5 Når nedtellingen når null, piper apparatet og bytter automatisk til KEEP WARM (HOLD VARM)-modus og begynner å telle oppover.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Oppvaskmaskin og håndvask



Apparatet bør rengjøres grundig etter hver bruk.

1 Koble apparatet fra stikkontakten og kontroller at det er helt avkjølt før rengjøring.

2 Tørk av sokkelen og betjeningspanelet med en fuktig klut for å rengjøre dem.

3 Kokekaret, Cook & Crisp-brettet og kondensoppsamleren 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-platen, fyll gryten med vann og la stå litt før rengjøring. **IKKE** bruk skuresvamper. Hvis skrubbing er nødvendig, bruk et oppvaskmiddel uten skuremidler med en nylonsvamp eller -kost.

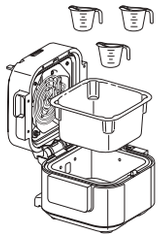
5 Lufttørk alle delene etter hver bruk.

RENGJØRING AV LOKKET

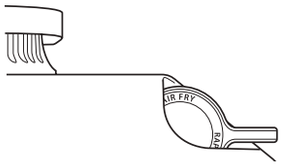
Vi anbefaler at du inspiserer lokket innvendig før du lager mat med «våtkokingsfunksjoner», som inkluderer lavtemperatursteking, Sear/Sauté (Bruning/sautéring) og alle Rapid Cooker (Hurtigkomfyr)-funksjoner. Hvis du ser mat- eller oljerester på varmeelementet eller viften, anbefaler vi at du damprengjør 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 (DAMP), og angi tiden til 30 minutter. Trykk START/STOP.

4 Når tiden når null og apparatet er nedkjølt, kan du bruke en våt klut eller svamp til å tørke av innsiden av lokket. **FORSIKTIG:** Ikke berør viften når du rengjør innsiden av 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 kondensatoroppsamleren.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Hvordan trykkoker jeg?

- Dette apparatet har **ikke** trykkokingsfunksjonen. Kok i stedet raskt med RAPID COOKER-funksjonene. Se oppskriftsveiledningen 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, stikkontakten eller skap.

Apparatet teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningssyklusen er fullført og apparatet er i Keep Warm (Hold Varm)-modus.

Feilmeldingen «ADD POT (SETT I GRYTE)» vises i displayet.

- Gryten er ikke 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.

Meldingen «ERR» vises.

- Apparatet har en funksjonsfeil. Du finner online-assistanse på www.ninjakitchen.eu

NYTTIGE TIPS

1 Når du refererer til våre måltidstabeller i oppskriftsboken, legg til 3 til 5 minutter for større kjøttstykker (men vær oppmerksom på at dette kan overkoke korn). Vi anbefaler at du holder deg til anbefalt høyde og vekt på kjøtt.

2 For å brune maten jevnt, sørg for at ingrediensene ikke overlapper hverandre og ligger jevnt i bunnen av gryten. Hvis ingrediensene overlapper hverandre, må maten ristes halvveis gjennom steketiden.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre , som ytes av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

OBRIGADO

por adquirir a fritadeira rápida e fritadeira a ar Ninja® Speedi

REGISTE A SUA COMPRA EM

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Faça a leitura do código QR com o telemóvel

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

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.

Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde das pessoas, derivados da eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover o uso sustentável dos recursos materiais. Para eliminar o seu dispositivo usado, queira utilizar os sistemas de eliminação e recolha, ou contacte o revendedor onde este produto foi comprado. Ele poderá levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

ÍNDICE

Salvaguardas importantes 132

Peças e acessórios 134

Antes da primeira utilização 134

Conjunto de acessórios e Smart Switch 135

Utilização do painel de controlo 136
Botões de operações 136
Funções de cozedura 136

Utilizar as funções Rapid Cooker 137
SPEEDI MEALS (Refeições rápidas) 137
STEAM AIR FRY (Fritar a ar com vapor) 137
STEAM BAKE (Assar a vapor) 138
STEAM (Cozer a vapor) 138

Usar as funções de Air Fry/Cooker 139
GRILL (Grelhar) 139
AIR FRY (Fritar a ar) 139
BAKE/ROAST (Cozer/Assar) 140
DEHYDRATE (Desidratar) 140
SEAR/SAUTÉ (Tostar/Saltear) 141
SLOW COOK (Cozedura lenta) 141

Limpeza e manutenção 142
Lavar na máquina de lavar loiça ou à mão 142
Limpar a tampa 142

Guia de resolução de problemas 143

Sugestões úteis 143

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

⚠ AVISO

1 Para que não haja perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.

2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão e instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.

3 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças ou que estas brinquem com ele. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.

4 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. **NÃO** deixe o cabo pendurado nas 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 de cozinha, certifique-se de que a panela e a base estão limpas e secas, limpando-as com um pano macio.

9 Quando a panela de cozedura amovível estiver 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 saltear. Mantenha as mãos e o rosto afastados da panela de cozedura removível, 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 à 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 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 a linha de 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. Fazer isso evitará que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.

20 **NÃO** utilize acessórios que não sejam recomendados ou vendidos pela SharkNinja. **NÃO** coloque acessórios num micro-ondas, torradeira, forno de convecção ou convencional ou sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

21 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15,25 cm por cima e por todos os lados para 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** sem adicionar água e/ou ingredientes ao fundo da panela de cozedura removível.

25 **NUNCA** utilize a definição de **SLOW COOK** sem 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 ficam 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 Ao usar a definição de 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 na parte da frente do aparelho. **NÃO** levante a tampa pela área lateral, porque se libertará vapor escaldante.

37 A panela de cozedura amovível pode estar bastante pesada quando estiver 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 devem ser feitas 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 aparelho e depois retire a ficha da tomada.

42 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão, os quais podem entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.

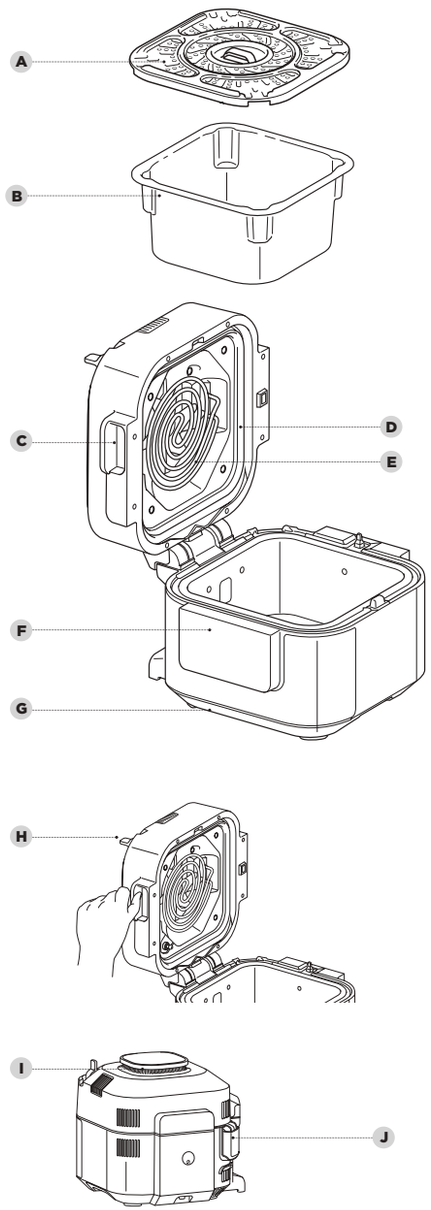
43 Consulte a secção sobre limpeza e manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.

	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, 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 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** Interruptor inteligente SmartSwitch
- **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 ninjakitchen.eu

CONJUNTO DE ACESSÓRIOS E SMART SWITCH

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DE ACESSÓRIOS

TABULEIRO COOK & CRISP

Posição superior

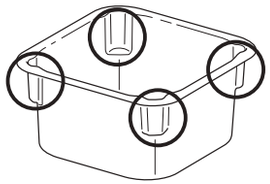
Utilize a posição superior para proteínas e vegetais quando seguir as instruções da receita para Speedi Meals ou quando utilizar o grelhador.

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 requerem que o tabuleiro Cook & Crisp seja configurado na posição superior.

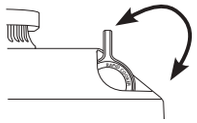
Para colocar o tabuleiro Cook & Crisp na posição inferior, rode as pernas do tabuleiro para dentro de modo a que fiquem viradas contra a parte inferior do tabuleiro. Isto permitirá que o tabuleiro Cook & Crisp repouse no fundo da panela.

USAR SMART SWITCH (interrutor inteligente)

O SmartSwitch permite-lhe alternar entre os dois modos de cozedura, que estão identificados no interruptor para sua referência:

- Rapid Cooker (Fritadeira rápida)
- Air Fry/Cooker (Fritar a ar/cozer)

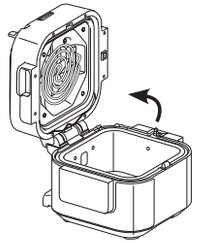
A posição do SmartSwitch determinará quais são as funções de cozedura disponíveis para seleção.



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.

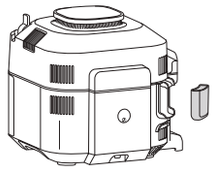
Pode abrir e fechar a tampa quando o SmartSwitch estiver na posição de RAPID COOKER ou AIR FRY/COOKER.



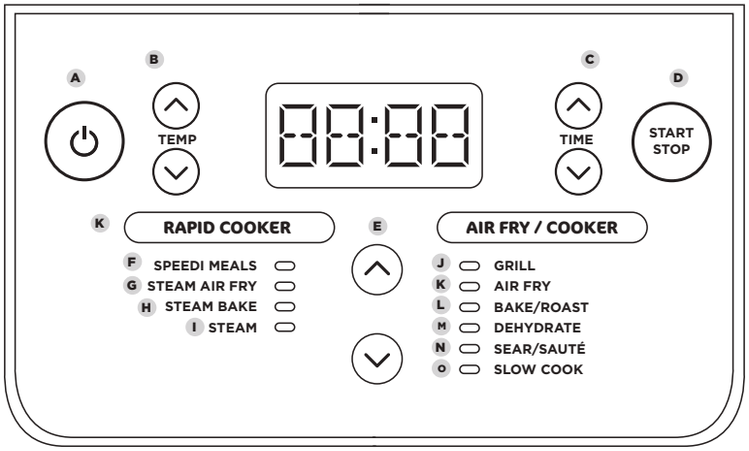
RETIRAR E INSTALAR O COLETOR DE CONDENSAÇÃO

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 INICIAR/PARAR:** Pressione para começar a cozedura. Se premir o botão enquanto oaparelho 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

F **SPEEDI MEALS (REFEIÇÕES RÁPIDAS):** 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 **STEAM BAKE (ASSAR A VAPOR):** Coza bolos fofos e pães rapidamente.

I **STEAM (VAPOR):** Cozinhe suavemente alimentos delicadosa temperatura elevada.

MODO DE FRITAR A AR/FOGÃO

J **GRILL (GRELHAR):** Utilize calor elevado a partir de cima para caramelizar e dourar as partes superiores dos seus alimentos.

K **AIR FRY (FRITAR A AR):** Prepare alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

L **BAKE/ROAST (COZER/ASSAR):** Utilize o aparelho como forno com calor seco para carnes tenras, doces e muito mais.

M **DEHYDRATE (DESIDRATAR):** Desidrate carnes, frutas e vegetais para preparar snacks saudáveis.

N **SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR):** Utilize o aparelho como um fogão para dourar carnes, saltear vegetais, apurar molhos e muito mais.

O **SLOW COOK (COZEDURA LENTA):** Cozinhe os seus alimentos com uma temperatura mais baixa durante períodos de tempo mais longos.

UTILIZAR AS FUNÇÕES RAPID COOKER

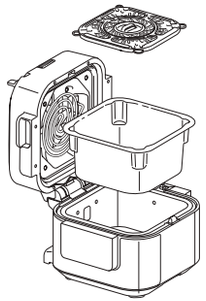
Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o ⏻ botão.

SPEEDI MEALS (Refeições Rápidas)

1 Certifique-se de que remove o tabuleiro Cook & Crisp do fundo da panela antes de começar.

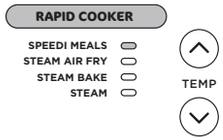
2 Adicione o líquido e os ingredientes de acordo com a receita no fundo da panela.

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, depois use as setas centrais para selecionar SPEEDI MEALS. Serão apresentadas as predefinições. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 150 °C e 240 °C 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 minutos até 1 hora.

6 Prima START/STOP 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.

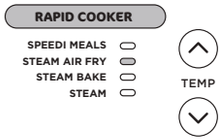
8 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim). Se os alimentos precisarem de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

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. Utilize as setas centrais para selecionar STEAM AIR FRY. 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 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 - CONT.

STEAM BAKE (Assar a vapor)

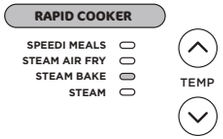
1 Certifique-se de que coloca o tabuleiro Cook & Crisp na posição inferior. Coloque os acessórios para assar em cima do tabuleiro.

2 Mova o SmartSwitch para RAPID COOKER, depois use as setas centrais para selecionar STEAM BAKE (cozer a vapor). 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 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 para começar a cozedura.

5 O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor.

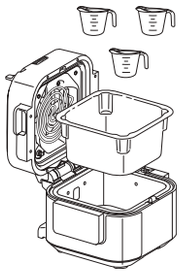


6 Quando o pré-aquecimento fica concluído, o temporizador começará a contagem decrescente.

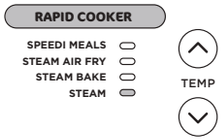
7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim). Se o seu cozinhado precisar de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar algum tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

STEAM (Cozer a 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 o SmartSwitch para RAPID COOKER, depois use as setas centrais para selecionar STEAM.



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 para começar a cozedura.

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

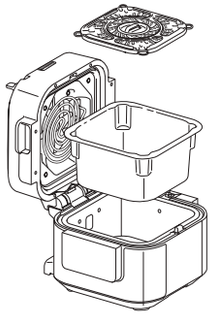
5 O aparelho começará a pré-aquecer até o líquido levantar fervura. O visor apresentará barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor. Quando o pré-aquecimento fica concluído, o visor indicará a temperatura definida e o temporizador começará a contagem decrescente. A animação de pré-aquecimento 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).

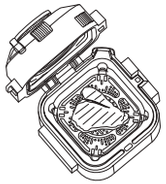
USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER

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/cozer) e, em seguida, utilize as setas centrais para selecionar GRILL (grelhar). A temperatura predefinida será apresentada. 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 em incrementos de 1 minuto até 30 minutos.

5 Prima START/STOP para começar a cozedura.

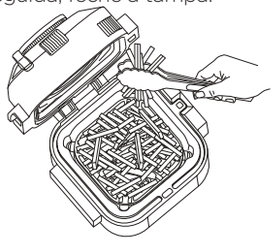
6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

NOTA: Antes de usar a função Air Fry (fritar a ar), 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/cozer), a unidade será predefinida para AIR FRY (Fritar a ar). A temperatura predefinida será apresentada. Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher uma temperatura entre 150 °C e 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 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 – 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/cozer) 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.

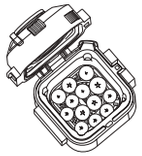
3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e depois incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.

4 Prima START/STOP 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 (Desidratar)

1 Certifique-se de que coloca o tabuleiro Cook & Crisp na posição inferior.



2 Mova o SmartSwitch para AIR FRY/COOKER (fritar a ar/cozer) e, em seguida, utilize as setas centrais para selecionar DEHYDRATE (desidratar). A temperatura predefinida será apresentada. 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 para começar a cozedura.

5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim).

SEAR/SAUTÉ (Tostar/Saltear)

1 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/cozer) e, em seguida, utilize as setas centrais para selecionar SEAR/SAUTÉ (tostar/saltear). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar "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 para começar a cozedura.

4 Prima o botão START/STOP para desligar a função SEAR/SAUTÉ (tostar/saltear). Para mudar para uma função de cozedura diferente, prima START/STOP para terminar a função de cozedura e depois use o 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 (tostar/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 e, em seguida, utilize as setas centrais e selecione SLOW COOK (cozedura lenta). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar “Hi”, “Lo” ou “BUFFET”.

3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura.

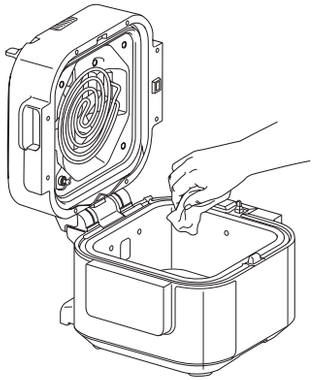
NOTA: O ajuste do tempo SLOW COOK BUFFET para a Cozedura Lenta pode ser ajustado entre 2 e 12 horas, enquanto o ajuste do tempo de SLOW COOK LO pode ser ajustado entre 6 e 12 horas. A definição de tempo de COZEDURA LENTA ALTA pode ser ajustada entre 4 e 12 horas.

4 Prima START/STOP 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.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Lavar na máquina de lavar loiça ou 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.

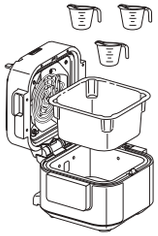
5 Deixe secar ao ar todas as peças após cada utilização.

LIMPAR A TAMPA

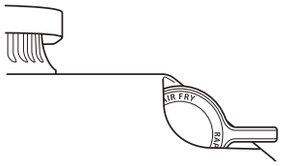
Recomendamos que inspecione o interior da tampa antes de cozinhar com "funções de cozedura húmida", que incluem *a cozedura lenta, tostar/saltear e todas as funções Rapid Cooker. Se vir qualquer resíduo alimentar ou acumulação de óleo no elemento de aquecimento ou no ventilador, recomendamos que limpe 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 Smart Switch para RAPID COOKER.



3 Selecione STEAM (vapor) e defina o tempo em 30 minutos. Prima START/STOP (INICIAR/PARAR).

4 Quando o tempo chegar a zero e o aparelho tiver arrefecido, utilize um pano ou esponja húmidos para limpar o interior da tampa. **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 (cozedura rápida). Consulte o guia de receitas para obter inspiração.

As barras de progresso são mostradas no ecrã ao usar as funções RAPID COOKER (cozedura rápida).

- Isto indica que a unidade 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 (cozedura rápida).

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

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

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

Aparece a mensagem "ERR" ("ERRO").

- A unidade não está a funcionar corretamente. Pode encontrar apoio online em www.ninjakitchen.eu

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.

REGISTO DO PRODUTO

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

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

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

Garantias Ninja®

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

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

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

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

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

IMPORTANTE

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

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

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

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

Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

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

O que está abrangido pela garantia?

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

O que não está abrangido pela garantia?

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

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

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

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

No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.

KIITOS

Ninja® Speedi -pikakeittimen ja -kuumailmakeittimen ostosta

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 230 V~, 50 Hz

Teho: 1 760 W

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

Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia 148

Osat ja lisävarusteet 150

Ennen ensimmäistä käyttökertaa 150

Lisävarusteiden kokoamisohjeet ja älykytkin 151

Ohjauspaneelin käyttö 152
Käyttöpainikkeet 152
Kypsennystoiminnot 152

Pikakeittimen toimintojen käyttö 153
SPEEDI MEALS (Speedi-ateriat) 153
STEAM AIR FRY (kuumailmakypsennys höyryttämällä) 153
STEAM BAKE (paisto höyryttämällä) 154
STEAM (höyrytys) 154

Air Fry/Cooker (kuumailmakypsennys/liesi) - toimintojen käyttö 155
GRILL (grillaus) 155
AIR FRY (kuumailmakypsennys) 155
BAKE/ROAST (paisto/paahto) 156
DEHYDRATE (kuivaus) 156
SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus) 157
SLOW COOK (haudutus) 157

Puhdistus ja huolto 158
Pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu 158
Kannen puhdistaminen 158

Vianmääritysopas 159

Hyödyllisiä vinkkejä 159

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS

1 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut uunin pakkauksesta.

2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

3 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten leikkiä laitteella tai käyttää sitä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.

4 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. **ÄLÄ** aseta laitetta siten, että johto roikkuu pöytien tai työtasojen 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, kasvot 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 Varovaisuus on tarpeen, kun lihaa ruskistetaan tai kasviksia kuullotetaan. Pidä kädet ja kasvot 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 ainoastaan käyttöön 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 perusyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa korissa.

15 ÄLÄ KOSKAAN käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuisivat tai sotkeutuisivat johtoon tai että joku kompastuisi siihen.

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 ilmaliitännän aukkoa kannen ollessa suljettuna. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.

20 ÄLÄ käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.

21 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15,25 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

22 Noudata **AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteen enimmäis- ja vähimmäismääriä.

23 Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.

24 ÄLÄ KOSKAAN käytä **PIKAKEITTIMEN** 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 suositusten 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, ilmaliitännän aukosta vapautuu kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei venttiliaukkoa ole suunnattu virtajohtoa, pistorasioita, kaappeja tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäällä aukosta.

34 Kun käytät SLOW COOK -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 kestävälle 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 puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.

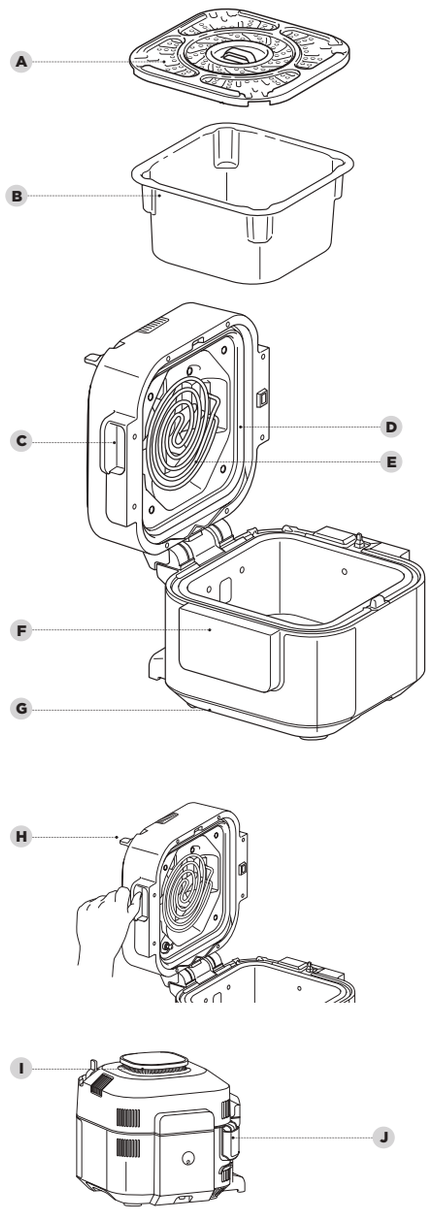
43 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.

	Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varmista, että varot kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT JA LISÄVARUSTEET

- A Cook & Crisp -alusta
- B Irrotettava kattila, 5,7 l
- C Kannen kädensija
- D Keittimen kansi
- E Lämmityselementti
- F Ohjauspaneeli
- G Keittimen jalusta
- H Älykytkin
- I Ilmanpoistoaukko
- J Kondenssiveden kerääjä



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Poista ja hävitä kaikki 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 saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

Tilaa vara- ja lisäosat sekä lisävarusteet osoitteesta ninjakitchen.eu

LISÄVARUSTEIDEN KOKOAMISOHJEET JA ÄLYKYTKIN

LISÄVARUSTEIDEN KOKOAMISOHJEET

COOK & CRISP -ALUSTA

Yläasento

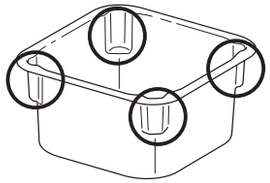
Käytä yläasentoa proteiineja ja vihanneksia varten nodattaessasi Speedi-aterioiden reseptiohjeita tai käyttäessäsi grilliä.

Ala-asento

Käytä ala-asentoa perinteisiin höyry- ja kuumailmatoimintoihin.

Katso rapeutusalustan 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.

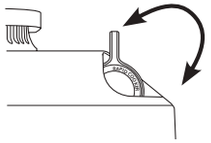
Aseta Cook & Crisp -alusta ala-asentoon kiertämällä alustan jalkoja sisäänpäin siten, että ne on käännetty alustan alapuolta vasten. Näin Cook & Crisp -alusta voi levätä kattilan pohjassa.

ÄLYKYTKIMEN KÄYTTÖ

Älykytkimellä voit vaihdella kahden kypsennystilan välillä, jotka näkyvät kytkimessä:

- Rapid Cooker (pikakeitin)
- Air Fry/Cooker (kuumailmakypsennys/liesi)

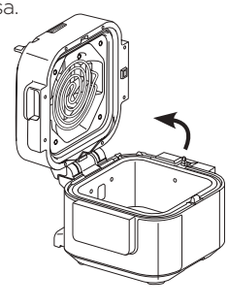
Älykytkimen asento määrittää, mitkä kypsennystoiminnot ovat valittavissa.



KANNEN AVAAMINEN JA SULKEMINEN

Avaa ja sulje kansi milloin tahansa käyttämällä kahvaa, joka on laitteen etuosan keskellä, aivan ohjauspaneelin yläpuolella.

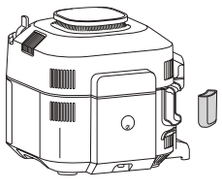
Voit avata ja sulkea kannen, kun älykytkin on joko RAPID COOKER- (pikakeitin) tai AIR FRY/COOKER (kuumailmakypsennys/liesi) -asennossa.



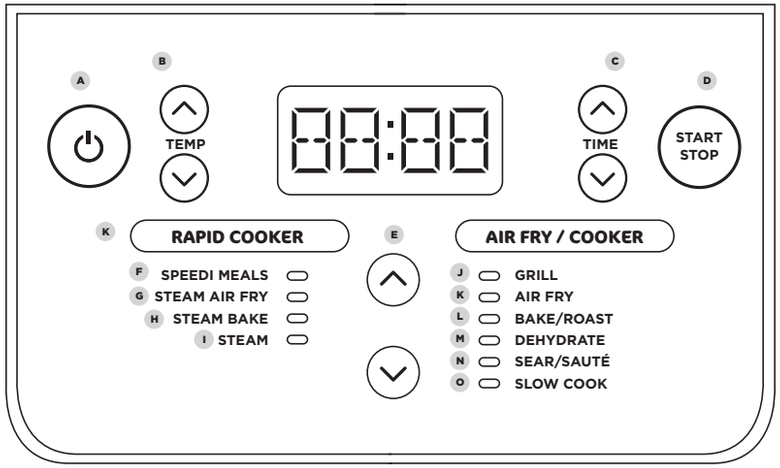
KONDENSSIVEDEN KERÄÄJÄN POISTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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.



OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ



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-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

PIKAKEITIN

F **SPEEDI MEALS (Speedi-ateriat):** Käytä nopeiden ja herkullisten aterioiden luomiseen alle 30 minuutissa.

G **STEAM AIR FRY (kuumailmakypsennys 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.

AIR FRY/COOKER (kuumailmakypsennys/liesi) -TILA

J **GRILL (grillaus):** Käytä yllä olevaa korkeaa lämpötilaa karamellisointiin ja ruoan pinnan ruskistamiseen.

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

L **BAKE/ROAST (paisto/paahto):** Käytä uunina kuivalla lämmöllä murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

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

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

O **SLOW COOK (haudutus):** Kypsennä ruokaa alhaisemmilla lämpötiloilla pidempään.

PIKAKEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

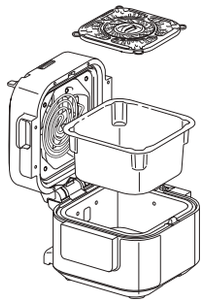
Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten ⏻ -painiketta.

SPEEDI MEALS (Speedi-ateriat)

1 Muista poistaa Cook & Crisp -alusta kattilan pohjalta ennen aloittamista.

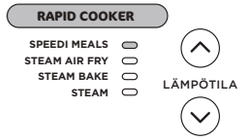
2 Lisää neste ja ainekset reseptin mukaisesti kattilan pohjalle.

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-ATERIAT keskinuolia käyttämällä. Näytölle 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-painiketta.

7 Näytöllä näkyvät nyt tilanneilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

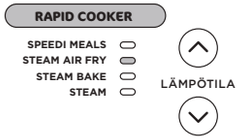
8 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy ”End” (päättynyt). Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevia ylänuolia ajan lisäämiseksi. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

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 (kuumailmakypsennys höyryttämällä)

1 Aseta ainekset keittimeen reseptin mukaisesti.

2 Siirrä älykytkin RAPID COOKER (pikakeitin) -asentoon. Valitse STEAM AIR FRY (kuumailmakypsennys höyryttämällä) käyttämällä keskinuolia. Näytölle 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-painiketta.

5 Näytöllä näkyvät nyt tilanneilmaisimet, 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 näytöllä näkyy "End" (päättynyt). Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevaa ylänuolta ajan lisäämiseksi. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

PIKAKEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

Steam Bake (paisto höyryttämällä)

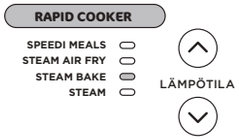
1 Muista asettaa Cook & Crisp -alusta pohjalle. Aseta leipomisvälineet alustan päälle.

2 Siirrä älykytkin RAPID COOKER (pikakeitin) -asentoon ja valitse sitten STEAM BAKE (paisto höyryttämällä) käyttämällä keskinuolia. Näytölle 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-painiketta.

5 Näytöllä näkyvät nyt tilanneilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä.

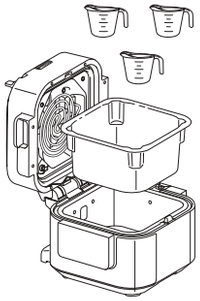


6 Kun esilämmitys on valmis, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

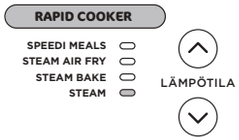
7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy "End" (päättynyt). Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevaa ylänuolta ajan lisäämiseksi. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

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-painiketta.

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

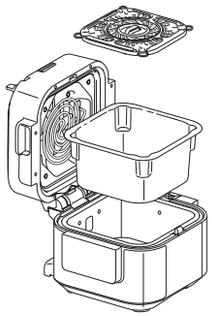
5 Laitteen esikuumennus käynnistyy, jotta neste kuumenee kiehumispisteeseen. Näytöllä näkyvät nyt tilanneilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Kun esilämmitys on valmis, näytöllä näkyy asetettu lämpötila, ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin. Esilämmityksen symboli on näkyvissä, kunnes laite saavuttaa lämpötilan. Tällöin näytöllä näkyy ajastin, joka laskee aikaa taaksepäin.

6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy "End" (päättynyt).

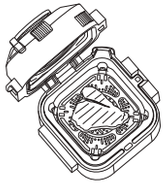
AIR FRY/COOKER -TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Grill (grillaus)

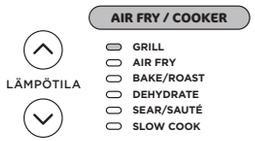
1 Muista asettaa Cook & Crisp -alusta yläasentoon.



2 Pane ainekset Cook & Crisp -alustalle ja sulje sitten kansi.



3 Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (kuumailmakypsennys/liesi) -asentoon ja valitse sitten GRILL (grillaus) käyttämällä keskinuolia. Näytölle 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-painiketta.

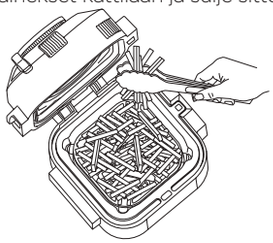
6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy "End" (päättynyt).

HUOMAUTUS: Ennen Air Fry (kuumailmakypsennys) -toiminnon käyttöä, anna laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan tavallisen uunin tapaan.

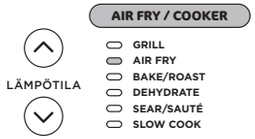
Air Fry (kuumailmakypsennys)

1 Muista asettaa Cook & Crisp -alusta pohjalle.

2 Lisää ainekset kattilaan ja sulje sitten kansi.



3 Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (kuumailmakypsennys/liesi) -kohtaan, laite siirtyy oletuksena AIR FRY (kuumailmakypsennys) -toimintoon. Näytölle 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-painiketta.

HUOMAUTUS: Parhaan tuloksen saamiseksi aineksia kannattaa ravistella silloin tällöin kuumailmakypsennyksen 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 näytöllä näkyy "End" (päättynyt).

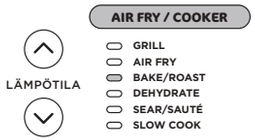
AIR FRY/COOKER -TOIMINTOJEN KÄYTTÖ – JATKUU

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 (kuumailmakypsennys/liesi) -kohtaan ja valitse sitten BAKE/ROAST (paisto/paahto) käyttämällä keskinuolia. Näytölle 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.

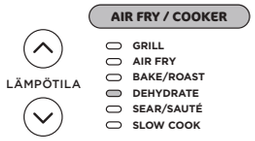
4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy ”End” (päättynyt).

Dehydrate (kuivaus)

1 Muista asettaa Cook & Crisp -alusta pohjalle.

2 Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (kuumailmakypsennys/liesi) -asentoon ja valitse sitten DEHYDRATE (kuivaus) käyttämällä keskinuolia. Näytölle 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 välillä.

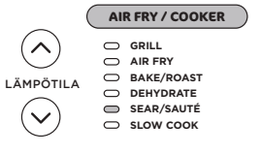
4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy ”End” (päättynyt).

Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus)

1 Ennen aloittamista muista poistaa Cook & Crisp -alusta kattilasta. Lisää ainekset kattilaan.

2 Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (kuumailmakypsennys/liesi) -kohtaan ja valitse sitten SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus) käyttämällä keskinuolia. Näytölle 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.

3 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

4 Kytkeäksesi SEAR/SAUTÉ-toiminnon (ruskistus/kuullotus) pois käytöstä, paina START/STOP-painiketta. Voit vaihtaa toiseen kypsennystoimintoon painamalla START/STOP-painiketta kypsennystoiminnon lopettamiseksi ja valitsemalla sitten älykytkimellä ja keskinuolilla haluamasi toiminnon.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa kansi auki tai suljettuna.

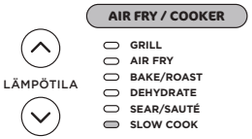
HUOMAUTUS: Käytä **AINA** kattilan kanssa pinnoitetuille kattiloille sopivia ruuanlaittovälineitä. **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumatonta pinnoitetta.

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

Slow Cook (haudutus)

1 Ennen aloittamista muista poistaa Cook & Crisp -alusta kattilasta ja lisää ainekset kattilan pohjalle. **ÄLÄ** ylitä kattilan enimmäistäyttörajaa (merkitty kattilan sisäpuolelle).

2 Siirrä älykytkin AIR FRY/COOKER (kuumailmakypsennys/liesi) -kohtaan ja valitse sitten SLOW COOK (haudutus) käyttämällä keskinuolia. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse ”Hi” (korkea), ”Lo” (matala) tai ”BUFFET”.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätöön.

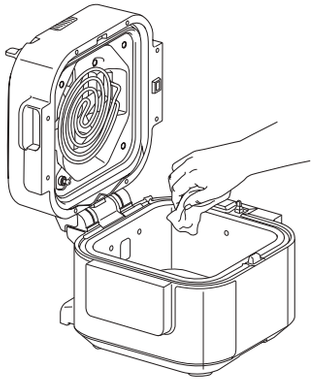
HUOMAUTUS: SLOW COOK BUFFET -aika-asetus (haudutus, buffet) voidaan asettaa 2–12 tuntiin; SLOW COOK LO -aika-asetus (haudutus, alhainen) voidaan asettaa 6–12 tuntiin. SLOW COOK HI (haudutus, korkea) -aika-asetusta voidaan säätää 4–12 tuntiin.

4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

Pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu



Laite tulee 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, telineeseen 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.

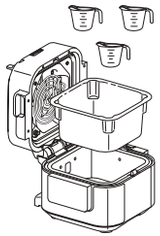
5 Anna kaikkien osien kuivua aina käytön jälkeen.

KANNEN PUHDISTAMINEN

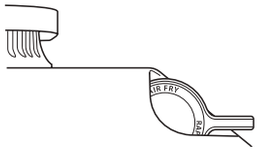
Suosittelemme tarkastamaan kannen sisäpinnan ennen ”kosteita kypsennystoimia”, jollaisia ovat Slow Cook (haudutus), Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus) sekä kaikki Rapid Cooker (pikakeitin) -toiminnot. Jos huomaat ruokajäämiä tai öljyä lämmityselementissä tai tuulettimessa, suosittelemme höyrypuhdistamaan laitteen (katso ohjeet alla) ja pyyhkimään sitten kannen sisäpinnan.

HÖYRYPUHDISTUSOHJEET:

1 Lisää kattilaan 7 dl vettä.



2 Siirrä älykytkin RAPID COOKER (pikakeitin) -asentoon.



3 Valitse STEAM (höyrytys) ja aseta ajaksi 30 minuuttia. Paina START/STOP-painiketta.

4 Kun aika saavuttaa nollan ja laite on jäähtynyt, pyyhi kannen sisäpinta 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.

VIANMÄÄRITYSOPAS

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 on muodostamassa höyryä. Kun laite on lopettanut, asettamaasi kypsennysaikaa aletaan laskea alaspäin.

Laitteesta tulee paljon höyryä käyttäessäni RAPID COOKER (pikakeitin) -toimintoja.

- On normaalia, että höyryä vapautuu venttiilistä 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.

- Kypsennyssykli on valmis, ja laite on Keep Warm -tilassa (lämpimänä pitäminen).

Näytölle tulee ”ADD POT” -virheilmoitus.

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

Näytölle tulee ”SHUT LID” -virheilmoitus.

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

Näkyville tulee ”ERR”-viesti.

- Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

1 Katsoessasi reseptikirjan ateriataulukkoa, lisää 3–5 minuuttia kypsennysaikaa suuremmille lihanpaloille (mutta huomaa, että tämä saattaa ylikypsentää jyviä). Suosittelemme lihan suositellun kypsennyskorkeuden ja -painon käyttöä.

2 Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (”lakisääteiset oikeudet”). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme (”tuotteet”) laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Isossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuaikana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) (”me”, ”meidän” jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostospäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluumme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

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

Mitä takuu ei kata?

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

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

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

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

TACK
för ditt köp av Ninja® Speedi Rapid Cooker & Air Fryer

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Skanna QR-kod med mobilen

ANTECKNA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 230 V~, 50 Hz

Watt: 1 760 W

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

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

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder 164

Delar och tillbehör 166

Före första användning 166

Tillbehörsenhet och Smart Switch 167

Användning av kontrollpanelen 168
Driftsknappar 168
Tillagingsfunktioner 168

Använda Rapid Cooker-funktionerna 169
SPEEDI MEALS (Speedi-måltider) 169
STEAM AIR FRY (Fritera med ånga) 169
STEAM BAKE (Ångbaka) 170
STEAM (Ånga) 170

Använda Air Fry/Cooker-funktionerna 171
GRILL (Grilla) 171
AIR FRY (Luftfritera) 171
BAKE/ROAST (Baka/Rosta) 172
DEHYDRATE (Torka) 172
SEAR/SAUTÉ (Stek/sautera) 173
SLOW COOK (Långkoka) 173

Rengöring och underhåll 174
Diskmaskin och handdisk 174
Rengöring av locket 174

Felsökning 175

Praktiska tips 175

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

⚠ VARNING

1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packas upp.

2 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap, om de har fått instruktioner om hur den ska användas på ett säkert sätt och förstår möjliga risker och faror.

3 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda eller leka med apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten 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 PLACERA **INTE** 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 den avtagbara grytan.

8 Innan du placerar den avtagbara grytan i matlagningsenheten ska du se till att grytan och matlagningsenheten är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.

9 Värm **INTE** den avtagbara grytan i mer än 10 minuter utan innehåll. Det kan skada grytans invändiga yta.

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 den avtagbara grytan, speciellt vid påfyllning av nya ingredienser, eftersom den heta oljan kan stänka upp..

12 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Apparaten får **INTE** användas i fordon eller båtar i rörelse. ANVÄND **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.

13 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att arbetsytan är jämn, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.

14 För att skydda mot elchocker, SÄNK **INTE** ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska. Laga endast mat i den medföljande korgen.

15 ANVÄND **INTE** en förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn tar tag i sladden eller trasslar in sig och för att minska risken för att någon snubblar över en lång sladd.

16 Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.

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 enheten 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** anvisningarnas och receptens instruktioner om största och minsta vätskemängd.

23 För att undvika eventuella skador från ånga ska du se till att apparaten inte är placerad längs väggar eller nära skåp under användning.

24 Använd **ALDRIG RAPID COOKER-** funktioner utan att tillsätta vatten och/eller ingredienser till botten av den avtagbara grytan.

25 Använd **ALDRIG SLOW COOK-** inställningen utan mat och vätskor i den avtagbara grytan.

26 Flytta **INTE** apparaten under användning.

27 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Överfyll **INTE** apparaten och överskrid INTE grytans högsta tillåtna fyllnadsnivå. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.

28 Använd **INTE** denna enhet för att laga till förkokt 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 grytan och Cook & Crisp-plåten.

31 Rör **INTE** heta ytor. Apparatens ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador: Använd **ALLTID** grytlappar eller isolerande vantar och använd 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 universalgrytan, kan leda till personskador.

33 När enheten är i drift strömmar het ånga ut genom luftventilen. Placera apparaten så att ventilen inte är riktad mot elsladden, 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 används.

35 Grytan, Cook & Crisp™-plåten och det vändbara stället blir extremt heta under tillagningen. Undvik het ånga och luft när du tar bort grytan och Cook & Crisp-plåten 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 framtill på apparaten. Lyft **INTE** locket på sidan då skållhet ånga avges.

37 Den avtagbara grytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Aktsamhet krävs när man lyfter grytan från matlagningsenheten.

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 När apparaten ej används och innan rengöring bör den stängas av och kontakten bör tas ur eluttaget.

42 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

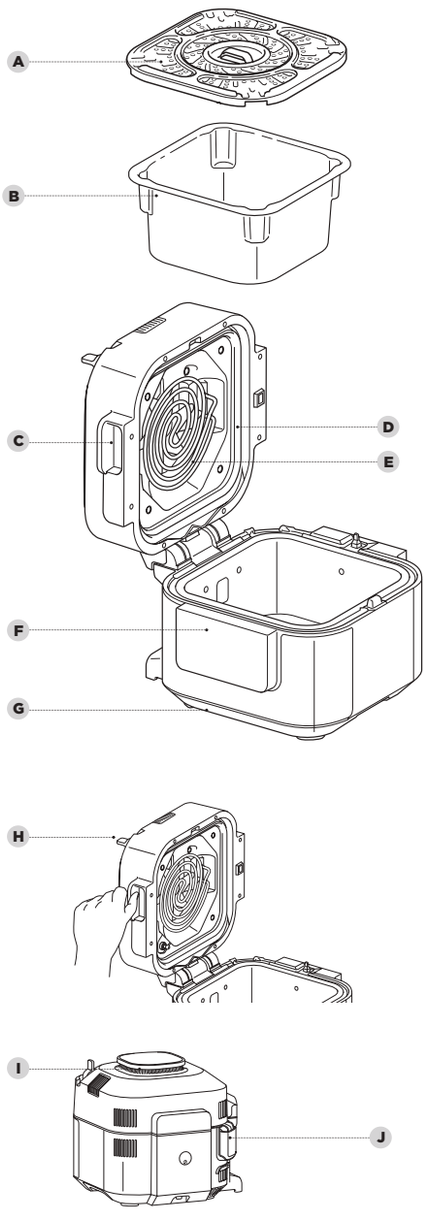
43 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

	Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.
	Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.
	Endast för användning i hushåll inomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR

- A Cook & Crisp-plåt
- B 5,7 l avtagbar gryta
- C Lockhandtag
- D Lock
- E Värmeelement
- F Kontrollpanel
- G Matlagningsenhet
- H Smart Switch
- I Luftutsläppsventil
- J Kondensuppsamlare



FÖRE FÖRSTA ANVÄDNING

1. Avlägsna och kassera förpackningsmaterial och tejp från enheten. 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 det urtagbara kokkärlet, Cook & Crisp-plåten och kondensuppsamlaren i varmt vatten och handdiskmedel, skölj och torka därefter noga.

För att beställa reservdelar eller ytterligare delar och tillbehör, besök ninjakitchen.eu

TILLBEHÖRSENHET OCH SMART SWITCH

MONTERINGSANVISNINGAR FÖR TILLBEHÖR

COOK & CRISP-PLÅT

Övre position

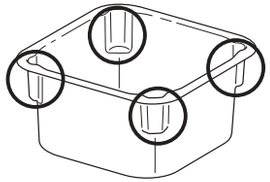
Använd den övre positionen för protein och grönsaker när du följer receptinstruktionerna för Speedi Meals eller när du använder Grill.

Nedre position

Använd bottenläget för traditionella ång- och luftstekningsmöjligheter.

Se till att använda tabeller och recept för rekommendationer om placering av grönsaksfack.

För att ställa in Cook & Crisp-plåten 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 plåten förblir upphöjd i kastrullen.



OBS! Innan du placerar Cook & Crisp-plåten i den översta positionen, se till att du tillsätter alla ingredienser som behövs i botten av grytan.

OBS! Recept med funktionen Speedimåltider kräver att Cook & Crisp-plåten ställs in i den översta positionen.

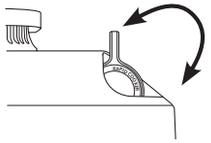
För att ställa in Cook & Crisp-plåten i bottenläget, vrid brickans ben inåt så att de vänds mot brickans undersida. Detta gör att Cook & Crisp-plåten kan vila i botten av kastrullen.

ATT ANVÄNDA SMART SWITCH

Med SmartSwitch kan du växla mellan de två tillagningslägena, som är märkta på strömbrytaren:

- Rapid Cooker
- Air Fry/Cooker

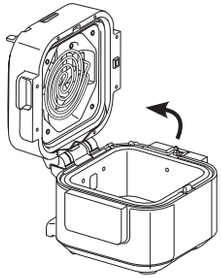
SmartSwitch-positionen avgör vilka tillagningsfunktioner som är tillgängliga för val.



HUR DU ÖPPNAR OCH STÄNGER LOCKET

För att öppna eller stänga locket när som helst, använd handtaget som sitter i mitten på enhetens framsida, precis ovanför kontrollpanelen.

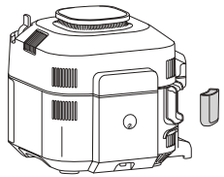
Du kan öppna och stänga locket när SmartSwitch är i antingen läget RAPID COOKER eller AIR FRY/COOKER.



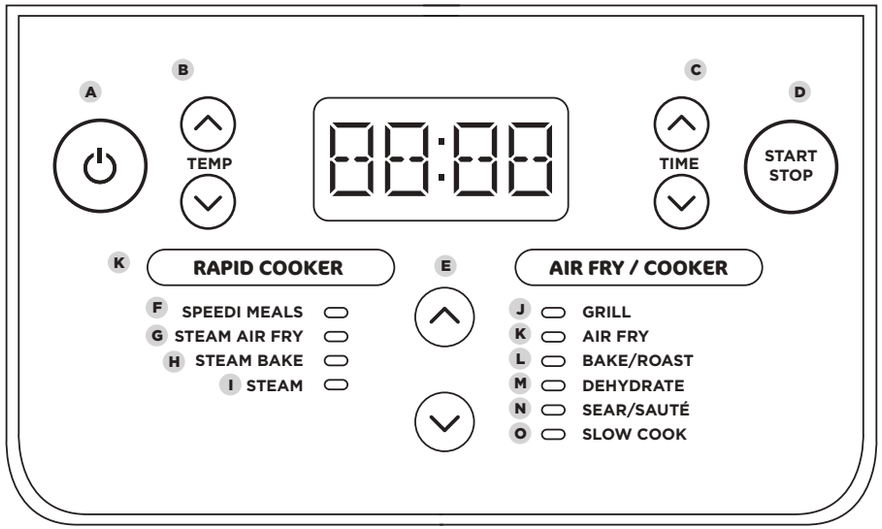
TA BORT OCH INSTALLERA KONDENSUPPSAMLAREN

För att installera kondensuppsamlaren ska du skjuta in den i hålet på matlagningsenheten. Ta ur den efter varje användning och tvätta den för hand.

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



ANVÄNDNING AV KONTROLLPANELEN



DRIFTSKNAPPAR

A ⏻**:** Strömknappen stänger av enheten och stänger av alla tillagningsfunktioner.

B **PILAR TILL VÄNSTER:** Använd upp/ner-pilarna till vänster om displayen för att justera tillagningstemperaturen.

C **PILAR TILL HÖGER:** Använd upp/ned -pilarna till höger på displayen för att justera tillagningstiden.

D **START/STOP-knapp:** 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

F **SPEEDI MEALS (Speedi-Måltider):** Använd för att laga snabba och läckra måltider på under 30 minuter.

G **STEAM AIR FRY (Fritera med ånga):** Använd för att skapa en kombination av saftiga och skarpa resultat.

H **STEAM BAKE (Ångbaka):** Baka fluffiga kakor och snabba bröd.

I **STEAM (Ånga):** Laga försiktigt känsliga livsmedel vid hög temperatur.

AIR FRY/COOKER-LÄGE

J **GRILL (Grilla):** Använd hög värme från ovan för att karamellisera och bryna matens ovansida.

K **AIR FRY (Luftfritera):** Gör maten krispig och knaprig med lite eller utan olja.

L **BAKE/ROAST (Baka/Rosta):** Använd enheten som en ugn för mört kött, ugnsstekta godsaker med mera.

M **DEHYDRATE (Torka):** Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

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

O **SLOW (Långkoka):** Koka maten vid en lägre temperatur under längre tid.

ANVÄNDA RAPID COOKER-FUNKTIONERNA

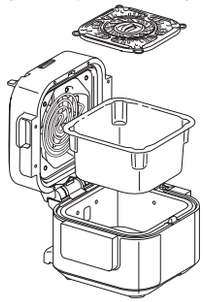
Aktivera apparaten genom att sätta i stickkontakten i ett eluttag och slå på apparaten med ⏻-knappen.

Speedi Meals (Speedi-måltider)

1 Var noga med att ta bort Cook & Crisp-plåten från kastrullens botten innan du börjar.

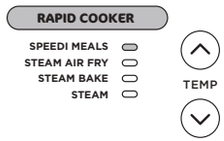
2 Tillsätt vätska och ingredienser enligt receptet i botten av grytan.

3 Dra ut benen på Cook & Crisp-plåten och placera sedan brickan i den övre positionen i grytan. Lägg ingredienserna i plåten enligt receptanvisningarna.



4 Flytta SmartSwitch till RAPID COOKER och använd sedan pilarna i mitten för att välja 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 minuts steg upp till 1 timme med upp- och nedpilarna till höger om displayen.

6 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.

7 Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar. När lämplig ångnivå uppnås startar nedräkning på timern.

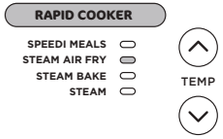
8 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och ”End” visas. Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

OBS! När tillagningen är klar, ta bort proteiner och/eller grönsaker från Cook & Crisp-plåten. Använd sedan tänger med silikonspets för att ta tag i mitthandtagen och ta bort plåten från enheten.

Steam Air Fry (fritera med ånga)

1 Lägg i ingredienserna enligt receptet.

2 Flytta SmartSwitch till RAPID COOKER. Använd pilarna i mitten för att välja STEAM AIR FRY. 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 vänster om displayen.

OBS! För temperaturer över 210 °C är den maximala tillagningstiden 30 minuter.

4 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.

5 Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar.

6 När lämplig ångnivå uppnås startar nedräkning på timern.

7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och ”End” visas. Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

ANVÄNDA RAPID COOKER-FUNKTIONERNA – FORTS.

Steam Bake (ångbaka)

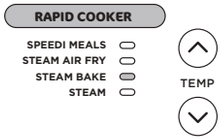
1 Var noga med att placera Cook & Crisp-plåten i det nedre läget. Placera baktillbehören ovanpå plåten.

2 Flytta SmartSwitch till RAPID COOKER och använd sedan mittpilarna för att välja STEAM BAKE. Förvald temperaturinställning 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 för att starta tillagningen.

5 Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar.

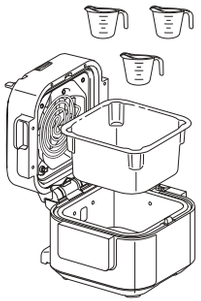


6 När förvärmningen är klar börjar timern börjar räkna ner.

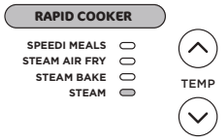
7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och ”End” visas. Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

Steam (ånga)

1 För att komma igång, tillsätt vatten i botten av kastrullen. Se till att placera Cook & Crisp-plåten i bottenpositionen och tillsätt ingredienser.



2 Flytta SmartSwitch till RAPID COOKER och använd sedan mittpilarna för att välja 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 för att starta tillagningen.

> **OBS!** Ingen temperaturinställning finns när ”STEAM”-funktionen används.

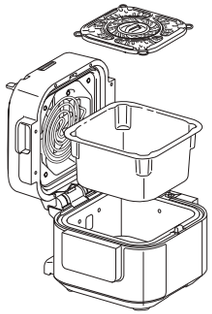
5 Enheten kommer att starta förvärmningen så att vätskan börjar koka. Displayen kommer att visa en förloppsindikator som anger att trycket ökar. När förvärmningen är klar visar skärmen den inställda temperaturen och timern börjar räkna ner. Förvärmningsanimationen visas tills vald temperatur har uppnåtts och därefter visas timerns nedräkning på displayen.

6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och ”End” visas.

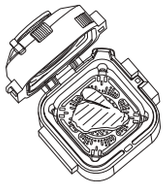
ANVÄNDA AIR FRY/COOKER-FUNKTIONERNA

Grill (grilla)

1 Se till att placera Cook & Crisp-brickan i den övre positionen.



2 Placera ingredienser på Cook & Crisp-plåten och lägg sedan på locket.



3 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER och använd sedan mittpilarna för att välja GRILL. Förvald temperaturinställning 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 för att starta tillagningen.

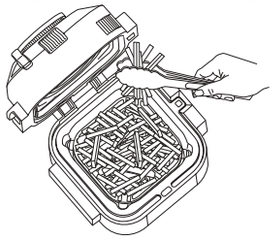
6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och ”End” visas på displayen.

> **OBS!** Innan du använder Air Fry ska du låta enheten förvärmas i 5 minuter på samma sätt som din vanliga ugn.

Air Fry (luftfritera)

1 Var noga med att placera Cook & Crisp-plåten i det nedre läget.

2 Tillsätt ingredienserna och stäng locket.



3 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER, enheten kommer automatiskt att bli AIR FRY. Förvald temperaturinställning visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur mellan 150°C to 210°C.

4 Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden i 1-minuts steg upp till 1 timme.

5 Tryck på START/STOP 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 kokkärlet igen och stäng locket ordentligt. Tillagningen återupptas automatiskt när locket stängs.

6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och ”End” visas på displayen.

ANVÄNDA AIR FRY/COOKER-FUNKTIONERNA – FORTS.

OBS! Låt enheten förvärmas i 5 minuter, på samma sätt som din vanliga ugn, innan du använder Bake/Roast.

Bake/Roast (baka/rosta)

1 Var noga med att placera Cook & Crisp-plåten i botten av kastrullen.

2 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER och använd sedan mittpilarna för att välja BAKE/ROAST. Förvald temperaturinställning visas. Välj en temperatur från 120°C till 210°C med upp- och nedpilarna till vänster om displayen.

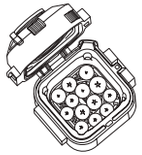
3 Använd upp- och nedpilarna till höger om displayen för att ställa in tillagningstiden upp till 1 timme i 1-minutssteg och från 1 timme till 4 timmar i 5-minuterssteg.

4 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.

5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och ”End” visas på displayen.

Dehydrate (torka)

1 Var noga med att placera Cook & Crisp-plåten i det nedre läget.



2 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER och använd sedan pilarna i mitten för att välja DEHYDRATE. Förvald temperaturinställning visas. Använd upp- och nedpilarna till vänster om displayen för att välja en temperatur mellan 40˚C och 90˚C.

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 för att starta tillagningen.

5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och ”End” visas på displayen.

Sear/Sauté (stek/sautera)

1 Innan du börjar, se till att ta bort Cook & Crisp-plåten från kastrullen. Lägg ingredienserna i grytan.

2 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER och använd sedan mittpilarna för att välja SEAR/SAUTÉ. Förvald temperaturinställning 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 används.

3 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.

4 Tryck på START/STOP för att stänga av SEAR/SAUTÉ-funktionen. För att växla till en annan tillagningsfunktion: tryck på START/STOP för att avsluta tillagningsfunktionen och välj sedan önskad tillagningsfunktion med Smart Switch.

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

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

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

Slow Cook (långkoka)

1 Innan du börjar, se till att ta bort Cook & Crisp-plåten och lägg ingredienserna i botten av grytan. Fyll **INTE** kastrullen över maxmarkeringen (anges på insidan av kastrullen).

2 Flytta SmartSwitch till AIR FRY/COOKER och använd sedan mittpilarna för att välja SLOW COOK. Förvald temperaturinställning 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.

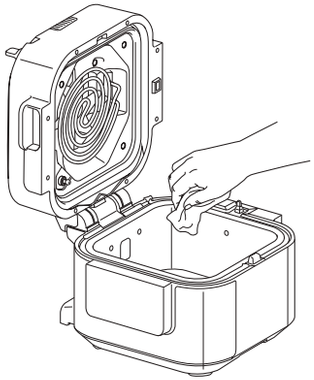
OBS! Tiden för SLOW COOK BUFFET kan ställas in på mellan 2 och 12 timmar. Tiden för SLOW COOK LO kan ställas in på mellan 6 och 12 timmar. Den LÅNGSAMMA TILLAGNINGSTIDEN kan justeras mellan 4 och 12 timmar.

4 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.

5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och apparaten växlar automatiskt till Keep Warm-läget och börja räkna uppåt.

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 För att rengöra matlagningsenheten och kontrollpanelen ska du torka av dem med en ren och fuktig trasa.

3 Grytan, Cook & Crisp-plåten och kondensuppsamlaren kan diskas i diskmaskinen.

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

4 Om matrester sitter fast på grytan, stället eller Cook & Crisp-plåten 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 milt rengöringsmedel eller flytande diskmedel med disksvamp eller nylonborste.

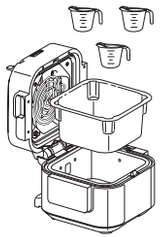
5 Lufttorka alla delar efter varje användning.

RENGÖRING AV LOCKET

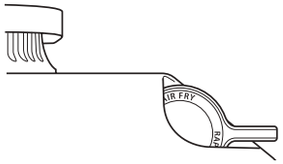
Vi rekommenderar att du inspekterar lockets insida före tillagning med ”våtkokningsfunktioner”, som inkluderar Slow Cook, Sear/Sauté och alla Rapid Cooker-funktioner. Om du ser matrester eller oljeavlagringar på värmeelementet eller fläkten rekommenderar vi rengöring av apparaten med ånga (se instruktionerna nedan) och sedan torkar av lockets insida.

ÅNGRENGÖRINGSINSTRUKTIONER:

1 Fyll på 7 dl vatten i grytan.



2 Flytta Smart Switch till RAPID COOKER.



3 Välj STEAM och ställ in tiden på 30 minuter. Tryck på START/STOP.

4 När programmet har avslutats och apparaten har svalnat, torka av insidan av locket och värmeelementen med en fuktad trasa eller svamp. **VARNING:** Rör inte fläkten vid rengöring av lockets insida.

5 Upprepa steg 3 och 4 och rengör efter behov.

6 Avlägsna vattnet från grytan och se till att skölja både grytan och Cook & Crisp-plåten för att säkerställa att alla rester är borta.

OBS! Töm ut vattenrester som har samlats i kondensuppsamlaren.

FELSÖKNING

Hur tryckkokar jag?

- Den här enheten har **ingen** tryckkokningsfunktion. Använd istället RAPID COOKER-funktionen för snabb tillagning. Se receptguiden för inspiration.

Förloppsfält visas på skärmen när RAPID COOKER-funktionen används.

- Detta indikerar att enheten bygger ånga. När enheten har slutat bygga upp trycket börjar den inställda koktiden att räknas ner.

Det strömmar ut mycket ånga från min enhet när jag använder RAPID COOKER-funktionen.

- 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.

Felmeddelandet ”ADD POT” visas på skärmen.

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

Felmeddelandet ”SHUT LID” visas på skärmen.

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

Felmeddelandet ”ERR” visas.

- Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu

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 grytans botten och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra bör de skakas om efter halva tillagningstiden.

PRODUKTREGISTRERING

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina ”lagstadgade rättigheter”). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter (”produkterna”) att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvåårige garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) (”oss”, ”vår” eller ”vi”). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

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

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

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

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

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

VIKTIGT

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

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

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

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

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

NOTES

NOTES