

NINJA

Foodi

POSSIBLECOOKER

MC1001EU

BRUGSANVISNING

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS

ISTRUCCIONES

NOTICE D'UTILISATION ET

GARANTIE NINJA

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUÇÕES

OHJEET

ANVISNINGAR



ninjakitchen.eu



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL UDENDØRSBRUG • LÆS ALLE ANVISNINGER OMHYGGELIGT IGENNEM INDEN ANVENDELSE

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

⚠ ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og efterfølgende vejledninger. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til.

- 1 For at undgå kvælningfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
- 2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de risici, der er i forbindelse med brug af apparatet.
- 3 Du må **IKKE** anbringe apparatet på varme overflader, i nærheden af gas, elektriske brændere, i en opvarmet ovn eller på et komfur.
- 4 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. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn.
- 5 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Du må **IKKE** lade ledningen hænge over bordkanter eller bordplader, eller placere apparatet på eller nær varme overflader, på eller nær varm gas eller en elektrisk brænder eller en opvarmet ovn.
- 6 Brug **IKKE** multicookeren i vand eller under rindende vand.
- 7 Brug **IKKE** apparatet, hvis gryden ikke er sat i.
- 8 Nedsænk ikke multicookeren i vand eller andre væsker, for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis etuiet falder ned i væske, skal du straks tage ledningen ud af stikkontakten. Put **IKKE** hænder ned i væsken.
- 9 Før du sætter hele gryden ind i apparatets base, skal du sørge for, at begge er rene og tørre ved at aftørre med en blød klud.
- 10 Når den aftagelige gryde er tom, må du **IKKE** opvarme den i mere end 10 minutter. Gør du det, kan det beskadige madlavningsoverfladen.
- 11 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 12 Følg **ALTID** maksimal og minimumsmængderne af væske som angivet i instruktioner og opskrifter.
- 13 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i gryden. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 14 Brug **ALDRIG** SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)-funktionen uden madvarer og væsker i den aftagelige gryde.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL UDENDØRSBRUG • LÆS ALLE ANVISNINGER OMHYGGELIGT IGennem INDEN ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og efterfølgende vejledninger. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til.

- 15 ADVARSEL:** En opvarmet gryde kan beskadige bordplader eller borde. Når du fjerner den varme gryde fra multicookeren, må du **IKKE** placere den direkte på en ubeskyttet overflade. **SÆT** altid den varme gryde på en bordskåner eller rist.
- 16** Bundenheden, den aftagelige gryde og glaslåget bliver ekstremt varme under tilberedningen. Undgå at røre varm damp og luft, når du fjerner den aftagelige gryde og glaslåget fra bundenheden. Stil dem **ALTID** på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 17** Løft **KUN** låget fra håndtaget på apparatets forside. Løft **IKKE** låget fra sideområdet, da der vil blive udløst skoldende damp.
- 18 ADVARSEL:** Svits/Sautér opnår høje temperaturer. Hvis den ikke overvåges, kan maden brænde på ved denne indstilling. Vær forsigtig, når du rører ved varme overflader, og når du fjerner mad for at undgå, at det brænder på. Brug ikke låget og efterlad ikke komfuret uden opsyn, mens du bruger Svits/Sautér.
- 19** Undgå pludselige temperaturændringer, herunder at tilføje afkølede fødevarer til en opvarmet gryde.
- 20 ADVARSEL:** Gryden og låget bliver meget varme, mens du bruger Braiser. Vær forsigtig, når du rører ved varme overflader, og når du fjerner mad for at undgå, at det brænder på.
- 21** Der skal udvises forsigtighed, når kød svitses, og når der sautes. Hold hænder og ansigt væk fra den aftagelige gryde, særligt når der tilsættes nye ingredienser, da den varme olie kan sprøjte.
- 22** 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.
- 23 ADVARSEL:** For at mindske risikoen for elektrisk stød må du kun lave mad i den medfølgende gryde eller i beholdere, der er placeret på risten i den medfølgende gryde.
- 24** 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.
- 25** 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.
- 26** Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 27** Brug **IKKE** udstyr og tilbehør, der ikke er anbefalet af eller sælges af SharkNinja. Brug **IKKE** udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller en udendørs grill. Brug du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 28** Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, for tilstrækkelig luftcirkulation.
- 29** For at undgå mulig dampskade skal apparatet placeres væk fra vægge og skabe under brug.
- 30 ADVARSEL:** Gryden og låget bliver meget varme, når du bruger apparatet. Vær forsigtig, når du rører ved varme overflader, og når du fjerner mad for at undgå, at det brænder på.
- 31** Brug **IKKE** dette apparat til at tilberede lynris.
- 32** Det elektriske stiks spænding kan variere, hvilket kan påvirke apparatets ydeevne og afgivelse af varme. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 33** Skulle apparatet udgive sort røg, skal stikket trækkes ud øjeblikkelig, og du skal vente, indtil røgen stopper, før du fjerner gryden.

- 34** 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.
- 35** Vær yderst forsigtig, når apparatet skal flyttes med varmt indhold såsom varme væsker. Upassende brug, inklusive flytning af trykkogeren, kan resultere i personskade, såsom svære forbrændinger.
- 36** Når apparatet er i brug, kan varm damp frigives til luften via damphullet i toppen af låget. Anbring apparatet således, at damphullet ikke er rettet mod stikkontakter, kabinetter eller andre apparater. Hold dine hænder og ansigt på sikker afstand fra damphullet.
- 37** Når du bruger indstillingen SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING), skal du **ALTID** holde låget lukket.
- 38** Den aftagelige gryde kan være ekstremt tung, når den er fuld af ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter gryden af apparatets base.
- 39** Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.
- 40** Afbryde og sluk for apparatet og træk stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.
- 41** Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 42** Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.

REGISTRER DIT KØB



ninjakitchen.eu



Scan QR-kode ved hjælp af mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

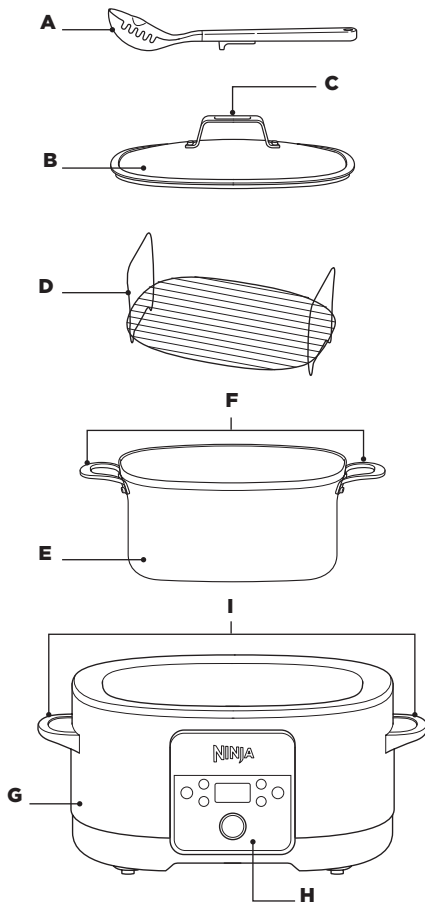
Spænding: 220-240 V~, 50-60 Hz
Effekt: 1.200 W

PRODUKTREGISTRERING:

Besøg ninjakitchen.eu for at registrere dit nye Ninja®-produkt inden for 28 dage efter køb. Du vil blive bedt om at oplyse butiksnavn, købsdato og modelnummer sammen med dit navn og adresse.

Registreringen vil gøre det muligt for os at kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en sikkerhedsmeddelelse for et produkt.

- A Øseske
- B Låg til gryde
- C Låghåndtag/Øseske Rest
- D Damprist
- E Aftagelig gryde
- F Aftagelig grydes sidehåndtag
- G Tilberedningsbund
- H Kontrolpanel
- I Cookers bundhåndtag



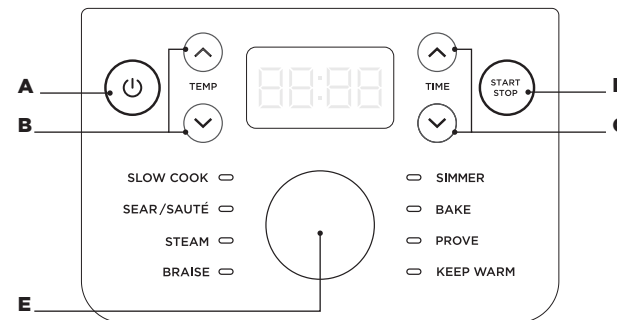
Redskabsstøtten forhindrer skeen i at røre arbejdsfladen og gør det nemt at opbevare det på låget.

Hvis du ønsker at bestille yderligere dele eller reservedele og tilbehør, besøg ninjakitchen.eu.

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 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, for tilstrækkelig luftcirkulation.
- 4 Tør hovedenheden og kontrolpanelet af med en fugtig klud. Kom **ALDRIG** hovedapparatet i vand. Vask gryden, grydens låg, skeen og dampstativet i varmt sæbevand og tør derefter grundigt.
- 5 Vi anbefaler, at du tænder for apparatet og lader det være tændt i 10 minutter uden at tilsætte mad. Sørg for, at området er godt ventileret. Herved fjernes eventuelle rester af emballage og lugtspor, der kan forekomme. Dette er fuldstændigt sikkert og ikke skadeligt for apparatets ydeevne.

LÆR COOKEREN AT KENDE



BETJENINGSKNAPPER

- A** **(STRØM)**: Denne knap slukker apparatet og stopper al tilberedning.
- B** **TEMPERATUR-PILE**: Brug op/ned-pilene til venstre for displayet til at justere tilberedningstemperaturen.
- C** **TID-PILE**: Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstemperaturen.
- D** **START/STOP-KNAP**: Tryk på START for at sætte tilberedningen i gang. Du nulstiller tilberedningen ved at trykke på START/STOP.
- E** **FUNKTIONSSKIVE**: Brug drejeknappen for at vælge en tilberedningsfunktion.

BEMÆRK: Hvis der ikke er valgt nogen tilberedningsfunktion, slukker enheden efter 10 minutter.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING): Tilbered din mad ved en lav temperatur i længere tid. Ideel til gryderet, chili og stuvninger.

SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR): Brug apparatet som kogeplade til at brune kød og sautere grøntsager.

STEAM (DAMP): Tilbered forsigtigt delikate fødevarer, såsom fisk og grøntsager, ved hjælp af damp for en sundere måde at lave mad på.

BRAISE (BRAISER): Tilbered sejere kødstykker ved først at brune dem ved høj varme (med lidt olie eller smør) og derefter simre dem i væske ved lav varme.

SIMMER (SIMRE): Forudindstil temperatur for forsigtigt at simre vand eller saucer ved en ensartet temperatur.

BAKE (BAGNING): Kun under- og sidevarme (ingen varmluftsventilator) betyder, at denne funktion er bedst til omvendte buddinger, pocheret frugt, bagte æbler og æggcreme.

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

KEEP WARM (HOLD VARM): Genopvarm eller hold kogt mad varm i længere tid.

BRUG AF COOKEREN

Langsom tilberedning

- 1 Brug drejeknappen til at vælge Langsom tilberedning.
- 2 Tryk på TEMPERATUR-pilene for at vælge HI eller LO.
- 3 Vælg et tidsrum mellem 3 og 12 timer i intervaller på 15 minutter.

BEMÆRK: Indstillingen for SLOW COOK LO (langsom tilberedning lav) kan justeres mellem 6 og 12 timer. Indstillingen for SLOW COOK HI (langsom tilberedning høj) kan justeres mellem 3 og 12 timer.

- 4 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningstiden.
- 5 Når tilberedningstiden når til 0, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle fremad. Tryk på START/STOP for at slukke for HOLD VARM.

BEMÆRK: Enheden slukker automatisk efter 12 timer på KEEP WARM (HOLD VARM).

Sear/Sauté (Svits/sauter)

- 1 Brug drejeknappen til at vælge SEAR/SAUTÉ.
- 2 Tryk på TEMPERATUR-pilene for at vælge HI- eller LO-temperatur. Timeren tæller op for at holde styr på tilberedningstiden.

BEMÆRK: Det anbefales at opvarme apparatet i fem minutter, inden der kommer noget i.

- 3 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- 4 Tryk på START/STOP for at slukke for SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR)-funktionen.

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

BEMÆRK: Du kan bruge denne funktion både med eller uden låget på gryden.

BRUG COOKEREN - FORTSAT

Damp

- 1 Tilsæt mindst 250 ml vand eller bouillon til gryden. Placer stativet i gryden og ingredienserne på stativet.
- 2 Brug drejeknappen til at vælge DAMP.
- 3 Brug TID-pilene til at justere tilberedningstiden i mellem 1 minut og 1 time i trin på 1 minut. Den forudindstillede tid er 10 minutter.
- 4 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- 5 Displayet vil vise PrE, hvilket indikerer, at apparatet forvarmer til den valgte temperatur.
- 6 Når apparatet når det egnede dampniveau, vil displayet vise den indstillede temperatur, og timeren vil begynde at tælle ned.
- 7 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og FÆRDIG lyser to gange på displayet.

BEMÆRK: Brug 250 ml væske eller mere, når du damper.

Braiser

- 1 Svits ingredienserne i gryden ved at bruge instruktionerne for Sear/Sauté (Svits/Sauter).
- 2 Når det er færdigt, skal du afglasere med vin eller bouillon.

BEMÆRK: For at afglasere hældes 125 ml væske i gryden. Skrab brune stykker af bunden af gryden (brug et redskab af nylon, træ eller silikone, der er velegnet til nonstick-overflader), og bland koge væsken i.

- 3 Tilsæt resterende koge væske og ingredienser i gryden.
- 4 Drej drejeknappen for at vælge BRAISE (BRAISER). Standardtidsindstillingen på 06:00 vises.

BEMÆRK: Der er ingen variabel tids- eller temperaturvalg for BRAISE (BRAISER)-funktionen. Temperaturen er indstillet til 99°C.

- 5 Brug TID-pilene til at indstille tiden i 15 minutters-intervaller i mellem 1-12 timer.
- 6 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen. Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og viser "END" ("færdig") i 5 minutter.

Simre

- 1 Brug drejeknappen til at vælge SIMMER (SIMRE).

BEMÆRK: Der er ingen variabel tids- eller temperaturvalg for SIMMER (SIMRE)-funktionen. Temperaturen er indstillet til 99°C. Timeren begynder.

BEMÆRK: Det anbefales at opvarme apparatet i fem minutter, inden der kommes noget i.

- 2 Tilføj ingredienser.
- 3 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- 4 Tryk på START/STOP for at slukke for SIMRE-funktionen.

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

BEMÆRK: Du kan bruge denne funktion både med eller uden låget på gryden.

Bag

Dette produkt bruger ikke en varmluftsventilator, så det er bedst til kager eller omvendte buddinger, der bruger det som et vandbad eller til dampede buddinger og cheesecakes.

- 1 Læg ingredienser og eventuelt anbefalet tilbehør i gryden.
- 2 Drej drejeknappen for at vælge BAKE (BAG). Standardtemperaturen vises.
- 3 Brug TEMPERATUR-pilene til at indstille temperaturen mellem 120°C og 230°C.
- 4 Brug TID-pilene til at justere tilberedningstiden i trin på 1 minut i op til 1 time eller 10 minutters trin op til 6 timer.
- 5 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- 6 Når tilberedningstiden når til 0, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle fremad. Tryk på START/STOP for at slukke for HOLD VARM.

Hævning

- 1 Læg dejen i gryden og læg låget ovenpå.
- 2 Drej drejeknappen for at vælge PROVE (HÆVNING). Standardtemperaturen på 35°C vises.
- 3 Brug TEMPERATUR-pilene til at indstille temperaturen i intervaller på 5 grader mellem 30°C and 40°C.
- 4 Brug TID-pilene til at justere hævetiden i intervaller på 5 minutter i op til 4 timer.
- 5 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- 6 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og END ("færdig") blinker 3 gange på displayet.

Hold varm

- 1 Brug drejeknappen til at vælge HOLD VARM. Der er ingen valgt temperatur eller tid. Tiden begynder, indtil du trykker på START/STOP for at afslutte programmet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Opvaskemaskine og opvask i hånden

Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug.

- 1 Tag apparatet ud af stikkontakten, før du rengør det.
- 2 Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets base og kontrolpanelet.
- 3 Håndvask anbefales for at forlænge grydens levetid. Hvis der sidder madrester fast i gryden, skal gryden fyldes med vand og stå i blød før rengøring. Brug IKKE en grydesvamp. Hvis det er nødvendigt at skrubbe, skal du bruge rengøringsmiddel, der ikke ridser, eller flydende rengøringsmiddel med en nylonsvamp eller -børste.
- 4 Gryden, glaslåget og skeen kan vaskes i opvaskemaskinen. Hvis madrester sidder fast på disse genstande, skal du bruge et ikke-slibende rengøringsmiddel.
- 5 Alle dele skal lufttørre efter brug.

BEMÆRK: Sæt ALDRIG hoveddelen i opvaskemaskinen, og nedsæk den ALDRIG i vand eller andre væsker.

FEJLFINDINGSGUIDE

Mit apparat vil ikke tænde.

- Sørg for, at ledningen er sat sikkert i stikket.
- Prøv at sætte ledningen i en anden stikkontakt.
- Nulstil hovedafbryderen, hvis det er nødvendigt.

"ADD POT"-fejlmeldelsen ("TILFØJ GRYDE") vises på skærmen, og apparatet bipper.

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

"ADD WATER"-fejlmeldelsen ("TILFØJ VAND") vises på skærmen.

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

Hvorfor tæller tiden så langsomt ned?

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

Apparatet tæller op i stedet for at tælle ned.

- Cyklussen Langsom tilberedning er færdig, og apparatet er i Keep Warm (Hold varm)-tilstand.

"E1", "E2"

- Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt kundeservice på 0800 862 0453. Vi beder dig om at registrere dit produkt online på ninjakitchen.eu og have produktet foran dig, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.

Hvorfor slukkede mit apparat?

- Hvis en tilberedningsfunktion ikke vælges inden for 10 minutter efter, at apparatet tændes, vil det automatisk slukke.

PRAKTISKE TRICKS

- 1 Den aftagelige gryde er ovnsikker op til 240°C.
- 2 Brug KEEP WARM (HOLD VARM) til at holde maden på en varm, fødevarer sikker temperatur efter tilberedning.
- 3 Undgå at fjerne låget under en tilberedningscyklus.
- 4 Gryden er IKKE velegnet til kogeplade.
- 5 For en lang levetid anbefaler vi at vaske gryden i hånden.
- 6 Glaslåget kan rengøres i opvaskemaskinen.
- 7 Øseskeen kan rengøres i opvaskemaskinen.
- 8 Forvarmningstiden vil variere afhængigt af mængde af ingredienser og temperatur.
- 9 Brug ALTID grydelapper, når du fjerner gryden fra bundenheden.
- 10 Brug ALTID ovnhandsker, når glaslåget tages af gryden.
- 11 Opbevar ekstra mad i lukkede, frysevenlige beholdere.

PRODUCENTENS GARANTI

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Når du som forbruger køber et produkt i Europa, har du fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "lovbestemte rettigheder"). Du kan gøre disse rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Shark® er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver dig en ekstra fabriksgaranti på to år. Disse vilkår og betingelser vedrører kun vores fabriksgaranti – dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke.

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

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

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

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

VIGTIGT:

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

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

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

Hvor længe er nye Ninja-produkter dækket af garantien?

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

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

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

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

- Normal slitage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på ninjakitchen.eu
- Skader forårsaget af forkert brug, misbrug, uagtsom håndtering, manglende udførelse af nødvendig vedligeholdelse eller skade på grund af forkert håndtering under transport.
- Skader forårsaget af vedligeholdelse, der ikke er godkendt af Ninja.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet dit Ninja-produkt. Du finder hele udvalget af Ninja-reservedele og tilbehør til alle Ninja-maskiner på ninjakitchen.eu

Husk, at skader forårsaget af brug af reservedele, som ikke er originale, ikke dækkes af garantien.

BESØG OS ONLINE PÅ:
ninjakitchen.eu

Eller følg os på en af vores sociale mediesider:



REGISTRER DIT KØB



ninjakitchen.eu



Scan QR-koden med en mobilenhed

BEMÆRK: Gem disse anvisninger. Gem til senere brug.



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



NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER

MC1001EU BEDIENUNGSANLEITUNG



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH • VOR DEM GEBRAUCH DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN



Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sich mit dem Betrieb und der Nutzung des Gerätes vertraut zu machen.



Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn ein mit diesem Symbol gekennzeichnete Warnhinweis missachtet wird.



Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

⚠️ WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

- 1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
- 2 Dieses Gerät kann unter Aufsicht und nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 3 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf heiße Oberflächen oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen beheizten Ofen.
- 4 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. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- 5 Verschüttete Speisen 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.
- 6 Multikocher **NICHT** im Wasser oder unter fließendem Wasser betreiben.
- 7 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der Kochtopf nicht installiert ist.
- 8 Tauchen Sie das Gehäuse des Multikochers nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden. Wenn das Gehäuse in Flüssigkeit fällt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. **NICHT** in die Flüssigkeit greifen.
- 9 Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf in den Kocher stellen, Topf und Kocher mit einem weichen Tuch reinigen und trocknen.
- 10 Wenn der abnehmbare Kochtopf leer ist, darf er **NICHT** länger als 10 Minuten erhitzt werden. Andernfalls kann die Kochoberfläche beschädigt werden.
- 11 Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren mit Öl verwenden.
- 12 **IMMER** die in den Anleitungen und Rezepten angegebenen Höchst- und Mindestmengen an Flüssigkeit beachten.
- 13 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Beim Garen den Kochtopf **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH • VOR DEM GEBRAUCH DIE BEDIENTUNGSANLEITUNG
SORGFÄLTIG DURCHLESEN

⚠️ WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

- 14 **NIEMALS** die Einstellung SLOW COOK bei leerem Kochtopf, also ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten, verwenden.
- 15 **VORSICHT:** Ein erhitzter Topf kann Arbeitsplatten oder Tische beschädigen. Den heißen Topf beim Herausnehmen aus dem Multikocher **NICHT** direkt auf eine ungeschützte Oberfläche stellen. Den **HEISSEN** Kochtopf immer auf einen Untersetzer oder ein Gestell stellen.
- 16 Die Basiseinheit, der herausnehmbare Kochtopf und der Glasdeckel werden während des Kochvorgangs extrem heiß. Meiden Sie heißen Dampf und Heißluft, wenn Sie den abnehmbaren Kochtopf und den Glasdeckel von der Basiseinheit entfernen. Stellen Sie sie nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 17 Heben Sie den Deckel **NUR** mit dem Griff an der Vorderseite des Geräts an. Heben Sie den Deckel **NICHT** aus dem Seitenbereich an, da kochend heißer Dampf freigesetzt wird.
- 18 **VORSICHT:** Sear/Sauté erreicht hohe Temperaturen. Wenn diese Einstellung unbeaufsichtigt verwendet wird, kann das Essen anbrennen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Lebensmittel entnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die Einstellung Sear/Sauté nicht mit dem Deckel und lassen Sie den Kocher nicht unbeaufsichtigt.
- 19 Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, z. B. wenn Sie gekühlte Lebensmittel in einen erhitzten Topf geben.
- 20 **VORSICHT:** Der Kochtopf und der Deckel werden beim Schmoren sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Lebensmittel entnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 21 Vorsicht ist geboten beim Anbraten von Fleisch und Sautieren. Halten Sie Hände und Gesicht vom Kochtopf fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.
- 22 Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 23 **VORSICHT:** Um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, kochen Sie nur in dem mitgelieferten Topf oder in Behältern, die auf dem Kochgestell im mitgelieferten Topf platziert sind.
- 24 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.
- 25 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn ein Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 26 Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- 27 **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör **NICHT** in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikkochfläche, eine elektrische Spule, einen Gasbrennerherd oder Grill für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 28 Bei der Verwendung dieses Geräts darauf achten, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.
- 29 Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken auf.
- 30 **VORSICHT:** Der Kochtopf und der Deckel werden sehr heiß, wenn das Gerät in Betrieb ist. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Lebensmittel entnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 31 Dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis verwenden.
- 32 Die Steckdosenspannung kann variieren und die allgemeine Leistung und Heizleistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

- 33 Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, sofort den Netzstecker ziehen und warten, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf entnehmen.
- 34 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Außenwände des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu verhindern, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- 35 Beim Bewegen eines Geräts mit heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfes, kann zu Verletzungen wie schweren Verbrennungen führen.
- 36 Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf über das Dampfloch oben im Deckel in die Luft abgegeben werden. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Dampföffnung nicht auf Steckdosen, Schränke oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zur Dampföffnung.
- 37 Wenn Sie die Einstellung SLOW COOK (langsames Garen) verwenden, lassen Sie den Deckel **IMMER** geschlossen.
- 38 Der herausnehmbare Kochtopf kann sehr schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist. Beim Anheben des Topfes vom Kocheruntersatz ist Vorsicht geboten.
- 39 Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 40 Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
- 41 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Von dem Schwamm können sich Stücke lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 42 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF



ninjakitchen.eu



Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

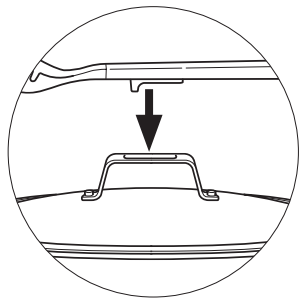
Netzspannung: 220-240 V~, 50-60 Hz
Leistung: 1.200 W

PRODUKTREGISTRIERUNG:

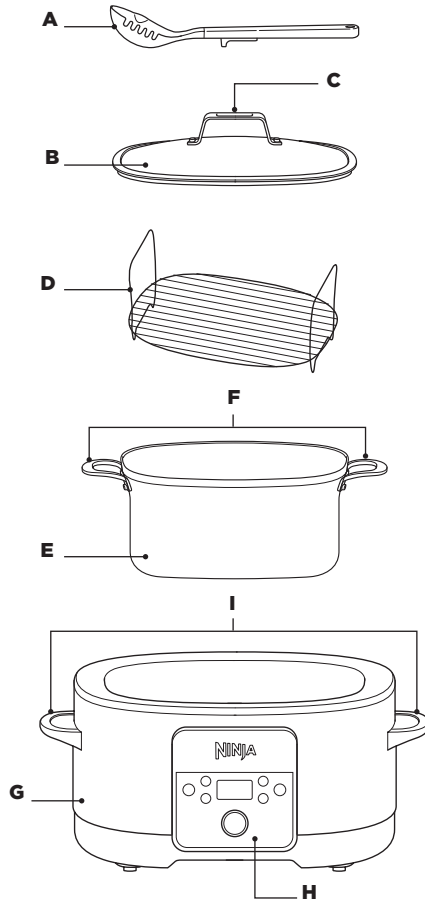
Bitte gehen Sie auf ninjakitchen.eu. Um Ihr neues Ninja®-Produkt innerhalb von 28 Tagen ab Kaufdatum zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen.

Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren.

- A Löffelhalterung
- B Kochtopfdeckel
- C Deckelgriff/Löffelhalterungsauflage
- D Dampfeinsatz
- E Herausnehmbarer Kochtopf
- F Seitliche Griffe des herausnehmbaren Kochtopfs
- G Kocherboden
- H Bedienfeld
- I Griffe des Kocherbodens



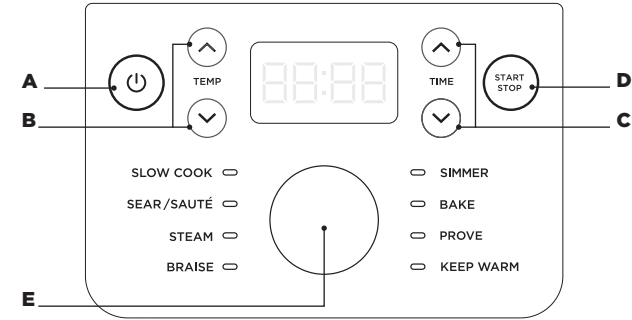
Die Ablage verhindert, dass die Löffelspitze die Arbeitsfläche berührt, und ermöglicht es, sie ordentlich auf dem Deckel zu verstauen.



Um weitere Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.eu

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie diese. Manche der Sticker müssen dauerhaft auf dem Gerät bleiben. Entfernen Sie **AUSSCHLIESSLICH** Sticker, die mit „peel here“ (hier abziehen) gekennzeichnet sind.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.
- 4 Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser. Waschen Sie den Kochtopf, den Kochtopfdeckel, die Löffelhalterung und den Dampfträger in warmer Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- 5 Wir empfehlen, das Gerät einzuschalten und es 10 Minuten lang laufen zu lassen, ohne Lebensmittel hinzuzufügen. Stellen Sie sicher, dass der Betriebsbereich gut belüftet ist. Dadurch werden alle Verpackungs- und Geruchsrückstände entfernt. Dies ist völlig sicher und beeinträchtigt nicht die Leistung des Geräts.



BEDIENTASTEN

- A** **⏻ (POWER):** Die Power-Taste schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Garvorgänge.
- B** **TEMPERATURPFEILE:** Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile links neben der Anzeige, um die Gartemperatur anzupassen.
- C** **TIME-PFEILE:** Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit anzupassen.
- D** **START/STOP-TASTE:** Auf START drücken, um den Garvorgang zu starten. Durch Drücken von START/STOP während des Garvorgangs wird die Zubereitungsfunktion gestoppt.
- E** **FUNKTIONSDREHKNOFF:** Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus.

HINWEIS: Wenn keine Zubereitungsfunktion gewählt wird, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten ab.

ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN

- SLOW COOK (Langsames Garen):** Garen Sie Ihre Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur. Ideal für Schmorbraten, Chili und Eintopf.
- SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren):** Verwenden Sie das Gerät als Herd zum Anbraten von Fleisch und Anschwitzen von Gemüse.
- STEAM (Dampfgaren):** Garen Sie empfindliche Lebensmittel wie Fisch und Gemüse schonend im Dampf – eine gesündere Art zu kochen.
- BRAISE (Schmoren):** Zähere Fleischstücke werden zunächst bei starker Hitze (mit etwas Öl oder Butter) angebraten und dann bei geringer Hitze in Flüssigkeit gegart.
- SIMMER (Köcheln):** Voreingestellte Temperatur zum schonenden Garen von Wasser oder Saucen bei gleichbleibender Temperatur.
- BAKE (Backen):** Da nur die Unterseite und die Seite erhitzt werden (kein Umluftventilator), eignet sich diese Funktion am besten für umgedrehten Pudding, pochiertes Obst, Bratäpfel und Eierpudding.
- PROVE (Teig gehen lassen):** Für eine Umgebung sorgen, in der der Teig ruhen und aufgehen kann.
- KEEP WARM (Warmhalten):** Speisen aufwärmen oder für längere Zeit warmhalten.

VERWENDUNG DES KOCHERS

Slow Cook

- 1 Wählen Sie mit dem Rad SLOW COOK aus.
- 2 Drücken Sie die TEMP-Pfeiltasten, um HI oder LO auszuwählen.
- 3 Wählen Sie eine Zeit zwischen 3 und 12 Stunden in 15-Minuten-Schritten aus.

HINWEIS: Die Einstellung für SLOW COOK LO kann zwischen 6 und 12 Stunden eingestellt werden. Die Einstellung für SLOW COOK HI kann zwischen 3 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 und beginnt mit dem Hochzählen. Drücken Sie START/STOP, um KEEP WARM auszuschalten.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich nach 12 Stunden KEEP WARM automatisch ab.

Sear/Sauté

- 1 Verwenden Sie den Drehknopf, um SEAR/SAUTÉ auszuwählen.
- 2 Drücken Sie die TEMP-Pfeile, um die Temperatur HI oder LO zu wählen. Der Timer zählt hoch, um die Garzeit zu verfolgen.

HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät 5 Minuten vorzuheizen und anschließend die Zutaten hinzuzufügen.

- 3 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Um die SEAR/SAUTÉ Funktion auszuschalten, drücken Sie die START-/STOP-Taste.

HINWEIS: AUF KEINEN FALL Metallutensilien verwenden, da diese die Antihafbeschichtung des Topfes zerkratzen können.

HINWEIS: Sie können diese Funktion bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel auf dem Topf verwenden.

VERWENDUNG DES KOCHERS – FORTSETZUNG

Steam

- Mindestens 250 ml Wasser oder Brühe in den Topf geben. Den Rost in den Topf stellen und die Zutaten auf den Rost legen.
- Verwenden Sie den Drehknopf, um STEAM auszuwählen.
- Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Kochzeit in 1-Minuten-Schritten zwischen 1 Minute und 1 Stunde einzustellen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten.
- Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- Auf dem Display wird PrE angezeigt, was bedeutet, dass das Gerät auf die gewählte Temperatur vorheizt.
- Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, zeigt die Anzeige die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt herunterzuzählen.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung „END“ zweimal auf.

HINWEIS: Verwenden Sie beim Dämpfen mindestens 250 ml Flüssigkeit.

Braise

- Braten Sie die Zutaten im Topf nach der Sear/Sautée-Anleitung an.
- Anschließend mit Wein oder Brühe ablöschen.

HINWEIS: Zum Ablöschen 125 ml Flüssigkeit in den Topf gießen. Die braunen Speisebestandteile vom Topfboden abkratzen (mit einem Nylon-, Holz- oder Silikonwerkzeug, das für antihafbeschichtete Oberflächen geeignet ist) und in die Kochflüssigkeit mischen.

- Restliche Kochflüssigkeit und Zutaten in den Topf geben.
- Drehen Sie den Drehknopf, um BRAISE auszuwählen. Die Standardzeiteinstellung von 06:00 wird angezeigt.

HINWEIS: Für die BRAISE-Funktion gibt es keine variable Temperaturwahl. Die Temperatur ist auf 99 °C voreingestellt.

- Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in 15-Minuten-Schritten zwischen 1 und 12 Stunden einzustellen.
- Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt 5 Minuten lang „ENDE“ an.

Simmer

- Wählen Sie mit dem Drehknopf SIMMER aus.

HINWEIS: Für die SIMMER-Funktion gibt es keine variable Zeit- oder Temperaturwahl. Die Temperatur ist auf 99°C eingestellt. Der Timer beginnt hochzuzählen.

HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät 5 Minuten vorzuheizen und anschließend die Zutaten hinzuzufügen.

- Zutaten hinzufügen.
- Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- Drücken Sie START/STOP, um die Funktion SIMMER auszuschalten.

HINWEIS: AUF KEINEN FALL Metallutensilien verwenden, da diese die Antihafbeschichtung des Topfes zerkratzen können.

HINWEIS: Sie können diese Funktion bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel auf dem Topf verwenden.

Bake

Dieses Produkt arbeitet nicht mit einem Umluftventilator und eignet sich daher am besten für gestürzte Kuchen oder Puddings, für die Verwendung als Bain-Marie oder für gedämpfte Puddings und Käsekuchen.

- Zutaten und empfohlenes Zubehör in den Topf geben.
- Verwenden Sie den Drehknopf, um BAKE auszuwählen. Die Standardtemperatur wird angezeigt.
- Mit den TEMP-Pfeilen können Sie die Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C einstellen.
- Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in 1-Minuten-Schritten bis zu 1 Stunde oder in 10-Minuten-Schritten bis zu 6 Stunden einstellen.
- Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät, wechselt automatisch in den „KEEP WARM“-Modus und beginnt mit dem Hochzählen. Drücken Sie START/STOP, um KEEP WARM auszuschalten.

Prove

- Den Teig in den Topf geben und den Deckel aufsetzen.
- Drehen Sie den Drehschalter, um PROVE auszuwählen. Die Standard-Temperatureinstellung von 35 °C wird angezeigt.
- Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten zwischen 30 °C und 40 °C einzustellen.
- Verwenden Sie die Pfeile TIME, um die Garzeit in 5-Minuten-Schritten bis zu 4 Stunden einzustellen.
- Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und „END“ blinkt dreimal auf der Anzeige.

Keep Warm

- Verwenden Sie den Drehknopf, um KEEP WARM auszuwählen. Es gibt keine Temperatur- oder Zeitauswahl. Die Zeit wird gezählt, bis Sie START/STOP drücken, um das Programm zu beenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Geschirrspüler und Spülen per Hand

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
- Reinigen Sie den Kocheruntersatz und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.
- Um die Lebensdauer des Kochtopfs zu verlängern, wird empfohlen, ihn von Hand zu reinigen. Wenn Speiserückstände am Kochtopf 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 Nyllonschwamm oder einer Bürste.
- Der Kochtopf, der Glasdeckel und die Löffelhalterung können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn Lebensmittelreste an diesen Gegenständen haften, verwenden Sie einen nicht scheuernden Reiniger.
- Lassen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch an der Luft trocknen.

HINWEIS: Das Hauptgerät **NIEMALS** in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel fest in der Steckdose steckt.
- Versuchen Sie, das Kabel in eine andere Steckdose zu stecken.
- Überprüfen Sie gegebenenfalls den Trennschalter.

Die Fehlermeldung „ADD POT“ (Topf einsetzen) erscheint auf dem Display und das Gerät piept.

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD WATER“ (Wasser hinzufügen).

- Es ist zu wenig Wasser im Gerät. Füllen Sie mehr Wasser in das Gerät ein, um fortzufahren.

Warum läuft die Zeit so langsam ab?

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

Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

- Der „Slow Cook“-Zyklus ist abgeschlossen und das Gerät befindet sich im Modus Keep Warm.

„E1“, „E2“

- Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 0800 000 9063. Bitte registrieren Sie Ihr Produkt online unter ninjakitchen.eu und halten Sie das Produkt bereit, wenn Sie uns anrufen, damit wir Ihnen besser helfen können.

Warum hat sich mein Gerät abgeschaltet?

- Wenn innerhalb von 10 Minuten nach dem Einschalten des Geräts keine Zubereitungsfunktion gewählt wird, schaltet es sich automatisch ab.

HILFREICHE TIPPS

- Der herausnehmbare Kochtopf ist backofenfest bis 240 °C.
- Verwenden Sie KEEP WARM, um die Speisen nach dem Garen auf einer warmen, lebensmittelechten Temperatur zu halten.
- Nehmen Sie den Deckel während eines Garvorgangs nicht ab.
- Der Kochtopf ist **NICHT** kochfeldtauglich.
- Für eine lange Lebensdauer empfehlen wir, den Kochtopf von Hand zu waschen.
- Der Glasdeckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Löffelhalterung kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Vorheizzeit hängt von der Menge und der Temperatur der Zutaten ab.
- Verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie den Kochtopf von der Basiseinheit abnehmen.
- Verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie den Glasdeckel vom Kochtopf abnehmen.
- Bewahren Sie zusätzliche Lebensmittel in versiegelten, gefriergeeigneten Behältern auf.

MC1001EU GARANTIEBEDINGUNGEN

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR [mention specific product name, e.g. NINJA FOODI MAX PRO GRILL & HEISSLUFTFRITTEUSE AG651EU]

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. + 11/ 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 zweiJahres-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 oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja® zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Küchengerätes zu anderen Zwecken als dem normalen Gebrauch im Haushalt.
- Der Gebrauch von Teilen, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja® sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja durchgeführt wurde).
- Wenn Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für den Sie die erweiterte Garantie ausüben.

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

BESUCHEN SIE UNS AUF:
ninjakitchen.eu

Oder folgen Sie uns auf Social Media:



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

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



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

NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER

MC1001EU INSTRUCTIONS



ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE



Read and review instructions to understand operation and use of product.



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



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



For indoor and household use only.

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 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 **DO NOT** place appliance on hot surfaces, near a hot gas or electric burner, in a heated oven or on a hob.
- 4 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. Cleaning and user maintenance should not be done by children
- 5 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.
- 6 **DO NOT** operate multicooker in water or under running water.
- 7 **DO NOT** use the appliance without the Cooking Pot installed.
- 8 To protect against risk of electrical shock, do not immerse the multicooker housing in water or any other liquid. If housing falls into liquid, unplug the cord from socket immediately. **DO NOT** reach into the liquid.
- 9 Before placing removable Cooking Pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry, by wiping with a soft cloth.
- 10 When removable Cooking Pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
- 11 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 12 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 13 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill Cooking Pot. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect safe use of the appliance.
- 14 **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable Cooking Pot.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 15 **CAUTION:** A heated pot may damage worktops or tables. When removing the hot pot from the multicooker, **DO NOT** place it directly on any unprotected surface. **ALWAYS** set the hot Cooking Pot on a trivet or a rack.
- 16 The base unit, removable Cooking Pot and glass lid become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the removable Cooking Pot and glass lid from the base unit. **ALWAYS** place them on a heat-resistance surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 17 **ONLY** lift the lid from the handle from the front of the unit. **DO NOT** lift lid from side area as scalding steam will release.
- 18 **CAUTION:** Sear/Sauté reaches high temperatures. If unmonitored, food may burn on this setting. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns. Do not use the lid and do not leave your cooker unattended while using Sear/Sauté.
- 19 Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods to a heated pot.
- 20 **CAUTION:** The Cooking Pot and lid get very hot while using Braise. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns.
- 21 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.
- 22 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 23 **CAUTION:** To reduce the risk of electric shock, cook only in the pot provided or in containers placed on the cooking rack in the provided pot.
- 24 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.
- 25 **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.
- 26 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 27 **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 hob, electrical coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.
- 28 When using this appliance, provide at least 15cm (6 inches) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 29 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cupboards during use.
- 30 **CAUTION:** The Cooking Pot and lid get very hot while unit is in use. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns.
- 31 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 32 Electrical socket voltages can vary, affecting the performance and heat output of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 33 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the Cooking Pot.

- 34 **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.
- 35 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns.
- 36 When unit is in operation, hot steam may be released into the air via the steam hole in the top of the lid. Place unit so steam hole is not directed toward, electrical sockets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from steam hole.
- 37 When using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the lid closed.
- 38 Removable Cooking Pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 39 Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 40 When not in use and before cleaning, turn the unit off and unplug from socket to disconnect.
- 41 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 42 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.eu



Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
 Serial Number: _____
 Date of Purchase: _____
 (Keep receipt)
 Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~, 50-60Hz
 Power: 1200W

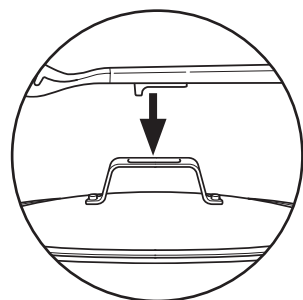
PRODUCT REGISTRATION:

Please visit ninjakitchen.eu to register your new Ninja® product within 28 days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

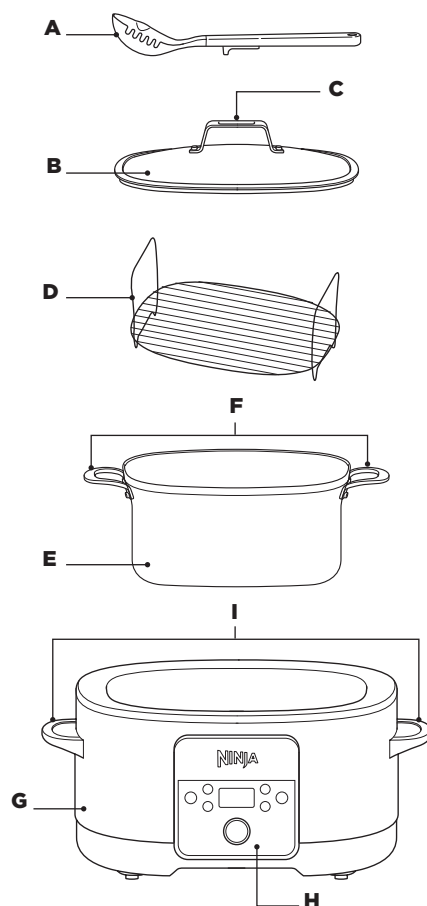
The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification.

PARTS

- A** Spoon-Ladle
- B** Cooking Pot Lid
- C** Lid Handle/Spoon-Ladle Rest
- D** Steam Rack
- E** Removable Cooking Pot
- F** Removable Cooking Pot Side Handles
- G** Cooker Base
- H** Control Panel
- I** Cooker Base Handles



Tool rest prevents spoon-ladle from touching work surface and allows it to be neatly stored on the lid.

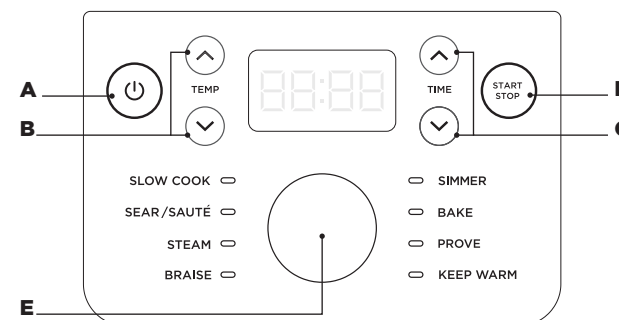


To order additional or replacement parts and accessories, visit ninjakitchen.eu.

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** Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3** When using this appliance, provide at least 6 inches (15 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 4** Wipe the main unit and control panel with a damp cloth. **NEVER** submerge the main unit in water. Wash the Cooking Pot, Cooking Pot lid, spoon-ladle and steam rack in warm, soapy water then dry thoroughly.
- 5** We recommend turning the unit on and running it for 10 minutes without adding food. Make sure the area is well ventilated. This removes any packaging residue and odour traces that may be present. This is completely safe and not detrimental to the performance of the unit.

GETTING TO KNOW THE COOKER



OPERATING BUTTONS

- A** **(POWER):** This button shuts the unit off and stops all cooking modes.
- B** **TEMPERATURE ARROWS:** Use the up/down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature.
- C** **TIME ARROWS:** Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time.
- D** **START/STOP BUTTON:** Press START to begin cooking. Pressing START/STOP during a cook cycle will stop cooking function.
- E** **FUNCTION DIAL:** Use the dial to select a cook function.

NOTE: If no cooking function is chosen, the unit will shut off after 10 minutes.

COOKING FUNCTIONS

- SLOW COOK:** Cook your food at a lower temperature for a longer period of time. Ideal for casserole, chilli and stew.
- SEAR/SAUTÉ:** Use the unit as a hob for browning meats and to sauté vegetables.
- STEAM:** Gently cook delicate foods, such as fish and vegetables, using steam for a healthier way to cook.
- BRAISE:** Transform tougher cuts of meat by first browning at high heat (with a little oil or butter) and then simmering in liquid at a low heat.
- SIMMER:** Preset temp to gently simmer water or sauces at a consistent temperature.
- BAKE:** Bottom and side heat only (no convection fan) means this function is best for upside down puddings, poached fruit, baked apples and egg custard.
- PROVE:** Create an environment for dough to rest and rise.
- KEEP WARM:** Reheat or keep cooked food warm for longer periods of time.

USING THE COOKER

Slow Cook

- 1** Use the dial to select SLOW COOK.
- 2** Press the TEMP arrows to select HI or LO.
- 3** Select a time between 3 and 12 hours in 15-minute increments.

NOTE: SLOW COOK LO time may be adjusted between 6 and 12 hours. SLOW COOK HI may be adjusted between 3 and 12 hours.

- 4** Press START/STOP to begin cook time.
- 5** When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM and begin counting up. Press START/STOP to switch off KEEP WARM.

NOTE: The unit will automatically shut off after 12 hours on KEEP WARM.

Sear/Sauté

- 1** Use the dial to select SEAR/SAUTÉ.
- 2** Press the TEMP arrows to choose HI or LO temperature. The timer will count up to keep track of cook time.

NOTE: It is recommended to let the unit heat up for 5 minutes prior to adding ingredients.

- 3** Press START/STOP to begin cooking.
- 4** Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function.

NOTE: DO NOT use metal utensils, they will scratch the non-stick coating on the pot.

NOTE: You can use this function with or without the lid placed on the pot.

USING THE COOKER - CONT

Steam

- 1 Add at least 250ml water or stock into the pot. Place rack into pot and place ingredients on the rack.
- 2 Use the dial to select STEAM.
- 3 Use the TIME arrows to adjust cook time in 1-minute increments between 1 minute and 1 hour. The preset time is 10 minutes.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 The display will show PrE, indicating the unit is preheating to selected temperature.
- 6 When the unit reaches the appropriate steam level, the display will show the set temperature and the timer will begin to count down.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and END will flash twice on the display

NOTE: Use 250ml or more of liquid when steaming.

Braise

- 1 Sear ingredients in the pot using the Sear/ Sauté instructions.
- 2 Once complete, deglaze with wine or stock.

NOTE: To deglaze, pour 125ml liquid into pot. Scrape brown bits from bottom of pot (using a nylon, wooden or silicone utensil that is suitable for nonstick surfaces), and mix into cooking liquid.

- 3 Add remaining cooking liquid and ingredients into the pot.
- 4 Turn the dial to select BRAISE. The default time setting of 06:00 will display.

NOTE: There is no variable temperature selection for the BRAISE function. The temperature is set to 99°C.

- 5 Use the TIME arrows to set cook time in 15-minute increments between 1 - 12 hours.
- 6 Press START/STOP to begin cooking. When cook time reaches zero, unit will beep and display END for 5 minutes.

Simmer

- 1 Use the dial to select SIMMER.

NOTE: There is no variable time or temperature selection for the SIMMER function. The temperature is set to 99°C. Timer will start counting up.

NOTE: It is recommended to let the unit heat up for 5 minutes prior to adding ingredients.

- 2 Add ingredients.
- 3 Press START/STOP to begin cooking.
- 4 Press START/STOP to turn off the SIMMER function.

NOTE: DO NOT use metal utensils, they will scratch the nonstick coating on the pot.

NOTE: You can use this function with or without the lid placed on the pot.

Bake

This product does not use a convection fan so it's best for upside down cakes or puddings, using it as a bain marie or for steamed puddings and cheesecakes.

- 1 Place ingredients and any recommended accessory into the pot.
- 2 Turn the dial to select BAKE. The default temperature will display.
- 3 Use the TEMP arrows to set temperature between 120°C and 230°C.
- 4 Use the TIME arrows to adjust cook time in 1-minute increments up to 1-hour or 10-minute increments up to 6-hours.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, unit will beep, automatically switch to KEEP WARM and begin counting up. Press START/STOP to switch off KEEP WARM.

Prove

- 1 Place dough in the pot and place the lid on top.
- 2 Turn the dial to select PROVE. The default temperature setting of 35°C will display.
- 3 Use the TEMP arrows to set temperature in 5-degree increments between 30°C and 40°C.
- 4 Use the TIME arrows to adjust the prove time in 5-minute increments up to 4-hours.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, unit will beep, and END will flash 3 times on the display.

Keep Warm

- 1 Use the dial to select KEEP WARM. There is no temperature or time selection. The time will start counting until you press START/ STOP to end the program.

CLEANING & MAINTENANCE

Dishwasher & Hand-Washing

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
- 2 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 3 Hand washing is recommended to extend the life of the Cooking Pot. If food residue is stuck on the Cooking Pot, fill pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
- 4 The Cooking Pot, glass lid and spoon-ladle can be washed in the dishwasher. If food residue is stuck on these items then use a non-abrasive cleaner.
- 5 Air-dry all parts after each use.

NOTE: NEVER put the main unit in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The unit won't turn on.

- Make sure the power cord is securely plugged into the socket.
- Try plugging the cord into a different socket.
- Reset the circuit breaker if necessary.

"ADD POT" error message appears on display screen and the unit is beeping.

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

"ADD WATER" error message appears on display screen.

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

Why is the time counting down so slowly?

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

The unit is counting up rather than down.

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

"E1", "E2"

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 862 0453. We ask that you register your product online at ninjakitchen.eu and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

Why did my unit shut off?

- If a cook function is not chosen within 10 minutes after turning on the unit, it will automatically shut off.

HELPFUL HINTS

- 1 Removable Cooking Pot is oven safe up to 240°C.
- 2 Use KEEP WARM to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking.
- 3 Refrain from removing the lid during a cook cycle.
- 4 The Cooking Pot is **NOT** hob safe.
- 5 For longevity, we recommend hand-washing the Cooking Pot.
- 6 The glass lid can be cleaned in the dishwasher.
- 7 The spoon-ladle can be cleaned in the dishwasher.
- 8 Preheat time will vary depending on quantity and temperature of ingredients.
- 9 **ALWAYS** use oven gloves when removing the Cooking Pot from the base unit.
- 10 **ALWAYS** use oven gloves when removing glass lid from the Cooking Pot.
- 11 Store extra food in sealed, freezer-friendly containers.

MANUFACTURER'S GUARANTEE

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja® Guarantees

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

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

How do I register my Ninja guarantee?

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

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

To register online, please visit ninjakitchen.eu

IMPORTANT:

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

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

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

How long are new Ninja products guaranteed for?

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

What is covered by the free Ninja guarantee?

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

What is not covered by the free Ninja guarantee?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

VISIT US ONLINE AT:
ninjakitchen.eu

Or follow us on any of our social media pages:



REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.eu



Scan QR code using mobile device

NOTE: Save these instructions. Keep for future reference.



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

NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE MC1001EU



ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES COMPLETO ANTES DE USAR EL PRODUCTO



Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.



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



Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

- 1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
- 2 Este producto pueden utilizarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, y conocen los posibles riesgos.
- 3 **NO** coloques el producto sobre superficies calientes, ni cerca de una placa eléctrica o de gas calientes, ni tampoco dentro de un horno caliente o sobre los fogones.
- 4 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 utilices el producto cerca de los niños. La limpieza y el mantenimiento no los deben realizar niños.
- 5 Las salpicaduras de comida pueden ocasionar quemaduras graves. **NO** dejes que el cable cuelgue de los bordes de las mesas.
- 6 **NO** utilices la olla eléctrica multifunción en el agua ni bajo el grifo.
- 7 **NO** utilices el producto si no lleva instalado el recipiente de cocción extraíble.
- 8 Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas la carcasa de la olla eléctrica multifunción en agua ni otros líquidos. Si la carcasa se cae en algún líquido, desenchúfala inmediatamente. **NO** introduces la mano en el líquido.
- 9 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.
- 10 Si el recipiente de cocción extraíble está vacío, **NO** lo calientes durante más de 10 minutos. Si lo haces, podrías dañar la superficie sobre la que se cocina.
- 11 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- 12 **SIEMPRE** debes respetar las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.
- 13 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes el recipiente de cocción extraíble en exceso cuando cocines. 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.
- 14 **NUNCA** uses el ajuste SLOW COOK (cocción lenta) sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocción extraíble.
- 15 **PRECAUCIÓN:** La olla caliente podría causar daños en encimeras y mesas. Al extraer la olla caliente de la olla eléctrica multifunción, **NO** la coloques directamente sobre una superficie sin protección. **SIEMPRE** debes colocar el recipiente de cocción extraíble caliente sobre un salvamanteles o una rejilla.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES COMPLETO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

- 16 La unidad base, el recipiente de cocción extraíble y la tapa de vidrio alcanzan temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita el vapor y el aire calientes al retirar el recipiente de cocción extraíble y la tapa de vidrio de la unidad base. **SIEMPRE** debes colocarlos sobre una superficie resistente al calor una vez que los hayas retirado. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 17 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.
- 18 **PRECAUCIÓN:** La función Sear/Sauté (sellar/saltear) alcanza temperaturas muy elevadas. Si no se supervisa, la comida puede quemarse al usar esta función. Ten sumo cuidado al tocar superficies calientes y al extraer la comida para evitar quemaduras. No utilices la tapa y no dejes la olla sin supervisión al utilizar la función Sear/Sauté (sellar/saltear).
- 19 Evita los cambios repentinos de temperatura, p. ej., al añadir alimentos refrigerados a una olla caliente.
- 20 **PRECAUCIÓN:** El recipiente de cocción extraíble y la tapa alcanzan temperaturas muy elevadas durante la función Braise (Estofar). Ten sumo cuidado al tocar superficies calientes y al extraer la comida para evitar quemaduras.
- 21 Ten 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.
- 22 Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.
- 23 **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, cocina únicamente en la olla suministrada o en recipientes colocados sobre la rejilla de cocción dentro de la olla suministrada.
- 24 Se debe usar únicamente sobre una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el producto cerca del borde de la superficie de trabajo mientras esté funcionando.
- 25 **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el producto y el cable de alimentación. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 26 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 27 **NO** utilices accesorios que no estén recomendados o que no venda SharkNinja. **NO** metas los accesorios dentro de microondas, tostadoras, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas vitrocerámicas, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 28 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y a su alrededor para permitir que circule el aire.
- 29 Para evitar posibles daños provocados por el vapor, coloca el producto lejos de las paredes y los armarios durante su uso.
- 30 **PRECAUCIÓN:** El recipiente de cocción extraíble y la tapa alcanzan temperaturas muy elevadas durante el uso. Ten sumo cuidado al tocar superficies calientes y al extraer la comida para evitar quemaduras.
- 31 **NO** uses este producto para cocinar arroz instantáneo.
- 32 El voltaje de los enchufes puede variar y afectar al rendimiento y a la cantidad de calor que genera el producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.
- 33 Si el producto despidе humo negro, desenchúfalo de inmediato y espera a que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocción extraíble.
- 34 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto se calientan durante su funcionamiento y permanecen calientes tras su uso. 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.

- 35 Ten mucho cuidado al mover el producto con líquidos calientes en su interior. Un uso indebido, incluso mover la olla, puede producir lesiones personales, como quemaduras graves.
- 36 Cuando el producto está en funcionamiento, puede liberar vapor caliente al exterior a través del orificio de la parte superior de la tapa. Coloca el producto de tal manera que el orificio del vapor no esté dirigido hacia los enchufes, muebles u otros aparatos. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del orificio del vapor.
- 37 Al utilizar el ajuste SLOW COOK (cocción lenta), mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.
- 38 El recipiente de cocción extraíble puede pesar muchísimo cuando está lleno con todos los ingredientes. Ten cuidado al levantarlo de la base de la olla.
- 39 Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas, o almacenarlo.
- 40 Cuando el producto no esté en uso y antes de limpiarlo, apágalo y desenchúfalo de la toma de corriente.
- 41 **NO** lo limpies con estropajos abrasivos de metal. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.
- 42 Consulta la sección «Limpieza y mantenimiento» para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.

REGISTRA TU COMPRA



 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

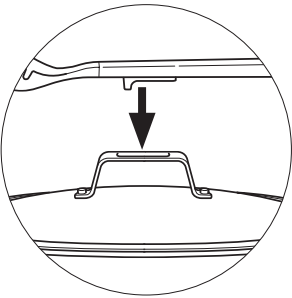
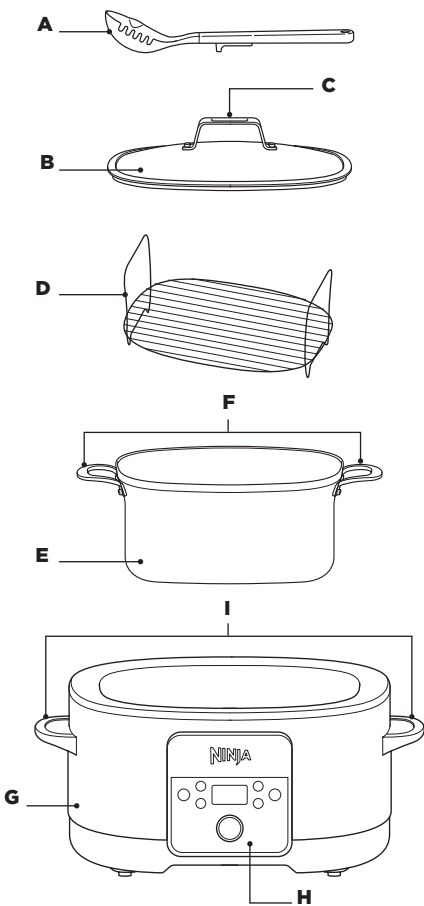
Voltaje: 220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia: 1200 W

REGISTRO DEL PRODUCTO:

Visita ninjakitchen.es para registrar tu nuevo producto Ninja® en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Te pediremos que nos indiques el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

El registro nos permitirá ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto.

- A Cucharón
- B Tapa de la olla de cocción
- C Asa/reposacucharón
- D Rejilla para cocción al vapor
- E Recipiente de cocción extraíble
- F Asas laterales del recipiente de cocción extraíble
- G Base de la olla
- H Panel de control
- I Asas de la base de la olla

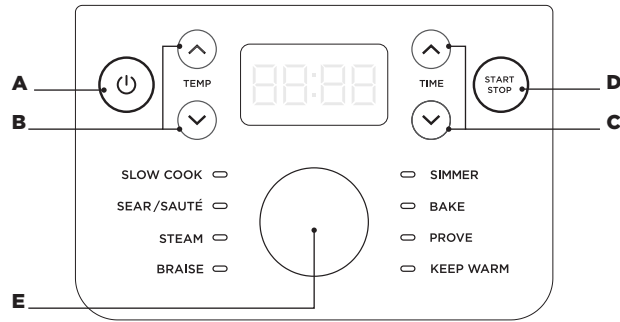


El reposautensilios evita que el cucharón toque la superficie caliente y permite guardarlo perfectamente en la tapa.

Para pedir piezas y accesorios adicionales o de recambio, visita ninjakitchen.es.

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira del producto todo el material de embalaje y cinta adhesiva y deséchalos. Algunas pegatinas deben mantenerse permanentemente en el producto; retira **SOLAMENTE** aquellas en las que se indique «peel here» (despegar por aquí).
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de uso, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y a su alrededor para permitir que circule el aire.
- 4 Limpia la unidad principal y el panel de control con un paño húmedo. **NUNCA** sumerjas la unidad principal en agua. Lava el recipiente de cocción extraíble y su tapa, el cucharón y la rejilla para cocción al vapor con agua tibia y jabón y sécalos bien.
- 5 Recomendamos encender la unidad y ponerla en funcionamiento durante 10 minutos sin añadir comida. Asegúrate de que la zona esté bien ventilada. De este modo, se eliminará cualquier residuo del embalaje y rastros de olores que pueda haber. Es totalmente seguro y no afecta al rendimiento de la unidad.



BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- A** **POWER (encendido/apagado):** este botón permite apagar el producto y detiene todos los modos de cocción.
- B** **FLECHAS DE TEMPERATURA:** utiliza las flechas ascendente y descendente situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción.
- C** **FLECHAS DE TIEMPO:** utiliza las flechas ascendente y descendente situadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.
- D** **BOTÓN START/STOP (iniciar/detener):** pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. Si pulsas el botón START/STOP (iniciar/detener) durante un ciclo de cocción, se detendrá la función.
- E** **SELECTOR DE FUNCIÓN:** gira el selector para seleccionar función de cocción que quieras.

NOTA: Si no se selecciona ninguna función de cocción, la unidad se apaga pasados 10 minutos.

FUNCIONES DE COCCIÓN

- SLOW COOK (cocción lenta):** cocina tus alimentos a una temperatura más baja durante periodos de tiempo más largos. Ideal para guisos y estofados.
- SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear):** usa el producto como fogón para dorar carnes y saltear verduras.
- STEAM (cocción al vapor):** cocina alimentos delicados, como pescados y verdura, al vapor para disfrutar de una cocina más sana.
- BRAISE (estofar):** haz más tiernos los cortes de carne dura dorándolos a alta temperatura con un poco de aceite o mantequilla y, a continuación, cocinándolos a fuego lento en salsa o caldo.
- SIMMER (cocinar a fuego lento):** temperatura predefinida para hervir agua o salsas a fuego lento con un calor constante.
- BAKE (hornear):** esta función emite calor únicamente desde los laterales y la parte inferior (sin convección), por lo que es ideal para preparar flanes en molde, fruta cocida, manzanas asadas y natillas.
- PROVE (fermentar):** crea un entorno para que la masa repose y suba.
- KEEP WARM (mantener caliente):** recalienta o mantén la temperatura de la comida cocinada durante más tiempo.

CÓMO USAR LA OLLA

Slow Cook (cocción lenta)

- 1 Gira el selector hasta la función SLOW COOK (cocción lenta).
- 2 Pulsa las flechas TEMP para seleccionar una temperatura HI (alta) o LO (baja).
- 3 Selecciona entre 3 y 12 horas en intervalos de 15 minutos.

NOTA: Con el ajuste de temperatura LO (baja) de la función SLOW COOK (cocción lenta), el tiempo se puede ajustar entre 6 y 12 horas. Con el ajuste de temperatura HI (alta) de la función SLOW COOK (cocción lenta), el tiempo se puede ajustar entre 3 y 12 horas.

- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el tiempo de cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido, cambiará automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente) y empezará a contar desde cero. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para apagar KEEP WARM (mantener caliente).

NOTA: En modo KEEP WARM (mantener caliente), el producto se detendrá automáticamente pasadas 12 horas.

Sear/Sauté (sellar/saltear)

- 1 Gira el selector hasta la función SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear).
- 2 Pulsa las flechas TEMP para seleccionar una temperatura HI (alta) o LO (baja). El temporizador empezará a contar el tiempo de cocción.

NOTA: Se recomienda dejar que la unidad se precaliente durante 5 minutos antes de incorporar los ingredientes.

- 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).

NOTA: NO uses utensilios de metal, pues rayarán el recubrimiento antiadherente del recipiente.

NOTA: Puedes usar esta función con o sin tapa.

CÓMO USAR LA OLLA (CONT.)

Steam (cocción al vapor)

- 1 Añade al menos 250 ml de agua o caldo a la olla. Introduce la rejilla en la olla y coloca los ingredientes encima.
- 2 Gira el selector hasta la función STEAM (cocción al vapor).
- 3 Usa las flechas TIME para ajustar el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto entre 1 minuto y 1 hora. El tiempo predefinido son 10 minutos.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 La pantalla mostrará PrE para indicar que la unidad se está precalentando hasta la temperatura seleccionada.
- 6 Cuando el producto llegue al nivel de vapor adecuado, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y el mensaje END (fin) parpadeará dos veces en la pantalla.

NOTA: Utiliza un mínimo de 250 ml de líquido para cocinar al vapor.

Braise (estofar)

- 1 Sigue las instrucciones de la función Sear/Sauté (sellar/saltear) para sellar los ingredientes en la olla.
- 2 Cuando finalices, desglasas con vino o caldo.

NOTA: Para desglasar, vierte 125 ml de líquido en la olla. Despega los trozos tostados del fondo de la olla con un utensilio de nailon, madera o silicona apto para superficies antiadherentes y mézclalos con el líquido de cocción.

- 3 Añade el líquido de cocción y los ingredientes restantes a la olla.
- 4 Gira el selector hasta la función BRAISE (estofar). Se visualizará el ajuste de tiempo predeterminado de 06:00.

NOTA: No se puede cambiar la selección de temperatura en la función BRAISE (estofar). La temperatura predefinida se establece en 99 °C.

- 5 Usa las flechas TIME para ajustar el tiempo de cocción en intervalos de 15 minutos entre 1 y 12 horas.
- 6 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y mostrará el mensaje END (Fin) durante 5 minutos.

Simmer (cocinar a fuego lento)

- 1 Gira el selector hasta la función SIMMER (cocinar a fuego lento).

NOTA: No se puede cambiar la selección de tiempo y temperatura en la función SIMMER (cocinar a fuego lento). La temperatura predefinida se establece en 99 °C. El temporizador empezará a contar desde cero.

NOTA: Se recomienda dejar que la unidad se precaliente durante 5 minutos antes de incorporar los ingredientes.

- 2 Agregar ingredientes.
- 3 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para apagar la función SIMMER (cocinar a fuego lento).

NOTA: NO uses utensilios de metal, pues rayarán el recubrimiento antiadherente del recipiente.

NOTA: Puedes usar esta función con o sin tapa.

Bake (hornear)

Este producto no utiliza un ventilador de convección, por lo que es ideal para flanes o tartas desmoldables, usarlo para el baño maría o para cocinar pasteles y otros dulces al vapor.

- 1 Introduce los ingredientes y el accesorio recomendado en la olla.
- 2 Gira el selector hasta la función BAKE (hornear). Se mostrará la temperatura predeterminada.
- 3 Usa las flechas TEMP para seleccionar una temperatura entre 120-230 °C.
- 4 Usa las flechas TIME para ajustar el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto hasta 1 hora o en intervalos de 10 minutos hasta 6 horas.
- 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, cambiará automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente) y empezará a contar desde cero. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para apagar KEEP WARM (mantener caliente).

Prove (fermentar)

- 1 Introduce la masa en la olla y ciérrala con la tapa.
- 2 Gira el selector hasta la función PROVE (fermentar). Se mostrará en la pantalla la temperatura predeterminada de 35 °C.
- 3 Usa las flechas TEMP para ajustar la temperatura en intervalos de 5 grados entre 30 °C y 40 °C.
- 4 Usa las flechas TIME para ajustar el tiempo de fermentación en intervalos de 5 minutos hasta 4 horas.
- 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 el mensaje END (fin) parpadeará tres veces en la pantalla.

Keep Warm (Mantener caliente)

- 1 Gira el selector hasta la función KEEP WARM (mantener caliente). No hay selección de tiempo ni temperatura. El temporizador empezará a contar hasta que pulses START/STOP (iniciar/detener) para detener el programa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Lavado en lavavajillas y a mano

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.
- 2 Para limpiar la base de la olla y el panel de control, usa un paño húmedo.
- 3 Se recomienda lavar el recipiente de cocción extraíble a mano para extender su vida útil. Si quedan residuos de comida pegados al recipiente de cocción extraíble, llénalo de agua y déjalo en remojo antes de limpiarlo. **NO** utilices estropajos abrasivos. Si hay que frotar, usa un producto de limpieza que no sea abrasivo o jabón líquido para vajillas con un estropajo o cepillo de nailon.
- 4 El recipiente de cocción extraíble, la tapa de vidrio y el cucharón son aptos para el lavavajillas. Si quedan residuos de comida pegados en estos elementos, utiliza un limpiador no abrasivo.
- 5 Deja secar las piezas al aire después de cada uso.

NOTA: NUNCA introduces la unidad principal en el lavavajillas ni la sumerjas en agua u otro líquido.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

La unidad no se enciende.

- Asegúrate de que el cable de alimentación esté bien enchufado en la toma de corriente.
- Prueba a enchufar el cable de alimentación en otra toma de corriente.
- Reinicia el interruptor si es necesario.

En la pantalla aparece el mensaje de error ADD POT (incorporar recipiente) y la unidad emite un pitido.

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

El mensaje de error ADD WATER (añadir agua) aparece en la pantalla.

- El nivel del agua está demasiado bajo. Añade más agua en la olla para continuar.

¿Por qué la cuenta atrás va tan despacio?

- Puede que hayas indicado horas en vez de minutos. Al ajustar el tiempo, la pantalla mostrará HH:MM y el tiempo aumentará o disminuirá en incrementos de un minuto.

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

- El ciclo de cocción Slow Cook (cocción lenta) se ha completado y el producto está en modo Keep Warm (mantener caliente).

«E1», «E2»

- El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453. Registra tu producto en línea en ninjakitchen.eu y tenlo a mano cuando llames para que podamos brindarte una mejor atención.

La unidad se ha apagado, ¿por qué?

- Si no escoges una función de cocción en 10 minutos desde el encendido, el producto se apaga de manera automática.

CONSEJOS ÚTILES

- 1 El recipiente de cocción extraíble es apto para hornos hasta 240 °C.
- 2 Usa KEEP WARM (mantener caliente) para mantener la comida caliente y a una temperatura segura tras la cocción.
- 3 Evita retirar la tapa durante un ciclo de cocción.
- 4 El recipiente de cocción extraíble **NO** es apto para usarlo en los fogones.
- 5 Para extender su vida útil, lava el recipiente de cocción extraíble a mano.
- 6 La tapa de vidrio puede lavarse en el lavavajillas.
- 7 El cucharón puede lavarse en el lavavajillas.
- 8 El tiempo de precalentamiento varía según la cantidad de ingredientes y su temperatura.
- 9 **SIEMPRE** debes usar guantes de horno para retirar el recipiente de cocción extraíble de la unidad base.
- 10 **SIEMPRE** debes usar guantes de horno para retirar la tapa del recipiente de cocción extraíble.
- 11 Guarda la comida sobrante en recipientes sellados aptos para el congelador.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando una persona adquiere un producto en Europa, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Puedes hacer valer esos derechos ante tu vendedor. No obstante, Shark® confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Shark de forma directa.

Garantías de Ninja®

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

Todos los productos de Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales y mano de obra. También puedes encontrar asistencia en línea en ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

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

- Fecha de compra (factura, recibo o albarán).

Para el registro en línea, visita ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE:

- La garantía solo cubre el producto a partir de la fecha de compra.
- Conserva tu recibo de compra. Si necesitas utilizar la garantía, deberás proporcionarnos el documento de compra para comprobar que la información que nos has suministrado es correcta. Si no dispones del documento de compra, la garantía podría quedar anulada.

¿Cuáles son las ventajas de registrar mi garantía gratuita de Ninja?

Al registrarte, nos autorizas a disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo. También podrás recibir consejos para optimizar el uso de tu producto de Ninja, así como información sobre nuevos productos y tecnologías de Ninja®. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que nos han llegado tus datos.

¿De cuánto tiempo es la garantía de los productos nuevos de Ninja?

La confianza que tenemos en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar tus nuevos productos Ninja por un total de dos años.

¿Qué cubre la garantía gratuita de Ninja?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja?

- El desgaste normal de las piezas (como es el caso de los accesorios). Se pueden adquirir piezas de recambio en ninjakitchen.eu.
- Daños causados por un uso incorrecto, abusivo o una manipulación negligente, por no llevar a cabo el mantenimiento necesario o debido a una mala manipulación durante el transporte.
- Daños provocados en una tarea de mantenimiento que no ha autorizado Ninja.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu producto Ninja. Puedes ver el catálogo completo de recambios, piezas de repuesto y accesorios de todos los productos de Ninja en ninjakitchen.eu.

Recuerda que es posible que la garantía no cubra los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja.

VISÍTANOS EN LÍNEA EN:
ninjakitchen.es

O síguenos en cualquiera de nuestras redes sociales:



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

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



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlada, recicla el producto de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier producto usado, utiliza los sistemas de recogida y devolución, o ponte en contacto con el establecimiento donde adquiriste este producto. Ellos pueden encargarse de reciclarlo de forma segura para el medioambiente.



NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER

MC1001EU NOTICE D'UTILISATION



FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER



Lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



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



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



Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles prévues.

- 1 Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées et aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, dans un four chaud ou sur une plaque de cuisson.
- 4 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. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 5 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.
- 6 **NE PAS** utiliser le multicuiseur dans l'eau ou sous l'eau courante.
- 7 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson.
- 8 Pour éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le multicuiseur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si le multicuiseur tombe dans un liquide, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation. **NE PAS** mettre la main dans l'eau.
- 9 Avant de placer la cuve de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la cuve et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 10 Si la cuve de cuisson est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes. Cela pourrait endommager la surface de cuisson.
- 11 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 12 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximales et minimales indiquées dans la notice d'utilisation et les recettes.
- 13 Éviter tout contact entre les aliments et les résistances de chauffe. **NE PAS** trop remplir la cuve de cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.
- 14 **NE JAMAIS** utiliser le programme SLOW COOK (Cuisson lente) si la cuve de cuisson ne contient ni aliments ni liquides.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles prévues.

- 15 ATTENTION :** Une cuve chaude peut endommager un plan de travail ou une table. Lorsque vous retirez la cuve chaude du multicuiseur, **NE PAS** la placer directement sur une surface non protégée. **TOUJOURS** placer la cuve de cuisson sur un dessous de plat ou une grille.
- 16** L'appareil, la cuve de cuisson et le couvercle en verre atteignent une température très élevée pendant la cuisson. Éviter tout contact avec la vapeur et l'air chauds lors du retrait de la cuve de cuisson et du couvercle en verre de l'appareil. **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 17** 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.
- 18 ATTENTION :** Le mode Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter) atteint des températures élevées. Les aliments non surveillés peuvent brûler avec ce réglage. Soyez prudent lorsque vous touchez les surfaces chaudes et lorsque vous retirez des aliments pour éviter de vous brûler. Ne pas utiliser le couvercle et ne pas laisser votre cuiseur sans surveillance lorsque que vous utilisez le mode Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter).
- 19** Éviter les changements brusques de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés dans la cuve chaude.
- 20 ATTENTION :** La cuve de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lors de l'utilisation du mode Braiser (Braisier). Soyez prudent lorsque vous touchez les surfaces chaudes et lorsque vous retirez des aliments pour éviter de vous brûler.
- 21** Il convient de faire preuve de prudence pour saisir ou faire sauter des aliments. Éviter d'approcher les mains et le visage de la cuve de cuisson, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, en raison du risque de projection d'huile chaude.
- 22** Cet appareil est réservé à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser en extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 23 ATTENTION :** Afin de réduire le risque d'électrocution, cuisiner uniquement dans la cuve fournie ou dans les récipients placés sur la grille de cuisson dans la cuve fournie.
- 24** 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.
- 25 NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service d'assistance à la clientèle.
- 26 TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser.
- 27 NE PAS** utiliser d'accessoires non vendus ni recommandés par SharkNinja. **NE PAS** mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini four, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un réchaud à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- 28** Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil en marche afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- 29** Afin d'éviter tout dommage provoqué par la vapeur, éloigner l'appareil des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 30 ATTENTION :** La cuve de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous touchez les surfaces chaudes et lorsque vous retirez des aliments pour éviter de vous brûler.
- 31 NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 32** La tension des prises peut varier et affecter la performance de l'appareil et la chaleur produite. Afin d'éviter toute risque de maladie, utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 33** Si l'appareil dégage une fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson.

- 34 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.
- 35** Faire très attention lors de la manipulation de l'appareil s'il contient des liquides très chauds. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures telles que de graves brûlures.
- 36** Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude peut s'échapper par la sortie d'air située sur le couvercle. Placer l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne soit pas dirigée vers des prises, des placards ou d'autres appareils. Éloigner les mains et le visage de la sortie d'air.
- 37** En programme SLOW COOK (Cuisson lente), **TOUJOURS** garder le couvercle fermé.
- 38** La cuve de cuisson peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de prendre toutes les précautions pour sortir la cuve de l'appareil.
- 39** Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 40** Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, éteindre l'appareil et débrancher la prise.
- 41 NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux de tampon pourraient se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 42** Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

ENREGISTREMENT DE L'ACHAT



 ninjakitchen.eu

 Scannez 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

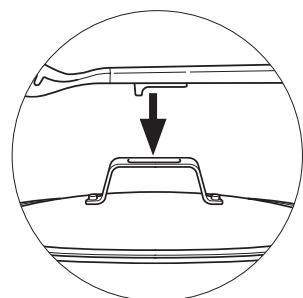
Tension : 220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance : 1 200 W

ENREGISTREMENT DU PRODUIT :

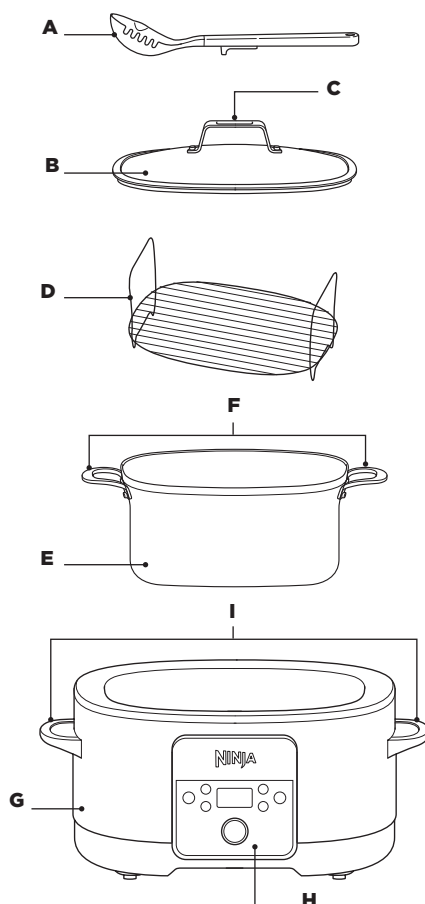
Veuillez consulter le site ninjakitchen.fr pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® dans les 28 jours suivant l'achat. Il vous sera demandé d'indiquer le nom du magasin, la date d'achat et le numéro de modèle, ainsi que vos nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable où un avis de sécurité associé à un produit serait émis.

- A** Louche
- B** Couvercle de la cuve de cuisson
- C** Poignée du couvercle/repose-cuillère
- D** Support de cuisson vapeur
- E** Cuve de cuisson amovible
- F** Poignées latérales de la cuve de cuisson amovible
- G** Appareil principal
- H** Panneau de commande
- I** Poignées de l'appareil principal



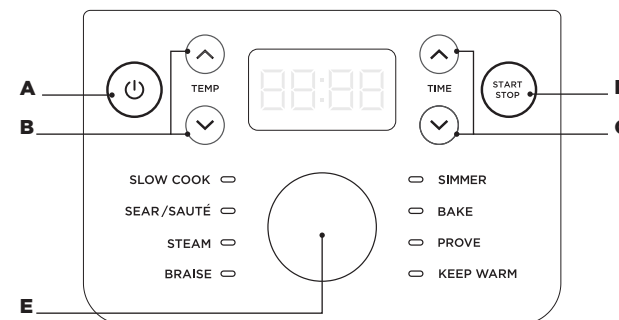
Le repose-cuillère évite à la louche de toucher le plan de travail et permet de la ranger sur le couvercle.



Pour commander des pièces de rechange et des accessoires supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.fr.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1** Retirer et jeter 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** Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. Il convient de prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3** Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil en marche afin de permettre la bonne circulation de l'air.
- 4** Pour nettoyer le corps de l'appareil et le panneau de commande, utiliser un chiffon humide. **NE JAMAIS** plonger le corps de l'appareil dans l'eau. Laver la cuve de cuisson, le couvercle de la cuve de cuisson, la louche et le support de cuisson vapeur à l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.
- 5** Nous recommandons d'allumer l'appareil et de le faire fonctionner pendant 10 minutes sans ajouter d'aliments. S'assurer que la zone est bien ventilée. Cela élimine les résidus d'emballage et les odeurs indésirables. Ce processus est totalement sûr et n'affecte aucunement les performances de l'appareil.



BOUTONS DE COMMANDE

- A** **(POWER) (alimentation)** : Ce bouton permet d'éteindre l'appareil et d'arrêter tous les modes de cuisson.
- B** **FLÈCHES DE TEMPÉRATURE** : Réglez la température de cuisson avec les flèches haut/bas à gauche de l'écran.
- C** **FLÈCHES DE TEMPS** : Réglez le temps de cuisson avec les flèches haut/bas à droite de l'écran.
- D** **BOUTON (Démarrer/Arrêter)** : Appuyez sur START pour démarrer la cuisson. En appuyant sur le bouton START/STOP pendant un cycle de cuisson, vous arrêtez la cuisson.
- E** **BOUTON PRINCIPAL DE FONCTION** : Tournez le bouton principal pour choisir un mode de cuisson.

REMARQUE : Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné, l'appareil s'éteint au bout de 10 minutes.

MODES DE CUISSON

SLOW COOK (Cuisson lente) : Cuisez vos aliments à une température moins élevée sur une longue durée. Idéal pour les plats mijotés, les chilis et les ragoûts.

SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter) : Utilisez l'appareil comme un cooker pour faire dorer les viandes et faire sauter les légumes.

STEAM (Cuire à la vapeur) : Faites cuire doucement des aliments délicats, comme du poisson et des légumes, à la vapeur pour une cuisson plus saine.

BRAISE (Braisier) : Attendrissez des morceaux de viande coriaces en les faisant d'abord dorer à haute température (avec de l'huile ou du beurre), puis en les faisant mijoter dans du liquide à basse température.

SIMMER (Mijoter) : Préréglez la température pour faire mijoter doucement vos sauces à température constante.

BAKE (Cuire au four) : Appliquez la chaleur en bas et sur les côtés uniquement (pas de ventilateur à convection). Programme idéal pour les gâteaux renversés, les fruits pochés, les pommes cuites et la crème aux œufs.

PROVE (Faire lever) : Créez un environnement idéal pour faire reposer et lever la pâte.

KEEP WARM (Maintenir au chaud) : Réchauffez ou maintenez au chaud les aliments cuisinés pendant de plus longues périodes.

UTILISATION DU CUISEUR

Slow Cook (Cuisson lente)

- 1** Utilisez le bouton principal pour sélectionner SLOW COOK (Cuisson lente).
- 2** Appuyez sur les flèches TEMP (Température) pour sélectionner HI (Élevée) ou LO (Basse).
- 3** Sélectionnez un temps de cuisson de 3 à 12 heures, par paliers de 15 minutes.

REMARQUE : La durée du programme SLOW COOK LO peut être réglée entre 6 et 12 heures. La durée du programme SLOW COOK HI peut être réglée entre 3 et 12 heures.

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

REMARQUE : L'appareil s'éteint automatiquement après 12 heures en mode KEEP WARM (Maintenir au chaud).

Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)

- 1** Utilisez le bouton principal pour sélectionner SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter).
- 2** Appuyez sur les flèches TEMP (Température) pour sélectionner HI (Élevée) ou LO (Basse). Le minuteur se déclenche pour contrôler le temps de cuisson.

REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil chauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients.

- 3** Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4** Appuyez sur START/STOP pour désactiver le mode SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter).

REMARQUE : Veillez à **NE PAS** utiliser d'ustensiles métalliques qui rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser ce mode avec ou sans le couvercle.

UTILISATION DU CUISEUR – SUITE

Steam (Cuire à la vapeur)

- 1 Ajoutez au moins 250 ml d'eau ou de bouillon dans la cuve. Placez le support dans la cuve et mettez les ingrédients sur le support.
- 2 Utilisez le bouton principal pour sélectionner STEAM (Cuire à la vapeur).
- 3 Utilisez les flèches TEMP (Température) pour régler le temps de cuisson de 1 minute à 1 heure, par paliers de 1 minute. Le temps de cuisson prédéfini est de 10 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 L'écran affiche PrE, indiquant que l'appareil est en cours de préchauffage pour atteindre la température sélectionnée.
- 6 Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur adéquat, la température définie s'affiche et le minuteur se déclenche.
- 7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 2 fois sur l'écran.

REMARQUE : Utilisez au moins 250 ml de liquide pour la cuisson à la vapeur.

Braise (Braisier)

- 1 Saisissez les ingrédients dans la cuve en suivant les instructions du mode Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter).
- 2 Déglacez ensuite avec du vin ou du bouillon.

REMARQUE : Pour déglacer, versez 125 ml de liquide dans la cuve. Grattez les dépôts bruns au fond de la cuve (à l'aide d'un ustensile en nylon, en bois ou en silicone adapté aux surfaces antiadhérentes) et mélangez-les avec le liquide de cuisson.

- 3 Ajoutez le reste du liquide de cuisson et des ingrédients dans la cuve.
- 4 Tournez le bouton principal pour sélectionner BRAISE (Braisier). Le réglage du temps de cuisson par défaut de 06:00 s'affiche à l'écran.

REMARQUE : Aucune sélection de température variable n'est disponible pour le mode BRAISE (Braisier). La température est réglée sur 99 °C.

- 5 Utilisez les flèches TIME (Temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson de 1 à 12 heures, par paliers de 15 minutes.
- 6 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (Fin) pendant 5 minutes.

Simmer (Mijoter)

- 1 Utilisez le bouton principal pour sélectionner SIMMER (Mijoter).

REMARQUE : Aucune sélection de temps de cuisson ou de température variable n'est disponible pour le mode SIMMER (Mijoter). La température est réglée sur 99 °C et le minuteur démarre.

REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil chauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients.

- 2 Ajouter des ingrédients.
- 3 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour désactiver le mode SIMMER (Mijoter).

REMARQUE : Veillez à **NE PAS** utiliser d'ustensiles métalliques qui rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser ce mode avec ou sans le couvercle.

Bake (Cuire au four)

Ce produit n'utilise pas de ventilateur à convection, il est donc idéal pour les gâteaux renversés, pour la cuisson au bain-marie ou pour la cuisson vapeur des puddings et cheesecakes.

- 1 Placez les ingrédients et l'accessoire recommandé dans la cuve.
- 2 Tournez le bouton principal pour sélectionner BAKE (Cuire au four). La température par défaut s'affiche.
- 3 Sélectionnez une température comprise entre 120 °C et 230 °C à l'aide des flèches TEMP (Température).
- 4 Utilisez les flèches TIME (Temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure ou par paliers de 10 minutes jusqu'à 6 heures.
- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintenir au chaud) et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson. Appuyez sur START/STOP pour désactiver le mode KEEP WARM (Maintenir au chaud).

PROVE (Faire lever)

- 1 Déposez la pâte dans la cuve et placez le couvercle sur celle-ci.
- 2 Tournez le bouton principal pour sélectionner PROVE (Faire lever). Le réglage de la température par défaut de 35 °C s'affiche à l'écran.
- 3 Utilisez les flèches TEMP (Température) pour régler la température entre 30 °C et 40 °C, par paliers de 5 degrés.
- 4 Utilisez les flèches TIME (Temps de cuisson) pour régler le temps de repos de la pâte jusqu'à 4 heures, par paliers de 5 minutes.
- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur l'écran.

Keep Warm (Maintenir au chaud)

- 1 Utilisez le bouton principal pour sélectionner KEEP WARM (Maintenir au chaud). Aucune sélection de temps de cuisson ou de température n'est disponible. Le minuteur se déclenche et ne s'arrête que lorsque vous appuyez sur START/STOP pour terminer le programme.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lavage au lave-vaisselle et à la main

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- 2 Nettoyez l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon humide.
- 3 Nous recommandons le lavage à la main pour prolonger la durée de vie de la cuve de cuisson. Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, 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.
- 4 La cuve de cuisson, le couvercle en verre et la louche passent au lave-vaisselle. Si des résidus d'aliments sont incrustés, utilisez un produit de nettoyage non abrasif.
- 5 Laissez sécher toutes les pièces à l'air après chaque utilisation.

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Mon appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.
- Essayez de brancher le cordon sur une autre prise.
- Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.

Le message d'erreur « ADD POT » (Ajouter la cuve) apparaît à l'écran et l'appareil émet un signal sonore.

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

Le message d'erreur « ADD WATER » (Ajouter de l'eau) apparaît à l'écran.

- Le niveau d'eau est trop bas. Ajoutez de l'eau pour que la cuisson reprenne.

Pourquoi le temps s'écoule-t-il si lentement ?

- Vous avez peut-être réglé la durée en heures au lieu de minutes. Le réglage de la durée affiche HH:MM et augmente/diminue par paliers d'une minute.

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

- Le cycle de cuisson lente est terminé et l'appareil est en mode Keep Warm (Maintenir au chaud).

« E1 », « E2 »

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur ninjakitchen.fr et garder le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.

Pourquoi mon appareil s'est-il éteint ?

- Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné, l'appareil s'éteint au bout de 10 minutes.

CONSEILS UTILES

- 1 La cuve de cuisson résiste aux cuissons au four jusqu'à 240 °C.
- 2 Utilisez le mode KEEP WARM (Maintenir au chaud) pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson.
- 3 Abstenez-vous de retirer le couvercle pendant un cycle de cuisson.
- 4 La cuve de cuisson n'est **PAS** compatible avec une plaque de cuisson.
- 5 Pour une durée de vie plus longue, nous recommandons de laver la cuve de cuisson à la main.
- 6 Le couvercle en verre peut être lavé au lave-vaisselle.
- 7 La louche peut être lavée au lave-vaisselle.
- 8 Le temps de préchauffage varie selon la quantité d'ingrédients et leur température.
- 9 Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer la cuve de cuisson de l'appareil.
- 10 Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer le couvercle en verre de la cuve de cuisson.
- 11 Conservez les restes dans des récipients allant au congélateur.

CONTRAT DE GARANTIE COMMERCIALE

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

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

Garantie commerciale Ninja®

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

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

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

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

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

IMPORTANT

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

GARANTIES LÉGALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSULTEZ NOTRE SITE WEB :
ninjakitchen.fr

Ou suivez-nous sur les réseaux sociaux :



ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le QR code avec un appareil mobile

REMARQUE : Conservez cette notice d'utilisation.
Gardez-la pour toute référence ultérieure.



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



NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER
MC1001EU ISTRUZIONI



ITALIANO

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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



Leggere e prendere visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti.



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



Per uso casalingo e da interni.

AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scariche elettriche e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o conoscenze solo sotto supervisione e dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 3 **NON** collocare l'apparecchio su superfici calde o accanto a un fornello elettrico o a gas caldo, in un forno riscaldato o su un piano cottura.
- 4 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 se utilizzato in prossimità di bambini. La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.
- 5 Se cade, il cibo 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.
- 6 **NON** azionare il multicooker in acqua o sotto l'acqua corrente.
- 7 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la casseruola di cottura.
- 8 Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il multicooker in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio cade in un liquido, scollegare immediatamente il cavo dalla presa di corrente. **NON** immergere le mani nel liquido.
- 9 Prima di posizionare la casseruola di cottura rimovibile nella base dell'elettrodomestico, verificare che entrambi siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.
- 10 Se la casseruola di cottura rimovibile è vuota, **NON** riscaldarla per più di 10 minuti. Questo potrebbe danneggiare la superficie di cottura.
- 11 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 12 Attenersi **SEMPRE** alle quantità di liquido massime e minime indicate nelle istruzioni e nelle ricette.
- 13 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente la casseruola. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali, o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 14 Non usare **MAI** l'impostazione SLOW COOK (Cottura lenta) se nella casseruola di cottura rimovibile non sono presenti cibo e liquidi.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

⚠ AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, scariche elettriche e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

- 15 ATTENZIONE:** la casseruola calda potrebbe danneggiare i piani di lavoro o i tavoli. Quando si estrae la casseruola calda dal multicooker, **NON** collocarla direttamente su una superficie non protetta. Posizionare **SEMPRE** la casseruola calda su un sottopentola o una griglia.
- 16** L'unità base, la casseruola di cottura rimovibile e il coperchio in vetro diventano estremamente caldi durante il processo di cottura. Evitare di entrare in contatto con vapore e aria calda durante la rimozione della casseruola di cottura e del coperchio in vetro dall'unità base. Dopo l'estrazione, collocare **SEMPRE** i vari elementi su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- 17** Sollevare il coperchio **UNICAMENTE** verso l'alto servendosi dell'apposito manico. **NON** sollevarlo lateralmente in quanto verrebbe rilasciato del vapore ustionante.
- 18 ATTENZIONE:** il programma Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata) raggiunge temperature elevate. Se non monitorato, il cibo potrebbe bruciare con questa impostazione. Fare attenzione quando si toccano le superfici calde e quando si rimuovono gli alimenti per evitare ustioni. Non utilizzare il coperchio e non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante l'uso del programma Sear/Sauté.
- 19** Evitare gli sbalzi di temperatura, come ad esempio l'aggiunta di alimenti refrigerati all'interno della casseruola riscaldata.
- 20 ATTENZIONE:** la casseruola e il coperchio si scaldano molto quando si usa il programma Braise (Brasatura). Fare attenzione al contatto con superfici calde e alla rimozione degli alimenti per evitare ustioni.
- 21** Prestare particolare 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.
- 22** 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.
- 23 ATTENZIONE:** Per ridurre il rischio di scosse elettriche, cuocere solo nella casseruola in dotazione o in recipienti all'interno della casseruola posta sulla griglia di cottura.
- 24** Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo del piano di lavoro durante il funzionamento.
- 25 NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 26** Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 27 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.
- 28** Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 29** Per evitare possibili danni causati dal vapore, durante l'uso, collocare l'unità lontano da pareti e mobili.
- 30 ATTENZIONE:** la casseruola e il coperchio si scaldano molto mentre l'elettrodomestico è in uso. Fare attenzione quando si toccano le superfici calde e quando si rimuovono gli alimenti per evitare ustioni.
- 31 NON** utilizzare questa unità per cucinare riso istantaneo.
- 32** Poiché le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto e il livello di emissione del calore possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.

- 33** Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere la casseruola.
- 34 NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante, sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti, e servirsi dei manici e pomelli di cui dispone l'apparecchio.
- 35** Prestare estrema attenzione quando si sposta l'elettrodomestico contenente liquidi a temperatura elevata. Un uso errato, ad esempio lo spostamento dell'unità, potrebbe provocare lesioni personali gravi, ad esempio scottature.
- 36** Quando l'unità è in funzione, dal foro presente nella parte superiore del coperchio potrebbe fuoriuscire il vapore caldo. Collocare l'unità in modo che il foro per il vapore non sia rivolto direttamente verso il cavo di alimentazione, le prese, i mobili o altri dispositivi. Le mani e il viso devono sempre rimanere a una distanza di sicurezza dal foro per il vapore.
- 37** Nella modalità SLOW COOK, tenere il coperchio **SEMPRE** chiuso.
- 38** 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.
- 39** Lasciare raffreddare l'unità prima di pulire, smontare, montare o rimuovere i componenti e prima di riporre l'apparecchio.
- 40** Se non in uso e prima della pulizia, spegnere l'unità e scollegarla dalla presa di corrente.
- 41 NON** pulire con pagliette metalliche. Frammenti di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, favorendo il rischio di scariche elettriche.
- 42** Per informazioni sulla manutenzione periodica dell'apparecchio fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione".

REGISTRA IL TUO ACQUISTO



www.ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scansiona il codice QR con un dispositivo mobile

CONSERVARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conservare lo scontrino fiscale)

Negozi in cui è stato
acquistato il prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

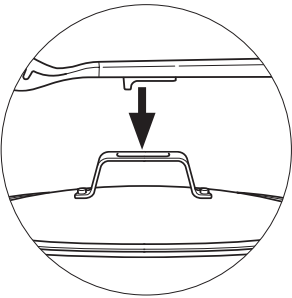
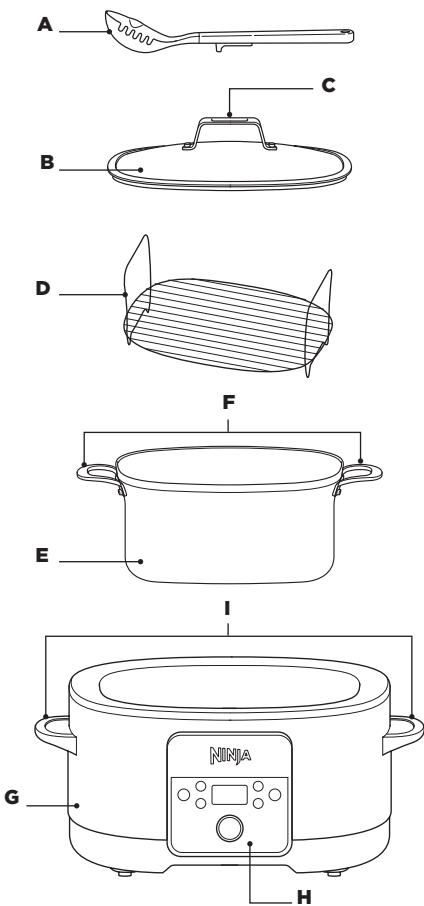
Tensione: 220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza: 1200 W

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO:

Visita il sito ninjakitchen.eu per registrare il nuovo prodotto Ninja® entro 28 giorni dall'acquisto. Verrà richiesto di fornire il nome del punto vendita, la data di acquisto, il numero di modello, il nome e l'indirizzo del cliente.

La registrazione ci permette di contattare il cliente nell'improbabile eventualità di dover comunicare un problema di sicurezza del prodotto.

- A Mestolo
- B Coperchio della casseruola di cottura
- C Manico del coperchio/Poggiamestolo
- D Griglia per cottura a vapore
- E Casseruola di cottura rimovibile
- F Manici laterali della casseruola
- G Alloggiamento di base
- H Pannello di controllo
- I Manici dell'alloggiamento di base

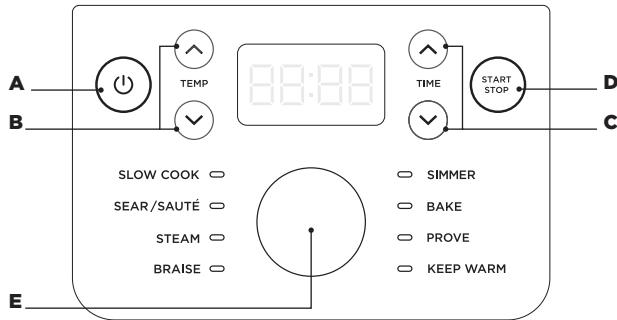


Il poggiamestolo impedisce al mestolo di toccare la superficie di lavoro e consente di riporlo comodamente sul coperchio.

Per ordinare pezzi di ricambio o parti e accessori aggiuntivi, visita il sito ninjakitchen.eu.

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 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni di funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 4 Pulire l'unità principale e il pannello di controllo con un panno umido. Non immergere **MAI** l'unità principale nell'acqua. Lavare la casseruola, il coperchio, il mestolo e la griglia con acqua calda e detersivo per i piatti, quindi asciugare accuratamente.
- 5 Si raccomanda di accendere l'unità e farla riscaldare per 10 minuti senza aggiungere alimenti. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata. Questa operazione serve a rimuovere ogni eventuale residuo di imballaggio e odori eventualmente presenti. Questa procedura è perfettamente sicura e non danneggia le prestazioni dell'unità.



TASTI DI FUNZIONAMENTO

- A** **(ACCENSIONE):** questo pulsante spegne l'unità e interrompe tutte le modalità di cottura.
- B** **FRECCHE TEMP (TEMPERATURA):** utilizzare le frecce su/giù sul lato sinistro del display per regolare la temperatura di cottura.
- C** **FRECCHE TIME (TEMPO):** utilizzare le frecce su/giù sul lato destro del display per impostare il tempo di cottura.
- D** **PULSANTE START/STOP (AVVIO/ARRESTO):** premere START per avviare la cottura. Premendo Start/Stop (Avvio/Arresto) durante la cottura si arresterà il programma di cottura.
- E** **MANOPOLA PROGRAMMI:** usare la manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata.

NOTA: Se non viene scelto nessun programma di cottura, l'apparecchio si spegne dopo 10 minuti.

PROGRAMMI DI COTTURA

- SLOW COOK (Cottura lenta):** consente di cuocere gli alimenti a basse temperature per periodi di tempo prolungati. Ideale per sformati e stufati.
- SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata):** utilizzare l'unità come un fornello per rosolare le carni e saltare le verdure.
- STEAM (Cottura a vapore):** per cuocere a vapore cibi delicati, come pesce e verdure, per un'alimentazione più salutare.
- BRAISE (Brasatura):** ideale per tagli di carne più duri; rosolare prima a fuoco vivo (con un po' di olio o burro) e poi far sobbollire a fuoco basso nel liquido di cottura.
- SIMMER (Sobbollimento):** temperatura preimpostata per far sobbollire delicatamente l'acqua o le salse a una temperatura costante.
- BAKE (Cottura al forno):** in questo programma il calore proveniente dal basso e laterale (senza ventola di convezione) cuoce alla perfezione budini rovesciati, frutta affogata, mele al forno e crème brûlée.
- PROVE (Lievitazione):** crea un ambiente ideale in cui l'impasto possa riposare e lievitare.
- KEEP WARM (Mantenimento al caldo):** riscalda o tiene al caldo i cibi cotti per lunghi periodi.

COME UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Slow Cook (Cottura lenta)

- 1 Utilizzare la manopola per selezionare SLOW COOK.
- 2 Premere le frecce TEMP per selezionare HI (alta) o LO (bassa).
- 3 Selezionare un tempo compreso tra 3 e 12 ore con incrementi di 15 minuti.

NOTA: Il tempo del programma SLOW COOK LO (Cottura lenta a bassa temperatura) può essere impostato da 6 a 12 ore. Il tempo del programma SLOW COOK HI (Cottura lenta ad alta temperatura) può essere impostato da 3 a 12 ore.

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

NOTA: L'unità si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento in modalità KEEP WARM.

Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata)

- 1 Utilizzare la manopola per selezionare il programma SEAR/SAUTÉ.
- 2 Premere le frecce TEMP per selezionare HI o LO. Il timer segnerà il tempo di cottura rimanente.

NOTA: Si consiglia di lasciare riscaldare l'unità per 5 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.

- 3 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 4 Disattivare il programma SEAR/SAUTÉ premendo il pulsante START/STOP.

NOTA: NON utilizzare utensili in metallo poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente della casseruola.

NOTA: Questa funzione può essere utilizzata sia con il coperchio che senza.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO - CONT

Steam (Cottura a vapore)

- 1 Aggiungere almeno 250 ml di acqua o brodo nella casseruola. Inserire la griglia nella pentola e disporvi gli ingredienti.
- 2 Usare la manopola per selezionare il programma STEAM.
- 3 Utilizzare le frecce TEMP per regolare il tempo di cottura da 1 minuto a 1 ora con incrementi di 1 minuto. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.
- 4 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 5 Sul display sarà visualizzato PRE a indicare che l'unità si sta preriscaldando alla temperatura selezionata.
- 6 Quando l'unità raggiunge la quantità di vapore necessaria, il display mostrerà la temperatura impostata e il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 7 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e la scritta END (Fine) lampeggerà per due volte sul display.

NOTA: Utilizzare 250 ml o più di liquido per la cottura a vapore.

Braise (Brasatura)

- 1 Cuocere gli ingredienti nella pentola seguendo le istruzioni per il programma Sear/Sauté.
- 2 Al termine, sfumare con vino o brodo.

NOTA: Per sfumare, versare 125 ml di liquido nella casseruola. Staccare i residui dal fondo della casseruola (usando un utensile di nylon, legno o silicone adatto alle superfici antiaderenti) e mescolarli al liquido di cottura.

- 3 Aggiungere il liquido di cottura e gli ingredienti rimanenti nella casseruola.
- 4 Utilizzare la manopola per selezionare il programma BRAISE. Verrà visualizzata l'impostazione di tempo predefinita 06:00.

NOTA: Per la funzione BRAISE non è possibile selezionare la temperatura. La temperatura è preimpostata a 99 °C.

- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo di cottura tra 1 e 12 ore in incrementi di 15 minuti.
- 6 Premere START/STOP per avviare la cottura. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta END per 5 minuti.

Simmer (Sobbollimento)

- 1 Utilizzare la manopola per selezionare il programma SIMMER.

NOTA: Per la funzione SIMMER non è possibile selezionare il tempo o la temperatura. La temperatura è impostata su 99 °C e il timer si azionerà da solo.

NOTA: Si consiglia di lasciare riscaldare l'unità per 5 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.

- 2 Aggiungere gli ingredienti.
- 3 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 4 Disattivare il programma SIMMER premendo il pulsante START/STOP.

NOTA: NON utilizzare utensili in metallo poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente della casseruola.

NOTA: Questa funzione può essere utilizzata sia con il coperchio che senza.

Bake (Cottura al forno)

Questo programma non utilizza una ventola di convezione, quindi è ideale per torte rovesciate e per la cottura a bagnomaria o la cottura a vapore di budini e cheesecake.

- 1 Inserire nella casseruola gli ingredienti e gli eventuali accessori consigliati.
- 2 Utilizzare la manopola per selezionare il programma BAKE. Verrà visualizzata la temperatura preimpostata.
- 3 Utilizzare le frecce TEMP per regolare la temperatura tra 120 °C e 230 °C.
- 4 Utilizzare le frecce TIME per regolare i tempi di cottura fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto o fino a 6 ore di 10 minuti.
- 5 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM, quindi inizierà il conteggio. Premere START/STOP per spegnere il programma KEEP WARM.

Prove (Lievitazione)

- 1 Mettere l'impasto nella casseruola e posizionare il coperchio.
- 2 Utilizzare la manopola per selezionare il programma PROVE. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita di 35 °C.
- 3 Usare le frecce TEMP per impostare la temperatura tra 30 °C e 40 °C con incrementi di 5 gradi.
- 4 Utilizzare le frecce TIME per regolare il tempo di lievitazione fino a 4 ore con incrementi di 5 minuti.
- 5 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 6 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e la scritta END lampeggerà per tre volte sul display.

Keep Warm (Mantenimento al caldo)

- 1 Utilizzare la manopola per selezionare il programma KEEP WARM. Non è possibile selezionare la temperatura o il tempo. Premendo START/STOP verrà terminato il programma e il timer si arresterà.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano

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

- 1 Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
- 2 Per pulire l'alloggiamento di base e il pannello di controllo, utilizzare un panno umido.
- 3 Si consiglia di lavare a mano per prolungare la durata della casseruola. Se nella casseruola di cottura sono rimasti attaccati dei residui di cibo, riempirla con dell'acqua e lasciarla in ammollo prima di procedere con il lavaggio. **NON** utilizzare spugne abrasive. Se è necessario strofinare, utilizzare un detergente non abrasivo o un detersivo liquido per i piatti con una spazzola o spugna in nylon.
- 4 La casseruola, il coperchio in vetro e il mestolo possono essere lavati in lavastoviglie. Se i residui di cibo sono attaccati a questi oggetti, utilizzare un detergente non abrasivo.
- 5 Lasciare asciugare all'aria le parti dopo ogni utilizzo.

NOTA: NON mettere mai l'unità base nella lavastoviglie e non immergerla in acqua o liquidi di altro tipo.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La mia unità non si accende.

- Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa.
- Provare a inserire il cavo in un'altra presa.
- Se necessario, controllare l'interruttore generale.

Sul display appare il messaggio di errore "ADD POT" (Aggiungi casseruola) e l'unità emette un segnale acustico.

- 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 "ADD WATER" (Aggiungi acqua).

- Il livello dell'acqua è troppo basso. Aggiungere altra acqua all'unità per continuare la cottura.

Perché il conto alla rovescia è così lento?

- È possibile che invece dei minuti siano state impostate le ore. Quando viene impostato, sul display il tempo viene visualizzato come HH:MM e aumenta o diminuisce in incrementi di un minuto.

L'unità esegue un conteggio del tempo invece del conto alla rovescia.

- Il programma Slow Cook è terminato e l'unità si trova in modalità Keep Warm.

"E1", "E2"

- L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655. Per consentirci di offrirvi una migliore assistenza, registra il tuo prodotto online all'indirizzo ninjakitchen.eu/register-guarantee e tienilo a portata di mano quando ci contatti.

Perché l'unità si è spenta?

- Se non si sceglie un programma di cottura entro 10 minuti dall'accensione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

CONSIGLI UTILI

- 1 La casseruola di cottura rimovibile è adatta a temperature fino a 240 °C.
- 2 Utilizzare la funzione KEEP WARM per mantenere gli alimenti al caldo dopo la cottura.
- 3 Non rimuovere il coperchio durante la cottura.
- 4 La casseruola **NON** può essere utilizzata sul piano cottura.
- 5 Si consiglia di lavare la casseruola a mano.
- 6 Il coperchio in vetro può essere lavato in lavastoviglie.
- 7 Il mestolo può essere lavato in lavastoviglie.
- 8 Il tempo di preriscaldamento varia a seconda della quantità e della temperatura degli ingredienti.
- 9 Utilizzare **SEMPRE** guanti da forno per rimuovere la casseruola di cottura dall'unità base.
- 10 Utilizzare **SEMPRE** guanti da forno per rimuovere il coperchio dalla casseruola.
- 11 Conservare gli alimenti in eccesso in contenitori sigillati e adatti al congelamento.

GARANZIA DEL PRODUTTORE

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Acquistando un prodotto in Europa, l'utente beneficia dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("diritti di legge"). Il cliente può far valere tali diritti nei confronti del proprio rivenditore. Tuttavia, Shark® ripone una tale fiducia nella qualità dei propri prodotti da offrire al cliente una garanzia del produttore supplementare della durata di due anni. Questi termini e condizioni riguardano esclusivamente la garanzia del produttore, lasciando inalterati i diritti di legge del cliente.

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

Garanzie Ninja®

Un prodotto Ninja è un vero investimento che deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia fornita è un aspetto importante e riflette la fiducia che il produttore ripone nella qualità del proprio prodotto e del processo di produzione.

Ogni prodotto Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito ninjakitchen.eu

Come devo fare per registrare la mia Garanzia Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, avrai bisogno delle seguenti informazioni relative al tuo prodotto:

- Data di acquisto dell'unità (scontrino fiscale o bolla di consegna).

Per la registrazione online visita il sito ninjakitchen.eu

IMPORTANTE:

- La garanzia copre il prodotto solo a partire dalla data di acquisto.
- Conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Se si desidera far uso della propria garanzia, sarà necessario lo scontrino fiscale per verificare che le informazioni fornite siano corrette. Qualora non sia possibile fornire uno scontrino fiscale valido, la garanzia può essere invalidata.

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

Registrando la garanzia, il cliente metterà a disposizione dell'azienda i propri dati per eventuali necessità di contatto e assistenza. L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità dell'unità Ninja e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja®. Registrando la garanzia online, il cliente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati da parte di Ninja.

Che durata ha la garanzia dei nuovi prodotti Ninja?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, i prodotti Ninja sono garantiti per un totale di due anni.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera. La garanzia Ninja va ad aggiungersi ai diritti legali dell'utente come consumatore.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

- Normale usura e rottura delle parti soggette a usura (come gli accessori). Le parti di ricambio possono essere acquistate sul sito ninjakitchen.eu

Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.

- Danni causati da manutenzione non autorizzata da Ninja.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono sviluppati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il tuo prodotto. È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutte le apparecchiature Ninja sul sito ninjakitchen.eu

Si ricorda che l'uso di ricambi non originali Ninja rende nulla la garanzia del produttore.

VISITA IL NOSTRO SITO:
ninjakitchen.eu

Oppure seguici su una delle nostre pagine social:



REGISTRA IL TUO ACQUISTO



www.ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scansiona il codice QR con il tuo smartphone

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



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



NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER
MC1001EU INSTRUCTIES



NERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

UITSluitend voor huishoudelijk gebruik • lees voor gebruik alle instructies



Lees en bekijk de instructies om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geef de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.



Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

WAARSCHUWING

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de volgende genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

- 1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 2 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken en instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 3 Plaats het apparaat **NIET** op hete oppervlakken, in de buurt van een gaspit of elektrische kookpit, in een verwarmde oven of op een kookplaat.
- 4 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. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan.
- 5 Eten morsen 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.
- 6 Gebruik de multicooker **NIET** in water of onder stromend water.
- 7 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de kookpan is geïnstalleerd.
- 8 Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u de multicooker **NIET** in water onderdompelen of in een andere vloeistof. Als de behuizing in de vloeistof valt, haal het snoer dan direct uit het stopcontact. Raak de vloeistof **NIET** aan.
- 9 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.
- 10 Als de verwijderbare kookpan leeg is, verhit hem dan **NIET** langer dan 10 minuten. Hierdoor kan het kookoppervlak beschadigen.
- 11 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 12 Houd u **ALTIJD** aan de maximum en minimum hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.
- 13 Let erop dat het eten niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Plaats **NIET** te veel eten in de kookpan. 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.
- 14 Gebruik **NOOIT** de SLOW COOK-instelling zonder eten en vocht in de verwijderbare kookpan.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de volgende genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

- 15 WAARSCHUWING:** Een verhitte pan kan het aanrecht of de tafel beschadigen. Als u de hete pan uit de multicooker haalt, zet hem dan **NIET** direct op een onbeschermde oppervlak. Zet de hete kookpan **ALTIJD** op een standaard of een rek.
- 16** De basis, de uitneembare kookpan en de glazen deksel worden extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd hete stoom en lucht als u de uitneembare kookpan en de glazen deksel van de basis haalt. Plaats de lade of plaat **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
- 17** Til het deksel **ALLEEN** op aan de handgreep aan de voorkant van het apparaat. Til het deksel **NIET** aan de zijkanten op waar kokend stoom vrijkomt.
- 18 WAARSCHUWING:** Bij Aanbraden/Sauteren bereikt uw apparaat hoge temperaturen. Als er geen toezicht is, dan kan het eten verbranden bij deze instelling. Wees voorzichtig bij het aanraken van de hete oppervlakken en bij het verwijderen van eten om brandwonden te voorkomen. Gebruik het deksel niet en laat de cooker niet onbewaakt achter als u de functie Aanbraden/Sauteren gebruikt.
- 19** Vermijd plotseling temperatuurveranderingen, zoals koud eten in een verwarmde pan doen.
- 20 LET OP:** De kookpan en deksel worden erg heet als u de functie Smoren gebruikt. Wees voorzichtig bij het aanraken van de hete oppervlakken en bij het verwijderen van eten om brandwonden te voorkomen.
- 21** Voorzichtigheid is geboden bij het aanbraden van vlees en sauteren. Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwijderbare kookpan, vooral bij het toevoegen van nieuwe ingrediënten, aangezien hete olie kan spetteren.
- 22** Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 23 LET OP:** Kook alleen in de meegeleverde pan of in houders die op het kookrek in de meegeleverde pan worden geplaatst om het risico op een elektrische schok te beperken.
- 24** 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.
- 25** Gebruik het apparaat **NIET** als 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.
- 26** Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 27** Gebruik **GEEN** accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats **GEEN** accessoires in een magnetron, broodrooster, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 28** Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- 29** Plaats het apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van muren en kastjes om schade door stoom te vermijden.
- 30 WAARSCHUWING:** De kookpan en deksel worden erg heet als het apparaat in gebruik is. Wees voorzichtig bij het aanraken van de hete oppervlakken en bij het verwijderen van eten om brandwonden te voorkomen.
- 31** Gebruik dit apparaat **NIET** om snelkookrijst te bereiden.
- 32** Stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties en warmteafgifte van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw eten op de aanbevolen temperatuur bereid is.

- 33** Haal direct de stekker uit het stopcontact als er zwarte rook uit het apparaat komt en wacht tot er geen rook meer uitkomt voordat u de kookpan verwijderd.
- 34** 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.
- 35** U moet extreem voorzichtig zijn bij het verplaatsen van een apparaat dat hete vloeistoffen bevat. Verkeerd gebruik, inclusief het verplaatsen van de pan, kan verwondingen zoals ernstige brandwonden veroorzaken.
- 36** Als het apparaat in werking is, kan er hete lucht vrijkomen via het stoomgat in het deksel. Plaats het apparaat zo, dat het stoomgat niet gericht is op het snoer, stopcontacten, keukenkastjes of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het stoomgat.
- 37** Als u de SLOW COOK-instelling gebruikt, hou het deksel dan **ALTIJD** gesloten.
- 38** De verwijderbare kookpan kan extreem zwaar zijn als hij gevuld is met ingrediënten. Wees voorzichtig bij het optillen van de pan van de basis.
- 39** Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijderd of het opbergt.
- 40** Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- 41** **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsje kunnen afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op een elektrische schok ontstaat.
- 42** Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

REGISTREER UW AANKOOP



 ninjakitchen.eu

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____
 Serienummer: _____
 Datum van aankoop: _____
 (Bewaar bon)
 Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

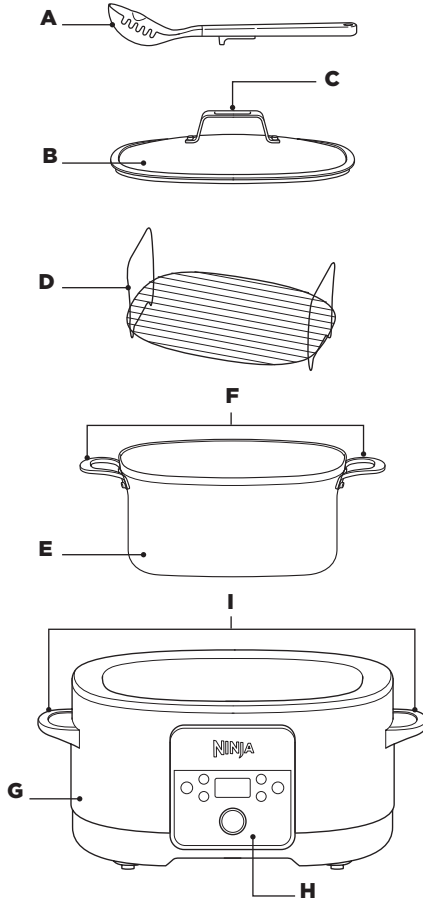
Spanning: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Vermogen: 1200W

PRODUCTREGISTRATIE:

Ga naar ninjakitchen.eu om uw nieuwe Ninja®-product binnen 28 dagen na aankoop te registreren. U wordt gevraagd de naam van de winkel, de aankoopdatum en het modelnummer in te vullen samen met uw naam en adres.

De registratie stelt ons in staat om contact met u op te nemen in het geval van een productveiligheidsmededeling.

- A Opscheplepel
- B Kookpandeksel
- C Handgreep deksel/Steuntje opscheplepel
- D Stoomrek
- E Verwijderbare kookpan
- F Handgrepen zijkant verwijderbare kookpan
- G Basis cooker
- H Bedieningspaneel
- I Handvatten basis cooker

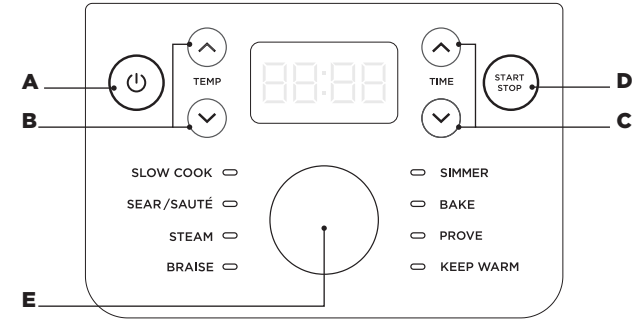


Steuntje voor de lepel voorkomt dat de lepel het werkblad raakt en zorgt dat hij netjes op het deksel kan worden gelegd.

Bezoek ninjakitchen.eu om vervangende of aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal 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'.
- Haal alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- Veeg de hoofdteenheid en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen. **NOOIT** de hoofdunit in water onderdompelen. Was de kookpan, het kookpandeksel, de opscheplepel en het stoomrek met warm water en zeep en droog grondig af.
- We raden aan het apparaat aan te zetten en 10 minuten te laten werken zonder eten toe te voegen. Zorg dat de ruimte goed geventileerd is. Hierdoor worden eventuele verpakkingsresten en geursporen verwijderd. Dit is volledig veilig en onschadelijk voor de prestaties van de cooker.



BEDIENINGSKNOPPEN

- A (POWER):** Met deze knop kan het apparaat uit worden gezet en alle kookstanden worden gestopt.
- B TEMPERATUURPIJLEN:** Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om de kooktemperatuur aan te passen.
- C TIJDPIJLEN:** Gebruik de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd aan te passen.
- D START/STOP-KNOP:** Druk op START om te beginnen met koken. Op Start/Stop drukken tijdens het koken stopt de kookfunctie.
- E DRAAIKNOP FUNCTIES:** Draai aan de draaiknop om een kookfunctie te kiezen.

OPMERKING: Als er geen kookfunctie is gekozen, dan gaat het apparaat na 10 minuten uit.

KOOKFUNCTIES

- SLOW COOK:** Bereid uw eten voor een langere periode op een lagere temperatuur. Ideaal voor een stoofgerecht, chili of stampot.
- AANBRADEN/SAUTEREN:** Gebruik het apparaat als kookplaat voor het aanbraden van vlees en het sauteren van groenten.
- STOMEN:** Kook delicaat eten zoals vis en groente langzaam en met stoom voor een gezondere bereiding.
- SMOREN:** Bereid hardere stukken vlees door ze te garen op hoge temperatuur (met een beetje olie of boter) en door ze vervolgens te smoren in een vloeistof op een lage temperatuur.
- SUDDEREN:** Stel de temperatuur van te voren in om water en sauzen te laten sudderen op een consistente temperatuur.
- BAKKEN:** Doordat er alleen hitte vanaf de onder- en zijkant komt (geen opstijgende warmte) is deze functie het best voor tarte tatins, gepocheerd fruit, gebakken appels en eierpudding.
- RIJZEN:** Creëer een omgeving waar het deeg kan rusten en rijzen.
- WARM HOUDEN:** Verwarm eten dat al eerder is verwarmd opnieuw op of hou het een langere tijd warm.

DE COOKER GEBRUIKEN

Slow Cook

- Gebruik de draaiknop om SLOW COOK te kiezen.
- Druk op de TEMP-pijlen om HI (hoog) of LO (laag) te kiezen.
- Kies een tijd tussen 3 en 12 uur in stappen van 15 minuten.

OPMERKING: De langzame kooktijdinstelling kan worden aangepast tussen 6 en 12 uur. De SLOW COOK HI kan worden ingesteld tussen 3 en 12 uur.

- Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen. Het schakelt automatisch over naar de Warm houden-stand en begint op te tellen. Druk op START/STOP om WARM HOUDEN uit te schakelen.

OPMERKING: Het apparaat gaat automatisch uit na 12 uur op WARM HOUDEN.

Aanbraden/sauteren

- Gebruik de draaiknop om AANBRADEN/SAUTEREN te kiezen.
- Druk op de TEMP-pijlen om HI (hoog) of LO (laag) te kiezen. De timer gaat optellen om de kooktijd bij te houden.

OPMERKING: Wij raden aan het apparaat 5 minuten te laten opwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt.

- Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- Druk op START/STOP om de AANBRADEN/SAUTEREN-FUNCTIE uit te schakelen.

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

OPMERKING: U kunt deze functie gebruiken met of zonder deksel op de pan.

DE COOKER GEBRUIKEN – VERVOLG

Stomen

- 1 Voeg minstens 250 ml water of bouillon toe aan de pan. Plaats het rek in de pan en plaats de ingrediënten op het rek.
- 2 Gebruik de draaiknop om STOMEN te kiezen.
- 3 Gebruik de TIME-pijlen om de kooktijd met stappen van 1 minuut in te stellen tussen 1 minuut en 1 uur. De vooraf ingestelde tijd is 10 minuten.
- 4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- 5 Het display toont PrE, wat aangeeft dat het apparaat aan het voorverwarmen is tot de geselecteerde temperatuur.
- 6 Als het apparaat het juiste stoomniveau heeft bereikt, laat het display de ingestelde temperatuur zien en begint de timer af te tellen.
- 7 Als de kooktijd op 0 staat, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.

OPMERKING: Gebruik 250 ml of meer vocht als u gaat stomen.

Smoren

- 1 Braad ingrediënten in de pan aan met behulp van de Aanbraden/Sauteren-instructies.
- 2 Blus vervolgens af met wijn of bouillon.

OPMERKING: Om te blussen schenkt u 125 ml vocht in de pan. Schraap bruine delen van de bodem van de pan (met behulp van een nylon, houten of siliconen hulpmiddel dat geschikt is voor anti-aanbakoppervlakken), en meng met het kookvocht.

- 3 Voeg het resterende kookvocht en de ingrediënten toe aan de pan.
- 4 Draai aan de knop en kies SMOREN. De standaard-temperatuurinstelling van 6.00 wordt op het display weergegeven.

OPMERKING: Er is geen variabele temperatuurselectie voor de functie SMOREN. De temperatuur is vooraf ingesteld op 99°C.

- 5 Gebruik de TIJD-pijlen om de kooktijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur.
- 6 Druk op START/STOP om te beginnen met koken. Als de kooktijd op 0 staat, geeft het apparaat een pieptoon en staat er 5 minuten lang "End" op het display.

Sudder

- 1 Gebruik de draaiknop om SUDDEREN te kiezen.

OPMERKING: Er is geen variabele tijd- of temperatuurselectie voor de functie SUDDEREN. De temperatuur is ingesteld op 99°C. Timer begint met optellen.

OPMERKING: Wij raden aan het apparaat 5 minuten te laten opwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt.

- 2 Ingrediënten toevoegen.
- 3 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- 4 Druk op START/STOP om de functie SUDDEREN uit te schakelen.

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

OPMERKING: U kunt deze functie gebruiken met of zonder deksel op de pan.

Bakken

Dit product heeft geen heteluchtventilator, dus is het geschikt voor tarte tatin, als het au bain marie gebruikt wordt, of voor gestoomde puddings en cheesecakes.

- 1 Plaats de ingrediënten en aanbevolen accessoires in de pan.
- 2 Draai aan de knop en kies BAKKEN. De standaard-temperatuur wordt weergegeven.
- 3 Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur in te stellen tussen 120°C en 230°C.
- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de kooktijd in stappen van 1 minuut in te stellen op maximaal 1 uur of in stappen van 10 minuten op maximaal 6 uur.
- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- 6 Als de kooktijd op 0 staat, geeft het apparaat een pieptoon. Het schakelt automatisch over naar de Warm houden-stand en begint met optellen. Druk op START/STOP om WARM HOUDEN uit te schakelen.

Rijzen

- 1 Plaats het deeg in de pan en leg het deksel erop.
- 2 Draai de draaiknop om RIJZEN te kiezen. De standaard-temperatuurinstelling van 35°C verschijnt op het display.
- 3 Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur met stappen van 5 graden in te stellen tussen 30°C en 40°C.
- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd van het rijzen met stappen van 5 minuten in te stellen tot 4 uur.
- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- 6 Als de kooktijd op 0 staat, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er drie keer "end" op het display.

Warm houden

- 1 Gebruik de draaiknop om WARM HOUDEN te kiezen. Er is geen temperatuur of tijdsselectie. De tijd begint met optellen totdat u op START/STOP drukt om het programma te eindigen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Afwasmachine en afwassen met de hand

Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

- 1 Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt.
- 2 Maak de cookerbasis en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen.
- 3 Met de hand afwassen wordt aanbevolen om de levensduur van de kookpan te verlengen. Vul de pan met water en laat weken als er eten is aangekoekt in de kookpan. Gebruik **GEEN** pannenspons. Gebruik als dat nodig is voor het schrobben een niet schurende reiniger of afwasmiddel met een nylon spons of borstel.
- 4 De kookpan, glazen deksel en opscheplepel kunnen in de afwasmachine. Als er etensresten vastgekoekt zijn aan deze voorwerpen, gebruik dan een niet-schurend reinigingsmiddel.
- 5 Alle onderdelen na ieder gebruik aan de lucht laten drogen.

OPMERKING: Plaats het apparaat **NOOIT** in de afwasmachine en dompel het nooit onder in water of een andere vloeistof.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Het apparaat gaat niet aan.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Probeer het snoer in een ander stopcontact te steken.
- Schakel de aardlekschakelaar zo nodig opnieuw in.

De foutmelding "PAN TOEVOEGEN" verschijnt op het display en het apparaat geeft een pieptoon.

- De kookpan bevindt zich niet in de basis. De kookpan is vereist voor alle functies.

De foutmelding "WATER TOEVOEGEN" verschijnt op het display.

- Het waterniveau is te laag. Voeg meer water toe aan het apparaat om door te gaan.

Waarom telt de tijd zo langzaam af?

- Misschien is de tijd ingesteld op uren in plaats van minuten. Bij het instellen van de tijd verschijnt er HH:MM op het display en de tijd vermindert/vermeerdert in stappen van minuten.

Het apparaat telt op in plaats van af.

- De Slow Cook-cyclus is voltooid en het apparaat staat in de Warm houden-stand.

"E1", "E2"

- Het apparaat werkt niet goed. Neem contact op met de klantenservice: 0800 - 862 0453. Om u beter van dienst te zijn, vragen we u uw product online te registreren op ninjakitchen.eu, en te zorgen dat u het product bij de hand hebt als u belt.

Waarom is mijn apparaat uitgegaan?

- Als een kookfunctie niet binnen 10 minuten na het inschakelen van het apparaat gekozen wordt, dan gaat hij automatisch uit.

NUTTIGE TIPS

- 1 De verwijderbare kookpan is ovenbestendig tot 240°C.
- 2 Gebruik WARM HOUDEN om eten na het koken te bewaren op een warme en veilige temperatuur.
- 3 Verwijder het deksel niet tijdens een kookcyclus.
- 4 De kookpan is **NIET** kookplaatbestendig.
- 5 We adviseren u om de kookpan met de hand af te wassen zodat hij langer meegaat.
- 6 Het glazen deksel kan in de afwasmachine.
- 7 De opscheplepel kan in de afwasmachine.
- 8 De tijd om voor te verwarmen varieert afhankelijk van de hoeveelheid en de temperatuur van de ingrediënten.
- 9 Gebruik **ALTIJD** ovenhandschoenen als u de kookpan uit de basis haalt.
- 10 Gebruik **ALTIJD** ovenhandschoenen als u het glazen deksel van de kookpan haalt.
- 11 Bewaar resten in vriezerbestendige bakken die goed afsluitbaar zijn.

FABRIEKSGARANTIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als een consument een product in Europa koopt, dan kan hij aanspraak maken op de wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw “wettelijke rechten”). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Shark® hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij u een extra fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven onaangetast.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van onze garantie. Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hen.

Ninja®-garanties

Uw Ninja-apparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe product moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is belangrijk om goed te bekijken en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

Ieder product van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt ook online ondersteuning op ninjakitchen.eu

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

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

- Datum van aankoop van het apparaat (aankoopbewijs).

Ga om online te registreren naar ninjakitchen.eu

BELANGRIJK:

- De garantie dekt uw product vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij uw aankoopbewijs nodig om te controleren of de door u verstrekte informatie aan ons correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, kan uw garantie vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn gratis Ninja-garantie?

Als u uw garantie registreert, hebben wij uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen. U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u alles uit uw Ninja-apparaat kunt halen en u zult op de hoogte worden gehouden over nieuwe Ninja®-technologieën en productlanceringen. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Hoelang krijg ik garantie op een nieuw product van Ninja?

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

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar eigen goeddunken van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid. De garantie van Ninja is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

- Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires). Reserveonderdelen zijn verkrijgbaar op ninjakitchen.eu
- Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.
- Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-product hebben ontworpen. Op www.ninjakitchen.eu

kunt u een groot aantal Ninja-onderdelen, reserveonderdelen en accessoires vinden voor alle Ninja-machines. Het gebruik van onderdelen die niet van Ninja zijn wordt mogelijk niet gedekt door uw garantie.

BEZOEK ONS ONLINE OP:
ninjakitchen.eu

Of volg ons op een van onze socialemediapagina's:



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

OPMERKING: Bewaar deze handleiding. Ter toekomstige raadpleging bewaren.



Deze markering geeft aan dat dit product niet bij het overige huisvuil mag worden weggegooid. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens door ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, moet u het afval op een verantwoordelijke manier recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen kunt u gebruikmaken van het retour- en inzamelsysteem of contact opnemen met de winkelier waar u dit product heeft gekocht. Zij kunnen dit product milieuvriendelijk laten recyclen.



NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER

MC1001EU INSTRUKSJONER



NORSK

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK



Les og gå gjennom instruksjonene for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.



Unngå kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

⚠ ADVARSEL

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Bruk ikke dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

- 1 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
- 2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 3 **IKKE** sett enheten på varme overflater, i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller på en platetopp.
- 4 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. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.
- 5 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. **IKKE** la ledningen henge over kjøkkenbenk- eller bordkanter, eller plasser apparatet på eller nær varme overflater, en varm gass- eller elektrisk ovn eller i en oppvarmet ovn.
- 6 **IKKE** bruk multikokeren i vann eller under rennende vann.
- 7 **IKKE** bruk apparatet uten at gryten sitter på plass.
- 8 For å beskytte mot fare for elektrisk støt må du ikke senke multikokeren i vann eller annen væske. Hvis apparatet faller i vann må du koble fra strømfedningen umiddelbart. **IKKE** putt hendene i væsken.
- 9 Før du setter den avtakbare gryten ned i basen, sørg for at gryten og basen er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.
- 10 Når den avtakbare gryten er tom, skal den **IKKE** varmes opp i mer enn 10 minutter. Dette kan skade overflaten.
- 11 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.
- 12 **ALLTID** følg angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.
- 13 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll gryten. For mye mat i enheten kan forårsake skader på personer eller gjenstander eller gjøre apparatet utrygt å bruke.
- 14 **ALDRI** bruk SLOW COOK-innstillingen uten mat og væske i den avtakbare gryten.
- 15 **FORSIKTIG:** En oppvarmet gryte kan skade benkeplater eller bord. Når du fjerner den varme gryten fra multikokeren, må du **IKKE** sette den direkte på en ubeskyttet overflate. Sett **ALLTID** den varme gryten på et gryteunderlag eller en rist.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

⚠ ADVARSEL

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Bruk ikke dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

- 16** Baseenheten, den avtakbare gryten og glasslokket blir ekstremt varme under matlagingsprosessen. Unngå varm damp og luft når du fjerner den avtakbare gryten og glasslokket fra baseenheten. Sett dem **ALLTID** på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter tilberedning.
- 17** Lokket må **KUN** løftes fra håndtaket foran på apparatet. **IKKE** løft lokket fra sideområdet, da skåldende damp vil bli sluppet ut.
- 18** **FORSIKTIG:** Sear/Sauté (Bruning/sautéring) når høye temperaturer. Hvis den ikke overvåkes, kan maten brenne seg på denne innstillingen. Vær forsiktig når du berører varme overflater og når du tar ut mat for å unngå brannskader. Ikke bruk lokket og ikke la komfyren være uten tilsyn mens du bruker Sear/Sauté.
- 19** Unngå plutselige temperaturendringer, for eksempel å legge nedkjølt mat i en oppvarmet gryte.
- 20** **FORSIKTIG:** Gryten og lokket blir veldig varme mens du bruker Braise (Brasere). Vær forsiktig når du berører varme overflater og når du tar ut mat for å unngå brannskader.
- 21** Vær forsiktig når du steker kjøtt og sauterer. Hold hendene og ansiktet unna den avtakbare gryten, spesielt når du tilsetter nye ingredienser, siden den varme oljen kan sprute.
- 22** 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.
- 23** **FORSIKTIG:** For å redusere risikoen for elektrisk støt, lag kun mat i gryten som følger med eller i beholdere plassert på risten i den medfølgende gryten.
- 24** Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 25** **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 26** **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.
- 27** **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt av eller solgt av SharkNinja. **IKKE** sett tilbehøret i mikrobølgeovner, brødrister, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller utendørsgrill. Bruken av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
- 28** Sørg for at det er minst 15 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luftsirkulasjon.
- 29** Plasser apparatet i avstand fra vegger og skap under bruk for å unngå potensiell dampskade.
- 30** **FORSIKTIG:** Gryten og lokket blir veldig varme under matlagingen. Vær forsiktig når du berører varme overflater og når du tar ut mat for å unngå brannskader.
- 31** **IKKE** bruk dette apparatet til å tilberede hurtigris.
- 32** 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.
- 33** Dersom apparatet avgir svart røyk, må du koble det fra omgående og vente til røyken forsvinner før du fjerner gryten.
- 34** **IKKE** berør varme overflater. Enhetens 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.

- 35** Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varme væsker. Upassende bruk, herunder flytting av gryten, kan føre til personskade, som alvorlige brannskader.
- 36** Når enheten er i drift, kan varm damp slippes ut via damphullet på toppen av lokket. Plasser enheten slik at damphullet ikke står rettet mot strømkontakter, skap eller andre apparater. Hold hender og ansikt i trygg avstand fra damphullet.
- 37** Ved bruk av SLOW COOK-innstillingen, må lokket **ALLTID** holdes lukket.
- 38** Den avtakbare gryten kan være svært tung når den er fylt med ingredienser. Vær forsiktig når du løfter gryten fra baseenheten.
- 39** La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.
- 40** Når apparatet ikke er i bruk, slå det av og trekk ut støpselet for å koble det fra.
- 41** **IKKE** rengjør med metallbaserte skureskrubber. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
- 42** Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.

REGISTRER KJØPET DITT



ninjakitchen.eu



Skann QR-koden med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____

(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du kjøpte enheten: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Effekt: 1200 W

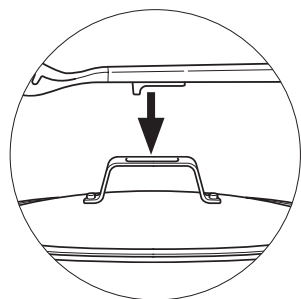
PRODUKTREGISTRERING:

Gå til ninjakitchen.eu for å registrere ditt nye Ninja®-produkt innen 28 dager etter kjøpet. Du vil bli bedt om å oppgi butikknavn, kjøpsdato og modellnummer samt navn og adresse.

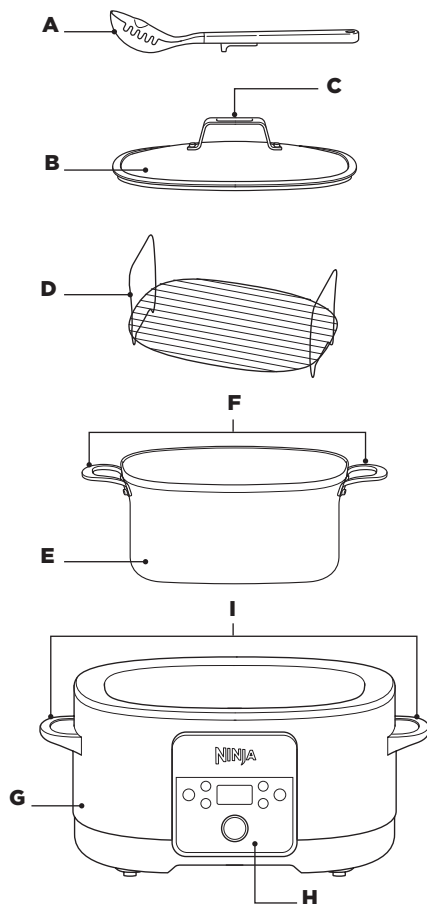
Hvis du registrerer deg, kan vi kontakte deg ved et eventuelt varsel om produktsikkerhet.

DELER

- A** Øse
- B** Grytelokk
- C** Håndtak til lokk/holder til øsen
- D** Damprist
- E** Avtakbar gryte
- F** Sidehåndtak til avtakbare gryte
- G** Grytesokkel
- H** Kontrollpanell
- I** Håndtak til grytesokkel



Verktøyholder forhindrer øsen i å berøre arbeidsoverflaten ved å oppbevare den pent på lokket.

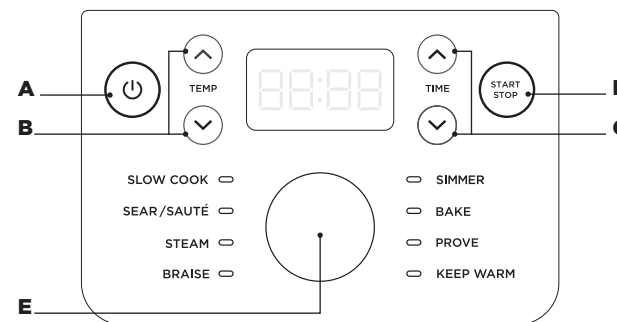


For å bestille reservedeler, ekstradelar eller tilbehør, gå til ninjakitchen.eu.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1 Fjern og kast all emballasje og teip fra enheten. Noen klistremerker på apparatet skal beholdes permanent, **BARE** fjern klistremerker merket med «peel here» (riv her).
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Sørg for at det er minst 15 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luft sirkulasjon.
- 4 Rengjør grytesokkelen og kontrollpanelet med en fuktig klut. Senk **ALDRI** grytesokkelen ned i vann. Vask gryten, grytelokket, øsen og dampristen i varmt såpevann og tørk deretter grundig.
- 5 Vi anbefaler å slå på enheten og kjøre den i 10 minutter uten å tilsette mat. Sørg for at området er godt ventilert. Dette fjerner eventuelle rester av emballasje og luktspor som kan være til stede. Dette er helt trygt og ikke skadelig for enhetens ytelse.

BLI KJENT MED ENHETEN



DRIFTSKNAPPER

- A** **(STRØM AV/PÅ):** Denne knappen slår enheten av og stanser alle matlagingsmoduser.
- B** **TEMPERATUR:** Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å justere temperaturen.
- C** **TID-PILER:** Bruk pilene opp/ned til høyre for displayet for å justere tilberedningstiden.
- D** **START/STOPP:** Trykk på START for å begynne tilberedningen. Hvis du trykker på START/STOP under en kokesyklus, stopper kokefunksjonen.
- E** **FUNKSJONSSKIVE:** Bruk hjulet for å velge type tilberedning.

MERK: Hvis ingen tilberedningsfunksjon er valgt, vil enheten slå seg av etter 10 minutter.

MATLAGINGSFUNKSJONER

SLOW COOK (langsom tilberedning): Tilbered maten ved lavere temperatur over lengre tid. Ideelt til gryteretter, chili og lapskaus.

SEAR/SAUTÉ (bruning/sautéring): Bruk apparatet som stekeplate til bruning av kjøtt og sautering av grønnsaker.

STEAM (damping): Forsiktig tilbered delikat mat, som fisk og grønnsaker, med damp for en sunnere måte å lage mat på.

BRAISE (brasere): Forvandle tøffere kjøttstykker ved først å brune på høy varme (med litt olje eller smør) og deretter småkoke i væske på lav varme.

SIMMER (småkoke): Forhåndsinnstilt temperatur til å koke vann eller sauser forsiktig ved en jevn temperatur.

BAKE: Kun under- og sidevarme (ingen varmluftsvifte) betyr at denne funksjonen er best for opp-ned-kaker, posjert frukt, bakte epler og eggekrem.

PROVE (heve): Skap et miljø der deigen kan hvile og heve seg.

KEEP WARM (holde varm): Varm opp eller hold tilberedt mat varm i lengre perioder.

SLIK BRUKER DU ENHETEN

Slow Cook (langsom tilberedning)

- 1 Bruk hjulet til å velge SLOW COOK.
- 2 Trykk på TEMP-pilene for å velge HI eller LO.
- 3 Velg en tid mellom 3 og 12 timer i intervaller på 15 minutter.

MERK: SLOW COOK LO-tiden kan justeres mellom 6 og 12 timer. SLOW COOK HI-tiden kan justeres mellom 3 og 12 timer.

- 4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
- 5 Når nedtellingen når null, piper enheten og bytter automatisk til KEEP WARM, før den begynner å telle oppover. Trykk på START/STOPP for å slå av KEEP WARM.

MERK: Enheten vil automatisk slå seg av etter 12 timer på KEEP WARM.

Sear/Sauté (bruning/sautéring)

- 1 Bruk hjulet til å velge SEAR/SAUTÉ.
- 2 Trykk på TEMP-pilene for å velge HI (høy) eller LO (lav) temperatur. Timeren vil telle opp for å holde styr på tilberedningstiden.

MERK: Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter i maten.

- 3 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
- 4 Trykk på START/STOP for å slå av SEAR/SAUTÉ-funksjonen.

MERK: IKKE bruk kjøkkenredskaper av metall, da disse skraper opp grytens teflonbelegg.

MERK: Du kan bruke denne funksjonen med eller uten lokk på gryten.

SLIK BRUKER DU ENHETEN - FORTS

Steam

- 1 Tilsett minst 250 ml vann eller kraft i gryten. Legg risen i gryten og legg ingrediensene på risen.
- 2 Bruk hjulet til å velge STEAM.
- 3 Bruk TIME-pilene for å justere tilberedningstiden i 1 minutt intervaller mellom 1 minutt og 1 time. Den forhåndsinnstilte tiden er 10 minutter.
- 4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
- 5 Displayet vil vise PrE, som indikerer at enheten forvarmes til valgt temperatur.
- 6 Når apparatet når riktig dampnivå, vil displayet vise den angitte temperaturen, og klokken begynner å telle ned.
- 7 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «END» vil blinke to ganger på displayet.

MERK: Bruk 250 ml eller mer væske når du damper.

Braise

- 1 Brun ingrediensene i gryten ved å bruke Sear/Sauté-instruksjonene.
- 2 Når den er ferdig, deglaserer du med vin eller kraft.

MERK: For å deglasere, hell 125 ml væske i gryten. Skrap brune biter fra bunnen av gryten (bruk et redskap av nylon, tre eller silikon som er egnet for nonstick-overflater), og bland inn i væsken.

- 3 Tilsett resten av væsken og ingrediensene i gryten.
- 4 Vri på hjulet for å velge BRAISE. Standardtiden 06:00 vises på displayet.

MERK: Det er ingen variabel temperaturvalg for BRAISE-funksjonen. Temperaturen er forhåndsinnstilt til 99 °C.

- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på 15 minutter, fra 1 til 12 timer.
- 6 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen. Når tilberedningstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End» i 5 minutter.

Simmer

- 1 Bruk hjulet for å velge SIMMER.

MERK: Det er ingen variabel tids- eller temperaturvalg for SIMMER-funksjonen. Temperaturen er satt til 99 °C. Timeren vil begynne å telle opp.

MERK: Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter inn maten.

- 2 Tilsett ingredienser.
- 3 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
- 4 Trykk på START/STOP for å slå av SIMMER-funksjonen.

MERK: IKKE bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skraper opp grytens teflonbelegg.

MERK: Du kan bruke denne funksjonen med eller uten lokk på gryten.

Bake

Dette produktet har ingen konveksjonsvifte, så det egner seg best til opp-ned-kaker eller puddinger, som bain-marie eller til dampede puddinger og ostekaker.

- 1 Legg ingrediensene og eventuelt anbefalt tilbehør i kjelen.
- 2 Drei hjulet for å velge BAKE. Standardtemperaturen vil vises.
- 3 Bruk TEMP-pilene for å stille inn temperaturen mellom 120 °C og 230 °C.
- 4 Bruk TIME-pilene for å justere tilberedningstiden i intervaller på 1 minutt opptil 1 time eller 10-minutters trinn på opptil 6 timer.
- 5 Trykk på START/STOPP for å begynne tilberedningen.
- 6 Når nedtellingen når null, piper enheten og bytter automatisk til KEEP WARM, før den begynner å telle oppover. Trykk på START/STOP for å slå av KEEP WARM.

Prove

- 1 Legg deigen i gryten og legg lokket på toppen.
- 2 Vri på hjulet for å velge PROVE. Standard temperaturinnstilling på 35 °C vises på displayet.
- 3 Bruk TEMP-pilene til å stille inn temperaturen i trinn på 5 grader mellom 30 °C og 40 °C.
- 4 Bruk TIME-pilene for å justere hevetiden i intervaller på 5 minutter på opptil 4 timer.
- 5 Trykk på START/STOPP for å begynne tilberedningen.
- 6 Når tilberedningstiden når null, vil apparatet pipe, og «END» vil blinke tre ganger i displayet.

Keep Warm

- 1 Bruk hjulet til å velge KEEP WARM. Det er ingen temperatur- eller tidsvalg. Tiden begynner å telle til du trykker START/STOP for å avslutte programmet.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Oppvaskmaskin og håndvask

Apparatet bør rengjøres grundig etter hver bruk.

- 1 Koble enheten fra stikkkontakten før rengjøring.
- 2 Tørk av grytesokkelen og kontrollpanelet med en fuktig klut for å rengjøre dem.
- 3 Håndvask anbefales for å forlenge grytens levetid. Hvis det sitter fast matrester i gryten, fyll gryten med vann og la den stå litt før rengjøring. **IKKE** bruk skuresvamp. Hvis du må skrubbe, bruk et oppvaskmiddel uten skuremidler med en nylonsvamp eller -kost.
- 4 Gryten, glasslokket og øsen kan vaskes i oppvaskmaskinen. Hvis det sitter fast matrester på disse gjenstandene, bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel.
- 5 Lufttørk alle delene etter hver bruk.

MERK: Sett **ALDRI** hoveddelen i oppvaskmaskin eller senk den ned i vann eller andre væsker.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Enheten slår seg ikke på.

- Forsikre deg om at strømledningen er ordentlig koblet til stikkkontakten.
- Prøv å koble ledningen til en annen stikkontakt.
- Tilbakestill kretsbyteren om nødvendig.

Feilmeldingen «ADD POT» (Sett inn gryte) vises på skjermen og enheten piper.

- Gryten er ikke satt inn grytesokkelen. Gryten må brukes for alle funksjoner.

Feilmeldingen «ADD WATER» (Tilsett vann) vises på displayet.

- Vannnivået er for lavt. Tilsett mer vann for at enheten skal fortsette.

Hvorfor teller tiden ned så langsomt?

- Kanskje du har angitt timer, og ikke minutter? Når du angir tiden, vil skjermen vise TT:MM, og tiden vil telle opp/telle ned i trinn på minutter.

Apparatet teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningssyklusen Slow Cook er fullført og apparatet er i Keep Warm-modus.

«E1», «E2»

- Enheten fungerer ikke ordentlig. Ta kontakt med kundeservice på tlf. 0800 862 0453. Vi ber om at du registrer produktet ditt på nett på ninjaninjakitchen.eu, og har produktet tilgjengelig når du ringer slik at vi bedre kan hjelpe deg.

Hvorfor slo enheten min seg av?

- Hvis en tilberedningsfunksjon ikke velges innen 10 minutter etter at enheten er slått på, vil den automatisk slå seg av.

NYTTIGE TIPS

- 1 Den avtakbare gryten tåler ovn opp til 240 °C.
- 2 Bruk KEEP WARM for å holde maten på en varm og trygg temperatur etter tilberedning.
- 3 Unngå å ta av lokket under en tilberedningssyklus.
- 4 Gryten skal **IKKE** settes på komfyr eller platetopp.
- 5 Vi anbefaler å vaske gryten for hånd for at den skal vare så lenge som mulig.
- 6 Glasslokket kan vaskes i oppvaskmaskin.
- 7 Øsen kan vaskes i oppvaskmaskinen.
- 8 Forvarmingstiden vil variere avhengig av mengde og temperatur på ingrediensene.
- 9 **ALLTID** bruk grytekluter når du fjerner gryten fra baseenheten.
- 10 **ALLTID** bruk grytekluter når du tar glasslokket av gryten.
- 11 Oppbevar ekstra mat i lukkede, fryservennlige beholdere.

PRODUSENTENS GARANTI

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når en forbruker kjøper et produkt i Europa, får de fordelen av juridiske rettigheter knyttet til kvaliteten på produktet (dine lovfestede rettigheter). Du kan håndheve disse rettighetene hos forhandleren din. Hos Shark® er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir deg en ekstra produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder bare vår produsentgaranti – dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantien vår. De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem.

Ninja®-garantier

Din Ninja-enhet utgjør en vesentlig investering. Ditt nye produkt må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Hvert Ninja-produkt leveres med en garanti på kostnadsfrie deler og reparasjonsarbeid. Du finner også online-støtte på ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om produktet ditt:

- Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere online, gå til ninjakitchen.eu

VIKTIG:

- Garantien dekker enheten din kun fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, må vi ha kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Manglende evne til å fremlegge en gyldig kvittering kan føre til at garantien ugyldiggjøres.

Hva er fordelene ved å registrere Ninja-garantien min?

Etter at du har registrert garantien din, har vi personopplysningene dine tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Du kan også motta tips og råd om hvordan du best utnytter din Ninja-enhet og få oppdateringer om vår nye Ninja®-teknologi og nye lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

Hvor lenge har nye Ninja-produkter garanti?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at de nye Ninja-produktene dine er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte av en Ninja-maskin (etter Ninjas eget skjønn), inkludert alle deler og arbeid. En Ninja-garanti kommer i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av Ninja-garantien?

- Normal slitasje på bruksdeler (som for eksempel tilbehør). Erstatningsdeler er tilgjengelig for kjøp på ninjakitchen.eu
- Skade som følge av forsømmelse, feil bruk, uforsiktig bruk, unnlatelse av å utføre påkrevd vedlikehold eller skader som følge av feil håndtering under transport.
- Skade som følge av vedlikehold ikke autorisert av Ninja.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og -tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som utviklet Ninja-produktet ditt. Du finner hele utvalget av Ninja-reservedeler, erstatningsdeler og tilbehør for alle Ninja-apparater på ninjakitchen.eu

Husk at bruk av andre reservedeler enn Ninja-reservedeler kan gjøre produsentens garanti ugyldig.

BESØK OSS PÅ NETT PÅ:
ninjakitchen.eu

Eller følg oss på noen av våre sider i sosiale medier:



REGISTRER KJØPET DITT

 ninjakitchen.eu

 Skann QR-koden med en mobilenhet

MERK: Ta vare på disse instruksjonene. Behold dem for fremtidig referanse.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningssavfall. For å forhindre potensiell miljø- eller helseskade fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, bruk systemene for retur- og innsamling, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot og resirkulere produktet på en miljømessig trygg måte.

NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER

MC1001EU - INSTRUÇÕES



PORTUGUÊS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR



Leia e reveja as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.



Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras.



Apenas para utilização doméstica interior.

⚠️ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

- 1 Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- 2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, caso tenham supervisão e tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 3 **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes, perto de um queimador quente a gás ou elétrico, num forno aquecido ou sobre uma placa.
- 4 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. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser efetuadas por crianças.
- 5 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.
- 6 **NÃO** utilize o aparelho de cozinha multifunções em água ou sob água corrente.
- 7 **NÃO** utilize o aparelho sem a Panela de cozinha colocada.
- 8 Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a caixa do aparelho de cozinha multifunções em água ou em qualquer outro líquido. Se o corpo do aparelho cair dentro de um líquido, desligue imediatamente o cabo da tomada. **NÃO** coloque a mão no líquido.
- 9 Antes de colocar a Panela de cozinha amovível na base do fogão, certifique-se de que a panela e a base do fogão estão limpas e secas, limpando-as com um pano macio.
- 10 Quando a Panela de cozinha amovível está vazia, **NÃO** a aqueça durante mais de 10 minutos. Se o fizer, poderá danificar a superfície de cozedura.
- 11 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- 12 Respeite **SEMPRE** as quantidades máximas e mínimas de líquido indicadas nas instruções e nas receitas.
- 13 Evite que os alimentos entrem em contacto com os elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado a Panela de cozinha. Encher demasiado pode causar ferimentos, danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- 14 **NUNCA** utilize a definição SLOW COOK (Cozedura lenta) sem alimentos e líquidos na Panela de cozinha amovível.
- 15 **CUIDADO:** Uma panela aquecida pode danificar bancadas ou mesas. Ao retirar a panela quente do aparelho de cozinha multifunções, **NÃO** a coloque diretamente sobre qualquer superfície não protegida. Coloque **SEMPRE** a Panela de cozinha quente numa base ou numa grelha.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR

⚠️ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

- 16** A unidade de base, a Panela de cozinha amovível e a tampa de vidro ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o vapor e o ar quente ao retirar a Panela de cozinha amovível e a tampa de vidro da unidade de base. Coloque-os **SEMPRE** numa superfície resistente ao calor depois de a remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.
- 17** Levante a tampa **APENAS** pela pega da parte da frente do aparelho. **NÃO** levante a tampa pela área lateral, porque se libertará vapor escaldante.
- 18** **CUIDADO:** A função Sear/Sauté (Tostar/Saltear) atinge temperaturas elevadas. Sem monitorização, os alimentos podem queimar-se nesta definição. Tenha cuidado ao tocar em superfícies quentes e ao retirar os alimentos para evitar queimaduras. Não utilize a tampa e não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a utilizar a função Sear/Sauté (Tostar/Saltear).
- 19** Evite mudanças bruscas de temperatura, como adicionar alimentos refrigerados a uma panela aquecida.
- 20** **CUIDADO:** A Panela de cozinha e a tampa ficam muito quentes quando se utiliza a função de Refogar. Tenha cuidado ao tocar em superfícies quentes e ao retirar os alimentos para evitar queimaduras.
- 21** É necessário ter cuidado ao tostar carnes e ao saltear. Mantenha as mãos e o rosto afastados da Panela de cozinha amovível, especialmente ao adicionar novos ingredientes, pois pode haver salpicos de óleo quente.
- 22** Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 23** **CUIDADO:** Para reduzir o risco de choque elétrico, cozinhe apenas na panela fornecida ou em recipientes colocados na grelha de cozedura na panela fornecida.
- 24** Destina-se apenas a utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 25** **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.
- 26** Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 27** **NÃO** utilize acessórios não recomendados ou que não sejam vendidos pela SharkNinja. **NÃO** coloque acessórios num micro-ondas, torradeira, forno de convecção ou convencional ou sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- 28** Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm (6 pol) por cima e redor de todos os lados para circulação de ar adequada.
- 29** Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque o aparelho afastado de paredes e armários durante a utilização.
- 30** **CUIDADO:** A Panela de cozinha e a tampa ficam muito quentes quando o aparelho está a ser utilizado. Tenha cuidado ao tocar em superfícies quentes e ao retirar os alimentos para evitar queimaduras.
- 31** **NÃO** utilize este aparelho para cozinhar arroz instantâneo.
- 32** A tensão das tomadas elétricas pode variar, afetando o desempenho e a produção de calor do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar que a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.
- 33** Se o aparelho emitir fumo negro, desligue imediatamente a ficha da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a Panela de cozinha.

- 34** **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.
- 35** É necessário ter muito cuidado ao deslocar um aparelho que contenha líquidos quentes. A utilização indevida, incluindo mover o robô, pode resultar em ferimentos pessoais, como queimaduras graves.
- 36** Quando a unidade está em funcionamento, o vapor quente pode ser libertado para o ar através do orifício de vapor na parte superior da tampa. Coloque o aparelho de modo a que o orifício de vapor não fique virado para tomadas elétricas, armários ou outros aparelhos. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do orifício de vapor.
- 37** Quando utilizar a definição SLOW COOK (Cozedura lenta), mantenha **SEMPRE** a tampa fechada.
- 38** A Panela de cozinha amovível pode ser extremamente pesada quando está cheia de ingredientes. Deve ter cuidado ao levantar a panela da base do fogão.
- 39** Deixe o aparelho arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.
- 40** Quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza, desligue o aparelho e depois retire a ficha da tomada.
- 41** **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.
- 42** Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.

REGISTE A SUA COMPRA



 ninjakitchen.eu

 Leia o código QR usando um dispositivo móvel

REGISTE ESTA INFORMAÇÃO

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V, 50-60 Hz

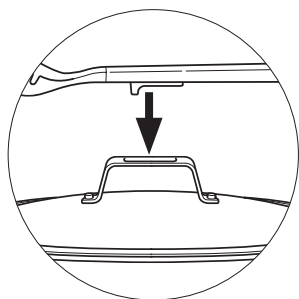
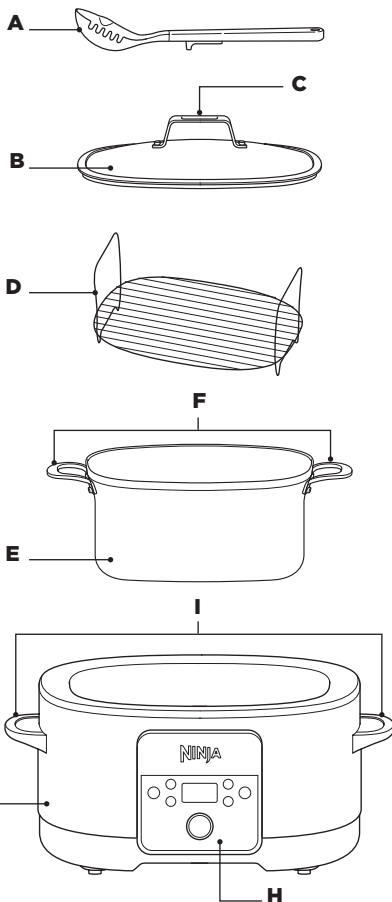
Potência: 1200 W

REGISTO DO PRODUTO:

Visite o website registeryourninja.eu para registar o seu novo produto Ninja® no prazo de 28 dias após a compra. Ser-lhe-á pedido que forneça o nome da loja, a data de compra e o número do modelo, juntamente com o seu nome e morada.

O registo irá permitir-nos contactá-lo na eventualidade improvável de uma notificação de segurança do produto.

- A Colher-concha
- B Tampa da Panela de cozinha
- C Pega da tampa/Suporte da colher/concha
- D Suporte para vapor
- E Panela de cozinha amovível
- F Pegas laterais da panela de cozinha amovível
- G Base do aparelho
- H Pannel de controlo
- I Pegas da base do aparelho



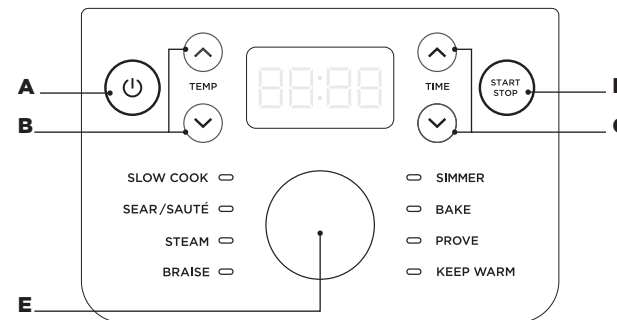
O apoio para utensílios impede que o porta-colheres toque na superfície de trabalho e permite que seja guardado na tampa.

Para encomendar peças adicionais ou sobresselentes e acessórios, visite ninjakitchen.eu.

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 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos, e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de, pelo menos, 15 cm (6 pol) por cima e em redor de todos os lados para uma circulação de ar adequada.
- 4 Limpe a unidade principal e o painel de controlo com um pano húmido. **NUNCA** submerja a unidade principal em água. Lave a Panela de cozinha, a tampa da panela, o suporte para colheres e a grelha de vapor em água morna com sabão e depois seque tudo bem.
- 5 Recomendamos que ligue a unidade e a coloque a funcionar durante 10 minutos sem adicionar alimentos. Verifique se a área está bem ventilada. Esta operação elimina qualquer resíduo de embalagens e vestígios de odores que possam existir. Isto é totalmente seguro e não afeta o desempenho do aparelho.

CONHECER A PANELA DE COZINHA



BOTÕES DE OPERAÇÕES

- A** **(ALIMENTAÇÃO):** Este botão desliga o aparelho e interrompe todos os modos de cozedura.
- B** **SETAS DA TEMPERATURA:** Use as setas para cima e para baixo, à esquerda do visor, para ajustar a temperatura de cozedura.
- C** **SETAS DO TEMPO:** Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura.
- D** **BOTÃO START/STOP (Iniciar/Parar):** Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura. Ao premir START/STOP (Iniciar/Parar) durante um ciclo de cozedura, a função de cozedura é interrompida.
- E** **BOTÃO ROTATIVO DE FUNÇÕES:** Use o botão rotativo para selecionar uma função de cozedura.

NOTA: Se não for escolhida nenhuma função de cozedura, o aparelho desliga-se após 10 minutos.

FUNÇÕES DE COZEDURA

SLOW COOK (Cozedura lenta): Cozinhe os seus alimentos com uma temperatura mais baixa durante períodos de tempo mais longos. Ideal para caçarolas, chili e guisados.

SEAR/SAUTÉ (Tostar/Saltear): Utilize o aparelho como placa de fogão para dourar carnes e saltear legumes.

VAPOR: Cozinhe suavemente alimentos delicados, como peixe e legumes, utilizando o vapor para uma forma mais saudável de cozinhar.

REFOGAR: Transforme os cortes de carne mais duros, alourando-os primeiro em lume forte (com um pouco de óleo ou manteiga) e depois fervendo-os em líquido em lume brando.

COZER EM LUME BRANDO: Temperatura predefinida para ferver suavemente a água ou os molhos a uma temperatura constante.

BAKE (Cozer): O aquecimento inferior e lateral apenas (sem ventoinha de convecção) significa que esta função é a melhor para pudins de virar ao contrário, fruta escalfada, maçãs assadas e creme de ovos.

LEVEDAR: Crie um ambiente para a massa repousar e levedar.

MANTER QUENTE: Reaquecer ou manter quentes os alimentos cozinhados durante períodos de tempo mais longos.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Cozedura lenta

- 1 Utilize o botão rotativo para selecionar SLOW COOK (Cozedura lenta).
- 2 Prima as setas TEMP para selecionar HI (Alta) ou LO (Baixa).
- 3 Selecione um tempo entre 3 e 12 horas em incrementos de 15 minutos.

NOTA: O tempo de SLOW COOK LO (Cozedura lenta baixa) pode ser ajustado entre 6 e 12 horas. O tempo de SLOW COOK HI (Cozedura lenta alta) pode ser ajustado entre 3 e 12 horas.

- 4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para dar início ao tempo de 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. Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para desligar a função KEEP WARM (Manter quente).

NOTA: A unidade desliga-se automaticamente após 12 horas em KEEP WARM (Manter quente).

Tostar/Saltear

- 1 Utilize o botão rotativo para selecionar SEAR/SAUTÉ (Tostar/Saltear).
- 2 Prima as setas TEMP para escolher a temperatura HI (Alta) ou LO (Baixa). O temporizador faz uma contagem decrescente para controlar o tempo de cozedura.

NOTA: Recomenda-se que deixe o aparelho aquecer durante 5 minutos antes de adicionar os ingredientes.

- 3 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.
- 4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para desligar a função SIMMER (Ferver em lume brando).

NOTA: NÃO utilize utensílios de metal, pois podem riscar o revestimento antiaderente da panela.

NOTA: Esta função pode ser utilizada com ou sem a tampa colocada na panela.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO - CONT

Vapor

- 1 Adicione, pelo menos, 250 ml de água ou caldo à panela. Coloque a grelha na panela e coloque os ingredientes na grelha.
- 2 Utilize o botão rotativo para selecionar STEAM (Vapor).
- 3 Utilize as setas TIME (Tempo) para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto entre 1 minuto e 1 hora. O tempo predefinido é de 10 minutos.
- 4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.
- 5 O visor mostrará PrE, indicando que a unidade está a pré-aquecer à temperatura selecionada.
- 6 Quando o aparelho alcançar o nível adequado de vapor, o visor indicará a temperatura definida e o temporizador começará a contagem decrescente.
- 7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "END" (Fim) piscará duas vezes no visor.

NOTA: Use 250 ml ou mais de líquido para cozer a vapor.

Refogar

- 1 Saltear os ingredientes na panela utilizando as instruções de Tostar/Saltear.
- 2 Quando terminar, regue com vinho ou caldo.

NOTA: Para regar, deite 125 ml de líquido na panela. Raspe os pedaços castanhos do fundo da panela (utilizando um utensílio de nylon, madeira ou silicone que seja adequado para superfícies antiaderentes) e misture no líquido de cozedura.

- 3 Adicione o restante líquido de cozedura e os ingredientes à panela.
- 4 Rode o botão rotativo para selecionar BRAISE (Refogar). É apresentada a hora predefinida de 06:00.

NOTA: Não existe uma seleção de temperatura variável para a função BRAISE (Refogar). A temperatura está definida para 99 °C.

- 5 Utilize as setas TIME (Tempo) para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos entre 1 e 12 horas.
- 6 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura. Quando o tempo de cozedura chega a zero, o aparelho emite um sinal sonoro e indica END (Fim) durante 5 minutos.

Cozer em lume brando

- 1 Utilize o botão rotativo para selecionar SIMMER (Ferver em lume brando).

NOTA: Não existe uma seleção variável de tempo ou temperatura para a função SIMMER (Ferver em lume brando). A temperatura está definida para 99 °C. O temporizador inicia a contagem decrescente.

NOTA: Recomenda-se que deixe o aparelho aquecer durante 5 minutos antes de adicionar os ingredientes.

- 2 Adicionar ingredientes.
- 3 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.
- 3 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para desligar a função SIMMER (Ferver em lume brando).

NOTA: NÃO utilize utensílios de metal, pois podem riscar o revestimento antiaderente da panela.

NOTA: Esta função pode ser utilizada com ou sem a tampa colocada na panela.

Cozer no forno

Este produto não utiliza um ventilador de convecção, pelo que é ideal para bolos ou pudins de virar ao contrário, utilizando-o como banho-maria ou para pudins e cheesecakes cozidos a vapor.

- 1 Coloque os ingredientes e qualquer acessório recomendado na panela.
- 2 Rode o botão rotativo para selecionar BAKE (Cozer). A temperatura predefinida será apresentada.
- 3 Utilize as setas TEMP para definir a temperatura entre 120 °C e 230 °C.
- 4 Utilize as setas TIME (Tempo) para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora ou em incrementos de 10 minutos até 6 horas.
- 5 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.
- 6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emite um sinal sonoro, passa automaticamente para KEEP WARM (Manter quente) e inicia a contagem decrescente. Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para desligar a função KEEP WARM (Manter quente).

Levedar

- 1 Coloque a massa no tacho e tape-o com a tampa.
- 2 Rode o botão rotativo para selecionar PROVE (Levedar). Será apresentada a definição de temperatura predefinida de 35 °C.
- 3 Utilize as setas TEMP para definir a temperatura em incrementos de 5 graus entre 30 °C e 40 °C.
- 4 Utilize as setas TIME (Tempo) para ajustar o tempo de prova em incrementos de 5 minutos até 4 horas.
- 5 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura.
- 6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "END" (Fim) piscará 3 vezes no visor.

Manter quente

- 1 Utilize o botão rotativo para selecionar KEEP WARM (Manter quente). Não há seleção de temperatura ou tempo. O tempo começará a contar até premir START/STOP (Iniciar/Parar) para terminar o programa.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Lavagem na máquina de lavar louça e à mão

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.

- 1 Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza.
- 2 Para limpar a base do robô e o painel de controlo, utilize um pano húmido.
- 3 Recomenda-se a lavagem à mão para prolongar a vida útil da Panela de cozinha. Se ficarem resíduos de alimentos na Panela de cozinha, encha-a com água e deixe-a de molho antes de a limpar. **NÃO** utilize esfregões. Se for necessário esfregar, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou detergente de louça líquido com um esfregão ou uma escova de nylon.
- 4 A Panela de cozinha, a tampa de vidro e o suporte para colheres podem ser lavados na máquina de lavar louça. Se houver resíduos de alimentos presos nestes objetos, utilize um produto de limpeza não abrasivo.
- 5 Deixe secar ao ar todas as peças após cada utilização.

NOTA: NUNCA coloque a unidade principal na máquina de lavar louça nem a mergulhe em água ou qualquer outro líquido.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho não se liga.

- Certifique-se de que o cabo de alimentação está firmemente ligado à tomada.
- Tente ligar o cabo a uma tomada diferente.
- Reinicialize o disjuntor, se necessário.

O erro "ADD POT" (Adicionar panela) aparece no ecrã do visor e a unidade emite um sinal sonoro.

- A Panela de cozinha não está dentro da base do robô. A panela de cozedura é necessária para todas as funções.

A mensagem de erro "ADD POT" (Adicionar panela) aparece no ecrã.

- O nível de água está demasiado baixo. Adicione mais água ao aparelho para continuar.

Porque é que a contagem decrescente está tão lenta?

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

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

- O ciclo de cozedura lenta está concluído e o aparelho está no modo Keep Warm (Manter quente).

"E1", "E2"

- O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453. Pedimos-lhe que registe o seu produto online em ninjakitchen.eu e que tenha o produto à mão quando telefonar, para o(a) podermos ajudar melhor.

Porque é que o meu aparelho se desligou?

- Se não for selecionada uma função de cozedura nos 10 minutos seguintes à ligação do aparelho, este desliga-se automaticamente.

DICAS ÚTEIS

- 1 A Panela de cozinha amovível pode ir ao forno até 240 °C.
- 2 Utilize a função KEEP WARM (Manter quente) para manter os alimentos a uma temperatura quente e segura para alimentos após a cozedura.
- 3 Não retire a tampa durante um ciclo de cozedura.
- 4 A Panela de cozinha **NÃO** é segura para usar na placa.
- 5 Para maior longevidade, recomendamos a lavagem manual da Panela de cozinha.
- 6 A tampa de vidro pode ser lavada na máquina de lavar louça.
- 7 A colher-concha pode ser lavada na máquina de lavar louça.
- 8 O tempo de pré-aquecimento varia consoante a quantidade e a temperatura dos ingredientes.
- 9 Use **SEMPRE** luvas de forno ao retirar a Panela de cozinha da unidade base.
- 10 Use **SEMPRE** luvas de forno ao remover a tampa de vidro da Panela de cozinha.
- 11 Guarde os alimentos extra em recipientes selados, próprios para congelação.

GARANTIA DO FABRICANTE

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto na Europa, beneficia de direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus direitos legais). Pode exigir o cumprimento destes direitos pelo seu revendedor. No entanto, na Shark®, temos tanta confiança na qualidade dos nossos produtos que disponibilizamos uma garantia adicional do fabricante de até dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à nossa garantia de fabricante – os seus direitos legais permanecem inalterados.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e a abrangência da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

Garantias Ninja®

A sua unidade Ninja é um investimento relativamente importante. O seu novo aparelho tem de trabalhar corretamente, o máximo de tempo possível. A garantia que o acompanha é um aspeto importante a considerar – e reflete a confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Cada produto Ninja inclui uma garantia gratuita para peças e mão-de-obra. Também encontrará apoio online em ninjakitchen.eu

Como posso registar a minha garantia Ninja?

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

- Data da compra do aparelho (recibo ou nota de entrega).

Para se registar online, visite ninjakitchen.eu

IMPORTANTE:

- A garantia só cobrirá o seu produto a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia Ninja gratuita?

Quando registar a sua garantia, teremos os seus dados disponíveis se necessitarmos de entrar em contacto consigo. Também pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu aparelho Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias Ninja®. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Qual é o prazo de garantia dos novos produtos Ninja?

A confiança que temos na nossa conceção e no controlo de qualidade implica que a sua nova unidade Ninja tenha uma garantia total de dois anos.

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra. Uma garantia Ninja é um complemento aos seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

- O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios). As peças de substituição estão disponíveis para compra em ninjakitchen.eu
- Danos causados por utilização incorreta, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devido a manuseamento incorreto durante o transporte.
- Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

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

Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes não originais Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

VISITE-NOS ONLINE EM:
najakitchen.eu

Ou siga-nos nas nossas páginas nas redes sociais:



REGISTE A SUA COMPRA

 ninjakitchen.eu

 Faça a leitura do código QR com um dispositivo móvel

NOTA: Guarde estas instruções para referência futura.



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com o restante lixo doméstico. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana devido à eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais de origem. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estes podem encaminhar o produto para uma reciclagem ecológica e segura.



NINJA Foodi

POSSIBLECOOKER
MC1001EU OHJEET



SUOMI

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ



Lue ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



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



Varo kuumien pintojen koskettamista. Suojaa aina kädet vältyäkseen palovammoilta.



Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisten, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

- 1 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
- 2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan ja heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 3 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- 4 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten leikkiä laitteella tai käyttää sitä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
- 5 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.
- 6 **ÄLÄ** käytä monitoimikeitintä vedessä äläkä juoksevan veden alla.
- 7 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei kattila ole paikallaan.
- 8 Monitoimikeitintä ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Tällainen aiheuttaa sähköiskun vaaran. Jos kotelo putaa nesteeseen, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi. **ÄLÄ** kosketa nesteeseen.
- 9 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan keittimen jalustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen jalusta puhtaiksi ja kuiviksi.
- 10 Kun irrotettava kattila on tyhjä, **ÄLÄ** kuumenna sitä yli kymmentä minuuttia. Se saattaa vahingoittaa kattilan pintaa.
- 11 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.
- 12 Noudata **AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteen enimmäis- ja vähimmäismääriä.
- 13 Älä päästä ruokaa kosketuksiin lämmityselementtien kanssa. **ÄLÄ** täytä kattilaa liian täyteen. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- 14 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä SLOW COOK (haudutus) -asetusta ilman, että irrotettavassa kattilassa on ruokaa ja nesteitä.
- 15 **VAROITUS:** Kuuma kattila voi vahingoittaa työtasoa tai pöydän pintaa. Kun irrotat kattilan monitoimikeitimestä, **ÄLÄ** älä laske sitä suoraan suojaamattomalle pinnalle. Aseta kuuma kattila **AINA** pannunaluselle tai rutilälle.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisien, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

- 16 Laite, irrotettava kattila ja lasikansi tulevat erittäin kuumiksi kypsennyksen aikana. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat irrotettavaa kattilaa ja lasikantta laitteesta. Aseta ne **AINA** kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi ne laitteesta. **ÄLÄ** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- 17 Nosta kantta **AINOASTAAN** laitteen etuosassa olevasta kädensijasta. **ÄLÄ** nosta kantta sivusta, sillä tällöin vapautuu tulikuuma höyryä.
- 18 **VAROITUS:** Sear/Sauté-asetuksen (ruskistus/kuullotus) aikana lämpötila on korkea. Jos ruoka jää tässä asetuksessa valvomatta, se voi palaa. Palovammojen välttämiseksi ole varovainen koskettaessasi kuumia pintoja ja ottaessasi ruokaa. Älä käytä kantta äläkä jätä keitintä valvomatta, kun käytät Sear/Sauté-asetusta (ruskistus/kuullotus).
- 19 Vältä äkkinäisiä lämpötilan muutoksia. Älä esimerkiksi lisää kuumaan kattilaan ruokaa suoraan jääkaapista.
- 20 **VAROITUS:** Kattila ja kansi tulevat erittäin kuumiksi Braise-asetuksen (muhennos) aikana. Palovammojen välttämiseksi ole varovainen koskettaessasi kuumia pintoja ja ottaessasi ruokaa.
- 21 Ole varovainen, kun ruskostat lihaa tai kuullotat kasviksia. Pidä kädet ja kasvot etäällä irrotettavasta kattilasta erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.
- 22 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 23 **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi kypsennä ruokaa ainoastaan laitteen mukana toimitetussa kattilassa tai kypsennysritilällä astioissa, jotka asetetaan pakkauksen mukana toimitettavaan kattilaan.
- 24 Tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 25 **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.
- 26 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 27 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia ja myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle keittotasolle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- 28 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää vähintään 15 cm (6 tuumaa) tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 29 Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.
- 30 **VAROITUS:** Kattila ja kansi tulevat käytön aikana erittäin kuumiksi. Palovammojen välttämiseksi ole varovainen koskettaessasi kuumia pintoja ja ottaessasi ruokaa.
- 31 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsennykseen.
- 32 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn ja lämmöntuottoon. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyvät suositusten mukaisesti lämpötiloihin.
- 33 Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan.

- 34 **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.
- 35 Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumia nesteitä. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa vammoja, esimerkiksi vakavia palovammoja.
- 36 Kun laite on toiminnassa, kannen höyryaukosta voi tulla kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei höyryaukko ole suunnattu pistorasioita, kaappeja tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosu turvallisesta etäällä höyryaukosta.
- 37 Kun käytät SLOW COOK -asetusta (haudutus), pidä kansi **AINA** suljettuna.
- 38 Irrotettava kattila voi olla erittäin painava, kun se on täynnä aineksia. Kattila on irrotettava keittimen jalustasta varoen.
- 39 Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastointia.
- 40 Kytke virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä ja ennen puhdistusta.
- 41 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköisiä ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- 42 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.

REKISTERÖI OSTOKSESI



 ninjakitchen.eu

 Skannaa QR-koodi mobiililaitteellasi

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____
Sarjanumero: _____
Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)
Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

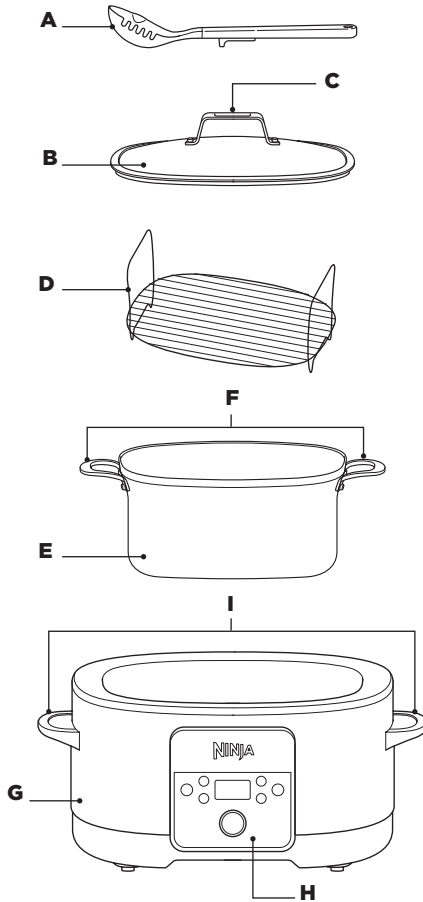
Jännite: 220–240 V~, 50–60 Hz
Teho: 1 200 W

TUOTTEEN REKISTERÖINTI:

Käy osoitteessa ninjakitchen.eu rekisteröidäksesi uuden Ninja®-tuotteesi 28 päivän sisällä ostosta. Sinua pyydetään antamaan myymälän nimi, ostopäivä ja mallinumero sekä nimesi ja osoitteesi.

Rekisteröinnin avulla pystymme ottamaan sinuun yhteyttä siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että laitteessa ilmenee turvallisuusongelmia.

- A** Kauha
B Kattilan kansi
C Kannen kahva / Kauhan alusta
D Höyryritilä
E Irrotettava kattila
F Irrotettavan kattilan kahvat
G Keittimen jalusta
H Ohjauspaneeli
I Keittimen jalustan kahvat

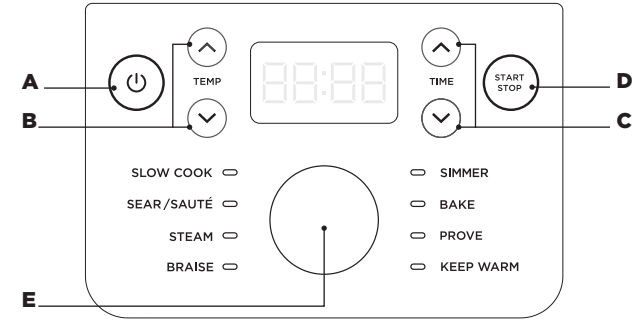


Kauhan alustan ansiosta kauhaa ei tarvitse laskea työtasolle. Kauhaa voi myös kätevästi säilyttää kannessa alustan avulla.

Tilaa lisä- ja varaosia sekä lisävarusteita osoitteesta ninjakitchen.eu.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista ja hävitä kaikki pakkausk materiaalit ja teipit tuotteesta. Osan tarroista on tarkoitus jäädä laitteeseen pysyvästi, poista **VAIN** tarrat, joissa lukee "peel here" (poista tästä).
- Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää vähintään 15 cm (6 tuumaa) tilaa ilmanvaihtoa varten.
- Pyyhi laite ja ohjauspaneeli kostealla liinalla. **ÄLÄ KOSKAAN** upota laitetta veteen. Pese kattila, kattilan kansi, kauha ja höyryritilä lämpimässä saippuavedessä ja kuivaa sitten huolellisesti.
- Suosittellemme kytkeä laitteeseen päälle ja antamaan sen olla päällä 10 minuutin ajan lisäämättä laitteeseen ruokaa. Varmista, että huoneessa on hyvä ilmanvaihto. Tämä poistaa mahdolliset pakkausjäämät ja hajut, joita lisävarusteissa saattaa olla. Tämä on täysin turvallista eikä vahingoita laitteen suorituskykyä.



KÄYTTÖPAINIKKEET

- A** **(VIRTA):** Painikkeesta laite sammuu ja kaikki kypsennystilat keskeytyvät.
- B** **TEMP-NUOLET (lämpötila):** Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä-/alanuolia kypsennyslämpötilan säätöön.
- C** **TIME-NUOLET (aika):** Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätöön.
- D** **START/STOP-PAINIKE (käynnistä/pysäytä):** Aloita kypsennys painamalla START-painiketta. Painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta kypsennämisen aikana kypsennystoiminto pysähtyy.
- E** **TOIMINTOSÄÄDIN:** Valitse kypsennystoiminto säätimellä.

HUOMAUTUS: Jos et ole valinnut kypsennystoimintoa, laite sammuu 10 minuutin kuluttua.

KYSENNYSTOIMINNOT

SLOW COOK (haudutus): Kypsennä ruokaa alhaisemilla lämpötiloilla pidempään. Sopii vuokaruokien, chili con carnin ja muhennosten kypsennykseen.

SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus): Käytä laitetta keittotasana lihojen ruskistamiseen ja kasvien kuullottamiseen.

STEAM (höyrytys): Kypsennä herkkiä ruokia, kuten kalaa ja vihanneksia, hellävaraisesti ja terveellisemmin höyryllä.

BRAISE (muhennos): Valmista mureaa lihaa myös sitkeämmistä paloista ruskistamalla sitä ensin korkeassa lämmössä (lisäämällä hieman öljyä tai voita) ja antamalla sitten kiehua hiljaa nesteessä matalalla lämmöllä.

SIMMER (kiehutus): Esiasetettu lämpötila veden tai kastikkeiden kiehattamiseen hiljaa tasaisella lämmöllä.

BAKE (paisto): Käyttämällä vain ala- ja sivulämpöä (ei kiertoilmaa) tämä toiminto sopii parhaiten keikautettavien vanukkaiden, marinoitujen hedelmien, uuniomien ja kanamunaleivonnaisten kypsennykseen.

PROVE (nostatus): Luo ympäristön, jossa taikina voi levätä ja nousta.

KEEP WARM (lämpimänä pitäminen): Lämmitä ruokaa uudelleen tai pidä ruoka lämpimänä pidemmän aikaa.

KEITTIMEN KÄYTTÖ

Slow Cook (haudutus)

- Valitse säätimellä SLOW COOK (haudutus).
- Valitse TEMP-nuolilla lämpötilaksi HI (korkea) tai LO (matala).
- Valitse ajaksi 3-12 tuntia 15 minuutin tarkkuudella.

HUOMAUTUS: SLOW COOK LO (haudutus, matala) -aika voidaan säätää 6-12 tuntiin. SLOW COOK HI (haudutus, korkea) -aika voidaan säätää 3-12 tuntiin.

- Käynnistä kypsennysaika painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
- Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin. Kytke KEEP WARM (lämpimänä pitäminen) pois päältä painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä).

HUOMAUTUS: Laite sammuu automaattisesti, kun KEEP WARM (lämpimänä pitäminen) on jatkunut 12 tuntia.

Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus)

- Valitse SEAR/SAUTÉ säätimellä.
- Valitse TEMP-nuolilla lämpötilaksi HI (korkea) tai LO (matala). Ajustin alkaa laskea aikaa ylöspäin kypsennysajan seuraamiseksi.

HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan ennen aineiden lisäämistä.

- Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
- Kytke SEAR/SAUTÉ-toiminto (ruskistus/kuullotus) pois käytöstä painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumaton pintoja.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa kannen kanssa tai ilman kantta.

KEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

Höyrytys

- 1 Lisää kattilaan vähintään 250 ml vettä tai lientä. Laita rutilä kattilaan ja aseta ainekset rutilälle.
- 2 Valitse säätimellä STEAM (höyrytys).
- 3 Säädä kypsennysaikaa TIME-nuolilla 1 minuutin tarkkuudella yhdestä minuutista yhteen tuntiin. Esiasetettu aika on 10 minuuttia.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
- 5 Näytössä näkyy PrE, mikä tarkoittaa, että laite esikuumentee valittuun lämpötilaan.
- 6 Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, näytöllä näkyy asetettu lämpötila, ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.
- 7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytölle välähtää kaksi kertaa teksti END (päättynyt).

HUOMAUTUS: Käytä höyrytyksessä vähintään 250 ml vettä.

Braise (muhennos)

- 1 Ruskista aineksia kattilassa Sear/Sauté-asetuksen (ruskistus/kuullotus) ohjeiden mukaan.
- 2 Kun ruskistus on valmis, lisää viiniä tai lientä.

HUOMAUTUS: Ota maut talteen kaatamalla kattilaan 125 ml nestettä. Raaputa ruskistuneet palat kattilan pohjasta (muovisella, puisella tai silikonisella keittiövälineellä, joka soveltuu tarttumattomille pinnoille) ja sekoita ne kypsennysnesteeseen.

- 3 Lisää kattilaan jäljellä oleva neste tai ainekset.
- 4 Valitse BRAISE (muhennos) kääntämällä säädintä. Näytölle tulee näkyviin ajan oletusasetus 06:00.

HUOMAUTUS: BRAISE-asetuksessa (muhennos) ei ole säädettävää lämpötilaa. Lämpötila on asetettu 99 °C:seen.

- 5 Aseta 1-12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-nuolilla.
- 6 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta. Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä näkyy 5 minuutin ajan "END" (päättynyt).

Simmer (kiehutus)

- 1 Valitse SIMMER säätimellä.

HUOMAUTUS: SIMMER-asetuksessa (kiehutus) ei ole säädettävää aikaa eikä lämpötilaa. Lämpötilaksi on asetettu 99 °C. Ajastin alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan ennen ainesten lisäämistä.

- 2 Lisää ainekset.
- 3 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
- 4 Kytke SIMMER-toiminto (kiehutus) pois käytöstä painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumattomaa pinnoitetta.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa kannen kanssa tai ilman kantta.

Bake (paisto)

Tässä tuotteessa ei ole kiertoilmapuhallinta, joten tämä toiminto sopii parhaiten keikautettavien kakkujen tai vanukoiden kypsennykseen. Voit käyttää sitä vesihautena tai vanukoiden ja juustokakkujen höyryttämiseen.

- 1 Laita kattilaan ainekset ja mahdollinen suositeltu lisävaruste.
- 2 Valitse BAKE (paisto) kääntämällä valitsinta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus.
- 3 Aseta lämpötilaksi 120-230 °C TEMP-nuolilla.
- 4 Säädä kypsennysaikaa TIME-nuolilla 1 minuutin tarkkuudella yhteen tuntiin asti tai 10 minuutin tarkkuudella kuuteen tuntiin asti.
- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin. Kytke KEEP WARM (lämpimänä pitäminen) pois päältä painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä).

Prove (nostatus)

- 1 Laita taikina kattilaan ja aseta kansi päälle.
- 2 Valitse PROVE (nostatus) kääntämällä säädintä. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus 35 °C.
- 3 Aseta lämpötilaksi 30-40 °C TEMP-nuolilla 5 asteen tarkkuudella.
- 4 Säädä nostatusaikaa TIME-nuolilla 5 minuutin tarkkuudella enintään neljään tuntiin asti.
- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "END" (päättynyt).

Keep Warm (lämpimänä pitäminen)

- 1 Valitse KEEP WARM (lämpimänä pitäminen) säätimellä. Asetusta varten ei valita lämpötilaa eikä aikaa. Aika alkaa laskea alaspäin, kunnes lopetat ohjelman painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä).

PUHDISTUS JA HUOLTO

Pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu

Laitteet puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

- 1 Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
- 2 Puhdista keittimen jalusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
- 3 Kattilan käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme pesemään sen käsin. Jos kattilaan tarttuu ruokajäämiä, täytä se vedellä ja anna liota ennen puhdistusta. **ÄLÄ** käytä keittiösiemeniä. Jos hankaus on välttämätöntä, käytä hankaamatonta puhdistusainetta tai nestemäistä astianpesuainetta, ja hiero se pintaan nailonsienellä tai harjalla.
- 4 Kattila, lasikansi ja kauha voidaan pestä astianpesukoneessa. Jos niihin tarttuu ruokajäämiä, voit käyttää hankaamatonta puhdistusainetta.
- 5 Anna kaikkien osien kuivua aina käytön jälkeen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN laita laitetta astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Laitte ei mene päälle.

- Varmista, että virtajohto on tiukasti paikallaan pistorasiassa.
- Kokeile liittää virtajohto toiseen pistorasiaan.
- Käännä suojakatkaisin tarvittaessa pois päältä ja takaisin päälle.

"ADD POT" -virheviesti ilmestyy näyttöön, ja laitteesta kuuluu äänimerkki.

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

"ADD WATER" -virheviesti ilmestyy näyttöön.

- Vettä on liian vähän. Lisää laitteeseen vettä laitteen käytön jatkamiseksi.

Miksi aika vähenee niin hitaasti?

- Olet saattanut asettaa laitteeseen tunteja minuuttien sijaan. Aikaa asetettaessa näytöllä näkyy aika muodossa HH:MM, ja aika lisääntyy/vähenee minuutin tarkkuudella.

Laitte laskee aikaa ylös- eikä alaspäin.

- Slow Cook -haudutus on valmis, ja laite on lämpimänä pitäminen -tilassa.

"E1", "E2"

- Laitte ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon 0800 862 0453. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, pyydämme, että rekisteröit tuotteesi verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu, ja pidä tuote käden ulottuvilla soittaessasi.

Miksi laite sammui?

- Jos kypsennysasetusta ei valita 10 minuutin kuluessa laitteen kytkemisestä päälle, se sammuu automaattisesti.

VINKKEJÄ

- 1 Irrotettava kattila kestää uunin lämpötilan 240 °C asti.
- 2 Käytä KEEP WARM -asetusta (lämpimänä pitäminen) pitääksesi ruoan kypsennyksen jälkeen lämpimänä ja elintarviketurvallisessa lämpötilassa.
- 3 Vältä kannen pois ottamista kypsennyksen aikana.
- 4 Kattilaa EI voi käyttää liedellä/keittotasolla.
- 5 Kattilan käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme pesemään sen käsin.
- 6 Lasikansi voidaan pestä astianpesukoneessa.
- 7 Kauha voidaan pestä astianpesukoneessa.
- 8 Esikuumentamisaika vaihtelee aineiden määrän ja lämpötilan mukaan.
- 9 Käytä AINA uunikintaita ottaessasi kattilan pois laitteesta.
- 10 Käytä AINA uunikintaita ottaessasi lasikannen pois kattilan päältä.
- 11 Säilytä yli jäänyt ruoka tiiviissä pakastusrasioissa.

VALMISTAJAN TAKUU

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun kuluttaja ostaa tuotteen Euroopassa, hänellä on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Shark® on kuitenkin niin varma tuotteidensa laadusta, että se myöntää tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

Ninja®-takuun sisältö

Ninja-laitteesi on merkittävä sijoitus. Uuden tuotteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Jokainen Ninja-tuote sisältää maksuttoman varaosa- ja korjaustyötakuun. Saat palvelua myös verkossa osoitteessa **ninjakitchen.eu**

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot tuotteestasi:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta).

Rekisteröi verkossa osoitteessa **ninjakitchen.eu**

TÄRKEÄÄ:

- Takuu kattaa tuotteen vain sen ostopäivämäärästä.
- Pidä kuitti aina tallessa. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Asianmukaisen kuitin puuttuminen saattaa mitätöidä takuun.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja®-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Miten pitkä on uusien Ninja-tuotteiden takuu?

Koska luotamme suunnitteluumme ja laadunvalvontaamme, myönnämme uudelle Ninja-tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus tai vaihto (Ninjan harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninja-takuu on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

- Normaalaa käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta **ninjakitchen.eu**
- Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.
- Ninjan valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-tuotteesikin. Täyden valikoiman Ninja-varaosia/-varusteita löydät osoitteesta **ninjakitchen.eu**.

Huomaathan, että muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneet vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

KÄY VERKKOSIVULLAMME OSOITTEESSA:
ninjakitchen.eu

Tai seuraa meitä sosiaalisen median sivuillamme:



REKISTERÖI OSTOKSESI

- ninjakitchen.eu
- Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

HUOMAUTUS: Säilytä nämä ohjeet. Säilytä tulevaa tarvetta varten.



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



NINJA Foodi
POSSIBLECOOKER
MC1001EU INSTRUKTIONER



SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER
ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

	Läs och granska alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller anseelig 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 hushållsanvändning inomhus.

⚠ VARNING

- För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller saksador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numererade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.**
- För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt efter att produkten packats upp.
 - Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller saknar erfarenhet eller kunskap, och som har fått instruktioner om säker användning av produkten och förstår möjliga risker och faror.
 - Placera **INTE** apparaten på heta ytor, nära en gaslåga, på en kokplatta eller på en spis.
 - Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** barn använda eller leka med apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn.
 - Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Placera **INTE** apparaten med sladden hängandes över kanter på bord, bänkar eller i kontakt med heta ytor inklusive på eller nära en gasspis eller kokplatta, eller i en uppvärmd ugn.
 - Använd **INTE** multicookern i vatten eller under rinnande vatten.
 - Använd **INTE** apparaten utan den avtagbara grytan.
 - För att undvika elektriska stötar ska du inte sänka ner multicookern i vatten eller någon annan vätska. Om apparaten faller ner i vätska ska du omedelbart dra ur sladden från uttaget. Stoppa **INTE** ner händerna i vätskan.
 - Innan du placerar den avtagbara grytan i cooker-basen ska du se till att grytan och cooker-basen är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.
 - Värm **INTE** den avtagbara grytan i mer än tio minuter utan innehåll. Om du gör det kan matlagningssyten skadas.
 - Använd **INTE** apparaten för fritering.
 - Följ **ALLTID** anvisningarnas och receptens instruktioner om största och minsta vätskemängd.
 - Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** grytan för mycket. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
 - Använd **ALDRIG** inställningen SLOW COOK (långkok) utan mat och vätskor i den avtagbara grytan.
 - WARNING!** En uppvärmd gryta kan skada bänkskivor eller bord. När du tar bort den varma grytan från din multicooker, placera den **INTE** direkt på en oskyddad yta. Sätt **ALLTID** den varma grytan på ett underlägg eller ett galler.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

⚠ VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elstötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

- 16** Basenheten, den avtagbara grytan och glaslocket blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik varm ånga och luft när du avlägsnar den avtagbara grytan och glaslocket från basenheten. Placera dem **ALLTID** på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 17** Lyft **ENDAST** locket med handtaget på enhetens framsida. Lyft **INTE** locket på sidan då skållhet ånga avges.
- 18** **VARNING!** Sear/Sauté (stek/sautera) når höga temperaturer. Om du inte håller uppsikt över tillagningen kan det hända att maten bränns vid på denna inställning. För att undvika brännskador, var försiktig när du vidrör varma ytor och när du avlägsnar mat. Använd inte locket och lämna inte din cooker utan tillsyn när du använder Sear/Sauté (stek/sautera).
- 19** Undvik plötsliga temperaturskiftningar som kan uppstå när man lägger i kyld mat i en uppvärmd gryta.
- 20** **VARNING!** Grytan och locket blir väldigt varma när Braise (bräsa) används. För att undvika brännskador, var försiktig när du vidrör varma ytor och när du avlägsnar mat.
- 21** 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.
- 22** Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båt i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 23** **VARNING!** För att minska risken för elektrisk stöt, tillaga endast i grytan som tillhandahålls eller i behållare som placeras på gallret i den medföljande grytan.
- 24** Endast avsedd för användning på bänkskiva. Se till att arbetsytan är jämn, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 25** Använd **INTE** apparaten om sladden eller stickkontakten 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 kundtjänst.
- 26** Se **ALLTID** till att apparaten är korrekt monterad före användning.
- 27** Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera **INTE** tillbehören i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn, konventionell ugn eller på en keramisk häll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 28** Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.
- 29** För att undvika eventuella skador från ånga ska du se till att enheten inte är placerad längs väggar eller nära skåp under användning.
- 30** **VARNING!** Grytan och locket blir väldigt varma när enheten används. För att undvika brännskador, var försiktig när du vidrör varma ytor och när du avlägsnar mat.
- 31** Använd **INTE** denna enhet för att tillaga förkokt ris.
- 32** Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda och vilken den faktiska värmen blir. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 33** Om det kommer svart rök från apparaten ska du omedelbart koppla ur och vänta på att den slutar ryka innan du avlägsnar grytan.
- 34** Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller grillvantar och tillgängliga handtag och knoppar.

- 35** Iakttä extrem försiktighet när du flyttar på en apparat som innehåller varma vätskor. Felaktig användning, inklusive flyttning av cookern, kan leda till personskador.
- 36** När enheten används kan varm ånga släppas ut i luften via ånghålet högst upp på locket. Placera apparaten så att ånghålet inte är riktat mot eluttag, skåp eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ånghålet.
- 37** Se **ALLTID** till att locket är stängt när inställningen SLOW COOK (långkok) används.
- 38** Den avtagbara grytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Aktsamhet krävs när man lyfter grytan från cooker-basen.
- 39** Låt enheten svalna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar och före förvaring.
- 40** När enheten ej används och innan rengöring bör den stängas av och kontakten bör tas ur eluttaget.
- 41** Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstöt.
- 42** Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

REGISTRERA DITT KÖP



 najakitchen.eu

 Skanna QR-koden med en mobiltelefon

SPARA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

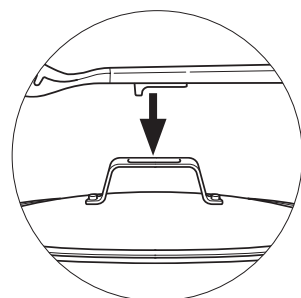
Spänning: 220-240 V~, 50-60 Hz
Effekt: 1 200 W

PRODUKTREGISTRERING:

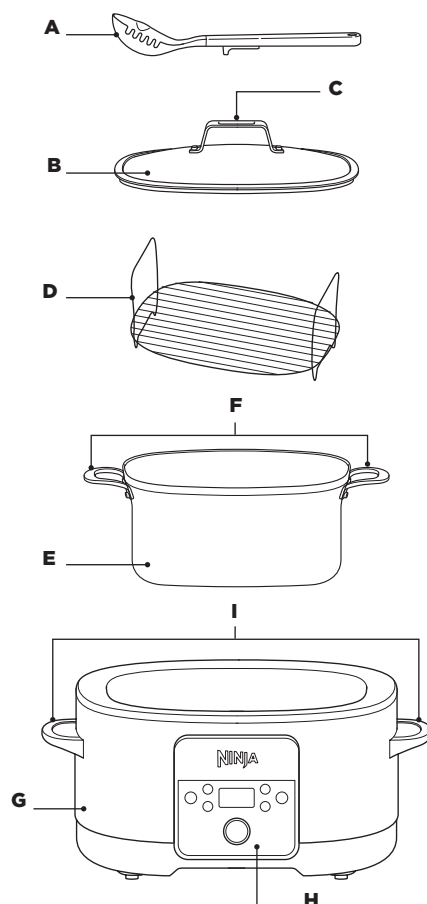
Besök najakitchen.eu för att registrera din nya Ninja®-produkt inom 28 dagar efter köpet. Du kommer att bli ombedd att ange butikens namn, inköpsdatum och modellnummer tillsammans med ditt namn och din adress.

Registreringen gör det möjligt för oss att kontakta dig i det osannolika fallet att en produktsäkerhetsanmälan krävs.

- A Slev
- B Grytlock
- C Lockhandtag/slevfäste
- D Ånggaller
- E Avtagbar gryta
- F Avtagbara sidohandtag till grytan
- G Cooker-bas
- H Kontrollpanel
- I Handtag till cooker-bas



Slevfästet hindrar sleven från att komma i kontakt med arbetsytan och gör det möjligt att förvara den på locket.

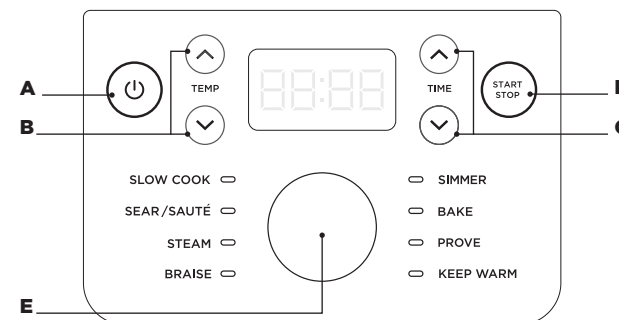


För att beställa extra delar eller reservdelar och tillbehör, besök ninjakitchen.eu.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 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 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på användningsinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.
- 4 Torka av huvudenheten och kontrollpanelen med en fuktig trasa. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten. Diska grytan, grytlocket, sleven och ånggallret i varmt vatten med diskmedel och torka sedan noggrant.
- 5 Vi rekommenderar att enheten får stå påslagen i tio minuter innan du lägger i mat. Använd apparaten på en väl ventilerad plats. Detta tar bort eventuella rester och lukt av förpackningsmaterial som kan finnas kvar. Detta är helt säkert och skadar inte enhetens prestanda.

LÄR KÄNNA DIN COOKER



DRIFTSKNAPPAR

- A** **(POWER):** Denna knapp används för att stänga av enheten och avsluta alla tillagningsslagen.
- B** **TEMPERATURPILAR:** Använd upp/ner-pilarna till vänster om displayen för att justera tillagningstemperaturen.
- C** **TIDPILAR:** Använd upp/ned-pilarna till höger om displayen för att justera tillagningstiden.
- D** **START/STOPP-KNAPP:** Tryck på START för att börja laga mat. Om du trycker på START/STOPP under en matlagningscykel så avbryts tillagningsfunktionen.
- E** **FUNKTIONSVRED:** Använd vredet för att välja en tillagningsfunktion.

OBS! Om ingen tillagningsfunktion väljs så stängs enheten av efter tio minuter.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

SLOW COOK (långkok): Tillaga maten med lägre temperatur under längre tid. Perfekt för chili och grytor.

SEAR/SAUTÉ (stek/sautera): Använd enheten som kokplatta för att bryna kött och sautera grönsaker.

STEAM (ångkoka): Tillaga ömtålig mat, som fisk och grönsaker varsamt med ånga för ett nyttigare sätt att laga mat.

BRAISE (bräsa): Omvandla segare köttbitar genom att först bryna på hög värme (med lite olja och smör) och sjuda det sedan i vätska på låg temperatur.

SIMMER (sjud): Förinställd temperatur för att varsamt sjuda vatten eller såser på en jämn temperatur.

BAKE (baka): Endast botten- och sidovärme (ingen konvektionsfläkt) innebär att denna funktion passar bäst för puddingar, pocherad frukt och bakade äpplen.

PROVE (jäs): Skapa en miljö där degen kan vila och jäsa.

KEEP WARM (varmhållning): Värm upp eller håll tillagad mat varm under en längre tid.

ANVÄND COOKERN

Slow Cook

- 1 Använd vredet för att välja SLOW COOK (långkok).
- 2 Tryck på TEMP-pilarna för att välja HI (hög) eller LO (låg).
- 3 Välj en tid mellan 3 och 12 timmar i steg om 15 minuter.

OBS! Tidsinställningen för SLOW COOK LO (långkok låg) kan justeras mellan 6 och 12 timmar. SLOW COOK HI (långkok hög) kan justeras mellan 3 och 12 timmar.

- 4 Tryck på START/STOPP för att starta tillagningstiden.
- 5 När tillagningen har avslutats avger enheten en ljudsignal och enheten växlar automatiskt till läget KEEP WARM (varmhållning) och börjar räkna uppåt. Tryck på START/STOPP för att stänga av KEEP WARM (varmhållning).

OBS! Enheten kommer att stängas av automatiskt efter 12 timmar på KEEP WARM (varmhållning).

Sear/Sauté (stek/sautera)

- 1 Använd vredet för att välja SEAR/SAUTÉ (stek/sautera).
- 2 Tryck på TEMP-pilarna för att välja temperatur HI (hög) eller LO (låg). Timern kommer att börja räkna för att hålla koll på tillagningstiden.

OBS! Du rekommenderas att låta enheten värmas upp i fem minuter innan du tillsätter några ingredienser.

- 3 Tryck på START/STOPP för att starta tillagningen.
- 4 Tryck på START/STOPP för att stänga av funktionen SEAR/SAUTÉ (stek/sautera).

OBS! Använd **INTE** metallredskap, eftersom de kommer att repa grytans non-stick-beläggning.

OBS! Du kan använda denna funktion med eller utan locket på grytan.

ANVÄND COOKERN – FORTS.

Ångkoka

- 1 Tillsätt minst 250 ml vatten eller buljong i grytan. Placera gallret i grytan och lägg ingredienserna på gallret.
- 2 Använd vredet för att välja STEAM (ångkoka).
- 3 Använd TIME-pilarna för att justera tillagningstiden i steg om en minut mellan en minut och en timme. Den förinställda tiden är tio minuter.
- 4 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
- 5 Displayen kommer att visa PrE, vilket indikerar att enheten förvärmer till vald temperatur.
- 6 När lämplig ångnivå uppnås visas inställd temperatur på displayen och timerns nedräkning startar.
- 7 När tillagningstiden når noll kommer enheten att pipa och END (slut) kommer att blinka två gånger på displayen

OBS! Använd minst 250 ml vätska vid ångkokning.

Braise (bräsa)

- 1 Bryn ingredienserna i grytan med hjälp av instruktionerna för Sear/Sauté (stek/sautera).
- 2 När det är klart, déglacera med vin eller buljong.

OBS! Häll 125 ml vätska i grytan för att déglacera den. Skrapa loss bruna bitar från botten av grytan (med ett redskap i nylon, trä eller silikon som passar för nonstick-ytor) och blanda i den kokande vätskan.

- 3 Tillsätt resterande matlagningsvätska och ingredienser i grytan.
- 4 Vrid vredet till BRAISE (bräsa). Standardtidsinställningen, 06.00, kommer att visas.

OBS! Det går inte att välja temperatur för funktionen BRAISE (bräsa). Temperaturen är inställd på 99 °C.

- 5 Använd TIME-pilarna för att ställa in tillagningstiden i 15-minuterssteg mellan 1 och 12 timmar.
- 6 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen. När tillagningen har avslutats avger enheten en ljudsignal och END (slut) visas i fem minuter på displayen.

Sjud

- 1 Använd vredet för att välja SIMMER (sjud).

OBS! Det går inte att ställa in tid eller temperatur för funktionen SIMMER (sjud). Temperaturen är inställd på 99 °C. Timern kommer att börja räkna uppåt.

OBS! Du rekommenderas att låta enheten värmas upp i fem minuter innan du tillsätter några ingredienser.

- 2 Lägg till ingredienser.
- 3 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
- 4 Tryck på START/STOP för att stänga av funktionen SIMMER (sjud).

OBS! Använd INTE metallredskap, eftersom de kommer att repa grytans non-stick-beläggning.

OBS! Du kan använda denna funktion med eller utan locket på grytan.

Baka

Denna produkt använder inte en konvektionsfläkt så den passar bäst för uppochner-vända kakor eller puddingar, som ett vattenbad eller för ångkokta puddingar eller cheesecakes.

- 1 Placera ingredienser och eventuellt rekommenderat tillbehör i grytan.
- 2 Vrid vredet till BAKE (baka). Standardtemperaturen kommer att visas.
- 3 Använd TEMP-pilarna för att ställa in temperaturen mellan 120 °C och 230 °C.
- 4 Använd TIME-pilarna för att justera tillagningstiden i steg om 1 minut upp till 1 timme eller steg om 10 minuter upp till 6 timmar.
- 5 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
- 6 När tillagningen har avslutats avger enheten en ljudsignal och enheten växlar automatiskt till läget KEEP WARM (varmhållning) och börjar räkna uppåt. Tryck på START/STOP för att stänga av KEEP WARM (varmhållning).

Jäs

- 1 Lägg degen i grytan och lägg på locket.
- 2 Vrid vredet till PROVE (jäs). Förvald temperaturinställning, 35 °C, kommer att visas.
- 3 Använd TEMP-pilarna för att ställa in temperaturen i steg om 5 grader mellan 30 °C och 40 °C.
- 4 Använd TIME-pilarna för att justera jästiden i steg om 5 minuter upp till 4 timmar.
- 5 Tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
- 6 När tillagningen har avslutats kommer enheten att pipa och END (slut) kommer att blinka tre gånger på displayen.

Varmhållning

- 1 Använd vredet för att välja KEEP WARM (varmhållning). Det går inte att välja temperatur eller tid. Tiden kommer att börja räkna tills du trycker START/STOP för att avsluta programmet.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Diskmaskin och handdisk

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

- 1 Dra ur enhetens kontakt från vägguttaget före rengöring.
- 2 Rengör cooker-basen och kontrollpanelen genom att torka av dem med en ren, fuktig trasa.
- 3 För att förlänga grytans livslängd rekommenderas handdisk. Om matrester sitter fast i grytan, fyll grytan med vatten och låt den stå så ett tag innan du rengör den. Använd **INTE** skursvampar. Om det är nödvändigt att skrubba: använd ett mildt rengöringsmedel eller flytande diskmedel och en disksvamp eller -borste.
- 4 Grytan, glaslocket och sleven kan diskas i diskmaskin. Om matrester har fastnat på dessa föremål, använd ett icke-slipande rengöringsmedel.
- 5 Låt alla delar lufttorka efter varje användning.

OBS! Sätt **ALDRIG** huvudenheten i diskmaskinen och lägg den aldrig i vatten eller någon annan vätska.

FELSÖKNING

Det går inte att sätta på enheten.

- Kontrollera att sladden är ordentligt ansluten till uttaget.
- Prova att sätta i sladden i ett annat uttag.
- Återställ krets brytaren vid behov.

Felmeddelandet "ADD POT" (sätt i gryta) visas på skärmen och enheten piper.

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

Felmeddelandet "ADD WATER" (tillsätt vatten) visas på skärmen.

- Vattennivån är för låg. Tillsätt mer vatten till enheten för att fortsätta.

Varför räknas tiden ner så långsamt?

- Du kan ha valt timmar i stället för minuter. När du ställer in tid visar displayen HH:MM och tiden kommer att öka/minska i intervall om en minut.

Enhetens timer räknar uppåt, inte nedåt.

- Slow Cook-cykeln är avslutad och enheten står i läget Keep Warm (varmhållning).

"E1", "E2"

- Enheten fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst på +40 0800 862 0453. Vi ber dig att registrera din produkt online på ninjakitchen.eu och ha produkten nära till hands när du ringer, så att vi lättare kan hjälpa dig.

Varför stängdes enheten av?

- Om en tillagningsfunktion inte valdes inom tio minuter efter att enheten sattes på så kommer den att stängas av automatiskt.

ANVÄNDBARA TIPS

- 1 Den avtagbara grytan tål ugnstemperaturer på upp till 240 °C.
- 2 Använd KEEP WARM (varmhållning) för att hålla maten på en varm, livsmedelssäker temperatur efter tillagning.
- 3 Undvik att avlägsna locket under tillagningen.
- 4 Grytan tål **INTE** att ställas på spisen.
- 5 För lång livslängd rekommenderar vi att du diskar grytan för hand.
- 6 Glaslocket kan diskas i diskmaskinen.
- 7 Sleven kan diskas i diskmaskinen.
- 8 Tiden det tar att förvärma beror på mängden ingredienser och deras temperatur.
- 9 Använd **ALLTID** grytvantar när du avlägsnar grytan från basenheten.
- 10 Använd **ALLTID** grytvantar när du avlägsnar glaslocket från grytan.
- 11 Förvara matrester i slutna fryståliga behållare.

TILLVERKARGARANTI

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en konsument köper en produkt i Europa får denne juridiska rättigheter gällande kvaliteten på produkten (dina lagstadgade rättigheter). Du kan driva igenom dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Shark® är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi även ger dig en tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ej heller ditt avtal med återförsäljaren.

Ninja*-garanti

Din Ninja-enhet utgör en stor investering. Din nya produkt behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Varje Ninja-produkt inkluderar garanti för delar och arbete. Du hittar även hjälp på vår webbplats ninjakitchen.eu

Hur registrerar jag min Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. Spara tid genom att ha följande information om din produkt redo:

- Datum då du köpte enheten (kvitto eller följesedel).

För registrering via internet, besök ninjakitchen.eu

VIKTIGT:

- Garantin täcker endast din produkt från inköpsdatumet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information du ger oss är korrekt. Om du inte kan uppvisa ett giltigt kvitto kan garantin förverkas.

Vilka är fördelarna med att registrera den medföljande Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du drar största möjliga nytta av din Ninja-enhet och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja®. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse på att vi har tagit emot dina uppgifter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-produkt?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya Ninja-produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (efter Ninjas eget gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina juridiska rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?

- Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör). Reservdelar finns att köpa på ninjakitchen.eu
- Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
- Skada orsakad av underhåll som inte är godkänt av Ninja.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-produkt. Du hittar hela sortimentet av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på ninjakitchen.eu

Kom ihåg att skador orsakade av reservdelar som inte tillverkats av Ninja kanske inte täcks av din garanti.

BESÖK OSS ONLINE PÅ:
ninjakitchen.eu

Eller följ oss på någon av våra sidor på sociala medier:



REGISTRERA DITT KÖP



ninjakitchen.eu



Skanna QR-kod med mobilenhet

OBS! Spara dessa instruktioner. Behåll dem för framtida bruk.



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

ANTECKNINGAR



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, FOODI, og POSSIBLECOOKER er registrerede varemærker, der tilhører SharkNinja Operating LLC i Europeiske Union.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA.

DEUTSCH

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

NINJA, FOODI, und POSSIBLECOOKER sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC in der Europäischen Union.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA.

ENGLISH

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

NINJA, FOODI, and POSSIBLECOOKER are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC in the European Union.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA.

ESPAÑOL

Las ilustraciones podrían variar respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos. Así pues, las especificaciones incluidas en el presente manual están sujetas a cambios sin aviso previo. NINJA, FOODI, y POSSIBLECOOKER son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC registradas en el Unión Europea.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

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

NINJA, FOODI, et POSSIBLECOOKER sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC au Union européenne.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE.

ITALIANO

Il prodotto illustrato potrebbe risultare diverso dal prodotto effettivo. Ninja si impegna costantemente a migliorare i propri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

NINJA, FOODI, e POSSIBLECOOKER sono marchi di SharkNinja Operating LLC registrati nel Unione Europea.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA.

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

MC1001EU_IB_MP_240816_Mv1_multilingual

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, FOODI, en POSSIBLECOOKER zijn geregistreerde handelsmerken in het Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA.

NORSK

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

NINJA, FOODI, og POSSIBLECOOKER er registrerte varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC Den europeiske union.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA.

PORTUGUESE

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

NINJA, FOODI, e POSSIBLECOOKER são marcas comerciais registadas da SharkNinja Operating LLC no União Europeia.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA.

SUOMI

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

NINJA, FOODI ja POSSIBLECOOKER ovat SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröityjä tavaramerkkejä.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA.

SVENSKA

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

NINJA, FOODI, och POSSIBLECOOKER är registrerade varumärken som tillhör SharkNinja Operating LLC i Europeiska unionen.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA.

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany
www.ninjakitchen.eu