NINJA MultiPot

MZ1000EU SERIES

INSTRUCTIONS

GEBRAUCHSANWEISUNG

NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA

BRUGERVEJLEDNING

INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

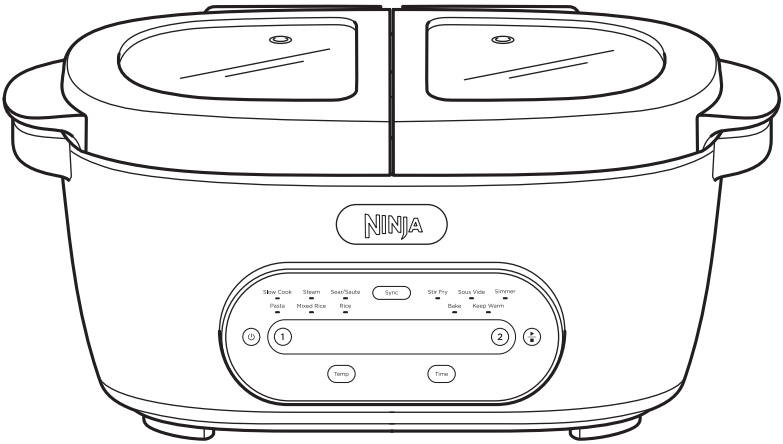
INSTRUKSJONER

INSTRUKCJA

INSTRUÇÕES

OHJEET

INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu

THANK YOU for purchasing the Ninja MultiPot

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

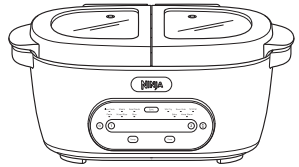
Voltage: 220-240V, 50-60Hz
Power: 1500 Watts
The off power consumption is 0.25 W
The appliance enter off mode automatically after 10 minutes of inactivity

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

NINJA

MultiPot

MZ1000EU SERIES | Owner's Guide



ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

	Warning: Never place the base unit or power cord in the dishwasher or immerse them in water.
	Warning: Risk of Electric Shock.
	Read and review instructions for operation and use.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death, or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.
	Do not cover the appliance with clothing or other material.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

⚠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. Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
2. To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
3. Children shall not play with the appliance.
4. **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
5. Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edge of tables or counters or touch hot surfaces.
6. Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
7. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
8. To protect against electrical shock, **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. If housing falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. **DO NOT** reach into the liquid.
9. **NEVER** use electrical outlet below counter.
10. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
11. Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
12. Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot or glass lid.
13. **DO NOT** operate your appliance in a garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
14. 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

15 ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use. When using the two smaller pots, ensure they are fully seated in the base of the unit and that the edges do not overlap each other.

16 Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.

17 **DO NOT** place the appliance on top of your stove.

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

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

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

21 **NEVER** use Slow Cook setting without food and liquids in the removable cooking pot(s).

22 When using Slow Cook setting, **ALWAYS** keep the lid closed.

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

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

25 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot(s) installed.

26 Cook only in the pot(s) provided or in a container recommended by SharkNinja placed in the provided pot(s).

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 cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.

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

29 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill cooking pot(s). Overfilling may cause personal injury or property damage or affect safe use of the appliance.

30 **DO NOT** heat cooking pot(s) when empty for more than 10 minutes. Damage to cooking surface will occur.

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

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

33 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use care when handling the product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven mitts. Avoid hot steam and air while removing the inner cooking pot(s) and glass lid(s) from the base unit. **ALWAYS** place them on a heat-resistance surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

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

35 **CAUTION**: The cooking pot(s) and lid(s) get very hot while using the Slow Cook setting. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns.

36 **CAUTION**: The Sear/Sauté setting 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** leave the cooker unattended while using Sear/Sauté.

37 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns.

38 **ALWAYS** open the lid(s) using the side handles. **DO NOT** open from the front. **DO NOT** open quickly and be careful of any steam releasing from the front.

39 When unit is in operation, hot steam may be released into the air via the steam hole(s) in the top of the lid(s), as well as through the vents in the back of the lid(s). Place unit so steam is not directed toward electrical outlets, cabinets, or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. Steam may come out of the back of the lid(s) as well as from between the top of the two lids when using MegaZone.

40 Removable cooking pot(s) can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot(s) from cooker base.

41 **CAUTION**: The heated pot(s) may damage countertops or tables. When removing the hot pot(s) from the multicooker, **DO NOT** place it directly on any unprotected surface. **ALWAYS** set the hot pot(s) on a trivet or a rack.

42 Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods to the heated pot(s).

43 To disconnect, turn any control to **OFF**, then unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembling, putting in or taking off parts, and storing.

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

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

46 **DO NOT** cook with storage lid(s) attached to the cooking pot(s).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

1 Remove and discard any packaging material, stickers, and tape from the unit.

2 Read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.

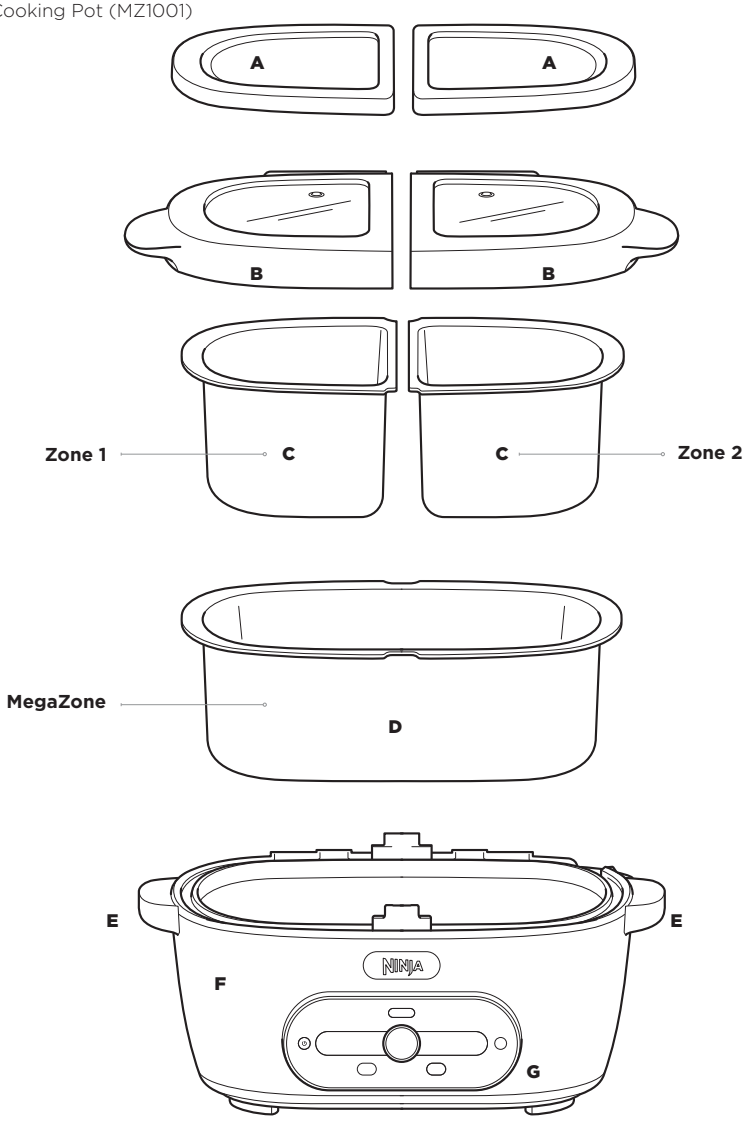
3 Wash the main unit, inner cooking pots, and hinged glass lids with a damp, soapy cloth, then rinse with a clean, damp cloth and dry thoroughly. **NEVER** submerge the main unit in water.

4 In a well-ventilated area, run the unit for 10 minutes with no food inside. This will remove any odors or packaging residue.

5 Pay attention to the position on your countertop. If the unit is being used underneath a cabinet, the lids will be able to open when the clearance between the countertop and cabinet is 45.72cm. If the clearance is lower than that, pull unit forward of the cabinets to allow the lids to fully open.

PARTS

A 3.1L Storage Lid (x2)
B Removable Split Lid
C 3.1L Cooking Pot (x2)
D 7L Cooking Pot (MZ1001)
E Main Unit Handles
F Main Unit
G Control Panel



Unit color, control panel, and accessories may vary per model.

NOTE: Cooking pots, storage lids (for 3.1L and 7L pots), and steam racks are available for purchase on **sharkninja.co.uk**

NOTE: DO NOT cook with the 3.1L pots inside the 7L pot. Nest the smaller pots in the larger one for storage **ONLY**.

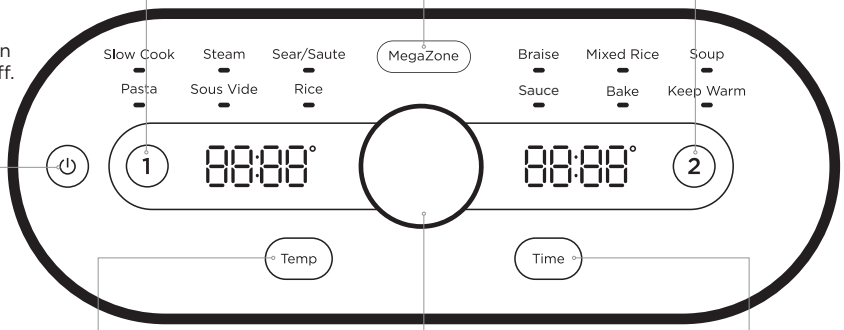
CONTROL PANEL

Zone 1 Button
Use with 3.1L pot.
Press to activate Zone 1.

MegaZone Button
Use with 7L pot to create XL-sized meals.

Zone 2 Button
Use with 3.1L pot.
Press to activate Zone 2.

Power Button
Press to turn unit on or off.



Temp Button
Press to adjust Temp (Temp not adjustable on all functions).

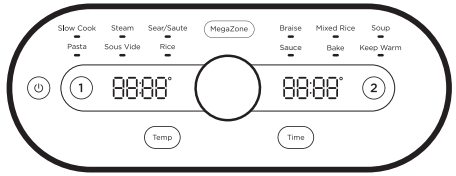
Smart Dial
Adjust functions, time, and temperature. Press to start and stop cooking.

Time Button
Press to adjust Time (Time not adjustable on all functions).

NOTE: Control panel and available functions differ per model. MZ1000 will have up/down buttons in place of a Smart Dial to select functions and adjust time/temperature and a separate start/stop button. MZ1000 also has a Sync Button instead of MegaZone button, allowing both zones to be set to the same function.

NOTE: All functions can be used with Zone 1 and/or Zone 2.

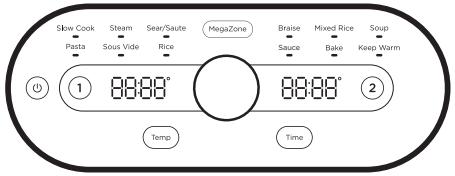
Understanding the Display



If you're cooking in Zone 1, the TIME/TEMP settings will appear on the left-hand display. If you're cooking in Zone 2, the TIME/TEMP settings will appear on the right-hand display. If you're cooking with the MegaZone, the TEMP will show on the left-hand display and TIME will show on the right-hand display.

NOTE: When the unit is powered on, the Zone 1, Zone 2, and MegaZone buttons illuminate and flash when both 3.1L pots or the 7L pot is installed. Before selecting a cook function, you must select the zone you'd like to use by pressing the desired zone button. If only one 3.1L pot is installed, the unit will automatically select that zone for you.

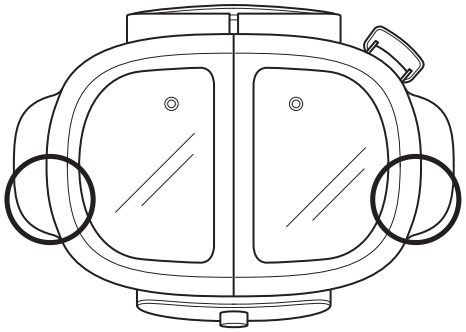
How to Cancel a Cook



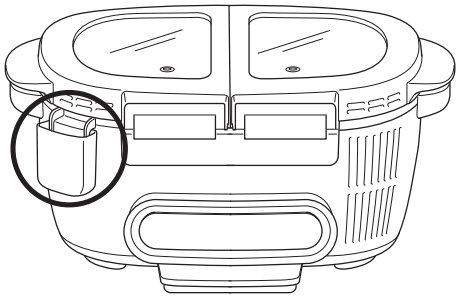
To cancel a cook, press the button for the zone you want to cancel, then press the Smart Dial (MZ1001/MZ1002) or ⏻ button (MZ1000).

NOTE: Display will flash "END" 5 times once the dial (MZ1001, MZ1002) or ⏻ button (MZ1000) has been pushed to cancel a cook. If you no longer wish to cancel, press the dial or ⏻ button again to resume cooking while "END" is still flashing.

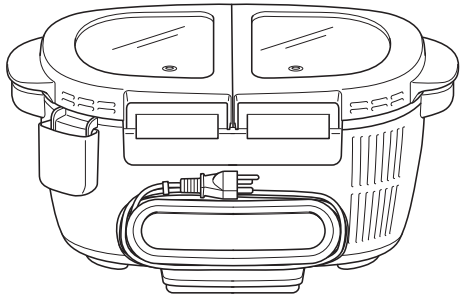
GETTING TO KNOW THE NINJA® MULTIPOT



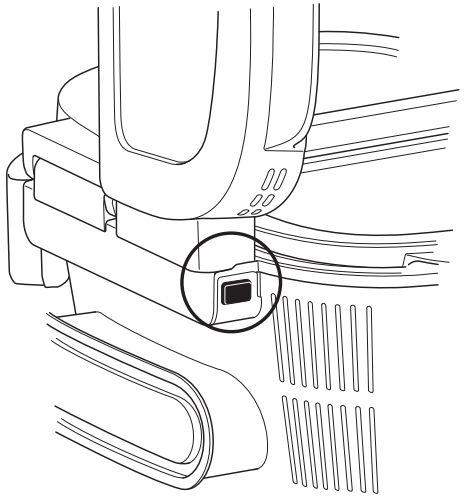
Use the side handles to open the lids. Grip the handles toward the front for easy opening.

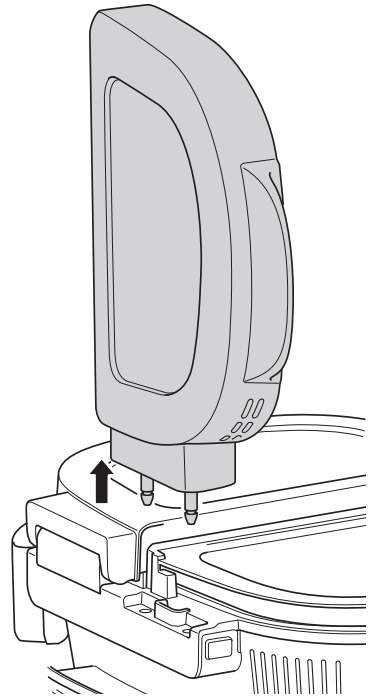


Excess condensation will collect in the condensation catch. Simply pull the condensation catch outward to remove and empty it. Condensation catch should be emptied after every use, however it may be necessary to empty it partway through a cook.

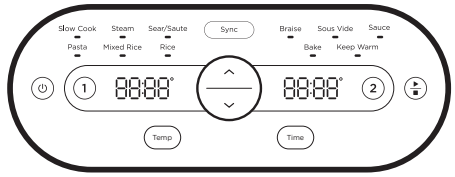


Wrap the cord around the cord wrap to keep it contained and tidy. Tuck the plug under the previous wrap to secure it and prevent it from unravelling.

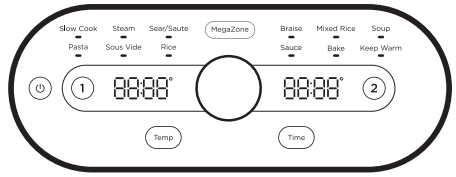




To remove the cooking lids for easy cleaning, they must be in the upright position. Then press the release button on the side of the hinge of the lid you want to remove and pull the lid upward.



MZ1000



MZ1001/2

NOTE: Control panel and available functions differ per model.

COOKING FUNCTIONS

NOTE: The lid handles may become hot during cooking. Use oven mitts when touching them.

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

SEAR/SAUTÉ: Use the unit as a cooktop for browning meats, sautéing veggies, simmering sauces, and more.

BAKE: Use the unit to bake sweet treats and savory casseroles.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

SOUS VIDE: French for "under vacuum," this function slow cooks food sealed in a plastic bag in an accurately regulated water bath.

RICE: Cook a variety of rice.

PASTA: Cook dry pasta without needing to drain the water.

MIXED RICE: Cook rice, vegetables, and proteins all in one pot.

SOUP: Continuous medium boiling for the perfect soup.

SAUCE (MZ1001, MZ1002): Preset temperature to create sweet and savoury sauces.

BRAISE: Cook fork-tender meats filled with flavor.

KEEP WARM: Reheat or keep cooked foods warm for longer periods of time.

NOTE: If unit is left idle for 10 minutes with no cook started, it will turn off.

OPERATING BUTTONS

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

Zone buttons: Press the 1, 2, or MegaZone button(s) before setting your cook to indicate which zones and cooking pots are being used.

Sync button (MZ1000): Use with both 3.1L pots to cook foods with the same cook settings. Can also be used with the 7L pot* to create XL-sized meals.

MegaZone button (MZ1001, MZ1002): Use with the 7L pot to create XL-sized meals.

TEMPERATURE buttons: Use the dial (MZ1001, MZ1002) or button (MZ1000) to adjust the cook temperature.

TIME buttons: Use the dial (MZ1001, MZ1002) or button (MZ1000) to adjust the cook time.

START/STOP button/dial: Press the dial (MZ1001, MZ1002) or button (MZ1000) to begin cooking. Press the dial or button during a cook cycle to stop all functions.

Function selection: Use the dial (MZ1001, MZ1002) or button (MZ1000) to select a cook function.

NOTE (MZ1001, MZ1002): When setting a function, temperature, and time, there is no need to press the dial after making each selection. Just press the dial to start cooking after all settings have been selected.

*7L pot sold separately on **sharkninja.co.eu**.

USING THE NINJA® MULTIPOT

COOKING FUNCTIONS

NOTE ON SYNC (MZ1000): Selecting Sync on MZ1000 with both 3.1L pots installed will result in both zones running the same cooking function. To use MegaZone feature with model MZ1000, you must use the 7.1L cooking pot, sold separately and available for purchase on sharkninja.co.uk. On the MZ1000, the Sync feature functions the same way the MegaZone feature does.

Slow Cook

1. Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).
2. Place ingredients in the pot.
3. Use the dial (MZ1001, MZ1002) or ⨁ button (MZ1000) to select SLOW COOK.
4. The cook temperature will default to LO. Press the TEMP button and use the dial or ⨁ button to choose the temperature HI or LO.
5. Press the TIME button and use the dial or ⨁ button to adjust cook time in 15-minute increments between 2 and 12 hours.

NOTE: SLOW COOK LO time may be adjusted between 6 and 12 hours. SLOW COOK HI may be adjusted between 2 and 12 hours.

6. Press the dial or ⏻ button to begin cooking. Cook time will start counting down.
7. When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

TIP: If the liquid is reducing more than desired during cooking, add water or additional cooking liquid as needed to maintain the desired consistency.

Sear/Sauté

1. Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).
2. Use the dial (MZ1001, MZ1002) or ⨁ button (MZ1000) to select SEAR/SAUTÉ.
3. The cook temperature will default to HI. Press the TEMP button and use the dial or ⨁ button to choose the temperature HI, MED, or LO.

NOTE: Sear/Saute LO = 135°C, MED = 155°C, HI = 205°C.

NOTE: Time is not adjustable when using SEAR/SAUTÉ function.

4. Press the dial or ⏻ button to begin cooking. Allow the pot to warm up before adding ingredients. Unit takes approximately 8 minutes to preheat. "On" will appear on the display while cooking.
5. When cooking is complete, press dial or ⏻ button to turn off the SEAR/SAUTÉ function. If running more than one Zone, press the active Zone button, then press the dial or 'start/stop button icon' button to end the function.

NOTE: You can use this function with or without the lid(s) on the pot(s).

Sauce (MZ1001, MZ1002 only)

1. Place ingredients in the pot.
2. Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).
3. Use the dial (MZ1001, MZ1002) to select SAUCE. The display will show "SAUCE".

NOTE: Time and temperature are not adjustable when using SAUCE function. The temperature is set to 99C

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

4. Press the dial to begin cooking. "On" will appear on the display while cooking.
5. When cooking is complete, press the dial or ⏻ button to turn off the SAUCE function. If running more than one Zone, press the active Zone button, then press the dial or ⏻ button to end the function.

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

Bake

1. Place ingredients in the pot.
2. Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).
3. Use the dial (MZ1001, MZ1002) or ⨁ button (MZ1000) to select BAKE.
4. The cook temperature will default to 180C. Press the TEMP button and use the dial or ⨁ button to set temperature between 120C and 200C.
5. Press the TIME button and use the dial or ⨁ button to adjust cook time in 1-minute increments up to 1 hour or 5-minute increments up to 6 hours.
6. Press the dial or ⏻ button to begin cooking. Cook time will start counting down.
7. When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

NOTE: For best results, reduce temperature by 40°C based on package instructions when baking batter-based recipes directly in the pot.

USING THE NINJA® MULTIPOT – CONT.

Sous Vide

1 Add 2.9-3.8L of room-temperature water for large pot or 1.4-1.9L of room-temperature for smaller pots.

NOTE: For best results do not use the unit prior to cooking and do not use warm water.

2 Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).

3 Close the lid and use the dial (MZ1001, MZ1002) or ⏁ button (MZ1000) to select SOUS VIDE.

4 The cook temperature will default to 55C. Press the TEMP button and use the dial or ⏁ button to set temperature in 5-degree increments between 50C and 90C.

5 The cook time will default to 3 hours. Press the TIME button and use the dial or ⏁ button to adjust cook time in 15-minute increments up to 12 hours, or 1-hour increments from 12 to 24 hours.

6 Place ingredients in sealed plastic bag in the pot. Press the dial or ⏯ button to begin cooking. Cook time will start counting down.

7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display END for 20 seconds. After 20 seconds, unit will return to standby mode. If food requires more cooking, repeat process from step 3.

NOTE: Sous vide is almost always the first step in the cooking process. Foods should be finished by using a dry heat method such as broiling, sautéing, roasting, or air frying.

Rice

1 Use the Grain & Pasta Cooking Chart in the Quick Start Guide to add the desired amount of rice and corresponding amount of liquid to the pot.

2 Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).

3 Use the dial (MZ1001, MZ1002) or ⏁ button (MZ1000) to select RICE. "rICE" will appear on the display.

NOTE: Time and temperature are not adjustable when using RICE function.

4 Press the dial or ⏯ button to begin cooking. "On" will appear on the display while cooking.

NOTE: For best results, keep lid on pot during cooking.

5 When cooking is complete, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

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

Mixed Rice

1 Use the Mixed Rice Cooking Chart in the Quick Start Guide to add the desired amount of rice and corresponding amount of liquid to the pot.

2 Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).

3 Use the dial (MZ1001) or ⏁ button (MZ1000) to select MIXED RICE. "M-rICE" will appear on the display.

NOTE: Time and temperature are not adjustable when using the MIXED RICE function.

4 Press the dial or ⏯ button to begin cooking. "On" will appear on the display while cooking.

NOTE: For best results, keep lid on pot during cooking.

5 When cooking is complete, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

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

Pasta

1 Use the Grain & Pasta Cooking Chart in the Quick Start Guide to add the desired amount of pasta and corresponding amount of liquid to the pot.

2 Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).

3 Use the dial (MZ1001, MZ1002) or ⏁ button (MZ1000) to select PASTA. "PAStA" will appear on the display.

NOTE: Time and temperature are not adjustable when using PASTA function.

4 Press the dial or ⏯ button to begin cooking. "On" will appear on the display while cooking.

NOTE: For best results, keep lid on pot during cooking.

5 When cooking is complete, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

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

NOTE: If overboiling occurs, open lid and stir the pasta before closing the lid again.

Soup

1 Use the Soup Cooking Chart in the Quick Start Guide to add the desired amount of liquid.

2 Select Zone 1, 2, if you do not want to cook in MegaZone.

3 Use the dial (MZ1001) or ⏁ button (MZ1000) to select SOUP. Display will show "SOUP".

NOTE: Time is not adjustable when using SOUP function.

4 The display will show the default temp setting MED. Press the TEMP button and use the dial or ⏁ button to adjust temperature setting from Lo, 2, 3, Med, 5, 6, Hi.

NOTE: SOUP temperature settings do not reflect set temperatures. They represent the power used to heat up the pots, Low uses the least amount of power resulting in a simmer, vs High using the most power resulting in a full boil.

5 Press the dial (MZ1001) or ⏯ button (MZ1000) to start cooking. Display will show "On" until cook is finished.

NOTE: SOUP function is intended for use without the lid on the pot.

6 When cooking is complete, press the dial or ⏯ button to turn off SOUP function.

NOTE: The SOUP function will automatically turn off after 12 hours.

USING THE NINJA® MULTIPOT – CONT.

Steam (requires purchase of steam racks, sold separately on **sharkninja.co.uk**)

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

1. Place ingredients in the pot.
2. Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).
3. Use the dial (MZ1001, MZ1002) or ⏲ button (MZ1000) to select STEAM.
4. The cook time will default to 00:10. Press the TIME button and use the dial or ⏲ button to adjust cook time in 1-minute increments.

NOTE: Temperature is not adjustable when using STEAM function.

5. Press the dial or ⏻ button to begin cooking.
6. "PrE" and then "HEAt" will appear on the display, indicating the unit is preheating to the default steaming temperature. A progress bar will also flash on the display until preheating is complete.
7. When the unit reaches the appropriate steam level, the timer will begin counting down.
8. When cook time reaches zero, the unit will beep and display END for 20 seconds. After 20 seconds, unit will return to standby mode. If food requires more cooking, repeat process from step 3.

Keep Warm

1. Place cooked food in the pot.
2. Select Zone 1 (3.1L pot), Zone 2 (3.1L pot) or Megazone (7L pot).
3. Use the dial (MZ1001, MZ1002) or ⏲ button (MZ1000) to select KEEP WARM. The display will show "WArM".

NOTE: Time and Temperature are not adjustable when using KEEP WARM function.

4. Press the dial or ⏻ button to Keep Warm. Unit will then count up, the display will show the time in MM:SS up to 1 hour, then change to HH:MM from 1 hour to 12 hours.

NOTE: The function will automatically turn off after 12 hours.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

1. Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.
2. To clean the main unit and control panel, wipe them clean with a damp cloth.
3. Condensation catch should be removed and emptied after each use.
4. Hand-washing is recommended to extend the life of the cooking pots. If food residue is stuck on a cooking pot, fill the pot with warm, soapy 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.
5. If food residue is stuck on the lids, use a non-abrasive cleaner. If washing by hand, use a cloth to reach the areas between the glass and the outer lid.
6. 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.
- Normal wear and tear on the outside of the cooking pot is expected over time, but abrasion marks can be removed by hand-washing with a soft sponge.
- Food and moisture can collect behind the lid seal. After every use, lift the seals and wipe clean with a damp cloth or cleaning brush to prevent buildup. Lid seal is not removable.
- Thoroughly clean the removable lids to remove starchy water buildup that may get between the lid and glass.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The unit won't turn on.
- Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.
- Try plugging the cord into a different outlet.

"ADD POT" error message appears on display screen.
- Cooking pot is not installed in the main unit. Cooking pot is required for all functions.

"ADD WTR" error message appears on display screen.
- The water level is too low. Add more water to the cooking pot 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 1-minute increments.

The unit is counting up rather than down.
- The unit is in Keep Warm mode.

"E1", "E2"
- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0808 109 1166.

Why did the unit shut off?
- If unit is left idle for 10 minutes with no cook started, the unit will turn off.

Why do the lids have an odour?
- Depending on what is cooked, the lid may retain some of the smell if not thoroughly cleaned. It's suggested to wash the lids after every use.

Flashing bars appear on the display screen after the words Pre Heat, what does this mean?
- This indicates the unit is preheating. These bars will continue to build up until they fill the length of the display. At this point the unit will be fully preheated.

HELPFUL TIPS

- Inner cooking pot is oven safe up to 220°C.
- 3.1L pots can be stored inside the 7L pot. DO NOT cook with the 3.1L pots inside the 7L pot. This will result in poor food output and could damage the unit.
- If you have put the cooking pot into the freezer, **DO NOT** put directly into the unit or oven. The food and pot must have thawed before being heated.
- Use the KEEP WARM function to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking.
- Refrain from removing the lid during cooking in some modes such as SLOW COOK. You can cook with the lid closed on one side and open on the other if the function requires.
- For functions such as SEAR/SAUTÉ for which time is not an option, using a separate timer can be helpful.
- The cooking pots are **NOT** stovetop safe.
- Preheat time will vary depending on quantity and temperature of ingredients.
- **ALWAYS** use oven mitts when removing the cooking pots from the main unit, and when opening the hinged glass lids.
- **DO NOT** use metal utensils as they will scratch the nonstick coating of the pot.
- The cooking pots can be used to store extra food. Storage lids are included, additional lids can be purchased separately if required. The cooking pots and storage lids can be stored in the refrigerator or freezer.
- The BAKE function is best used to cook puddings and breads.
- During normal operation, steam may condense and drip onto the countertop or surface beneath the unit. Wipe away any moisture after use.
- The lids include vents holes that release hot steam during cooking. Be aware of where steam exits and position the unit so steam is not directed towards cabinets, walls, or people.

MANUFACTURER'S GUARANTEE

The Ninja Guarantee

When a consumer buys a product in the UK, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your "legal rights"). You can enforce your legal rights against your retailer, including Ninja if you bought your Ninja kitchen appliance from ninjakitchen.co.uk. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products that we give the owner an additional, free parts and labour manufacturer's guarantee of up to 2 years.

The guarantee it comes with is an important consideration - and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

The manufacturer's guarantee does not affect your legal rights.

How long are new Ninja machines guaranteed for?

Our manufacturer's guarantee lasts for one year from the date of purchase as standard, or for two years if you register your purchase with us within 28 days.

How do I register my Ninja guarantee?

If you have purchased your Ninja kitchen appliance directly from ninjakitchen.co.uk your guarantee is registered automatically. If you bought it from anywhere else in the UK, you can register your guarantee online within 28 days of purchase.

- To register online, please visit **www.ninjakitchen.co.uk/register-guarantee** or scan the QR code in your instruction booklet.
- Keep a note of the date you purchased the machine.

IMPORTANT:

- **Keep your receipt** if you bought your Ninja kitchen appliance from anywhere except ninjakitchen.co.uk. You will need it to claim under your guarantee.
- The free Ninja guarantee only applies in the UK.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee, you will get an extra year of cover. We'll also have your details to hand if we ever need to get in touch. If you further agree to receive communications from us, you can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja kitchen appliance and hear the latest news about new Ninja technology and launches.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement (at Ninja's discretion) of your Ninja machine, including all parts and labour.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

- Normal wear and tear.
- Accidental damage or faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the Ninja kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja Operating Manual supplied with your machine.
- Damage caused by use of the Ninja kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Damage caused by use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Damage caused by use of parts and accessories which are not Ninja Genuine Components
- Faulty installation (except where installed by Ninja).
- Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents.

How can I claim under the free Ninja guarantee?

Contact our customer service helpline on 0808 109 1166 in the UK or 1-800 849 055 in the ROI. For service hours please visit our website under 'Contact Us'. It's free to call, and you'll be put straight through to a Ninja representative. You'll also find online support at **https://support.ninjakitchen.co.uk/**. The Ninja representative will go through some troubleshooting with you, and if we conclude that the item has failed, we will send you a replacement part or a returns label to send the defective item back to us free of charge. When you have delivered the defective product to us, we will send you a replacement.

Please remember that the item will need to be boxed when you return it to us. It can be any suitable box, it does not have to be the original packaging.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

Ninja spares and accessories are developed by the same engineers who developed your Ninja kitchen appliance. You'll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja machines at **www.ninjakitchen.co.uk**. Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.

TAK for dit køb af Ninja MultiPot

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

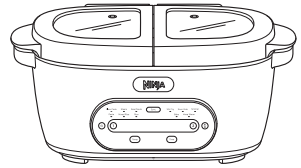
Spænding: 220-240 V, 50-60 Hz
Effekt: 1500 Watt
Standby-strømforbruget er 0,25 W
Apparatet går automatisk i standby-tilstand efter 10 minutters inaktivitet

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

NINJA

MultiPot

MZ1000EU-SERIEN | Brugervejledning



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL INDENDØRS, PRIVAT BRUG • LÆS HELE INSTRUKTIONSHÆFTET OMHYGGELIGT INDEN ANVENDELSE

	Advarsel: Sæt aldrig bundenheden eller ledningen i opvaskemaskinen, og nedsænk dem aldrig i vand.
	Advarsel: Risiko for elektrisk stød.
	Læs og gennemgå betjenings- og brugsvejledningen.
	Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendom, hvis dette advarselssymbol ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Kun beregnet til indendørs, privat brug.
	Dæk ikke apparatet med tøj eller andet materiale.
Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid følges, inklusive følgende:	

⚠ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler, inklusive de følgende nummererede advarsler og efterfølgende anvisninger. BRUG KUN apparatet til dets tilsigtede brug.

1. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet må **IKKE** bruges af børn. Nøje opsyn er nødvendigt, hvis apparatet bruges i nærheden af børn.
2. For at undgå kvælningsfare for små børn skal al emballage kasseres straks efter udpakning.
3. Børn må ikke lege med dette apparat.
4. Brug **IKKE** en forlængerledning. Apparatet har en kort ledning for at undgå, at børn kan tage fat i den og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.
5. Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.
6. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
7. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
8. For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske. Hvis apparatets hovedkabinet falder ned i væske, skal du straks tage ledningen ud af stikkontakten. Put **IKKE** hænder ned i væsken.
9. Brug **ALDRIG** en stikkontakt under bordpladen.
10. Du må **ALDRIG** forbinde dette apparat til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
11. Inspicér apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke for det og ringe til kundeservice.
12. Hvis apparatet udsender sort røg, skal du straks trække stikket ud og vente på, at røgen stopper, før du fjerner gryden eller glaslåget.
13. Du må **IKKE** betjene dit apparat på et sted med ringe ventilation eller under et køkkenskab. Når du opbevarer dit apparat, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten. Hvis ikke du gør dette, kan det forårsage fare for brand, specielt hvis apparatet har kontakt med køkkenskabe eller døre.
14. Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end dets tilsigtede brug. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Brug **IKKE** udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL INDENDØRS, PRIVAT BRUG • LÆS HELE INSTRUKTIONSHÆFTET OMHYGGELIGT INDEN ANVENDELSE

15 Sørg ALTID for, at apparatet er samlet korrekt før brug. Når du bruger de to mindre gryder, skal du sørge for, at de er placeret helt nede i bunden af apparatet, og at kanterne ikke overlapper hinanden.

16 Kun beregnet til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er jævn, ren og tør. Apparatet må **IKKE** placeres i nærheden af kanten på et køkkenbord under brug.

17 **UNDGÅ** at placere apparatet på dit komfur.

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

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

20 Følg **ALTID** maksimums- og minimumsmængderne af væske som angivet i instruktionshæftet og opskrifter.

21 Brug **ALDRIG** Slow Cook (Langsom tilberedning)-indstillingen uden madvarer og væsker i de aftagelige gryder.

22 Når du bruger indstillingen Slow Cook (Langsom tilberedning), skal du **ALTID** holde låget lukket.

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

24 Brug **IKKE** dette apparat til at tilberede minutris.

25 Brug **IKKE** apparatet, hvis de aftagelige gryder ikke er monteret.

26 Brug kun de medfølgende gryder eller en beholder anbefalet af SharkNinja, som kan placeres i de medfølgende gryder.

27 Brug **IKKE** udstyr og tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja. Placér **IKKE** tilbehør i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller på en udendørs grill. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det forårsage brand, elektrisk stød eller personskader.

28 Før du monterer de(n) aftagelige gryde(r) i apparatet, skal du sørge for, at begge dele er rene og tørre ved at aftørre med en blød klud.

29 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i gryderne. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller tingskade, eller påvirke den sikre brug af apparatet.

30 **UNDGÅ** at opvarme gryderne i mere end 10 minutter, når de er tomme. Madlavningsoverfladen vil blive beskadiget.

31 Spændinger i stikkontakter kan variere, hvilket påvirker dit produkts ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.

32 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.

33 Rør **IKKE** ved tilbehør, under eller lige efter tilberedning, da det bliver ekstremt varmt under tilberedningsprocessen. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed under håndtering af produktet. Brug langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker. Undgå at røre varm damp og luft, når du fjerner de indre gryder og glaslåg fra bundenheden. Anbring dem **ALTID** på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved tilbehør under eller lige efter brug.

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

35 **ADVARSEL**: Gryder og låg bliver meget varme, når du bruger Slow Cook (Langsom tilberedning)-indstillingen. Vær forsigtig, når du rører ved varme overflader, og når du fjerner mad for at undgå, at det brænder på.

36 **ADVARSEL**: Sear/Sauté (Svits/Sautér)-indstillingen når 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. Lad **IKKE** gryden være uden opsyn, mens du bruger Sear/Sauté (Svits/Sautér).

37 Vær yderst forsigtig, når apparatet skal flyttes med varmt indhold som varm olie eller andre varme væsker. Upassende brug, herunder flytning af apparatet, kan medføre personskade, såsom svære forbrændinger.

38 Åbn **ALTID** lågene ved hjælp af sidehåndtagene. Åbn **IKKE** fra forsiden. Åbn **IKKE** med hurtige bevægelser og vær forsigtig nær damp, der slippes ud fra forsiden.

39 Når apparatet er i drift, kan varm damp blive frigivet via dampåbningen i toppen af lågene, samt gennem ventilationsåbningerne på bagsiden af lågene. Anbring apparatet, således at dampen ikke er rettet mod stikkontakter, kabinetter eller andre apparater. Hold dine hænder og dit ansigt på sikker afstand fra dampen. Damp kan komme ud fra bagsiden af lågene, såvel som fra mellem toppen af de to låg, når MegaZone (MegaZone) bruges.

40 De aftagelige gryder kan være ekstremt tunge, når de er fyldt med ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter gryderne fra bunden af apparatet.

41 **ADVARSEL**: De opvarmede gryder kan beskadige bordplader eller borde. Når du fjerner de varme gryder fra multicookeren, må du **IKKE** placere dem direkte på en ubeskyttet overflade. Sæt **ALTID** de varme gryder på en bordskåner eller rist.

42 Undgå pludselige temperaturændringer, herunder ved at tilføje afkølede fødevarer til opvarmede gryder.

43 For at afbryde skal enhver knap stå på **FRA**, og derefter skal stikket tages ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet afkøle inden rengøring, adskillelse og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.

44 Brug **IKKE** skuresvampe af metal til rengøring. Dette kan efterlade metalstykker, som kan komme i kontakt med elektriske dele og forårsage elektrisk stød.

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

46 Lav **IKKE** mad med opbevaringslåg fastgjort til gryderne.

GEM INSTRUKTIONSHÆFTET

INDEN FØRSTE BRUG

1 Fjern og kassér al emballage, mærkater og tape fra apparatet.

2 Læs denne manual omhyggeligt. Vær særligt opmærksom på anvisninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår personskade eller tingskade.

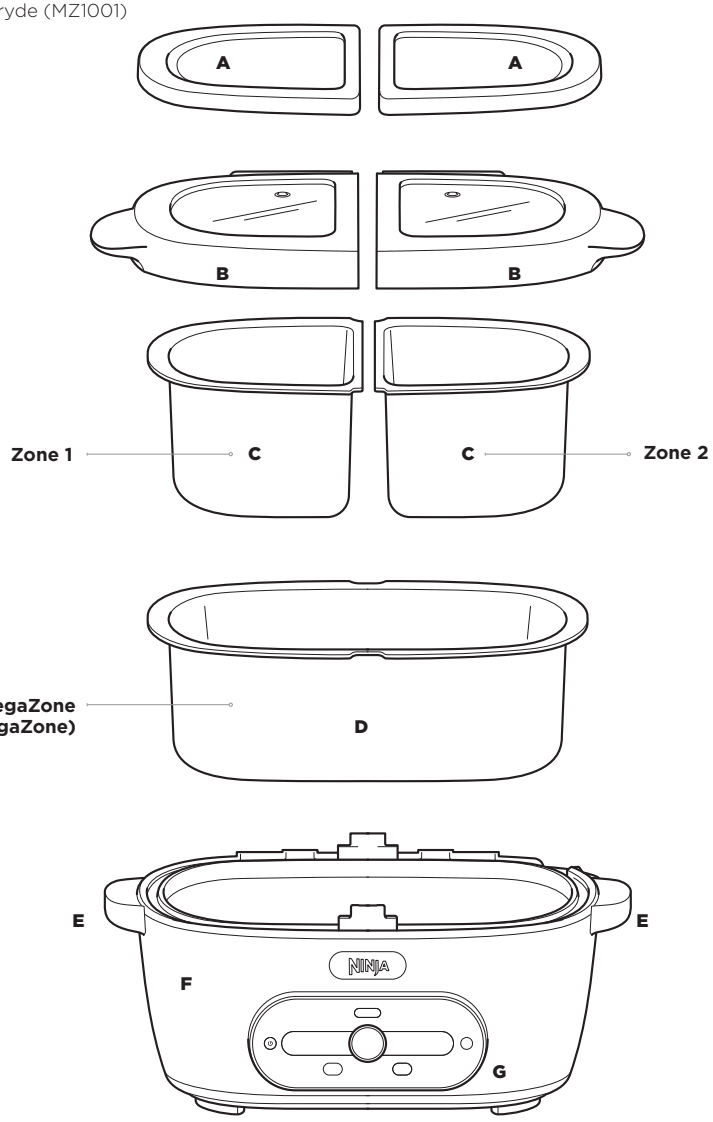
3 Vask hovedenheden, de indre gryder og glaslågene med hængsler med en fugtig, sæbeholdig klud, og skyl derefter med en ren, fugtig klud og tør grundigt af. Nedsænk **ALDRIG** hovedenheden i vand.

4 Brug apparatet i et godt ventileret område i 10 minutter uden mad tilsat. Dette vil fjerne eventuelle lugte eller emballagerester.

5 Vær opmærksom på placeringen på din bordplade. Hvis apparatet bruges under et skab, vil lågene kunne åbnes, når afstanden mellem køkkenbordet og skabet er 45,72 cm. Hvis afstanden er mindre end dette, skal apparatet trækkes frem foran skabene for at gøre det muligt at åbne lågene fuldt ud.

DELE

A 3,1 liter opbevaringslåg (x2)
B Aftageligt, opdelt låg
C 3,1 liter gryde (x2)
D 7 liter gryde (MZ1001)
E Håndtag til hovedenhed
F Hovedenhed
G Betjeningspanel



Apparatets farve, betjeningspanel og tilbehør kan variere pr. model.

BEMÆRK: Gryder, opbevaringslåg (til 3,1 liter og 7 liter gryder) og dampstativer kan købes på **sharkninja.dk**

BEMÆRK: Benyt **IKKE** apparatet med 3,1 liter gryder inde i 7 liter gryden. Sæt **KUN** de mindre gryder i den større gryde under opbevaring.

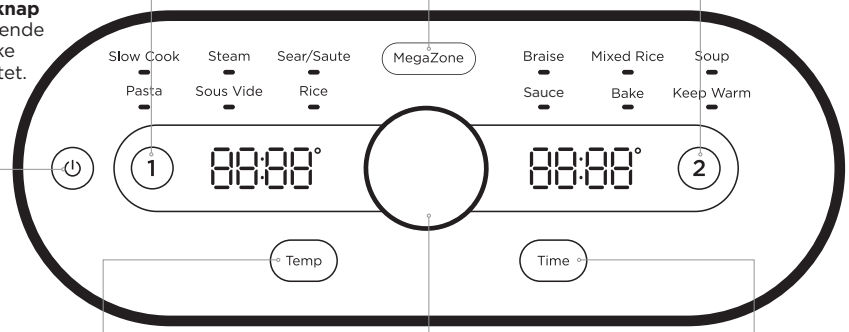
BETJENINGSPANEL

Zone 1-knap
Brug med 3,1 liter gryden. Tryk for at aktivere Zone 1.

MegaZone (MegaZone)-knap
Brug med 7 liter gryden for at lave måltider i XL-størrelse.

Zone 2-knap
Brug med 3,1 liter gryden. Tryk for at aktivere Zone 2.

Tænd/sluk-knap
Tryk for at tænde eller slukke for apparatet.



Temp (Temperatur)-knap
Tryk for at justere temperaturen (temperaturen kan ikke justeres på alle funktioner).

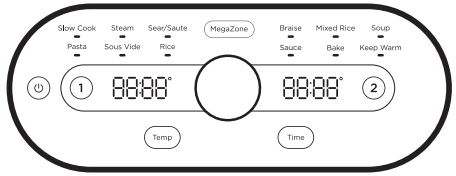
Smart drejeknap
Justér funktioner, tid og temperatur. Tryk for at starte og stoppe madlavning.

Time (Tid)-knap
Tryk for at justere tid (tiden kan ikke justeres på alle funktioner).

BEMÆRK: Betjeningspanelet og tilgængelige funktioner varierer afhængigt af model. MZ1000 har op/ned-knapper i stedet for en drejeknap til at vælge funktioner og justere tid/temperatur, samt en separat start/stop-knap. MZ1000 har også en synkroniseringsknap i stedet for MegaZone (MegaZone)-knappen, der gør det muligt at indstille begge zoner til den samme funktion.

BEMÆRK: Alle funktioner kan bruges med Zone 1 og/eller Zone 2.

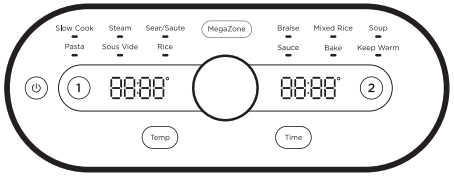
Forstå displayet



Hvis du laver mad i Zone 1, vises TIME (TID)/TEMP (TEMPERATUR)-indstillingerne på det venstre display. Hvis du laver mad i Zone 2, vises TIME (TID)/TEMP (TEMPERATUR)-indstillingerne på det højre display. Hvis du laver mad med MegaZone (MegaZone), vises TEMP (TEMPERATUR) på det venstre display, og TIME (TID) vises på det højre display.

BEMÆRK: Når apparatet er tændt, lyser Zone 1-, Zone 2- og MegaZone (MegaZone)-knapperne, og de blinker, når begge 3,1 liter gryder eller 7 liter gryden er monteret. Før du vælger en madlavningsfunktion, skal du vælge den zone, du ønsker at bruge, ved at trykke på den ønskede zoneknap. Hvis kun én 3,1 liter gryde er monteret, vil apparatet automatisk vælge den zone for dig.

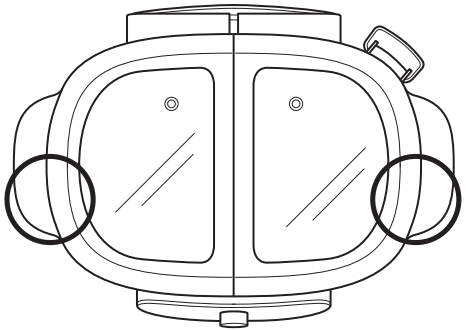
Sådan annulleres en madlavning



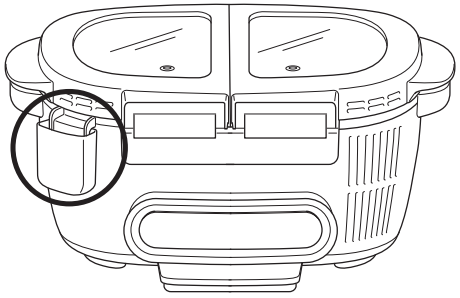
For at annullere en madlavning skal du trykke på knappen for den zone, du ønsker at annullere, og derefter trykke på drejeknappen (MZ1001/MZ1002) eller ⏻-knappen (MZ1000).

BEMÆRK: Displayet vil blinke "END" (SLUT) 5 gange, når du har trykket på drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⏻-knappen (MZ1000) for at annullere en madlavning. Hvis du ikke længere ønsker at annullere, skal du trykke på drejeknappen eller ⏻-knappen igen for at genoptage madlavningen, mens "END" (SLUT) stadig blinker.

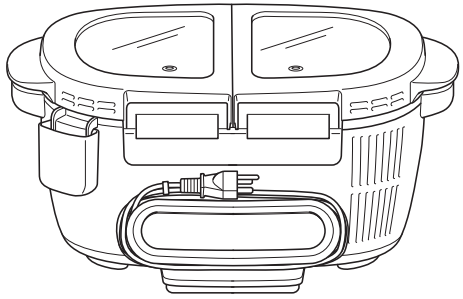
LÆR NINJA® MULTIPOT AT KENDE



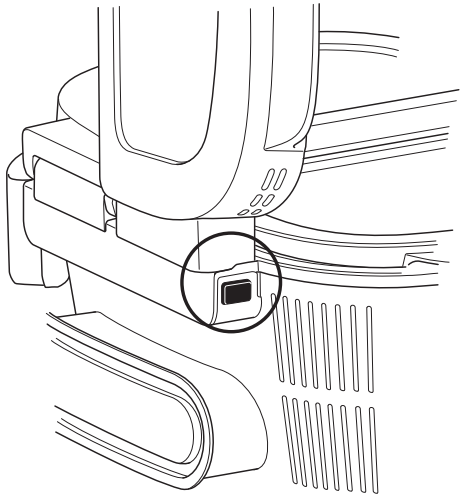
Brug sidehåndtagene til at åbne lågene. Grib fat i håndtagene mod forsiden for nemt at åbne.

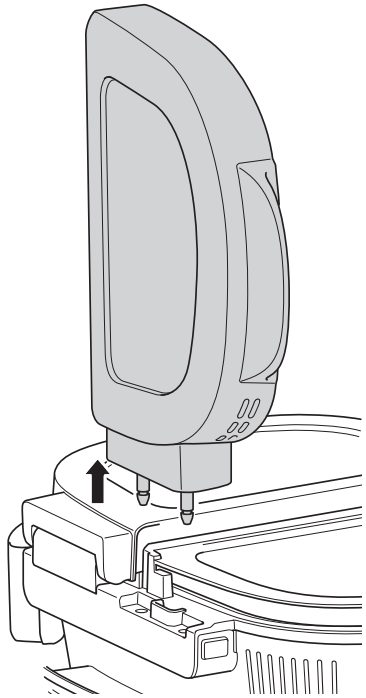


Overskydende kondens vil samle sig i kondensopsamleren. Træk blot kondensopsamleren udad for at fjerne og tømme den. Kondensopsamleren skal tømmes efter hver brug, men det kan være nødvendigt at tømme den undervejs i en madlavning.

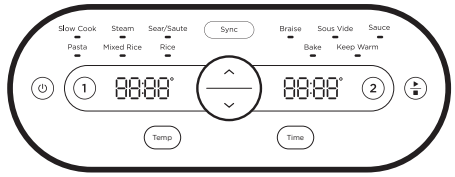


Vikl ledningen omkring ledningsholderen for at holde den samlet og pæn. Skub stikket ind under den sidste vikling for at fastgøre det og forhindre det i at sidde løst.

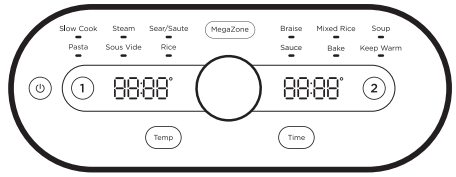




For at fjerne lågene, når du vil rengøre dem, skal de være i opretstående position. Tryk derefter på udløserknappen på siden af hængslet på lågen, som du ønsker at fjerne, og træk det opad.



MZ1000



MZ1001/2

BEMÆRK: Betjeningspanelet og tilgængelige funktioner varierer afhængigt af model.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

BEMÆRK: Lågenes håndtag kan blive varme under madlavningen. Brug grydelapper, når du rører ved dem.

SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING): Tilbered mad ved en lavere temperatur i en længere periode.

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

BAKE (BAGNING): Brug apparatet til at bage søde godbidder og lækre gryderetter.

STEAM (DAMP): Tilbered nænsomt delikate fødevarer ved høj temperatur.

SOUS VIDE (SOUS VIDE): Navnet er fransk for "under vakuum", og funktionen tilbereder langsomt fødevarer, der er forseglet i en plastikpose i et præcist reguleret vandbad.

RICE (RIS): Kog en række forskellige ris.

PASTA (PASTA): Tilbered tørret pasta uden at skulle dræne vandet.

MIXED RICE (BLANDET RIS): Kog ris, grøntsager og proteiner i én gryde.

SOUP (SUPPE): Kontinuerlig mediumkogning til den perfekte suppe.

SAUCE (SOVS) (MZ1001, MZ1002): Forudindstillet temperatur til at lave søde og salte saucer.

BRAISE (BRAISÉR): Tilbered mørt kød fyldt med smag.

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

BEMÆRK: Hvis apparatet efterlades inaktiv i 10 minutter uden at tilberedningen er startet, vil den slukke.

BETJENINGSKNAPPER

⏻ **(STRØM):** Strømknappen slukker apparatet og stopper al tilberedning.

Zoneknapper: Tryk på 1-, 2- eller MegaZone (MegaZone)-knapperne før du indstiller din madlavning for at angive, hvilke zoner og gryder der bruges.

Sync (Synkronisering)-knap (MZ1000): Brug med begge 3,1 liter gryder for at tilberede mad med de samme indstillinger. Kan også bruges med 7 liter gryden* for at lave måltider i XL-størrelse.

MegaZone (MegaZone)-knap (MZ1001, MZ1002): Brug med 7 liter gryden for at lave måltider i XL-størrelse.

TEMP (TEMPERATUR)-knapper: Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) for at justere madlavningstemperaturen.

TIME (TID)-knapper: Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) til at justere tilberedningstiden.

START/STOP-knap/-drejeknap: Tryk på drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⏯ knappen (MZ1000) for at begynde tilberedningen. Tryk på drejeknappen eller ⏯ knappen under en madlavning for at stoppe alle funktioner.

Funktionsvalg: Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) til at vælge en tilberedningsfunktion.

BEMÆRK (MZ1001, MZ1002): Når du indstiller funktion, temperatur og tid, er der ikke behov for at trykke på drejeknappen efter hvert valg. Tryk blot på drejeknappen for at starte tilberedningen, når alle indstillinger er valgt.

*7 liter gryde sælges separat på **sharkninja.dk**.

BRUG AF NINJA® MULTIPOT

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

BEMÆRK OM SYNC (SYNKRONISERING) (MZ1000): Valg af Sync (Synkronisering) på MZ1000 med begge 3,1 liter gryder monteret vil resultere i, at begge zoner kører den samme tilberedningsfunktion. For at bruge MegaZone (MegaZone)-funktionen med MZ1000-modellen, skal du bruge 7,1 liter gryden, som sælges separat og kan købes på sharkninja.dk. På MZ1000 fungerer Sync (Synkronisering)-funktionen på samme måde som MegaZone (MegaZone)-funktionen.

Slow Cook (Langsom tilberedning)

1. Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).
2. Tilsæt ingredienserne i gryden.
3. Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) til at vælge SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING).
4. Temperaturen vil som standard være LO. Tryk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og brug drejeknappen eller ⨁-knappen til at vælge temperaturen HI (HØJ) eller LO (LAV).
5. Tryk på TIME (TID)-knappen og brug drejeknappen eller ⨁-knappen til at justere tilberedningstiden i 15-minutters intervaller mellem 2 og 12 timer.

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 2 og 12 timer.

6. Tryk på drejeknappen eller ⏻-knappen for at begynde tilberedningen. Tilberedningstiden vil begynde at tælle ned.
7. Når tilberedningstiden når 0, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle op.

TIP: Hvis væsken reduceres mere end ønsket under tilberedningen, kan du tilsætte vand eller yderligere madlavningsvæske efter behov for at opretholde den ønskede konsistens.

Sear/Sauté (Svits/sautér)

1. Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).
2. Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) for at vælge SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR).
3. Temperaturen vil som standard være HI (HØJ). Tryk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og brug drejeknappen eller ⨁-knappen til at vælge temperaturen HI (HØJ), MED (MEDIUM) eller LO (LAV).

BEMÆRK: Sear/Saute (Svits/sautér) LO (LAV) = 135 °C, MED (MEDIUM) = 155 °C, HI (HØJ) = 205 °C.

BEMÆRK: Tid kan ikke justeres, når du bruger SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR)-funktionen.

4. Tryk på drejeknappen eller ⏻-knappen for at begynde tilberedningen. Lad gryden varme op, før du tilsætter ingredienser. Apparatet tager cirka 8 minutter at forvarme. "On" (Tændt) vises på displayet under tilberedning.
5. Når tilberedningen er færdig, skal du trykke på drejeknappen eller ⏻-knappen for at slukke for SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR)-funktionen. Hvis du bruger mere end én zone, skal du trykke på den aktive zone-knap, og derefter trykke på drejeknappen eller 'start/stop-knapikonet' for at afslutte funktionen.

BEMÆRK: Du kan bruge denne funktion med eller uden låg på gryderne.

Sauce (Sovs) (kun MZ1001, MZ1002)

1. Tilsæt ingredienserne i gryden.
2. Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).
3. Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) til at vælge SAUCE (SOVS). Displayet viser "SAUCE" (SOVS).

BEMÆRK: Tid og temperatur kan ikke justeres, når du bruger SAUCE (SOVS)-funktionen. Temperaturen er indstillet til 99 C

BEMÆRK: Det anbefales at opvarme apparatet i fem minutter, inden der tilsættes ingredienser.

4. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen. "On" (Tændt) vises på displayet under tilberedning.
5. Når tilberedningen er færdig, skal du trykke på drejeknappen eller ⏻-knappen for at slukke for SAUCE (SOVS)-funktionen. Hvis du bruger mere end én zone, skal du trykke på den aktive zone-knap, og derefter trykke på drejeknappen eller ⏻-knappen for at afslutte funktionen.

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

Bake (Bagning)

1. Tilsæt ingredienserne i gryden.
2. Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).
3. Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) til at vælge BAKE (BAGNING).
4. Tilberedningstemperaturen vil som standard være 180 C. Tryk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og brug drejeknappen eller ⨁-knappen til at indstille temperaturen mellem 120 C og 200 C.
5. Tryk på TIME (TID)-knappen og brug drejeknappen eller ⨁-knappen til at justere tilberedningstiden i 1-minutters intervaller op til 1 time, eller 5-minutters intervaller op til 6 timer.
6. Tryk på drejeknappen eller ⏻-knappen for at begynde tilberedningen. Tilberedningstiden vil begynde at tælle ned.
7. Når tilberedningstiden når 0, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle op.

BEMÆRK: For de bedste resultater skal du reducere temperaturen med 40 °C baseret på pakkeinstruktionerne, når du laver opskrifter med dej direkte i gryden.

BRUG AF NINJA® MULTIPOT – FORTSAT

Sous Vide (Sous Vide)

1 Tilsæt 2,9-3,8 liter vand ved stuetemperatur til den store gryde eller 1,4-1,9 liter vand ved stuetemperatur til de mindre gryder.

BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater må du ikke bruge apparatet før tilberedning, og undgå at bruge varmt vand.

2 Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).

3 Luk låget og brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) til at vælge SOUS VIDE (SOUS VIDE).

4 Temperaturen vil som standard være 55 C. Tryk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og brug drejeknappen eller ⨁-knappen til at indstille temperaturen i 5-graders intervaller mellem 50 C og 90 C.

5 Tilberedningstiden vil som standard være 3 timer. Tryk på TIME (TID)-knappen og brug drejeknappen eller ⨁-knappen til at justere tilberedningstiden i 15-minutters intervaller op til 12 timer, eller 1-times intervaller fra 12 til 24 timer.

6 Anbring ingredienserne i en forseglet plastikpose i gryden. Tryk på drejeknappen eller ⨁-knappen for at begynde tilberedningen. Tilberedningstiden vil begynde at tælle ned.

7 Når tilberedningstiden når 0, vil apparatet bippe og vise END (SLUT) i 20 sekunder. Efter 20 sekunder vil apparatet gå tilbage i standbytilstand. Hvis mad kræver mere tilberedning, skal du gentage processen fra trin 3.

BEMÆRK: Sous vide er næsten altid det første trin i tilberedningsprocessen. Tilberedning skal afsluttes ved brug af en tør varmemetode, såsom grillning, sautering, stegning eller airfrying.

Rice (Ris)

1 Brug gryn- og pastadiagrammet i startvejledningen til at tilføje den ønskede mængde ris og den tilsvarende mængde væske til gryden.

2 Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).

3 Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) til at vælge RICE (RIS). "rICE" (RIS) vises på displayet.

BEMÆRK: Tid og temperatur kan ikke justeres, når du bruger RICE (RIS)-funktionen.

4 Tryk på drejeknappen eller ⨁-knappen for at begynde tilberedningen. "On" (Tændt) vises på displayet under tilberedning.

BEMÆRK: For de bedste resultater skal du beholde låget på gryden under tilberedningen.

5 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle op.

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

Mixed Rice (Blandet ris)

1 Brug diagrammet for tilberedning af blandede ris i startvejledningen til at tilføje den ønskede mængde ris og den tilsvarende mængde væske til gryden.

2 Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).

3 Brug drejeknappen (MZ1001) eller ⨁-knappen (MZ1000) til at vælge MIXED RICE (BLANDET RIS). "M-rICE" (BLANDET RIS) vises på displayet.

BEMÆRK: Tid og temperatur kan ikke justeres, når du bruger MIXED RICE (BLANDET RIS)-funktionen.

4 Tryk på drejeknappen eller ⨁-knappen for at begynde tilberedningen. "On" (Tændt) vises på displayet under tilberedning.

BEMÆRK: For de bedste resultater skal du beholde låget på gryden under tilberedningen.

5 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle op.

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

Pasta (Pasta)

1 Brug gryn- og pastadiagrammet i startvejledningen til at tilføje den ønskede mængde pasta og den tilsvarende mængde væske til gryden.

2 Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).

3 Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) til at vælge PASTA (PASTA). "PASTA" (PASTA) vises på displayet.

BEMÆRK: Tid og temperatur kan ikke justeres, når du bruger PASTA (PASTA)-funktionen.

4 Tryk på drejeknappen eller ⨁-knappen for at begynde tilberedningen. "On" (Tændt) vises på displayet under tilberedning.

BEMÆRK: For de bedste resultater skal du beholde låget på gryden under tilberedningen.

5 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle op.

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

BEMÆRK: Hvis maden koger over, skal du åbne låget og røre i pastaen, før du lukker låget igen.

Soup (Suppe)

1 Brug tilberedningsdiagrammet for supper i startvejledningen til at tilsætte den ønskede mængde væske.

2 Vælg Zone 1 eller 2, hvis du ikke ønsker at lave mad i MegaZone (MegaZone)-tilstand.

3 Brug drejeknappen (MZ1001) eller ⨁-knappen (MZ1000) til at vælge SOUP (SUPPE). Displayet viser "SOUP" (SUPPE).

BEMÆRK: Tid kan ikke justeres, når du bruger SOUP (SUPPE)-funktionen.

4 Displayet viser standardtemperaturindstillingen MED (MEDIUM). Tryk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og brug drejeknappen eller ⨁-knappen til at justere temperaturindstillingen fra Lo, 2, 3, Med, 5, 6, Hi (lav til høj).

BEMÆRK: SOUP (SUPPE)-temperaturindstillinger afspejler ikke de indstillede temperaturer. De repræsenterer den energi, der bruges til at opvarme gryden, Low (Lav) bruger den mindste mængde energi, hvilket resulterer i simring, mens High (Kraftig) bruger den største mængde energi, hvilket resulterer i kogende vand.

5 Tryk på drejeknappen (MZ1001) eller ⨁-knappen (MZ1000) for at begynde tilberedningen. Displayet viser "On" (Tændt) indtil tilberedningen er færdig.

BEMÆRK: SOUP (SUPPE)-funktionen er beregnet til brug uden låg på gryden.

6 Når tilberedningen er færdig, skal du trykke på drejeknappen eller ⨁-knappen for at slukke for SOUP (SUPPE)-funktionen.

BEMÆRK: SOUP (SUPPE)-funktionen slukkes automatisk efter 12 timer.

BRUG AF NINJA® MULTIPOT – FORTSAT

Steam (Damp) (kræver køb af dampstativer, der sælges separat på **sharkninja.dk**)

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

1. Tilsæt ingredienserne i gryden.
2. Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).
3. Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⏁ -knappen (MZ1000) til at vælge STEAM (DAMP).
4. Tilberedningstiden vil som standard være 00:10. Tryk på TIME (TID)-knappen og brug drejeknappen eller ⏁-knappen til at justere tilberedningstiden i 1-minutters intervaller.

BEMÆRK: Temperatur kan ikke justeres, når du bruger STEAM (DAMP)-funktionen.

5. Tryk på drejeknappen eller ⏻-knappen for at begynde tilberedningen.
6. "PrE" (PRÆ) og derefter "HEAt" (VARM) vises på displayet, hvilket indikerer, at apparatet forvarmes til standardtemperaturen for damp. En statuslinje blinker på skærmen, indtil forvarmningen er færdig.
7. Når apparatet når det egnede dampniveau, begynder timeren at tælle ned.
8. Når tilberedningstiden når 0, vil apparatet bippe og vise END (SLUT) i 20 sekunder. Efter 20 sekunder vil apparatet gå tilbage i standbytilstand. Hvis mad kræver mere tilberedning, skal du gentage processen fra trin 3.

Keep Warm (Hold varm)

1. Tilsæt den tilberedte mad i gryden.
2. Vælg Zone 1 (3,1 liter gryde), Zone 2 (3,1 liter gryde) eller MegaZone (MegaZone) (7 liter gryde).
3. Brug drejeknappen (MZ1001, MZ1002) eller ⏁ -knappen (MZ1000) til at vælge KEEP WARM (HOLD VARM). Displayet viser "WArM" (VARM).

BEMÆRK: Tid og temperatur kan ikke justeres, når du bruger KEEP WARM (HOLD VARM)-funktionen.

4. Tryk på drejeknappen eller ⏻-knappen for at bruge funktionen Keep Warm (Hold varm). Apparatet vil derefter tælle opad, og displayet vil vise tiden i MM:SS op til 1 time, hvorefter formatet ændres til HH:MM mellem 1 og 12 timer.

BEMÆRK: Funktionen slukkes automatisk efter 12 timer.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring: Opvaskemaskine og håndvask

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 hovedenheden og betjeningspanelet.
3. Kondensopsamleren skal fjernes og tømmes efter hver brug.
4. Håndvask anbefales for at forlænge grydernes levetid. Hvis der sidder madrester fast på gryden, skal du fylde den med varmt sæbevand og lade den ligge i blød før rengøring. Brug **IKKE** en skuresvamp. Hvis det er nødvendigt at skrubbe, skal du bruge rengøringsmiddel, der ikke ridser, eller flydende rengøringsmiddel med en nylonsvamp eller -børste.
5. Hvis madrester sidder fast på lågene, kan du bruge et ikke-slibende rengøringsmiddel. Hvis du vasker i hånden, skal du bruge en klud til områderne mellem glasset og det ydre låg.
6. Alle dele skal lufttørre efter brug.

BEMÆRK:

- Sæt **ALDRIG** hovedenheden i opvaskemaskinen, og nedsænk den aldrig i vand eller andre væsker.
- Normal slitage og ælde på ydersiden af gryderne kan forventes over tid, men slidmærker kan fjernes ved håndvask med en blød svamp.
- Mad og fugt kan samle sig bag lågenes forseglinger. Efter hver brug skal du løfte forseglingerne og tørre dem af med en fugtig klud eller rengøringsbørste for at forhindre ophobning. Lågenes forseglinger er ikke aftagelige.
- Rengør de aftagelige låg grundigt for at fjerne stivelsesvand, der kan komme imellem låget og glasset.

FEJLFINDINGSVEJLEDNING

Mit apparat vil ikke tænde.
- Sørg for, at ledningen er sat sikkert i stikket.
- Prøv at sætte ledningen i en anden stikkontakt.

Der vises en "ADD POT" (TILSÆT GRYDE)-fejlmeddelelse på displayet.
- Gryden er ikke monteret i hovedenheden. Gryden er påkrævet for alle funktioner.

Der vises en "ADD WTR" (TILSÆT VAND)-fejlmeddelelse på displayet.
- Vandniveauet er for lavt. Tilsæt mere vand til gryden for at fortsætte.

Hvorfor tæller tiden så langsomt ned?
- Du kan have indstillet timer i stedet for minutter. Når du indstiller tiden, viser displayet TT:MM, og tiden øges/mindskes i 1-minutters intervaller.

Apparatet tæller op i stedet for at tælle ned.
- Apparatet er i Keep Warm (Hold varm)-tilstand.

"E1", "E2"
- Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt venligst kundeservice på +44 (0)800 109 1166.

Hvorfor slukkede apparatet?
- Hvis apparatet efterlades inaktiv i 10 minutter uden at tilberedningen er startet, slukkes det.

Hvorfor lugter lågene?
- Afhængigt af, hvad der er blevet tilberedt, kan låget bevare noget af lugten, hvis det ikke er blevet grundigt rengjort. Det anbefales at vaske lågene efter hver brug.

Blinkende bjælker vises på skærmen efter ordene "Pre Heat" (Forvarm). Hvad betyder dette?
- Dette indikerer, at enheden er i gang med at forvarme. Disse bjælker fortsætter med at bygge op, indtil de fylder skærmens længde. På dette tidspunkt er enheden fuldt forvarmet.

NYTTIGE TIPS

- Den indre gryde er ovnfast op til 220 °C.
- 3,1 liter gryderne kan opbevares inde i 7 liter gryden. Benyt IKKE apparatet med 3,1 liter gryder inde i 7 liter gryden. Dette vil resultere i mad af dårligere kvalitet og kan beskadige apparatet.
- Hvis du har sat gryden i fryseren, må du **IKKE** sætte den direkte i apparatet eller ovnen. Maden og gryden skal være tøet op, før de opvarmes.
- Brug KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstanden for at holde mad varm ved en sikker temperatur efter tilberedning.
- I visse tilstande skal du undgå at fjerne låget under tilberedning, f.eks. SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING). Du kan tilberede mad med låget lukket på den ene side og åbent på den anden, hvis funktionen kræver det.
- For funktioner som SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR), hvor tid ikke er en mulighed, kan det være nyttigt at bruge en separat timer.
- Gryderne er **IKKE** egnet til komfur.
- Forvarmningstiden vil variere afhængigt af mængde af ingredienser og temperatur.
- Brug **ALTID** grydelapper, når du fjerner gryderne fra hovedenheden, og når du åbner de hængslede glaslåg.
- Brug **IKKE** metalredskaber, da de vil ridse nonstick-overfladen i gryden.
- Gryderne kan bruges til at opbevare ekstra mad. Opbevaringslåg medfølger, og yderligere låg kan købes separat, hvis det ønskes. Gryder og opbevaringslåg kan opbevares i køleskabet eller fryseren.
- BAKE (BAGNING)-funktionen er bedst til budding og brød.
- Under normal drift kan damp kondensere og dryppe ned på køkkenbordet eller overfladen under apparatet. Tør eventuel fugt af efter brug.
- Lågene har ventilationshuller, der frigiver varm damp under tilberedning. Vær opmærksom på, hvor dampen slipper ud, og placér apparatet, så dampen ikke rettes mod skabe, vægge eller mennesker.

PRODUCENTENS GARANTI

Ninjas garanti

Forbrugere, der køber produkter i Danmark, drager fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "juridiske rettigheder"). Du kan håndhæve dine juridiske rettigheder over for din forhandler, herunder Ninja, hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat fra ninjakitchen.eu. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver ejeren en yderligere fabriksgaranti på op til to år på gratis reservedele og arbejdskraft.

Garantien, der følger med apparatet, er vigtig at tage i betragtning, da den afspejler, hvor megen tiltro producenten har til produktet og fabrikationskvaliteten.

Fabriksgarantien påvirker ikke dine juridiske rettigheder.

Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores fabriksgaranti gælder som standard i et år fra købsdatoen, eller i to år, hvis du registrerer dit køb hos os inden for 28 dage.

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

Hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat direkte fra ninjakitchen.eu, registreres din garanti automatisk. Hvis du har købt det et andet sted i landet, kan du registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet.

- Du kan registrere dig online på **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** eller scanne QR-koden i dit instruktionshæfte.
- Notér den dato, hvor du købte apparatet.

VIGTIGT:

- **Behold din kvittering**, hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat alle andre steder end ninjakitchen.eu. Du skal bruge den til at indgive krav i henhold til din garanti.
- Den gratis Ninja-garanti gælder kun i Danmark.

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

Når du registrerer din garanti, får du et ekstra års dækning. Derved har vi også dine oplysninger ved hånden, hvis vi nogensinde har brug for at kontakte dig. Hvis du takker ja til at modtage meddelelser fra os, kan du også modtage tips og råd om, hvordan du får det bedste ud af dit Ninja-køkkenapparat, og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas skøn) af dit Ninja-apparat, inklusive alle dele og al arbejdskraft.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade eller fejl forårsaget af uagtsom brug eller behandling, misbrug, forsømmelse, skødesløs betjening eller håndtering af Ninja-køkkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med den Ninja-betjeningsvejledning, der fulgte med din maskine.
- Skader forårsaget af brug af Ninja-køkkenapparatet til andre formål end normal husholdningsbrug.
- Skader forårsaget af brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.
- Skader forårsaget af brug af dele og tilbehør, som ikke er originale Ninja-komponenter
- Fejlagtig installation (undtagen hvis apparatet er installeret af Ninja).
- Reparationer og ændringer gennemført af andre end Ninja eller dets repræsentanter.

Hvordan kan jeg indgive et krav i henhold til den gratis Ninja-garanti?

Kontakt vores kundeservice på 45 807 05710 i Danmark. Du kan se åbningstider på vores hjemmeside under 'Kontakt os'. Det er gratis at ringe, og du bliver omstillet direkte til en Ninja-repræsentant. Du kan også finde onlinesupport på **https://ninjakitchen.eu/support/**.
Ninja-repræsentanten vil føre dig gennem nogle handlinger i forhold til fejlfinding, og hvis vi konstaterer, at varen har fejlet, sender vi dig en erstatningsdel eller en returetiket, så du kan sende den defekte vare tilbage til os uden ekstra omkostninger. Når du har leveret det defekte produkt til os, sender vi dig en erstatning.

Husk, at varen skal være i emballage, når du returnerer den til os. Det kan være en hvilken som helst passende kasse og behøver ikke at være den originale emballage.

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

Ninja-dele og -tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der har udviklet dit Ninja-køkkenapparat. Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, -reservedele og -tilbehør til alle Ninja-apparater på **www.ninjakitchen.eu**. Husk, at skader forårsaget af brug af uoriginale Ninja-dele muligvis ikke er dækket af din garanti.

VIELEN DANK für den Kauf des Ninja MultiPot

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

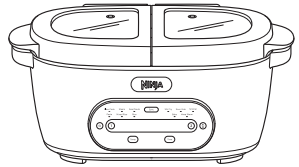
Netzspannung: 220–240 V, 50–60 Hz
Leistung: 1.500 Watt
Der Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand beträgt 0,25 W.
Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten Inaktivität automatisch ab.

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

NINJA

MultiPot

SERIE MZ1000EU | Bedienungsanleitung



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NICHT IM FREIEN VERWENDEN • VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN LESEN

	Warnung: Stellen Sie den Kocher oder das Stromkabel niemals in die Spülmaschine und tauchen Sie sie niemals in Wasser.
	Warnung: Gefahr eines Stromschlags.
	Bitte die Bedienungsanleitung zum Betrieb und zur Nutzung des Geräts lesen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung missachtet wird.
	Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.
	Das Gerät nicht mit Kleidung oder anderem Material abdecken.
Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:	

⚠ WARNUNG

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

1. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und dessen Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
2. Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
3. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
4. **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
5. Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Das Netzkabel darf **KEINESFALLS** über der Tischkante oder Arbeitsfläche herunterhängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.
6. Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
7. Dieses Gerät kann unter Aufsicht von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese die damit verbundenen Risiken kennen.
8. Um Stromschläge zu verhindern, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gehäuse in Flüssigkeit fällt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. **NICHT** in die Flüssigkeit greifen.
9. Verwenden Sie **NIEMALS** eine Steckdose unterhalb der Arbeitsfläche.
10. Das Gerät darf **NICHT** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem angeschlossen werden.
11. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, falls Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundenservice an.
12. Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf oder den Glasdeckel entfernen.
13. Benutzen Sie das Gerät **NICHT** in einem Geräteschrank oder unter einem Oberschrank. Wenn Sie es in einen Geräteschrank stellen, ziehen Sie immer den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände des Geräteschranks berührt oder die Tür beim Schließen gegen das Gerät stößt.
14. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt 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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NICHT IM FREIEN VERWENDEN • VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN LESEN

15 Achten Sie vor Gebrauch IMMER darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde. Bei Verwendung der beiden kleinen Töpfe vergewissern Sie sich bitte, dass diese vollständig in den Kocher eingesetzt sind und sich die Ränder nicht überlappen.

16 Nur für den Gebrauch auf der 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.

17 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf Ihren Herd.

18 Um mögliche Schäden durch Dampf zu verhindern, das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken aufstellen.

19 Achten Sie bei Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und zu allen Seiten ausreichend Abstand für die Luftzirkulation besteht.

20 **IMMER** die in den Anleitungen und Rezepten angegebenen Höchst- und Mindestmengen an Flüssigkeit beachten.

21 Verwenden Sie **NIEMALS** die Einstellung Slow Cook (Langsames Garen) bei leerem Kochtopf, also ohne Gargut oder Flüssigkeiten.

22 Wenn Sie die Einstellung Slow Cook (Langsames Garen) verwenden, muss der Deckel **DURCHGEHEND** geschlossen sein.

23 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.

24 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis.

25 Das Gerät **NICHT** ohne die herausnehmbaren Kochtöpfe verwenden.

26 Kochen Sie nur in den mitgelieferten Töpfen oder in einem von SharkNinja empfohlenen Behälter, der in die mitgelieferten Töpfe gestellt wird.

27 **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör **NICHT** in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, einen Umluftofen oder einen herkömmlichen Backofen oder auf ein Keramikkochfeld, eine elektrische Kochplatte, einen Gasherd oder Grillofen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.

28 Bevor Sie die herausnehmbaren Kochtöpfe in den Kocher stellen, die Töpfe und den Kocher mit einem weichen Tuch reinigen und trocknen.

29 Das Gargut darf nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Beim Garen die Töpfe **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Geräts beeinträchtigen.

30 Die Kochtöpfe **NICHT** erhitzen, wenn diese länger als 10 Minuten leer sind. Dadurch wird die Kochfläche beschädigt.

31 Abweichende Netzspannungen der Steckdose können sich auf die Funktion Ihres Produkts auswirken. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

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

33 **NICHT** das Zubehör während oder unmittelbar nach dem Garvorgang berühren, da dieses während des Garvorgangs extrem heiß wird. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **IMMER** Vorsicht geboten. Verwenden Sie Utensilien mit langem Stiel sowie schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe. Nehmen Sie sich vor austretendem heißem Dampf und Heißluft in Acht, wenn Sie die inneren Kochtöpfe und die Glasdeckel aus dem Kocher herausnehmen. Stellen Sie sie nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.

34 Beim Anbraten und Sautieren von Fleisch ist Vorsicht geboten. Halten Sie Hände und Gesicht von den herausnehmbaren Kochtöpfen fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.

35 **VORSICHT**: Die Kochtöpfe und Deckel werden bei Verwendung der Einstellung Slow Cook (Langsames Garen) sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Gargut entnehmen, um Verbrennungen vorzubeugen.

36 **VORSICHT**: Die Einstellung Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren) arbeitet mit hohen Temperaturen. Bei mangelnder Aufsicht kann das Gargut anbrennen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Gargut entnehmen, um Verbrennungen vorzubeugen. Lassen Sie den Kocher **NICHT** unbeaufsichtigt, während Sie die Einstellung Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren) verwenden.

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

38 Öffnen Sie die Deckel **IMMER** mithilfe der Seitengriffe. **NICHT** von vorn öffnen. Öffnen Sie das Gerät **NUR LANGSAM**. Vorsicht: An der Vorderseite entweicht heißer Dampf.

39 Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf über die oberen Dampföffnungen der Deckel sowie durch die Belüftungsöffnungen an der Rückseite der Deckel austreten. Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Dampf nicht in Richtung Steckdosen, Schränke oder andere Geräte austritt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum austretenden Dampf. Bei Verwendung der MegaZone (MegaZone) kann hinter und zwischen den beiden Deckeln Dampf austreten.

40 Die herausnehmbaren Kochtöpfe können mit Gargut sehr schwer sein. Beim Anheben der Töpfe vom Kocher ist Vorsicht geboten.

41 **VORSICHT**: Heiße Töpfe können Arbeitsplatten oder Tische beschädigen. Die heißen Töpfe beim Herausnehmen aus dem Multikocher **NICHT** direkt auf eine ungeschützte Oberfläche stellen. Die heißen Töpfe **IMMER** auf einen Untersetzer oder ein Gestell stellen.

42 Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, z. B. wenn Sie gekühlte Lebensmittel in heiße Töpfe geben.

43 Schalten Sie alle Bedienelemente auf **AUS** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll. Das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor der Aufbewahrung abkühlen lassen.

44 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

45 Informationen zur regelmäßigen Reinigung und Pflege des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

46 Kochen Sie **NICHT** mit den Kochtöpfen, wenn die Aufbewahrungsdeckel aufgesetzt sind.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Klebebänder vom Gerät und entsorgen Sie alles.

2 Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Dabei sind besonders die einzelnen Anweisungen zur Bedienung, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.

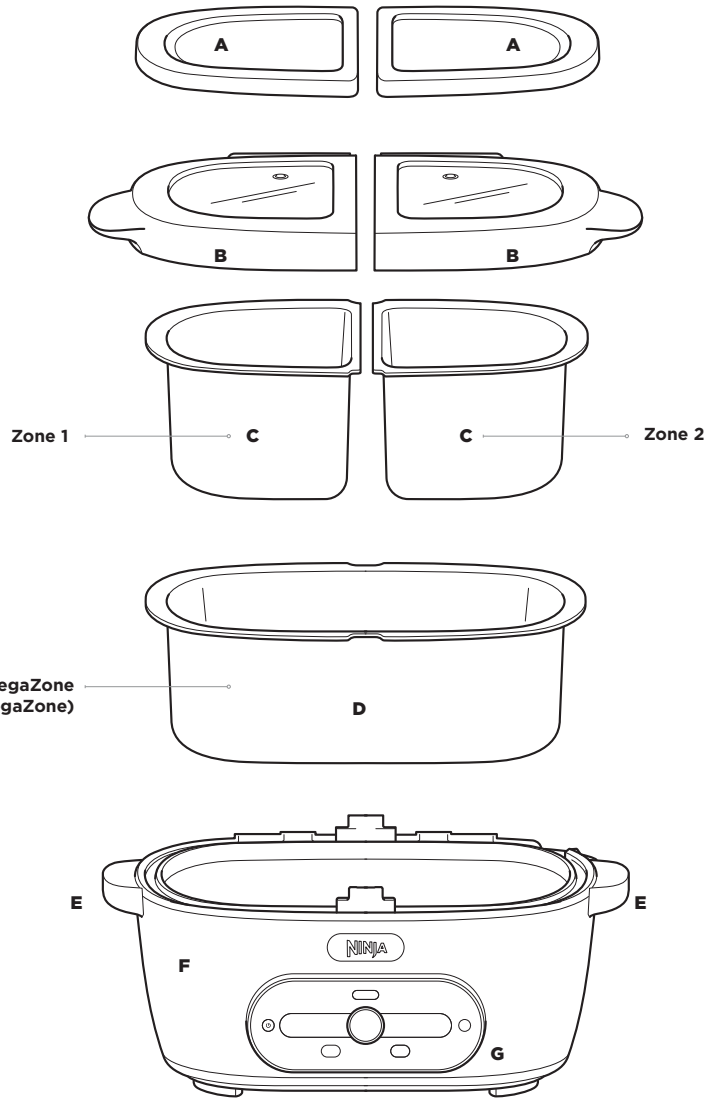
3 Wischen Sie das Hauptgerät, die inneren Kochtöpfe und die Klappdeckel aus Glas mit einem feuchten, in Spülmittel getränktem Tuch ab. Spülen Sie sie dann alles mit einem sauberen, feuchten Tuch und trocknen Sie alle Bestandteile ab. Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser.

4 Lassen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich 10 Minuten lang ohne Inhalt laufen. Dadurch werden Gerüche oder Verpackungsrückstände entfernt.

5 Achten Sie auf die Position auf Ihrer Arbeitsplatte. Wenn das Gerät unter einem Schrank verwendet wird, lassen sich die Deckel öffnen, wenn der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und dem Schrank 45,72 cm beträgt. Wenn der Abstand niedriger ist, ziehen Sie das Gerät vor die Schränke, damit sich die Deckel vollständig öffnen lassen.

TEILE

A 3,1-Liter-Aufbewahrungsdeckel (2 Stück)
B Abnehmbarer geteilter Deckel
C 3,1-Liter-Kochtopf (2 Stück)
D 7-Liter-Kochtopf (MZ1001)
E Griffe des Kochers
F Kocher
G Bedienfeld



Die Gerätefarbe, das Bedienfeld und das Zubehör können je nach Modell variieren.

HINWEIS: Kochtöpfe, Aufbewahrungsdeckel (für 3,1-Liter- und 7-Liter-Töpfe) und Dampfeinsätze sind auf **ninjakitchen.eu** erhältlich

HINWEIS: NICHT mit einem 3,1-Liter-Topf im 7-Liter-Topf kochen. Die kleinen Töpfe dürfen **NUR** zur Aufbewahrung im großen Topf gestapelt werden.

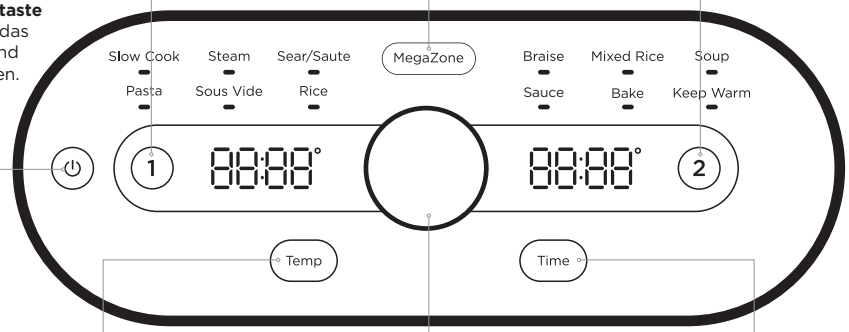
BEDIENFELD

Taste für Zone 1
Mit dem 3,1-Liter-Kochtopf verwenden. Drücken, um ZONE 1 zu aktivieren.

MegaZone (MegaZone)-Taste
Mit dem 7-L-Topf für Gerichte in XL-Größe verwenden.

Taste für Zone 2
Mit 3,1-L-Kochtopf verwenden. Drücken, um Zone 2 zu aktivieren.

Ein-/Ausschalttaste
Drücken, um das Gerät ein- und auszuschalten.



Temp (Temperatur)-Taste
Drücken, um die Temperatur anzupassen (die Temperatur ist nicht bei allen Funktionen einstellbar).

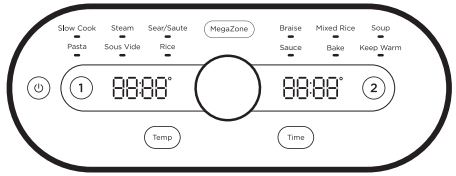
Smart Dial (intelligenter Drehschalter)
Zum Einstellen von Funktionen, Zeit und Temperatur. Drücken, um den Garvorgang zu starten und zu beenden.

Time (Zeit)-Taste
Drücken, um die Zeit anzupassen (die Zeit ist nicht bei allen Funktionen einstellbar).

HINWEIS: Das Bedienfeld und die verfügbaren Funktionen unterscheiden sich je nach Modell. Anstelle des Smart Dial (intelligenter Drehschalter) verfügt das Modell MZ1000 über Aufwärts-/Abwärts-Tasten, um Funktionen auszuwählen und die Zeit/Temperatur einzustellen, sowie über eine separate Start/Stopp-Taste. Darüber hinaus verfügt das Modell MZ1000 über eine Sync (Synchronisieren)-Taste anstelle einer MegaZone (MegaZone)-Taste, sodass beide Zonen auf die gleiche Funktion eingestellt werden können.

HINWEIS: In Zone 1 und Zone 2 können alle Funktionen verwendet werden.

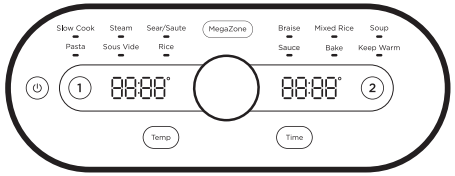
Die Anzeige verstehen



Wenn Sie in Zone 1 garen, werden die Einstellungen TIME/TEMP (ZEIT/TEMPERATUR) auf der linken Anzeige angezeigt. Wenn Sie in Zone 2 garen, werden die Einstellungen TIME/TEMP (ZEIT/TEMPERATUR) auf der rechten Anzeige angezeigt. Wenn Sie mit der MegaZone (MegaZone) garen, wird TEMP (TEMPERATUR) links und TIME (ZEIT) rechts auf der Anzeige angezeigt.

HINWEIS: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchten die Tasten von Zone 1, Zone 2 und der MegaZone (MegaZone); sie blinken, wenn beide 3,1-Liter-Töpfe oder der 7-Liter-Topf eingesetzt sind. Bevor Sie eine Zubereitungsfunktion auswählen, müssen Sie die gewünschte Zone auswählen. Drücken Sie dazu die entsprechende Zonen-Taste. Wenn nur ein 3,1-Liter-Topf eingesetzt ist, wählt das Gerät automatisch diese Zone für Sie aus.

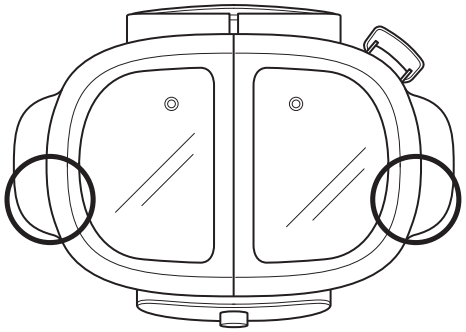
Abbrechen eines Garvorgangs



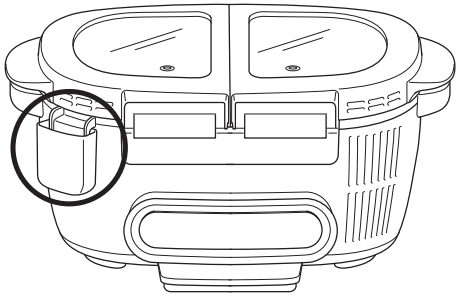
Um einen Garvorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste für die Zone, die Sie abbrechen möchten, und anschließend auf Smart Dial (Intelligenter Drehschalter) (MZ1001/MZ1002) oder auf die Taste ⏯ (MZ1000).

HINWEIS: Die Anzeige zeigt fünfmal blinkend „END" (BEENDET) an, nachdem der Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste ⏯ (MZ1000) gedrückt wurde, um einen Garvorgang abzubrechen. Wenn Sie den Vorgang nicht mehr abbrechen möchten, drücken Sie erneut auf den Drehschalter oder die Taste ⏯, um den Garvorgang fortzusetzen, während „END" (BEENDET) noch blinkt.

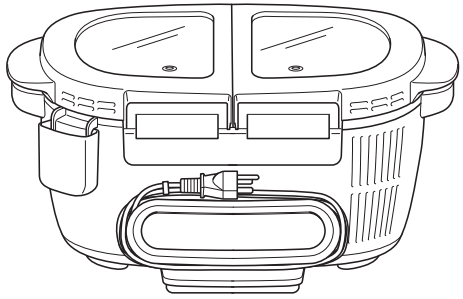
DEN NINJA® MULTIPOT KENNENLERNEN



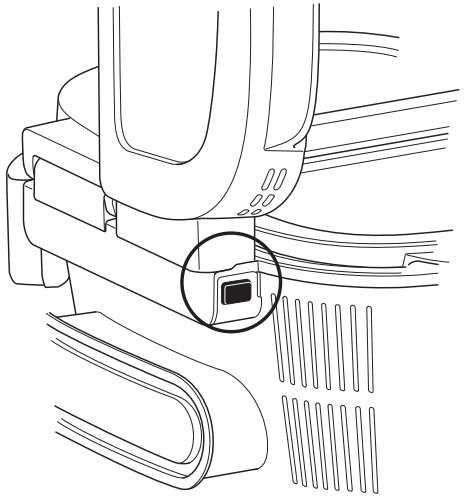
Verwenden Sie die Seitengriffe, um die Deckel zu öffnen. Ziehen Sie die Griffe zum leichteren Öffnen nach vorn.

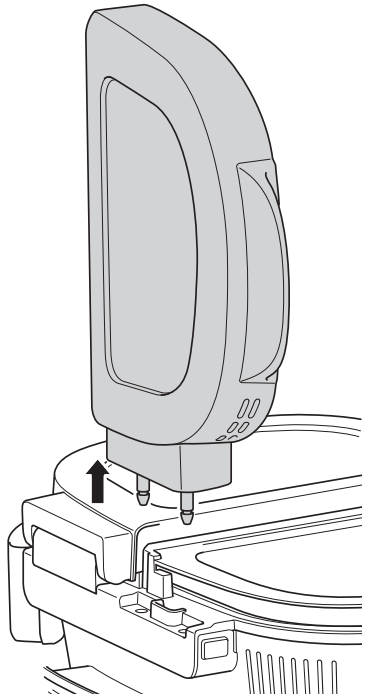


Überschüssiges Kondenswasser sammelt sich im Auffangbehälter für Kondenswasser. Ziehen Sie den Auffangbehälter für Kondenswasser zur Seite, um ihn zu herauszunehmen und zu entleeren. Der Auffangbehälter für Kondenswasser muss nach jedem Gebrauch geleert werden. Es kann jedoch erforderlich sein, ihn schon während des Garens zu entleeren.

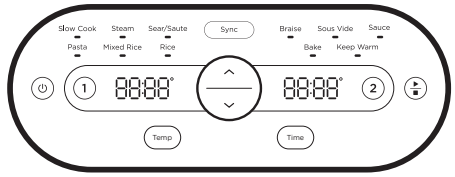


Wickeln Sie das Kabel auf, um es griffbereit und ordentlich verstaut zu halten. Führen Sie den Stecker unter der letzten Schlaufe durch, um ihn zu sichern und zu verhindern, dass er sich wieder lösen kann.

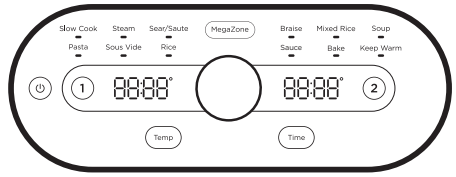




Um die Deckel für eine einfache Reinigung zu entfernen, müssen sie sich in aufrechter Position befinden. Drücken Sie dann den Entriegelungsknopf an der Seite des Scharniers des Deckels, den Sie abnehmen möchten, und ziehen Sie den Deckel nach oben.



MZ1000



MZ1001/2

HINWEIS: Das Bedienfeld und die verfügbaren Funktionen unterscheiden sich je nach Modell.

ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN

HINWEIS: Die Deckelgriffe können während des Garvorgangs heiß werden. Verwenden Sie zum Anfassen Ofenhandschuhe.

SLOW COOK (LANGSAMES GAREN): Garen Sie Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.

SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN): Verwenden Sie das Gerät zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.

BAKE (BACKEN): Verwenden Sie das Gerät, um süße Leckereien und pikante Aufläufe zu backen.

STEAM (DAMPFGAREN): Schonendes Garen von empfindlichem Gargut auf hoher Temperatur.

SOUS VIDE (SOUS-VIDE-GAREN): Französisch für „unter Vakuum" – mit dieser Funktion wird das Gargut in einem verschweißten Kunststoffbeutel in einem präzise regulierten Wasserbad langsam gegart.

RICE (REIS): Zur Zubereitung verschiedener Reisgerichte.

PASTA (NUDELN): Trockenpasta kochen, ohne das Wasser abgießen zu müssen.

MIXED RICE (GEMISCHTER REIS): Reis, Gemüse sowie Fisch oder Fleisch in einem Kochtopf garen.

SOUP (SUPPE): Garen bei mittlerer, gleichbleibender Temperatur für die perfekte Suppe.

SAUCE (SAUCE) (MZ1001, MZ1002): Voreingestellte Temperatur, um süße und herzhafte Saucen zuzubereiten.

BRAISE (SCHMOREN): Zartes, geschmackvolles Fleisch garen.

KEEP WARM (WARMHALTEN): Speisen aufwärmen oder für längere Zeit warmhalten.

HINWEIS: Wurde innerhalb von 10 Minuten kein Garvorgang gestartet, schaltet das Gerät ab.

BEDIENTASTEN

(EIN-/AUSSCHALTTASTE): Die Ein-/Ausschalttaste schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Garvorgänge.

Zonen-Tasten: Drücken Sie vor dem Garen die Tasten für die Zone 1, Zone 2 oder die MegaZone (MegaZone), um anzuzeigen, welche Zonen und Kochtöpfe verwendet werden.

Sync (Synchronisieren)-Taste (MZ1000): Verwenden Sie beide 3,1-Liter-Töpfe, um Speisen mit denselben Gareinstellungen zuzubereiten. Kann auch mit dem 7-Liter-Kochtopf* für Mahlzeiten in XL-Größe verwendet werden.

MegaZone (MegaZone)-Taste (MZ1001, MZ1002): Mit dem 7-L-Kochtopf für Mahlzeiten in XL-Größe verwenden.

TEMPERATURE (TEMPERATUR)-Tasten: Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um die Gartemperatur anzupassen.

TIME (ZEIT)-Tasten: Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um die Garzeit einzustellen.

Taste/Drehschalter START/STOPP: Drücken Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um mit dem Garen zu beginnen. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste, um während des Garvorgangs alle Funktionen abzubrechen.

Funktionsauswahl: Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um eine Zubereitungsfunktion auszuwählen.

HINWEIS (MZ1001, MZ1002): Wenn Sie eine Funktion, Temperatur und Zeit einstellen, braucht der Drehschalter nicht nach jeder Auswahl gedrückt zu werden. Drücken Sie den Drehschalter, nachdem alle Einstellungen ausgewählt wurden, um den Garvorgang zu starten.

*Der 7-Liter-Topf ist separat erhältlich auf **ninjakitchen.eu**.

VERWENDUNG DES NINJA® MULTIPOT

ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN

HINWEIS ZU SYNC (SYNCHRONISIEREN) (MZ1000): Wenn Sie beim Modell MZ1000 mit beiden eingesetzten 3,1-Liter-Töpfen Sync (Synchronisieren) auswählen, werden beide Zonen mit der gleichen Zubereitungsfunktion ausgeführt. Um die Funktion MegaZone (MegaZone) mit dem Modell MZ1000 zu verwenden, benötigen Sie den 7,1-Liter-Kochtopf. Dieser ist separat auf ninjakitchen.eu erhältlich. Beim Modell MZ1000 funktioniert die Funktion Sync (Synchronisieren) auf die gleiche Art wie die Funktion MegaZone (MegaZone).

Slow Cook (Langsames Garen)

1. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
2. Geben Sie alle Zutaten in den Kochtopf.
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste ⇳ (MZ1000), um SLOW COOK (LANGSAMES GAREN) auszuwählen.
4. Die Gartemperatur wird standardmäßig auf LO (NIEDRIG) eingestellt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Temperaturstufen HI (HOCH) oder LO (NIEDRIG) einzustellen.

HINWEIS: In der Einstellung für SLOW COOK LO (LANGSAMES GAREN, NIEDRIGE TEMPERATUR) kann die Zeit zwischen 6 und 12 Stunden eingestellt werden. In der Einstellung für SLOW COOK HI (LANGSAMES GAREN, HOHE TEMPERATUR) kann die Zeit zwischen 2 und 12 Stunden eingestellt werden.

5. Drücken Sie die Taste TIME (ZEIT) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Garzeit in 15-Minuten-Schritten zwischen 2 und 12 Stunden einzustellen.
6. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um mit dem Garen zu beginnen. Der Garzeit-Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
7. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

TIPP: Wenn sich die Flüssigkeit während des Garvorgangs stärker verringert als gewünscht, fügen Sie nach Bedarf Wasser oder zusätzliche Kochflüssigkeit hinzu, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren)

1. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
2. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste ⇳ (MZ1000), um SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN) auszuwählen.
3. Die Gartemperatur wird standardmäßig auf HI (HOCH) eingestellt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Temperaturstufen HI (HOCH), MED (MITTEL) oder LO (NIEDRIG) einzustellen.

HINWEIS: Sear/Saute (Anbraten und Sautieren) LO (NIEDRIG) = 135 °C, MED (MITTEL) = 155 °C, HI (HOCH) = 205 °C.

HINWEIS: Bei Verwendung der Funktion SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN) ist die Zeit nicht einstellbar.

4. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um mit dem Garen zu beginnen. Den Topf vor dem Hinzufügen der Zutaten aufwärmen lassen. Das Vorheizen dauert ca. 8 Minuten. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.
5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um die Funktion SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN) auszuschalten. Wenn mehr als eine Zone aktiv ist, drücken Sie die jeweilige Taste der aktiven Zone und dann die Taste mit dem „Start/Stopp-Symbol“, um die Funktion zu beenden.

HINWEIS: Sie können diese Funktion bei geöffneten oder geschlossenen Deckeln auf den Töpfen verwenden.

Sauce (Sauce) (nur MZ1001, MZ1002)

1. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
2. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002), um SAUCE (SAUCE) auszuwählen. Auf der Anzeige wird „SAUCE“ (SAUCE) angezeigt.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion SAUCE (SAUCE) nicht einstellbar. Die Temperatur ist auf 99 °C voreingestellt.

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

4. Drücken Sie den Drehschalter, um den Garvorgang zu starten. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.
5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um die Funktion SAUCE (SAUCE) abzuschalten. Wenn mehr als eine Zone aktiv ist, drücken Sie die jeweilige Taste der aktiven Zone und dann die den Drehschalter oder die Taste ⇕, um die Funktion zu beenden.

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

Bake (Backen)

1. Geben Sie alle Zutaten in den Topf.
2. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste ⇳ (MZ1000), um BAKE (BACKEN) auszuwählen.
4. Die Gartemperatur wird standardmäßig auf 180 °C eingestellt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Temperatur zwischen 120 und 200 °C einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste TIME (ZEIT) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste ⇳, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde oder in 5-Minuten-Schritten auf bis zu 6 Stunden einzustellen.
6. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste ⇕, um mit dem Garen zu beginnen. Der Garzeit-Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
7. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, beim Backen von Teig direkt im Topf die Temperatur um 40 °C unter den Verpackungsangaben einzustellen.

VERWENDUNG DES NINJA® MULTIPOT – FORTS.

Sous Vide (Sous-vide-Garen)

1 Geben Sie 2,9–3,8 Liter Wasser bei Raumtemperatur in den großen Kochtopf oder 1,4–1,9 Liter Wasser bei Raumtemperatur in den kleinen Kochtopf hinzu.

HINWEIS: Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie das Gerät nicht vor dem Garen und verwenden Sie kein warmes Wasser.

2 Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).

3 Schließen Sie den Deckel und verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um SOUS VIDE (SOUS-VIDE-GAREN) auszuwählen.

4 Die Gartemperatur wird standardmäßig auf 55 °C eingestellt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste , um die Temperatur in 5-Grad-Schritten zwischen 50 und 90 °C einzustellen.

5 Die Garzeit beträgt standardmäßig 3 Stunden. Drücken Sie die Taste TIME (ZEIT) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste , um die Garzeit in 15-Minuten-Schritten bis zu 12 Stunden oder in 1-Stunde-Schritten zwischen 12 und 24 Stunden einzustellen.

6 Die Zutaten in den versiegelten Kunststoffbeutel in den Topf geben. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um mit dem Garen zu beginnen. Der Garzeit-Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt auf der Anzeige 20 Sekunden lang END (BEENDET) an. Nach 20 Sekunden kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Wenn das Essen mehr Garzeit benötigt, den Vorgang ab Schritt 3 wiederholen.

HINWEIS: Sous-Vide (Sous-Vide-Garen) ist fast immer der erste Schritt im Garvorgang. Die Speisen sollten anschließend mit einer trockenen Erwärmungsmethode wie Grillen, Sautieren, Braten oder Heißluftfrittieren fertig gegart werden.

Rice (Reis)

1 Orientieren Sie sich an der Gartabelle für Getreide und Nudeln in der Kurzanleitung, um die gewünschte Menge Reis und die entsprechende Menge an Flüssigkeit in den Topf zu geben.

2 Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).

3 Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um RICE (REIS) auszuwählen. Die Anzeige zeigt „RICE“ (REIS) an.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion RICE (REIS) nicht einstellbar.

4 Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um mit dem Garen zu beginnen. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Garens geschlossen halten.

5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

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

Mixed Rice (Gemischter Reis)

1 Orientieren Sie sich an der Gartabelle für gemischten Reis in der Kurzanleitung, um die gewünschte Menge Reis und die entsprechende Menge an Flüssigkeit in den Topf zu geben.

2 Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).

3 Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001) oder die Taste (MZ1000), um MIXED RICE (GEMISCHTER REIS) auszuwählen. Die Anzeige zeigt „M-RICE“ (GEMISCHTER REIS) an.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion MIXED RICE (GEMISCHTER REIS) nicht einstellbar.

4 Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um mit dem Garen zu beginnen. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Garens geschlossen halten.

5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

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

Pasta (Nudeln)

1 Orientieren Sie sich an der Gartabelle für Getreide und Nudeln in der Kurzanleitung, um die gewünschte Menge Nudeln und die entsprechende Menge an Flüssigkeit in den Topf zu geben.

2 Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).

3 Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um PASTA (NUDELN) auszuwählen. Die Anzeige zeigt „PASTA“ (NUDELN) an.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion PASTA (NUDELN) nicht einstellbar.

4 Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um mit dem Garen zu beginnen. Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige „On“ (In Betrieb) an.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Garens geschlossen halten.

5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM (WARMHALTEN) und beginnt mit dem Hochzählen.

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

HINWEIS: Falls es zu einem Überkochen kommt, öffnen Sie den Deckel und rühren Sie die Nudeln um, bevor Sie den Deckel wieder schließen.

Soup (Suppe)

1 Orientieren Sie sich an der Gartabelle für Suppen in der Kurzanleitung, um die gewünschte Menge Flüssigkeit hinzuzufügen.

2 Wenn Sie nicht in der MegaZone (MegaZone) garen möchten, wählen Sie Zone 1 und/oder 2.

3 Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001) oder die Taste (MZ1000), um SOUP (SUPPE) auszuwählen. Die Anzeige zeigt „SOUP“ (SUPPE) an.

HINWEIS: Die Zeit ist bei Verwendung der Funktion SOUP (SUPPE) nicht einstellbar.

4 Auf der Anzeige wird die Standard-Temperatureinstellung „MED“ (MITTEL) angezeigt. Drücken Sie die Taste TEMP (TEMPERATUR) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste , um die Temperatureinstellung von Lo (Niedrig), 2, 3, Med (Mittel) auf 5, 6, Hi (Hoch) einzustellen.

HINWEIS: Die Temperatureinstellungen für SOUP (SUPPE) spiegeln nicht die eingestellten Temperaturen wider. Sie stellen die Leistung dar, die zum Aufheizen der Kochtöpfe verwendet wird. Low (Niedrig) verbraucht die geringste Leistung und entspricht einem Köcheln im Gegensatz zu High (Hoch) mit der höchsten Leistung und vollständigem Aufkochen.

5 Drücken Sie den Drehschalter (MZ1001) oder die Taste (MZ1000), um mit dem Garen zu beginnen. Die Anzeige zeigt „On“ (in Betrieb) an, bis der Garvorgang abgeschlossen ist.

HINWEIS: Die Funktion SOUP (SUPPE) ist für die Verwendung ohne Deckel auf dem Kochtopf vorgesehen.

6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Drehschalter oder die Taste , um die Funktion SOUP (SUPPE) abzuschalten.

HINWEIS: Die Funktion SOUP (SUPPE) schaltet sich nach 12 Stunden automatisch ab.

VERWENDUNG DES NINJA® MULTIPOT – FORTS.

Steam (Dampfgaren) (Dampfeinsätze erforderlich, die separat auf **ninjakitchen.eu** erhältlichen sind)

HINWEIS: Verwenden Sie beim Dampfgaren mindestens 250 ml Flüssigkeit.

1. Geben Sie alle Zutaten in den Topf.
2. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um STEAM (DAMPFGAREN) auszuwählen.
4. Die Garzeit beträgt standardmäßig 00:10. Drücken Sie die Taste TIME (ZEIT) und verwenden Sie den Drehschalter oder die Taste, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten einzustellen.

HINWEIS: Die Temperatur ist bei Verwendung der Funktion STEAM (DAMPFGAREN) nicht einstellbar.

5. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste, um mit dem Garen zu beginnen.
6. Die Anzeige zeigt „PRE“ und „HEAT“ (VORHEIZEN) an, was bedeutet, dass das Gerät auf die Standardtemperatur vorheizt. Auf der Anzeige blinkt ein Fortschrittsbalken, bis das Vorheizen abgeschlossen ist.
7. Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, beginnt der Timer herunterzuzählen.
8. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt 20 Sekunden lang END (BEENDET) an. Nach 20 Sekunden kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Wenn das Essen mehr Garzeit benötigt, den Vorgang ab Schritt 3 wiederholen.

Keep Warm (Warmhalten)

1. Gekochte Speisen in den Topf geben.
2. Wählen Sie Zone 1 (3,1-Liter-Topf), Zone 2 (3,1-Liter-Topf) oder MegaZone (MegaZone) (7-Liter-Topf).
3. Verwenden Sie den Drehschalter (MZ1001, MZ1002) oder die Taste (MZ1000), um KEEP WARM (WARMHALTEN) auszuwählen. Auf der Anzeige wird „WARM“ (WARMHALTEN) angezeigt.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind bei Verwendung der Funktion KEEP WARM (WARMHALTEN) nicht einstellbar.

4. Drücken Sie den Drehschalter oder die Taste, um Speisen warmzuhalten. Das Gerät zählt dann hoch, die Anzeige zeigt die Zeit in MM:SS bis zu 1 Stunde an und wechselt dann zu HH:MM für 1 Stunde bis zu 12 Stunden.

HINWEIS: Die Funktion schaltet sich nach 12 Stunden automatisch ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung: Reinigung in der Spülmaschine und per Hand

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

1. Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
2. Wischen Sie das Äußere des Hauptgeräts und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Auffangbehälter für Kondenswasser sollte nach jedem Gebrauch entfernt und geleert werden.
4. Um die Lebensdauer der Kochtöpfe zu verlängern, wird empfohlen, sie von Hand zu reinigen. Wenn Speisereste auf dem Kochtopf anhaften, füllen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und lassen Sie ihn vor der Reinigung einweichen. **AUF KEINEN FALL** einen Scheuerschwamm verwenden. Falls Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.
5. Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel, um angehaftete Lebensmittelrückstände von den Deckeln zu entfernen. Wenn Sie von Hand waschen, verwenden Sie ein Tuch, um in die Bereiche zwischen dem Glas und dem äußeren Deckel zu gelangen.
6. 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.
- Auf der Außenseite der Kochtöpfe sind im Laufe der Zeit Verschleißspuren zu erwarten. Abriebspuren können durch Spülen per Hand mit einem weichen Schwamm entfernt werden.
- Hinter der Deckeldichtung können sich Speiserückstände und Feuchtigkeit ansammeln. Heben Sie die Dichtungen nach jedem Gebrauch an und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch oder einer Reinigungsbürste ab, um Ablagerungen zu verhindern. Die Deckeldichtung ist nicht abnehmbar.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Deckel gründlich, um stärkehaltige Wasseransammlungen zu entfernen, die zwischen Deckel und Glas auftreten können.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel fest in der Steckdose sitzt.
- Versuchen Sie, das Kabel in eine andere Steckdose zu stecken.

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

- Der Kochtopf ist nicht ins Hauptgerät eingesetzt. Der Kochtopf ist für alle Funktionen erforderlich.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD WTR“ (WASSER HINZUFÜGEN)

- Es ist zu wenig Wasser im Gerät. Geben Sie zum Fortfahren mehr Wasser in den Kochtopf.

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 1-Minutenschritten erhöhen/verringern.

Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

- Das Gerät befindet sich im Modus Keep Warm (Warmhalten).

„E1“, „E2“

- Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 0800 123 0049.

Warum hat sich das Gerät abgeschaltet?

- Wird innerhalb von 10 Minuten kein Garvorgang gestartet, schaltet das Gerät ab.

Warum haben die Deckel einen Geruch angenommen?

- Je nachdem, was zubereitet wird, kann am Deckel ein Teil des Geruchs anhaften, wenn er nicht gründlich gereinigt wird.
  Es wird empfohlen, die Deckel nach jedem Gebrauch zu spülen.

Auf der Anzeige erscheinen nach den Wörtern „Pre Heat“ (Vorheizen) blinkende Balken. Was bedeutet das?

- Dies bedeutet, dass das Gerät vorheizt. Diese Balken bauen sich so lange auf, bis sie die Länge der Anzeige füllen. Ab dann ist das Gerät vollständig vorgeheizt.

HILFREICHE TIPPS

- Der innere Kochtopf ist bis zu 220 °C backofenfest.
- Die 3,1-Liter-Töpfe können im 7-Liter-Topf aufbewahrt werden. NICHT mit einem 3,1-Liter-Topf im 7-Liter-Topf kochen. Dies führt zu einer schlechten Garleistung und könnte das Gerät beschädigen.
- Wenn Sie den Kochtopf in den Gefrierschrank gestellt haben, stellen Sie ihn **NICHT** unmittelbar danach in das Gerät oder den Backofen. Das Gargut und der Topf müssen vor dem Erhitzen aufgetaut sein.
- Verwenden Sie die Funktion KEEP WARM (WARMHALTEN), um die Speisen nach dem Garen auf einer warmen, für Lebensmittel sicheren Temperatur zu halten.
- In einigen Modi wie etwa SLOW COOK (LANGSAMES GAREN) darf der Deckel während des Garens nicht abgenommen werden. Sie können mit aufgesetztem Deckel auf einer Seite garen und ihn auf der anderen Seite öffnen, wenn für die Funktion erforderlich.
- Für Funktionen wie SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN), für die keine Zeitoption verfügbar ist, kann die Verwendung eines separaten Timers hilfreich sein.
- Die Kochtöpfe sind **NICHT** zur Verwendung auf dem Herd geeignet.
- Die Vorheizzeit hängt von der Menge und der Temperatur der Zutaten ab.
- Verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie die Kochtöpfe aus dem Hauptgerät heben oder wenn Sie die Klappdeckel aus Glas öffnen.
- **AUF KEINEN FALL** Metallutensilien verwenden, da diese die Antihaftbeschichtung des Topfs zerkratzen können.
- Die Kochtöpfe können verwendet werden, um zusätzliche Lebensmittel zu lagern. Die Aufbewahrungsdeckel sind im Lieferumfang enthalten, zusätzliche Deckel können bei Bedarf nachbestellt werden. Die Kochtöpfe und Aufbewahrungsdeckel können im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Die Funktion BAKE (BACKEN) eignet sich ideal zum Zubereiten von Puddings und Brot.
- Während des normalen Betriebs kann Dampf kondensieren und auf die Arbeitsplatte oder die Oberfläche unter dem Gerät tropfen. Wischen Sie Feuchtigkeit nach dem Gebrauch ab.
- Die Deckel verfügen über Belüftungsöffnungen, die während des Garvorgangs heißen Dampf abgeben. Überprüfen Sie, wo der Dampf austritt, und stellen Sie das Gerät so auf, dass der Dampf nicht auf Schränke, Wände oder Personen gerichtet ist.

HERSTELLERGARANTIE

Die Ninja-Garantie

Wenn ein Verbraucher ein Produkt in Deutschland kauft, erhält er automatisch Rechte hinsichtlich der Produktqualität („gesetzliche Rechte"). Sie können Ihre gesetzlichen Rechte gegenüber Ihrem Händler geltend machen, einschließlich Ninja, wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät bei ninjakitchen.eu gekauft haben. Allerdings haben wir von Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir dem Produkteigentümer eine zusätzliche Herstellergarantie für kostenlose Teile und Arbeitszeit von bis zu zwei Jahren geben.

Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben von der Herstellergarantie unberührt.

Wie lang ist die Garantiezeit für neue Ninja Geräte?

Unsere Herstellergarantie gilt standardmäßig ein Jahr ab dem Kaufdatum, oder zwei Jahre, wenn Sie Ihren Kauf innerhalb von 28 Tagen bei uns registrieren.

Wie registriere ich meine Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät direkt bei ninjakitchen.eu gekauft haben, wird Ihre Garantie automatisch registriert. Wenn Sie das Gerät woanders in Deutschland gekauft haben, können Sie Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen nach dem Kauf online registrieren.

- Um sich online zu registrieren, besuchen Sie bitte **ninjakitchen.eu/register-guarantee** oder scannen Sie den QR-Code in Ihrer Bedienungsanleitung.
- Notieren Sie sich das Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben.

WICHTIG:

- **Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf**, wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät an anderer Stelle als ninjakitchen.eu gekauft haben. Sie benötigen ihn, wenn Sie Ansprüche aus Ihrer Garantie geltend machen.
- Die kostenlose Ninja Garantie gilt nur in Deutschland.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner kostenlosen Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, erhalten Sie ein zusätzliches Jahr Garantieabdeckung. Wir haben dann auch alle wichtigen Daten bereits zur Hand, falls wir mit Ihnen in Kontakt treten müssen. Wenn Sie ferner zustimmen, Mitteilungen von uns zu erhalten, können Sie auch Tipps und Ratschläge erhalten, wie Sie das Beste aus Ihrem Ninja Küchengerät herausholen, sowie aktuelle Infos zu neuen Technologien und Produkten von Ninja.

Was wird von der kostenlosen Ninja Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Ninja Geräts (nach Ermessen von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit.

Was wird von der kostenlosen Ninja Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen oder Mängel, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Ninja Küchengeräts, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Schäden durch den Gebrauch des Ninja Küchengeräts für andere als normale Haushaltszwecke.
- Schäden durch den Gebrauch von Teilen, die nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Schäden durch die Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.
- Fehlerhafte Installation (außer bei Installation durch Ninja).
- Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und dessen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden.

Wie kann ich im Rahmen der kostenlosen Ninja Garantie Ansprüche geltend machen?

Kontaktieren Sie unsere Kundenservice-Hotline unter 0800 123 0049 in Deutschland oder 0800 002105 in Österreich. Die Servicezeiten finden Sie auf unserer Website unter „Kontaktieren Sie uns". Der Anruf ist kostenlos und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Online-Unterstützung erhalten Sie auch unter **https://ninjakitchen.eu/support/**.
Der Mitarbeiter von Ninja wird einige Möglichkeiten der Fehlerdiagnose und -behebung mit Ihnen durchgehen. Wenn wir zu dem Schluss kommen, dass ein Teil nicht mehr funktioniert, schicken wir Ihnen ein Ersatzteil oder ein Rücksendeetikett, damit Sie uns das defekte Teil kostenfrei zuschicken können. Wenn Sie uns das defekte Produkt zugeschickt haben, schicken wir Ihnen einen Ersatz.

Bitte denken Sie daran, dass der Artikel verpackt sein muss, wenn Sie ihn an uns zurückschicken. Sie können jede geeignete Verpackung verwenden, es muss nicht die Originalverpackung sein.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Küchengerät von Ninja entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja Geräte finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**. Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie möglicherweise keine Schäden abdeckt, die durch Ersatzteile verursacht wurden, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.

GRACIAS por comprar la olla multifunción Ninja MultiPot

REGISTRA TU PRODUCTO

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Escanea el código QR con un dispositivo móvil

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

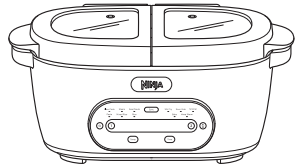
Voltaje: 220-240 V; 50-60 Hz
Potencia: 1500 vatios
El consumo de energía apagado es de 0,25 W.
El producto entra en el modo apagado automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

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

NINJA

MultiPot

GAMA MZ1000EU | Guía del usuario



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO Y EN INTERIORES • LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO

	Advertencia: No coloques nunca la unidad base ni el cable de alimentación en el lavavajillas, ni los sumerjas en agua.
	Advertencia: Riesgo de descarga eléctrica.
	Lee y repasa las instrucciones de uso y funcionamiento.
	Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones personales, la muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto la advertencia señalada con este símbolo.
	Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.
	No cubras el producto con ropa u otro material.

Cuando utilices productos eléctricos, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las que se indican a continuación:

⚠ 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. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema las precauciones cuando utilices el producto cerca de los niños.
2. Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
3. Los niños no deben jugar con este producto.
4. **NO** utilices alargadores. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con él.
5. Si se derrama comida, se pueden producir quemaduras graves. Mantén el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** dejes que el cable cuelgue por el borde de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
6. Los niños no deben encargarse de la limpieza ni el mantenimiento del producto.
7. 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, además de entender los posibles riesgos.
8. Para protegerte de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Si la carcasa se cae en algún líquido, desenchufa el cable inmediatamente. **NO** introduzcas la mano en el líquido.
9. **NUNCA** utilices la toma de corriente eléctrica debajo de la encimera.
10. **NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
11. Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
12. Si la unidad emite humo negro, desenchúfala inmediatamente y espera a que deje de humear antes de retirar el recipiente de cocción extraíble o la tapa de vidrio.
13. **NO** utilices el producto dentro de un armario o bajo un mueble de pared. Cuando guardes el producto dentro de un armario para electrodomésticos, desconéctalo siempre de la toma de corriente. Si no lo haces, podría correr el riesgo de provocar un incendio, especialmente si el producto está en contacto con las paredes del armario o si la puerta toca la unidad al cerrarse.
14. Este producto está concebido únicamente para el uso doméstico. **NO** lo emplees para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO Y EN INTERIORES • LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO

15 SIEMPRE debes asegurarte de que el producto se haya montado adecuadamente antes de usarlo. Cuando utilices los dos recipientes más pequeños, asegúrate de que estén completamente asentados en la base de la unidad y de que los bordes no se superpongan entre sí.

16 Este electrodoméstico se ha concebido para usarse únicamente sobre encimeras. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el producto cerca del borde de una encimera mientras esté en funcionamiento.

17 **NO** coloques el producto encima de los fogones de la cocina.

18 Para evitar posibles daños ocasionados por el vapor, coloca el producto lejos de las paredes y los armarios durante su uso.

19 Cuando utilices este producto, procura dejar el espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir que circule el aire.

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

21 **NUNCA** uses la función Slow Cook (Cocción lenta) sin que haya alimentos y líquidos en los recipientes de cocción extraíbles.

22 Cuando utilices la función Slow Cook (Cocción lenta), mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.

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

24 **NO** uses esta unidad para cocinar arroz instantáneo.

25 **NO** utilices este producto sin que se haya colocado en su sitio el recipiente de cocción extraíble.

26 Cocina únicamente en el recipiente suministrado o en cualquier otro recomendado por SharkNinja colocado dentro de los recipientes suministrados.

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

28 Antes de colocar los recipientes de cocción extraíbles en la base de la olla, pásales un paño suave para asegurarte de que tanto la base como los recipientes estén limpios y secos.

29 Evita que la comida entre en contacto con resistencias. **NO** llenes los recipientes extraíbles en exceso cuando cocines. Se podrían producir lesiones físicas o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se debe utilizar el producto.

30 **NO** calientes los recipientes de cocción extraíbles durante más de 10 minutos cuando estén vacíos, ya que se producirían daños en la superficie de cocción.

31 Los voltajes de las tomas de corriente pueden variar, afectando al rendimiento de tu producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a la temperatura recomendada.

32 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante y después de su funcionamiento. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes de horno aislantes, así como las asas y los mangos con los que está equipado el producto.

33 **NO** toques los accesorios durante o inmediatamente después de la cocción, ya que se calientan mucho al cocinar. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Usa utensilios de mango largo y manoplas o guantes aislantes para horno. Evita el vapor y el aire calientes al retirar los recipientes de cocción extraíbles del interior 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.

34 Hay que actuar con precaución al sellar carnes y saltear alimentos. Mantén las manos y la cara lejos de los recipientes de cocción extraíbles, especialmente al añadir nuevos ingredientes, dado que el aceite caliente puede salpicar.

35 **PRECAUCIÓN**: Los recipientes de cocción extraíbles y las tapas se calientan mucho cuando se utiliza el ajuste Slow Cook (Cocción lenta). Ten sumo cuidado al tocar las superficies calientes y al extraer la comida para evitar quemaduras.

36 **PRECAUCIÓN**: El ajuste Sear/Sauté (Sellar/Saltear) alcanza temperaturas altas. Si no se supervisa, la comida podría quemarse al usar esta función. Ten sumo cuidado al tocar las superficies calientes y al extraer la comida para evitar quemaduras. **NO** dejes la olla desatendida mientras estés usando la función Sear/Sauté (Sellar/Saltear).

37 Ten mucho cuidado al mover el producto cuando contenga aceite u otros líquidos calientes. Un uso indebido, incluso mover la olla, puede producir lesiones personales, como quemaduras graves.

38 Abre **SIEMPRE** las tapas con las asas laterales. **NO** las abras desde la parte delantera. **NO** las abras rápidamente y ten cuidado de que no salga vapor de la parte delantera.

39 Cuando la unidad está en funcionamiento, el vapor puede liberarse al exterior a través de los orificios de la parte superior de las tapas, así como a través de los orificios de ventilación de la parte posterior de las tapas. Coloca el producto de tal manera que el vapor no se dirija hacia las tomas de corriente, los muebles u otros electrodomésticos. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del vapor. Cuando se utiliza la función MegaZone (MegaZone), el vapor puede salir de la parte posterior de las tapas, así como de entre la parte superior de las dos tapas.

40 Los recipientes de cocción extraíbles pueden pesar muchísimo cuando están llenos de ingredientes. Ten cuidado al levantarlos de la base de la olla.

41 **PRECAUCIÓN**: Los recipientes calientes pueden dañar las encimeras o las mesas. Al extraer los recipientes calientes de la olla eléctrica multifunción, **NO** la pongas directamente sobre una superficie sin protección. **SIEMPRE** debes colocar los recipientes calientes sobre un salvamanteles o una rejilla.

42 Evita los cambios repentinos de temperatura, por ejemplo, al añadir alimentos refrigerados a los recipientes calientes.

43 Para desconectar el producto, **APAGA** todos los controles, y desenchúfalo de la toma de corriente cuando no lo utilices y antes de limpiarlo. Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o extraer piezas, o guardarlo.

44 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se podrían desprender virutas del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría un riesgo de descarga eléctrica.

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

46 **NO** cocines con las tapas de conservación colocadas en los recipientes extraíbles.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

ANTES DEL PRIMER USO

1 Retira y desecha todo el material de embalaje, pegatinas y cinta adhesiva de la unidad.

2 Lee atentamente este manual. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.

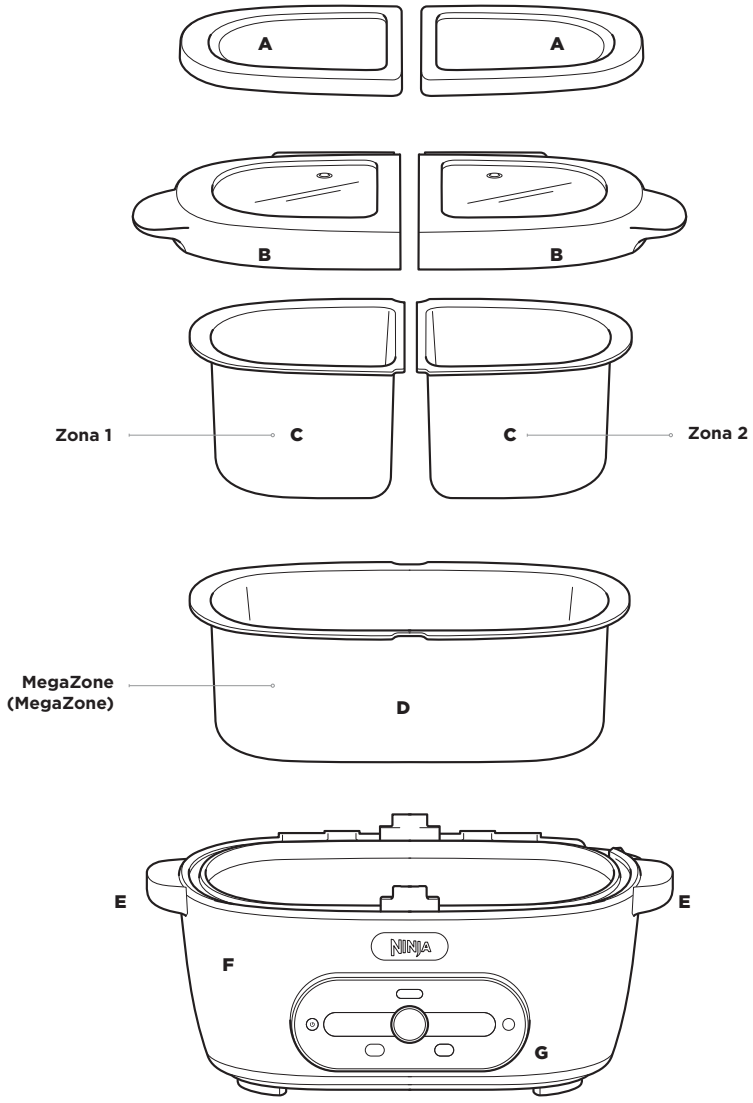
3 Lava la unidad principal, los recipientes de cocción extraíbles y las tapas de vidrio con bisagras con un paño húmedo y jabonoso. Después, enjuágalos con un paño limpio y húmedo, y sécalos bien. **NUNCA** sumerjas la unidad principal en agua.

4 En una zona bien ventilada, deja funcionar la unidad durante 10 minutos sin comida dentro. De esta manera, se eliminará cualquier olor o residuo del embalaje.

5 Presta atención a la posición en tu encimera. Si la unidad se utiliza debajo de un armario, las tapas podrán abrirse cuando la separación entre la encimera y el armario sea de 45,72 cm. Si la holgura es inferior, tira de la unidad hacia delante de los armarios para que las tapas puedan abrirse por completo.

PIEZAS

A Tapa de conservación de 3,1 l (2 unidades)
B Tapa dividida extraíble
C Recipiente de cocción extraíble de 3,1 l (2 unidades)
D Recipiente de cocción extraíble de 7 l (MZ1001)
E Asas de la unidad principal
F Unidad principal
G Panel de control



El color de la unidad, el panel de control y los accesorios pueden variar según el modelo.

NOTA: Los recipientes extraíbles, las tapas de almacenamiento (para recipientes de 3,1 y 7 l) y las rejillas de vapor se pueden adquirir en **ninjakitchen.eu.**

NOTA: NO cocines con los recipientes de 3,1 l dentro del recipiente de 7 l. Coloca los recipientes más pequeños dentro del más grande **SOLO** para guardarlos.

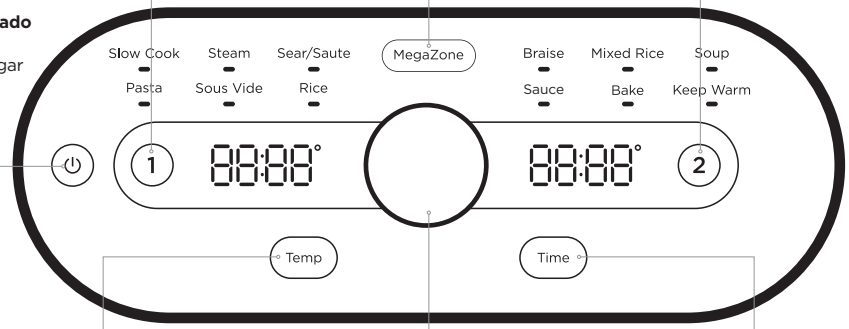
PANEL DE CONTROL

Botón de la Zona 1
Úsalo con un recipiente de 3,1 l. Púlsalo para activar la zona 1.

Botón MegaZone (MegaZone)
Úsalo con el recipiente de 7 l para comidas de tamaño XL.

Botón de la zona 2
Úsalo con un recipiente de 3,1 l. Púlsalo para activar la zona 2.

Botón de encendido/apagado
Púlsalo para encender o apagar la unidad.



Botón Temp (Temperatura)
Púlsalo para ajustar la temperatura (temperatura no ajustable en todas las funciones).

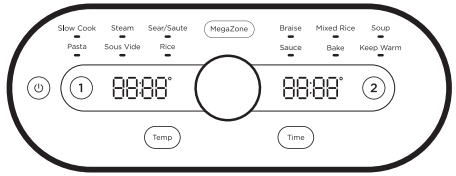
Selector inteligente
Ajusta funciones, el tiempo y la temperatura. Púlsalo para iniciar y detener la cocción.

Botón Time (Tiempo)
Púlsalo para ajustar el tiempo (tiempo no ajustable en todas las funciones).

NOTA: El panel de control y las funciones disponibles varían según el modelo. El modelo MZ1000 tiene botones arriba/abajo en lugar de un selector inteligente para seleccionar funciones y ajustar el tiempo/temperatura y un botón de inicio/parada independiente. El modelo MZ1000 también tiene un botón Sync (Sincronización) en lugar del botón MegaZone (MegaZone), lo que permite que ambas zonas se ajusten a la misma función.

NOTA: Todas las funciones se pueden utilizar con la zona 1 y la zona 2.

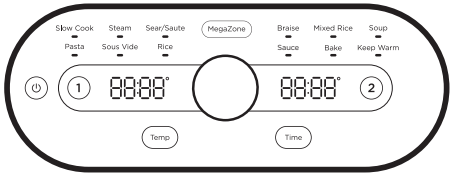
Descripción de la pantalla



Si estás cocinando en la zona 1, los ajustes de TIME (TIEMPO)/TEMP (TEMPERATURA) aparecerán en la pantalla de la izquierda. Si estás cocinando en la zona 2, los ajustes de TIME (TIEMPO)/TEMP (TEMPERATURA) aparecerán en la pantalla de la derecha. Si estás cocinando con el cajón MegaZone (MegaZone), el ajuste TEMP (TEMPERATURA) se mostrará en la pantalla de la izquierda y el ajuste TIME (TIEMPO) en la pantalla de la derecha.

NOTA: Cuando la unidad está encendida, los botones de la zona 1, de la zona 2 y MegaZone se iluminan y parpadean al instalar los dos recipientes de 3,1 l o el recipiente de 7 l. Antes de seleccionar una función de cocción, debes seleccionar la zona que deseas utilizar pulsando el botón de la zona correspondiente. Si solo se coloca un recipiente de 3,1 l, la unidad seleccionará automáticamente esa zona.

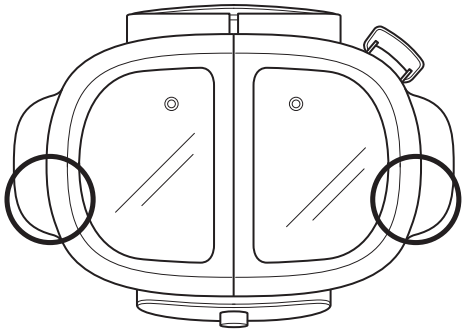
Cómo cancelar una cocción



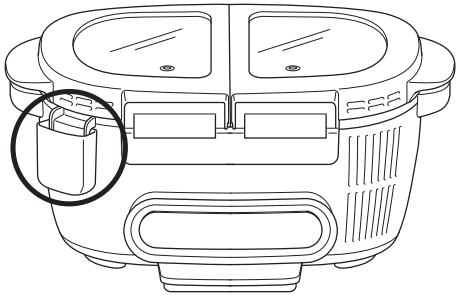
Para cancelar una cocción, pulsa el botón de la zona que desees cancelar y, a continuación, pulsa el selector inteligente (MZ1001 y MZ1002) o el botón ⏻ (MZ1000).

NOTA: En la pantalla parpadeará «END» (FIN) cinco veces una vez que se haya pulsado el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón ⏻ (MZ1000) para cancelar una cocción. Si ya no deseas cancelar la cocción, pulsa el selector o el botón ⏻ de nuevo para reanudar la cocción mientras «END» (FIN) sigue parpadeando.

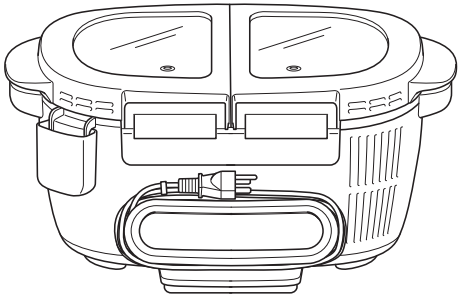
CARACTERÍSTICAS DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN NINJA®



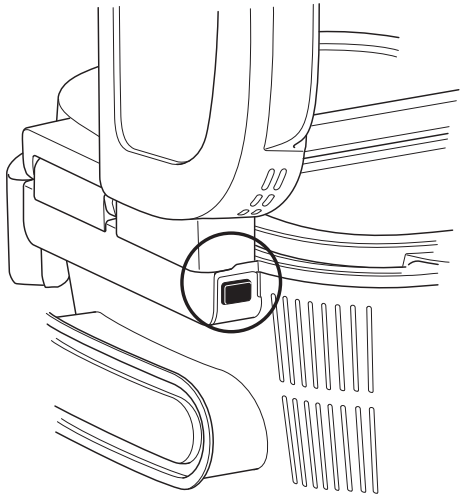
Utiliza las asas laterales para abrir las tapas. Sujeta los mangos hacia la parte delantera para abrirlos fácilmente.

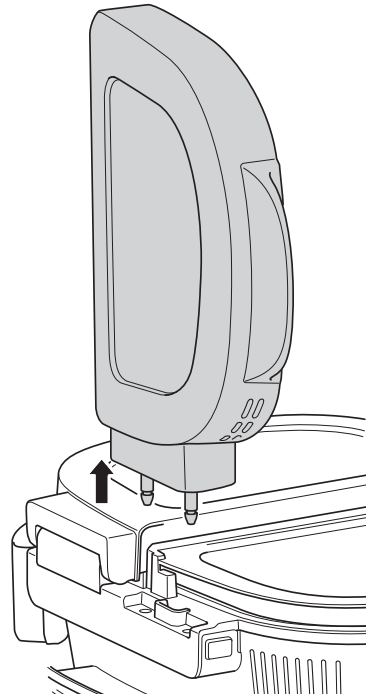


El agua condensada que vaya saliendo se acumulará en el recogegotas de condensación. Solo tienes que tirar del recogegotas de condensación hacia fuera para retirarlo y vaciarlo. El recogegotas de condensación debe vaciarse después de cada uso, aunque puede que te haga falta vaciarlo a mitad de una cocción.

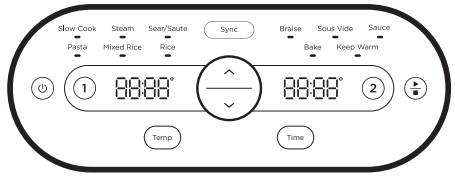


Envuelve el cable alrededor del enganche al efecto para mantenerlo recogido y ordenado. Coloca el enchufe por debajo de la vuelta anterior para sujetarlo y evitar que se desenrolle.

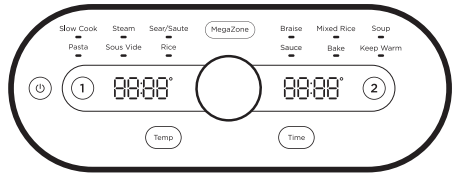




Para retirar las tapas de cocción y limpiar más fácilmente, deben estar en posición vertical. A continuación, pulsa el botón de desenganche en el lado de la bisagra de la tapa que desees retirar y tira de la tapa hacia arriba.



MZ1000



MZ1001/2

NOTA: El panel de control y las funciones disponibles varían según el modelo.

FUNCIONES DE COCCIÓN

NOTA: Las asas de la tapa pueden calentarse durante la cocción. Utiliza manoplas de horno para tocarlas.

SLOW COOK (COCCIÓN LENTA): cocina tus alimentos a una temperatura más baja durante períodos de tiempo más largos.

SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR): utiliza la unidad como superficie para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas y mucho más.

BAKE (HORNEAR): utiliza la unidad para hornear dulces y guisos salados.

STEAM (COCCIÓN AL VAPOR): cocina alimentos delicados a una temperatura elevada.

SOUS VIDE (AL VACÍO): esta función realiza una cocción lenta al vacío de alimentos sellados en una bolsa de plástico en un baño maría regulado con precisión.

RICE (ARROZ): cocina una variedad de arroces.

PASTA (PASTA): cocina pasta seca sin necesidad de escurrirla.

MIXED RICE (ARROZ COMPLETO): cocina arroz, verduras y proteínas a la vez en un recipiente.

SOUP (SOPA): ebullición media continua para preparar la sopa perfecta.

SAUCE (SALSA) (MZ1001 y MZ1002): temperatura preestablecida para preparar salsas dulces y saladas.

BRAISE (ESTOFAR): cocina carnes supertiernas con gran sabor.

KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA): recalienta o mantén la temperatura de los alimentos cocinados durante más tiempo.

NOTA: Si la unidad se deja inactiva durante 10 minutos sin que se inicie la cocción, se apagará.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

(ENCENDIDO/APAGADO): el botón de encendido/apagado apaga el producto y detiene todos los modos de cocción.

Botones de las zonas: pulsa los botones 1, 2 o MegaZone (MegaZone) antes de ajustar la cocción para indicar qué zonas y qué recipientes de cocción extraíbles se van a utilizar.

Botón Sync (Sincronizar) (MZ1000): úsalo con los dos recipientes de 3,1 l para cocinar alimentos con los mismos ajustes de cocción. También se puede utilizar con el recipiente de 7 l* para preparar comidas de tamaño XL.

Botón MegaZone (MegaZone) (MZ1001, MZ1002): úsalo con el recipiente de 7 l para preparar comidas de tamaño XL.

Botones TEMP (TEMPERATURA): utiliza el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón (MZ1000) para ajustar la temperatura de cocción.

Botones TIME (TIEMPO): Utiliza el selector (MZ1001 y MZ1002) o el botón (MZ1000) para ajustar el tiempo de cocción.

Botón/selector INICIAR/DETENER: pulsa el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón (MZ1000) para empezar a cocinar. Pulsa el selector o el botón durante un ciclo de cocción para detener todas las funciones.

Selección de las funciones: Utiliza el selector (MZ1001 y MZ1002) o el botón (MZ1000) para seleccionar una función de cocción.

NOTA (MZ1001, MZ1002): Al ajustar una función, una temperatura y un tiempo, no es necesario pulsar el selector después de realizar cada selección. Solo es necesario pulsar el selector para iniciar la cocción después de seleccionar todos los ajustes.

* El recipiente de 7 l se vende por separado en **ninjakitchen.eu.**

CÓMO USAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN NINJA®

FUNCIONES DE COCCIÓN

NOTA EN SINCRONIZACIÓN (MZ1000): Si se selecciona Sync (Sincronizar) en el modelo MZ1000 con ambos recipientes de 3,1 l instalados, ambas zonas ejecutarán la misma función de cocción. Para utilizar la función MegaZone (MegaZone) con el modelo MZ1000, debes utilizar el recipiente extraíble de 7 l, a la venta por separado y disponible para su compra en ninjakitchen.eu. En el modelo MZ1000, la función Sync (Sincronización) funciona del mismo modo que la función MegaZone (MegaZone).

Slow Cook (Cocción lenta)

1. Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).
2. Coloca los ingredientes en el recipiente.
3. Utiliza el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón (MZ1000) para seleccionar la función SLOW COOK (COCCIÓN LENTA).
4. De forma predeterminada, la temperatura de cocción será LO (BAJA). Pulsa el botón TEMP (TEMPERATURA) y utiliza el selector o el botón para elegir la temperatura HI (ALTA) o LO (BAJA).
5. Pulsa el botón TIME (TIEMPO) y utiliza el selector o el botón para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos entre dos y 12 horas.

NOTA: Con el ajuste de temperatura LO (BAJA) de la función SLOW COOK (COCCIÓN LENTA), el tiempo se puede ajustar entre seis y 12 horas. Con el ajuste de temperatura HI (ALTA) de la función SLOW COOK (COCCIÓN LENTA), el tiempo se puede ajustar entre dos y 12 horas.

6. Pulsa el selector o el botón para empezar a cocinar. El tiempo de cocción empezará a contar.
7. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA) y empezará a contar desde cero.

CONSEJO: Si el líquido se reduce más de lo deseado durante la cocción, añade el agua o líquido de cocción que haga falta para mantener la consistencia que desees.

Sear/Sauté (Sellar/Saltear)

1. Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).
2. Utiliza el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón (MZ1000) para seleccionar SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR).
3. De forma predeterminada, la temperatura de cocción será HI (ALTA). Pulsa el botón TEMP (TEMPERATURA) y utiliza el selector o el botón para elegir la temperatura HI (ALTA), MED (MEDIA) o LO (BAJA).

NOTA: Sear/Sauté (Sellar/Saltear) LO (BAJA) = 135 °C, MED (MEDIA) = 155 °C, HI (ALTA) = 205 °C.

NOTA: El tiempo no se puede ajustar cuando se usa la función SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR).

4. Pulsa el selector o el botón para empezar a cocinar. Deja que el recipiente se caliente antes de añadir ingredientes. La unidad tarda unos ocho minutos en precalentarse. Durante la cocción, aparecerá «On» (Encendido) en la pantalla.
5. Cuando la cocción haya finalizado, pulsa el selector o el botón para apagar la función SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR). Si se utiliza más de una zona, pulsa el botón de la zona activa y, a continuación, pulsa el botón de inicio/parada para finalizar la función.

NOTA: Puedes utilizar esta función con o sin las tapas de los recipientes.

Sauce (Salsa) (solo MZ1001 y MZ1002)

1. Coloca los ingredientes en el recipiente.
2. Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente de 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).
3. Utiliza el selector (MZ1001 y MZ1002) para seleccionar SAUCE (SALSA). La pantalla mostrará «SAUCE» (SALSA).

NOTA: El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar cuando se usa la función SAUCE (SALSA). La temperatura se ajusta a 99 °C.

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

4. Pulsa el selector para empezar a cocinar. Durante la cocción, aparecerá «On» (Encendido) en la pantalla.
5. Cuando hayas terminado de cocinar, pulsa el selector o el botón para apagar la función SAUCE (SALSA). Si se utiliza más de una zona, pulsa el botón de la zona activa y, a continuación, pulsa el selector o el botón para finalizar la función.

NOTA: Puedes usar esta función con o sin tapa en el recipiente.

Bake (Hornear)

1. Coloca los ingredientes en el recipiente.
2. Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).
3. Utiliza el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón (MZ1000) para seleccionar la función BAKE (HORNEAR).
4. De forma predeterminada, la temperatura de cocción será de 180 °C. Pulsa el botón TEMP (TEMPERATURA) y utiliza el selector o el botón para ajustar entre 120 °C y 200 °C.
5. Pulsa el botón TIME (TIEMPO) y utiliza el selector o el botón para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta una hora o de cinco minutos hasta seis horas.
6. Pulsa el selector o el botón para empezar a cocinar. El tiempo de cocción empezará a contar.
7. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA) y empezará a contar desde cero.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, reduce la temperatura en 40 °C según las instrucciones cuando hornees recetas a base de masa directamente en el recipiente.

CÓMO USAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN NINJA® (CONTINUACIÓN)

Sous Vide (Al vacío)

1 Añade 2,9-3,8 l de agua a temperatura ambiente si se trata del recipiente grande o 1,4-1,9 l de agua a temperatura ambiente si se trata de los recipientes más pequeños.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, no utilices la unidad antes de cocinar y no uses agua tibia.

2 Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).

3 Cierra la tapa y utiliza el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón ⨁ (MZ1000) para seleccionar SOUS VIDE (AL VACÍO).

4 De forma predeterminada, la temperatura de cocción será de 55 °C. Pulsa el botón TEMP (TEMPERATURA) y utiliza el selector o el botón ⨁ para ajustar la temperatura en incrementos de cinco grados entre 50 °C y 90 °C.

5 De forma predeterminada, el tiempo de cocción será de tres horas. Pulsa el botón TIME (TIEMPO) y utiliza el selector o el botón ⨁ para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas o de una hora desde 12 horas hasta 24 horas.

6 Coloca los ingredientes en una bolsa de plástico sellada en el recipiente. Pulsa el selector o el botón ⏻ para empezar a cocinar. El tiempo de cocción empezará a contar.

7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje «END» (FIN) durante 20 segundos. Transcurridos 20 segundos, la unidad volverá al modo espera. Si los alimentos requieren más cocción, repite el proceso desde el paso 3.

NOTA: La cocción al vacío es casi siempre el primer paso del proceso de cocción. Los alimentos deben terminar de cocinarse utilizando un método de calor seco, como asar a la parrilla, saltear, asar al horno o freír con aire.

Rice (Arroz)

1 Utiliza la tabla de cocción de cereales y pasta de la guía de inicio rápido para añadir en el recipiente la cantidad que desees de arroz con la cantidad correspondiente de líquido.

2 Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).

3 Utiliza el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón ⨁ (MZ1000) para seleccionar RICE (ARROZ). Aparecerá «rICE» (Arroz) en la pantalla.

NOTA: El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar cuando se usa la función RICE (ARROZ).

4 Pulsa el selector o el botón ⏻ para empezar a cocinar. Durante la cocción, aparecerá «On» (Encendido) en la pantalla.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, mantén la tapa puesta durante la cocción.

5 Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA) y empezará a contar desde cero.

NOTA: En el modo KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA), el producto se detendrá automáticamente pasadas 12 horas.

Mixed Rice (Arroz completo)

1 Utiliza la tabla de cocción de arroz completo de la guía de inicio rápido para añadir en el recipiente la cantidad que desees de arroz con la cantidad correspondiente de líquido.

2 Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).

3 Utiliza el selector (MZ1001) o el botón ⨁ (MZ1000) para seleccionar la función MIXED RICE (ARROZ COMPLETO). Aparecerá «M-rICE» (Arroz completo) en la pantalla.

NOTA: El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar cuando se usa la función MIXED RICE (ARROZ COMPLETO).

4 Pulsa el selector o el botón ⏻ para empezar a cocinar. Durante la cocción, aparecerá «On» (Encendido) en la pantalla.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, mantén la tapa puesta durante la cocción.

5 Cuando esté listo, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA) y empezará a contar desde cero.

NOTA: En el modo KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA), el producto se detendrá automáticamente pasadas 12 horas.

Pasta (Pasta)

1 Utiliza la tabla de cocción de cereales y pasta de la guía de inicio rápido para añadir en el recipiente la cantidad que desees de pasta con la cantidad correspondiente de líquido.

2 Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).

3 Utiliza el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón ⨁ (MZ1000) para seleccionar la función PASTA (PASTA). Aparecerá «PAStA» (Pasta) en la pantalla.

NOTA: El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar cuando se usa la función PASTA (PASTA).

4 Pulsa el selector o el botón ⏻ para empezar a cocinar. Durante la cocción, aparecerá «On» (Encendido) en la pantalla.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, mantén la tapa puesta durante la cocción.

5 Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA) y empezará a contar desde cero.

NOTA: En el modo KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA), el producto se detendrá automáticamente pasadas 12 horas.

NOTA: Si se produce un exceso de ebullición, abre la tapa, remueve la pasta antes y vuelve a cerrar la tapa.

Soup (Sopa)

1 Utiliza la tabla de cocción de sopas de la guía de inicio rápido para añadir la cantidad de líquido deseada.

2 Selecciona las Zonas 1 o 2 si no deseas cocinar en el modo MegaZone (MegaZone).

3 Utiliza el selector (MZ1001) o el botón ⨁ (MZ1000) para seleccionar la función SOUP (SOPA). La pantalla mostrará «SOUP» (SOPA).

NOTA: El tiempo no se puede ajustar cuando se usa la función SOUP (SOPA).

4 La pantalla mostrará el ajuste de temperatura predeterminado MED (MEDIA). Pulsa el botón TEMP (TEMPERATURA) y utiliza el selector o el botón ⨁ para ajustar la temperatura en Lo (Baja), 2, 3, Med (Media), 5, 6 o Hi (Alta).

NOTA: Los ajustes de temperatura para SOUP (SOPA) no reflejan las temperaturas ajustadas, sino que representan la potencia utilizada para calentar los recipientes. Low (Baja) utiliza la menor cantidad de potencia, lo que provoca un hervido, en comparación con High (Alta), que genera la mayor potencia y provoca una ebullición completa.

5 Pulsa el selector (MZ1001) o el botón ⏻ (MZ1000) para empezar a cocinar. La pantalla mostrará «On» (Encendido) hasta que termine la cocción.

NOTA: La función SOUP (SOPA) está diseñada para usarse sin la tapa del recipiente.

6 Cuando hayas terminado de cocinar, pulsa el selector o el botón ⏻ para apagar la función SOUP (SOPA).

NOTA: La función SOUP (SOPA) se apagará automáticamente después de 12 horas.

CÓMO USAR LA OLLA MULTIFUNCIÓN NINJA® (CONTINUACIÓN)

Steam (Cocción al vapor) (es necesario comprar las rejillas de vapor, que se venden por separado en **ninjakitchen.eu**)

NOTA: Utiliza 250 ml de líquido o más para cocinar al vapor.

1. Coloca los ingredientes en el recipiente.
2. Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).
3. Utiliza el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón (MZ1000) para seleccionar la función STEAM (COCCIÓN AL VAPOR).
4. De forma predeterminada, el tiempo de cocción se establecerá en 00:10. Pulsa el botón TIME (TIEMPO) y utiliza el selector o el botón para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto.

NOTA: La temperatura no se puede ajustar cuando se usa la función STEAM (COCCIÓN AL VAPOR).

5. Pulsa el selector o el botón para empezar a cocinar.
6. En la pantalla aparecerán «PrE» y luego «HEAt», lo que indica que la unidad se está precalentando a la temperatura predeterminada para cocinar al vapor. Una barra de progreso parpadeará en la pantalla hasta que se complete el precalentamiento.
7. Cuando el producto llegue al nivel de vapor adecuado, el temporizador comenzará a contar.
8. Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje «END» (FIN) durante 20 segundos. Transcurridos 20 segundos, la unidad volverá al modo espera. Si los alimentos requieren más cocción, repite el proceso desde el paso 3.

Keep Warm (Mantener la temperatura)

1. Coloca los alimentos cocinados en el recipiente.
2. Selecciona la Zona 1 (recipiente de 3,1 l), la Zona 2 (recipiente 3,1 l) o MegaZone (MegaZone) (7 l).
3. Utiliza el selector (MZ1001, MZ1002) o el botón (MZ1000) para seleccionar la función KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA). La pantalla mostrará «WArM» (Caliente).

NOTA: El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar cuando se usa la función KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA).

4. Pulsa el selector o el botón para mantener la temperatura. A continuación, la unidad contará desde cero, la pantalla mostrará el tiempo en MM:SS hasta una hora y, a continuación, cambiará a HH:MM desde una hora hasta 12 horas.

NOTA: La función se apagará automáticamente después de 12 horas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza: lavado en lavavajillas y a mano

La unidad debe limpiarse a conciencia después de cada uso.

1. Desenchufa la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.
2. Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pásales un paño húmedo.
3. El recogegotas de condensación debe retirarse y vaciarse después de cada uso.
4. Se recomienda lavar el recipiente de cocción extraíble a mano para prolongar su vida útil. Si quedan restos de comida pegados en el recipiente de cocción extraíble, llénalo de agua tibia jabonosa y déjalo en remojo antes de limpiarlo. **NO** utilices un estropajo. 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.
5. Si quedan residuos de comida en las tapas, utiliza un limpiador no abrasivo. Si las lavas a mano, utiliza un paño para llegar a las zonas entre el vidrio y la tapa exterior.
6. Deja secar las piezas al aire después de cada uso.

NOTA:
- **NUNCA** introduzcas la unidad principal en el lavavajillas ni la sumerjas en agua u otro líquido.
- Con el tiempo, es esperable que se produzca un desgaste normal en el exterior del recipiente extraíble, aunque las marcas de abrasión se pueden eliminar lavándolos a mano con una esponja suave.
- La comida y la humedad pueden acumularse detrás de la junta de la tapa. Después de cada uso, levanta las juntas y límpialas con un paño húmedo o un cepillo de limpieza para evitar que se acumulen. La junta de la tapa no es extraíble.
- Limpia a fondo las tapas extraíbles para eliminar la acumulación de agua con almidón que pueda haber entre la tapa y el vidrio.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

La unidad no se enciende.
- Asegúrate de que el cable esté bien enchufado a la toma de corriente.
- Prueba a enchufar el cable de alimentación a otra toma de corriente.

Aparece el mensaje de error «ADD POT» (Añadir recipiente) en la pantalla del visor.
- El recipiente de cocción extraíble no está instalado en la unidad principal. El recipiente extraíble es necesario para todas las funciones.

Aparece el mensaje de error «ADD WTR» (Añadir agua) en la pantalla del visor.
- El nivel del agua está demasiado bajo. Añade más agua al recipiente de cocción extraíble 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.

La unidad está contando hacia adelante en vez de contar hacia atrás.
- La unidad está en el modo Keep Warm (Mantener la temperatura).

«E1», «E2»
- La unidad no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

¿Por qué se ha apagado la unidad?
- Si la unidad se deja inactiva durante 10 minutos sin que se inicie la cocción, se apagará.

¿Por qué las tapas desprenden olor?
- Según lo que se cocine, la tapa puede retener parte del olor si no se limpia a fondo. Se recomienda lavar las tapas después de cada uso.

Unas barras parpadeantes aparecen en la pantalla después de mostrar las palabras «Pre Heat» (Precalentamiento), ¿qué significa esto?
- Esto indica que la unidad se está precalentando. Estas barras continuarán acumulándose hasta que llenen la totalidad de la pantalla. Cuando esto ocurra, el precalentamiento estará completado.

CONSEJOS ÚTILES

- El recipiente extraíble interior es apto para el horno hasta 220 °C.
- Los recipientes de 3,1 l se pueden guardar dentro del recipiente de 7 l. NO cocines con los recipientes de 3,1 l dentro del recipiente de 7 l. Esto provocará unos resultados deficientes al cocinar y podría dañar la unidad.
- Si has introducido el recipiente extraíble en el congelador, **NO** lo introduzcas directamente en la unidad o en el horno. La comida y el recipiente deben haberse descongelado antes de calentarse.
- Usa la función KEEP WARM (MANTENER LA TEMPERATURA) para mantener la comida a una temperatura templada y segura después de cocinarla.
- Evita quitar la tapa durante la cocción en modos como SLOW COOK (COCCIÓN LENTA). Puedes cocinar con la tapa cerrada en un lado y abierta en el otro si la función lo requiere.
- Para funciones como SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR), para las que el tiempo no es una opción, el uso de un temporizador independiente puede ser útil.
- Los recipientes extraíbles **NO** son aptos para los fogones de la cocina.
- El tiempo de precalentamiento varía según la cantidad de ingredientes y su temperatura.
- **SIEMPRE** se deben usar manoplas de horno para retirar los recipientes de cocción extraíbles de la unidad principal, así como al abrir las tapas de vidrio con bisagras.
- **NO** uses utensilios de metal, ya que pueden rayar el recubrimiento antiadherente del recipiente.
- Los recipientes extraíbles se pueden utilizar para guardar la comida sobrante. Se incluyen tapas de conservación; si es necesario, se pueden adquirir tapas adicionales por separado. Los recipientes de cocción extraíbles y las tapas de conservación se pueden guardar en el frigorífico o en el congelador.
- La función BAKE (HORNEAR) es mejor para cocinar budines y panes.
- Durante el funcionamiento normal, el vapor puede condensarse y gotear por la encimera o la superficie debajo de la unidad. Limpia la humedad después del uso.
- Las tapas incluyen orificios de ventilación que liberan vapor caliente durante la cocción. Ten en cuenta de dónde sale el vapor y coloca la unidad para que no se dirija hacia armarios, paredes o personas.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Garantía de Ninja

Cuando una persona adquiere un producto en España, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus «derechos legales»). Puedes hacer valer tus derechos legales frente a tu proveedor, incluido Ninja, si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en ninjakitchen.eu. No obstante, en Ninja estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos que damos al propietario una garantía adicional gratuita de hasta dos años en piezas y mano de obra.

La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

La garantía del fabricante no afecta a tus derechos legales.

¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos de Ninja?

Nuestra garantía del fabricante tiene una duración estándar de un año a partir de la fecha de adquisición, o de dos años si registras tu compra con nosotros en un plazo de 28 días.

¿Cómo debo registrar mi garantía de Ninja?

Si has adquirido tu electrodoméstico de cocina Ninja directamente en ninjakitchen.eu, tu garantía se registrará automáticamente. Si lo compraste en otra tienda de España, puedes registrar la garantía en línea en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra.

- Para registrarla en línea, visita **www.ninjakitchen.eu** y accede a la sección «Registrar Garantía» o escanea el código QR que aparece en el manual de instrucciones.
- Anota la fecha en la que adquiriste el producto.

IMPORTANTE:

- **Conserva el recibo de compra** si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en cualquier lugar que no fuese en ninjakitchen.eu. Lo necesitarás para hacer valer la garantía.
- La garantía gratuita de Ninja solo se aplica en España.

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

Al registrar la garantía, obtendrás un año adicional de cobertura. Tendremos tus datos a mano por si necesitamos contactar contigo alguna vez. Si aceptas que te enviemos comunicaciones, también podrás recibir consejos para optimizar el uso de tu electrodoméstico de cocina Ninja e información sobre nuevos lanzamientos y tecnologías de Ninja.

¿Qué aspectos 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.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina Ninja sin respetar las instrucciones de uso de Ninja que se suministran con el producto.
- Daños causados por el uso del electrodoméstico de cocina Ninja para fines distintos de los propios del hogar.
- Daños causados por el uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Daños causados por el uso de piezas y accesorios que no sean componentes originales de Ninja.
- Instalación defectuosa (excepto cuando la haya realizado Ninja).
- Reparaciones o modificaciones llevadas a cabo por terceros ajenos a Ninja o a sus representantes.

¿Cómo puedo acogerme a la garantía gratuita de Ninja?

Ponte en contacto con nuestra línea de Atención al Cliente llamando al 900 839 453. Para conocer los horarios de atención al cliente, ve al apartado «Contacto» en nuestro sitio web. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes obtener asistencia en línea en **https://ninjakitchen.eu/support/.** El representante de Ninja se encargará de intentar resolver el problema contigo y, si llegamos a la conclusión de que el artículo no funciona bien, te enviaremos una pieza de recambio o una etiqueta de devolución para que nos envíes el producto defectuoso sin coste alguno. Cuando nos hayas entregado el producto defectuoso, te enviaremos uno de recambio.

Recuerda que el artículo tiene que ir embalado cuando nos lo devuelvas. Puedes usar cualquier caja en la que quepa, no es necesario que sea el embalaje original.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja los han diseñado los mismos ingenieros que han desarrollado tu electrodoméstico Ninja. Puedes ver el catálogo completo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los electrodomésticos Ninja en **www.ninjakitchen.eu**. Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja.

MERCI d'avoir acheté le multicuiseur Ninja MultiPot

ENREGISTREMENT DE VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scanner le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

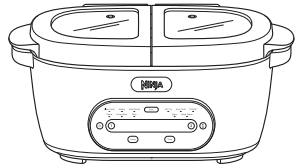
Tension : 220-240 V, 50-60 Hz
Puissance : 1 500 watts
La consommation électrique hors tension est de 0,25 W
L'appareil passe automatiquement en mode arrêt après 10 minutes d'inactivité

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

NINJA

MultiPot

SÉRIE MZ1000EU | Notice d'utilisation



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

	Avertissement : ne jamais mettre la base ou le cordon d'alimentation de l'appareil au lave-vaisselle ni les immerger dans l'eau.
	Avertissement : risque d'électrocution.
	Lire attentivement la notice d'utilisation et de fonctionnement.
	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 utiliser des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.
	Ne pas couvrir l'appareil avec des vêtements ou tout autre matériau.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de 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. NE PAS utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

1. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
2. Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les enfants en bas âge, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. **NE PAS** utiliser de rallonge. Le cordon d'alimentation est court afin de réduire le risque que des enfants ne l'attrapent ou ne s'y emmêlent, ou que des personnes ne trébuchent dessus.
5. Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, et éviter tout contact du câble avec des surfaces chaudes.
6. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
7. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
8. Afin d'éviter une décharge électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises de courant ou le corps de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans un liquide, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation. **NE PAS** mettre la main dans l'eau.
9. **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique située sous le plan de travail.
10. **NE JAMAIS** connecter cet appareil à un minuteur externe ou à un système de télécommande indépendant.
11. Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.
12. Si l'appareil émet de la fumée noire, débrancher immédiatement et attendre l'arrêt de l'émission de fumée avant de retirer la cuve de cuisson ou le couvercle en verre.
13. **NE PAS** utiliser cet appareil dans un garage ou sous une armoire murale. En cas de stockage dans un garage d'appareils, toujours débrancher l'appareil de la prise électrique. Le non-respect de cette précaution peut entraîner un incendie, en particulier si l'appareil entre en contact avec les murs du garage ou si la porte entre en contact avec l'appareil en se fermant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

14 Cet appareil est réservé uniquement 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.

15 TOUJOURS s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser. En cas d'utilisation des deux petites cuves, s'assurer qu'elles sont bien en place dans la base de l'appareil et que les bords ne se chevauchent pas.

16 Destiné à un usage sur plan de travail uniquement. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord d'un plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.

17 **NE PAS** placer l'appareil au-dessus de la cuisinière.

18 Afin d'éviter tout dommage provoqué par la vapeur, placer l'appareil à distance des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.

19 Prévoir assez d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air pendant qu'il fonctionne.

20 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximales et minimales indiquées dans la notice d'utilisation et les recettes.

21 **NE JAMAIS** utiliser le programme Slow Cook (Cuisson lente) si les cuves de cuisson amovibles ne contiennent ni aliments ni liquides.

22 Lors de l'utilisation du mode Slow Cook (Cuisson lente), **TOUJOURS** maintenir le couvercle fermé.

23 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.

24 **NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.

25 **NE PAS** utiliser cet appareil sans les cuves de cuisson amovibles.

26 Cuire uniquement dans les cuves fournies ou dans un contenant recommandé par SharkNinja qui sera placé dans les cuves fournies.

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 Avant de placer la ou les cuves de cuisson amovibles dans l'appareil, assurez-vous que la ou les cuves de cuisson ainsi que l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.

29 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir la ou les cuve(s) de cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.

30 **NE PAS** chauffer les cuves de cuisson à vide pendant plus de 10 minutes. Cela endommagerait la surface de cuisson.

31 Les tensions des prises électriques peuvent varier, ce qui affecte les performances du produit. Afin d'éviter tout risque de maladie, utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.

32 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, ses surfaces sont très chaudes. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, ainsi que les poignées et boutons prévus à cet effet.

33 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car ils sont portés à très haute température. Afin d'éviter tout risque de brûlure ou de blessure, **TOUJOURS** faire preuve de précaution lors de la manipulation du produit. Utiliser des ustensiles à long manche et des maniques ou gants de cuisine isolants. Éviter tout contact avec la vapeur et l'air chauds lors du retrait des cuves de cuisson et des couvercles 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.

34 Faire preuve de prudence pour saisir ou faire sauter des aliments. Éviter d'approcher les mains et le visage des cuves de cuisson amovibles, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, en raison du risque de projection d'huile chaude.

35 **ATTENTION** : les cuves de cuisson et les couvercles sont très chauds lorsque vous utilisez le mode Slow Cook (Cuisson lente). Il convient de faire preuve de prudence au moment de toucher les surfaces chaudes et de retirer des aliments, afin d'éviter de se brûler.

36 **ATTENTION** : le réglage Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter) atteint des températures très élevées. Les aliments peuvent brûler avec ce réglage en l'absence de surveillance. Il convient de faire preuve de prudence au moment de toucher les surfaces chaudes et de retirer des aliments, afin d'éviter de se brûler. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation du réglage Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter).

37 Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile bouillante ou d'autres liquides très chauds. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures telles que de graves brûlures.

38 **TOUJOURS** ouvrir les couvercles à l'aide des poignées latérales. **NE PAS** ouvrir par l'avant. **NE PAS** ouvrir rapidement et faire attention à la vapeur qui s'échappe par l'avant.

39 Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur brûlante peut s'échapper par les orifices de sortie de vapeur situés sur le dessus des couvercles, ainsi que par les évents à l'arrière des couvercles. Placer l'appareil de manière à ce que la vapeur ne sorte pas en direction de prises électriques, de placards ou d'autres appareils. Garder les mains et le visage à une distance sûre de la vapeur. De la vapeur peut s'échapper de l'arrière des couvercles, ainsi qu'entre le haut des deux couvercles lors de l'utilisation de MegaZone (MegaZone).

40 Les cuves de cuisson amovibles peuvent être très lourdes lorsqu'elles sont remplies d'ingrédients. Il convient de prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les cuves de la base.

41 **ATTENTION** : les cuves chaudes peuvent endommager un plan de travail ou une table. Lorsque des cuves chaudes sont retirées du multicuiseur, **NE PAS** les placer directement sur une surface non protégée. **TOUJOURS** placer les cuves chaudes sur un dessous de plat ou une grille.

42 Éviter les changements de température soudains, comme l'ajout d'aliments réfrigérés dans des cuves chauffées.

43 Pour débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage, mettre toutes les commandes sur **ARRÊT**, puis retirer la fiche de la prise électrique. Laisser refroidir avant de nettoyer, démonter, mettre, retirer et ranger des pièces.

44 **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque de décharge.

45 Consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment procéder à l'entretien régulier de l'appareil.

46 **NE PAS** cuire avec les couvercles fixés aux cuves de cuisson.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1 Enlever et jeter tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.

2 Lire attentivement le présent mode d'emploi. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.

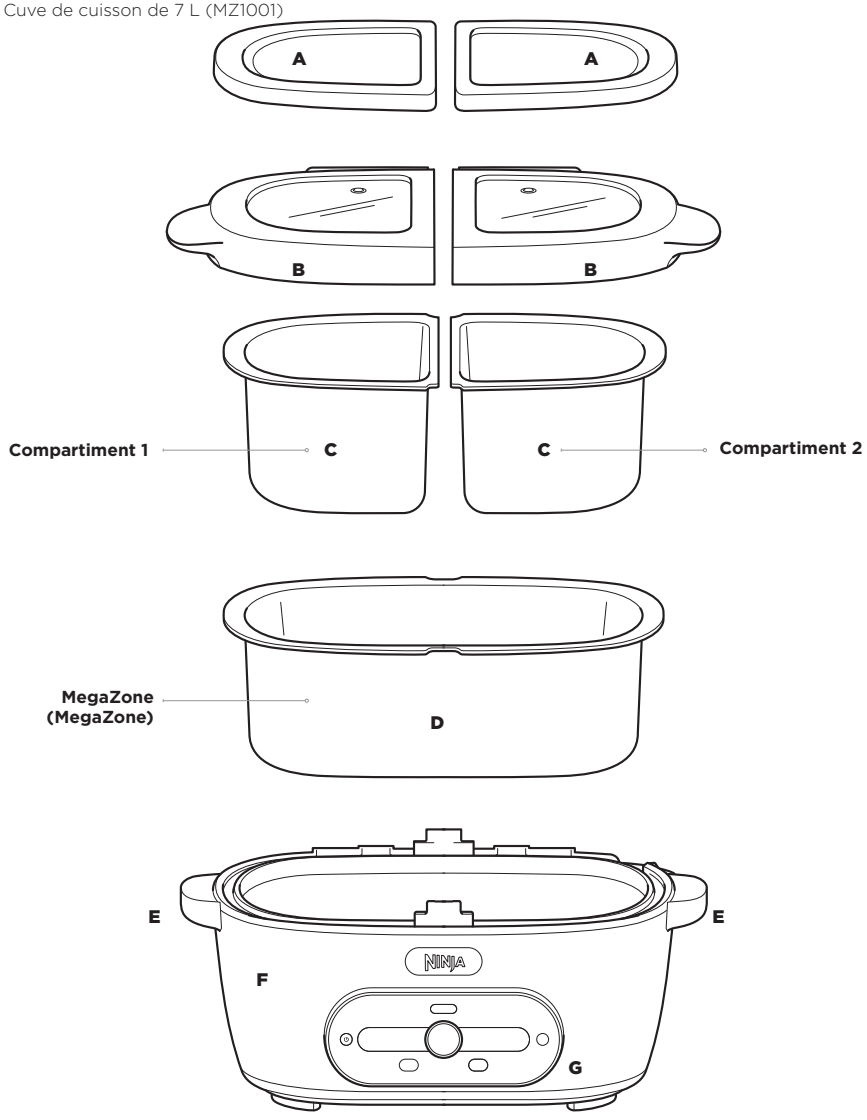
3 Laver l'appareil principal, les cuves de cuisson intérieures et les couvercles en verre à charnière avec un chiffon humide et savonneux, puis les rincer avec un chiffon propre et humide et les sécher soigneusement. **NE JAMAIS** plonger le corps de l'appareil dans l'eau.

4 Dans une zone bien ventilée, faire fonctionner l'appareil pendant 10 minutes sans nourriture à l'intérieur. Cela éliminera les odeurs ou les résidus d'emballage.

5 Vérifier le positionnement sur le plan de travail. En cas d'utilisation sous un placard, les couvercles pourront s'ouvrir si l'espace entre le plan de travail et le placard est de 45,72 cm. Si l'espace est inférieur, tirez l'appareil vers l'avant des armoires pour permettre aux couvercles de s'ouvrir complètement.

PIÈCES

A Couvercle de conservation de 3,1 L (x 2)
B Couvercle fendu amovible
C Cuve de cuisson de 3,1 L (x 2)
D Cuve de cuisson de 7 L (MZ1001)
E Poignées de l'appareil principal
F Appareil principal
G Panneau de commande



La couleur, le panneau de commande et les accessoires de l'appareil peuvent varier selon le modèle.

REMARQUE : des cuves de cuisson, des couvercles de conservation (pour les cuves de 3,1 L et 7 L) et des supports pour cuisson vapeur sont disponibles à l'achat sur **ninjakitchen.eu**

REMARQUE : NE PAS cuisiner avec les cuves de 3,1 L à l'intérieur de la cuve de 7 L. Emboîtez les petites cuves dans la plus grande **UNIQUEMENT** pour les ranger.

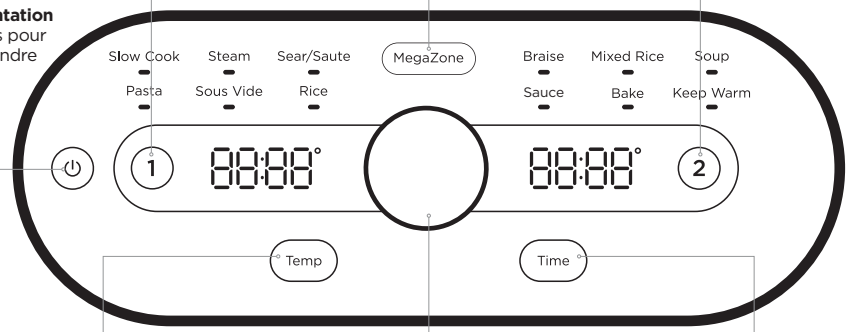
PANNEAU DE COMMANDE

Bouton Compartiment 1
À utiliser avec une cuve de 3,1 L. Appuyez ici pour activer le Compartiment 1.

Bouton MegaZone (MegaZone)
À utiliser avec la cuve de 7 L pour préparer des repas de taille XL.

Bouton Compartiment 2
À utiliser avec une cuve de 3,1 L. Appuyez ici pour activer le Compartiment 2.

Bouton d'alimentation
Appuyez dessus pour allumer ou éteindre l'appareil.



Bouton Temp (Température)
Appuyez dessus pour régler la température (température non réglable sur tous les programmes).

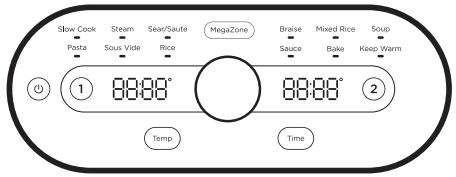
Bouton de réglage intelligent
Permet de régler le mode, la durée et la température de cuisson. Appuyez dessus pour démarrer et arrêter la cuisson.

Bouton Time (Temps de cuisson)
Appuyez dessus pour régler la durée (temps de cuisson non réglable sur tous les programmes).

REMARQUE : le panneau de commande et les modes disponibles diffèrent selon le modèle. Le MZ1000 est équipé de boutons Haut/Bas à la place du bouton de réglage intelligent pour sélectionner les modes et régler la durée ainsi que la température. Il dispose également d'un bouton Marche/Arrêt séparé. Le MZ1000 dispose d'un bouton Sync (Synchroniser) à la place du bouton MegaZone (MegaZone), permettant d'appliquer le même mode aux deux compartiments.

REMARQUE : tous les modes peuvent être utilisés avec le Compartiment 1 et/ou le Compartiment 2.

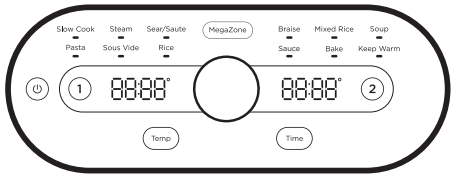
Comprendre le panneau de commande



Si vous cuisinez dans le Compartiment 1, les réglages TIME (TEMPS DE CUISSON)/TEMP (TEMPÉRATURE) s'affichent sur l'écran de gauche. Si vous cuisinez dans le Compartiment 2, les réglages TIME (TEMPS DE CUISSON)/TEMP (TEMPÉRATURE) s'affichent sur l'écran de droite. Si vous cuisinez en mode MegaZone (MegaZone), le réglage TEMP (TEMPÉRATURE) s'affiche sur l'écran de gauche et le réglage TIME (TEMPS DE CUISSON) sur l'écran de droite.

REMARQUE : lorsque l'appareil est allumé, les boutons Compartiment 1, Compartiment 2 et MegaZone (MegaZone) s'allument et clignotent dès lors que les deux cuves de 3,1 L ou celle de 7 L sont installées. Avant de sélectionner un mode de cuisson, vous devez sélectionner le compartiment que vous souhaitez utiliser en appuyant sur le bouton du compartiment souhaité. Si une seule cuve de 3,1 L est installée, l'appareil sélectionne automatiquement ce compartiment pour vous.

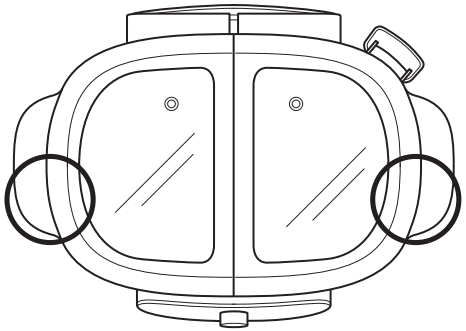
Comment annuler une cuisson



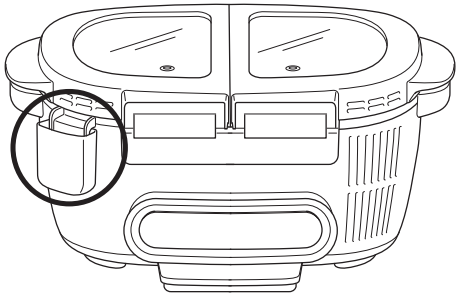
Pour annuler une cuisson, appuyez sur le bouton correspondant au compartiment que vous souhaitez annuler, puis appuyez sur le bouton de réglage intelligent (MZ1001/MZ1002) ou le bouton ⏻ (MZ1000).

REMARQUE : l'écran fera clignoter 5 fois « END » (FIN) une fois que vous aurez appuyé sur le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou sur le bouton ⏻ (MZ1000) pour annuler la cuisson. Si vous ne souhaitez plus annuler, réappuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏻ pour reprendre la cuisson tandis que « END » (FIN) clignote toujours.

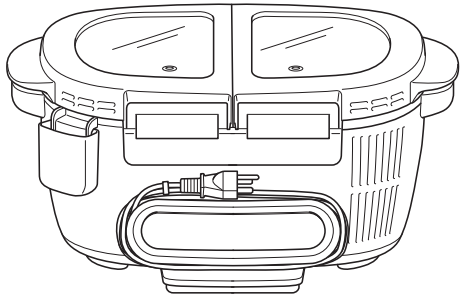
DÉCOUVRIR LE NINJA® MULTIPOT



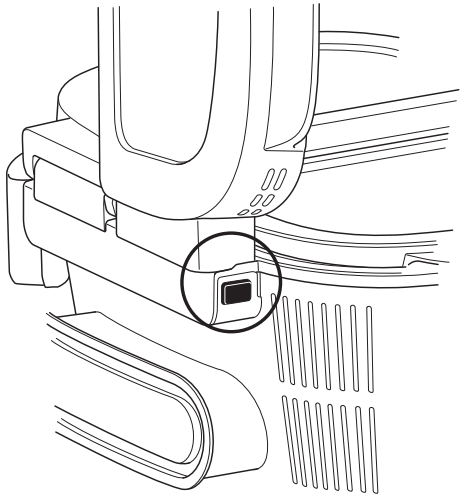
Ouvrez les couvercles à l'aide des poignées latérales. Saisissez les poignées vers l'avant pour une ouverture facile.

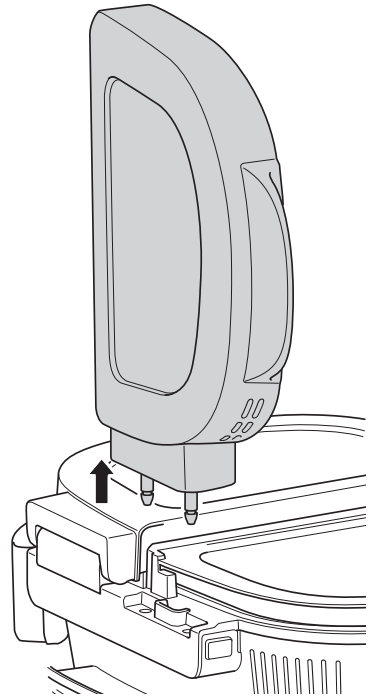


Un excès de condensation s'accumule dans le collecteur de condensation. Tirez simplement le collecteur de condensation vers l'extérieur pour le retirer et le vider. Le collecteur de condensation doit être vidé après chaque utilisation, mais il peut aussi être nécessaire de le vider en cours de cuisson.

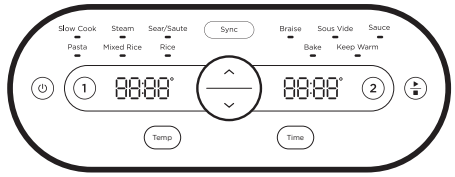


Enroulez le câble autour de l'enrouleur pour le maintenir bien rangé. Placez la fiche sous l'emballage précédent pour la fixer et éviter qu'elle ne se défasse.

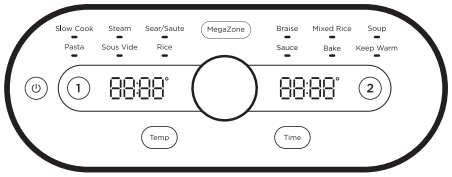




Pour retirer les couvercles de cuisson et faciliter le nettoyage, ils doivent être en position verticale. Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le côté de la charnière du couvercle que vous souhaitez retirer, puis tirez le couvercle vers le haut.



MZ1000



MZ1001/2

REMARQUE : le panneau de commande et les modes disponibles diffèrent selon le modèle.

MODES DE CUISSON

REMARQUE : les poignées du couvercle peuvent chauffer pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour les toucher.

SLOW COOK (CUISSON LENTE) : faites cuire les aliments à basse température pendant plus longtemps.

SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER) : utilisez l'appareil comme plaque de cuisson pour faire dorer les viandes, faire sauter les légumes, faire mijoter les sauces, etc.

BAKE (CUIRE AU FOUR) : utilisez l'appareil pour cuire vos desserts ainsi que vos gratins et plats mijotés.

STEAM (CUIRE À LA VAPEUR) : pour une cuisson en douceur des aliments délicats à haute température.

SOUS VIDE (SOUS VIDE) : ce mode permet de cuire lentement des aliments placés dans un sachet en plastique au bain-marie, avec une régulation précise.

RICE (RIZ) : faites cuire toute une variété de riz.

PASTA (PÂTES) : faites cuire les pâtes séchées sans avoir besoin de vider l'eau.

MIXED RICE (RIZ MÉLANGÉ) : faites cuire le riz, les légumes et les protéines dans une seule cuve.

SOUP (VELOUTÉ) : ébullition moyenne continue pour un velouté parfait.

SAUCE (SAUCE) (MZ1001, MZ1002) : des températures préréglées pour créer des sauces sucrées et salées.

BRAISE (FAIRE REVENIR) : préparez des viandes tendres à souhait, riches en saveurs.

KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD) : réchauffez ou conservez les aliments cuits au chaud sur de longues durées.

REMARQUE : si l'appareil reste inactif pendant 10 minutes sans que la cuisson ne démarre, il s'éteindra.

BOUTONS DE COMMANDE

(ALIMENTATION) : le bouton d'alimentation permet d'éteindre l'appareil et d'arrêter tous les modes de cuisson.

Boutons des compartiments : appuyez sur les boutons 1, 2 ou MegaZone (MegaZone) avant de paramétrer la cuisson pour indiquer quels compartiments et quelles cuves de cuisson seront utilisés.

Bouton Sync (Synchroniser) (MZ1000) : à utiliser avec les deux cuves de 3,1 L pour cuire des aliments avec les mêmes réglages de cuisson. Peut également être utilisé avec la cuve de 7 L* pour préparer de gros repas.

Bouton MegaZone (MegaZone) (MZ1001, MZ1002) : à utiliser avec la cuve de 7 L pour préparer des repas de taille XL.

Boutons TEMP (TEMPÉRATURE) : utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton (MZ1000) pour régler la température de cuisson.

Bouton TIME (TEMPS DE CUISSON) : utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton (MZ1000) pour régler le temps de cuisson.

Bouton MARCHE/ARRÊT/bouton de réglage : appuyez sur le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton (MZ1000) pour commencer la cuisson. Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton pendant un cycle de cuisson pour arrêter tous les programmes.

Sélection du programme : utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton (MZ1000) pour sélectionner le mode de cuisson.

REMARQUE (MZ1001, MZ1002) : lors du réglage d'un mode, d'une température et d'une durée, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton de réglage après chaque sélection. Appuyez simplement sur le bouton de réglage pour démarrer la cuisson après avoir défini tous les réglages.

* Cuve de 7,1 L vendue séparément sur **ninjakitchen.eu**.

UTILISATION DU NINJA® MULTIPOT

MODES DE CUISSON

REMARQUE SUR LE MODE SYNC (SYNCHRONISER) (MZ1000) : lorsque vous activez le mode Sync (Synchroniser) sur le MZ1000 avec les deux cuves de 3,1 L installées, les deux compartiments utilisent automatiquement le même mode de cuisson. Pour activer le mode MegaZone (MegaZone) avec le modèle MZ1000, vous devez utiliser la cuve de cuisson de 7,1 L, vendue séparément et disponible sur ninjakitchen.eu. Sur le MZ1000, le mode Sync (Synchroniser) fonctionne de la même manière que le mode MegaZone (MegaZone).

Slow Cook (Cuisson lente)

1. Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).
2. Placez les ingrédients dans la cuve.
3. Utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton ⨁ (MZ1000) pour sélectionner SLOW COOK (CUISSON LENTE).
4. La température de cuisson est réglée par défaut sur LO (BASSE). Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le bouton de réglage ou le bouton ⨁ pour régler la température sur HI (ÉLEVÉE) ou LO (BASSE).
5. Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le bouton de réglage ou le bouton ⨁ pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes entre 2 et 12 heures.

REMARQUE : la durée du programme SLOW COOK LO (Mijoter à température basse) peut être réglée entre 6 et 12 heures. La durée du programme SLOW COOK HI (MIJOTER À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE) peut être réglée entre 2 et 12 heures.

6. Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏻ pour commencer la cuisson. Le temps de cuisson démarre.
7. Lorsque le temps de cuisson arrive à zéro, 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.

CONSEIL : durant la cuisson, si le liquide réduit plus rapidement que souhaité, ajoutez de l'eau ou du liquide de cuisson supplémentaire pour conserver la consistance souhaitée.

Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)

1. Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).
2. Utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton ⨁ (MZ1000) pour sélectionner SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER).
3. La température de cuisson est réglée par défaut sur HI (ÉLEVÉE). Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le bouton de réglage ou le bouton ⨁ pour régler la température sur HI (ÉLEVÉE), MED (À POINT) ou LO (BASSE).

REMARQUE : Sear/Saute (Saisir/Faire sauter) LO (Bas) = 135 °C, MED (Moyen) = 155 °C, HI (Élevé) = 205 °C.

REMARQUE : le temps de cuisson n'est pas réglable lorsque vous utilisez le mode SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER).

4. Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏻ pour commencer la cuisson. Laissez la cuve chauffer avant d'ajouter les ingrédients. Il faut environ 8 minutes pour préchauffer l'appareil. « On » (Marche) apparaît sur l'écran pendant la cuisson.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton de réglage ou sur le bouton ⏻ pour désactiver la fonction Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter). Si vous utilisez plus d'un compartiment, appuyez sur le bouton du compartiment actif, puis sur le bouton de réglage ou sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre fin au programme.

REMARQUE : vous pouvez utiliser ce mode avec ou sans les couvercles des cuves.

Sauce (Sauce) (MZ1001, MZ1002 uniquement)

1. Placez les ingrédients dans la cuve.
2. Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).
3. Utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) pour sélectionner SAUCE (SAUCE). L'écran affiche « SAUCE » (SAUCE).

REMARQUE : la durée et la température ne sont pas réglables lorsque vous utilisez le mode SAUCE (SAUCE). La température est réglée sur 99 °C.

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

4. Appuyez sur le bouton de réglage pour démarrer la cuisson. « On » (Marche) apparaît sur l'écran pendant la cuisson.
5. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton de réglage ou sur le bouton ⏻ pour désactiver le mode SAUCE (SAUCE). Si vous utilisez plus d'un compartiment, appuyez sur le bouton du compartiment actif, puis sur le bouton de réglage ou sur le bouton ⏻ pour mettre fin au programme.

REMARQUE : vous pouvez utiliser cette fonction avec ou sans le couvercle de la cuve.

Bake (Cuire au four)

1. Placez les ingrédients dans la cuve.
2. Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).
3. Utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton ⨁ (MZ1000) pour sélectionner BAKE (CUIRE AU FOUR).
4. La température de cuisson est réglée par défaut sur 180 °C. Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le bouton de réglage ou le bouton ⨁ pour régler la température entre 120 °C et 200 °C.
5. Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le bouton de réglage ou le bouton ⨁ pour régler le temps de cuisson par paliers d'1 minute jusqu'à 1 heure ou par paliers de 5 minutes jusqu'à 6 heures.
6. Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏻ pour commencer la cuisson. Le temps de cuisson démarre.
7. Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM et commence à compter.

REMARQUE : pour optimiser les résultats, baissez la température de 40 °C par rapport aux indications de l'emballage lorsque vous cuisez des préparations à base de pâte directement dans la cuve.

UTILISATION DU NINJA® MULTIPOT (SUITE)

Sous Vide (Sous vide)

1 Versez 2,9 L à 3,8 L d'eau à température ambiante pour la grande cuve ou 1,4 L à 1,9 L d'eau à température ambiante pour les cuves plus petites.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, n'allumez pas l'appareil avant de commencer la cuisson et n'utilisez pas d'eau chaude.

2 Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).

3 Fermez le couvercle et utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton ⏁ (MZ1000) pour sélectionner SOUS VIDE.

4 La température de cuisson est réglée par défaut sur 55 °C. Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le bouton de réglage ou le bouton ⏁ pour régler la température par paliers de 5 degrés entre 50 °C et 90 °C.

5 Le temps de cuisson par défaut est de 3 heures. Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le bouton de réglage ou le bouton ⏁ pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes jusqu'à 12 heures, ou par paliers d'1 heure de 12 à 24 heures.

6 Mettez les ingrédients dans des sacs en plastique scellés dans la cuve. Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏯ pour commencer la cuisson. Le temps de cuisson démarre.

7 Lorsque le temps de cuisson arrive à zéro, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (FIN) pendant 20 secondes. Au bout de 20 secondes, l'appareil revient en mode de veille. Si les aliments nécessitent plus de cuisson, répétez le processus à partir de l'étape 3.

REMARQUE : la cuisson sous vide représente pratiquement toujours la première étape du processus. Les aliments doivent être finis en utilisant une méthode de cuisson à chaleur sèche comme le gril, la sauteuse, le rôtissage ou la friture à l'air chaud.

Rice (Riz)

1 Utilisez le tableau de cuisson des céréales et des pâtes du Guide de démarrage rapide pour ajouter la quantité de riz souhaitée et la quantité correspondante de liquide dans la cuve.

2 Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).

3 Utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton ⏁ (MZ1000) pour sélectionner RICE (RIZ). « rICE » (Riz) s'affiche à l'écran.

REMARQUE : la durée et la température ne sont pas réglables lorsque vous utilisez la fonction RICE (RIZ).

4 Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏯ pour commencer la cuisson. « On » (Marche) apparaît sur l'écran pendant la cuisson.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, garder le couvercle sur la cuve pendant la cuisson.

5 Lorsque la cuisson est terminée, 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.

REMARQUE : l'appareil s'éteint automatiquement après 12 heures en mode KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD).

Mixed Rice (Riz mélangé)

1 Utilisez le tableau de cuisson du riz mélangé du Guide de démarrage rapide pour ajouter la quantité de riz souhaitée et la quantité correspondante de liquide dans la cuve.

2 Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).

3 Utilisez le bouton de réglage (MZ1001) ou le bouton ⏁ (MZ1000) pour sélectionner MIXED RICE (RIZ MÉLANGÉ). « M-rICE » (Mélange de riz) s'affichera à l'écran.

REMARQUE : la durée et la température ne sont pas réglables lorsque vous utilisez la fonction MIXED RICE (RIZ MÉLANGÉ).

4 Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏯ pour commencer la cuisson. « On » (Marche) apparaît sur l'écran pendant la cuisson.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, garder le couvercle sur la cuve pendant la cuisson.

5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD) et commence à compter.

REMARQUE : l'appareil s'éteint automatiquement après 12 heures en mode KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD).

Pasta (Pâtes)

1 Utilisez le tableau de cuisson des céréales et des pâtes du Guide de démarrage rapide pour ajouter la quantité souhaitée de pâtes et la quantité correspondante de liquide dans la cuve.

2 Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).

3 Utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton ⏁ (MZ1000) pour sélectionner PASTA (PÂTES). « PAStA » (Pâtes) s'affichera à l'écran.

REMARQUE : la durée et la température ne sont pas réglables lorsque vous utilisez le mode PASTA (PÂTES).

4 Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏯ pour commencer la cuisson. « On » (Marche) apparaît sur l'écran pendant la cuisson.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, garder le couvercle sur la cuve pendant la cuisson.

5 Lorsque la cuisson est terminée, 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.

REMARQUE : l'appareil s'éteint automatiquement après 12 heures en mode KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD).

REMARQUE : en cas de surébullition, ouvrez le couvercle et remuez les pâtes avant de refermer le couvercle.

Soup (Velouté)

1 Utilisez le tableau de cuisson des veloutés du Guide de démarrage rapide pour ajouter la quantité de liquide souhaitée.

2 Appuyez sur COMPARTIMENT 1, 2 si vous ne souhaitez pas cuisiner dans la MegaZone (MegaZone).

3 Utilisez le bouton de réglage (MZ1001) ou le bouton ⏁ (MZ1000) pour sélectionner SOUP (VELOUTÉ). L'écran affichera « SOUP » (VELOUTÉ).

REMARQUE : le temps de cuisson n'est pas réglable lorsque vous utilisez le mode SOUP (VELOUTÉ).

4 L'écran affiche le réglage de température par défaut « MED » (MOYENNE). Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le bouton de réglage ou le bouton ⏁ pour régler la température sur Lo (Basse), 2, 3, Med (Moyenne), 5, 6, Hi (Élevée).

REMARQUE : les réglages de température SOUP (VELOUTÉ) ne reflètent pas les températures définies. Ils représentent la puissance utilisée pour chauffer les casseroles, Low (Basse) utilise la plus faible puissance permettant de faire mijoter, tandis que High (Élevée) utilise la plus grande puissance pour porter à ébullition.

5 Appuyez sur le bouton de réglage (MZ1001) ou le bouton ⏯ (MZ1000) pour démarrer la cuisson. L'écran indique « On » (Marche) jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

REMARQUE : le mode SOUP (VELOUTÉ) est conçu pour être utilisé sans le couvercle de la cuve.

6 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton de réglage ou sur le bouton ⏯ pour désactiver le mode SOUP (VELOUTÉ).

REMARQUE : le mode SOUP (VELOUTÉ) s'éteint automatiquement au bout de 12 heures.

UTILISATION DU NINJA® MULTIPOT (SUITE)

Steam (Cuire à la vapeur) (nécessite l'achat de supports pour cuisson vapeur, vendus séparément sur **ninjakitchen.eu**)

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

1. Mettez les ingrédients dans la cuve.
2. Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).
3. Utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton ⏲ (MZ1000) pour sélectionner STEAM (CUIRE À LA VAPEUR).
4. Le temps de cuisson est réglé par défaut sur 00:10. Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le bouton de réglage ou le bouton ⏲ pour régler le temps de cuisson par paliers de 1 minute.

REMARQUE : la température n'est pas réglable lors de l'utilisation de la fonction STEAM (CUIRE À LA VAPEUR).

5. Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏻ pour commencer la cuisson.
6. L'écran indique « PrE » (PRÉ), puis « HEAt » (CHAUFFAGE), indiquant que l'appareil préchauffe à la température de cuisson à la vapeur par défaut. Une barre de progression clignote à l'écran jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé.
7. Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur approprié, le minuteur commence à décompter.
8. Lorsque le temps de cuisson arrive à zéro, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (FIN) pendant 20 secondes. Au bout de 20 secondes, l'appareil revient en mode de veille. Si les aliments nécessitent plus de cuisson, répétez le processus à partir de l'étape 3.

Keep Warm (Maintenir au chaud)

1. Placez les aliments cuits dans la cuve.
2. Sélectionnez Compartiment 1 (cuve de 3,1 L), Compartiment 2 (cuve de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (cuve de 7,1 L).
3. Utilisez le bouton de réglage (MZ1001, MZ1002) ou le bouton ⏲ (MZ1000) pour sélectionner KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD). L'écran affiche « WArM » (MAINTENIR AU CHAUD).

REMARQUE : la durée et la température ne sont pas réglables lorsque vous utilisez le mode KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD).

4. Appuyez sur le bouton de réglage ou le bouton ⏻ pour maintenir au chaud. L'appareil va ensuite lancer le minuteur, l'écran affichera la durée en MM:SS jusqu'à 1 heure, puis passera à HH:MM entre 1 heure et 12 heures.

REMARQUE : le mode s'arrête automatiquement au bout de 12 heures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : 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. Pour nettoyer l'appareil principal et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.
3. Le collecteur de condensation doit être retiré et vidé après chaque utilisation.
4. Le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie des cuves de cuisson. Si des résidus d'aliments sont collés sur une cuve de cuisson, remplissez la cuve d'eau chaude savonneuse et laissez tremper avant de nettoyer. 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 un tampon ou une brosse en nylon.
5. Si des résidus d'aliments sont collés sur les couvercles, utilisez un nettoyant non abrasif. En cas de lavage à la main, utilisez un chiffon pour atteindre les espaces situés entre le verre et le couvercle extérieur.
6. Laissez sécher toutes les pièces à l'air libre après chaque utilisation.

REMARQUE :

- **NE JAMAIS** mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Une usure normale de l'extérieur des cuves de cuisson est attendue au fil du temps, mais les marques d'abrasion peuvent être éliminées en les lavant à la main avec une éponge douce.
- Des aliments et de l'humidité peuvent s'accumuler derrière le joint du couvercle. Après chaque utilisation, soulevez les joints et essuyez-les avec un chiffon humide ou une brosse de nettoyage pour éviter toute accumulation. Le joint du couvercle n'est pas amovible.
- Nettoyez soigneusement les couvercles amovibles pour éliminer l'accumulation d'eau amidonnée qui pourrait se former entre le couvercle et le verre.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Mon appareil ne s'allume pas.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché sur la prise.
- Essayez de brancher le câble sur une autre prise.

Le message d'erreur « ADD POT » (AJOUTER LA CUVE) apparaît sur l'écran.
- La cuve de cuisson n'est pas installée dans l'appareil principal. La cuve de cuisson est nécessaire avec tous les modes.

Le message d'erreur « ADD WTR » (AJOUTER DE L'EAU) apparaît sur l'écran.
- Le niveau d'eau est trop bas. Ajoutez de l'eau dans la cuve de cuisson pour continuer.

Pourquoi le temps s'écoule-t-il si lentement ?
- Vous avez peut-être réglé la durée en heures au lieu de minutes. Lors du réglage de la durée, l'écran indique HH:MM et la durée augmente/diminue par paliers d'une minute.

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

Pourquoi l'appareil s'est-il éteint ?
- Si l'appareil reste inactif pendant 10 minutes sans que la cuisson ne démarre, il s'éteint.

Pourquoi les couvercles ont-ils une odeur ?
- Selon ce qui est cuisiné, le couvercle peut conserver une partie des odeurs s'il n'est pas soigneusement nettoyé. Il est conseillé de laver les couvercles après chaque utilisation.

Des barres clignotantes apparaissent à l'écran après le mot « Pre Heat » (Préchauffage). Qu'est-ce que cela signifie ?
- Cela indique que l'appareil est en cours de préchauffage. Ces barres continueront de se remplir jusqu'à faire toute la longueur de l'écran. À ce stade, l'appareil sera complètement préchauffé.

CONSEILS UTILES

- La cuve de cuisson interne peut aller au four jusqu'à 220 °C.
- Les cuves de 3,1 L peuvent être rangées dans la cuve de 7 L. NE cuisinez PAS avec les cuves de 3,1 L à l'intérieur de la cuve de 7 L. Cela risque de compromettre les résultats de cuisson et d'endommager l'appareil.
- Si la cuve de cuisson sort tout juste du congélateur, ne la mettez **EN AUCUN CAS** directement dans l'appareil ou au four. Les aliments et la cuve doivent avoir décongelé avant d'être chauffés.
- Utilisez la fonction KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD) pour conserver les aliments à une température chaude et sûre après la cuisson.
- Évitez de retirer le couvercle pendant la cuisson dans certains modes comme SLOW COOK (CUISSON LENTE). Vous pouvez cuire avec le couvercle fermé d'un côté et l'ouvrir de l'autre si la fonction l'exige.
- Pour les fonctions telles que SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER) pour lesquelles le temps n'est pas une option, l'utilisation d'un minuteur séparé peut être utile.
- Les cuves de cuisson ne sont **PAS** compatibles avec une cuisinière.
- Le temps de préchauffage varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients.
- Utilisez **TOUJOURS** des gants de cuisine pour retirer les cuves de cuisson de l'appareil principal et pour ouvrir les couvercles en verre à charnière.
- **N'utilisez PAS** d'ustensiles métalliques, car ils pourraient rayer le revêtement antiadhésif de la cuve.
- Les cuves de cuisson peuvent être utilisées pour stocker des aliments supplémentaires. Des couvercles de rangement sont inclus, des couvercles supplémentaires peuvent être achetés séparément si nécessaire. Les récipients de cuisson et les couvercles de rangement peuvent être rangés au réfrigérateur ou au congélateur.
- La fonction BAKE (CUIRE AU FOUR) est idéale pour cuire des desserts et du pain.
- Dans le cadre d'une utilisation normale, la vapeur peut se condenser et s'écouler sur le plan de travail ou la surface sous l'appareil. Essuyez toute trace d'humidité après utilisation.
- Les couvercles comprennent des orifices de ventilation qui libèrent de la vapeur chaude pendant la cuisson. Faites attention aux zones d'échappement de la vapeur et installez l'appareil de sorte que celles-ci ne soit pas orientées vers des meubles, des murs ou des personnes à proximité.

GARANTIE FABRICANT

La garantie Ninja

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos « droits légaux »). Vous pouvez faire valoir vos droits légaux contre votre revendeur, y compris Ninja, si vous avez acheté votre appareil Ninja sur ninjakitchen.eu. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits, et fournit donc une garantie fabricant supplémentaire allant jusqu'à 2 ans et comprenant les pièces et la main-d'œuvre.

La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant en ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

La garantie fabricant n'affecte en rien vos droits légaux.

Quelle est la durée de la garantie des appareils Ninja neufs ?

Notre garantie fabricant dure un an à compter de la date d'achat en standard, ou deux ans si vous enregistrez votre achat auprès de nous dans les 28 jours.

Comment puis-je enregistrer ma garantie Ninja ?

Si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja directement auprès de ninjakitchen.eu, votre garantie est enregistrée automatiquement. Si vous l'avez acheté ailleurs, vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans les 28 jours suivant l'achat.

- Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** ou bien scannez le QR code figurant dans votre notice d'utilisation.
- Notez et conservez la date d'achat de votre appareil.

IMPORTANT :

- **Conservez votre ticket de caisse** si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja ailleurs que sur ninjakitchen.eu. Vous en aurez besoin pour faire valoir votre garantie.
- La garantie gratuite Ninja ne s'applique qu'en France.

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

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous bénéficiez d'une année de couverture supplémentaire. Nous disposerons également de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter. De plus, si vous acceptez de recevoir des communications de notre part, vous pouvez également bénéficier d'astuces et de conseils qui vous aideront à tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisine Ninja, et vous permettront d'être informé(e) des nouvelles technologies et des nouveaux produits Ninja.

Que couvre la garantie gratuite Ninja ?

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja (à la discrétion de Ninja), y compris les pièces et la main-d'œuvre.

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

- L'usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine Ninja non conformes à la notice d'utilisation Ninja fournie avec votre appareil.
- Les dommages causés par l'utilisation de l'appareil de cuisine Ninja à des fins autres que l'usage domestique normal.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces n'ayant pas été assemblées ou installées conformément à la notice d'utilisation.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces et d'accessoires autres que des composants d'origine Ninja.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents.

Comment puis-je faire valoir la garantie gratuite de Ninja ?

Contactez notre service client au +33 (800) 908874. Pour connaître nos heures de service, consultez la rubrique « Nous contacter » de notre site Web. L'appel est gratuit et vous serez dirigé(e) directement vers un représentant Ninja.
Vous trouverez également une assistance en ligne sur **https://ninjakitchen.eu/support/**.
Le représentant Ninja effectuera quelques étapes de dépannage avec vous. Si nous arrivons à la conclusion que le produit est défectueux, nous vous enverrons gratuitement une pièce de rechange ou une étiquette de retour pour nous renvoyer le produit défectueux. Lorsque nous aurons reçu le produit défectueux, nous vous enverrons un produit de remplacement.

Veuillez noter que le produit doit être renvoyé emballé dans un carton. Il peut s'agir de n'importe quel carton adapté, et pas forcément de celui d'origine.

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

Les pièces de rechange et accessoires Ninja sont développés par les ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur **ninjakitchen.eu**. Veuillez noter que la garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation de pièces détachées autres que celles fournies par Ninja.

GRAZIE per aver acquistato Ninja MultiPot

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scansiona il codice QR con il tuo dispositivo mobile

ANNOTA QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conservare la ricevuta fiscale)

Negozio di acquisto del prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

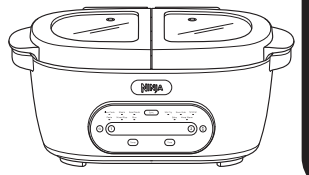
Tensione: 220-240 V, 50-60 Hz
Potenza: 1500 Watt
Il consumo di corrente ad apparecchio spento è di 0,25 W
L'elettrodomestico entra automaticamente in modalità Off (Spento) dopo 10 minuti di inattività

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

NINJA

MultiPot

SERIE MZ1000EU | Manuale d'uso



IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

	Avvertenza: non inserire mai l'unità principale o il cavo di alimentazione nella lavastoviglie né immergerli in acqua.
	Avvertenza: rischio di scossa elettrica.
	Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'unità.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, morte o danni materiali rilevanti se l'avvertenza associata a questo simbolo viene ignorata.
	Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Solo per uso domestico e al chiuso.
	Non coprire l'apparecchio con indumenti o altro materiale.

Quando si utilizza un elettrodomestico, osservare sempre le principali precauzioni di sicurezza, tra cui quelle elencate di seguito.

⚠ AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, elettrocuzione e danni materiali, seguire sempre le precauzioni di sicurezza basilari, comprese le avvertenze numerate elencate di seguito e le successive istruzioni per l'uso. NON utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quelli previsti.

1. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. **NON** permettere ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio in prossimità di bambini.
2. Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
3. Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.
4. **NON** usare prolunghe. L'unità è provvista di un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati e che le persone vi possano inciampare.
5. Cadendo, il cibo rovente può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.
6. La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate dai bambini.
7. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenze, solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
8. Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'unità principale in acqua o altri liquidi. Se l'apparecchio cade in un liquido, scollegare immediatamente il cavo dalla presa di corrente. **NON** immergere le mani nel liquido.
9. **NON** utilizzare MAI prese elettriche sotto il piano di lavoro.
10. **NON** collegare MAI questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
11. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e contattare il Servizio clienti.
12. Se dall'unità dovesse uscire fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo si arresti prima di rimuovere la casseruola o il coperchio in vetro.
13. **Non** mettere in funzione l'apparecchio all'interno di un armadietto o sotto un pensile. Quando si ripone l'apparecchio in un armadietto, scollegare sempre l'unità dalla presa elettrica. In caso contrario, si potrebbe creare un rischio di incendio, in particolare se l'unità entra in contatto con le pareti circostanti o con l'anta dopo la chiusura.
14. Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** usare su imbarcazioni o veicoli in movimento. **NON** usare all'aperto. Un uso improprio può causare lesioni.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

15 Prima dell'uso, verificare SEMPRE che l'apparecchio sia montato correttamente. Quando si usano le due casseruole più piccole, assicurarsi che siano completamente inserite nella base dell'unità e che i bordi non si sovrappongano tra loro.

16 Usare 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 l'utilizzo.

17 **NON** posizionare l'apparecchio sopra il piano cottura.

18 Per evitare eventuali danni causati dal vapore, collocare l'unità lontano da pareti e armadietti durante l'uso.

19 Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

20 Attenersi **SEMPRE** alle quantità di liquido massime e minime indicate nelle istruzioni e nelle ricette.

21 **NON** attivare MAI il programma Slow Cook (Cottura lenta) se nella/e casseruola/e rimovibile/i non sono presenti cibo e liquidi.

22 Tenere **SEMPRE** il coperchio chiuso quando si utilizza il programma Slow Cook (Cottura lenta).

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

24 **NON** utilizzare l'apparecchio per cuocere riso istantaneo.

25 **NON** utilizzare l'apparecchio senza avere inserito la/e casseruola/e rimovibile/i.

26 Cucinare esclusivamente nella/e casseruola/e in dotazione o in recipienti raccomandati da SharkNinja, da inserire nella/e casseruola/e.

27 **NON** utilizzare accessori non consigliati o venduti da SharkNinja. **NON** collocare gli accessori in forni a microonde, tostapane, forni a convezione o tradizionali oppure su piani cottura in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o griglie per esterno. L'uso di accessori non consigliati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

28 Prima di posizionare la/e casseruola/e rimovibile/i nella base dell'elettrodomestico, accertarsi che la/e casseruola/e e la base siano pulite e asciutte strofinandole con un panno morbido.

29 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente le casseruole. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali nonché compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.

30 **NON** riscaldare le casseruole vuote per più di 10 minuti, in quanto si potrebbero arrecare danni alla superficie di cottura.

31 La tensione delle prese elettriche può variare, influenzando le prestazioni del prodotto. Per evitare possibili effetti negativi sulla salute, utilizzare un termometro da cucina per verificare che gli alimenti vengano cotti alle temperature consigliate.

32 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e servirsi dei manici e dei pomelli dell'apparecchio.

33 **NON** toccare gli accessori durante e immediatamente dopo la cottura, in quanto estremamente caldi. Per evitare ustioni o lesioni, fare **SEMPRE** attenzione mentre si maneggia il prodotto. Usare utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti. Evitare di entrare a contatto con vapore e aria calda durante la rimozione della/e casseruola/e interna/e e del/i coperchio/i in vetro dall'unità principale. Dopo la rimozione, collocare **SEMPRE** i vari elementi su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

34 Prestare particolare attenzione quando si scotta la carne o si rosolano gli alimenti. Tenere le mani e il viso lontani dalla/e casseruola/e rimovibile/i, soprattutto quando si aggiungono gli ingredienti, poiché l'olio bollente potrebbe produrre schizzi.

35 **ATTENZIONE**: la/e casseruola/e e il/i coperchio/i si surriscalda/no molto durante l'uso con il programma Slow Cook (Cottura lenta). Fare attenzione quando si maneggiano superfici calde e durante la rimozione degli alimenti per evitare ustioni.

36 **ATTENZIONE**: il programma Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata) raggiunge temperature elevate. Se non monitorato, con questo programma il cibo potrebbe bruciarsi. Fare attenzione quando si maneggiano superfici calde e durante la rimozione degli alimenti per evitare ustioni. **NON** lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo del programma Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata).

37 Prestare estrema attenzione quando si sposta un elettrodomestico contenente olio o altri liquidi molto caldi. Un uso inopportuno, ad esempio lo spostamento dell'apparecchio, potrebbe provocare lesioni personali gravi, come ad esempio scottature.

38 Sollevare **SEMPRE** il/i coperchio/i usando i manici laterali. **NON** aprire dal lato anteriore. **NON** aprire rapidamente e fare attenzione all'eventuale fuoriuscita di vapore dalla parte anteriore.

39 Quando l'unità è in funzione, dal/i foro/i apposito/i sulla sommità del/i coperchio/i e le aperture sul retro del/i coperchio/i può uscire del vapore. Collocare l'unità in modo che il vapore non sia diretto verso prese elettriche, mobili o altri elettrodomestici. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore. Quando si utilizza la tecnologia MegaZone (MegaZone), dal retro e dalla parte superiore del/i coperchio/i può fuoriuscire del vapore.

40 Con ingredienti all'interno, la/e casseruola/e rimovibile/i può/possono risultare estremamente pesanti. Prestare particolare attenzione nel sollevare la/e casseruola/e piena/e dalla base dell'apparecchio.

41 **ATTENZIONE**: la/e casseruola/e calda/e può/possono danneggiare piani di lavoro o tavoli. Nell'estrarre la/e casseruola/e calda/e dal multicooker, **NON** collocarla/e direttamente su una superficie non protetta. Posizionare **SEMPRE** la/e casseruola/e calda/e su un sottopentola o una griglia.

42 Evitare sbalzi di temperatura improvvisi, ad esempio aggiungendo alimenti freddi all'interno della/e casseruola/e riscaldata/e.

43 Per scollegare l'apparecchio, portare tutti i comandi su **SPENTO**, quindi estrarre la spina dalla presa elettrica quando non si usa l'apparecchio e prima della pulizia. Lasciare raffreddare l'unità prima di procedere alla pulizia, allo smontaggio, al montaggio o alla rimozione dei componenti, e prima di riporre l'apparecchio.

44 **NON** usare pagliette metalliche per la pulizia. Eventuali frammenti potrebbero entrare in contatto con le parti elettriche dell'apparecchio, creando il rischio di scariche elettriche.

45 Fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla manutenzione regolare dell'apparecchio.

46 **NON** mettere il/i coperchio/i per la conservazione sulla/e casseruola/e mentre si cucina.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1 Rimuovere dall'unità e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette e il nastro adesivo.

2 Leggere attentamente questo manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni relative al funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.

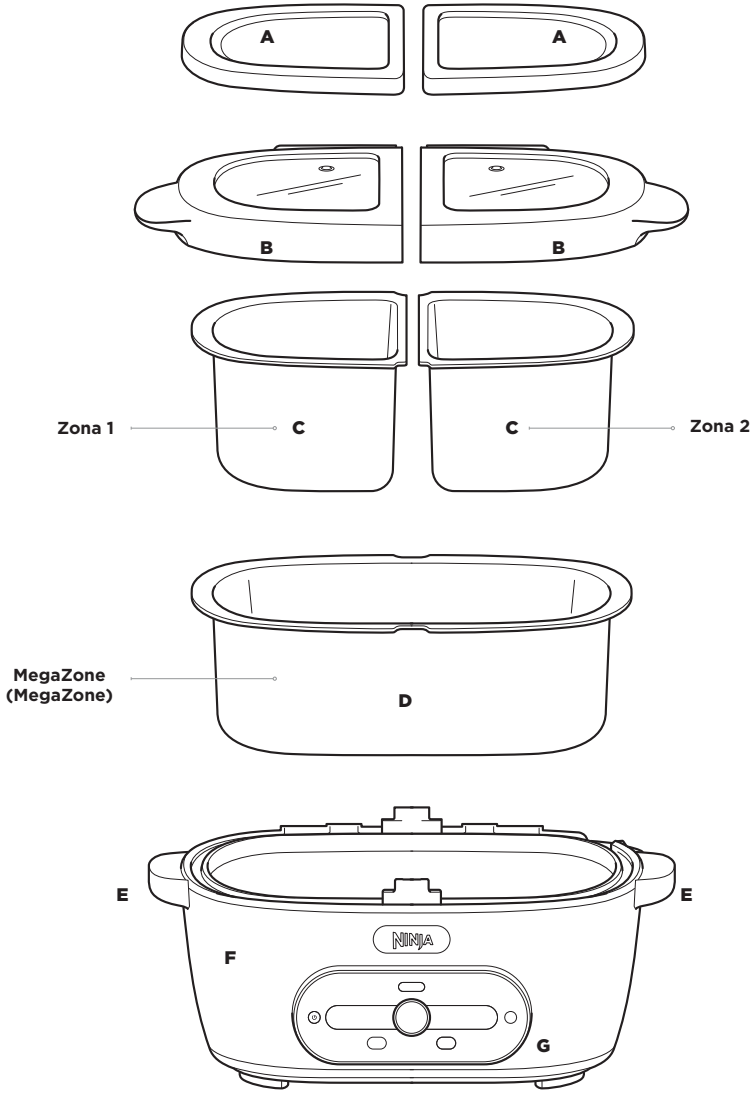
3 Lavare l'unità principale, le casseruole interne e i coperchi in vetro con cerniera con un panno umido insaponato, quindi risciacquare con un panno umido pulito e asciugare accuratamente. Non immergere **MAI** l'unità principale nell'acqua.

4 Far funzionare l'unità per 10 minuti senza cibo all'interno in un'area ben ventilata per rimuovere eventuali odori o residui di imballaggio.

5 Prestare attenzione alla posizione sul piano di lavoro. Se l'unità viene utilizzata sotto un pensile, la distanza tra il piano di lavoro e il pensile deve essere di 45,72 cm per consentire l'apertura dei coperchi. Se la distanza è inferiore, tirare l'unità in avanti rispetto al pensile per consentire l'apertura completa dei coperchi.

COMPONENTI

A Coperchi per la conservazione da 3,1 L (2)
B Coperchio suddiviso rimovibile
C Casseruole da 3,1 L (2)
D Casseruola da 7 L (MZ1001)
E Manici dell'unità principale
F Unità principale
G Pannello di controllo



Il colore dell'unità, il pannello di controllo e gli accessori possono variare in base al modello.

NOTA: le casseruole, i coperchi per la conservazione (per le pentole da 3,1 L e 7L) e le griglie per la cottura a vapore sono acquistabili su **ninjakitchen.eu.**

NOTA: NON cucinare inserendo le casseruole da 3,1 L all'interno della casseruola da 7 L. Inserire le casseruole più piccole in quella più grande **SOLO** per riporle.

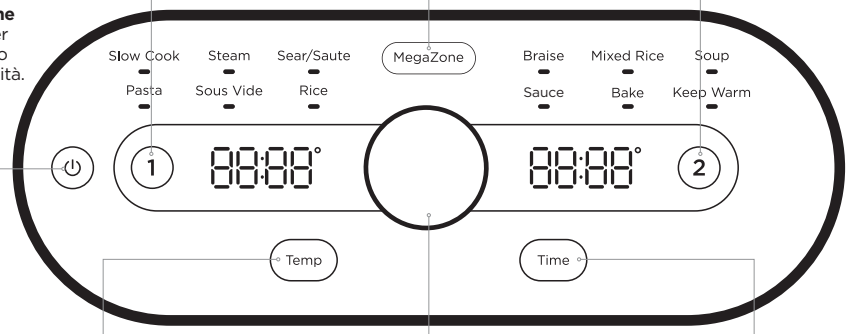
PANNELLO DI CONTROLLO

Pulsante Zona 1
Usare con la casseruola da 3,1 L. Premere per attivare la Zona 1.

Pulsante MegaZone (MegaZone)
Usare con la casseruola da 7 L per pasti formato famiglia.

Pulsante Zona 2
Usare con la casseruola da 3,1 L. Premere per attivare la Zona 2.

Pulsante di accensione
Premere per accendere o spegnere l'unità.



Pulsante Temp (Temperatura)
Premere per regolare la temperatura (temperatura non regolabile per tutte le funzioni).

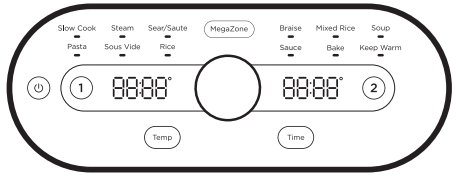
Manopola intelligente
Consente di impostare i programmi, la temperatura e il tempo. Premere per avviare e interrompere la cottura.

Pulsante Time (Tempo)
Premere per regolare il tempo (tempo non regolabile per tutte le funzioni).

NOTA: il pannello di controllo e i programmi disponibili variano in base al modello. Il modello MZ1000 dispone di pulsanti su/giù al posto della Manopola intelligente per selezionare le funzioni e regolare il tempo/la temperatura e un pulsante Avvio/Arresto separato. MZ1000 dispone anche di un pulsante Sync (Sincronizzazione) al posto del pulsante MegaZone (MegaZone), che consente di impostare entrambe le zone sulla stessa funzione.

NOTA: tutti i programmi possono essere usati con la Zona 1 e/o la Zona 2.

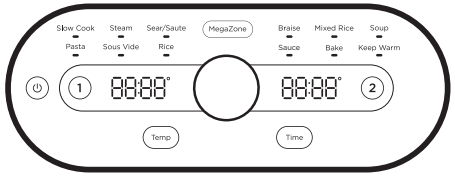
Informazioni sul display



Se si sta cucinando nella Zona 1, le impostazioni TIME (TEMPO)/TEMP (TEMPERATURA) vengono visualizzate sul display di sinistra. Se si sta cucinando nella Zona 2, le impostazioni TIME (TEMPO)/TEMP (TEMPERATURA) vengono visualizzate sul display di destra. Se si sta cucinando con la MegaZone, sul display a sinistra viene visualizzata la temperatura e sul display di destra il tempo.

NOTA: mentre l'unità è accesa, i pulsanti Zona 1, Zona 2 e MegaZone (MegaZone) si illuminano e lampeggiano quando sono installate entrambe le casseruole da 3,1 L o la casseruola da 7 L. Prima di selezionare un programma di cottura, è necessario scegliere la zona da usare premendo il pulsante corrispondente. Se è installata una sola casseruola da 3,1 L, l'unità selezionerà automaticamente la zona.

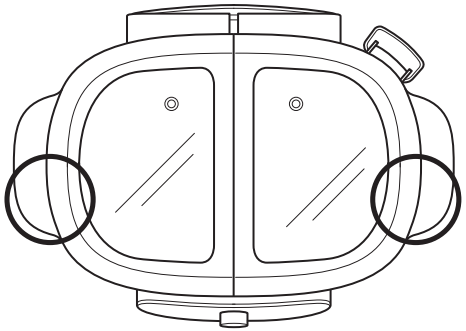
Annullamento di un ciclo di cottura



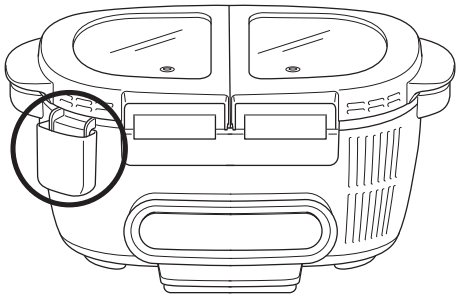
Per annullare un ciclo di cottura, premere il pulsante della zona da annullare, quindi premere la manopola intelligente (MZ1001/MZ1002) o il pulsante ⏯ (MZ1000).

NOTA: una volta premuta la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante ⏯ (MZ1000) per annullare una cottura, sul display lampeggerà "END (FINE)" per 5 volte. Se non si desidera più annullare il ciclo di cottura, premere nuovamente la manopola o il pulsante ⏯ per riprendere la cottura mentre "END (FINE)" continua a lampeggiare.

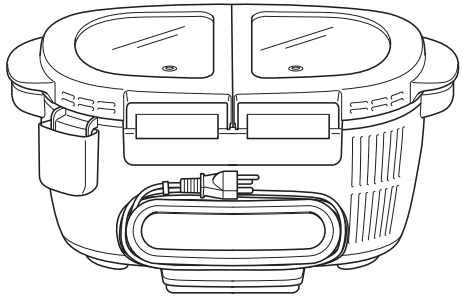
CARATTERISTICHE DI NINJA® MULTIPOT



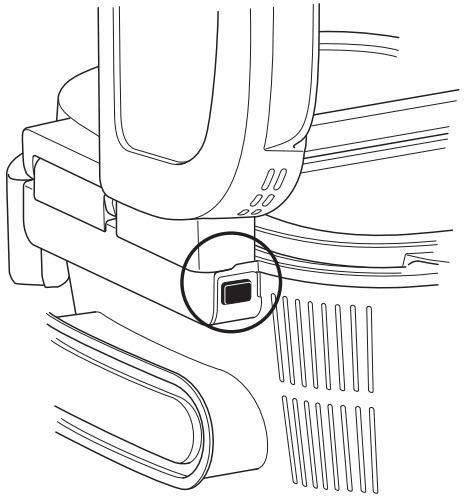
Per aprire i coperchi, usare i manici laterali. Afferrare i manici verso il lato anteriore per facilitare l'apertura.

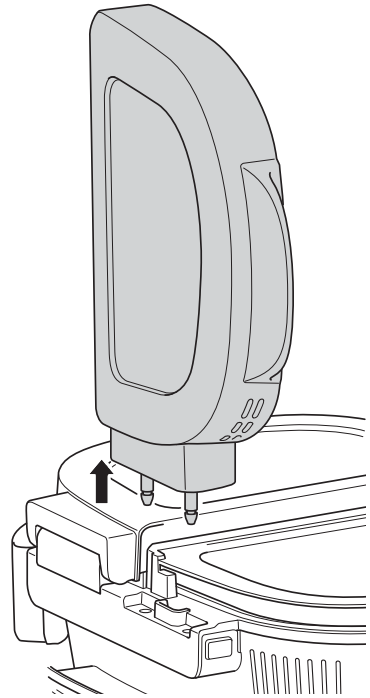


La condensa in eccesso viene raccolta nel contenitore raccogli condensa. Tirare semplicemente verso l'esterno il contenitore per rimuoverlo e svuotare la condensa. Il raccogli condensa deve essere svuotato dopo ogni utilizzo, ma potrebbe essere necessario svuotarlo parzialmente nel corso di un ciclo di cottura.

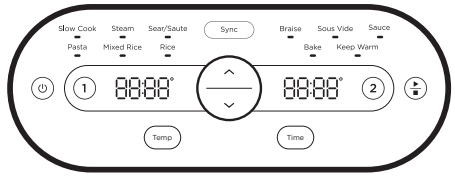


Arrotolare il cavo attorno all'avvolgicavo per tenerlo al sicuro e in ordine. Infilare la spina sotto l'avvolgicavo per fissarla e impedire che il cavo si srotoli.

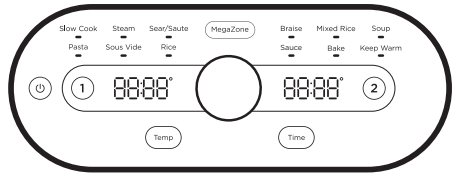




Per rimuovere i coperchi di cottura per una pulizia facile, devono trovarsi in posizione verticale. Quindi, premere il pulsante di rilascio sul lato della cerniera del coperchio da rimuovere e tirare il coperchio verso l'alto.



MZ1000



MZ1001/2

NOTA: il pannello di controllo e i programmi disponibili variano in base al modello.

PROGRAMMI DI COTTURA

NOTA: i manici dei coperchi possono surriscaldarsi durante la cottura. Toccarli usando guanti da forno.

SLOW COOK (COTTURA LENTA): consente di cuocere gli alimenti a temperature più basse per periodi di tempo prolungati.

SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA): permette di usare l'unità come un fornello per rosolare le carni, saltare le verdure, cuocere a fuoco lento i sughi e molto altro.

BAKE (COTTURA AL FORNO): consente di utilizzare l'unità per cucinare dolci e sformati salati come in forno.

STEAM (COTTURA A VAPORE): cuoce lentamente alimenti delicati ad alte temperature.

SOUS VIDE (SOTTOVUOTO): con questo programma è possibile cuocere lentamente alimenti sigillati in buste di plastica in un bagno d'acqua regolato con precisione.

RICE (RISO): per cuocere diverse varietà di riso.

PASTA (PASTA): consente di cuocere pasta secca senza bisogno di scolare l'acqua.

MIXED RICE (RISO MISTO): per cucinare piatti a base di riso, verdure e carne in un'unica casseruola.

SOUP (ZUPPA): ebollizione continua media per una zuppa perfetta.

SAUCE (SALSE) (MZ1001, MZ1002): temperatura preimpostata per creare salse dolci e salate.

BRAISE (BRASATURA): prepara carni tenerissime, che si sciolgono in bocca, e ricche di sapore.

KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO): riscalda o tiene al caldo i cibi cotti per periodi di tempo prolungati.

NOTA: se lasciata inattiva per 10 minuti senza avviare la cottura, l'unità si spegnerà.

PULSANTI OPERATIVI

(ACCENSIONE): il pulsante di accensione spegne l'unità e arresta tutti i programmi di cottura.

Pulsanti delle zone: premere i pulsanti 1, 2 o MegaZone (MegaZone) prima di impostare la cottura per indicare le zone e le casseruole in uso.

Pulsante Sync (Sincronizzazione) (MZ1000): utilizzare con entrambe le casseruole da 3,1 L per cuocere alimenti con le stesse impostazioni di cottura; può essere usato anche con la casseruola da 7 L* per preparare pasti formato famiglia.

Pulsante MegaZone (MegaZone) (MZ1001, MZ1002): utilizzare con la casseruola da 7 L per preparare pasti formato famiglia.

Pulsanti TEMP (TEMPERATURA): utilizzare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante (MZ1000) per regolare la temperatura di cottura.

Pulsanti TIME (TEMPO): utilizzare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante (MZ1000) per regolare il tempo di cottura.

Pulsante/Manopola AVVIO/ARRESTO: premere la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante (MZ1000) per iniziare la cottura. Premere la manopola o il pulsante durante un ciclo di cottura per arrestare tutti i programmi.

Selezione del programma: utilizzare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante (MZ1000) per selezionare un programma di cottura.

NOTA (MZ1001, MZ1002): quando si imposta un programma, la temperatura e il tempo, non è necessario premere la manopola dopo ogni selezione. Basta premere la manopola per avviare la cottura dopo aver completato tutte le impostazioni.

*Casseruola da 7 L acquistabile separatamente su **ninjakitchen.eu**.

USO DI NINJA® MULTIPOT

PROGRAMMI DI COTTURA

NOTA SU SYNC (SINCRONIZZAZIONE) (MZ1000): selezionando Sync (Sincronizzazione) su MZ1000 con entrambe le casseruole da 3,1 L installate, entrambe le zone attiveranno lo stesso programma di cottura. Per usare la funzione MegaZone (MegaZone) con il modello MZ1000, è necessario usare la casseruola da 7,1 L, acquistabile separatamente su ninjakitchen.eu. Sul modello MZ1000, la funzione Sync (Sincronizzazione) funziona allo stesso modo della funzione MegaZone (MegaZone).

Slow Cook (Cottura lenta)

1. Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).
2. Mettere gli ingredienti nella casseruola.
3. Utilizzare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante ⏁ (MZ1000) per selezionare SLOW COOK (COTTURA LENTA).
4. Per impostazione predefinita, la temperatura di cottura è impostata su LO (BASSA). Premere il pulsante TEMP (TEMPERATURA) e utilizzare la manopola o il pulsante ⏁ per selezionare la temperatura tra HI (ALTA) o LO (BASSA).
5. Premere il pulsante TIME (TEMPO) e utilizzare la manopola o il pulsante ⏁ per regolare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti tra 2 e 12 ore.

NOTA: il tempo del programma SLOW COOK (COTTURA LENTA) con temperatura LO (BASSA) può essere regolato da 6 a 12 ore. Il tempo del programma SLOW COOK (COTTURA LENTA) con temperatura HI (ALTA) può essere regolato da 2 a 12 ore.

6. Premere la manopola o il pulsante ⏯ per avviare la cottura. Inizierà il conto alla rovescia del tempo di cottura.
7. Una volta azzerato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente al programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) e avvierà il timer.

SUGGERIMENTO: se, durante la cottura, il liquido si riduce più di quanto desiderato, aggiungere acqua o altro liquido di cottura secondo necessità per mantenere la consistenza desiderata.

Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata)

1. Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).
2. Utilizzare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante ⏁ (MZ1000) per selezionare SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA).
3. Per impostazione predefinita, la temperatura di cottura è impostata su HI (ALTA). Premere il pulsante TEMP (TEMPERATURA) e utilizzare la manopola o il pulsante ⏁ per selezionare la temperatura tra HI (ALTA), MED (MEDIA) o LO (BASSA).

NOTA: Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata) LO (BASSA) = 135 °C, MED (MEDIA) = 155 °C, HI (ALTA) = 205 °C.

NOTA: non è possibile regolare il tempo durante l'utilizzo del programma SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA).

4. Premere la manopola o il pulsante ⏯ per avviare la cottura. Lasciar riscaldare la casseruola prima di aggiungere gli ingredienti. L'unità impiega circa 8 minuti per il preriscaldamento. Durante la cottura, sul display compare la dicitura "On" (Attivo).
5. A cottura ultimata, premere la manopola o il pulsante ⏯ per disattivare la funzione SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA). Se si utilizza più di una zona, premere il pulsante Zona attivo, quindi premere la manopola o il pulsante Avvio/Arresto per terminare la funzione.

NOTA: è possibile usare questo programma anche senza mettere il/i coperchio/i sulla/e casseruola/e.

Sauce (Salse) (solo MZ1001, MZ1002)

1. Mettere gli ingredienti nella casseruola.
2. Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).
3. Utilizzare la manopola (MZ1001, MZ1002) per selezionare SAUCE (SALSE). Sul display apparirà la dicitura "SAUCE" (SALSE).

NOTA: non è possibile regolare il tempo e la temperatura durante l'utilizzo del programma SAUCE (SALSE). La temperatura è impostata su 99 °C

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

4. Premere la manopola per avviare la cottura. Durante la cottura, sul display compare la dicitura "On" (Attivo).
5. A cottura ultimata, premere la manopola o il pulsante ⏯ per disattivare il programma SAUCE (SALSE). Se è in funzione più di una zona, premere il pulsante Zona attivo, quindi premere la manopola o il ⏯ pulsante per terminare la funzione.

NOTA: è possibile utilizzare questo programma anche senza posizionare i coperchi sulle casseruole.

Bake (Cottura al forno)

1. Mettere gli ingredienti nella casseruola.
2. Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).
3. Utilizzare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante ⏁ (MZ1000) per selezionare BAKE (COTTURA AL FORNO).
4. Per impostazione predefinita, la temperatura di cottura è impostata su 180 °C. Premere il pulsante TEMP (TEMPERATURA) e utilizzare la manopola o il pulsante ⏁ per impostare la temperatura tra 120 °C e 200 °C.
5. Premere il pulsante TIME (TEMPO) e usare la manopola o il pulsante ⏁ per regolare il tempo di cottura in incrementi di 1 minuto fino a 1 ora o di 5 minuti fino a 6 ore.
6. Premere la manopola o il pulsante ⏯ per avviare la cottura. Inizierà il conto alla rovescia del tempo di cottura.
7. Una volta azzerato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente al programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) e avvierà il timer.

NOTA: per risultati ottimali, ridurre la temperatura di 40 °C in base al libretto d'istruzioni della confezione quando si cuociono le ricette a base di pastella direttamente nella casseruola.

UTILIZZO DI NINJA® MULTIPOT – CONT.

Sous Vide (Sottovuoto)

1 Aggiungere 2,9-3,8 L di acqua a temperatura ambiente per la casseruola grande o 1,4-1,9 L per le casseruole più piccole.

NOTA: per risultati ottimali, non utilizzare l'unità prima della cottura e non usare acqua tiepida.

2 Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).

3 Chiudere il coperchio e usare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante (MZ1000) per selezionare SOUS VIDE (SOTTOVUOTO).

4 La temperatura predefinita è 55 °C. Premere il pulsante TEMP (TEMPERATURA) e utilizzare la manopola o il pulsante per impostare la temperatura in incrementi di 5 gradi tra 50 °C e 90 °C.

5 Il tempo di cottura predefinito è di 3 ore. Premere il pulsante TIME (TEMPO) e utilizzare la manopola o il pulsante per regolare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 12 ore o di 1 ora da 12 a 24 ore.

6 Inserire gli ingredienti nella busta di plastica sigillata nella casseruola. Premere la manopola o il pulsante per avviare la cottura. Inizierà il conto alla rovescia del tempo di cottura.

7 Una volta azzerato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e visualizzerà END (FINE) per 20 secondi. Dopo 20 secondi, l'unità tornerà in modalità standby. Se il cibo richiede una cottura più lunga, ripetere il processo dal passaggio 3.

NOTA: la tecnica sottovuoto è quasi sempre la prima fase del processo di cottura. La cottura degli alimenti deve essere completata con un programma a calore secco come grigliatura, rosolatura, tostatura o frittura ad aria.

Rice (Riso)

1 Utilizzare la tabella di cottura per cereali e pasta nella Guida rapida per aggiungere la quantità desiderata di riso e la quantità corrispondente di liquido nella casseruola.

2 Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).

3 Usare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante (MZ1000) per selezionare RICE (RISO). Sul display apparirà la dicitura "RICE" (RISO).

NOTA: non è possibile regolare il tempo e la temperatura durante l'uso del programma RICE (RISO).

4 Premere la manopola o il pulsante per avviare la cottura. Durante la cottura, sul display compare la dicitura "On" (Attivo).

NOTA: per risultati ottimali, lasciare il coperchio sulla casseruola durante la cottura.

5 Una volta azzerato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente al programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) e avvierà il timer.

NOTA: l'unità si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento con il programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO).

Mixed Rice (Riso misto)

1 Usare la tabella di cottura per riso misto nella Guida rapida per aggiungere la quantità desiderata di riso e la quantità corrispondente di liquido nella casseruola.

2 Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).

3 Usare la manopola (MZ1001) o il pulsante (MZ1000) per selezionare MIXED RICE (RISO MISTO). Sul display verrà visualizzata la dicitura "M-RICE" (RISO MISTO).

NOTA: non è possibile regolare il tempo e la temperatura durante l'utilizzo del programma MIXED RICE (RISO MISTO).

4 Premere la manopola o il pulsante per avviare la cottura. Durante la cottura, sul display compare la dicitura "On" (Attivo).

NOTA: per risultati ottimali, lasciare il coperchio sulla casseruola durante la cottura.

5 Una volta azzerato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente al programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) e avvierà il timer.

NOTA: l'unità si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento con il programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO).

Pasta (Pasta)

1 Utilizzare la tabella di cottura per cereali e pasta nella Guida rapida per aggiungere la quantità desiderata di pasta e la quantità corrispondente di liquido nella casseruola.

2 Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).

3 Usare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante (MZ1000) per selezionare PASTA (PASTA). Sul display verrà visualizzata la dicitura "PASTA" (PASTA).

NOTA: non è possibile regolare il tempo e la temperatura durante l'uso del programma PASTA (PASTA).

4 Premere la manopola o il pulsante per avviare la cottura. Durante la cottura, sul display compare la dicitura "On" (Attivo).

NOTA: per risultati ottimali, lasciare il coperchio sulla casseruola durante la cottura.

5 Una volta azzerato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente al programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) e avvierà il timer.

NOTA: l'unità si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento con il programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO).

NOTA: in caso di bollitura eccessiva, aprire il coperchio e mescolare la pasta prima di richiuderlo.

Soup (Zuppa)

1 Utilizzare la tabella di cottura delle zuppe nella Guida rapida per aggiungere la quantità di liquido desiderata.

2 Selezionare la Zona 1, 2 se non si desidera cucinare in modalità MegaZone (MegaZone).

3 Usare la manopola (MZ1001) o il pulsante (MZ1000) per selezionare SOUP (ZUPPA). Il display mostrerà "SOUP" (ZUPPA).

NOTA: non è possibile regolare il tempo durante l'utilizzo del programma SOUP (ZUPPA).

4 Il display mostrerà l'impostazione predefinita della temperatura MED (MEDIA). Premere il pulsante TEMP (TEMPERATURA) e utilizzare la manopola o il pulsante per regolare in crescendo l'impostazione della temperatura tra Lo (Bassa), 2, 3, Med (Media), 5, 6 e Hi (Alta).

NOTA: le impostazioni di temperatura SOUP (ZUPPA) non riflettono le temperature impostate. Esse rappresentano la potenza utilizzata per riscaldare le casseruole, l'impostazione Low (Bassa) utilizza la quantità minima di potenza con conseguente sobbollimento, rispetto a High (Alta) con la massima potenza con conseguente ebollizione completa.

5 Premere la manopola (MZ1001) o il pulsante (MZ1000) per avviare la cottura. Il display mostrerà "On" (Attivo) fino al termine della cottura.

NOTA: il programma SOUP (ZUPPA) prevede l'uso delle casseruole senza coperchio.

6 A cottura ultimata, premere la manopola o il pulsante per disattivare il programma SOUP (ZUPPA).

NOTA: il programma SOUP (ZUPPA) si disattiverà automaticamente dopo 12 ore.

UTILIZZO DI NINJA® MULTIPOT – CONT.

Steam (Cottura a vapore) (richiede l'acquisto di appositi cestelli, venduti separatamente su **ninjakitchen.eu**)

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

1. Mettere gli ingredienti nella casseruola.
2. Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).
3. Usare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante (MZ1000) per selezionare STEAM (COTTURA A VAPORE).
4. Il tempo di cottura predefinito è 00:10. Premere il pulsante TIME (TEMPO) e utilizzare la manopola o il pulsante per regolare il tempo di cottura in incrementi di 1 minuto.

NOTA: non è possibile regolare la temperatura durante l'utilizzo del programma STEAM (COTTURA A VAPORE).

5. Premere la manopola o il pulsante per avviare la cottura.
6. Sul display appariranno in sequenza "PrE" e "HEAt" (Preriscaldamento), a indicare che l'unità si sta preriscaldando alla temperatura predefinita per la cottura a vapore. La barra di avanzamento lampeggerà sul display fino al completamento del preriscaldamento.
7. Quando l'unità avrà raggiunto la quantità di vapore necessaria, il timer inizierà il conto alla rovescia.
8. Una volta azzerato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e visualizzerà END (FINE) per 20 secondi. Dopo 20 secondi, l'unità tornerà in modalità standby. Se il cibo richiede una cottura più lunga, ripetere il processo dal passaggio 3.

Keep Warm (Mantenimento al caldo)

1. Mettere il cibo cotto nella casseruola.
2. Selezionare la Zona 1 (3,1 L), la Zona 2 (3,1 L) o la MegaZone (MegaZone) (7 L).
3. Utilizzare la manopola (MZ1001, MZ1002) o il pulsante (MZ1000) per selezionare KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO). Sul display apparirà la dicitura "WARM" (CALDO).

NOTA: non è possibile regolare il tempo e la temperatura durante l'utilizzo del programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO).

4. Premere la manopola o il pulsante per selezionare Keep Warm (Mantenimento al caldo). Inizierà il conteggio progressivo; il display mostrerà il tempo in MM:SS fino a 1 ora, poi passerà a HH:MM da 1 ora a 12 ore.

NOTA: il programma si disattiverà automaticamente dopo 12 ore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia: lavaggio in lavastoviglie e a mano

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

1. Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'unità dalla presa elettrica.
2. Pulire l'unità principale e il pannello di controllo strofinandoli con un panno umido.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore raccogli condensa dopo ogni utilizzo.
4. Per prolungare la durata delle casseruole si consiglia di lavarle a mano. Se nella casseruola sono presenti residui di cibo incrostato, riempire la casseruola con acqua tiepida e detersivo e lasciare che si ammorbidiscano prima di procedere alla pulizia. **NON** utilizzare spugne abrasive. Se è necessario strofinare, usare un detergente non abrasivo o un detersivo liquido per piatti con una spugna o una spazzola in nylon.
5. Utilizzare un detergente non abrasivo per rimuovere eventuali residui di cibo rimasti sui coperchi. Se si lava a mano, utilizzare un panno per raggiungere gli spazi tra il vetro e il coperchio esterno.
6. Lasciare asciugare all'aria tutte le parti dopo ogni utilizzo.

NOTA:
- Non mettere **MAI** l'unità principale nella lavastoviglie né immergerla in acqua o liquidi di altro tipo.
- Con il tempo è prevedibile una normale usura dell'esterno della casseruola, ma i segni di abrasione possono essere rimossi a mano con una spugna morbida.
- Il cibo e l'umidità possono accumularsi dietro la guarnizione del coperchio. Dopo ogni utilizzo, sollevare le guarnizioni e pulire con un panno umido o una spazzola per la pulizia per evitare accumuli. La guarnizione del coperchio non è rimovibile.
- Pulire accuratamente i coperchi rimovibili per rimuovere l'accumulo di acqua amidacea che potrebbe trovarsi tra il coperchio e il vetro.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'unità non si accende.
- Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa.
- Provare a inserire il cavo in un'altra presa.

Sul display viene visualizzato il messaggio di errore "ADD POT" (AGGIUNGI CASSERUOLA).
- Non è presente alcuna casseruola nell'unità principale. La casseruola è necessaria per qualsiasi programma.

Sul display viene visualizzato il messaggio di errore "ADD WTR" (AGGIUNGERE ACQUA).
- Il livello dell'acqua è troppo basso. Aggiungere altra acqua nella casseruola 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, il tempo viene visualizzato sul display in HH:MM e aumenta o diminuisce in incrementi di 1 minuto.

L'unità esegue il conteggio progressivo invece del conto alla rovescia.
- L'unità è in modalità Keep Warm (Mantenimento al caldo).

"E1", "E2"
- L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.

Perché l'unità si è spenta?
- Se lasciata inattiva per 10 minuti senza avviare la cottura, l'unità si spegne.

Perché i coperchi hanno un odore?
- A seconda della cottura, il coperchio può trattenere un po' di odore se non viene pulito a fondo. Si consiglia di lavare bene i coperchi dopo ogni utilizzo.

Cosa indica la comparsa di barre lampeggianti sul display dopo la dicitura "Pre Heat" (Preriscaldamento)?
- Indica che l'unità si sta preriscaldando. Le barre continueranno ad aggiungersi fino a riempire il display per tutta la lunghezza. A questo punto l'unità sarà completamente preriscaldata.

CONSIGLI UTILI

- La casseruola interna è sicura in forno fino a 220 °C.
- Le casseruole da 3,1 L possono essere conservate all'interno della casseruola da 7 L. NON cucinare inserendo le casseruole da 3,1 L all'interno della casseruola da 7 L. Ciò comporterà una scarsa qualità del cibo e potrebbe danneggiare l'unità.
- Se la casseruola è stata messa nel congelatore, **NON** inserirla direttamente nell'unità o nel forno. Cibo e casseruola devono scongelarsi prima di essere riscaldati.
- Utilizzare il programma KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) per mantenere il cibo caldo a una temperatura sicura dopo la cottura.
- Evitare di rimuovere il coperchio durante la cottura con determinati programmi, tra cui SLOW COOK (COTTURA LENTA). Se la funzione lo richiede, è possibile cucinare con il coperchio chiuso da un lato e aperto dall'altro.
- Per programmi come SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA) per i quali non è prevista la regolazione del tempo, può essere utile usare un timer separato.
- Le casseruole **NON** possono essere utilizzate sul piano cottura.
- Il tempo di preriscaldamento varia a seconda della quantità e della temperatura degli ingredienti.
- Utilizzare **SEMPRE** guanti da forno per rimuovere le casseruole dall'unità principale e aprire i coperchi in vetro con cerniera.
- **NON** utilizzare utensili in metallo poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente delle casseruole.
- Le casseruole possono essere usate per conservare il cibo rimasto. I coperchi per la conservazione sono inclusi, ma altri coperchi possono essere acquistati separatamente, se necessario. Le casseruole e i coperchi per la conservazione possono essere messi nel frigorifero o nel congelatore.
- La funzione BAKE (COTTURA AL FORNO) è ideale per la cottura di pudding e pane.
- Durante il normale funzionamento, il vapore può condensarsi e gocciolare sul piano di lavoro o sulla superficie di appoggio dell'unità. Asciugare l'umidità dopo l'uso.
- I coperchi includono fori di sfiato che rilasciano vapore caldo durante la cottura. Prestare attenzione al punto di fuoriuscita del vapore e posizionare l'unità in modo che il vapore non sia diretto verso mobili, pareti o persone.

GARANZIA DEL PRODUTTORE

La garanzia Ninja

Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia beneficia dei diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i "diritti di legge"). Acquistando un apparecchio Ninja presso www.ninjakitchen.eu, il consumatore può far valere i propri diritti legali nei confronti del rivenditore nonché di Ninja. Tuttavia, Ninja ripone totale fiducia nella qualità dei propri prodotti, tanto da offrire al consumatore una garanzia del produttore estesa fino a 2 anni, che copre i ricambi e la manodopera.

Tale garanzia è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del prodotto e del processo di produzione.

La garanzia del produttore non altera in alcun modo i diritti legali del consumatore.

Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra garanzia del produttore ha una durata standard di un anno dalla data di acquisto, oppure di due anni se si registra l'acquisto entro 28 giorni.

Come devo fare per registrare la mia garanzia Ninja?

Se il prodotto Ninja è stato acquistato direttamente su www.ninjakitchen.eu, la garanzia viene registrata automaticamente. Se l'acquisto viene effettuato altrove in Italia, è possibile registrare la garanzia online entro 28 giorni dalla data di acquisto.

- Per registrare la garanzia online, visitare la pagina **ninjakitchen.eu/registerguarantee** o scansionare il codice QR nel libretto d'istruzioni.
- Annotare la data di acquisto dell'apparecchio.

IMPORTANTE:

- **Conservare lo scontrino** se il prodotto Ninja non è stato acquistato presso www.ninjakitchen.eu. Sarà necessario ai fini della validità della garanzia.
- La garanzia gratuita Ninja si applica solo in Italia.

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

Con la registrazione della garanzia, il consumatore riceverà un anno di copertura extra. I dati forniti potranno essere usati dall'azienda per eventuali necessità di contatto. Se si acconsente a ricevere ulteriori comunicazioni, sarà possibile ottenere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità del prodotto Ninja e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i nuovi lanci di Ninja.

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.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

- Normale usura.
- Danni accidentali o guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o manipolazione dell'elettrodomestico Ninja non conforme al manuale d'uso di Ninja in dotazione.
- Danni causati dall'utilizzo dell'elettrodomestico Ninja per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Danni causati dall'utilizzo di componenti non assemblati o non installati conformemente alle istruzioni d'uso.
- Danni causati dall'utilizzo di componenti e accessori che non sono parti originali Ninja.
- Installazione difettosa (tranne nel caso in cui sia stata effettuata da Ninja).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti.

Come posso richiedere un intervento in garanzia gratuita Ninja?

Contattare l'assistenza clienti al numero 800 961655. Per gli orari di servizio, consultare il nostro sito web nella sezione "Contatti". La telefonata è gratuita. Risponderà direttamente un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando la pagina **https://ninjakitchen.eu/support/**. Il rappresentante incaricato da Ninja esaminerà i problemi insieme al consumatore. In caso di articolo difettoso, invieremo la parte di ricambio o l'etichetta di reso per rispedire gratuitamente l'articolo difettoso. Dopo avere ricevuto il prodotto difettoso, invieremo al consumatore un prodotto sostitutivo.

Si ricorda che al momento della restituzione l'articolo deve essere imballato in una scatola idonea, anche diversa dalla confezione originale.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono sviluppati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il tuo elettrodomestico. È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori per tutti i prodotti Ninja sul sito **www.ninjakitchen.eu**. Ricordiamo che i danni derivanti dall'uso di parti di ricambio non originali potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

BEDANKT voor uw aankoop van de Ninja MultiPot

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

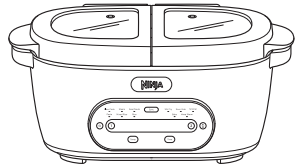
Spanning: 220-240 V, 50-60 Hz
Vermogen: 1500 Watt
Het stroomverbruik in de standby-modus is 0,25 W
Het apparaat schakelt automatisch in de standby-modus na 10 minuten inactiviteit

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

NINJA

MultiPot

MZ1000EU SERIE | Gebruikershandleiding



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BINNENSHUIS • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

	Waarschuwing: Plaats het apparaat of het netsnoer nooit in de vaatwasser en dompel ze nooit onder in water.
	Waarschuwing: Risico op elektrische schokken.
	Lees en bekijk de instructies voor bediening en gebruik.
	Wijst op de aanwezigheid van een gevaar dat persoonlijk letsel, overlijden of aanzienlijke materiële schade kan veroorzaken als de waarschuwing bij dit symbool wordt genegeerd.
	Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende wanten of lappen om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
	Bedek het apparaat niet met kleding of ander materiaal.
Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd standaard voorzorgsmaatregelen in acht te nemen, inclusief het volgende:	

⚠ WAARSCHUWING:

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

1. Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. **VOORKOM** dat het apparaat door kinderen wordt gebruikt. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
2. Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken van het apparaat weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
3. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
4. Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen het snoer kunnen vastpakken of erin verstrikt kunnen raken en verkleint het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
5. Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Laat het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
6. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
7. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
8. Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen. Als de behuizing in een vloeistof valt, haal het snoer dan direct uit het stopcontact. Steek uw hand **NIET** in de vloeistof.
9. Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het werkblad/aanrecht.
10. Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
11. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. 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.
12. Als er zwarte rook uit het apparaat komt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot het roken stopt voordat u de kookpan of het glazen deksel verwijdert.
13. Gebruik uw apparaat **NIET** in een garage of onder een wandkastje. Wanneer u uw apparaat opbergt in een apparatenkast, haal dan altijd de stekker uit het stopcontact. Anders loopt u het risico op brand, vooral wanneer het apparaat in aanraking komt met de wanden of de deur van de kast wanneer deze gesloten wordt.
14. Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in een bewegend voertuig of op een boot. Gebruik het apparaat **NOOIT** buitenshuis. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BINNENSHUIS • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

15 Controleer ALTIJD of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het gaat gebruiken. Zorg er bij gebruik van de twee kleinere pannen voor dat ze volledig in de basis van het apparaat zijn geplaatst en dat de randen elkaar niet overlappen.

16 Alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht. Zet het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak. Zet het apparaat tijdens het gebruik **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.

17 Plaats het apparaat **NIET** op uw fornuis.

18 Plaats het apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van muren en kastjes om schade door stoom te voorkomen.

19 Zorg er wanneer u dit apparaat gebruikt voor dat aan alle kanten voldoende ruimte vrij blijft voor luchtcirculatie.

20 Houd u **ALTIJD** aan de maximale en minimale hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.

21 Gebruik de Slow Cook (Langzaam Garen)-instelling **NOOIT** zonder eten of vloeistof in de verwijderbare kookpan(nen).

22 Als u de Slow Cook (Langzaam Garen)-instelling gebruikt, houd het deksel dan **ALTIJD** gesloten.

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

24 Gebruik dit apparaat **NIET** om snelkookrijst te bereiden.

25 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare kookpan(nen) is (zijn) geïnstalleerd.

26 Kook alleen in de meegeleverde pan(nen) of in een door SharkNinja aanbevolen schaal die in de meegeleverde pan(nen) is geplaatst.

27 Gebruik **GEEN** opzetstukken 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 opzetstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

28 Zorg er voor dat, voordat u de kookpan(nen) in de basis van de cooker plaatst, de pan(nen) en de basis schoon en droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.

29 Let erop dat het eten niet in aanraking komt met de verwarmingselementen. Doe **NIET** te veel eten in de kookpan(nen). Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of tot schade aan eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet op een veilige manier kan worden gebruikt.

30 Verwarm de kookpan(nen) **NIET** langer dan 10 minuten als ze leeg zijn. Dit om beschadiging van het kookoppervlak te voorkomen.

31 De spanningen van stopcontacten kunnen variëren, wat van invloed is op de prestaties van uw product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw eten op de aanbevolen temperatuur is bereid.

32 Raak **NOOIT** hete oppervlakken aan. De oppervlakken van het apparaat zijn zowel tijdens als na gebruik heet. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare handvatten en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.

33 Raak accessoires **NIET** aan tijdens of direct na het koken, aangezien ze extreem heet worden tijdens het kookproces. Wees om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen **ALTIJD** voorzichtig bij het gebruik van het product. Gebruik langwerpig keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen. Vermijd hete stoom en lucht als u de uitneembare kookpan(nen) en glazen deksel(s) van het apparaat haalt. Plaats de kookpan(nen) en deksel(s) daarna **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak. Raak GEEN accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.

34 Wees voorzichtig bij het aanbraden en sauteren van vlees. Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwijderbare kookpan(nen), vooral bij het toevoegen van ingrediënten, aangezien er hete olie kan opspatten.

35 **LET OP**: De kookpan(nen) en deksel(s) worden zeer heet tijdens het gebruik van de Slow Cook-instelling. Wees voorzichtig bij het aanraken van de hete oppervlakken en bij het verwijderen van eten om brandwonden te voorkomen.

36 **LET OP**: De Sear/Sauté (Aanbraden/Sauteren)-instelling bereikt hoge temperaturen. Zonder toezicht kan het eten bij deze instelling aanbranden. Wees voorzichtig bij het aanraken van de hete oppervlakken en bij het verwijderen van eten om brandwonden te voorkomen. Laat de cooker **NIET** onbeheerd achter tijdens het gebruik van de Sear/Sauté (Aanbraden/Sauteren)-instelling.

37 U dient extreem voorzichtig te zijn bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat. Verkeerd gebruik, inclusief het verplaatsen van de pan, kan leiden tot letsel, zoals ernstige brandwonden.

38 Open het deksel/de deksels **ALTIJD** met de handvatten aan de zijkanten. Open de pan **NIET** vanaf de voorkant. Open de pan **NIET** te snel en pas op voor eventuele stoom die aan de voorkant ontsnapt.

39 Wanneer het apparaat wordt gebruikt, kan er hete stoom in de lucht vrijkomen via de stoomopening(en) aan de bovenkant van het deksel/de deksels en ook via de ventilatieopeningen aan de achterkant van het deksel/de deksels. Plaats het apparaat zo dat de stoom niet op stopcontacten, kasten of andere apparaten gericht is. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom. Bij gebruik van de MegaZone (MegaZone) kan er stoom ontsnappen aan de achterkant van het deksel/de deksels en ook tussen de bovenkanten van de twee deksels.

40 De verwijderbare kookpan(nen) kan (kunnen) extreem zwaar zijn indien gevuld met ingrediënten. Wees voorzichtig bij het optillen van de pan(nen) uit de basis van de cooker.

41 **LET OP**: De verhitte pan(nen) kunnen aanrechtbladen of tafels beschadigen. Als u de hete pan(nen) uit de multicooker haalt, zet hem (ze) dan **NIET** direct op een onbeschermd oppervlak. Zet de hete kookpan(nen) **ALTIJD** op een standaard of een onderzetter.

42 Vermijd abrupte temperatuurschommelingen, zoals het toevoegen van gekoeld eten aan de verwarmde pan(nen).

43 Zet om het apparaat te reinigen eerst de bediening op **UIT** en trek dan, wanneer u het apparaat niet gebruikt, de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, onderdelen toevoegt of verwijdert, of opbergt.

44 Reinig **NIET** met schuursponsjes met metaal. Onderdelen van schuursponsjes kunnen afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op een elektrische schok ontstaat.

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

46 Kook **NIET** met de opbergdeksel(s) bevestigd aan de kookpan(nen).

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en plakband van het apparaat.

2 Lees deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.

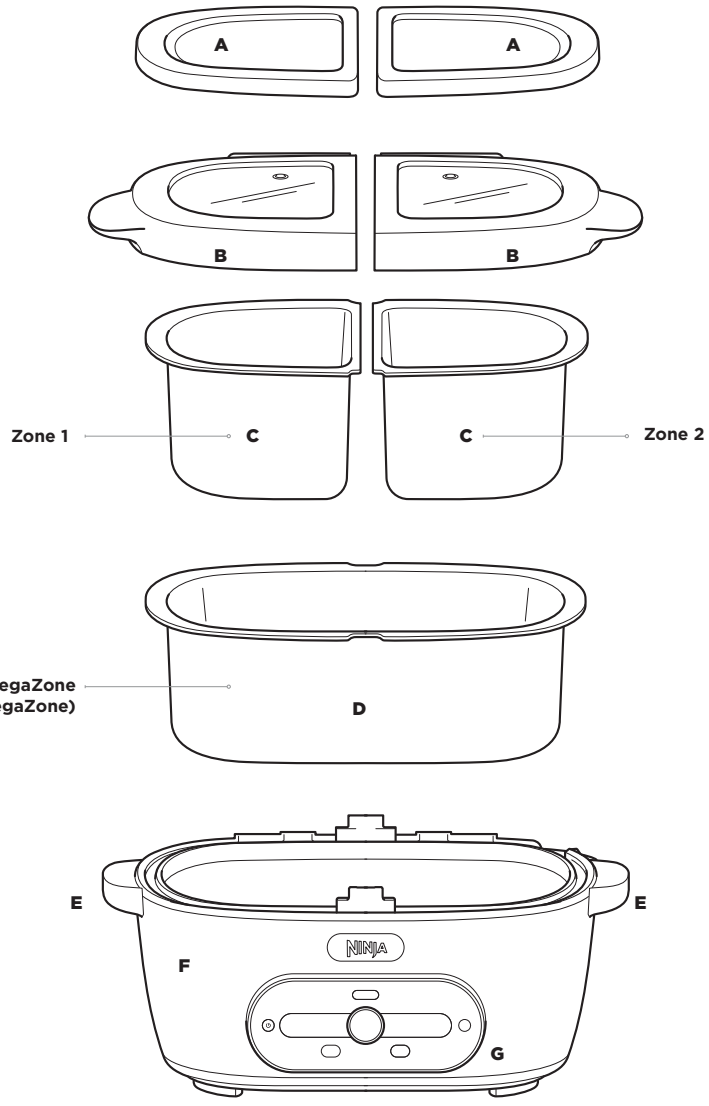
3 Was de hoofdeenheid, de binnenste kookpannen en de scharnierende glazen deksels met een vochtige doek met zeep. Spoel ze vervolgens af met een schone, vochtige doek en droog ze tot slot grondig af. Dompel de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water.

4 Zet het apparaat 10 minuten lang aan in een goed geventileerde ruimte, zonder eten erin. Dit zal eventuele geuren of verpakkingsresten verwijderen.

5 Let op de positie op uw aanrecht. Als het apparaat onder een kast wordt gebruikt, kunnen de deksels worden geopend wanneer de ruimte tussen het aanrechtblad en de kast 45,72 cm bedraagt. Als de vrije ruimte aan de bovenkant kleiner is, schuif het apparaat dan iets naar voren zodat de deksels volledig kunnen worden geopend.

ONDERDELEN

A Opslagdeksel voor 3,1 l (x2)
B Verwijderbaar gespleten deksel
C Kookpan van 3,1 l (x2)
D Kookpan van 7 l (MZ1001)
E Handvatten voor de hoofdeenheid
F Hoofdeenheid
G Bedieningspaneel



De kleur van het apparaat, het bedieningspaneel en de accessoires kunnen per model verschillen.

LET OP: Kookpannen, opslagdeksels (voor pannen van 3,1 liter en 7 liter) en stoomrekken zijn verkrijgbaar op **ninjakitchen.eu**

LET OP: Gebruik de pannen van 3,1 liter **NIET** om te koken in de pan van 7 liter. Plaats de kleinere pannen **ALLEEN** in de grotere pan om ze op te bergen.

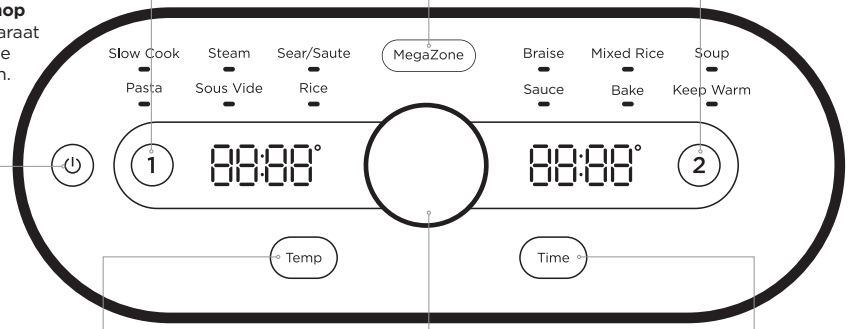
BEDIENINGSPANEEL

Zone 1-knop
Gebruik met pan van 3,1 liter. Druk om Zone 1 te activeren.

MegaZone (MegaZone)-knop
Gebruik met pan van 7 liter om XL-maaltijden te bereiden.

Zone 2-knop
Gebruik met pan van 3,1 liter. Druk om Zone 2 te activeren.

Aan-/uitknop
Om het apparaat in of uit te schakelen.



Temp (Temperatuur)-knop
Druk om de temperatuur aan te passen (temperatuur niet instelbaar op alle functies).

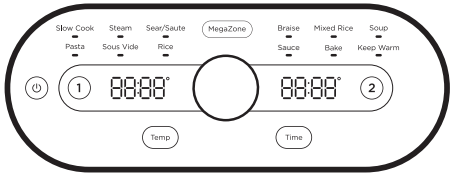
Slimme draaiknop
Pas de functies, tijd en temperatuur aan. Druk om het koken te starten en te stoppen.

Time (Tijd)-knop
Druk om de tijd aan te passen (tijd niet instelbaar op alle functies).

LET OP: Het bedieningspaneel en de beschikbare functies verschillen per model. De MZ1000 heeft omhoog/omlaag-knoppen in plaats van een slimme draaiknop om functies te selecteren en de time (tijd)/temperature (temperatuur) in te stellen, en een aparte start/stop-knop. De MZ1000 heeft ook een Sync (Synchronisatie)-knop in plaats van de MegaZone (MegaZone)-knop, waarmee beide zones op dezelfde functie kunnen worden ingesteld.

LET OP: Alle functies kunnen worden gebruikt met Zone 1 en/of Zone 2.

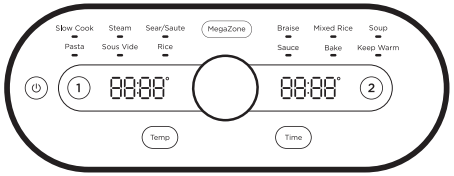
Inzicht in het display



Als u in Zone 1 kookt, verschijnen de TIME (TIJD)/TEMP (TEMPERATUUR)-instellingen op het linker display. Als u in ZONE 2 kookt, verschijnen de TIME (TIJD)/TEMP (TEMPERATUUR)-instellingen op het rechter display. Als u kookt met de MegaZone (MegaZone), verschijnt de TEMP (TEMPERATUUR) op het linker display en de TIME (TIJD) op het rechter display.

LET OP: Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, lichten de knoppen Zone 1, Zone 2 en MegaZone (MegaZone) op en knipperen ze wanneer beide pannen van 3,1 liter of de pan van 7 liter is geïnstalleerd. Voordat u een kookfunctie selecteert, moet u de gewenste zone selecteren door op de knop van de betreffende zone te drukken. Als er slechts één pan van 3,1 liter is geïnstalleerd, selecteert het apparaat automatisch de betreffende zone voor u.

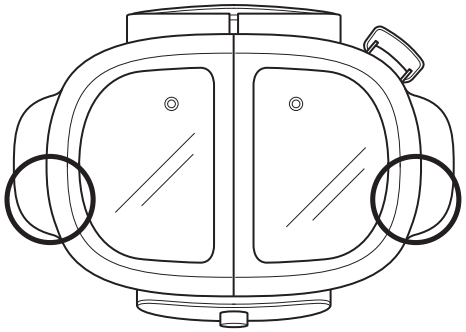
Een kookproces annuleren



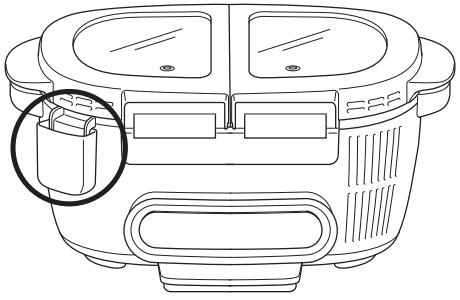
Om een kookproces te annuleren, drukt u eerst op de knop voor de zone die u wilt annuleren. Druk daarna op de slimme draaiknop (MZ1001/MZ1002) of de ⋮-knop (MZ1000).

LET OP: Het display knippert 5 keer met "END" (EINDE) zodra de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⋮-knop (MZ1000) is ingedrukt om een kookproces te annuleren. Als u het kookproces niet langer wilt annuleren, drukt u nogmaals op de draaiknop of de ⋮-knop om verder te gaan terwijl "END" (EINDE) nog knippert.

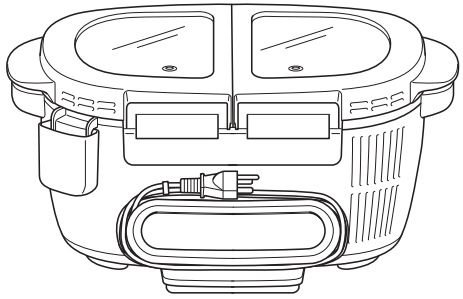
MAAK KENNIS MET DE NINJA® MULTIPOT



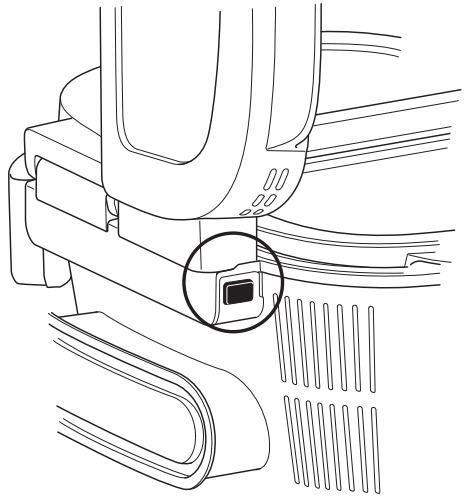
Gebruik de handvatten aan de zijkanten om de deksels te openen. Pak de handvatten aan de voorkant vast om ze gemakkelijk te kunnen openen.

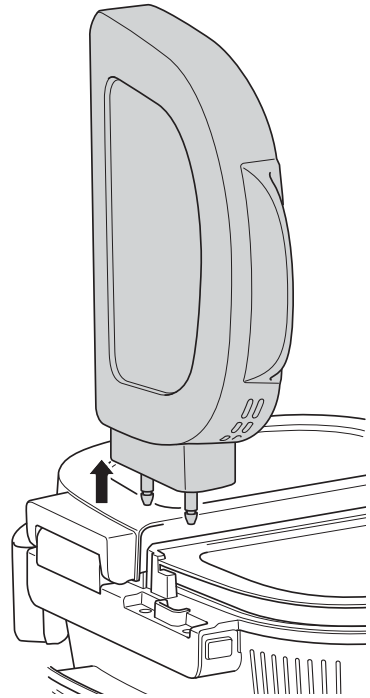


Overtollige condensatie wordt opgevangen in de condensopvangbak. Trek de condensopvangbak simpelweg naar buiten om deze te verwijderen en te legen. De condensopvangbak moet na elk gebruik worden geleegd, maar het kan nodig zijn om hem halverwege het koken te legen.

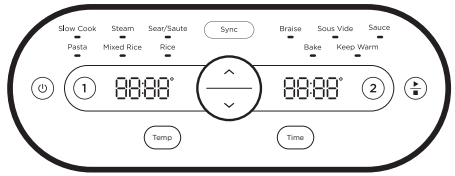


Wikkel het snoer om de snoerhouder om het netjes bijeen te houden. Steek de stekker onder de vorige wikkeling om hem vast te zetten en te voorkomen dat het snoer losraakt.

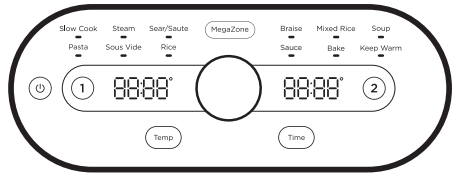




Om de deksels te verwijderen zodat u ze makkelijk kunt schoonmaken, moeten ze in verticale positie staan. Druk vervolgens op de ontgrendelknop aan de zijkant van het scharnier om het betreffende deksel te verwijderen en trek het deksel omhoog.



MZ1000



MZ1001/2

LET OP: Het bedieningspaneel en de beschikbare functies verschillen per model.

KOOKFUNCTIES

LET OP: De handgrepen kunnen heet worden tijdens het koken. Gebruik ovenwanten wanneer u ze aanraakt.

SLOW COOK (LANGZAAM GAREN): Bereid eten op een lagere temperatuur gedurende een langere tijd.

SEAR/SAUTÉ (AANBRADEN/SAUTEREN): Gebruik het apparaat als een kookplaat om vlees aan te braden, groenten te sauteren, sauzen te laten sudderen en nog veel meer.

BAKE (BAKKEN): Gebruik het apparaat om zoete lekkernijen en hartige ovenschotels te bakken.

STEAM (STOMEN): Bereid delicate gerechten voorzichtig op een hoge temperatuur.

SOUS VIDE (SOUS-VIDE): Deze functie, Frans voor "onder vacuüm", gaart eten dat in een plastic zak is verpakt langzaam in een nauwkeurig gereguleerd waterbad.

RICE (RIJST): Kook een verscheidenheid aan rijst.

PASTA (PASTA): Kook droge pasta zonder het water af te hoeven gieten.

MIXED RICE (GEMENGDE RIJST): Kook rijst, groenten en eiwitten in één pan.

SOUP (SOEP): Laat op een zacht vuur sudderen voor de perfecte soep.

SAUCE (SAUS) (MZ1001, MZ1002): Een vooraf ingestelde temperatuur om zoete en hartige sauzen te maken.

BRAISE (STOVEN): Perfect gegaard, mals vlees vol smaak.

KEEP WARM (WARMHOUDEN): Warm gekookt eten opnieuw op of houd het voor langere tijd warm.

LET OP: Als het apparaat 10 minuten inactief blijft zonder dat er een kookproces wordt gestart, dan schakelt het zichzelf uit.

BEDIENINGSKNOPPEN

⏻ **(AAN-UIT):** Met de aan-/uitknop wordt het apparaat uitgeschakeld en worden alle kookmodi beëindigd.

Zone-knoppen: Druk op de knop(pen) 1, 2 of MegaZone (MegaZone) voordat u het kookproces start om aan te geven welke zones en kookpannen worden gebruikt.

Sync (Synchronisatie)-knop (MZ1000): Gebruik met beide pannen van 3,1 liter om gerechten met dezelfde kookinstellingen te bereiden. Kan ook worden gebruikt met de pan van 7 liter* om XL-maaltijden te bereiden.

MegaZone (MegaZone)-knop (MZ1001, MZ1002): Gebruik met de pan van 7 liter om XL-maaltijden te bereiden.

TEMPERATURE (TEMPERATUUR)-knoppen: Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⨾-knop (MZ1000) om de kooktemperatuur aan te passen.

TIME (TIJD)-knoppen: Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⨾-knop (MZ1000) om de kooktijd in te stellen.

START/STOP-knop/draaiknop: Druk op de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⨾-knop (MZ1000) om te beginnen met koken. Druk tijdens een kookcyclus op de draaiknop of de ⨾-knop om alle functies te stoppen.

Functieselectie: Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⨾-knop (MZ1000) om een kookfunctie te selecteren.

OPMERKING (MZ1001, MZ1002): Wanneer u een functie, temperatuur en tijd instelt, is het niet nodig om de draaiknop na elke selectie in te drukken. Druk simpelweg op de draaiknop om het kookproces te starten nadat alle instellingen geselecteerd zijn.

*Pan van 7 liter apart verkocht op **ninjakitchen.eu**.

DE NINJA® MULTIPOT GEBRUIKEN

KOOKFUNCTIES

OPMERKING OVER SYNC (SYNCHRONISATIE) (MZ1000): Als u op de MZ1000 Sync (Synchronisatie) selecteert terwijl beide pannen van 3,1 liter zijn geplaatst, zullen beide zones dezelfde kookfunctie uitvoeren. Om de MegaZone (MegaZone)-functie te gebruiken met model MZ1000, dient u de kookpan van 7,1 liter te gebruiken. Deze is apart verkrijgbaar op ninjakitchen.eu. De Sync (Synchronisatie)-functie op de MZ1000 werkt op dezelfde manier als de MegaZone (MegaZone)-functie.

Slow Cook (Langzaam garen)

1. Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).
2. Plaats ingrediënten in de pan.
3. Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⨁-knop (MZ1000) om SLOW COOK (LANGZAAM GAREN) te selecteren.
4. De kooktemperatuur wordt standaard ingesteld op LO (LAAG). Druk op de TEMP (TEMPERATUUR)-knop en gebruik de draaiknop of de ⨁-knop om de temperatuur HI (HOOG) of LO (LAAG) te kiezen.
5. Druk op de TIME (TIJD)-knop en gebruik de draaiknop of de ⨁-knop om de kooktijd in stappen van 15 minuten in te stellen tussen 2 en 12 uur.

LET OP: De tijd voor SLOW COOKING LO (LANGZAAM GAREN LAAG) kan worden aangepast tussen 6 en 12 uur. De tijd voor SLOW COOKING HI (LANGZAAM GAREN HOOG) kan worden ingesteld tussen 2 en 12 uur.

6. Druk op de draaiknop of de ⨁-knop om te beginnen met koken. De kooktijd begint af te tellen.
7. Wanneer de kooktijd nul bereikt, geeft het apparaat een piepje, schakelt het automatisch over naar KEEP WARM (WARMHOUDEN) en start het een timer.

TIP: Als de vloeistof tijdens het koken meer inkookt dan gewenst, voeg dan naar behoefte water of extra kookvloeistof toe om de gewenste consistentie te behouden.

Sear/Sauté (Aanbraden/Sauteren)

1. Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).
2. Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⨁-knop (MZ1000) om SEAR/SAUTÉ (AANBRADEN/SAUTEREN) te selecteren.
3. De kooktemperatuur wordt standaard ingesteld op HI (HOOG). Druk op de TEMP (TEMPERATUUR)-knop en gebruik de draaiknop of de ⨁-knop om de temperatuur HI (HOOG), MED (MEDIUM) of LO (LAAG) te kiezen.

LET OP: Sear/Sauté (Aanbraden/Sauteren) LO (LAAG) = 135°C, MED (MEDIUM) = 155°C, HI (HOOG) = 205°C.

LET OP: De tijd kan niet aangepast worden wanneer de functie SEAR/SAUTÉ (AANBRADEN/SAUTEREN) wordt gebruikt.

4. Druk op de draaiknop of de ⨁-knop om te beginnen met koken. Laat de pan opwarmen voordat u ingrediënten toevoegt. Het apparaat heeft ongeveer 8 minuten nodig om voor te verwarmen. Tijdens het koken verschijnt "On" (Aan) op het display.
5. Wanneer het koken is voltooid, drukt u op de draaiknop of de ⨁-knop om de SEAR/SAUTÉ (AANBRADEN/SAUTEREN)-functie uit te schakelen. Als u meer dan één zone gebruikt, druk dan op de knop van de actieve zone, druk vervolgens op de draaiknop of de knop met het start/stop-pictogram om de functie te beëindigen.

LET OP: U kunt deze functie met of zonder de deksel(s) op de pan(nen) gebruiken.

Sauce (Saus) (alleen MZ1001, MZ1002)

1. Doe de ingrediënten in de pan.
2. Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).
3. Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) om SAUCE (SAUS) te selecteren. Op het display verschijnt "SAUCE" (SAUS).

LET OP: De tijd en temperatuur kunnen niet worden ingesteld als de SAUCE (SAUS)-functie wordt gebruikt. De temperatuur is ingesteld op 99°C

LET OP: We raden aan het apparaat 5 minuten te laten opwarmen voordat u ingrediënten toevoegt.

4. Druk op de draaiknop om te beginnen met koken. Tijdens het koken verschijnt "On" (Aan) op het display.
5. Wanneer het koken is voltooid, drukt u op de draaiknop of de ⨁-knop om de SAUCE (SAUS)-functie uit te schakelen. Als u meer dan één zone gebruikt, druk dan op de knop van de actieve zone en druk vervolgens op de draaiknop of de ⨁-knop om de functie te beëindigen.

LET OP: U kunt deze functie gebruiken met of zonder een deksel op de pan.

Bake (Bakken)

1. Plaats ingrediënten in de pan.
2. Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).
3. Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⨁-knop (MZ1000) om BAKE (BAKKEN) te selecteren.
4. De kooktemperatuur wordt standaard ingesteld op 180°C. Druk op de TEMP (TEMPERATUUR)-knop en gebruik de draaiknop of de ⨁-knop om de temperatuur in te stellen tussen 120°C en 200°C.
5. Druk op de TIME (TIJD)-knop en gebruik de draaiknop of de ⨁-knop om de kooktijd in stappen van 1 minuut in te stellen tot maximaal 1 uur, of in stappen van 5 minuten tot maximaal 6 uur.
6. Druk op de draaiknop of de ⨁-knop om te beginnen met koken. De kooktijd begint af te tellen.
7. Wanneer de kooktijd nul bereikt, geeft het apparaat een piepje, schakelt het automatisch over naar KEEP WARM (WARMHOUDEN) en start het een timer.

LET OP: Voor het beste resultaat moet u de temperatuur met 40°C verlagen ten opzichte van de aanwijzingen op de verpakking wanneer u recepten met beslag rechtstreeks in de pan bereidt.

DE NINJA® MULTIPOT GEBRUIKEN – VERVOLG

Sous Vide (Sous-vide)

1 Voeg 2,9 - 3,8 liter water (kamertemperatuur) toe voor de grote pan of 1,4 - 1,9 liter voor de kleinere pannen.

LET OP: Voor het beste resultaat dient u het apparaat niet vóór het koken te gebruiken en geen warm water te gebruiken.

2 Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).

3 Sluit het deksel en gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⊜-knop (MZ1000) om SOUS VIDE (SOUS-VIDE) te selecteren.

4 De kooktemperatuur wordt standaard ingesteld op 55°C. Druk op de TEMP (TEMPERATUUR)-knop en gebruik de draaiknop of de ⊜-knop om de temperatuur in stappen van 5 graden in te stellen tussen 50°C en 90°C.

5 De kooktijd wordt standaard ingesteld op 3 uur. Druk op de TIME (TIJD)-knop en gebruik de draaiknop of de ⊜-knop om de kooktijd in stappen van 15 minuten in te stellen tot maximaal 12 uur, of in stappen van 1 uur van 12 tot 24 uur.

6 Plaats de ingrediënten in een afgesloten plastic zak in de pan. Druk op draaiknop of de ⊜-knop om te beginnen met koken. De kooktijd begint af te tellen.

7 Wanneer de kooktijd nul bereikt, geeft het apparaat een piepje en verschijnt END (EINDE) gedurende 20 seconden op het display. Na 20 seconden keert het apparaat terug naar de stand-bymodus. Als het eten nog verder moet garen, herhaal dan het proces vanaf stap 3.

LET OP: Sous vide is bijna altijd de eerste stap in het kookproces. Gerechten moeten worden afgemaakt met behulp van een droge-warmtemethode zoals grillen, sauteren, braden of airfryen.

Rice (Rijst)

1 Gebruik de kooktabel voor granen en pasta in de Snelstartgids om de gewenste hoeveelheid rijst en de bijbehorende hoeveelheid vloeistof aan de pan toe te voegen.

2 Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).

3 Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⊜-knop (MZ1000) om RICE (RIJST) te selecteren. Op het display verschijnt "rICE" (RIJST).

LET OP: De tijd en temperatuur kunnen niet worden ingesteld wanneer de functie RICE (RIJST) wordt gebruikt.

4 Druk op de draaiknop of de ⊜-knop om te beginnen met koken. Tijdens het koken verschijnt "On" (Aan) op het display.

LET OP: Houd tijdens het koken het deksel op de pan voor de beste resultaten.

5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een piepje, schakelt het automatisch over naar KEEP WARM (WARMHOUDEN) en start het een timer.

LET OP: Het apparaat schakelt na 12 uur in KEEP WARM (WARMHOUDEN) automatisch uit.

Mixed Rice (Gemengde Rijst)

1 Gebruik de tabel voor het koken van gemengde rijst in de Snelstartgids om de gewenste hoeveelheid rijst en de bijbehorende hoeveelheid vloeistof aan de pan toe te voegen.

2 Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).

3 Gebruik de draaiknop (MZ1001) of de ⊜-knop (MZ1000) om MIXED RICE (GEMENGDE RIJST) te selecteren. Op het display verschijnt "M-rICE" (GEMENGDE RIJST).

LET OP: De tijd en temperatuur kunnen niet worden ingesteld wanneer de functie MIXED RICE (GEMENGDE RIJST) wordt gebruikt.

LET OP: Houd tijdens het koken het deksel op de pan voor de beste resultaten.

4 Druk op de draaiknop of de ⊜-knop om te beginnen met koken. Tijdens het koken verschijnt "On" (Aan) op het display.

LET OP: Het apparaat schakelt na 12 uur in KEEP WARM (WARMHOUDEN) automatisch uit.

5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een piepje, schakelt het automatisch over naar KEEP WARM (WARMHOUDEN) en start het een timer.

Pasta (Pasta)

1 Gebruik de kooktabel voor granen en pasta in de Snelstartgids om de gewenste hoeveelheid pasta en de bijbehorende hoeveelheid vloeistof aan de pan toe te voegen.

2 Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).

3 Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⊜-knop (MZ1000) om PASTA (PASTA) te selecteren. Op het display verschijnt "PASTA" (PASTA).

LET OP: De tijd en temperatuur kunnen niet worden ingesteld wanneer de functie PASTA (PASTA) wordt gebruikt.

4 Druk op de draaiknop of de ⊜-knop om te beginnen met koken. Tijdens het koken verschijnt "On" (Aan) op het display.

LET OP: Houd tijdens het koken het deksel op de pan voor de beste resultaten.

5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een piepje, schakelt het automatisch over naar KEEP WARM (WARMHOUDEN) en start het een timer.

LET OP: Het apparaat schakelt na 12 uur in KEEP WARM (WARMHOUDEN) automatisch uit.

LET OP: Mocht de pasta overkoken, open dan het deksel en roer de pasta door voordat u het deksel weer sluit.

Soup (Soep)

1 Gebruik de kooktabel voor soep in de Snelstartgids om de gewenste hoeveelheid vloeistof toe te voegen.

2 Selecteer Zone 1, 2 als u niet in MegaZone (MegaZone)-modus wilt koken.

3 Gebruik de draaiknop (MZ1001) of de ⊜-knop (MZ1000) om SOUP (SOEP) te selecteren. Het display toont "SOUP" (SOEP).

LET OP: De tijd kan niet worden ingesteld als de SOUP (SOEP)-functie wordt gebruikt.

4 Het display toont de standaardtemperatuurinstelling MED (MEDIUM). Druk op de TEMP (TEMPERATUUR)-knop en gebruik de draaiknop of de ⊜-knop om de temperatuur in te stellen op Lo (Laag), 2, 3, Med (Medium), 5, 6, Hi (Hoog).

LET OP: De temperatuurinstellingen voor SOUP (SOEP) komen niet overeen met de ingestelde temperaturen. Ze geven het vermogen aan dat wordt gebruikt om de pannen te verwarmen. De stand Low (Laag) gebruikt het minste vermogen, voor sudderen. De stand High (Hoog) gebruikt het meeste vermogen, voor koken.

5 Druk op de draaiknop (MZ1001) of de ⊜-knop (MZ1000) om te beginnen met koken. Het display toont "On" (Aan) totdat het koken is voltooid.

LET OP: DE SOUP (SOEP)-functie is bedoeld voor gebruik zonder deksel op de pan.

6 Wanneer het koken is voltooid, drukt u op de draaiknop of de ⊜-knop om de SOUP (SOEP)-functie uit te schakelen.

LET OP: De SOUP (SOEP)-functie wordt na 12 uur automatisch uitgeschakeld.

DE NINJA® MULTIPOT GEBRUIKEN – VERVOLG

Steam (Stomen) (vereist de aankoop van stoomrekken, apart verkrijgbaar op **ninjakitchen.eu**)

LET OP: Gebruik 250 ml of meer vloeistof bij het stomen.

1. Plaats ingrediënten in de pan.
2. Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).
3. Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⏁-knop (MZ1000) om STEAM (STOMEN) te selecteren.
4. De kooktijd wordt standaard op 00:10 ingesteld. Druk op de TIME (TIJD)-knop en gebruik de draaiknop of de ⏁-knop om de kooktijd in stappen van 1 minuut aan te passen.

LET OP: De temperatuur kan niet worden ingesteld bij het gebruik van de STEAM (STOOM)-functie.

5. Druk op de draaiknop of de ⏁-knop om te beginnen met koken.
6. Op het display verschijnt "PrE" en vervolgens "HEAt" (VOORVERWARMEN), wat aangeeft dat het apparaat aan het voorverwarmen is tot de standaard stoomtemperatuur. Op het display verschijnt een voortgangsbalk die knippert totdat het voorverwarmen is voltooid.
7. Wanneer het apparaat het juiste stoomniveau heeft bereikt, begint de timer af te tellen.
8. Wanneer de kooktijd nul bereikt, geeft het apparaat een piepje en verschijnt END (EINDE) gedurende 20 seconden op het display. Na 20 seconden keert het apparaat terug naar de stand-bymodus. Als het eten nog verder moet garen, herhaal dan het proces vanaf stap 3.

Keep Warm (Warmhouden)

1. Plaats gekookt eten in de pan.
2. Selecteer Zone 1 (pan van 3,1 liter), Zone 2 (pan van 3,1 liter) of MegaZone (MegaZone) (pan van 7 liter).
3. Gebruik de draaiknop (MZ1001, MZ1002) of de ⏁-knop (MZ1000) om KEEP WARM (WARMHOUDEN) te selecteren. Op het display verschijnt "WArM" (WARM).

LET OP: De tijd en temperatuur kunnen niet worden ingesteld bij gebruik van de KEEP WARM (WARMHOUDEN)-functie.

4. Druk op de draaiknop of de ⏁-knop voor Keep Warm (Warmhouden). Het apparaat start dan een timer, het display toont de tijd in MM:SS tot 1 uur, en schakelt vervolgens over naar HH:MM van 1 uur tot 12 uur.

LET OP: De functie wordt na 12 uur automatisch uitgeschakeld.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinigen: Vaatwasmachine 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. Neem de hoofdeenheid en het bedieningspaneel af met een vochtige doek om ze te reinigen.
3. De condensopvangbak moet na elk gebruik worden verwijderd en geleegd.
4. Met de hand afwassen wordt aanbevolen om de levensduur van de kookpannen te verlengen. Als er aangekoekte etensresten op de kookpan zitten, vul de pan dan met warm zeepsop en laat het weken voordat u de pan reinigt. Gebruik **GEEN** schuurspons. Gebruik als dat nodig is voor het schrobben een niet-schurend reinigingsmiddel of vloeibaar afwasmiddel met een nylon spons of borstel.
5. Als er voedselresten vastgekoekt zitten op de deksels, gebruik dan een niet-schurend reinigingsmiddel. Als u met de hand afwast, gebruik dan een doek om de ruimtes tussen het glas en het buitenste deksel te reinigen.
6. Laat alle onderdelen na ieder gebruik aan de lucht drogen.

LET OP:

- Plaats de hoofdeenheid **NOOIT** in de vaatwasmachine en dompel deze nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Normale slijtage aan de buitenkant van de kookpan is na verloop van tijd te verwachten, maar schuurplekken kunnen worden verwijderd door ze met de hand af te wassen met een zachte spons.
- Eten en vocht kunnen zich achter de dekselafdichting ophopen. Licht na elk gebruik de afdichtingen op en veeg ze schoon met een vochtige doek of schoonmaakborstel om vuilophoping te voorkomen. De dekselafdichting kan niet worden verwijderd.
- Reinig de afneembare deksels grondig om zetmeelresten te verwijderen die zich tussen het deksel en het glas kunnen ophopen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Het apparaat gaat niet aan.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Probeer het snoer in een ander stopcontact te steken.

Op het display verschijnt de foutmelding "ADD POT" (PAN TOEVOEGEN).

- De kookpan is niet geïnstalleerd in de hoofdeenheid. De kookpan is vereist voor alle functies.

Op het display verschijnt de foutmelding "ADD WTR" (WATER TOEVOEGEN).

- Het waterniveau is te laag. Voeg meer water toe aan de kookpan 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 wordt verhoogd/verlaagd in stappen van 1 minuut.

Het apparaat telt op in plaats van af.

- Het apparaat staat in de Keep Warm (Warmhouden)-modus.

"E1", "E2"

- Het apparaat functioneert niet naar behoren. Neem contact op met de klantenservice: +31 0800 020 134.

Waarom is het apparaat uitgeschakeld?

- Als het apparaat 10 minuten inactief blijft zonder dat er gekookt wordt, schakelt het apparaat zichzelf uit.

Waarom hebben de deksels een vreemde geur?

- Afhankelijk van wat er gekookt wordt, houdt het deksel mogelijk een deel van de geur vast als het niet grondig wordt gereinigd. Het wordt aanbevolen om de deksels na elk gebruik te wassen.

Na de woorden 'Pre Heat' (Voorverwarmen) verschijnen knipperende balken op het scherm. Wat betekent dit?

- Dit geeft aan dat het apparaat aan het voorverwarmen is. Deze balken zullen zich blijven opstapelen totdat ze de hele lengte van het scherm vullen. Op dat moment is het apparaat volledig voorverwarmd.

HANDIGE TIPS

- De binnenste kookpan is ovenbestendig tot 220°C.
- Pannen van 3,1 liter kunnen in de pan van 7 liter worden bewaard. Gebruik de pannen van 3,1 liter NIET om te koken in de pan van 7 liter. Dit leidt tot een slechte voedselbereiding en kan schade aan het apparaat veroorzaken.
- Als u de kookpan in de vriezer heeft geplaatst, plaats deze dan **NIET** direct in het apparaat of de oven. Het eten en de pan moeten ontdooid zijn voordat ze worden verwarmd.
- Gebruik de KEEP WARM (WARMHOUDEN)-functie om eten na het bereiden warm te houden op een voedselveilige temperatuur.
- Verwijder het deksel niet tijdens het koken, vooral niet tijdens bepaalde modi zoals SLOW COOK (LANGZAAM GAREN). U kunt koken met het deksel aan de ene kant gesloten en aan de andere kant open als de functie dat vereist.
- Voor functies zoals Sear/Sauté (Aanbraden/Sauteren), waarvoor tijd geen optie is, kan het nuttig zijn om een aparte timer te gebruiken.
- De kookpannen zijn **NIET** veilig voor gebruik op het fornuis.
- De tijd om voor te verwarmen varieert afhankelijk van de hoeveelheid en de temperatuur van de ingrediënten.
- Gebruik **ALTIJD** ovenhandschoenen voor het verwijderen van de kookpannen uit de hoofdeenheid en voor het openen van de scharnierende glazen deksels.
- Gebruik **GEEN** metalen kookgerei, aangezien dit krassen kan veroorzaken op de antiaanbaklaag van de pan.
- De kookpannen kunnen worden gebruikt om extra eten in te bewaren. Opslagdeksels zijn inbegrepen, extra deksels zijn indien nodig apart verkrijgbaar. De kookpannen en opslagdeksels kunnen in de koelkast of vriezer worden bewaard.
- Met de BAKE (BAKKEN)-functie kunt u het beste puddingen en broden maken.
- Tijdens normaal gebruik kan stoom condenseren en op het aanrecht of het oppervlak onder het apparaat druppelen. Veeg eventueel vocht na gebruik weg.
- De deksels hebben ventilatiegaten waardoor hete stoom kan ontsnappen tijdens het koken. Let goed op waar de stoom uitkomt en plaats het apparaat zo dat de stoom niet in de richting van kasten, muren of personen wordt uitgestoten.

FABRIEKSGARANTIE

Ninja-garantie

Als een klant een product koopt in Nederland, kan de klant aanspraak maken op wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product, ook ten opzichte van Ninja als u het Ninja-keukenapparaat heeft gekocht op ninjakitchen.eu. Bij Ninja hebben we echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij u een extra fabrieksgarantie geven van maximaal twee jaar op arbeid en onderdelen.

De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

De fabrieksgarantie laat uw wettelijke rechten onverlet.

Hoelang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Standaard loopt onze fabrieksgarantie één jaar, te rekenen vanaf de aankoopdatum. Als u uw aankoop binnen 28 dagen bij ons registreert, geven wij u twee jaar garantie.

Hoe registreer ik mijn garantie?

Als u uw Ninja-keukenapparaat rechtstreeks via ninjakitchen.eu heeft gekocht, wordt uw garantie automatisch geregistreerd. Als u het apparaat ergens anders in Nederland heeft gekocht, kunt u uw garantie online registreren binnen 28 dagen na de aankoopdatum.

- Voor registratie online gaat u naar **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** of scant u de QR-code in uw instructieboekje.
- Noteer de datum waarop u het apparaat heeft gekocht.

BELANGRIJK:

- **Bewaar uw aankoopbewijs** als u uw Ninja-keukenapparaat ergens anders heeft gekocht dan via ninjakitchen.eu. U heeft het nodig om aanspraak te maken op garantie.
- De gratis Ninja-garantie geldt alleen in Nederland.

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

Wanneer u uw garantie registreert, krijgt u een jaar garantie extra. Bovendien hebben wij dan uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen. U kunt ook tips en adviezen ontvangen over hoe u het optimale resultaat kunt halen uit uw Ninja-keukenapparaat en op de hoogte worden gehouden van de laatste technologieën en introducties van Ninja.

Wat valt er onder de gratis Ninja-garantie?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar eigen goeddunken van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid.

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

- Normale slijtage.
- Onopzettelijke schade of defecten veroorzaakt door nalatig gebruik of onderhoud, verkeerd gebruik, verwaarlozing, onzorgvuldige bediening of behandeling van het Ninja-keukenapparaat die niet in overeenstemming is met de Ninja-gebruiksaanwijzing die bij uw apparaat is geleverd.
- Schade veroorzaakt door gebruik van het Ninja-keukenapparaat voor andere doeleinden dan standaard huishoudelijke activiteiten.
- Schade veroorzaakt door gebruik van onderdelen die niet zijn gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Schade veroorzaakt door gebruik van onderdelen en accessoires die geen originele Ninja-onderdelen en -accessoires zijn.
- Foutieve installatie (behalve wanneer de installatie door Ninja is uitgevoerd).
- Reparaties of aanpassingen uitgevoerd door andere partijen dan Ninja of haar vertegenwoordigers.

Hoe kan ik een claim indienen onder de gratis Ninja-garantie?

Neem contact op met onze klantenservice op +31 0800 020 134. De openingstijden vindt u op onze website onder 'Contact'. Het telefoonnummer is gratis en u wordt direct doorverbonden met een medewerker van Ninja. U kunt ook online ondersteuning krijgen via **https://ninjakitchen.eu/support/**
De Ninja-medewerker stelt u een paar vragen. Als wij tot de conclusie komen dat het product defect is, sturen wij u een vervangend product of een label dat u kunt gebruiken om het defecte artikel gratis naar ons terug te sturen. Zodra wij het defecte product hebben ontvangen, sturen wij u een vervangend artikel.

Vergeet niet dat het product moet worden teruggestuurd in een doos. Dit mag elke geschikte doos zijn; het hoeft niet de originele verpakking te zijn.

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. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op **www.ninjakitchen.eu**. Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van reserveonderdelen die geen originele Ninja-onderdelen zijn mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

TAKK for at du kjøpte Ninja MultiPot

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skann QR-kode med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken du kjøpte den i: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

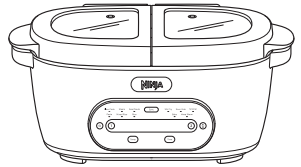
Spenning: 220–240 V~, 50–60 Hz
Effekt: 1500 Watt
Strømforbruket i av-modus er 0,25 W
Apparatet går automatisk i av-modus etter 10 minutters inaktivitet

TIPS: Du finner modell- og serienumrene på etiketten til QR-koden på baksiden av enheten, ved strømledningen.

NINJA

MultiPot

MZ1000EU-SERIEN | Brukerhåndbok



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

KUN TIL INNENDØRSBRUK • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

	Advarsel: Ikke plasser baseenheten eller strømkabelen i oppvaskmaskinen eller senk dem i vann.
	Advarsel: Fare for elektrisk støt.
	Les og gjennomgå instruksjonene for drift og bruk.
	Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller alvorlig skade på eiendom dersom advarselen inkludert med dette symbolet ignoreres.
	Sørg for å ikke komme i kontakt med varm overflate. Bruk alltid håndbeskyttelse for å unngå brannskader.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.
	Ikke dekk til apparatet med klær eller annet materiale.
Ved bruk av elektriske apparater skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:	

⚠ADVARSEL

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt eller skade på eiendom, må grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende nummererte advarsler og påfølgende instruksjoner. IKKE bruk apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

1. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet brukes av barn. Nøye tilsyn er nødvendig ved bruk i nærheten av barn.
2. Kast alt emballasjemateriell umiddelbart ved utpakking for å eliminere en kvelningsfare for små barn.
3. Barn skal ikke leke med apparatet.
4. **IKKE** bruk en skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å redusere risikoen for at noen snubler over en lenger ledning.
5. Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold apparatet og ledningen unna barn. **IKKE** la ledningen henge utenfor kanter på bord eller benker, eller berøre varme overflater.
6. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn.
7. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår de involverte farene.
8. For å beskytte mot elektrisk støt skal ledningen, støpsler eller hovedenhetens hus **IKKE** senkes ned i vann eller annen væske. Hvis huset faller i væske, må du koble fra strømledningen umiddelbart. **IKKE** putt hendene i væsken.
9. **ALDRI** bruk strømuttak under disken.
10. **ALDRI** koble dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
11. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom apparatet svikter eller har blitt skadet på noen måte, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundeservice.
12. Hvis enheten avgir svart røyk, må du koble fra umiddelbart og vente til den slutter å røyke før du fjerner gryten eller glasslokket.
13. **IKKE** bruk apparatet ditt i en garasje eller under et veggskap. Ved oppbevaring i en garasje må man alltid koble enheten fra stikkontakten. Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå brannfare, spesielt hvis apparatet kommer i berøring med garasjeveggene eller garasjedøren kommer i berøring med enheten når den lukkes.
14. Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn den tiltenkte bruken. **IKKE** bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** bruk utendørs. Misbruk kan forårsake personskade.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

KUN TIL INNENDØRSBRUK • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

15 Sikre ALLTID at apparatet er montert riktig før bruk. Når du bruker de to mindre grytene, må du passe på at de sitter helt fast i bunnen av enheten og at kantene ikke overlapper hverandre.

16 Kun tiltenkt bruk på benkeplater Sikre at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** plasser apparatet nær kanten av en kjøkkenbenk under bruk.

17 **IKKE** plasser apparatet oppå komfyren din.

18 Plasser enheten på avstand fra vegger og skap under bruk for å unngå en potensiell dampskade.

19 Sørg for at det er tilstrekkelig med plass til luftsirkulasjon både over og på sidene av apparatet under bruk.

20 **ALLTID** følg angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.

21 **ALDRI** bruk Slow Cook (Langtidskoking)-innstillingen uten mat og væske i den avtakbare gryten.

22 Ved bruk av Slow Cook (Langtidskoking)-innstillingen må lokket **ALLTID** holdes lukket.

23 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

24 **IKKE** bruk dette apparatet til å tilberede hurtigris.

25 **ALDRI** bruk enheten mens den/de avtakbare gryten(e) ikke sitter på plass.

26 Bruk kun den/de medfølgende gryten(e) eller en beholder som er anbefalt av SharkNinja, plassert i de medfølgende grytene.

27 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt av eller solgt av SharkNinja. **IKKE** sett tilbehør i mikroovner, brødristere, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskader.

28 Før du plasserer (den) avtakbare gryten/gryter i grytesokkelen, må du sørge for at gryten(e) og grytesokkelen er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.

29 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll gryten(e). Overfylling kan forårsake personskade eller skade på eiendom eller gjøre enheten utrygg å bruke.

30 **IKKE** varm gryter i mer enn 10 minutter dersom de er tomme. Det vil medføre skade på tilberedningsoverflaten.

31 Strømuttaksspenninger kan variere, noe som påvirker ytelsen til produktet. Bruk et termometer og kontroller at maten din er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forhindre mulig sykdom.

32 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger eller personskader må det **ALLTID** brukes beskyttende grytekluter eller forede grytevotter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.

33 **IKKE** berør tilbehør under eller umiddelbart etter matlaging, da de blir ekstremt varme under matlagingen. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** være forsiktig når du håndterer produktet. Bruk kjøkkenredskaper med lange skaft og beskyttende grytekluter eller isolerte ovnsvotter. Unngå varm damp og luft når du fjerner den/de indre gryten(e) og glasslokket fra baseenheten. Sett dem **ALLTID** på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehør under eller rett etter tilberedning.

34 Vær forsiktig når du steker og bruner kjøtt. Hold hendene og ansiktet unna den/de avtakbare gryten(e), spesielt når du tilsetter nye ingredienser, siden den varme oljen kan sprute.

35 **FORSIKTIG**: Kokegryte(r) og lokk blir veldig varme mens du bruker Slow Cook (Langtidskoking)-innstillingen. Vær forsiktig når du berører varme overflater og når du tar ut mat for å unngå brannskader.

36 **FARE**: Sear/Sauté (Bruning/Sautéring)-innstillingen 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** la kokeapparatet være uten tilsyn mens du bruker Sear/Sauté (Bruning/Sautéring).

37 Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker. Upassende bruk, herunder flytting av trykkokeren, kan føre til personskade, som alvorlige brannskader.

38 **ALLTID** åpne lokk ved å bruke sidehåndtakene. **IKKE** åpne fra fronten. **IKKE** åpne raskt og vær forsiktig med damp som slipper ut fra fronten.

39 Når enheten er i drift, kan det slippe ut varm damp til omgivelsene gjennom dampåpningen(e) på toppen av lokket/lokkene, samt gjennom ventilasjonsåpningene på baksiden av lokket/lokkene. Plasser enheten slik at dampen ikke er rettet mot stikkontakter, skap eller andre apparater. Hold hender og ansikt i trygg avstand fra dampen. Damp kan komme ut fra baksiden av lokket, samt fra mellom toppen av de to lokkene når du bruker MegaZone (MegaZone).

40 Den avtakbare gryten kan være svært tung når den er fylt med ingredienser. Vær forsiktig når du løfter gryten fra grytesokkelen.

41 **FORSIKTIG**: Oppvarmede gryter kan skade benkeplater eller bord. Når du fjerner varme gryter fra Multicookeren, må du **IKKE** sette dem direkte på en ubeskyttet overflate. Sett **ALLTID** den/de varme gryten(e) på et gryteunderlag eller en rist.

42 Unngå plutselige temperaturendringer, for eksempel å legge nedkjølt mat i en oppvarmet gryte.

43 For å koble fra slår du en hvilken som helst kontroll til **AV**, og koble deretter fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.

44 **IKKE** rengjør med metallbaserte skurekluter. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og skape risiko for elektrisk støt.

45 Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold for regelmessig vedlikehold av apparatet.

46 **IKKE** kok med lagringslokk festet til kasserollene.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

FØR FØRSTE BRUK

1 Fjern og avhend emballasjemateriale, klistremerker og teip fra enheten.

2 Les denne bruksanvisningen nøye. Sørg for å være spesielt oppmerksom på bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå personskade eller skade på eiendom.

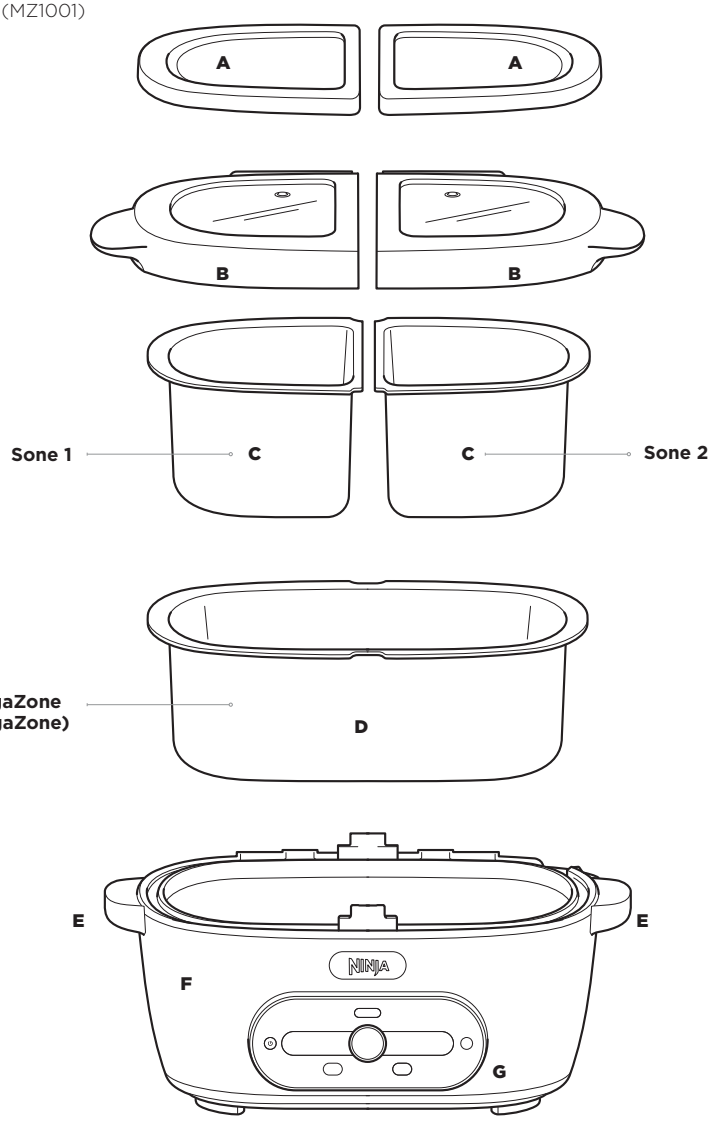
3 Vask hovedenheten, indre kasseroller og hengslede glasslokk med en fuktig klut med såpe, og skyll deretter med en ren, fuktig klut og tørk grundig. **ALDRI** senk hovedenheten ned i vann.

4 Kjør enheten i 10 minutter uten mat inni i et godt ventilert område. Dette vil fjerne eventuelle lukter eller emballasjerester.

5 Vær oppmerksom på posisjonen på benkeplaten din. Hvis enheten brukes under et skap, vil lokkene kunne åpnes når avstanden mellom benkeplaten og skapet er minst 45,72 cm. Hvis klaringen er lavere enn det, trekk enheten fremover fra skapene for å tillate at lokkene kan åpne seg helt.

DELER

A 3,1 l oppbevaringslokk (x2)
B Fjernbart delt lokk
C 3,1 l kjele (x2)
D 7 l kjele (MZ1001)
E Hovedenhet håndtak
F Hovedenhet
G Kontrollpanel



Enhetens farge, kontrollpanel og tilbehør kan variere per modell.

MERK: Gryter, oppbevaringslokk (for 3,1 l og 7 l gryter), og dampstativer er tilgjengelige for kjøp på **sharkninja.no**

MERK: IKKE tilbered med grytene på 3,1 l inne i gryten på 7 l. Sett de mindre grytene inn i den større, men **KUN** til oppbevaring.

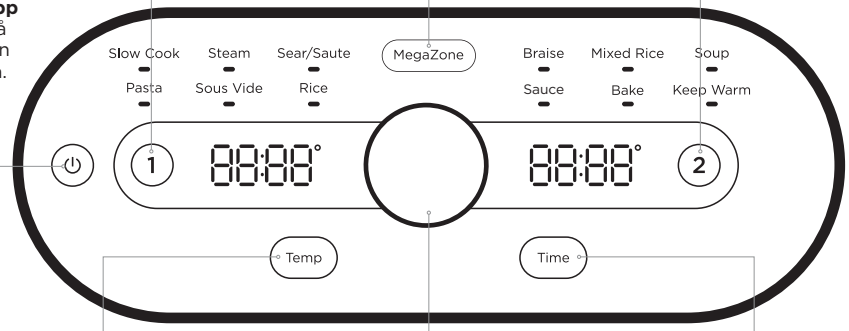
KONTROLLPANEL

Sone 1-knapp
Bruk med gryten på 3,1 l.
Trykk for å aktivere Sone 1.

MegaZone (MegaZone)-knapp
Bruk med gryten på 7 l
for å lage XL måltider.

Sone 2-knapp
Bruk med 3,1 l gryte.
Trykk for å aktivere Sone 2.

Av/på-knapp
Trykk for å slå enheten av eller på.



Temp (Temperatur)-knapp
Trykk for å justere temperatur (temperatur kan ikke justeres på alle funksjoner).

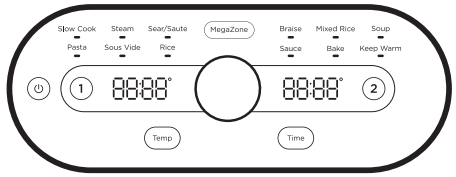
Smart kontrollhjul
Juster funksjoner, tid og temperatur. Trykk for å starte og stoppe matlaging.

Time (Tid)-knapp
Trykk for å justere tiden (tid kan ikke justeres på alle funksjoner).

MERK: Kontrollpanelet og tilgjengelige funksjoner varierer etter modell. MZ1000 vil ha opp/ned knapper i stedet for et Smart-innstillingshjul for å velge funksjoner og justere tid/temperatur samt en egen start/stopp-knapp. MZ1000 har også en Sync (Synkroniser)-knapp i stedet for MegaZone (MegaZone)-knappen, som gjør det mulig å angi begge Soner til samme funksjon.

MERK: Alle funksjoner kan brukes med Sone 1 og/eller Sone 2.

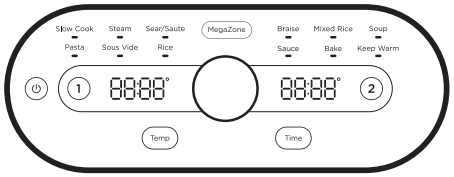
Forstå displayet



Hvis du lager mat i Sone 1, vil TIME/TEMP (TID/TEMPERATUR)-innstillingene vises på den venstre skjermen. Hvis du lager mat i sone 2, vil TIME/TEMP (TID/TEMPERATUR)-innstillingene vises på den høyre skjermen. Hvis du lager mat med MegaZone (MegaZone), vil Temp (Temperatur) vises på den venstre skjermen og Time (Tid) vil vises på den høyre skjermen.

MERK: Når enheten er slått på, lyser knappene for Sone 1, Sone 2 og MegaZone (MegaZone) opp og blinker når både grytene på 3,1 l eller gryten på 7 l er satt i. Før du velger en matlagingsfunksjon, må du velge sonen du ønsker å bruke ved å trykke på den ønskede soneknappen. Hvis bare én 3,1 l gryte er installert, vil enheten automatisk velge den sonen for deg.

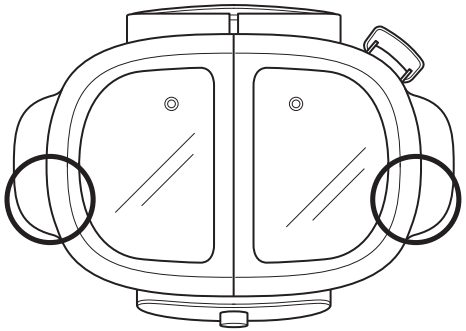
Hvordan avbryte en matlaging



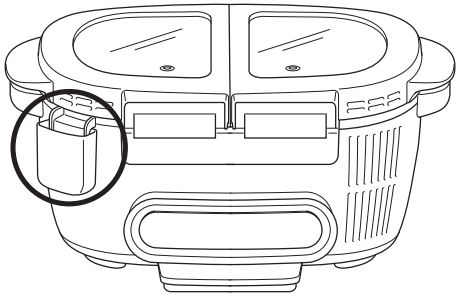
For å avbryte en tilberedning, trykk på knappen for Sonen du ønsker å avbryte, og trykk deretter på Smart-innstillingshjulet (MZ1001/MZ1002) eller ⏻-knappen (MZ1000).

MERK: Skjermen vil vise «END» (SLUTT) 5 ganger når hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⏻-knappen (MZ1000) er blitt trykket på for å avbryte en matlaging. Hvis du ikke lenger ønsker å avbryte, trykker du på hjulet eller ⏻-knappen igjen for å gjenoppta matlagingen mens «END» (SLUTT) fortsatt blinker.

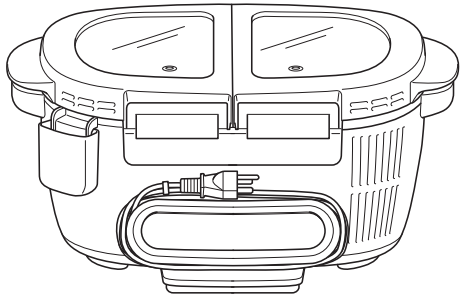
BLI KJENT MED NINJA® MULTIPOT



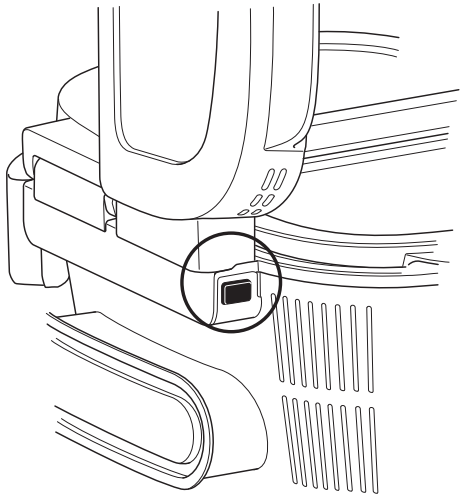
Bruk sidehåndtakene til å åpne lokkene. Grip håndtakene mot fronten for enkel åpning.

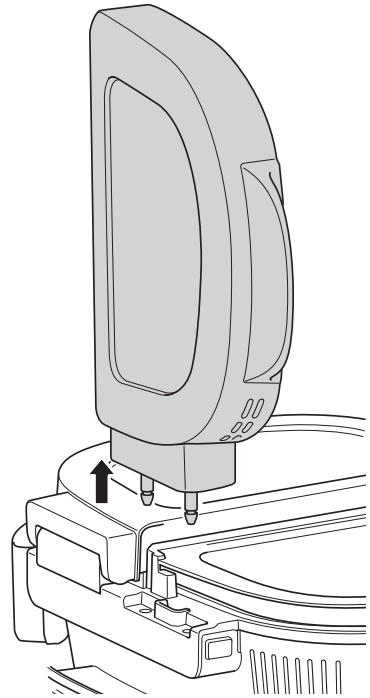


Overskuddskondens vil samle seg i kondensfangeren. Dra enkelt ut kondensfangeren for å fjerne og tømme den. Kondensfangeren bør tømmes etter hver bruk, men det kan være nødvendig å tømme den underveis i matlagingen.

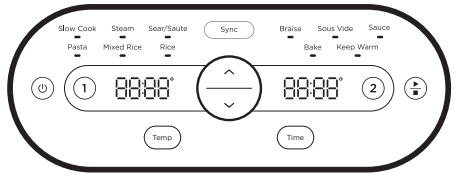


Surr ledningen rundt ledningsholderen for å holde den samlet og ryddig. Legg enden inn under den forrige viklingen for å feste den og hindre at den løsner seg.

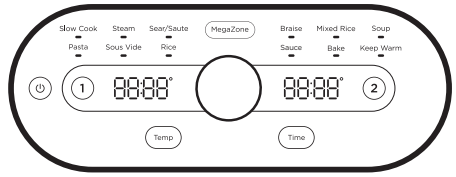




For å fjerne tilberedningslokkene for enkel rengjøring må de være i oppreist posisjon. Trykk deretter på frigi-knappen på hver side av hengselen på lokket du ønsker å fjerne og trekk lokket oppover.



MZ1000



MZ1001/2

MERK: Kontrollpanelet og tilgjengelige funksjoner varierer etter modell.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

MERK: Lokket kan bli varmt under matlaging. Bruk grytekluter når du tar på dem.

SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING): Tilbered maten ved lavere temperatur i en lengre tidsperiode.

SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING): For å bruke enheten som ovnsplate til bruning av kjøtt, sautering av grønnsaker, lage sauser og mer.

BAKE (BAKING): Bruk enheten til å bake søte godbiter og smakfulle gryteretter.

STEAM (DAMPE): Skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.

SOUS VIDE (SOUS VIDE): Fransk for «under vakuum», denne funksjonen koker maten sakte innpakket i en plastpose i et nøyaktig regulert vannbad.

RICE (RIS): Lag en rekke rissorter.

PASTA (PASTA): Tilbered tørr pasta uten å måtte tømme ut vannet.

MIXED RICE (BLANDET RIS): Kok ris, grønnsaker og proteiner alt i en gryte.

SOUP (SUPPE): Kontinuerlig middels koking for den perfekte suppen.

SAUCE (SAUS) (MZ1001, MZ1002): Forhåndsinnstilt temperatur for å lage søte og smakfulle sauser.

BRAISE (BRASERE): Tilbered mørt kjøtt fullt av smak.

KEEP WARM (HOLD VARM): Varm opp på nytt eller hold tilberedt mat varm i lengre perioder.

MERK: Hvis enheten står uten aktivitet i 10 minutter uten at matlaging har startet, vil den slå seg av.

DRIFTSKNAPPER

⏻ **(STRØM):** Av/på-knappen skrur enheten av og stanser alle matlagingsmoduser.

Sone-knapper: Trykk på 1-, 2-, eller MegaZone (MegaZone)-knappen(e) før du stiller inn matlagingen for å indikere hvilke soner og gryter som er i bruk.

Sync (Synkroniser)-knapp (MZ1000): Bruk med begge 3,1 l grytene for å lage mat med de samme innstillingene. Kan også brukes med gryten på 7 l gryten* for å lage XL-måltider.

MegaZone (MegaZone)-knapp (MZ1001, MZ1002): Bruk med gryten på 7 l for å lage XL-måltider.

TEMP (TEMPERATUR)-knapper: Bruk hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⨀-knappen (MZ1000) for å justere matlagingstemperaturen.

TIME (TID)-knapper: Bruk innstillingshjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⨀-knappen (MZ1000) for å justere tilberedningstiden.

Start/Stopp-knapp/hjul: Trykk på hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⏯knappen (MZ1000) for å starte matlagingen. Trykk på hjulet eller ⏯knappen under en tilberedningssyklus for å stoppe alle funksjoner.

Funksjonsvalg: Bruk innstillingshjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⨀-knappen (MZ1000) for å velge en tilberedningsfunksjon.

MERK (MZ1001, MZ1002): Når du stiller inn en funksjon, temperatur og tid, er det ikke nødvendig å trykke på hjulet etter hver innstilling. Bare trykk på hjulet for å starte matlagingen etter at alle innstillinger er valgt.

*7 l gryte selges separat på **sharkninja.no**.

BRUKE NINJA® MULTIPOT

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

MERK OM SYNC (SYNKRONISER) (MZ1000): Å velge Sync (Synkroniser) på MZ1000 med begge grytene på 3,1 l satt i vil resultere i at begge Soner kjører den samme tilberedningsfunksjonen. For å bruke MegaZone (MegaZone)-funksjonen med modell MZ1000 må du bruke gryten på 7,1 l, som selges separat og er tilgjengelig for kjøp på sharkninja.no. På MZ1000 fungerer Sync (Synkroniser)-funksjonen på samme måte som MegaZone (MegaZone)-funksjonen gjør.

Slow Cook (Langtidskoking)

1. Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).
2. Plasser ingrediensene i kjelen.
3. Bruk hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) for å velge SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING).
4. Koketemperaturen vil være standard på LO (LAV). Trykk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og bruk hjulet eller ⨁-knappen for å velge temperaturen HI (HØY) eller LO (LAV).
5. Trykk på TIME (TID)-knappen og bruk hjulet eller ⨁-knappen for å justere tilberedningstid i 15 minutters intervaller mellom 2 og 12 timer.

MERK: SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) LO (LAV)-tiden kan justeres mellom 6 og 12 timer. SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) HI (HØY)-tiden kan justeres mellom 2 og 12 timer.

6. Trykk på hjulet eller ⏻-knappen for å begynne tilberedningen. Tilberedningstiden vil begynne å telle ned.
7. Når nedtellingen når null, piper enheten og bytter automatisk til KEEP WARM (HOLD VARM), før den begynner å telle oppover.

TIPS: Hvis væsken reduseres mer enn ønsket under matlaging, tilsetter du vann eller ekstra matlagingsvæske etter behov for å opprettholde ønsket konsistens.

Sear/Sauté (Bruning/Sautéring)

1. Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).
2. Bruk hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) for å velge Sear/Sauté (Bruning/Sautéring).
3. Matlagingstemperaturen vil som standard være HI (HØY). Trykk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og bruk hjulet eller ⨁-knappen for å velge temperaturen HI (HØY, MED (MEDIUM), eller LO (LAV).

MERK: Sear/Sauté (Bruning/sautéring) LO (LAV) = 135 °C, MED (MIDDELS) = 155 °C, HI (HØY) = 205 °C.

MERK: Tiden kan ikke justeres når SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING)-funksjonen brukes.

4. Trykk på hjulet eller ⏻-knappen for å starte tilberedningen. La gryten varme seg opp før du tilsetter ingredienser. Det tar omtrent 8 minutter for å forvarme enheten. «ON» (PÅ) vil vises på skjermen mens du lager mat.
5. Når matlagingen er fullført, trykker du på hjulet eller ⏻-knappen for å slå av SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING)-funksjonen. Hvis du bruker mer enn én Sone, trykk på den aktive Soneknappen, og trykk deretter på innstillingshjulet eller «start/stopp-knappikonet» for å avslutte funksjonen.

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

Sauce (Saus) (kun MZ1001, MZ1002)

1. Plasser ingrediensene i gryten.
2. Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).
3. Bruk innstillingshjulet (MZ1001, MZ1002) for å velge SAUCE (SAUS). Displayet vil vise «SAUCE» (SAUS).

MERK: Tid og temperatur kan ikke justeres når du bruker SAUCE (SAUS)-funksjonen. Temperaturen er satt til 99 C

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

4. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen. «ON» (PÅ) vil vises på skjermen mens du lager mat.
5. Når tilberedningen er fullført, trykk på innstillingshjulet eller ⏻-knappen for å slå av SAUCE (SAUS)-funksjonen. Hvis du bruker mer enn én Sone, trykk på den aktive Soneknappen, og trykk deretter på innstillingshjulet eller ⏻-knappen for å avslutte funksjonen.

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

Bake (Baking)

1. Plasser ingrediensene i gryten.
2. Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).
3. Bruk hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) for å velge BAKE (BAKING).
4. Koketemperaturen vil som standard være 180 C. Trykk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og bruk hjulet eller ⨁-knappen for å stille inn temperaturen mellom 120 C og 200 C.
5. Trykk på TIME (TID)-knappen og bruk hjulet eller ⨁-knappen for å justere koketiden i intervaller på 1 minutt opptil 1 time eller 5-minutters intervaller opptil 6 timer.
6. Trykk på hjulet eller ⏻-knappen for å starte tilberedningen. Tilberedningstiden vil begynne å telle ned.
7. Når nedtellingen når null, piper enheten og bytter automatisk til KEEP WARM (HOLD VARM), før den begynner å telle oppover.

MERK: For best resultat, reduser temperaturen med 40 °C basert på pakkeinstruksjoner når du baker rørebaserte oppskrifter direkte i gryten.

BRUK AV NINJA® MULTIPOT – FORTS.

Sous Vide (Sous vide)

1 Tilsett 2,9–3,8 l vann i romtemperatur for stor gryte eller 1,4–1,9 l romtemperert vann for mindre gryte.

MERK: For best mulig resultat bør du ikke bruke enheten før tilberedningen, og ikke bruk varmt vann.

2 Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).

3 Lukk lokket og bruk hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) for å velge SOUS VIDE.

4 Tilberedningstemperaturen vil som standard være 55 C. Trykk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og bruk hjulet eller ⨁-knappen for å stille inn temperaturen i 5-graders intervaller mellom 50 C og 90 C.

5 Tilberedningstiden vil som standard være 3 timer. Trykk på TIME (TID)-knappen og bruk hjulet eller ⨁-knappen for å justere tilberedningstiden i 15-minutters intervaller opp til 12 timer, eller 1-times intervaller fra 12 til 24 timer.

6 Legg ingrediensene i en forseglet plastpose i gryten. Trykk på hjulet eller ⏻-knappen for å starte tilberedningen. Tilberedningstiden vil begynne å telle ned.

7 Når tilberedningstiden når null, vil enheten pipe og vise END (SLUTT) i 20 sekunder. Etter 20 sekunder vil enheten gå tilbake til standby-modus. Hvis maten trenger mer koketid, gjentar du prosessen fra trinn 3.

MERK: Sous vide er nesten alltid det første trinnet i matlagingsprosessen. Mat bør fullføres ved å bruke en «tørr varme»-metode som grilling, sautering, steking eller luftfrityr.

Rice (Ris)

1 Bruk «Korn- og Pasta»-kokelisten i Hurtigstartguiden for å tilsette ønsket mengde ris og tilsvarende mengde væske i gryten.

2 Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).

3 Bruk hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) for å velge RICE (RIS). «rICE» (RIS) vil vises på skjermen.

MERK: Tid og temperatur kan ikke justeres når RICE (RIS)-funksjonen brukes.

4 Trykk på hjulet eller ⏻-knappen for å starte matlagingen. «ON» (PÅ) vil vises på skjermen mens du lager mat.

MERK: Ha lokket på under tilberedning for best resultat.

5 Når tilberedningstiden er ferdig, vil enheten pipe, gå inn i KEEP WARM (HOLD VARM)-modus og begynne å telle oppover.

MERK: Enheten vil automatisk slå seg av etter 12 timer på KEEP WARM (HOLD VARM).

Mixed Rice (Blandet Ris)

1 Bruk kokeoversikten for «Blandet ris» i Hurtigstartguiden for å tilsette ønsket mengde ris og tilsvarende mengde væske til gryten.

2 Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).

3 Bruk hjulet (MZ1001) eller ⨁-knappen (MZ1000) for å velge MIXED RICE (BLANDET RIS). «M-rICE» (BLANDET RIS) vises på skjermen.

MERK: Tid og temperatur kan ikke justeres når MIXED RICE (BLANDET RIS)-funksjonen brukes.

4 Trykk på hjulet eller ⏻-knappen for å starte tilberedningen. «ON» (PÅ) vil vises på skjermen mens du lager mat.

MERK: Ha lokket på under tilberedning for best resultat.

5 Når tilberedningstiden er ferdig, vil enheten pipe, gå inn i KEEP WARM (HOLD VARM)-modus og begynne å telle oppover.

MERK: Enheten vil automatisk slå seg av etter 12 timer på KEEP WARM (HOLD VARM).

Pasta (Pasta)

1 Bruk «Korn- og Pasta»-kokelisten i Hurtigstartguiden for å tilsette ønsket mengde pasta og tilsvarende mengde væske i gryten.

2 Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).

3 Bruk hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) for å velge PASTA (PASTA). «PAStA» (PASTA) vises på skjermen.

MERK: Tid og temperatur kan ikke justeres når PASTA (PASTA)-funksjonen brukes.

4 Trykk på hjulet eller ⏻-knappen for å starte matlagingen. «ON» (PÅ) vil vises på skjermen mens du lager mat.

MERK: Ha lokket på under tilberedning for best resultat.

5 Når tilberedningstiden er ferdig, vil enheten pipe, gå inn i KEEP WARM (HOLD VARM)-modus og begynne å telle oppover.

MERK: Enheten vil automatisk slå seg av etter 12 timer på KEEP WARM (HOLD VARM).

MERK: Hvis det koker over, må du åpne lokket og røre i pastaen før du lukker lokket igjen.

Soup (Suppe)

1 Bruk Suppe-tilberedningsdiagrammet i Hurtigstartguiden for å legge til ønsket mengde væske.

2 Velg Sone 1, 2 hvis du ikke ønsker å tilberede i MegaZone (MegaZone).

3 Bruk innstillingshjulet (MZ1001) eller ⨁-knappen (MZ1000) for å velge SOUP (SUPPE). Displayet vil vise «SOUP» (SUPPE).

MERK: Tiden kan ikke justeres når SOUP (SUPPE)-funksjonen brukes.

4 Displayet vil vise standard temperaturinnstilling MED (MIDDELS). Trykk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og bruk innstillingshjulet eller ⨁-knappen for å justere temperaturinnstillingen fra Lo (Lav), 2, 3, Med (Middels), 5, 6, Hi (Høy).

MERK: SOUP (SUPPE)-temperaturinnstillinger reflekterer ikke angitte temperaturer. De representerer kraften som brukes til å varme opp grytene. Low (Lav) bruker minst kraft, noe som resulterer i småkoking, mens High (Høy) bruker mest kraft, som resulterer i fosskoking.

5 Trykk på innstillingshjulet (MZ1001) eller ⏻-knappen (MZ1000) for å starte tilberedningen. Displayet vil vise «On» («På») til tilberedningen er ferdig.

MERK: SOUP (SUPPE)-funksjonen er ment for bruk uten lokket på gryten.

6 Når tilberedningen er fullført, trykk på innstillingshjulet eller ⏻-knappen for å slå av SOUP (SUPPE)-funksjonen.

MERK: SOUP (SUPPE)-funksjonen vil automatisk slå seg av etter 12 timer.

BRUK AV NINJA® MULTIPOT – FORTS.

Steam (Dampe) (krever kjøp av dampstativer, solgt separat på **sharkninja.no**)

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

1. Legg ingrediensene i gryten.
2. Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).
3. Bruk hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⏁ -knappen (MZ1000) for å velge STEAM (DAMPE).
4. Tilberedningstiden vil som standard være 00:10. Trykk på TIME (TID)-knappen og bruk hjulet eller ⏁-knappen for å justere koketiden i 1-minutters intervaller.

MERK: Temperaturen kan ikke justeres når STEAM (DAMPE)-funksjonen brukes.

5. Trykk på hjulet eller ⏁-knappen for å starte tilberedningen.
6. «PrE» og deretter «HEAt» (Forvarming) vil vises på skjermen, og indikere at enheten forvarmes til standard damptemperatur. En fremdriftslinje vil blinke på skjermen til forvarming er fullført.
7. Når apparatet når riktig dampnivå, vil tidtakeren begynne å telle ned.
8. Når koketiden når null, vil enheten pippe og vise END (SLUTT) i 20 sekunder. Etter 20 sekunder vil enheten gå tilbake til standby-modus. Hvis maten trenger mer koketid, gjentar du prosessen fra trinn 3.

Keep Warm (Hold varm)

1. Legg kokt mat i gryten.
2. Velg Sone 1 (3,1 l gryte), Sone 2 (3,1 l gryte) eller MegaZone (MegaZone) (7 l gryte).
3. Bruk hjulet (MZ1001, MZ1002) eller ⏁ -knappen (MZ1000) for å velge KEEP WARM (HOLD VARM). Displayet vil vise «WArM» (Varm).

MERK: Tid og temperatur kan ikke justeres når du bruker KEEP WARM (HOLD VARM)-funksjonen.

4. Trykk på hjulet eller ⏁-knappen for å holde varmt. Enheten vil deretter telle opp, displayet vil vise tiden i MM:SS opp til 1 time, deretter endre til HH:MM fra 1 time til 12 timer.

MERK: Funksjonen vil automatisk slå seg av etter 12 timer.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask

Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk.

1. Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring.
2. Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut for å rengjøre dem.
3. Kondenssamleren bør fjernes og tømmes etter hver bruk.
4. Håndvask anbefales for å forlenge grytenes levetid. Hvis matrester sitter fast på en gryte, fyller du gryten med varmt såpevann og lar den ligge i bløt før rengjøring. **IKKE** bruk skuresvamper. Hvis du må skrubbe, bør du bruke et ikke-slipende rengjøringsmiddel eller flytende oppvaskmiddel med en nylonsvamp eller -kost.
5. Bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel hvis det sitter matrester fast på lokkene. Bruk en klut for å nå områdene mellom glasset og det ytre lokket hvis du vasker for hånd.
6. Lufttørk alle delene etter hver bruk.

MERK:
- Sett **ALDRI** hovedenheten i oppvaskmaskin eller senk den ned i vann eller noen annen væske.
- Normal slitasje på utsiden av gryten forventes over tid, men slitasjemerker kan fjernes ved håndvask med en myk svamp.
- Mat og fuktighet kan samle seg bak lokktetningen. Løft tetningen og tørk rent med en fuktig klut eller rengjøringsbørste for å hindre oppbygging etter hver bruk. Lokktetningen kan ikke tas av.
- Vask de avtakbare lokkene grundig for å fjerne oppbygging av vann med stivelse som kan komme mellom lokket og glasset.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Enheten vil ikke slå seg på.
- Sørg for at strømledningen er ordentlig satt i stikkontakten.
- Prøv å koble ledningen til en annen stikkontakt.

Displayet viser feilmeldingen «ADD POT» (Tilsett gryte).
- Gryten er ikke installert i hovedenheten. Gryten må brukes for alle funksjoner.

«ADD WTR» (Tilsett vann)-feilmeldingen vises på skjermen.
- Vannivået er for lavt. Tilsett mer vann i kjelen for å fortsette.

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

Apparatet teller oppover, ikke nedover.
- Enheten er i Keep Warm (Hold varm)-modus.

«E1», «E2»
- Enheten fungerer ikke ordentlig. Ta kontakt med kundeservice på 800 24600.

Hvorfor slo enheten seg av?
- Hvis enheten er ubrukt i 10 minutter uten at det er startet noen matlaging, vil enheten slå seg av.

Hvorfor lukter lokkene?
- Avhengig av hva som er tilberedt, kan lokket beholde noe av lukten hvis det ikke blir grundig rengjort. Det anbefales å vaske lokkene etter hver bruk.

Blinkende linjer vises på displayskjermen etter ordene «Pre Heat» (Forvarm), hva betyr dette?
- Dette indikerer at enheten er i ferd med å forvarmes. Disse linjene vil fortsette å bygge seg opp til de fyller lengden av displayet. På dette tidspunktet vil enheten være fullt forvarmet.

NYTTIGE TIPS

- Den indre gryten er ovnssikker opp til 220 °C.
- Grytene på 3,1 l kan oppbevares inne i gryten på 7 l. IKKE tilbered med grytene på 3,1 l inne i gryten på 7 l. Dette vil føre til dårlige matlagingsresultater og kan skade enheten.
- Hvis du har satt kokegryten i fryseren, må du **IKKE** sette den direkte inn i enheten eller ovnen. Maten og gryten må ha tint før de varmes opp.
- Bruk funksjonen KEEP WARM (HOLD VARM) for å holde maten varm ved en temperatur som er trygg for matvarer etter tilberedningen.
- Unngå å fjerne lokket under matlaging i noen moduser som SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING). Du kan lage mat med lokket lukket på den ene siden og åpent på den andre hvis funksjonen krever det.
- For funksjoner som SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING), hvor tid ikke er et alternativ, kan det være nyttig å bruke en separat tidtaker.
- Matlagingspannene er **IKKE** sikre for komfyr.
- Forvarmingstiden vil variere avhengig av mengde og temperatur på ingrediensene.
- **ALLTID** bruk ovnsvotter når du fjerner matlagingsgrytene fra hovedenheten, og når du åpner de hengslede glasslokene.
- **IKKE** bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skraper opp grytens nonstick-belegg.
- Matlagingsgrytene kan brukes til å oppbevare ekstra mat. Oppbevaringslokk følger med, ekstra lokk kan kjøpes separat hvis nødvendig. Matlagingsgrytene og oppbevaringslokkene kan oppbevares i kjøleskapet eller fryseren.
- BAKE (BAKE)-funksjonen er best å bruke til å lage puddinger og brød.
- Under normal drift kan damp kondensere og dryppe på benkeplaten eller overflaten under enheten. Tørk bort eventuell fuktighet etter bruk.
- Lokkene har ventilasjonsåpninger som slipper ut varm damp under tilberedning. Vær oppmerksom på hvor dampen kommer ut, og plasser enheten slik at dampen ikke rettes mot skap, vegger eller personer.

PRODUSENTGARANTI

Ninjas garanti

Når en forbruker kjøper et produkt i Norge, nyter vedkommende godt av lovmessige rettigheter relatert til produktkvaliteten (de «juridiske rettighetene» dine). Du kan håndheve de juridiske rettighetene dine mot forhandleren, inkludert Ninja, hvis du kjøpte Ninja-kjøkkenapparatet ditt fra ninjakitchen.eu. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir eieren en ekstra, gratis produsentgaranti på deler og arbeid for opptil to år.

Garantien som medfølger, er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og produksjonskvaliteten sin.

Produsentgarantien påvirker ikke de juridiske rettighetene dine.

Hvor lenge har nye Ninja-maskiner garanti?

Produsentgarantien vår varer som standard i ett år fra kjøpsdatoen, eller i to år hvis du registrerer kjøpet ditt hos oss innen 28 dager.

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien min?

Hvis du har kjøpt Ninja-kjøkkenapparatet ditt direkte fra ninjakitchen.eu, registreres garantien din automatisk. Hvis du kjøpte det fra et annet sted, registrerer du garantien på nett innen 28 dager etter kjøpsdatoen.

- For å registrere deg på nettet kan du besøke **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** eller skanne QR-koden i bruksanvisningen.
- Merk deg datoen da du kjøpte maskinen.

VIKTIG:

- **Ta vare på kvitteringen din** hvis du kjøpte Ninja-kjøkkenmaskinen fra noen andre steder enn ninjakitchen.eu. Du vil trenge den for å fremme krav i henhold til garantien din.
- Den kostnadsfrie Ninja-garantien gjelder kun i Norge.

Hva er fordelene ved å registrere den kostnadsfrie Ninja-garantien min?

Når du registrerer garantien din, får du ytterligere ett års dekning. Da har vi også opplysningene dine for hånden hvis vi trenger å kontakte deg. Hvis du i tillegg samtykker til å motta kommunikasjon fra oss, kan du også motta tips og råd om hvordan du får mest mulig ut av Ninja-kjøkkenapparatet ditt og høre siste nytt om ny Ninja-teknologi og -lanseringer.

Hva dekkes av den kostnadsfrie Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte (etter Ninjas eget skjønn) av Ninja-maskinen, inkludert alle deler og arbeid.

Hva dekkes ikke av den kostnadsfrie Ninja-garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade eller feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller håndtering av Ninja-kjøkkenapparatet som ikke er i samsvar med Ninja-bruksanvisningen som fulgte med maskinen din.
- Skade forårsaket av bruk av Ninja-kjøkkenmaskinen for noe annet enn normale husholdningsformål.
- Skade forårsaket av bruk av deler som ikke er montert eller installert i henhold til bruksanvisningen.
- Skade forårsaket av bruk av deler og tilbehør som ikke er originale Ninja-komponenter.
- Feil installasjon (unntatt i tilfeller der de er installert av Ninja).
- Reparasjoner eller endringer som utføres av andre enn Ninja eller Ninjas agenter.

Hvordan kan jeg fremme krav i henhold til den kostnadsfrie Ninja-garantien?

Kontakt vår kundeservice på +44 0808 109 1166 i Norge. Vil du se åpningstider, gå til nettsiden vår under «Kontakt oss». Det er gratis å ringe, og du blir satt rett over til en representant fra Ninja. Du finner også nettstøtte på **https://ninjakitchen.eu/support/**. Ninja-representanten vil gå gjennom noe feilsøking med deg, og hvis vi konkluderer med at elementet har sviktet, sender vi deg en reservedel eller en returetikett for å returnere det defekte elementet til oss helt kostnadsfritt. Når du har levert det defekte produktet til oss, sender vi en erstatning til deg.

Husk at elementet må legges i en eske når du returnerer det til oss. Det kan være en hvilken som helst passende eske, det trenger ikke være originalemballasjen.

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

Ninja-reservedeler og -tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som utviklet Ninja-kjøkkenapparatet ditt. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør for alle Ninja-maskiner på **www.sharkninja.no**. Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler fra andre enn Ninja, kanskje ikke alltid dekkes av garantien din.

DZIĘKUJEMY za zakup urządzenia Ninja MultiPot

ZAREJESTRUJ SWÓJ PRODUKT

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

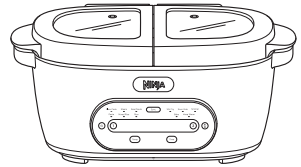
DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220–240 V, 50–60 Hz
Moc: 1500 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia wynosi 0,25 W.
Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po 10 minutach bezczynności

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.

NINJA

MultiPot
SERIA MZ1000EU | Instrukcja Obsługi



WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO I WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ • PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM

	Ostrzeżenie: Nigdy nie umieszczaj jednostki bazowej ani przewodu zasilającego w zmywarce ani nie zanurzaj ich w wodzie.
	Ostrzeżenie: Ryzyko porażenia prądem.
	Zapoznaj się z instrukcją obsługi.
	Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.
	Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.
	Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.
	Nie przykrywaj urządzenia odzieżą ani innymi materiałami.
Korzystając z urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:	

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. NIE WOLNO używać urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.

1. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać dzieciom na używanie tego urządzenia. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
2. Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się u małych dzieci, należy natychmiast po rozpakowaniu pozbyć się wszystkich materiałów opakowaniowych.
3. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
4. **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
5. Rozlanie gorących produktów może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.
6. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci.
7. Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
8. W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Jeśli obudowa wpadnie do cieczy, natychmiast wyjmij przewód z gniazdka. **NIE** wkładaj rąk do cieczy.
9. **NIE WOLNO** podłączać urządzenia do gniazda elektrycznego znajdującego się pod blatem.
10. **NIE WOLNO** podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO I WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ • PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM

11 Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Obsługą klienta.

12 Jeśli z urządzenia zacznie wydobywać się czarny dym, przed wyjęciem garnka do gotowania lub szklanej pokrywy należy natychmiast odłączyć je od zasilania i poczekać, aż dym całkowicie ustanie.

13 **NIE** używaj urządzenia w zabudowie kuchennej ani pod wiszącą szafką. Podczas przechowywania w zabudowie kuchennej zawsze wyjmij przewód urządzenia z gniazdka elektrycznego. Nieprzestrzeganie tego wymogu może spowodować ryzyko pożaru, szczególnie jeśli urządzenie styka się ze ścianami zabudowy lub drzwiczki dotykają urządzenia podczas zamykania.

14 Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać w pojazdach lub łodziach będących w ruchu. **NIE WOLNO** używać urządzenia na zewnątrz budynków. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.

15 ZAWSZE przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane. Podczas korzystania z dwóch mniejszych garnków upewnij się, że są one prawidłowo osadzone w podstawie urządzenia oraz że ich krawędzie nie nachodzą na siebie.

16 Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie kuchennym. Należy upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.

17 **NIE** umieszczaj urządzenia na płycie grzewczej.

18 Aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń parą, urządzenie należy umieścić z dala od ścian i szafek podczas używania.

19 Podczas użytkowania należy pozostawić wystarczająco dużo wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

20 **ZAWSZE** przestrzegać maksymalnych i minimalnych ilości płynów określonych w instrukcjach i przepisach.

21 **NIE WOLNO** używać ustawienia Slow Cook (Wolne gotowanie) bez jedzenia i płynów w wyjmowanym garnku do gotowania.

22 Podczas korzystania z ustawienia Slow Cook (Wolne gotowanie), **ZAWSZE** trzymać pokrywę zamkniętą.

23 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu.

24 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.

25 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia bez włożonego garnka do gotowania.

26 Należy gotować tylko w dostarczonym garnku lub w pojemniku zalecanym przez SharkNinja, umieszczonym w dostarczonym garnku.

27 **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. **NIE WOLNO** umieszczać akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchence ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu zewnętrznym. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.

28 Przed umieszczeniem wyjmowanego garnka do gotowania w podstawie urządzenia, upewnij się, że zarówno on, jak i podstawa urządzenia są czyste i suche. W razie potrzeby wytrzyj je miękką ściereczką.

29 Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepełniać garnka do gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.

30 **NIE WOLNO** podgrzewać pustych garnków do gotowania dłużej niż 10 minut. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni gotowania.

31 Napięcie w gniazdkach elektrycznych może się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.

32 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.

33 **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po gotowaniu, ponieważ podczas tego procesu stają się one bardzo gorące. Aby zapobiec poparzeniom lub urazom, należy **ZAWSZE** zachować ostrożność przy obsłudze produktu. Należy używać narzędzi z długą rączką oraz ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych. Unikaj kontaktu z gorącą parą i powietrzem podczas wyjmowania wewnętrznych garnków do gotowania oraz szklanych pokryw z jednostki bazowej. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić je na powierzchni termoodpornej. **NIE** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.

34 Należy zachować ostrożność podczas obsmażania mięs i smażenia. Ręce i twarz należy trzymać z dala od wyjmowanego garnka do gotowania, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ gorący olej może pryskać.

35 **OSTRZEŻENIE**: Garnki do gotowania i pokrywy bardzo się nagrzewają podczas korzystania z funkcji Slow Cook (Wolne gotowanie). Zachowaj ostrożność przy dotykaniu gorących powierzchni oraz podczas wyjmowania potraw, aby uniknąć oparzeń.

36 **OSTRZEŻENIE**: Funkcja Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté) osiąga bardzo wysokie temperatury. W przypadku braku nadzoru potrawy mogą ulec przypaleniu. Zachowaj ostrożność przy dotykaniu gorących powierzchni oraz podczas wyjmowania potraw, aby uniknąć oparzeń. **NIE** pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas korzystania z funkcji Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté).

37 Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny. Niewłaściwe użycie, w tym przesuwanie urządzenia, może skutkować obrażeniami ciała i poparzeniami.

38 **ZAWSZE** otwieraj pokrywy za pomocą bocznych uchwytów. **NIE** otwieraj od przodu. **NIE** otwieraj gwałtownie i zachowaj ostrożność wobec wydobywającej się pary z przodu.

39 Podczas pracy urządzenia gorąca para może być uwalniana do powietrza przez otwory parowe w górnej części pokryw, a także przez otwory wentylacyjne z tyłu pokryw. Ustaw urządzenie tak, aby para nie była skierowana w stronę gniazdek elektrycznych, szafek ani innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary. Para może wydobywać się zarówno z tylnej części pokrywy, jak i spomiędzy dwóch pokryw podczas korzystania z funkcji MegaZone (MegaZone).

40 Wyjmowany garnek do gotowania może być bardzo ciężki, gdy jest pełen składników. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia garnka z podstawy urządzenia.

41 **OSTRZEŻENIE**: Rozgrzane naczynia mogą uszkodzić blaty lub stoły. Podczas wyjmowania gorących naczyń z multicookera, **NIE** umieszczaj ich bezpośrednio na niechronionej powierzchni. **ZAWSZE** odkładaj gorące naczynia na podkładkę lub ruszt.

42 Unikaj nagłych zmian temperatury, takich jak dodawanie schłodzonych produktów do rozgrzanych naczyń.

43 Na czas nieużywania i przed czyszczeniem urządzenia należy **WYŁĄCZYĆ** wszelkie elementy sterujące, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

44 **NIE WOLNO** czyścić metalowym zmywakiem do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.

45 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia można znaleźć w części Czyszczenie i Konserwacja.

46 **NIE** gotuj z założonymi pokrywami do przechowywania na garnkach do gotowania.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety i taśmę z urządzenia.

2 Uważnie przeczytaj tę instrukcję obsługi. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa.

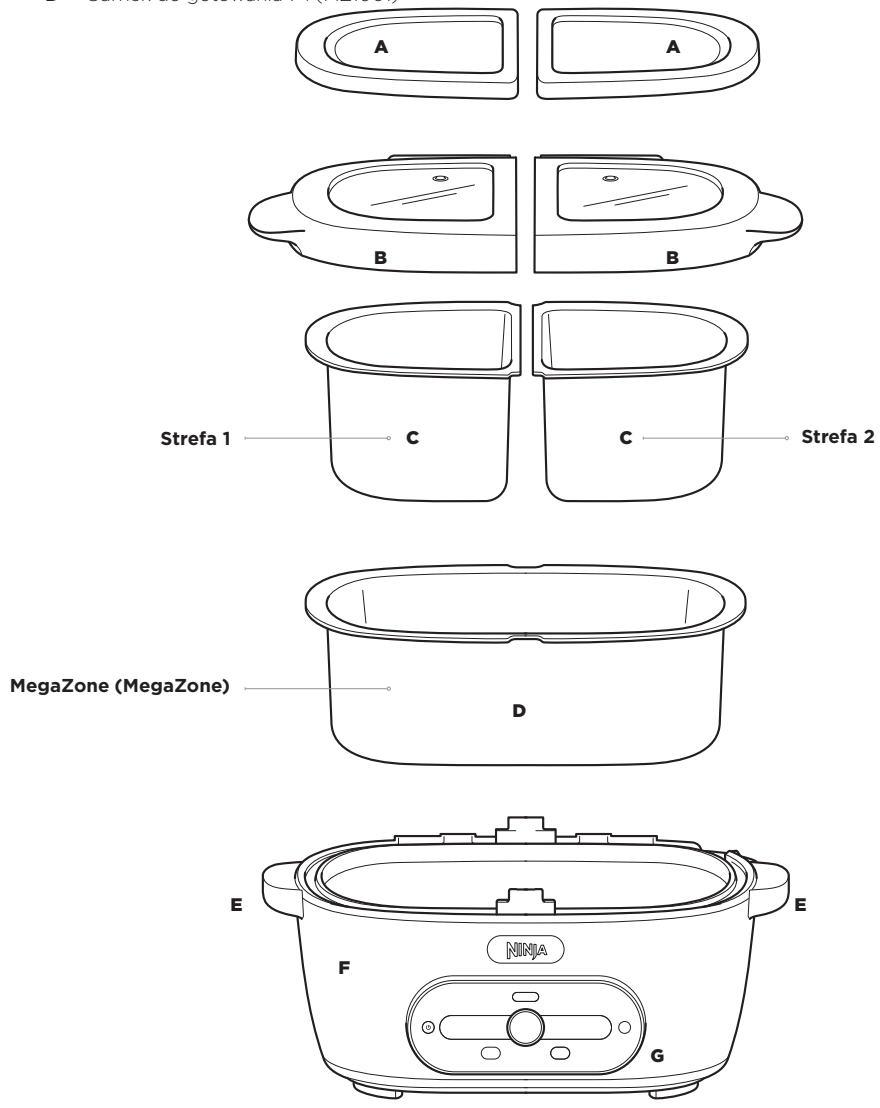
3 Umyj jednostkę główną, wewnętrzne garnki do gotowania oraz szklane pokrywy z zawiasami wilgotną ściereczką nasączoną płynem do mycia naczyń, następnie przetrzyj czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz. **NIGDY** nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie.

4 W dobrze wentylowanym miejscu uruchom urządzenie na 10 minut bez umieszczania w nim żywności. Pozwoli to usunąć wszelkie zapachy oraz pozostałości po opakowaniu.

5 Zwróć uwagę na ustawienie urządzenia na blacie. Jeśli urządzenie jest używane pod szafką, pokrywy będą mogły się otworzyć, gdy odległość między blatem a szafką wynosi 45,72 cm. Jeśli odległość jest mniejsza, wysuń urządzenie poza linię szafek, aby umożliwić pełne otwarcie pokryw.

CZĘŚCI

A Pokrywka do przechowywania 3,1 l (x2)
B Zdejmowana pokrywka dzielona
C Garnek do gotowania 3,1 l (x2)
D Garnek do gotowania 7 l (MZ1001)
E Uchwyty jednostki głównej
F Jednostka główna
G Panel sterowania



Kolor urządzenia, panel sterowania oraz akcesoria mogą się różnić w zależności od modelu.

UWAGA: Garnki, pokrywki (do garnków 3,1 l i 7 l) oraz uchwyty do gotowania na parze można kupić na stronie **ninjakitchen.eu**

UWAGA: NIE NALEŻY umieszczać garnka 3,1 l wewnątrz garnka 7 l podczas gotowania. Mniejsze garnki wkładaj do większego **WYŁĄCZNIE** na czas przechowywania.

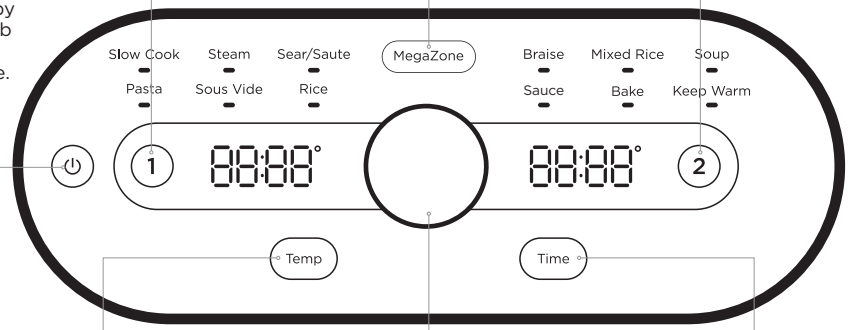
PANEL STEROWANIA

Przycisk Strefa 1
Używaj z garnkiem 3,1 l. Naciśnij, aby aktywować Strefę 1.

Przycisk MegaZone (MegaZone)
Używaj z naczyniem 7 l do przygotowywania większych porcji.

Przycisk Strefa 2
Używaj z garnkiem 3,1 l. Naciśnij, aby aktywować Strefę 2.

Przycisk Zasilania
Naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.



Przycisk Temp (Temperatura)
Naciśnij, aby dostosować temperaturę (temperatury nie można regulować dla każdej funkcji).

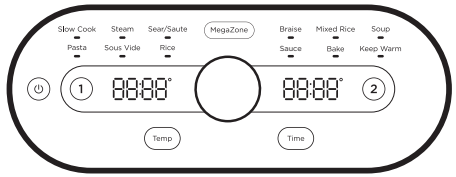
Pokrętło Smart Dial
Służy do regulacji funkcji, czasu i temperatury. Naciśnij, aby rozpocząć lub zatrzymać gotowanie.

Przycisk Time (Czas)
Naciśnij, aby dostosować czas (czasu nie można regulować dla każdej funkcji).

UWAGA: Panel sterowania oraz dostępne funkcje różnią się w zależności od modelu. W modelu MZ1000 przyciski ze strzałkami w górę / w dół zastępują pokrętło Smart Dial do wybierania funkcji oraz regulacji czasu i temperatury. Oprócz tego urządzenie ma osobny przycisk start/stop. W modelu MZ1000 w miejscu przycisku MegaZone (MegaZone) znajduje się przycisk Sync (Synchronizacja) umożliwiający ustawienie tej samej funkcji dla obu stref.

UWAGA: Wszystkie funkcje mogą być używane w Strefie 1 i/lub Strefie 2.

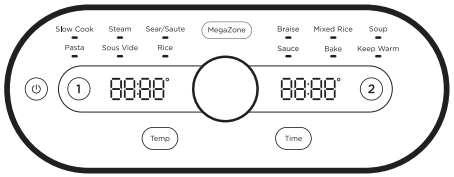
Obsługa wyświetlacza



Jeśli gotujesz w Strefie 1, ustawienia TIME (CZAS)/TEMP (TEMPERATURA) pojawią się na lewym wyświetlaczu. Jeśli gotujesz w Strefie 2, ustawienia TIME (CZAS)/TEMP (TEMPERATURA) pojawią się na prawym wyświetlaczu. Jeśli korzystasz z funkcji MegaZone (MegaZone), temperatura będzie wyświetlana po lewej stronie, a czas po prawej.

UWAGA: Po włączeniu urządzenia przyciski STREFA 1, STREFA 2 oraz MegaZone (MegaZone) podświetlają się i migają, gdy oba garnki 3,1 l lub garnek 7 l są na swoim miejscu w urządzeniu. Przed wyborem funkcji gotowania należy wybrać strefę, naciskając odpowiedni przycisk. Jeśli włożony jest tylko jeden garnek 3,1 l, urządzenie automatycznie wybierze odpowiednią strefę.

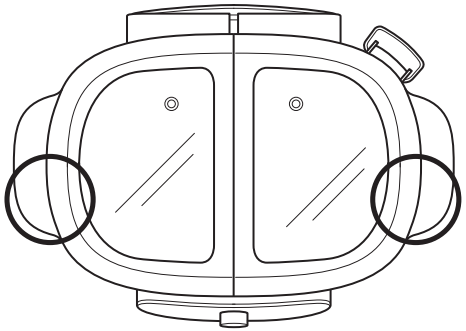
Jak anulować gotowanie



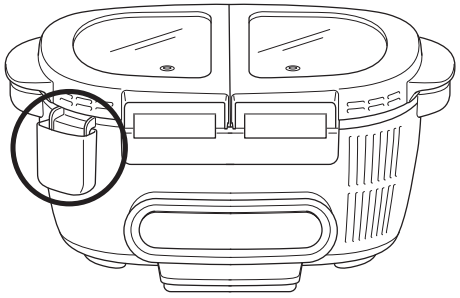
Aby anulować gotowanie, naciśnij przycisk strefy, którą chcesz anulować, a następnie naciśnij pokrętło Smart Dial (MZ1001/MZ1002) lub przycisk ⏻ (MZ1000).

UWAGA: Po anulowaniu gotowania poprzez przyciśnięcie pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku ⏻ (MZ1000) wyświetlacz pokaże komunikat „END” (KONIEC), który zamiga 5 razy. Jeśli nie chcesz anulować procesu, naciśnij ponownie pokrętło lub przycisk ⏻, zanim komunikat „END” (KONIEC) przestanie migać – gotowanie zostanie wznowione.

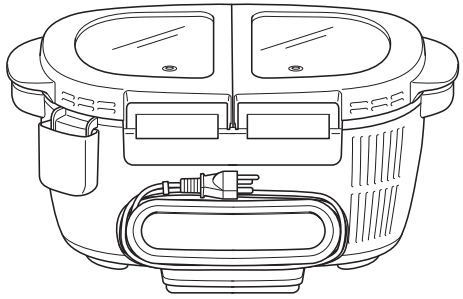
POZNAJ URZĄDZENIE NINJA® MULTIPOT



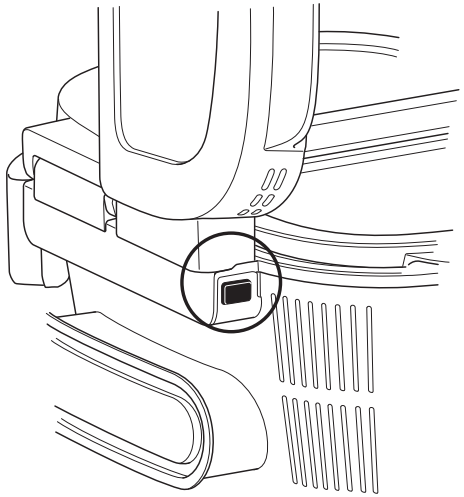
Używaj bocznych uchwytów do otwierania pokryw. Chwyć uchwyty bliżej przodu, aby ułatwić otwieranie.

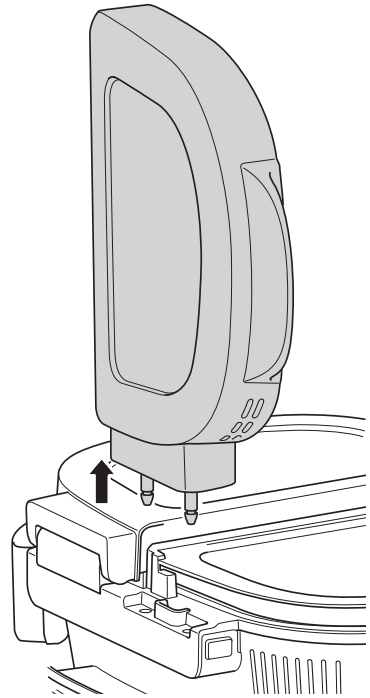


Nadmiar skroplin gromadzi się w pojemniku na kondensat. Aby go opróżnić, wystarczy wysunąć pojemnik na zewnątrz i wylać skropliny. Pojemnik na kondensat należy opróżniać po każdym użyciu, jednak w niektórych przypadkach może być konieczne opróżnienie go w trakcie gotowania.

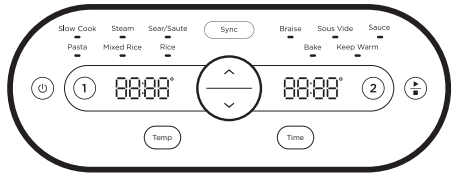


Owiń przewód wokół uchwytu na przewód, aby utrzymać porządek. Wsuń wtyczkę pod ostatni zwój, aby ją zabezpieczyć i zapobiec rozwinięciu.

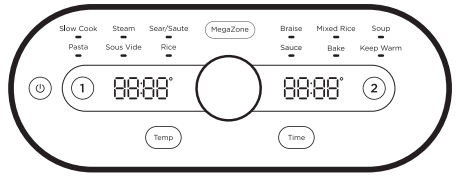




Aby zdjąć pokrywki do czyszczenia, należy je umieścić w pozycji pionowej. Aby zdjąć pokrywę, naciśnij przycisk zwalniający po jednej ze stron zawiasu, a następnie pociągnij ją do góry.



MZ1000



MZ1001/2

UWAGA: Panel sterowania oraz dostępne funkcje różnią się w zależności od modelu.

FUNKCJE GOTOWANIA

UWAGA: uchwyty pokryw mogą nagrzewać się podczas gotowania. Używaj rękawic kuchennych podczas ich dotykania.

SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE): gotuje jedzenie w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ): do używania urządzenia jako płyty grzewczej do obsmażania mięsa, podsmażania warzyw, duszenia sosów i nie tylko.

BAKE (WYPIEKI): używaj urządzenia do pieczenia słodkich wypieków oraz wytrawnych zapiekanek.

STEAM (GOTOWANIE NA PARZE): do gotowania delikatnych potraw w wysokiej temperaturze.

SOUS VIDE (SOUS VIDE): z francuskiego „w próżni" – funkcja ta umożliwia powolne gotowanie żywności zamkniętej w plastikowym worku w precyzyjnie kontrolowanej kąpieli wodnej.

RICE (RYŻ): do gotowania różnych rodzajów ryżu.

PASTA (MAKARON): do gotowania suchego makaronu bez konieczności odcedzania wody.

MIXED RICE (RYŻ MIESZANY): do gotowania ryżu, warzyw i białek w jednym naczyniu.

SOUP (ZUPA): ciągłe gotowanie na średnim poziomie pozwalające uzyskać idealny rezultat.

SAUCE (SOS) (MZ1001, MZ1002): wstępne ustawienie temperatury do przyrządzania słodkich i słonych sosów.

BRAISE (DUSZENIE): gotowanie mięsa do miękkości z zachowaniem pełni smaku.

KEEP WARM (PODGRZEWANIE): do odgrzewania lub podgrzewania gotowych potraw przez dłuższy czas.

UWAGA: jeśli urządzenie pozostanie bezczynne przez 10 minut, wyłączy się automatycznie.

PRZYCISKI STEROWANIA

⏻ **(MOC):** przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

Przyciski stref: naciśnij przycisk 1, 2 lub MegaZone (MegaZone) przed ustawieniem programu gotowania, aby wskazać, które strefy i garnki do gotowania będą używane.

Przycisk Sync (Synchronizacja) (MZ1000): używaj z dwoma garnkami 3,1 l, aby gotować potrawy z tymi samymi ustawieniami. Może być również używany z garnkiem 7 l* do przygotowywania większych porcji.

Przycisk MegaZone (MegaZone) (MZ1001, MZ1002): używaj z naczyniem 7 l do przygotowywania większych porcji.

Przyciski TEMP (TEMPERATURA): użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku ⨁ (MZ1000), aby ustawić temperaturę gotowania.

Przyciski TIME (CZAS): Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku ⨁ (MZ1000), aby ustawić czas gotowania.

Przycisk/pokrętło ROZPOCZĘCIE/ ZATRZYMANIE: naciśnij pokrętło (MZ1001, MZ1002) lub przycisk ⏯ (MZ1000), aby rozpocząć gotowanie. Naciśnij pokrętło lub przycisk ⏯ podczas cyklu gotowania, aby zatrzymać wszystkie funkcje.

Wybór funkcji: Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku ⨁ (MZ1000), aby wybrać funkcję gotowania.

UWAGA (MZ1001, MZ1002): podczas ustawiania funkcji, temperatury i czasu nie ma potrzeby naciskania pokrętła po każdym wyborze. Po ustawieniu wszystkich parametrów naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie.

*Garnek 7 l dostępny w osobnej sprzedaży na stronie **ninjakitchen.eu**.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA NINJA® MULTIPOT

FUNKCJE GOTOWANIA

UWAGA DOTYCZĄCA TRYBU SYNC (MZ1000): Wybór trybu Sync w modelu MZ1000 z zainstalowanymi dwoma garnkami 3,1 l spowoduje uruchomienie w tej samej funkcji gotowania dla obu stref. Aby korzystać z funkcji MegaZone (MegaZone) w modelu MZ1000, należy używać garnka do gotowania 7,1 l, sprzedawanego oddzielnie i dostępnego do zakupu na stronie ninjakitchen.eu. W modelu MZ1000 funkcja synchronizacji działa tak samo, jak funkcja MegaZone (MegaZone).

Slow Cook (Wolne gotowanie)

1. Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).
2. Umieść składniki w garnku.
3. Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać funkcję SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE).
4. Temperatura gotowania zostanie domyślnie ustawiona na LO (NISKA). Naciśnij przycisk TEMP (TEMPERATURA) i użyj pokrętła lub przycisku, aby wybrać odpowiedni poziom temperatury HI (WYSOKA) lub LO (NISKA).
5. Naciśnij przycisk TIME (CZAS) i użyj pokrętła lub przycisku, aby ustawić czas gotowania w krokach co 15 minut, w zakresie od 2 do 12 godzin.

UWAGA: Czas dla niskiej temperatury LO funkcji SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE) może być ustawiony w zakresie od 6 do 12 godzin. Czas dla wysokiej temperatury HI funkcji SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE) może być ustawiony w zakresie od 2 do 12 godzin.

6. Naciśnij pokrętło lub przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.
7. Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie zapiszczy, automatycznie przełączy się na tryb KEEP WARM (PODGRZEWANIE) i zacznie odliczanie.

WSKAZÓWKA: Jeśli podczas gotowania ilość płynu zmniejsza się bardziej niż oczekiwano, dodaj wodę lub inny płyn, aby utrzymać pożądaną konsystencję.

Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté)

1. Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).
2. Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać funkcję SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ).
3. Temperatura gotowania zostanie domyślnie ustawiona na HI (WYSOKA). Naciśnij przycisk TEMP (TEMPERATURA) i użyj pokrętła lub przycisku, aby wybrać odpowiedni poziom temperatury HI (WYSOKA), MED (ŚREDNIA) lub LO (NISKA).

UWAGA: Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté) LO (NISKA) = 135°C, MED (ŚREDNIA) = 155°C, HI (WYSOKA) = 205°C.

UWAGA: Nie ma możliwości regulowania czasu podczas korzystania z funkcji SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ).

4. Naciśnij pokrętło lub przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Przed dodaniem składników pozwól garnkowi się nagrzać. Nagrzewanie wstępne zajmie około 8 minut. Podczas gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „On" (Włączony).
5. Po zakończeniu gotowania naciśnij pokrętło lub przycisk, aby wyłączyć funkcję SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ). Jeśli korzystasz z więcej niż jednej strefy, naciśnij przycisk aktywnej strefy, a następnie naciśnij pokrętło lub przycisk „Rozpoczęcie/Zatrzymanie", aby zakończyć funkcję.

UWAGA: Funkcja może być używana z pokrywą lub bez pokrywy.

Sauce (Sos) (tylko MZ1001, MZ1002)

1. Umieść składniki w garnku.
2. Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).
3. Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002), aby wybrać funkcję SAUCE (SOS). Na wyświetlaczu pojawi się napis „SAUCE" (SOS).

UWAGA: Nie ma możliwości regulacji czasu i temperatury podczas korzystania z funkcji SAUCE (SOS). Temperatura jest ustawiona na 99°C.

UWAGA: Zaleca się nagrzanie urządzenia przez 5 minut przed dodaniem składników.

4. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „On" (Włączony).
5. Po zakończeniu gotowania naciśnij pokrętło albo przycisk, aby wyłączyć funkcję SAUCE (SOS). Jeśli korzystasz z więcej niż jednej strefy, naciśnij przycisk aktywnej strefy, a następnie naciśnij pokrętło lub przycisk, aby zakończyć funkcję.

UWAGA: Funkcja może być używana z pokrywą na garnku lub bez pokrywy.

Bake (Wypieki)

1. Umieść składniki w garnku.
2. Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).
3. Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać opcję BAKE (WYPIEKI).
4. Temperatura zostanie domyślnie ustawiona na 180°C. Naciśnij przycisk TEMP (TEMPERATURA) i użyj pokrętła lub przycisku, aby ustawić temperaturę w zakresie od 120°C do 200°C.
5. Naciśnij przycisk TIME (CZAS) i użyj pokrętła lub przycisku, aby ustawić czas gotowania w krokach co 1 minutę do 1 godziny lub co 5 minut do 6 godzin.
6. Naciśnij pokrętło lub przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.
7. Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie zapiszczy, automatycznie przełączy się na tryb KEEP WARM (PODGRZEWANIE) i zacznie odliczanie.

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, podczas pieczenia ciast bezpośrednio w garnku, ustaw temperaturę o 40°C mniejszą niż wskazana w instrukcjach na opakowaniu.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA NINJA® MULTIPOT – CIĄG DALSZY

Sous Vide (Sous Vide)

1 Dodaj 2,9–3,8 l wody o temperaturze pokojowej do dużego garnka lub 1,4–1,9 l wody w temperaturze pokojowej do mniejszych garnków.

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze wyniki, nie używaj urządzenia przed gotowaniem i nie używaj ciepłej wody.

2 Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).

3 Zamknij pokrywę i użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać funkcję SOUS VIDE (SOUS VIDE).

4 Temperatura zostanie domyślnie ustawiona na 55°C. Naciśnij przycisk TEMP (TEMPERATURA) i użyj pokrętła lub przycisku, aby ustawić temperaturę w zakresie od 50°C do 90°C co 5 stopni.

5 Czas gotowania zostanie domyślnie ustawiony na 3 godziny. Naciśnij przycisk TIME (CZAS) i użyj pokrętła lub przycisku, aby ustawić czas w krokach co 15 minut do 12 godzin lub co 1 godzinę w zakresie od 12 do 24 godzin.

6 Umieść składniki w szczelnie zamkniętym plastikowym worku i włóż do naczynia. Naciśnij pokrętło lub przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.

7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat END (KONIEC) przez 20 sekund. Po 20 sekundach urządzenie powróci do trybu czuwania. Jeśli potrawa wymaga dalszego gotowania, powtórz proces od kroku 3.

UWAGA: Sous vide jest zazwyczaj pierwszym etapem przygotowania potraw. Produkty powinny zostać wykończone metodą suchego ciepła, taką jak grillowanie, smażenie, pieczenie, lub smażeniem beztłuszczowym.

Rice (Ryż)

1 Skorzystaj z tabeli gotowania ryżu i makaronu w Skróconej instrukcji obsługi, aby dodać odpowiednią ilość ryżu oraz odpowiadającą jej ilość płynu do garnka.

2 Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).

3 Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać funkcję RICE (RYŻ). Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „rICE" (Ryż).

UWAGA: Nie ma możliwości regulacji czasu i temperatury podczas korzystania z funkcji RICE (RYŻ).

4 Naciśnij pokrętło lub przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „On" (Włączony).

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze wyniki, pozostaw pokrywę zamkniętą na garnku podczas gotowania.

5 Po zakończeniu gotowania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na tryb KEEP WARM (PODGRZEWANIE) i zacznie odliczanie.

UWAGA: Urządzenie wyłączy się automatycznie po 12 godzinach pracy w trybie KEEP WARM (PODGRZEWANIE).

Mixed Rice (Ryż mieszany)

1 Skorzystaj z tabeli gotowania ryżu mieszanego w Skróconej instrukcji obsługi, aby dodać odpowiednią ilość ryżu oraz odpowiadającą jej ilość płynu do garnka.

2 Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).

3 Użyj pokrętła (MZ1001) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać opcję MIXED RICE (RYŻ MIESZANY). Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „M-rICE" (Ryż mieszany).

UWAGA: Nie ma możliwości regulacji czasu i temperatury podczas korzystania z funkcji MIXED RICE (RYŻ MIESZANY).

4 Naciśnij pokrętło lub przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „On" (Włączony).

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze wyniki, pozostaw pokrywę zamkniętą na garnku podczas gotowania.

5 Po zakończeniu gotowania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na tryb KEEP WARM (PODGRZEWANIE) i zacznie odliczanie.

UWAGA: Urządzenie wyłączy się automatycznie po 12 godzinach pracy w trybie KEEP WARM (PODGRZEWANIE).

Pasta (Makaron)

1 Skorzystaj z tabeli gotowania ryżu i makaronu w Skróconej instrukcji obsługi, aby dodać odpowiednią ilość makaronu oraz odpowiadającą jej ilość płynu do garnka.

2 Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).

3 Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać opcję PASTA (MAKARON). Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PAStA" (Makaron).

UWAGA: Nie ma możliwości regulacji czasu i temperatury podczas korzystania z funkcji PASTA (MAKARON).

4 Naciśnij pokrętło lub przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „On" (Włączony).

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze wyniki, pozostaw pokrywę zamkniętą na garnku podczas gotowania.

5 Po zakończeniu gotowania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na tryb KEEP WARM (PODGRZEWANIE) i zacznie odliczanie.

UWAGA: Urządzenie wyłączy się automatycznie po 12 godzinach pracy w trybie KEEP WARM (PODGRZEWANIE).

UWAGA: W przypadku wykipienia otwórz pokrywę i wymieszaj makaron, a następnie ponownie ją zamknij.

Soup (Zupa)

1 Skorzystaj z tabeli ze wskazówkami dotyczącymi gotowania zupy w skróconej instrukcji obsługi, aby dodać właściwą ilość płynu.

2 Wybierz Strefę 1 lub 2, jeśli nie chcesz gotować w trybie MegaZone (MegaZone).

3 Użyj pokrętła (MZ1001) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać opcję SOUP (ZUPA). Na wyświetlaczu pokaże się napis „SOUP" (ZUPA).

UWAGA: Nie ma możliwości regulowania czasu podczas korzystania z funkcji SOUP (ZUPA).

4 Na wyświetlaczu będzie widoczne domyślne ustawienie temperatury MED. Naciśnij przycisk TEMP (TEMPERATURA) i użyj pokrętła albo przycisku, aby wyregulować ustawienie temperatury: Lo (Niska), 2, 3, Med (Średnia), 5, 6, Hi (Wysoka).

UWAGA: Ustawienia temperatury w trybie SOUP (ZUPA) nie odzwierciedlają ustawionych temperatur. Odpowiadają one mocy używanej do podgrzewania garnków – przy ustawieniu Low (Niska) zużywana jest najmniejsza ilość energii (Wolne gotowanie), natomiast przy ustawieniu High (Wysoka) zużywana jest największa ilość energii (Wrzenie).

5 Naciśnij pokrętło (MZ1001) lub przycisk (MZ1000), aby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu będzie widoczny komunikat „On" (Włączony), aż do zakończenia gotowania.

UWAGA: FUNKCJA SOUP (ZUPA) jest przeznaczona do użycia bez pokrywy na garnku.

6 Po zakończeniu gotowania naciśnij pokrętło albo przycisk, aby wyłączyć funkcję SOUP (ZUPA).

UWAGA: Funkcja SOUP (ZUPA) wyłączy się automatycznie po 12 godzinach.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA NINJA® MULTIPOT – CIĄG DALSZY

Steam (Gotowanie na parze) (wymaga zakupu rusztów do gotowania na parze, sprzedawanych oddzielnie na stronie **ninjakitchen.eu**)

UWAGA: Podczas gotowania na parze używaj co najmniej 250 ml płynu.

1. Umieść składniki w garnku.
2. Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).
3. Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać opcję STEAM (GOTOWANIE NA PARZE).
4. Czas gotowania zostanie domyślnie ustawiony na 00:10. Naciśnij przycisk TIME (CZAS) i użyj pokrętła lub przycisku, aby ustawić czas gotowania w krokach co 1 minutę.

UWAGA: Nie ma możliwości regulowania temperatury podczas korzystania z funkcji STEAM (GOTOWANIE NA PARZE).

5. Naciśnij pokrętło lub przycisk, aby rozpocząć gotowanie.
6. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PrE", a następnie „HEAt" (Nagrzewanie wstępne), co oznacza nagrzewanie wstępne urządzenia do domyślnej temperatury gotowania na parze. Na wyświetlaczu będzie migać pasek postępu, aż zakończy się nagrzewanie.
7. Kiedy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, zegar zacznie odliczanie.
8. Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat END (KONIEC) przez 20 sekund. Po 20 sekundach urządzenie powróci do trybu czuwania. Jeśli potrawa wymaga dalszego gotowania, powtórz proces od kroku 3.

Keep Warm (Podgrzewanie)

1. Umieść ugotowane jedzenie w garnku.
2. Wybierz Strefę 1 (garnek 3,1 l), Strefę 2 (garnek 3,1 l) lub funkcję MegaZone (MegaZone) (garnek 7 l).
3. Użyj pokrętła (MZ1001, MZ1002) lub przycisku (MZ1000), aby wybrać opcję KEEP WARM (PODGRZEWANIE). Na wyświetlaczu pojawi się napis „WArM" (Podgrzewanie).

UWAGA: Nie ma możliwości regulacji czasu i temperatury podczas korzystania z funkcji KEEP WARM (PODGRZEWANIE).

4. Naciśnij pokrętło lub przycisk, aby włączyć funkcję Keep Warm (Podgrzewanie). Urządzenie rozpocznie odliczanie czasu – wyświetlacz pokaże czas w formacie MM:SS do 1 godziny, a następnie zmieni format na HH:MM od 1 do 12 godzin.

UWAGA: Funkcja wyłączy się automatycznie po 12 godzinach.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie: Zmywarka i mycie ręczne

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

1. Odłącz urządzenie od gniazdka przed czyszczeniem.
2. Jednostkę główną i panel sterowania należy czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki.
3. Pojemnik na kondensat należy wyjąć i opróżnić po każdym użyciu.
4. Zaleca się mycie ręczne w celu wydłużenia żywotności garnków do gotowania. Jeśli resztki jedzenia są przyklejone do garnka do gotowania, napełnij garnek ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń i pozostaw do namoczenia przed czyszczeniem. **NIE** używaj zmywaka do szorowania. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do mycia naczyń z nylonową wkładką lub szczotką.
5. Jeśli na pokrywach pozostają resztki jedzenia, użyj delikatnego środka czyszczącego. W przypadku mycia ręcznego użyj ściereczki, aby dotrzeć do przestrzeni między szkłem a zewnętrzną częścią pokrywy.
6. Wysusz na powietrzu wszystkie części po każdym użyciu.

UWAGA:

- **NIE WOLNO** umieszczać jednostki głównej w zmywarce ani zanurzać w wodzie lub innych płynach.
- Naturalne zużycie zewnętrznej powierzchni garnków do gotowania jest normalne, jednak ślady pozostałe po gotowaniu można usunąć poprzez mycie ręczne miękką gąbką.
- Resztki jedzenia i wilgoć mogą gromadzić się za uszczelką pokrywy. Po każdym użyciu unieś uszczelki i wytrzyj je wilgotną ściereczką lub szczotką, aby zapobiec gromadzeniu się osadu. Uszczelka pokrywy nie jest wymienna.
- Dokładnie oczyść zdejmowane pokrywy, usuwając osad, który może gromadzić się między pokrywą a szkłem.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Urządzenie się nie włącza.
- Upewnij się, że przewód zasilający jest dobrze wpięty do gniazdka elektrycznego.
- Spróbuj podłączyć urządzenie do innego gniazdka.

Na ekranie pojawia się komunikat „ADD POT" (DODAJ NACZYNIE).
- Garnek do gotowania nie jest prawidłowo umieszczony w jednostce głównej. Garnek do gotowania jest wymagany do wszystkich funkcji.

Na ekranie pojawia się komunikat „ADD WTR" (DODAJ WODĘ).
- Poziom wody jest zbyt niski. Dodaj więcej wody do garnka do gotowania, aby kontynuować.

Dlaczego czas odlicza się tak wolno?
- Być może ustawiono godziny zamiast minut. Podczas ustawiania czasu, wyświetlacz pokaże HH:MM (GG:MM), a czas będzie zwiększany/zmniejszany w minutowych przyrostach.

Urządzenie odlicza czas w górę, a nie w dół.
- Urządzenie znajduje się w trybie Keep Warm (Podgrzewanie)

„E1", „E2"
- Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z Obsługą klienta pod numerem 800 088 092.

Dlaczego urządzenie się wyłączyło?
- Jeśli urządzenie pozostaje bezczynne przez 10 minut bez rozpoczęcia gotowania, wyłączy się automatycznie.

Dlaczego na pokrywach utrzymują się zapachy?
- W zależności od rodzaju przygotowywanych potraw, pokrywa może zatrzymywać zapach z poprzednich dań, jeśli nie została dokładnie wyczyszczona. Zaleca się mycie pokryw po każdym użyciu.

Na wyświetlaczu po komunikacie „Pre Heat" (Nagrzewanie) pojawiają się migające paski. Co to oznacza?
- Oznacza to, że urządzenie jest w trakcie nagrzewania. Pasek wydłuża się, aż wypełni całą długość wyświetlacza. Wtedy urządzenie będzie w pełni nagrzane.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- Wewnętrzny garnek do gotowania jest odporny na temperatury do 220°C.
- Garnki o pojemności 3,1 l można przechowywać wewnątrz garnka 7 l. NIE NALEŻY umieszczać garnka 3,1 l wewnątrz garnka 7 l podczas gotowania. Skutkuje to obniżeniem jakości przygotowywanych potraw i może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Jeśli garnek był przechowywany w zamrażarce, **NIE** umieszczaj go bezpośrednio w urządzeniu ani w piekarniku. Naczynie i żywność należy całkowicie rozmrozić przed podgrzaniem.
- Użyj trybu KEEP WARM (PODGRZEWANIE), aby utrzymać jedzenie w ciepłej, bezpiecznej pod względem temperatury strefie po zakończeniu gotowania.
- Unikaj otwierania pokrywy podczas gotowania w niektórych trybach, takich jak SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE). Możliwe jest gotowanie z jedną pokrywą zamkniętą, a drugą otwartą, jeśli wymaga tego dana funkcja.
- W przypadku funkcji takich jak SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ), gdzie czas nie jest ustawiany, pomocne może być użycie zewnętrznego timera.
- Garnki do gotowania **NIE** są przystosowane do użycia na kuchence.
- Czas nagrzewania wstępnego zależy od ilości i temperatury składników.
- **ZAWSZE** używaj rękawic kuchennych podczas zdejmowania garnków do gotowania z urządzenia oraz otwierania szklanych pokryw.
- **NIE WOLNO** używać metalowych przyborów, ponieważ zarysują one powłokę nieprzywierającą garnka.
- Garnki do gotowania mogą być używane do przechowywania żywności. Pokrywy do przechowywania są dołączone, dodatkowe pokrywy można zakupić osobno. Garnki do gotowania i pokrywki do przechowywania mogą być przechowywane w lodówce lub zamrażarce.
- Funkcja BAKE (WYPIEKI) najlepiej sprawdza się do przygotowywania puddingów i pieczywa.
- Podczas normalnej pracy para może się skraplać i kapać na blat lub powierzchnię pod urządzeniem. Po użyciu należy wytrzeć wszelką wilgoć.
- Pokrywy mają otwory wentylacyjne, które uwalniają gorącą parę podczas gotowania. Zwracaj uwagę na to, gdzie wydobywa się para, i umieść urządzenie tak, aby para nie była kierowana w stronę szafek, ścian lub osób przebywających w pobliżu.

GWARANCJA PRODUCENTA

Gwarancja Ninja

Gdy konsument kupuje produkt w Polsce, przysługują mu prawa związane z jakością produktu („Twoje prawa"). Użytkownik może dochodzić swoich praw wobec sprzedawcy, w tym firmy Ninja, jeśli kupił urządzenie kuchenne Ninja w witrynie ninjakitchen.eu. Jednak w Ninja jesteśmy tak pewni jakości naszych produktów, że dajemy właścicielowi dodatkową, bezpłatną gwarancję producenta na części i robociznę do 2 lat.

Gwarancja na produkt jest ważnym czynnikiem zakupu, ponieważ odzwierciedla pewność producenta co do samego produktu i jakości jego wykonania.

Gwarancja producenta nie ma wpływu na prawa użytkownika.

Jak długo obowiązuje gwarancja na nowe urządzenia Ninja?

Nasza gwarancja producenta obowiązuje standardowo przez rok od daty zakupu lub przez dwa lata, jeśli zarejestrujesz u nas swój zakup w ciągu 28 dni.

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Jeśli urządzenie kuchenne Ninja zostało zakupione bezpośrednio na stronie ninjakitchen.eu, gwarancja jest rejestrowana automatycznie. Jeśli produkt został zakupiony w innym miejscu w Polsce, można zarejestrować gwarancję online w ciągu 28 dni od daty zakupu.

- Aby zarejestrować się online, odwiedź stronę **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** lub zeskanuj kod QR w instrukcji obsługi.
- Zanotuj datę zakupu urządzenia.

WAŻNE:

- **Zachowaj paragon,** jeśli urządzenie kuchenne Ninja zostało zakupione w innym miejscu niż w witrynie ninjakitchen.eu. Będzie on potrzebny do dochodzenia roszczeń z tytułu gwarancji.
- Bezpłatna gwarancja Ninja obowiązuje tylko w Polsce.

Jakie korzyści wynikają z rejestracji mojej bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji otrzymasz dodatkowy rok ochrony. Będziemy również mieć Twoje dane, jeśli kiedykolwiek będziemy musieli się z Tobą skontaktować. Jeśli dodatkowo wyrazisz zgodę na otrzymywanie od nas wiadomości, możesz również uzyskiwać wskazówki i porady dotyczące tego, jak najlepiej wykorzystać swoje urządzenie kuchenne Ninja oraz najnowsze informacje o nowych technologiach i premierach Ninja.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

- Zwykłego zużycia eksploatacyjnego.
- Przypadkowych uszkodzeń, usterek spowodowanych niedbałym użytkowaniem lub nienależytą uwagą, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, nieostrożną obsługą lub obchodzeniem się z urządzeniem kuchennym niezgodnie z instrukcją obsługi Ninja, którą dołączono do tego sprzętu.
- Uszkodzeń z powodu użycia urządzenia kuchennego Ninja do celów innych niż zwykłe potrzeby domowe.
- Uszkodzeń z powodu użycia części, które złożono lub zamontowano niezgodnie z instrukcjami obsługi.
- Uszkodzeń spowodowanych użyciem części i akcesoriów, które nie są oryginalnymi częściami Ninja
- Wadliwego montażu (z wyjątkiem przypadków, gdy montaż został wykonany przez Ninja).
- Napraw lub zmian przeprowadzanych przez strony inne niż Ninja lub jej przedstawiciele.

Jak skorzystać z bezpłatnej gwarancji Ninja?

Skontaktuj się z naszą infolinią działu obsługi klienta pod numerem 800 088 092. Informacje o godzinach pracy można znaleźć na naszej stronie internetowej w zakładce „Kontakt". Połączenie jest bezpłatne i przekierujemy Cię bezpośrednio do przedstawiciela Ninja. Wsparcie znajdziesz też online na stronie **https://ninjakitchen.eu/support**. Przedstawiciel Ninja przeprowadzi procedurę rozwiązywania problemów. Jeśli uznamy, że produkt uległ awarii, wyślemy Ci część zamienną lub etykietę zwrotną umożliwiającą bezpłatne odesłanie wadliwego produktu do nas. Po dostarczeniu nam wadliwego produktu wyślemy produkt zastępczy.

Należy pamiętać, że zwracany produkt musi być zapakowany w pudełko. Może to być dowolne pudełko; nie musi to być oryginalne opakowanie.

Gdzie kupię oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja opracowują ci sami inżynierowie, którzy stworzyli Twoje urządzenie kuchenne Ninja. Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie **www.ninjakitchen.eu**. Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

OBRIGADO por adquirir o Ninja MultiPot

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Leia o código QR com um dispositivo móvel

REGISTE ESTA INFORMAÇÃO

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

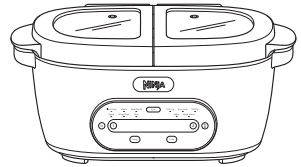
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Voltagem: 220-240 V, 50-60 Hz
Potência: 1500 Watts
O consumo de energia em espera é de 0,25 W
O aparelho entra no modo de espera automaticamente após 10 minutos de inatividade

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.

NINJA

MultiPot
SÉRIE MZ1000EU | Guia do Utilizador



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO INTERIOR • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR

	Aviso: Nunca coloque a unidade base ou o cabo de alimentação na máquina de lavar loiça ou dentro de água.
	Aviso: Risco de choque elétrico.
	Leia e consulte as instruções de funcionamento e utilização.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos pessoais, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Tenha cuidado para evitar o contacto com superfícies quentes. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para uso doméstico e no interior.
	Não cubra o aparelho com roupa ou outros materiais.

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

⚠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 outro fim que não o previsto.

1. Mantenha o aparelho e o cabo respetivo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão apertada se for usado perto de crianças.
2. Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
3. As crianças não devem brincar com o aparelho.
4. **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou ficarem enredadas nele e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
5. Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado nas extremidades de mesas ou da bancada ou tocar em superfícies quentes.
6. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.
7. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
8. Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido. Se a estrutura do aparelho cair num líquido, desligue imediatamente o cabo da tomada. **NÃO** coloque a mão no líquido.
9. **NUNCA** utilize uma tomada elétrica abaixo do balcão.
10. **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
11. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte o Apoio ao Cliente.
12. Se o aparelho emitir fumo negro, desligue imediatamente a ficha da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a panela ou a tampa de vidro.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO INTERIOR • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR

13 **NÃO** utilize o seu aparelho numa garagem ou por baixo de um armário de parede. Quando guardar o aparelho dentro de um módulo de armário, desligue-o sempre da tomada de corrente. Se não o fizer, pode criar um risco de incêndio, especialmente se o aparelho tocar nas paredes do módulo ou se a porta tocar no aparelho quando se fecha.

14 Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. **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.

15 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização. Ao utilizar as duas panelas mais pequenas, certifique-se de que estão totalmente encaixadas na base da unidade e de que os bordos não se sobrepõem uns aos outros.

16 Para utilizar apenas 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.

17 **NÃO** coloque o aparelho em cima do seu fogão.

18 Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque o aparelho afastado de paredes e armários durante a utilização.

19 Quando utilizar este aparelho, deixe um espaço adequado por cima e em todos os lados para a circulação do ar.

20 Respeite **SEMPRE** as quantidades máximas e mínimas de líquido indicadas nas instruções e nas receitas.

21 **NUNCA** utilize a definição SLOW COOK (COZEDURA LENTA) sem alimentos e líquidos na(s) panela(s) amovível(eis).

22 Quando utilizar a definição SLOW COOK (COZEDURA LENTA), mantenha **SEMPRE** a tampa fechada.

23 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.

24 **NÃO** utilize este aparelho para cozinhar arroz instantâneo.

25 **NÃO** utilize o aparelho sem a(s) panela(s) amovível(eis) colocada(s).

26 Cozinhe apenas na(s) panela(s) fornecida(s) ou num recipiente recomendado pela SharkNinja colocado na(s) panela(s) fornecida(s).

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, bico de gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

28 Antes de colocar a(s) panela(s) amovível(is) na base da panela elétrica, certifique-se de que a(s) panela(s) e a base da panela elétrica estão limpas e secas, limpando-as com um pano macio.

29 Evite o contacto dos alimentos com os elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado a(s) panela(s) de cozedura. Encher demasiado pode causar ferimentos, danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.

30 **NÃO** aqueça panelas vazias durante mais de 10 minutos. A superfície de cozedura ficará danificada.

31 As tensões da tomada elétrica podem variar, afetando o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar que a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.

32 **NÃO** toque em superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras ou ferimentos, utilize **SEMPRE** proteções contra calor ou luvas de forno com isolamento e utilize as pegas e os manípulos disponíveis.

33 **NÃO** toque nos acessórios durante ou imediatamente após a cozedura, uma vez que ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Para evitar queimaduras ou ferimentos, tenha **SEMPRE** cuidado ao manusear o produto. Utilize utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes. Evite o vapor e o ar quente quando retirar a panela de cozedura interior e a tampa de vidro da unidade base. Coloque-as **SEMPRE** numa superfície resistente ao calor depois de as remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.

34 É necessário ter cuidado ao tostar carnes e ao saltear. Mantenha as mãos e o rosto afastados da(s) panela(s) amovível(eis), especialmente quando adicionar novos ingredientes, pois o óleo quente pode salpicar.

35 **CUIDADO**: A(s) panela(s) e a(s) tampa(s) ficam muito quentes ao usar a configuração de SLOW COOK (COZEDURA LENTA). Tenha cuidado ao tocar em superfícies quentes e ao retirar os alimentos para evitar queimaduras.

36 **CUIDADO**: A configuração Sear/Sauté (Alourar/Saltear) atinge altas temperaturas. 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** deixe o aparelho sem supervisão enquanto utiliza Sear/Sauté (Alourar/Saltear).

37 Tenha extremo cuidado ao deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes. A utilização indevida, incluindo mover o aparelho, pode resultar em ferimentos pessoais, como queimaduras graves.

38 Abra **SEMPRE** a(s) tampa(s) com as pegas laterais. **NÃO** abra pela frente. **NÃO** abra rapidamente e tenha cuidado com qualquer vapor que possa sair pela frente.

39 Quando o aparelho estiver em funcionamento, poderá ser libertado vapor quente para o ar através dos orifícios de vapor na parte superior da(s) tampa(s), bem como através das aberturas de ventilação na parte de trás da(s) tampa(s). 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 vapor. Ao usar o MegaZone (MegaZone), pode sair vapor da parte de trás da(s) tampa(s), bem como entre a parte superior das duas tampas.

40 As panelas de cozedura amovíveis podem ser extremamente pesadas quando estão cheias de ingredientes. Deve ter cuidado ao levantar as panelas da base do fogão.

41 **CUIDADO**: A(s) panela(s) aquecida(s) podem danificar balcões ou mesas. Quando retirar a(s) panela(s) quente(s) do aparelho de cozinha multifunções, **NÃO** a(s) coloque diretamente sobre uma superfície desprotegida. Coloque **SEMPRE** a(s) panela(s) quente(s) numa base ou numa grelha.

42 Evite mudanças bruscas de temperatura, como adicionar alimentos refrigerados a uma panela aquecida.

43 Para desligar, coloque todos os controlos na posição **OFF** e desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.

44 **NÃO** limpe com esfregões de metal. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.

45 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para fazer a manutenção regular do aparelho.

46 **NÃO** cozinhe com a(s) tampa(s) de armazenamento colocada(s) na(s) panela(s).

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1 Retire e deite fora todo o material de embalagem, autocolantes e fita adesiva do aparelho.

2 Leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos ou danos materiais.

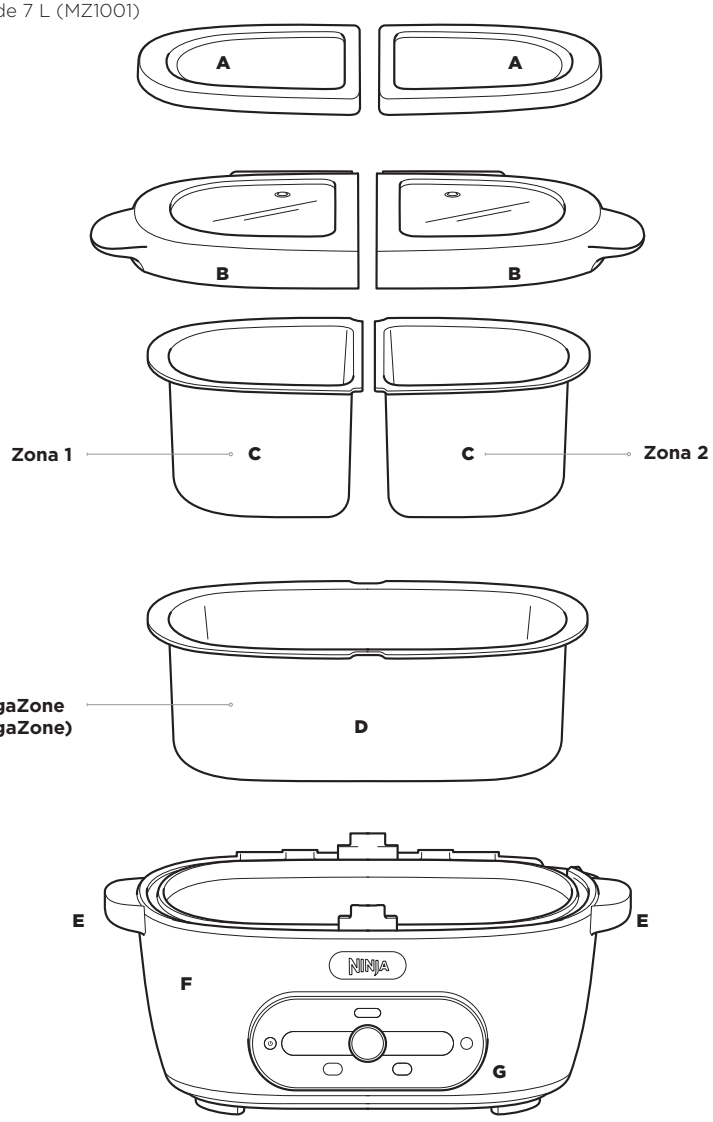
3 Lave a unidade principal, as panelas interiores e as tampas de vidro articuladas com um pano húmido e ensaboado; em seguida, enxague com um pano limpo e húmido e seque bem. **NUNCA** coloque a unidade principal dentro de água.

4 Numa zona bem ventilada, ligue o aparelho durante 10 minutos sem colocar alimentos no interior. Isto removerá os odores ou resíduos de embalagem.

5 Preste atenção à posição na sua bancada. Se o aparelho for utilizado debaixo de um armário, as tampas poderão abrir quando a distância entre a bancada e o armário for de 45,72 cm. Se o espaço livre for inferior a essa distância, puxe o aparelho para a frente dos armários para permitir que as tampas abram totalmente.

PEÇAS

A Tampa de armazenamento de 3,1 L (x2)
B Tampa bipartida amovível
C Panela de 3,1 L (x2)
D Panela de 7 L (MZ1001)
E Pegas da unidade principal
F Unidade principal
G Painel de controlo



A cor do aparelho, o painel de controlo e os acessórios podem variar consoante o modelo.

NOTA: Estão disponíveis para compra panelas, tampas de armazenamento (para panelas de 3,1 L e 7 L) e grelhas para cozinhar a vapor em **ninjakitchen.eu**

NOTA: NÃO cozinhe com as panelas de 3,1 L dentro da panela de 7 L.
Encaixe as panelas mais pequenas dentro das maiores **APENAS** para arrumação.

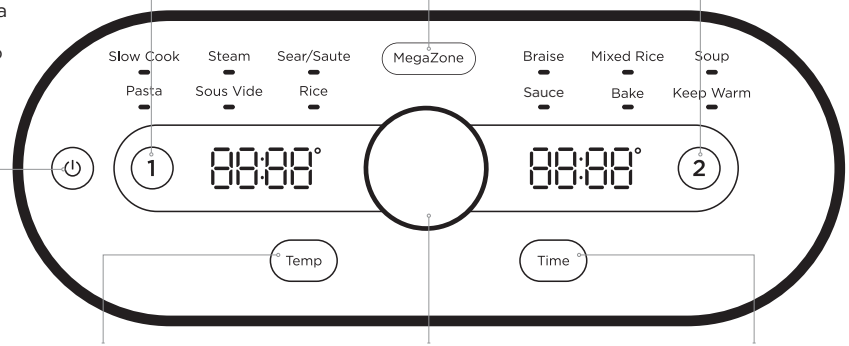
PAINEL DE CONTROLO

Botão de alimentação
Prima para ligar ou desligar o aparelho.

Botão da Zona 1
Utilizar com uma panela de 3,1 L. Pressione para ativar a Zona 1.

Botão MegaZone (MegaZone)
Use com a panela de 7 L para criar refeições de tamanho XL.

Botão da Zona 2
Use com a panela de 3,1 L. Pressione para ativar a Zona 2.



Botão Temp (Temperatura)
Prima para ajustar a Temperatura (temperatura não ajustável em todas as funções).

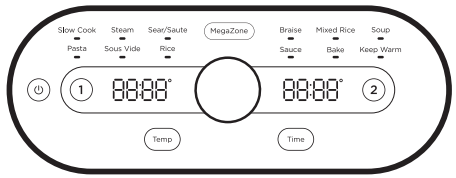
Seletor Inteligente
Ajuste funções, tempo e temperatura. Prima para iniciar e parar a cozedura.

Botão Time (Tempo)
Prima para ajustar a Temperatura (tempo não ajustável em todas as funções).

NOTA: O painel de controlo e as funções disponíveis variam consoante o modelo. O MZ1000 terá botões para cima/ para baixo em vez de um Seletor Inteligente para selecionar funções e ajustar o tempo/ a temperatura, bem como um botão de Iniciar/Parar separado. O MZ1000 também possui um botão Sync (Sincronizar) em vez do botão MegaZone (MegaZone), permitindo que ambas as zonas sejam configuradas com a mesma função.

NOTA: Todas as funções podem ser utilizadas na Zona 1 e/ou na Zona 2.

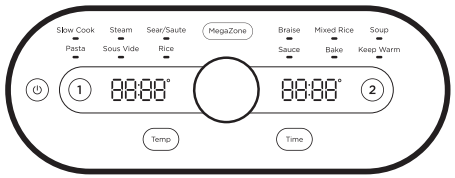
Compreender o visor



Se estiver a cozinhar na Zona 1, as definições de TIME (TEMPO)/TEMP (TEMPERATURA) aparecerão no visor do lado esquerdo. Se estiver a cozinhar na Zona 2, as definições de TIME (TEMPO)/TEMP (TEMPERATURA) aparecerão no visor do lado direito. Se estiver a cozinhar com o MegaZone (MegaZone), TEMP (TEMPERATURA) será apresentada no visor da esquerda e TIME (TEMPO) no visor da direita.

NOTA: Quando o aparelho é ligado, os botões Zona 1, Zona 2 e MegaZone (MegaZone) acendem e piscam quando estão instalados os dois recipientes de 3,1 L ou o recipiente de 7 L. Antes de selecionar uma função de cozedura, deve selecionar a zona que pretende utilizar, premindo o botão da zona pretendida. Se estiver instalado apenas um recipiente de 3,1 L, a unidade selecionará automaticamente essa zona para si.

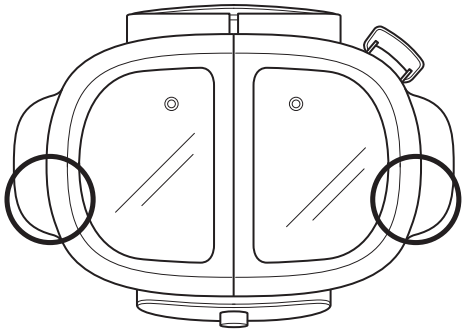
Como cancelar um cozinhado



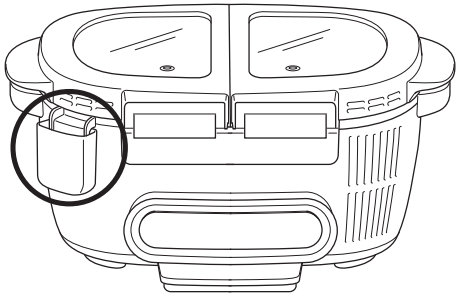
Para cancelar um programa de cozedura, prima o botão da zona que pretende cancelar e, em seguida, prima o Seletor Inteligente (MZ1001/ MZ1002) ou o botão ⏻ (MZ1000).

NOTA: O visor apresentará o texto "END" (FIM) intermitentemente 5 vezes assim que o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão ⏻ (MZ1000) for pressionado para cancelar um processo de cozedura. Caso não deseje cancelar, prima novamente o seletor ou o botão ⏻ para retomar a cozedura enquanto a indicação "END" (FIM) ainda estiver a piscar.

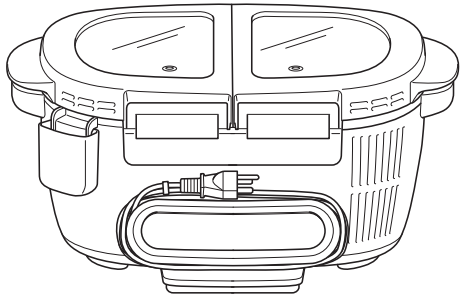
CONHECER O NINJA® MULTIPOT



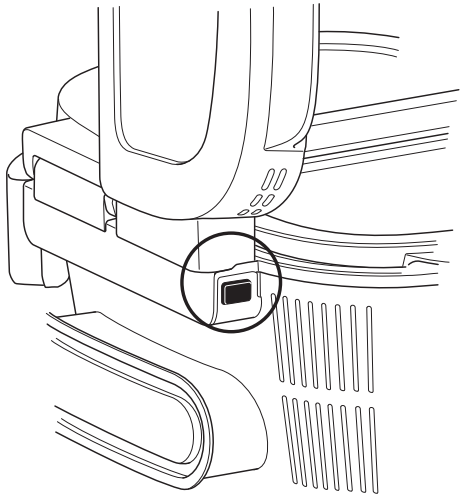
Use as pegas laterais para abrir as tampas. Segure as pegas voltadas para a frente para abrir facilmente.

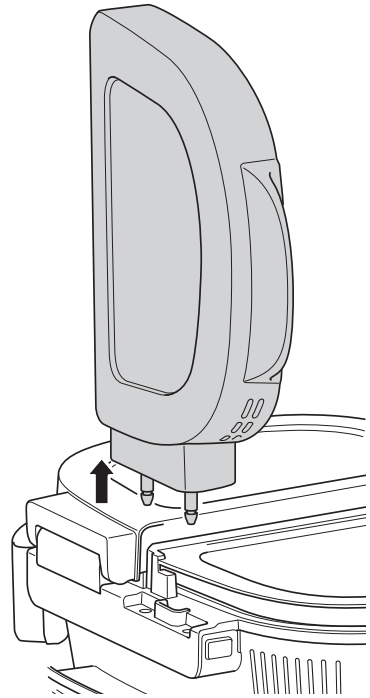


O excesso de condensação acumular-se-á no reservatório de condensação. Basta puxar o recipiente de recolha de condensação para fora para o retirar e esvaziar. O reservatório de condensação deve ser esvaziado após cada utilização; no entanto, poderá ser necessário esvaziá-lo a meio do processo de cozedura.

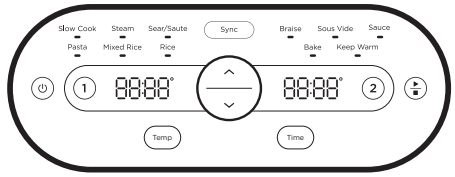


Enrole o cabo no enrolador para o manter organizado e arrumado. Prenda a ponta sob a volta anterior para a fixar e evitar que se desfaça.

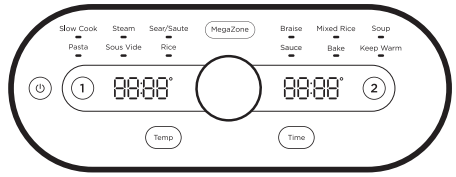




Para retirar as tampas de cozedura e facilitar a limpeza, estas devem estar na posição vertical. Em seguida, pressione o botão de libertação situado na lateral da dobradiça da tampa que pretende remover e puxe a tampa para cima.



MZ1000



MZ1001/2

NOTA: O painel de controlo e as funções disponíveis variam consoante o modelo.

FUNÇÕES DE COZEDURA

NOTA: As pegas da tampa podem ficar quentes durante a cozedura. Use luvas de forno ao manuseá-las.

SLOW COOK (COZEDURA LENTA): Cozinhe os alimentos a uma temperatura mais baixa durante um período de tempo mais longo.

SEAR/SAUTÉ (ALOURAR/SALTEAR): Utilize a unidade como um fogão para alourar carne, saltear legumes, fazer molhos e muito mais.

BAKE (COZER): Use o aparelho para fazer doces e caçarolas salgadas.

STEAM (VAPOR): Cozinhe suavemente alimentos delicados a temperatura elevada.

SOUS VIDE (SOUS VIDE): Esta função, cujo nome em francês significa "sob vácuo", cozinha lentamente os alimentos selados num saco de plástico em banho-maria com temperatura regulada com precisão.

RICE (ARROZ): Cozinhe uma variedade de tipos de arroz.

PASTA (MASSA): Cozinhe massa seca sem precisar de escorrer a água.

MIXED RICE (ARROZ MISTO): Cozinhe arroz, legumes e alimentos proteicos, tudo numa panela.

SOUP (SOPA): Fervura moderada e constante para uma sopa perfeita.

SAUCE (MOLHO) (MZ1001, MZ1002): Temperatura pré-definida para preparar molhos doces e salgados.

BRAISE (REFOGAR): Cozinhe carnes suculentas e macias, repletas de sabor.

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

NOTA: Se o aparelho ficar inativo durante 10 minutos sem que tenha sido iniciado qualquer processo de cozedura, o mesmo desligar-se-á.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

⏻ **(ALIMENTAÇÃO):** O botão de ligar/desligar desliga o aparelho e interrompe todos os modos de cozedura.

Botões de zona: Prima o(s) botão(ões) 1, 2 ou MegaZone (MegaZone) antes de definir a sua cozedura, para indicar quais as zonas e as panelas que estão a ser utilizadas.

Botão Sync (Sincronizaçao) (MZ1000): Utilize ambas as panelas de 3,1 L para cozinhar alimentos com as mesmas configurações de cozedura. Também pode ser usado com a panela de 7 L* para criar refeições de tamanho XL.

Botão MegaZone (MegaZone) (MZ1001, MZ1002): Utilize com a panela de 7 L para preparar refeições de tamanho XL.

Botões TEMP (TEMPERATURA): Use o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão ⨁ (MZ1000) para ajustar a temperatura de cozedura.

Botões TIME (TEMPO): Utilize o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão ⨁ (MZ1000) para ajustar o tempo de cozedura.

Botão/seletor INICIAR/PARAR: Prima o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão ⏯ (MZ1000) para iniciar a cozedura. Prima o seletor ou o botão ⏯ durante um ciclo de cozedura para interromper todas as funções.

Seleção de função: Utilize o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão ⨁ (MZ1000) para selecionar uma função de cozedura.

NOTA (MZ1001, MZ1002): Ao definir uma função, temperatura e tempo, não é necessário premir o seletor após cada seleção. Basta premir o seletor para iniciar a cozedura depois de terem sido selecionadas todas as definições.

*Panela de 7 L vendida separadamente em **ninjakitchen.eu**.

UTILIZAÇÃO DO NINJA® MULTIPOT

FUNÇÕES DE COZEDURA

NOTA SOBRE SYNC (SINCRONIZAR) (MZ1000): Se selecionar a opção Sync (Sincronizar) no MZ1000 com ambas as panelas de 3,1 L instaladas, ambas as zonas passarão a executar a mesma função de cozedura. Para utilizar a funcionalidade MegaZone (MegaZone) com o modelo MZ1000, é necessário utilizar a panela de 7,1 L, vendida separadamente e disponível para compra em ninjakitchen.eu. No MZ1000, a funcionalidade Sync (Sincronizar) funciona da mesma forma que a funcionalidade MegaZone (MegaZone).

Slow Cook (Cozedura lenta)

1. Selecione Zona 1 (panela de 3,1 L), Zona 2 (panela de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).
2. Coloque os ingredientes na panela.
3. Utilize o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão ⨁ (MZ1000) para selecionar a função SLOW COOK (COZEDURA LENTA).
4. A temperatura de cozedura será predefinida para LO (BAIXA). Prima o botão TEMP (TEMPERATURA) e utilize o seletor ou o botão ⨁ para selecionar a temperatura HI (ALTA) ou LO (BAIXA).
5. Prima o botão TIME (TEMPO) e utilize o seletor ou o botão ⨁ para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos, entre 2 e 12 horas.

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 2 e 12 horas.

6. Prima o seletor ou o botão ⏯ para começar a cozinhar. O tempo de cozedura começará a contar.
7. 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.

SUGESTÃO: Se o líquido estiver a diminuir mais do que o desejado durante a cozedura, adicione água ou líquido de cozedura adicional, conforme necessário, para manter a consistência desejada.

Sear/Sauté (Alourar/Saltear)

1. Selecione a Zona 1 (panela de 3,1 L), a Zona 2 (panela de 3,1 L) ou a MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).
2. Use o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão ⨁ (MZ1000) para selecionar SEAR/SAUTÉ (ALOURAR/SALTEAR).
3. A temperatura de cozedura será predefinida para HI (ALTA). Prima o botão TEMP (TEMPERATURA) e utilize o seletor ou o botão ⨁ para selecionar a temperatura HI (ALTA), MED (MÉDIA) ou LO (BAIXA).

NOTA: Sear/Sauté (Alourar/Saltear) LO (BAIXO) = 135 °C, MED (MÉDIO) = 155 °C, HI (ALTO) = 205 °C.

NOTA: O tempo não é ajustável quando utiliza a função SEAR/SAUTÉ (ALOURAR/SALTEAR).

4. Prima o seletor ou o botão ⏯ para começar a cozinhar. Deixe a panela aquecer antes de adicionar os ingredientes. O aparelho demora cerca de 8 minutos a pré-aquecer. Durante a cozedura, aparecerá no visor "On" (Ligado).
5. Quando a cozedura estiver concluída, prima o seletor ou o botão ⏯ para desligar a função SEAR/SAUTÉ (ALOURAR/SALTEAR). Se estiver a utilizar mais do que uma zona, prima o botão da zona ativa e, em seguida, prima o botão rotativo ou o botão com o ícone Iniciar/Parar para terminar a função.

NOTA: Pode utilizar esta função com ou sem a(s) tampa(s) colocada(s) na(s) panela(s).

Sauce (Molho) (apenas MZ1001, MZ1002)

1. Coloque os ingredientes na panela.
2. Selecione Zona 1 (panela de 3,1 L), Zona 2 (panela de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).
3. Utilize o seletor (MZ1001, MZ1002) para selecionar SAUCE (MOLHO). O visor exibirá "SAUCE" (MOLHO).

NOTA: O tempo e a temperatura não são ajustáveis quando se utiliza a função SAUCE (MOLHO). A temperatura está regulada para 99 °C

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

4. Pressione o botão para iniciar a cozedura. Durante a cozedura, aparecerá no visor "On" (Ligado).
5. Quando a cozedura estiver concluída, prima o botão ⏯ ou o seletor para desligar a função SAUCE (MOLHO). Se estiver a utilizar mais do que uma zona, prima o botão da zona ativa e, em seguida, prima o seletor ou o botão ⏯ para terminar a função.

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

Bake (Cozer)

1. Coloque os ingredientes na panela.
2. Selecione Zona 1 (panela de 3,1 L), Zona 2 (panela de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).
3. Utilize o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão ⨁ (MZ1000) para selecionar a função BAKE (COZER).
4. A temperatura de cozedura será predefinida para 180 °C. Pressione o botão TEMP (TEMPERATURA) e use o seletor ou botão ⨁ para ajustar a temperatura entre 120 °C e 200 °C.
5. Prima o botão TIME (TEMPO) e utilize o seletor ou o botão ⨁ para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora ou em incrementos de 5 minutos até 6 horas.
6. Prima o seletor ou o botão ⏯ para começar a cozinhar. O tempo de cozedura começará a contar.
7. 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.

NOTA: Para obter os melhores resultados, reduza a temperatura em 40 °C, de acordo com as instruções da embalagem, ao cozinhar receitas à base de massa diretamente na panela.

UTILIZAÇÃO DO NINJA® MULTIPOT – CONT.

Sous Vide (Sous Vide)

1 Adicione 2,9 a 3,8 litros de água à temperatura ambiente para panela grande ou 1,4 a 1,9 litros de água à temperatura ambiente para panelas mais pequenas.

NOTA: Para obter melhores resultados, não utilize o aparelho antes de cozinhar e não utilize água quente.

2 Selecione Zona 1 (panela de 3,1 L), Zona 2 (panela de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).

3 Feche a tampa e use o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão (MZ1000) para selecionar SOUS VIDE (SOUS VIDE).

4 A temperatura de cozedura será predefinida para 55 °C. Prima o botão TEMP (TEMPERATURA) e utilize o seletor ou o botão para ajustar a temperatura em incrementos de 5 graus, entre 50 °C e 90 °C.

5 O tempo de cozedura será predefinido para 3 horas. Prima o botão TIME (TEMPO) e utilize o seletor ou o botão para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos até 12 horas, ou em incrementos de 1 hora entre 12 e 24 horas.

6 Coloque os ingredientes dentro de um saco de plástico selado na panela. Prima o seletor ou o botão para começar a cozinhar. O tempo de cozedura começará a contar.

7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará "END" (FIM) durante 20 segundos. Após 20 segundos, a unidade voltará ao modo de espera. Se os alimentos precisarem de mais cozedura, repita o processo a partir do passo 3.

NOTA: O sous vide é quase sempre o primeiro passo no processo de cozedura. Os alimentos devem ser finalizados utilizando um método de cozedura a seco, como grelhar, saltear, assar ou fritar no ar quente.

Rice (Arroz)

1 Utilize a tabela de cozedura de cereais e massas constante no Guia de Início Rápido para adicionar à panela a quantidade desejada de arroz e a quantidade correspondente de líquido.

2 Selecione Zona 1 (panela de 3,1 L), Zona 2 (panela de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).

3 Utilize o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão (MZ1000) para selecionar RICE (ARROZ). A mensagem "rICE" (ARROZ) aparecerá no visor.

NOTA: O tempo e a temperatura não são ajustáveis quando se utiliza a função RICE (ARROZ).

4 Prima o seletor ou o botão para iniciar a cozedura. Durante a cozedura, aparecerá no visor "On" (Ligado).

NOTA: Para obter melhores resultados, mantenha a tampa colocada durante a cozedura.

5 Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) e começará a contar.

NOTA: O aparelho irá desligar-se automaticamente após 12 horas no modo KEEP WARM (MANTER QUENTE).

Mixed Rice (Arroz misto)

1 Utilize a tabela de cozedura de arroz misto incluída no Guia de Início Rápido para adicionar à panela a quantidade desejada de arroz e a quantidade correspondente de líquido.

2 Selecione Zona 1 (panela de 3,1 L), Zona 2 (panela de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).

3 Utilize o seletor (MZ1001) ou o botão (MZ1000) para selecionar MIXED RICE (ARROZ MISTO). A indicação "M-rICE" (ARROZ MISTO) aparecerá no visor.

NOTA: O tempo e a temperatura não são ajustáveis quando se utiliza a função MIXED RICE (ARROZ MISTO).

4 Prima o seletor ou o botão para começar a cozinhar. Durante a cozedura, aparecerá no visor "On" (Ligado).

NOTA: Para obter melhores resultados, mantenha a tampa colocada durante a cozedura.

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

NOTA: O aparelho irá desligar-se automaticamente após 12 horas no modo KEEP WARM (MANTER QUENTE).

Pasta (Massa)

1 Utilize a tabela de cozedura de cereais e massas incluída no Guia de Início Rápido para adicionar à panela a quantidade desejada de massa e a quantidade correspondente de líquido.

2 Selecione Zona 1 (panela de 3,1 L), Zona 2 (panela de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).

3 Utilize o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão (MZ1000) para selecionar PASTA (MASSA). A indicação PASTA (MASSA) aparecerá no visor.

NOTA: O tempo e a temperatura não são ajustáveis quando utiliza a função PASTA (MASSA).

4 Prima o seletor ou o botão para iniciar a cozedura. Durante a cozedura, aparecerá no visor "On" (Ligado).

NOTA: Para obter melhores resultados, mantenha a tampa colocada durante a cozedura.

5 Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) e começará a contar.

NOTA: O aparelho irá desligar-se automaticamente após 12 horas no modo KEEP WARM (MANTER QUENTE).

NOTA: Se a água começar a transbordar, abra a tampa e mexa a massa antes de voltar a fechar a tampa.

Soup (Sopa)

1 Utilize a tabela de preparação de sopas incluída no Guia de Início Rápido para adicionar a quantidade desejada de líquido.

2 Selecione a Zona 1 ou 2, caso não pretenda cozinhar na MegaZone (MegaZone).

3 Utilize o seletor (MZ1001) ou o botão (MZ1000) para selecionar SOUP (SOPA). O display mostrará "SOUP" (SOPA).

NOTA: O tempo não é ajustável quando se utiliza a função SOUP (SOPA).

4 O visor exibirá a configuração de temperatura predefinida MED (MÉDIO). Prima o botão TEMP (TEMPERATURA) e utilize o seletor ou o botão para ajustar a temperatura entre LO (BAIXA), 2, 3, MED (MÉDIA), 5, 6 e HI (ALTA).

NOTA: As configurações de temperatura de SOUP (SOPA) não refletem as temperaturas definidas. Representam a potência utilizada para aquecer as panelas; a potência Baixa consome menos energia, resultando numa cozedura lenta, enquanto a potência Alta consome mais energia, resultando numa ebulição intensa.

5 Pressione o seletor (MZ1001) ou o botão (MZ1000) para iniciar a cozedura. O visor mostrará "On" (Ligado) até a cozedura terminar.

NOTA: A função SOUP (SOPA) é destinada ao uso sem a tampa na panela.

6 Quando a cozedura terminar, prima o seletor ou botão para desligar a função SOUP (SOPA).

NOTA: A função SOUP (SOPA) desliga-se automaticamente após 12 horas.

UTILIZAÇÃO DO NINJA® MULTIPOT – CONT.

Steam (Vapor) (requer a aquisição de grelhas para cozedura a vapor, vendidas separadamente em **ninjakitchen.eu**)

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

1. Coloque os ingredientes na panela.
2. Selecione Zona 1 (panela de 3,1 L), Zona 2 (panela de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).
3. Utilize o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão (MZ1000) para selecionar STEAM (COZER A VAPOR).
4. O tempo de cozedura será definido por predefinição para 00:10. Prima o botão TIME (TEMPO) e utilize o seletor ou o botão para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto.

NOTA: A temperatura não é regulável quando se utiliza a função STEAM (COZER A VAPOR).

5. Prima o seletor ou o botão para começar a cozinhar.
6. No visor, aparecerão as indicações "PrE" e, em seguida, "HEAt" (Pré-aquecimento), indicando que o aparelho está a pré-aquecer até à temperatura de cozedura a vapor predefinida. Uma barra de progresso irá piscar no ecrã até que o pré-aquecimento esteja concluído.
7. Quando o aparelho atinge o nível de vapor adequado, o temporizador inicia a contagem decrescente.
8. Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará END (FIM) durante 20 segundos. Após 20 segundos, a unidade voltará ao modo de espera. Se os alimentos precisarem de mais cozedura, repita o processo a partir do passo 3.

Keep Warm (Manter Quente)

1. Coloque os alimentos cozinhados na panela.
2. Selecione Zona 1 (panela de 3,1 L), Zona 2 (panela de 3,1 L) ou MegaZone (MegaZone) (panela de 7 L).
3. Utilize o seletor (MZ1001, MZ1002) ou o botão (MZ1000) para selecionar a função KEEP WARM (MANTER QUENTE). O visor apresentará "WARM" (QUENTE).

NOTA: O tempo e a temperatura não são ajustáveis quando se utiliza a função KEEP WARM (MANTER QUENTE).

4. Prima o seletor ou o botão para ativar a função KEEP WARM (MANTER QUENTE). O aparelho começará então a contar, o visor exibirá a hora no formato MM:SS até 1 hora e, em seguida, mudará para o formato HH:MM entre 1 e 12 horas.

NOTA: A função desligar-se-á automaticamente após 12 horas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza: Lavagem na máquina de lavar loiça e à mão

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.

1. Desligue o aparelho da tomada antes de limpar.
2. Para limpar a unidade principal e o painel de controlo, limpe-os com um pano húmido.
3. O reservatório de condensação deve ser removido e esvaziado após cada utilização.
4. Recomenda-se a lavagem à mão para prolongar a vida útil das panelas. Se houver resíduos de alimentos presos numa panela, encha a panela com água morna e sabão 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.
5. Se houver resíduos de comida nas tampas, utilize um produto de limpeza não abrasivo. Se lavar à mão, utilize um pano para limpar a parte entre o vidro e a tampa exterior.
6. 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 noutro líquido.
- É normal que, com o passar do tempo, a parte exterior da panela apresente sinais de desgaste, mas as marcas de abrasão podem ser removidas lavando-a à mão com uma esponja macia.
- Podem acumular-se restos de comida e humidade por detrás do vedante da tampa. Após cada utilização, levante os vedantes e limpe-os com um pano húmido ou uma escova de limpeza para evitar a acumulação de resíduos. O vedante da tampa não é amovível.
- Limpe bem as tampas amovíveis para remover os resíduos de amido que possam acumular-se entre a tampa e o vidro.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho não se liga.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação está bem ligado à tomada.
- Tente ligar o cabo a uma tomada diferente.

A mensagem de erro "ADD POT" (ADICIONAR PANELA) aparece no ecrã de visualização.
- A panela não está instalada na unidade principal. A panela de cozedura é necessária para todas as funções.

A mensagem de erro "ADD WTR" (ADICIONAR ÁGUA) aparece no ecrã de visualização.
- O nível de água está demasiado baixo. Junte mais água à panela 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 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 +44 0808 109 1166.

Porque é que o aparelho se desligou?
- Se o aparelho ficar inativo durante 10 minutos sem que tenha sido iniciado qualquer processo de cozedura, o aparelho desligar-se-á.

Por que é que as tampas têm um odor?
- Dependendo do que for cozinhado, a tampa pode reter algum odor se não for bem limpa. Recomenda-se lavar as tampas após cada utilização.

Após as palavras "Pre Heat" (Pré-aquecimento), aparecem barras intermitentes no ecrã. O que significa isto?
- Isto indica que o aparelho está a pré-aquecer. Estas barras continuarão a crescer até preencherem toda a extensão do ecrã. Nesta altura, o aparelho estará totalmente pré-aquecido.

SUGESTÕES ÚTEIS

- A panela interior pode ir ao forno até 220 °C.
- As panelas de 3,1 L podem ser guardadas dentro da panela de 7 L. NÃO cozinhe com as panelas de 3,1 L dentro da panela de 7 L. Isso resultará numa produção insuficiente de alimentos e poderá danificar o equipamento.
- Se tiver colocado a panela no congelador, **NÃO** a coloque diretamente no aparelho ou no forno. Os alimentos e a panela devem estar descongelados antes de serem aquecidos.
- Utilize a função KEEP WARM (MANTER QUENTE) para manter os alimentos a uma temperatura quente e segura após a cozedura.
- Evite retirar a tampa durante a cozedura em alguns modos, como o SLOW COOK (COZEDURA LENTA). Pode cozinhar com a tampa fechada de um lado e aberta do outro, se a função assim o exigir.
- Para funções como SEAR/SAUTÉ (ALOURAR/SALTEAR), em que não é possível definir o tempo, pode ser útil utilizar um temporizador separado.
- As panelas de cozedura **NÃO** são seguras para o fogão.
- O tempo de pré-aquecimento varia consoante a quantidade e a temperatura dos ingredientes.
- Utilize **SEMPRE** luvas de forno ao retirar as panelas da unidade principal e ao abrir as tampas de vidro com dobradiças.
- **NÃO** utilize utensílios de metal, uma vez que estes irão riscar o revestimento antiaderente da panela.
- As panelas podem ser utilizadas para guardar comida extra. As tampas de armazenamento estão incluídas; caso seja necessário, é possível adquirir tampas adicionais separadamente. As panelas e as tampas podem ser guardadas no frigorífico ou no congelador.
- A função BAKE (COZER) é ideal para cozinhar pudins e pães.
- Durante o funcionamento normal, o vapor pode condensar-se e pingar sobre a bancada ou a superfície por baixo do aparelho. Limpe qualquer humidade após a utilização.
- As tampas têm orifícios de ventilação que libertam vapor quente durante a cozedura. Esteja atento aos locais por onde sai o vapor e posicione o aparelho de forma a que o vapor não seja direcionado para armários, paredes ou pessoas.

GARANTIA DO FABRICANTE

A Garantia Ninja

Quando um consumidor compra um produto em Portugal, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus "direitos legais"). Pode fazer valer os seus direitos legais junto do seu retalhista, incluindo a Ninja, se tiver comprado o seu aparelho Ninja em ninjakitchen.eu. No entanto, na Ninja estamos tão confiantes na qualidade dos nossos produtos que damos ao proprietário uma garantia adicional gratuita do fabricante de peças e mão de obra até 2 anos.

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.

A garantia do fabricante não afeta os direitos legais do consumidor.

Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?

A nossa garantia do fabricante tem uma duração normal de um ano a partir da data de compra, ou de dois anos se registar a sua compra connosco no prazo de 28 dias.

Como posso registar a minha garantia Ninja?

Se tiver adquirido o seu aparelho de cozinha Ninja diretamente em ninjakitchen.eu, a sua garantia é registada automaticamente. Se foi comprado noutro local de Portugal, a garantia pode ser registada online no prazo de 28 dias após a compra.

- Para se registar online, visite **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** ou leia o código QR no seu manual de instruções.
- Anote a data de compra do aparelho.

IMPORTANTE:

- **Guarde o seu recibo** se tiver comprado o seu eletrodoméstico de cozinha Ninja em qualquer local exceto ninjakitchen.eu. Necessitará dele para poder reclamar a sua garantia.
- A garantia Ninja gratuita só se aplica em Portugal.

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

Ao registar a sua garantia, receberá um ano suplementar de cobertura. Também teremos os seus dados à mão se precisarmos de entrar em contacto consigo. Se concordar ainda em receber as nossas comunicações, pode também receber dicas e conselhos sobre como tirar o melhor partido do seu aparelho de cozinha Ninja e ouvir as últimas notícias sobre novas tecnologias e lançamentos Ninja.

O que é abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja (segundo critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão de obra.

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais ou avarias causados por utilização ou cuidados negligentes, utilização incorreta, negligência, operação descuidada ou manuseamento do aparelho de cozinha Ninja que não esteja de acordo com o Manual de Instruções Ninja fornecido com o seu aparelho.
- Danos causados pelo uso do eletrodoméstico de cozinha Ninja para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- Danos causados pela utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Danos causados pela utilização de peças e acessórios que não sejam componentes originais Ninja.
- Instalação defeituosa (exceto quando efetuada pela Ninja).
- Reparações ou alterações realizadas por terceiros que não sejam a Ninja ou os seus agentes.

Como posso reclamar ao abrigo da garantia Ninja gratuita?

Contacte a nossa linha de apoio ao cliente através do número +44 0808 109 1166 em Portugal. Para saber o horário de atendimento, consulte o nosso site em "Contacte-nos". A chamada é gratuita e será encaminhado diretamente para um representante Ninja. Também encontrará assistência online em **https://support.ninjakitchen.co.uk/**. O representante da Ninja irá analisar algumas soluções de problemas consigo e, se concluirmos que o artigo falhou, enviar-lhe-emos uma peça de substituição ou uma etiqueta de devolução para nos enviar o artigo defeituoso gratuitamente. Quando nos tiver entregue o produto defeituoso, enviar-lhe-emos um produto de substituição.

Não se esqueça de que o artigo terá de ser embalado quando o devolver. Pode ser qualquer caixa adequada, não precisa de ser a embalagem original.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são desenvolvidos pelos mesmos engenheiros que desenvolveram o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes Ninja, peças de reposição e acessórios para todos os aparelhos Ninja em **www.ninjakitchen.eu**. Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

KIITOS, kun ostit Ninja MultiPotin

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

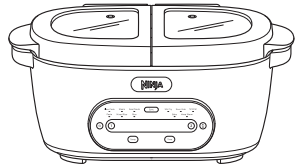
Jännite: 220–240 V, 50–60 Hz
Teho: 1 500 W
Virrankulutus laitteen ollessa pois päältä 0,25 W
Laite siirtyy pois päältä -tilaan automaattisesti 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen

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

NINJA

MultiPot

MZ1000EU-SARJA | Omistajan opas



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN SISÄ- JA KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

	Varoitus: Älä koskaan laita jalustaa tai virtajohtoa astianpesukoneeseen tai upota niitä veteen.
	Varoitus: Sähköiskun vaara.
	Lue ja käy läpi käyttöohjeet.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varo koskettamasta kuumaa pintaa. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.
	Älä peitä laitetta vaatteilla tai muilla materiaaleilla.
Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia mukaan lukien seuraavat:	

⚠ 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.

1. Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
2. Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
3. Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
4. **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
5. Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumia pintoja.
6. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
7. Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
8. Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Jos kotelo putoaa nesteeseen, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi. **ÄLÄ** kosketa nesteeseen.
9. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.
10. **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
11. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja soita asiakaspalveluun.
12. Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota pistoke pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat kattilan tai lasikannen.
13. **ÄLÄ** käytä laitetta laitelokerossa tai keittiökaapin alla. Kun säilytät laitetta laitelokerossa, kytke se aina irti pistorasiasta. Mikäli laitetta ei kytketä irti pistorasiasta, syntyy tulipaloriski, erityisesti jos laite koskettaa lokeron seinää tai lokeron ovi koskettaa laitetta sulkeutuessaan.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN SISÄ- JA KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

14 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. EI **SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

15 Varmista AINA ennen käyttöä, että laite on koottu oikein. Kun käytät kahta pienempää kattilaa, varmista, että ne ovat tiukasti kiinni laitteen pohjassa ja että reunat eivät mene toistensa päälle.

16 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.

17 **ÄLÄ** aseta laitetta lieden päälle.

18 Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.

19 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää riittävästi tilaa ilmanvaihtoa varten.

20 Noudata **AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteen enimmäis- ja vähimmäismääriä.

21 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä Slow Cook (Haudutus) -asetusta ilman, että irrotettavassa kattilassa/kattiloissa on ruokaa ja nesteitä.

22 Kun käytät Slow Cook (Haudutus) -asetusta, pidä kansi **AINA** suljettuna.

23 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

24 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsentämiseen.

25 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila/kattilat ole paikallaan.

26 Kypsennä ainoastaan mukana toimitetussa kattilassa/kattiloissa tai sen sisälle asetetussa, SharkNinjan suosittelemassa kattilassa/kattiloissa.

27 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia ja myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.

28 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan/kattilat keittimen jalustaan, pyyhi pehmeällä liinalla kattila/kattilat ja keittimen jalusta puhtaiksi ja kuiviksi.

29 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** täytä kattilaa/kattiloita liian täyteen kypsentäessäsi. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.

30 **ÄLÄ** lämmitä kattilaa/kattiloita tyhjänä yli 10 minuutin ajan. Se vahingoittaa kattilan pintaa.

31 Pistorasian jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa paistomittarin avulla, että ruoka on kypsennetty suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

32 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palovammat ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja.

33 **ÄLÄ** koske varusteisiin kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Tuotetta käsitellessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Käytä pitkäkahvaisia välineitä ja suojaavia patalappuja tai eristäviä uunikintaita. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat sisempää kattilaa/kattiloita ja lasikantta/-kansia laitteesta. Aseta ne **AINA** kuumuutta kestävälle alustalle otettuasi ne laitteesta. **ÄLÄ** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

34 Ole varovainen, kun ruskistat lihaa tai kuullotat kasviksia. Pidä kädet ja kasvot etäällä irrotettavasta kattilasta/kattiloista erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.

35 **HUOMIO**: Kattilat ja kannet tulevat erittäin kuumiksi Slow Cook (Haudutus) -asetuksen käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi ole varovainen koskettaessasi kuumia pintoja ja ottaessasi ruokaa.

36 **HUOMIO**: Sear/Sauté (Ruskistus/Kuullotus) -asetuksella saavutetaan korkeita lämpötiloja. Jos ruoka jää tässä asetuksessa valvomatta, se voi palaa. Palovammojen välttämiseksi ole varovainen koskettaessasi kuumia pintoja ja ottaessasi ruokaa. **ÄLÄ** jätä keitintä valvomatta Sear/Sauté (Ruskistus/Kuullotus) -asetuksen aikana.

37 Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa henkilövahinkoja, kuten vakavia palovammoja.

38 Avaa kannet **AINA** sivukahvoja käyttämällä. **ÄLÄ** avaa niitä edestä. **ÄLÄ** avaa kansia nopeasti ja ole varovainen edestä vapautuvan höyryn varalta.

39 Kun laite on käytössä, kuumaa höyryä voi vapautua ilmaan kannen yläosassa olevien höyryaukkojen kautta sekä kannen takana olevien tuuletusaukkojen kautta. Sijoita laite niin, ettei höyry ole suunnattu pistorasioita, kaappeja tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäällä höyrystä. MegaZone (MegaZone)a käytettäessä höyryä voi tulla sekä kannen/kansien takapuolelta että kahden kannen välistä.

40 Irrotettavat kattilat voivat olla erittäin painavia, kun ne ovat täynnä aineksia. Kattilat on irrotettava keittimen jalustasta varoen.

41 **HUOMIO**: Kuumat kattilat voivat vahingoittaa työtasoja tai pöytiä. Kun irrotat kattilat monitoimikeittimestä, **ÄLÄ** laske niitä suoraan suojaamattomalle pinnalle. Aseta kuumat kattilat **AINA** pannunaluselle tai ritilälle.

42 Vältä äkkinäisiä lämpötilan muutoksia. Älä esimerkiksi lisää kuumiin kattiloihin ruokaa suoraan jääkaapista.

43 Kytke virta pois päältä kääntämällä kaikki säätimet **OFF**-asentoon ja irrota se sitten pistorasiasta, kun se ei ole käytössä, ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.

44 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.

45 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja hoito.

46 **ÄLÄ** kypsennä ruokaa, jos säilytyskannet ovat kiinni kattiloissa.

SÄILYTÄ TÄMÄ OHJEKIRJA

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1 Poista ja hävitä pakkausmateriaalit, tarrat ja teipit tuotteesta.

2 Lue tämä opas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.

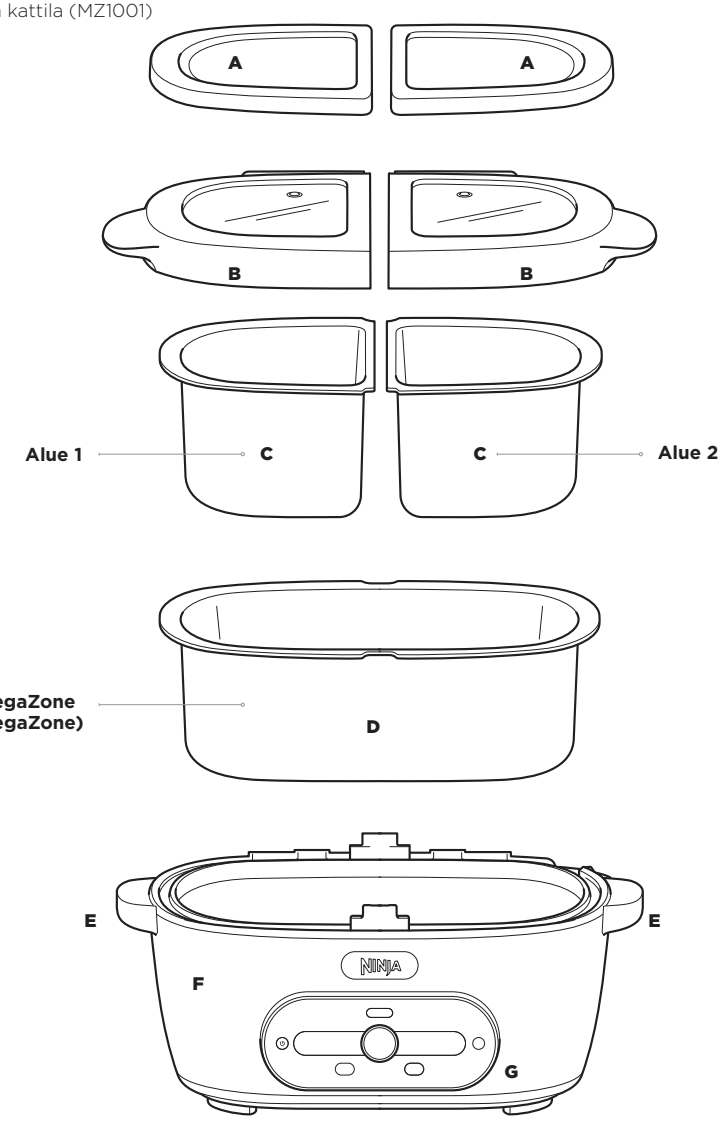
3 Pese pääyksikkö, sisemmät kattilat ja saranoidut lasikannet kostealla, astianpesuaineella kostutetulla liinalla, huuhtele sitten puhtaalla, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. **ÄLÄ KOSKAAN** upota laitetta veteen.

4 Käytä laitetta hyvin tuuletetussa tilassa 10 minuutin ajan lisäämättä laitteeseen ruokaa. Tämä poistaa kaikki hajut tai pakkauksen jäämät.

5 Kiinnitä huomiota paikkaan työtasolla. Jos laitetta käytetään kaapin alla, sen kannet voivat avautua, kun työtason ja kaapin välinen etäisyys on 45,72 cm. Jos etäisyys on pienempi kuin tämä, vedä laitetta eteenpäin, jotta kannet avautuvat kokonaan.

OSAT

A 3,1 litran säilytyskansi (2 kpl)
B Irrotettava jaettava kansi
C 3,1 litran kattila (2 kpl)
D 7 litran kattila (MZ1001)
E Pääyksikön kahvat
F Pääyksikkö
G Ohjauspaneeli



Laitteen väri, ohjauspaneeli ja varusteet voivat vaihdella mallin mukaan.

HUOMAUTUS: Kattiloita, säilytyskansia (3,1 litran ja 7 litran kattiloihin) sekä höyrytysritilöitä voi ostaa osoitteesta **ninjakitchen.eu**

HUOMAUTUS: ÄLÄ valmista ruokaa niin, että 3,1 litran kattilat ovat 7 litran kattilan sisällä. Aseta pienemmät kattilat isomman kattilan sisään **VAIN** säilytystä varten.

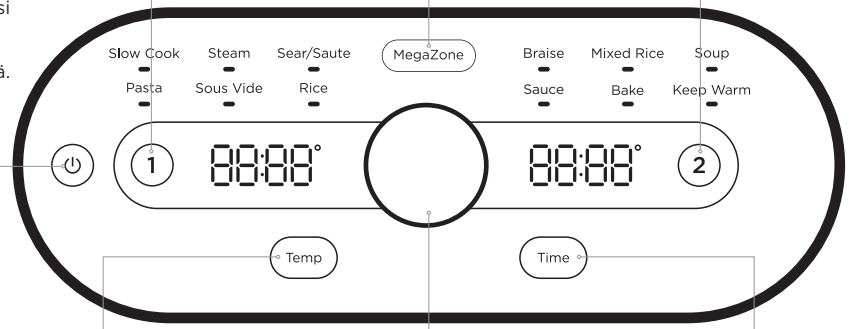
OHJAUSPANEELI

Virtapainike
Paina kytkeäksesi laitteen päälle tai pois päältä.

Alueen 1 painike
Käytä 3,1 litran kattilan kanssa. Paina aktivoidaksesi alueen 1.

MegaZone (MegaZone)-painike
Käytä 7 litran kattilan kanssa valmistaaksesi XL-kokoisia aterioita.

Alueen 2 painike
Käytä 3,1 litran kattilan kanssa. Paina aktivoidaksesi alueen 2.



Temp (Lämpötila) -painike
Paina säätääksesi lämpötilaa (lämpötila ei ole säädettävissä kaikkien toimintojen yhteydessä).

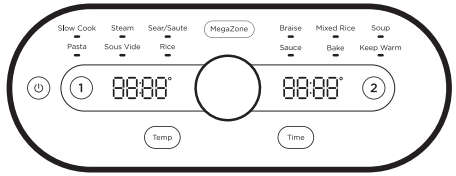
Älysäädin
Säädä toimintoja, aikaa ja lämpötilaa. Paina aloittaaksesi ja lopettaaksesi kypsennyksen.

Time (Aika) -painike
Paina säätääksesi aikaa (aika ei ole säädettävissä kaikkien toimintojen yhteydessä).

HUOMAUTUS: Ohjauspaneeli ja käytettävissä olevat toiminnot vaihtelevat mallin mukaan. MZ1000-mallissa on älysäätimen sijaan ylös-/alas-painikkeet toimintojen valintaan sekä ajan/lämpötilan säätämiseen, ja lisäksi erillinen Käynnistä/Pysäytä -painike. MZ1000-mallissa on MegaZone (MegaZone)-painikkeen sijaan Sync (Sync) -painike, jonka avulla molemmat vyöhykkeet voidaan asettaa samaan toimintoon.

HUOMAUTUS: Kaikkia toimintoja voidaan käyttää alueella 1 ja/tai alueella 2.

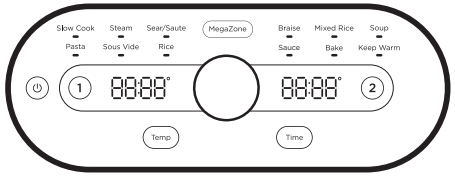
Lisätietoja näytöstä



Jos kypsennät alueella 1, TIME/TEMP (AIKA/LÄMPÖTILA) -asetukset näkyvät vasemmanpuoleisessa näytössä. Jos kypsennät alueella 2, TIME/TEMP (AIKA/LÄMPÖTILA) -asetukset näkyvät oikeanpuoleisessa näytössä. Jos kypsennät MegaZone (MegaZone)lla, TEMP (LÄMPÖTILA) näkyy vasemmanpuoleisessa näytössä ja TIME (AIKA) oikeanpuoleisessa näytössä.

HUOMAUTUS: Kun laite kytketään päälle, alueen 1, alueen 2 ja MegaZone (MegaZone)-painikkeet syttyvät ja vilkkuvat, kun molemmat 3,1 litran kattilat tai 7 litran kattila on asennettu. Ennen kuin valitset kypsennystoiminnon, sinun on valittava alue, jota haluat käyttää, painamalla haluamasi alueen painiketta. Jos vain yksi 3,1 litran kattila on asennettu, laite valitsee automaattisesti sen alueen puolestasi.

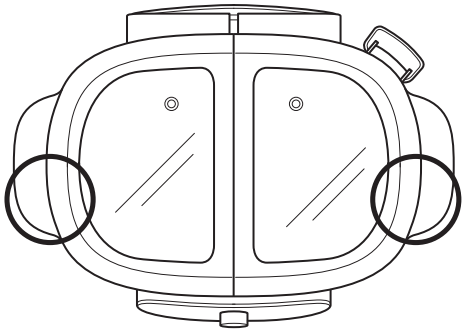
Kypsennyksen peruuttaminen



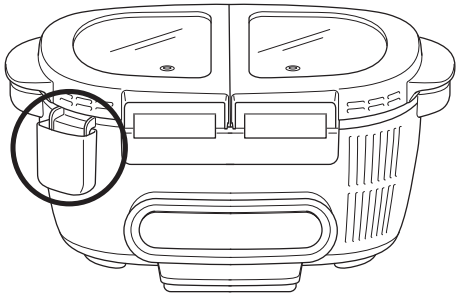
Jos haluat peruuttaa kypsennyksen, paina haluamasi alueen painiketta ja paina sitten älysäädintä (MZ1001/MZ1002) tai ⏻ -painiketta (MZ1000).

HUOMAUTUS: Näytössä vilkkuu viisi kertaa teksti "END" (LOPPU) kun säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏻ -painiketta (MZ1000) on painettu kypsennyksen peruuttamiseksi. Jos et enää halua peruuttaa, paina säädintä tai ⏻ -painiketta uudelleen jatkaaksesi kypsennystä, kun "END" (LOPPU) vielä vilkkuu.

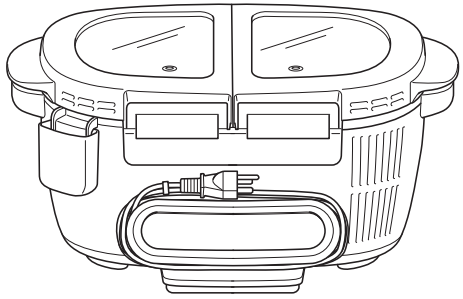
NINJA® MULTIPOT TUTUKSI



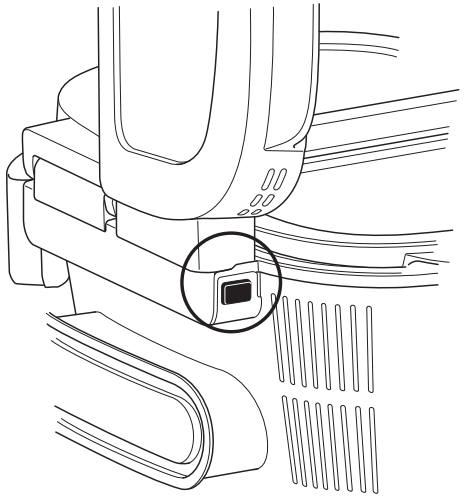
Avaa kannet käyttämällä sivukahvoja. Tartu kahvoihin edestä avaamisen helpottamiseksi.

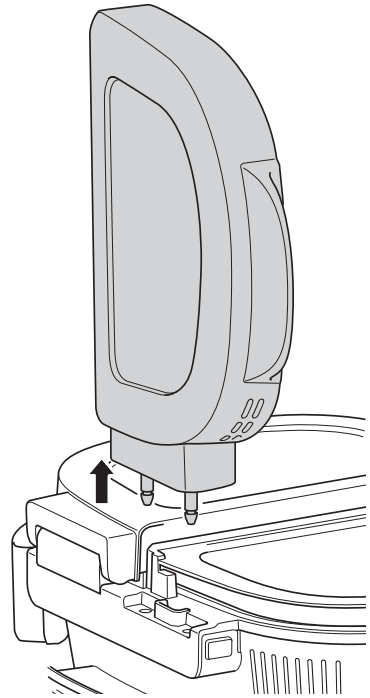


Ylimääräinen kondenssivesi kerääntyy kondenssiveden keräysastiaan. Vedä kondenssiveden keräysastia ulos, jotta voit irrottaa ja tyhjentää sen. Kondenssiveden keräysastia on tyhjennettävä jokaisen käyttökerran jälkeen, mutta se voi olla tarpeen tyhjentää myös kesken kypsennyksen.

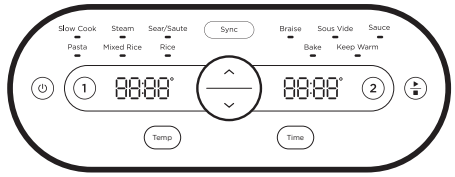


Kierrä johto johtokotelon ympärille, jotta se pysyy siistinä ja järjestyksessä. Työnnä pääty edellisen kierroksen alle, jotta se pysyy paikoillaan eikä purkaudu.

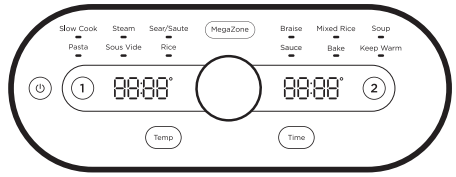




Jotta kattilan kannet voidaan irrottaa puhdistusta varten, niiden on oltava pystyasennossa. Paina sitten sen kannen saranan sivussa olevaa vapautuspainiketta, jonka haluat irrottaa, ja vedä kansi ylöspäin.



MZ1000



MZ1001/2

HUOMAUTUS: Ohjauspaneeli ja käytettävissä olevat toiminnot vaihtelevat mallin mukaan.

KYPSENNYSTOIMINNOT

HUOMAUTUS: Kannen kahvat voivat kuumentua ruoanlaiton aikana. Käytä uunikintaita, kun kosket niihin.

SLOW COOK (HAUDUTUS): Kypsennä ruokaa alhaisemmilla lämpötiloilla pidempään.

SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS): Käytä laitetta lietenä lihojen ruskistamiseen, kasvisten kuullottamiseen, kastikkeiden hauduttamiseen jne.

BAKE (PAISTO): Käytä laitetta makeiden leivonnaisten ja laatikkoruokien paistamiseen.

STEAM (HÖYRYTYS): Kypsennä herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.

SOUS VIDE (SOUS VIDE): Tämä toiminto, jonka nimi tarkoittaa ranskaksi "tyhjiön alla", kypsyttää ruokaa hitaasti muovipussiin suljettuna tarkasti säädetyssä vesihauteessa.

RICE (RIISI): Kypsennä erilaisia riisejä.

PASTA (PASTA): Voit keittää kuivapastaa ilman veden valuttamista.

MIXED RICE (RIISISEKOITUS): Kypsennä riisi, vihannekset ja proteiinit yhdessä kattilassa.

SOUP (KEITTO): Tasainen kiehuminen täydellisen keiton valmistamiseksi.

SAUCE (KASTIKE) (MZ1001, MZ1002): Esiasetettu lämpötila makeiden ja suolaisten kastikkeiden valmistukseen.

BRAISE (MUHENNOS): Valmista mureaa ja maukasta lihaa.

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

HUOMAUTUS: Jos laitetta ei käytetä 10 minuuttiin eikä kypsennystä ole aloitettu, laite sammuu.

KÄYTTÖPAINIKKEET

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

Alueiden painikkeet: Paina 1-, 2- tai MegaZone-painiketta ennen kypsennyksen aloittamista osoittaaksesi, mitä alueita ja kattiloita käytetään.

Sync (Sync) -painike (MZ1000): Käytä molempien 3,1 litran kattiloiden kanssa kypsennykseen samoilla asetuksilla. Sitä voidaan myös käyttää 7 litran kattilan* kanssa XL-kokoisten aterioiden valmistamiseen.

MegaZone (MegaZone)-painike (MZ1001, MZ1002): Käytä 7 litran kattilan kanssa XL-kokoisten aterioiden valmistamiseen.

TEMPERATURE (LÄMPÖTILA) -painikkeet: Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏁ -painiketta (MZ1000) säätääksesi kypsennyslämpötilaa.

TIME (AIKA) -painikkeet: Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏁ -painiketta (MZ1000) säätääksesi kypsennysaikaa.

KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ -painike/säädin: Paina säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏯ painiketta (MZ1000) aloittaaksesi kypsennyksen. Paina säädintä tai ⏯ painiketta kypsennyksen aikana keskeyttääksesi kaikki toiminnot.

Toiminnon valinta: Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi kypsennystoiminnon.

HUOMAUTUS (MZ1001, MZ1002): Kun asetat toimintoa, lämpötilaa ja aikaa, sinun ei tarvitse painaa säädintä jokaisen valinnan jälkeen. Kun kaikki asetukset on valittu, aloita kypsennys painamalla vain säädintä.

*7 litran kattila myydään erikseen osoitteessa **ninjakitchen.eu**.

NINJA® MULTIPOTIN KÄYTTÖ

KYPSENNYSTOIMINNOT

HUOMAUTUS KOSKIEN SYNC (SYNC) -TOIMINTOA (MZ1000): Jos valitset MZ1000-mallissa Sync (Sync) -toiminnon, kun molemmat 3,1 litran kattilat ovat paikoillaan, kummallakin alueella suoritetaan sama kypsennystoiminto. Jotta voit käyttää MegaZone (MegaZone)-ominaisuutta mallissa MZ1000, sinun on käytettävä 7,1 litran kattilaa, joka myydään erikseen ja on saatavilla osoitteessa ninjakitchen.eu. MZ1000-mallissa Sync (Sync) toimii samalla tavalla kuin MegaZone (MegaZone)-toiminto.

Slow Cook (Haudutus)

1. Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).
2. Laita ainekset kattilaan.
3. Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⨁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi SLOW COOK (HAUDUTUS).
4. Kypsennyslämpötila on oletusarvoisesti LO (MATALA). Paina TEMP (LÄMPÖTILA) -painiketta tai käytä säädintä tai ⨁ -painiketta valitaksesi lämpötilaksi HI (KORKEA) tai LO (ALHAINEN).
5. Paina TIME (AIKA) -painiketta ja käytä säädintä tai ⨁ -painiketta säätääksesi kypsennysajaksi välillä 2–12 tuntia 15 minuutin välein.

HUOMAUTUS: SLOW COOK LO (HAUDUTUS, ALHAINEN) -aika voidaan säätää 6–12 tuntiin. SLOW COOK HI (HAUDUTUS, KORKEA) -aika voidaan säätää 2–12 tuntiin.

6. Paina säädintä tai ⏻ -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. Kypsennysaika alkaa laskea.
7. Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN) -tilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

VINKKI: Jos nestettä haihtuu kypsennyksen aikana enemmän kuin on toivottavaa, lisää vettä tai muuta nestettä tarpeen mukaan, jotta haluttu koostumus säilyy.

Sear/Sauté (Ruskistus/kuullotus)

1. Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).
2. Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⨁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS).
3. Kypsennyslämpötila on oletusarvoisesti HI (KORKEA). Paina TEMP (LÄMPÖTILA) -painiketta tai käytä säädintä tai ⨁ -painiketta valitaksesi lämpötilaksi HI (KORKEA), MED (KESKITASO) tai LO (ALHAINEN).

HUOMAUTUS: Sear/Sauté (Ruskistus/kuullotus) LO (ALHAINEN) = 135 °C, MED (KESKITASO) = 155 °C, HI (KORKEA) = 205 °C.

HUOMAUTUS: Aikaa ei voi säätää SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS) -toimintoa käytettäessä.

4. Paina säädintä tai ⏻ -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. Anna kattilan lämmetä ennen ainesosien lisäämistä. Laitteen esilämmitys kestää noin 8 minuuttia. "On" (Päällä) näkyy näytöllä kypsennyksen aikana.
5. Kun kypsennys on valmis, paina säädintä tai ⏻ -painiketta SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS) -toiminnon sammuttamiseksi. Jos käytössä on useampi kuin yksi alue, paina aktiivisen alueen painiketta ja lopeta toiminto sitten säätimellä tai Käynnistä/Pysäytä -kuvakkeella varustetulla painikkeella.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa joko kansi päällä tai ilman kantta.

Sauce (Kastike) (vain MZ1001, MZ1002)

1. Lisää ainekset kattilaan.
2. Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).
3. Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) valitaksesi SAUCE (KASTIKE). Näytöllä näkyy "SAUCE" (KASTIKE).

HUOMAUTUS: Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää, kun käytetään SAUCE (KASTIKE) -toimintoa. Lämpötilaksi on asetettu 99 °C

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

4. Aloita kypsennys painamalla säädintä. "On" (Päällä) näkyy näytöllä kypsennyksen aikana.
5. Kun kypsennys on valmis, paina säädintä tai ⏻ -painiketta sammuttaaksesi SAUCE (KASTIKE) -toiminnon. Jos käytössä on useampi kuin yksi alue, paina aktiivisen alueen painiketta ja lopeta toiminto sitten säätimellä tai ⏻ -painikkeella.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa joko kansi päällä tai ilman kantta.

Bake (Paisto)

1. Laita ainekset kattilaan.
2. Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).
3. Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⨁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi BAKE (PAISTO).
4. Kypsennyslämpötila on oletusarvoisesti 180 °C. Paina TEMP (LÄMPÖTILA) -painiketta ja käytä säädintä tai ⨁ -painiketta asettaaksesi lämpötilaksi 120–200 °C.
5. Paina TIME (AIKA) -painiketta ja käytä säädintä tai ⨁ -painiketta säätääksesi kypsennysajaksi enintään 1 tunti yhden minuutin välein ja enintään 6 tuntia viiden minuutin välein.
6. Paina säädintä tai ⏻ -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. Kypsennysaika alkaa laskea.
7. Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN) -tilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi laske lämpötilaa 40 °C pakkauksen ohjeiden mukaisesti, kun valmistat taikinapohjaisia ruokia suoraan kattilassa.

NINJA® MULTIPOTIN KÄYTTÖ – JATKUU

Sous Vide (Sous Vide)

1 Lisää 2,9–3,8 litraa huoneenlämpöistä vettä suureen kattilaan tai 1,4–1,9 litraa huoneenlämpöistä vettä pienempiin kattiloihin.

HUOMAUTUS: Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi älä käytä laitetta ennen kypsennystä äläkä käytä lämmintä vettä.

2 Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).

3 Sulje kansi ja käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏁-painiketta (MZ1000) valitaksesi SOUS VIDE (SOUS VIDE).

4 Kypsennyslämpötila on oletusarvoisesti 55 °C. Paina TEMP (LÄMPÖTILA) -painiketta ja käytä säädintä tai ⏁ -painiketta asettaaksesi lämpötilaksi 50–90 °C viiden asteen välein.

5 Kypsennysaika on oletusarvoisesti 3 tuntia. Paina TIME (AIKA) -painiketta ja käytä säädintä tai ⏁ -painiketta säätääksesi kypsennysajaksi enintään 12 tuntia 15 minuutin välein ja 12–24 tuntia yhden tunnin välein.

6 Laita ainekset kattilaan tiiviisti suljetussa pussissa. Paina säädintä tai ⏯ -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. Kypsennysaika alkaa laskea.

7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä näkyy END (LOPPU) 20 sekunnin ajan. 20 sekunnin kuluttua laite palaa valmiustilaan. Jos ruoka vaatii lisää kypsennystä, toista prosessi vaiheesta 3 alkaen.

HUOMAUTUS: Sous vide on lähes aina kypsennysprosessin ensimmäinen vaihe. Ruoka tulisi kypsentää kuivalla lämmöllä, kuten grillaten, ruskistamalla, paahtamalla tai air fryerilla.

Rice (Riisi)

1 Käytä Pika-aloitusoppaan Viljan ja pastan kypsennystaulukkoa lisätäksesi kattilaan haluamasi määrän riisiä ja vastaavan määrän nestettä.

2 Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).

3 Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi RICE (RIISI). Näytöllä näkyy "rICE" (RIISI).

HUOMAUTUS: Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää, kun käytetään RICE (RIISI) -toimintoa.

4 Paina säädintä tai ⏯ -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. "On" (Päällä) näkyy näytöllä kypsennyksen aikana.

HUOMAUTUS: Saat parhaat tulokset, kun pidät kattilan kannen suljettuna kypsennyksen aikana.

5 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN) -tilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

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

Mixed Rice (Riisisekoitus)

1 Käytä Pika-aloitusoppaan Riisisekoituksen kypsennystaulukkoa lisätäksesi kattilaan haluamasi määrän riisiä ja vastaavan määrän nestettä.

2 Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).

3 Käytä säädintä (MZ1001) tai ⏁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi MIXED RICE (RIISISEKOITUS). "M-rICE" (Riisisekoitus) ilmestyy tämän jälkeen näyttöön.

HUOMAUTUS: Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää, kun käytetään MIXED RICE (RIISISEKOITUS) -toimintoa.

4 Paina säädintä tai ⏯ -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. "On" (Päällä) näkyy näytöllä kypsennyksen aikana.

HUOMAUTUS: Saat parhaat tulokset, kun pidät kattilan kannen suljettuna kypsennyksen aikana.

5 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN) -tilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

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

Pasta (Pasta)

1 Käytä Pika-aloitusoppaan Viljan ja pastan kypsennystaulukkoa lisätäksesi kattilaan haluamasi määrän pastaa ja vastaavan määrän nestettä.

2 Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).

3 Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi PASTA (PASTA). "PAStA" (Pasta) ilmestyy tämän jälkeen näyttöön.

HUOMAUTUS: Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää, kun käytetään PASTA (PASTA) -toimintoa.

4 Paina säädintä tai ⏯ -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. "On" (Päällä) näkyy näytöllä kypsennyksen aikana.

HUOMAUTUS: Saat parhaat tulokset, kun pidät kattilan kannen suljettuna kypsennyksen aikana.

5 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN) -tilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

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

HUOMAUTUS: Jos vesi kiehuu yli, avaa kansi ja sekoita pastaa ennen kuin suljet kannen uudelleen.

Soup (Keitto)

1 Lisää haluttu määrä nestettä pika-aloitusoppaassa olevan Keittojen kypsennystaulukon ohjeiden mukaisesti.

2 Valitse Alue 1 tai 2, jos et halua kypsentää MegaZone (MegaZone)-tilassa.

3 Käytä säädintä (MZ1001) tai ⏁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi SOUP (KEITTO). Näytöllä näkyy "SOUP" (KEITTO).

HUOMAUTUS: Aikaa ei voi säätää SOUP (KEITTO) -toimintoa käytettäessä.

4 Näytöllä näkyy oletuslämpötila-asetuksena MED (KESKITASO). Paina TEMP (LÄMPÖTILA) -painiketta ja käytä säädintä tai ⏁ -painiketta säätääksesi lämpötila-asetukseksi Lo (Alhainen), 2, 3, Med (Keskitaso), 5, 6, Hi (Korkea).

HUOMAUTUS: SOUP (KEITTO) -toiminnon lämpötila-asetukset eivät kuvaa asetettuja lämpötiloja. Ne kuvaavat kattiloiden lämmittämiseen käytettävää virtaa. Asetus Low (Alhainen) kuluttaa vähiten virtaa ja johtaa hiljaiseen kiehumiseen, kun taas asetus High (Korkea) kuluttaa eniten virtaa ja johtaa täyteen kiehumiseen.

5 Paina säädintä (MZ1001) tai ⏯ -painiketta (MZ1000) aloittaaksesi kypsennyksen. Näytöllä näkyy "On" (Päällä), kunnes kypsennys on valmis.

HUOMAUTUS: SOUP (KEITTO) -toiminto on tarkoitettu käytettäväksi ilman kantta.

6 Kun kypsennys on valmis, paina säädintä tai ⏯ -painiketta sammuttaaksesi SOUP (KEITTO) -toiminnon.

HUOMAUTUS: SOUP (KEITTO) -toiminto sammutetaan automaattisesti 12 tunnin kuluttua.

NINJA® MULTIPOTIN KÄYTTÖ – JATKUU

Steam (Höyrytys) (vaatii höyrytysritilän, myydään erikseen osoitteessa **ninjakitchen.eu**)

HUOMAUTUS: Käytä höyrytyksessä vähintään 250 ml vettä.

1. Laita ainekset kattilaan.
2. Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).
3. Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi STEAM (HÖYRYTYS).
4. Kypsennysaika on oletusarvoisesti 00:10. Paina TIME (AIKA) -painiketta ja käytä säädintä tai ⏁ -painiketta säätääksesi kypsennysaikaa yhden minuutin välein.

HUOMAUTUS: Lämpötilaa ei voi säätää, kun käytetään STEAM (HÖYRYTYS) -toimintoa.

5. Paina säädintä tai ⏯ -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.
6. Näytölle ilmestyy teksti "PrE" ja sen jälkeen "HEAt" (Esilämmitys)„ mikä tarkoittaa, että laite esilämpiää oletusarvoiseen höyrytyslämpötilaan. Edistymispalkki vilkkuu näytöllä, kunnes esilämmitys on valmis.
7. Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.
8. Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä näkyy END (LOPPU) 20 sekunnin ajan. 20 sekunnin kuluttua laite palaa valmiustilaan. Jos ruoka vaatii lisää kypsennystä, toista prosessi vaiheesta 3 alkaen.

Keep Warm (Lämpimänä pitäminen)

1. Aseta kypsennetty ruoka kattilaan.
2. Valitse Alue 1 (3,1 litran kattila), Alue 2 (3,1 litran kattila) tai MegaZone (MegaZone) (7 litran kattila).
3. Käytä säädintä (MZ1001, MZ1002) tai ⏁ -painiketta (MZ1000) valitaksesi KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN). Näytöllä näkyy "WArM" (Lämpimänä).

HUOMAUTUS: Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää, kun käytetään KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN) -toimintoa.

4. Paina säädintä tai ⏯ -painiketta valitaksesi KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN). Laite laskee sitten ylöspäin, näytössä näkyy aika muodossa MM:SS enintään yhteen tuntiin asti, minkä jälkeen se vaihtuu muotoon HH:MM yhdestä tunnista 12 tuntiin.

HUOMAUTUS: Toiminto sammutetaan automaattisesti 12 tunnin kuluttua.

PUHDISTUS JA HOITO

Puhdistus: Pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu

Laite täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

1. Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
2. Puhdista pääyksikkö ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaiksi kostealla liinalla.
3. Kondenssiveden keräysastia tulisi poistaa ja tyhjentää jokaisen käytön jälkeen.
4. Kattiloiden käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme pesemään ne käsin. Jos kattilaan on jäänyt ruokajäämiä, täytä kattila lämpimällä astianpesuainevedellä ja anna sen liota ennen puhdistamista. **ÄLÄ** käytä hankaussieniä. Jos hankaaminen on tarpeen, käytä hankaamatonta puhdistusainetta tai nestemäistä astianpesuainetta yhdessä nailonliinan tai -harjan kanssa.
5. Jos kannen päälle on jäänyt ruokajäämiä, käytä hankaamatonta puhdistusainetta. Jos peset käsin, käytä liinaa lasin ja ulkokannen välisten alueiden puhdistamiseen.
6. Anna kaikkien osien kuivua aina käytön jälkeen.

HUOMAUTUS:
- **ÄLÄ KOSKAAN** laita laitetta astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Kattilan ulkopinnalle syntyy ajan myötä normaalia kulumaa, mutta hankaumajäljet voidaan poistaa pesemällä ne käsin pehmeällä sienellä.
- Ruokaa ja kosteutta voi kertyä kannen tiivisteen taakse. Nosta tiivisteet ylös jokaisen käyttökerran jälkeen ja pyyhi ne puhtaaksi kostealla liinalla tai puhdistusharjalla, jotta niihin ei kerry likaa. Kannen tiivistettä ei voi irrottaa.
- Puhdista irrotettavat kannet huolellisesti, jotta kannen ja lasin väliin kertynyt tärkkelyspitoinen vesi poistuu.

VIANETSINTÄOPAS

Laite ei mene päälle.
- Varmista, että virtajohto on tiukasti paikallaan pistorasiassa.
- Kokeile kytkeä johto toiseen pistorasiaan.

Näytölle tulee "ADD POT" (Lisää kattila) -virheilmoitus.
- Kattilaa ei ole asennettu pääyksikköön. Kaikkiin toimintoihin tarvitaan kattila.

Näytölle tulee "ADD WTR" (Lisää vettä) -virheilmoitus.
- Vettä on liian vähän. Lisää kattilaan vettä jatkaaksesi.

Miksi aika vähenee niin hitaasti?
- Olet saattanut asettaa laitteeseen tunteja minuuttien sijaan. Aikaa asetettaessa näytöllä näkyy aika muodossa HH:MM (TT:MM), ja aika lisääntyy/vähenee yhden minuutin tarkkuudella.

Laite laskee aikaa ylös- eikä alaspäin.
- Laite on Keep Warm (Lämpimänä pitäminen) -tilassa.

"E1", "E2"
- Laite ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon +44 (0)800 862 0453.

Miksi laite sammui?
- Jos laitetta ei käytetä 10 minuuttiin eikä kypsennystä ole aloitettu, laite sammuu.

Miksi kannet haisevat?
- Riippuen siitä, mitä kattilassa on valmistettu, kansi voi säilyttää osan hajusta, ellei sitä puhdisteta huolellisesti. On suositeltavaa pestä kannet jokaisen käytön jälkeen.

Vilkkuvat palkit ilmestyvät näyttöruudulle sanojen "Pre Heat" (Esilämmitys) jälkeen, mitä tämä tarkoittaa?
- Tämä tarkoittaa, että laite esilämpiää. Nämä palkit kasvavat edelleen, kunnes ne täyttävät näytön koko pituudelta. Tässä vaiheessa laite on täysin esilämmennyt.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Sisempi kattila kestää uunissa jopa 220 °C:n lämpötilan.
- 3,1 litran kattilat voidaan säilyttää 7 litran kattilan sisällä. ÄLÄ valmista ruokaa niin, että 3,1 litran kattilat ovat 7 litran kattilan sisällä. Tämä heikentää valmistamasi ruoan laatua ja voi vahingoittaa laitetta.
- Jos olet laittanut kattilan pakastimeen, **ÄLÄ** laita sitä suoraan pakastimesta laitteeseen tai uuniin. Ruoan ja kattilan on oltava sulaneita ennen kuumentamista.
- Käytä KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN) -toimintoa pitääksesi ruoan lämpimänä, elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa.
- Älä poista kantta kypsennyksen aikana tiettyjä toimintoja, kuten SLOW COOK (HAUDUTUS), käytettäessä. Voit kypsentää ruokaa siten, että kansi on toiselta puolelta kiinni ja toiselta puolelta auki, jos toiminto sitä edellyttää.
- Kun käytössä ovat esimerkiksi SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS) -toiminnot, joissa ajan säätäminen ei ole mahdollista, voi olla järkevää käyttää erillistä ajastinta.
- Kattiloita **EI** voi käyttää keittolevyllä.
- Esikuumenemisaika vaihtelee ainesten määrän ja lämpötilan mukaan.
- Käytä **AINA** uunikintaita, kun poistat kattiloita pääyksiköstä ja avaat saranoituja lasikansia.
- **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumatonta pinnoitetta.
- Kattiloita voidaan käyttää ylimääräisen ruoan säilyttämiseen. Säilytyskannet sisältyvät toimitukseen; kansia voi tarvittaessa ostaa lisää. Kattilat ja säilytyskannet voi laittaa jääkaappiin tai pakastimeen.
- BAKE (PAISTO) -toimintoa suositellaan jälkiruokien ja leipien paistamiseen.
- Normaalikäytössä höyry voi tiivistyä ja tippua laitteen alla olevalle työtasolle tai pinnalle. Pyyhi kosteus pois käytön jälkeen.
- Kansissa on tuuletusreiät, joista kuuma höyry pääsee poistumaan kypsennyksen aikana. Huomioi höyryn ulostulokohdat ja sijoita laite siten, ettei höyryä suuntaudu kaappeihin, seiniin tai ihmisiin.

VALMISTAJAN TAKUU

Ninja-takuu

Kun asiakas ostaa tuotteen Suomessa, hänellä on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (”lakisääteiset oikeudet”). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Tämä koskee myös Ninjaa, jos ostit Ninja-keittiölaitteen osoitteesta ninjakitchen.eu. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme laadusta, että myönnämme omistajalle maksuttomia osia ja työtä koskevan valmistajan lisätakuun jopa kahden vuoden ajalle.

Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Valmistajan takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?

Valmistajan takuu on voimassa vakiona yhden vuoden ostopäivästä alkaen tai kaksi vuotta, jos rekisteröit ostosi meille 28 päivän kuluessa ostopäivästä.

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Jos olet ostanut Ninja-keittiölaitteen suoraan verkosta osoitteesta ninjakitchen.eu, takuu rekisteröidään automaattisesti. Jos olet ostanut laitteen Suomessa mistä tahansa muualta, voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa ostopäivästä.

- Rekisteröi tuote verkossa osoitteessa **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** tai skannaa ohjekirjasta löytyvä QR-koodi.
- Merkitse muistiin laitteen ostopäivä.

TÄRKEÄÄ:

- **Säilytä kuitti**, jos tuote on ostettu mistä tahansa muualta kuin osoitteesta ninjakitchen.eu. Tarvitset kuittia takuuvaatimuksen tekemiseen.
- Maksuton Ninja-takuu on voimassa ainoastaan Suomessa.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, saat yhden vuoden lisätakuun. Lisäksi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Jos valitset vastaanottaa muuta viestintää meiltä, voit myös saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-keittiölaitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, sekä tietoa uusista Ninja-tekniikoista ja -tuotteista.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus tai vaihto (Ninjan harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

- Normaali kuluminen.
- Vahinkojen aiheuttamat vauriot tai viat, Ninja-keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- Ninja-keittiölaitteen käytöstä muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön aiheutuneet vauriot.
- Sellaisten osien käytöstä aiheutuneet vauriot, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti.
- Muiden kuin alkuperäisten Ninja-varaosien ja -lisävarusteiden käytöstä aiheutuneet vauriot.
- Virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja).
- Muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset.

Miten teen maksuttoman Ninja-takuun alaisen takuuvaatimuksen?

Ota yhteyttä asiakaspalveluumme numerossa +44 (0)800 862 0453. Asiakaspalvelun aukioloajat löydät verkkosivuiltamme kohdasta ”Ota meihin yhteyttä”. Puhelut ovat maksuttomia, ja niihin vastaa suoraan Ninjan edustaja. Saat palvelua myös verkossa osoitteessa **https://support.ninjakitchen.co.uk/**.
Ninjan edustaja käy kanssasi läpi joitakin vianetsintätoimenpiteitä, ja jos katsomme, että laite on epäkunnossa, lähetämme sinulle vaihto-osan tai palautustarran viallisen tuotteen lähettämiseksi meille maksutta. Kun olet toimittanut viallisen tuotteen meille, lähetämme sinulle korvaavan tuotteen.

Huomaa, että tuote täytyy pakata laatikkoon, kun lähetät sen meille. Voit käyttää mitä tahansa sopivaa laatikkoa, sen ei tarvitse olla alkuperäinen pakkaus.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Ninja-varaosat ja -lisävarusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-keittiölaitteesikin. Löydät Ninja-varaosien ja -lisävarusteiden koko valikoiman osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**. Muista, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

TACK för att du köpte Ninja MultiPot

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skanna QR-koden med din mobila enhet

SPARA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

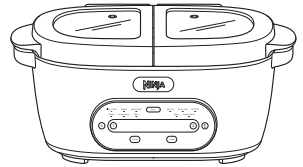
Spänning: 220–240 V, 50–60 Hz
Effekt: 1 500 Watt
Strömförbrukningen i avstängt läge är 0,25 W
Apparaten går automatiskt in i avstängt läge efter 10 minuters inaktivitet

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan av enheten intill strömkabeln.

NINJA

MultiPot

MZ1000EU-SERIEN | Bruksanvisning



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENBART FÖR INOMHUSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

	Varning: Placera aldrig basenheten eller strömkabeln i diskmaskinen eller nedsänk dem i vatten.
	Varning: Risk för elektriska stötar.
	Läs och iaktta alla instruktioner för drift och användning.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras.
	Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddande handskar för att undvika brännskador.
	Endast inomhus- och hushållsbruk.
	Täck inte apparaten med kläder eller annat material.
Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande iakttas:	

⚠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 apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

1. Förvara apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann uppsikt krävs när den används i närheten av barn.
2. För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt efter att produkten packats upp.
3. Barn får inte leka med apparaten.
4. Använd **INTE** en förlängningssladd. En kort nätsladd används för att minska risken för att barn tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.
5. Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.
6. Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
7. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
8. För att skydda mot elchocker får du **INTE** sänka ner sladden, kontakterna eller huvudenheten i vatten eller annan vätska. Om höljet faller ner i vätska ska du omedelbart dra ur sladden från uttaget. Stoppa **INTE** ner händerna i vätskan.
9. Använd **ALDRIG** eluttag under köksbänken.
10. Anslut **ALDRIG** den här apparaten till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollssystem.
11. Inspektera apparaten och strömkabeln med jämna mellanrum. Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
12. Om enheten avger svart rök ska du omedelbart dra ur kontakten och vänta tills rökningen har upphört innan du tar bort tillagningsgrytan eller glaslocket.
13. Använd **INTE** apparaten i ett instängt utrymme eller under ett väggskåp. Dra alltid ur stickkontakten från vägguttaget vid förvaring i instängt utrymme. Annars uppstår en brandrisk, särskilt om apparaten vidrör väggarna i utrymmet eller om luckan kommer i kontakt med enheten när den stängs.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENBART FÖR INOMHUSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

14 Den här apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.

15 Se ALLTID till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning. När du använder de två mindre grytorna, se till att de sitter ordentligt i basen på enheten och att kanterna inte överlappar varandra.

16 Endast avsedd för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva vid användning.

17 Placera **INTE** apparaten ovanpå din spis.

18 Placera enheten på avstånd från väggar och skåp under användning för att undvika eventuella ångskador.

19 Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och på alla sidor så att luften kan cirkulera när du använder apparaten.

20 Följ **ALLTID** anvisningarna för maximal och minimal vätskemängd som anges i instruktioner och recept.

21 Använd **ALDRIG** funktionen Slow Cook (Långkoka) utan mat och vätska i den avtagsbara tillagningsgrytan/tillagningsgrytorna.

22 Se **ALLTID** till att locket är stängt när inställningen Slow Cook (Långkoka) används.

23 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.

24 Använd **INTE** denna enhet för att tillaga förkokt ris.

25 Använd **INTE** apparaten om inte tillagningsgrytan/tillagningsgrytorna sitter på plats.

26 Laga bara mat i den medföljande grytan/grytorna eller i en behållare som rekommenderas av SharkNinja placerad i den medföljande grytan/grytorna.

27 Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera **INTE** tillbehör i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.

28 Innan du placerar tillagningsgrytan/tillagningsgrytorna på basenheten ska du se till att grytan/grytorna och basenheten är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.

29 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** tillagningsgrytan/tillagningsgrytorna för mycket. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.

30 Värm **INTE** upp en tillagningsgryta/tillagningsgrytor när den/de är tomma i mer än 10 minuter. Det kan skada kokytan.

31 Spänningarna i eluttag kan variera, vilket påverkar produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.

32 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparatens ytor är mycket varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.

33 Vidrör **INTE** tillbehör under eller omedelbart efter tillagning, då de kan bli extremt varma under tillagningsprocessen. För att förhindra brännskador eller personskador, var **ALLTID** försiktig när du använder produkten. Redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande ugnsvantar rekommenderas. Undvik varm ånga och luft när du tar bort den/de inre tillagningsgrytan/tillagningsgrytorna och glaslocket/glaslocken från basenheten. Placera dem **ALLTID** på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.

34 Var försiktig vid bryning av kött eller sautering i het olja. Håll händer och ansikte borta från den/de avtagbara tillagningsgrytan/tillagningsgrytorna, speciellt vid påfyllning av nya ingredienser, eftersom den heta oljan kan stänka.

35 **VARNING**: Tillagningsgrytan/tillagningsgrytorna och locket/locken blir mycket heta när du använder inställningen Slow Cook (Långkoka). Var försiktig när du rör vid heta ytor och när du tar bort mat för att undvika brännskador.

36 **VARNING**: Inställningen Sear/Sauté (Steka/Sautera) når höga temperaturer. Om du inte håller uppsikt över tillagningen kan det hända att maten bränns vid på denna inställning. Var försiktig när du rör vid heta ytor och när du tar bort mat för att undvika brännskador. Lämna **INTE** kokaren obevakad när du använder Sear/Sauté (Steka/Sautera).

37 Iaktta extrem försiktighet när du flyttar på en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor. Felaktig användning, inklusive flyttning av kokaren, kan leda till personskador som allvarliga brännskador.

38 Öppna **ALLTID** locket/locken med sidohandtagen. Öppna **INTE** från framsidan. Öppna **INTE** snabbt och var försiktig med eventuell ånga som släpps ut från framsidan.

39 När enheten är i drift kan het ånga släppas ut i luften via ånghålet/ånghålen på toppen av locket/locken, liksom genom ventilerna bakom locket/locken. Placera enheten så att ångan inte är riktat mot eluttag, skåp eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ångan. När MegaZone (MegaZone) används kan ånga komma ut från baksidan av locket/locken samt från mellan toppen av de två locken.

40 Den/de avtagbara tillagningsgrytan/tillagningsgrytorna kan vara väldigt tung/tunga när den/de är full/fulla av ingredienser. Försiktighet bör iakttas när grytan/grytorna lyfts från tillagningsenheten.

41 **VARNING**: Den/de varma grytan/grytorna kan skada bänkskivor eller bord. När du tar bort den/de varma grytan/grytorna från din multikokare, placera den/dem **INTE** direkt på en oskyddad yta. Sätt **ALLTID** den/de varma grytan/grytorna på ett underlägg eller ett galler.

42 Undvik plötsliga temperaturskiftningar som kan uppstå när man lägger i kyld mat i en uppvärmd gryta/flera uppvärmda grytor.

43 Koppla från genom att vrida alla reglage till **AV** och sedan dra ur kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.

44 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

45 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

46 Tillaga **INTE** med förvaringslock fästa vid tillagningsgrytan/tillagningsgrytorna.

SPARA INSTRUKTIONSHÄFTET

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1 Avlägsna och kassera eventuellt förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.

2 Läs denna bruksanvisning noggrant. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.

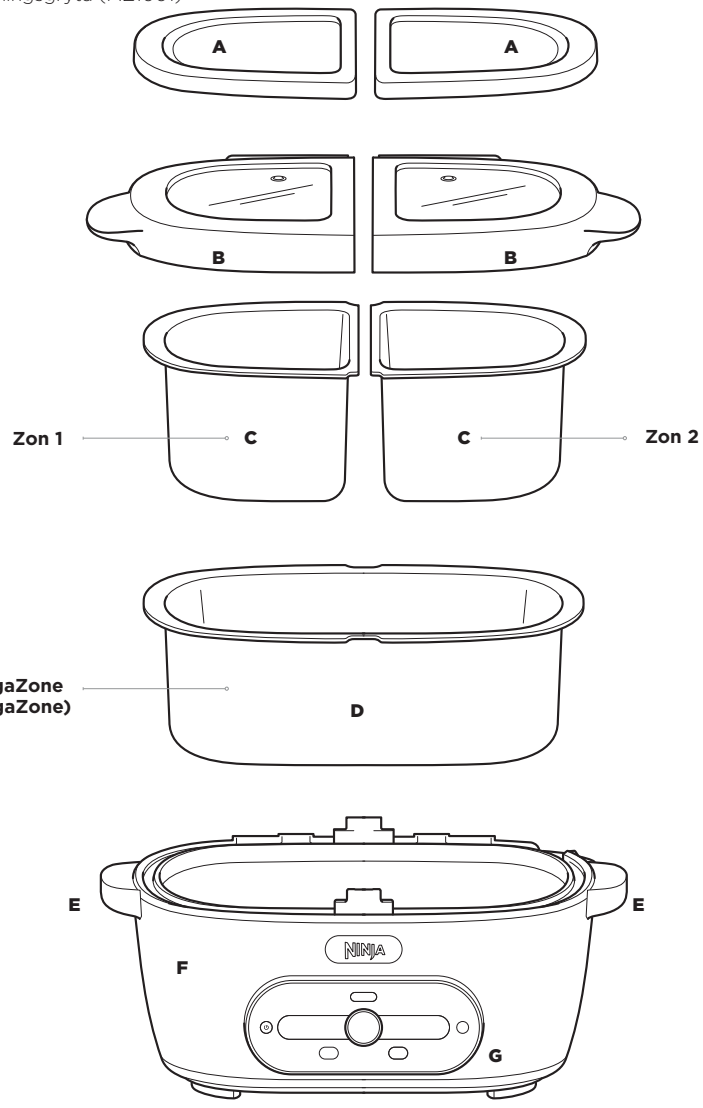
3 Tvätta huvudenheten, de inre tillagningsgrytorna och de gångjärnsförsedda glaslocken med en fuktig trasa med diskmedel, skölj sedan med en ren, fuktig trasa och torka noggrant. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten.

4 Kör enheten i ett välventilerat område i 10 minuter utan mat inuti. Detta kommer att ta bort eventuella lukter eller förpackningsrester.

5 Var uppmärksam på var du ställer den på bänken. Om enheten används under ett skåp, kommer locken att kunna öppnas när utrymmet mellan bänken och skåpet är 45,72 cm. Om den fria höjden är lägre än så, dra enheten framåt från skåpen så att locken kan öppnas helt.

DELAR

A 3,1 l förvaringslock (x2)
B Avtagbart delat lock
C 3.1 l tillagningsgryta (x2)
D 7 l tillagningsgryta (MZ1001)
E Huvudenhetens handtag
F Huvudenhet
G Kontrollpanel



Enhetens färg, kontrollpanel och tillbehör kan variera beroende på modell.

OBS: Tillagningsgrytor, förvaringslock (för grytor på 3,1 l och 7 l) och ånggaller finns tillgängliga för köp på **sharkninja.se**

OBS: Tillaga **INTE** med 3.1 l grytor inuti 7 l grytan. Ställ de mindre grytorna i den större **ENDAST** för förvaring.

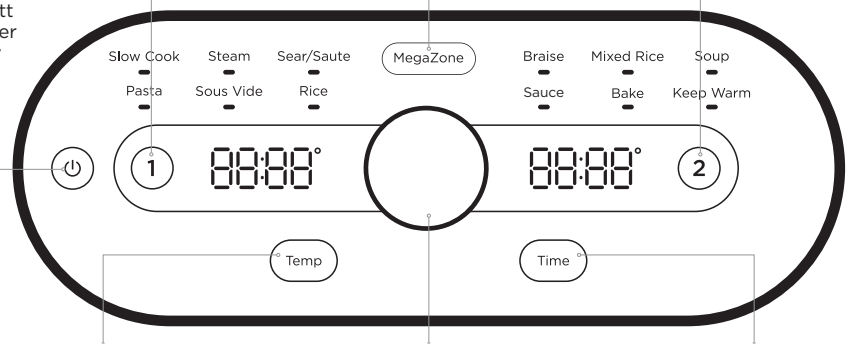
KONTROLLPANEL

Zon 1-knapp
Använd med 3,1 l gryta. Tryck för att aktivera Zon 1.

MegaZone (MegaZone)-Knapp
Använd med 7 l gryta för att skapa extra stora måltider.

Zon 2-knapp
Använd med 3,1 l gryta. Tryck för att aktivera Zon 2.

Strömknapp
Tryck för att sätta på eller stänga av enheten.



Temperaturknapp
Tryck för att justera temperatur (temperatur kan inte justeras på alla funktioner).

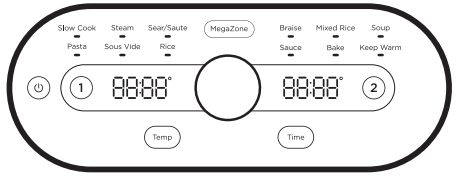
Smart vred
Justera funktioner, tid och temperatur. Tryck för att starta och stoppa tillagning.

Tidsknapp
Tryck för att justera temperatur (tid kan inte justeras på alla funktioner).

OBS: Kontrollpanelen och tillgängliga funktioner skiljer sig åt per modell. MZ1000 kommer att ha upp/ned-knappar istället för ett Smart-vred för att välja funktioner och justera tid/temperatur samt en separat start/stopp-knapp. MZ1000 har också en Sync-knapp (Synka) istället för MegaZone (MegaZone)-knappen, vilket gör att båda zonerna kan ställas in på samma funktion.

OBS: Alla funktioner kan användas med Zon 1 och/eller Zon 2.

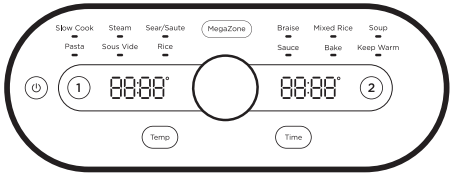
Förstå displayen



Om du lagar mat i Zon 1, kommer inställningarna för TIME/TEMP (TID/TEMP) att visas på den vänstra skärmen. Om du lagar mat i Zon 2, kommer inställningarna för TIME/TEMP (TID/TEMP) att visas på den högra skärmen. Om du lagar mat med MegaZone (MegaZone), kommer TEMP (TEMP) att visas på den vänstra skärmen och TIME (TID) kommer att visas på den högra skärmen.

OBS: När enheten är påslagen, tänds knapparna för Zon 1, Zon 2 och MegaZone (MegaZone) och blinkar när båda 3,1 l grytorna eller 7 l grytan är installerad/installerade. Innan du väljer en tillagningsfunktion måste du välja den zon du vill använda genom att trycka på den önskade zonknappen. Om endast en 3,1 l gryta är installerad, kommer enheten automatiskt att välja den zonen för dig.

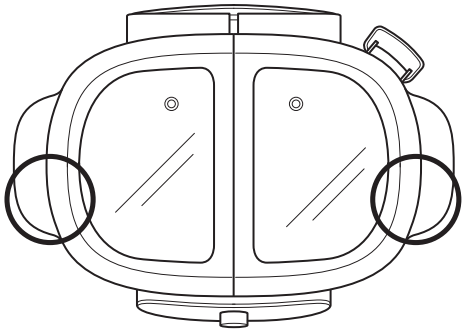
Hur man avbryter tillagningen



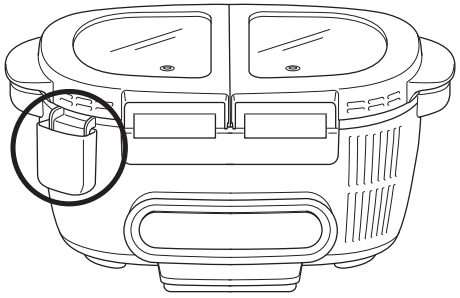
För att avbryta tillagningen, tryck på knappen för den zon du vill avbryta, tryck sedan på Smart-vredet (MZ1001/MZ1002) eller ⏯-knappen (MZ1000).

OBS: Skärmen kommer att blinka "END" (SLUT) 5 gånger när vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⏯ knappen (MZ1000) har tryckts för att avbryta en tillagning. Om du inte längre vill avbryta, tryck på vredet eller ⏯-knappen igen för att återuppta matlagningen medan "END" (SLUT) fortfarande blinkar.

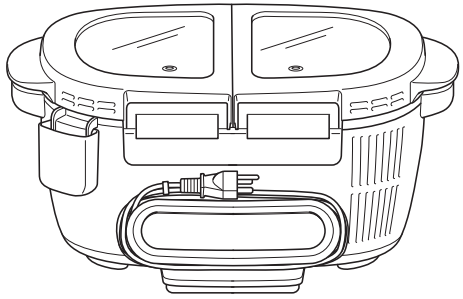
LÄRA KÄNNA NINJA® MULTIPOT



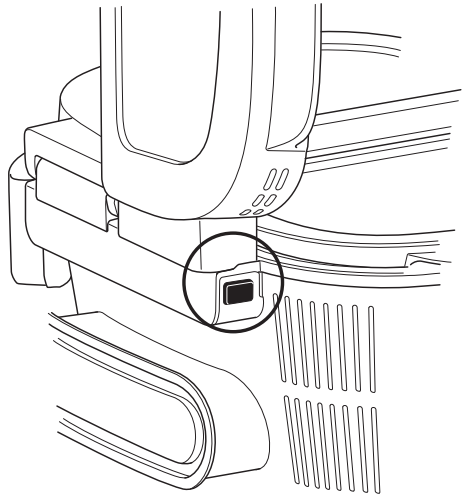
Använd sidohandtagen för att öppna locken. Greppa handtagen mot framsidan för enkel öppning.

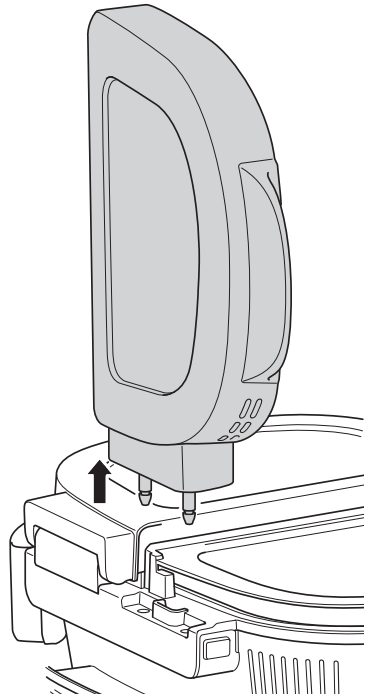


Överskottskondens kommer att samlas i kondensuppsamlaren. Dra helt enkelt ut kondensuppsamlaren för att ta bort och tömma den. Kondensuppsamlaren bör tömmas efter varje användning, men det kan vara nödvändigt att tömma den under tillagningen.

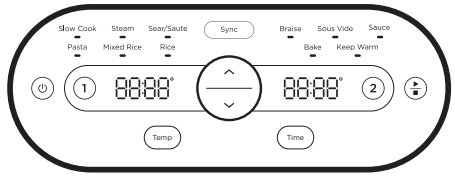


Vira sladden runt sladdvindan för att hålla den samlad och prydlig. Stoppa kontakten under den tidigare vindan för att säkra den och förhindra att den rullas ut.

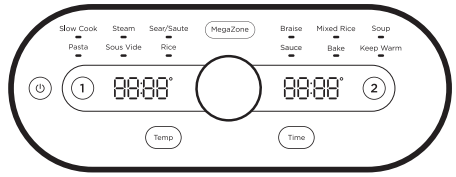




Locken till tillagningsgrytan/grytorna måste vara i upprätt läge för att kunna avlägsnas för enkel rengöring. Tryck sedan på frigöringsknappen på sidan av gångjärnet på locket du vill ta bort och dra locket uppåt.



MZ1000



MZ1001/2

OBS: Kontrollpanelen och tillgängliga funktioner skiljer sig åt per modell.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

OBS: Lockhandtagen kan bli varma under tillagningen. Använd ugnsvantar när du rör vid dem.

SLOW COOK (LÅNGKOKA): Tillaga maten vid en lägre temperatur under längre tid.

SEAR/SAUTÉ (BRYNA/SAUTERA): Använd enheten som en spishäll för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser med mera.

BAKE (BAKA): Använd enheten för att baka söta godsaker och smakrika grytor.

STEAM (ÅNGA): Laga försiktigt känsliga livsmedel vid hög temperatur.

SOUS VIDE (SOUS VIDE): Denna funktion, som på franska betyder ”under vakuum”, långkokar maten innesluten i en plastpåse i ett noggrant reglerat vattenbad.

RICE (RIS): Koka många olika typer av ris.

PASTA (PASTA): Tillaga torr pasta utan att behöva hälla av vattnet.

MIXED RICE (BLANDAT RIS): Tillaga ris, grönsaker och proteiner allt i en gryta.

SOUP (SOPPA): Koka kontinuerligt på medium (medelvärme) för den perfekta soppan.

SAUCE (SÅS) (MZ1001, MZ1002): Förinställ temperatur för att skapa söta och kryddiga såser.

BRAISE (BRÄSERA): Tillaga kött så mört att det faller sönder fullt av smak.

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

OBS: Om enheten lämnas på tomgång i 10 minuter utan att någon tillagning har påbörjats, kommer den att stängas av.

DRIFTSKNAPPAR

⏻ **PÅ/AV-KNAPP:** Strömknappen används för att stänga av apparaten och avsluta alla tillagningslägen.

Zonknappar: Tryck på 1, 2, eller MegaZone (MegaZone)-knappen/-knapparna innan du ställer in din matlagning för att indikera vilka zoner och tillagningsgrytor som används.

Sync-knapp (Synka) (MZ1000): Använd med båda 3,1 l grytorna för att laga mat med samma inställningar för tillagning. Kan också användas med 7 l grytan* för att skapa extra stora måltider.

MegaZone-knapp (MegaZone) (MZ1001, MZ1002): Använd med 7 l grytan för att skapa extra stora måltider.

TEMP-knapper (TEMPERATUR): Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁ knapp (MZ1000) för att justera tillagningstemperaturen.

TIME-knapper (TID): Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) för att justera tillagningstiden.

START/STOPP-knapp/ratt: Tryck på vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⏯ knappen (MZ1000) för att påbörja tillagningen. Tryck på vredet eller ⏯ knappen under en tillagningscykel för att stoppa alla funktioner.

Funktionsval: Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) för att välja en tillagningsfunktion.

NOTERA (MZ1001, MZ1002): När du ställer in en funktion, temperatur och tid, behöver du inte trycka på vredet efter varje val. Tryck bara på vredet för att börja laga mat efter att alla inställningar har valts.

*Gryta på 7 liter säljs separat på **sharkninja.se**

ANVÄNDA NINJA® MULTIPOT

TILLAGNINGSFUNKTIONER

OBS! GÄLLANDE SYNC (SYNKA) (MZ1000): Val av Sync (Synka) på MZ1000 med båda grytorna på 3,1 liter isatta kommer att resultera i att båda zoner kör samma tillagningsfunktion. För att använda MegaZone (MegaZone)-funktionen med modellen MZ1000 måste du använda tillagningsgrytan på 7,1 liter, som säljs separat och finns tillgänglig för köp på sharkninja.se. På MZ1000 fungerar Sync-funktionen (Synka) på samma sätt som MegaZone (MegaZone)-funktionen.

Slow Cook (Långkoka)

1. Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).
2. Tillsätt ingredienserna i grytan.
3. Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) för att välja SLOW COOK (LÅNGKOKA).
4. Tillagningstemperaturen kommer att stå på LO (LÅG) som standard. Tryck på TEMP-knappen (TEMPERATUR) och använd reglaget eller ⨁-knappen för att välja temperaturen HI (HÖG) eller LO (LÅG).
5. Tryck på knappen TIME (TID) och använd vredet eller ⨁-knappen för att justera tillagningstiden i 15-minutersintervall mellan 2 och 12 timmar.

OBS: Tidsinställningen för SLOW COOK LO (LÅNGKOKA LÅG) kan justeras mellan 6 och 12 timmar. SLOW COOK HI (LÅNGKOKA HÖG) kan justeras mellan 2 och 12 timmar.

6. Tryck på vredet eller ⏻-knappen för att påbörja tillagningen. Tillagningstiden kommer att börja ticka ner.
7. När tillagningen har avslutats piper enheten och växlar automatiskt till läget KEEP WARM (HÅLL VARMT) och börjar räkna uppåt.

TIPS: Tillsätt vatten eller annan matlagningsvätska vid behov för att upprätthålla önskad konsistens om vätskan minskar mer än önskat under tillagningen.

Sear/Sauté (Steka/Sautera)

1. Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).
2. Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁ knappen (MZ1000) för att välja SEAR/SAUTÉ (STEKA/SAUTERA).
3. Tillagningstemperaturen kommer som standard att vara HI (HÖG). Tryck på TEMP-knappen (TEMPERATUR) och använd reglaget eller ⨁-knappen för att välja temperaturen HI (HÖG), MED (MEDELHÖG) eller LO (LÅG).

OBS: Sear/Sauté (Bryna/Sautera) LO (LÅG) = 135 °C, MED (MEDELHÖG) = 155 °C, HI (HÖG) = 205 °C.

OBS: Tiden kan inte justeras vid användning av funktionen SEAR/SAUTÉ (STEKA/SAUTERA).

4. Tryck på vredet eller ⏻-knappen för att påbörja tillagningen. Låt grytan värmas upp innan du tillsätter ingredienser. Det tar ungefär åtta minuter att förvärma enheten. "On" (På) kommer att visas på displayen under tillagningen.
5. När tillagningen är klar, tryck på vredet eller ⏻-knappen för att stänga av funktionen SEAR/SAUTÉ (STEKA/SAUTERA). Om du använder mer än en Zon, tryck på den aktiva Zon-knappen, tryck sedan på vredet eller ikonen för start/stopp-knappen för att avsluta funktionen.

OBS: Du kan använda denna funktion med eller utan locket/locken på grytan/grytorna.

Sauce (Sås) (MZ1001, MZ1002 endast)

1. Placera ingredienserna i grytan.
2. Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).
3. Använd vredet (MZ1001, MZ1002) för att välja SAUCE (SÅS). Displayen kommer att visa "SAUCE" (SÅS).

OBS: Tid och temperatur kan inte justeras när funktionen SAUCE (SÅS) används. Temperaturen är inställd på 99 °C

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

4. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen. "On" (På) kommer att visas på displayen under tillagningen.
5. När tillagningen är klar, tryck på vredet eller ⏻-knappen för att stänga av funktionen SAUCE (SÅS). Om du använder mer än en Zon, tryck på den aktiva Zon-knappen, tryck sedan på vredet eller ⏻-knappen för att avsluta funktionen.

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

Bake (Baka)

1. Tillsätt ingredienserna i grytan.
2. Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).
3. Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁ knappen (MZ1000) för att välja BAKE (BAKA).
4. Tillagningstemperaturen kommer att stå på 180 °C som standard. Tryck på knappen TEMP (TEMPERATUR) och använd vredet eller ⨁-knappen för att ställa in temperaturen mellan 120 °C och 200 °C.
5. Tryck på knappen TIME (TID) och använd vredet eller ⨁-knappen för att justera tillagningstiden i enminutsintervall upp till en timme eller femminutersintervall upp till sex timmar.
6. Tryck på vredet eller ⏻-knappen för att påbörja tillagningen. Tillagningstiden kommer att börja ticka ner.

OBS: För bästa resultat, sänk temperaturen med 40 °C jämfört med anvisningarna på förpackningen när du bakar smetbaserade recept direkt i grytan.

7. När tillagningen har avslutats piper enheten och växlar automatiskt till läget KEEP WARM (HÅLL VARMT) och börjar räkna uppåt.

ANVÄNDA NINJA® MULTIPOT – FORTS.

Sous Vide (Sous Vide)

1 Tillsätt 2,9–3,8 liter rumstempererat vatten för stor gryta eller 1,4–1,9 liter rumstempererat vatten för mindre grytor.

OBS: För bästa resultat, använd inte enheten före tillagning och använd inte varmt vatten.

2 Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).

3 Stäng locket och använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁-knappen (MZ1000) för att välja SOUS VIDE (SOUS VIDE).

4 Tillagningstemperaturen kommer att ställas in på 55 °C som standard. Tryck på knappen TEMP (TEMPERATUR) och använd vredet eller ⨁-knappen för att ställa in temperaturen i femgradersintervall mellan 50 °C och 90 °C.

5 Tillagningstiden stå på tre timmar som standard. Tryck på TIME-knappen (TID) och använd vredet eller ⨁-knappen för att justera tillagningstiden i 15-minutersintervall upp till 12 timmar, eller entimmesintervall från 12 till 24 timmar.

6 Lägg ingredienserna i en förseglad plastpåse i grytan. Tryck på vredet eller ⨁-knappen för att påbörja tillagningen. Tillagningstiden kommer att börja ticka ner.

7 När tillagningstiden når noll, kommer enheten att pipa och visa END (SLUT) i 20 sekunder. Efter 20 sekunder kommer enheten att återgå till standby-läge. Om maten kräver mer tillagning, upprepa processen från steg tre.

OBS: Sous vide är nästan alltid det första steget i tillagningsprocessen. Maten bör avslutas med en torr värmemetod som grillning, stekning, rostning eller luftfritering.

Rice (Ris)

1 Använd tillagningstabellen för spannmål och pasta för blandat ris i snabbstartguiden för att tillsätta önskad mängd ris och motsvarande mängd vätska i grytan.

2 Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).

3 Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁ knappen (MZ1000) för att välja RICE (RIS). "RICE" (RIS) kommer att visas på displayen.

OBS: Tid och temperatur kan inte justeras när funktionen RICE (RIS) används.

4 Tryck på vredet eller ⨁-knappen för att påbörja tillagningen. "On" (På) kommer att visas på displayen under tillagningen.

OBS: Behåll locket på grytan under tillagningen för bästa resultat.

5 När tillagningen är klar piper enheten och växlar automatiskt till läget KEEP WARM (HÅLL VARMT) och börjar räkna uppåt.

OBS: Enheten kommer att stängas av automatiskt efter 12 timmar på KEEP WARM (HÅLL VARMT).

Mixed Rice (Blandat ris)

1 Använd tillagningstabellen för blandat ris i snabbstartguiden för att tillsätta önskad mängd ris och motsvarande mängd vätska i grytan.

2 Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).

3 Använd vredet (MZ1001) eller ⨁-knappen (MZ1000) för att välja MIXED RICE (BLANDAT RIS). "M-rICE" (BLANDAT RIS) visas på displayen.

OBS: Tid och temperatur kan inte justeras när funktionen MIXED RICE (BLANDAT RIS) används.

4 Tryck på vredet eller ⨁-knappen för att påbörja tillagningen. "On" (På) kommer att visas på displayen under tillagningen.

OBS: Behåll locket på grytan under tillagningen för bästa resultat.

5 När tillagningstiden har uppnåtts kommer enheten att pipa, växla automatiskt till läget KEEP WARM (HÅLL VARMT) och börja räkna uppåt.

OBS: Enheten kommer att stängas av automatiskt efter 12 timmar på KEEP WARM (HÅLL VARMT).

Pasta (Pasta)

1 Använd tillagningstabellen för spannmål och pasta för blandat ris i snabbstartguiden för att tillsätta önskad mängd pasta och motsvarande mängd vätska i grytan.

2 Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).

3 Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⨁ knappen (MZ1000) för att välja PASTA (PASTA). "PASTA" (PASTA) visas på displayen.

OBS: Tid och temperatur kan inte justeras när funktionen PASTA (PASTA) används.

4 Tryck på vredet eller ⨁-knappen för att påbörja tillagningen. "On" (På) kommer att visas på displayen under tillagningen.

OBS: Behåll locket på grytan under tillagningen för bästa resultat.

5 När tillagningen är klar piper enheten och växlar automatiskt till läget KEEP WARM (HÅLL VARMT) och börjar räkna uppåt.

OBS: Enheten kommer att stängas av automatiskt efter 12 timmar på KEEP WARM (HÅLL VARMT).

OBS: Om det kokar över, öppna locket och rör om pastan innan du stänger locket igen.

Soup (Soppa)

1 Använd sopprecepttabellen i Snabbstartguiden för att tillsätta önskad mängd vätska.

2 Välj Zon 1 eller 2 om du inte vill laga mat i MegaZone (MegaZone)-läge.

3 Använd vredet (MZ1001) eller ⨁ knappen (MZ1000) för att välja SOUP (SOPPA). Skärmen visar "SOUP" (SOPPA).

OBS: Tiden kan inte justeras vid användning av funktionen SOUP (SOPPA).

4 Skärmen visar förinställd temperaturinställning MED (MEDELHÖG). Tryck på knappen TEMP (TEMPERATUR) och använd vredet eller ⨁-knappen för att justera temperaturinställningen från Lo (Låg), 2, 3, Med (Medelhög), 5, 6, Hi (Hög).

OBS: Temperaturinställningar för SOUP (SOPPA) reflekterar inte inställda temperaturer. De representerar den effekt som används för att värma upp grytorna, Low (Låg) använder den minsta mängden effekt vilket ger en sjudning, jämfört med High (Hög) som använder mest effekt vilket ger rejäl kokning.

5 Tryck på vredet (MZ1001) eller ⨁-knappen (MZ1000) för att starta tillagningen. Skärmen visar "On" (På) tills tillagningen är klar.

OBS: Funktionen SOUP (SOPPA) är avsedd för användning utan lock på grytan.

6 När tillagningen är klar, tryck på vredet eller ⨁-knappen för att stänga av funktionen SOUP (SOPPA).

OBS: Funktionen SOUP (SOPPA) stängs automatiskt av efter 12 timmar.

ANVÄNDA NINJA® MULTIPOT – FORTS.

Steam (Ånga) (kräver köp av ånggaller, säljs separat på **sharkninja.se**)

OBS: Använd minst 250 ml vätska vid ångkokning.

1. Tillsätt ingredienserna i grytan.
2. Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).
3. Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⏁-knappen (MZ1000) för att välja STEAM (ÅNGA).
4. Tillagningstiden står på 00:10 som standard. Tryck på knappen TIME (TID) och använd vredet eller ⏁-knappen för att justera tillagningstiden i intervall på en minut.

OBS: Temperaturen kan inte justeras när funktionen STEAM (ÅNGA) används.

5. Tryck på vredet eller ⏁-knappen för att påbörja tillagningen.
6. "PrE" (För-) och sedan "HEAT" (VÄRM) kommer att visas på displayen, vilket anger att enheten förvärmer till den förinställda ångningstemperaturen. En förloppsindikator kommer att blinka på displayen tills förvärmningen är klar.
7. När lämplig ångnivå uppnås startar nedräkning på timern.
8. När tillagningstiden når noll, kommer enheten att pipa och visa END (SLUT) i 20 sekunder. Efter 20 sekunder kommer enheten att återgå till standby-läge. Om maten kräver mer tillagning, upprepa processen från steg tre.

Keep Warm (Håll varmt)

1. Placera tillagad mat i grytan.
2. Välj Zon 1 (gryta på 3,1 l), Zon 2 (gryta på 3,1 l) eller MegaZone (MegaZone) (gryta på 7 l).
3. Använd vredet (MZ1001, MZ1002) eller ⏁ knappen (MZ1000) för att välja KEEP WARM (HÅLL VARMT). Displayen kommer att visa "WARM" (VÄRM).

OBS: Tid och temperatur kan inte justeras när funktionen KEEP WARM (HÅLL VARMT) används.

4. Tryck på vredet eller ⏁-knappen för att Keep Warm (Håll varmt). Enheten kommer då att räkna upp, displayen kommer att visa tiden i MM:SS upp till 1 timme, sedan ändras till HH:MM från 1 timme till 12 timmar.

OBS: Funktionen stängs automatiskt av efter 12 timmar.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring: Diskmaskin och handdisk

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

1. Dra ur enhetens kontakt från vägguttaget före rengöring.
2. För att rengöra huvudenheten och kontrollpanelen torkar du av dem med en fuktig trasa.
3. Kondensuppsamlaren bör tas bort och tömmas efter varje användning.
4. För att förlänga tillagningsgrytornas livslängd rekommenderas handdisk. Om matrester har fastnat i en tillagningsgryta fyll grytan med vatten med diskmedel och låt den ligga i blöt före rengöring. Använd **INTE** skursvampar. Använd ett icke-slipande rengöringsmedel eller flytande diskmedel med en nylonsvamp eller borste om det är nödvändigt att skrubba.
5. Om matrester sitter fast på locken, använd ett icke-slipande rengöringsmedel. Om du diskar för hand, använd en trasa för att nå områdena mellan glaset och ytterlocket.
6. Låt alla delar lufttorka efter varje användning.

OBS:
- Sätt **ALDRIG** huvudenheten i diskmaskinen och lägg den aldrig i vatten eller någon annan vätska.
- Normalt slitage på utsidan av tillagningsgrytan förväntas över tid, men slitmärken kan tas bort genom handdisk med en mjuk svamp.
- Mat och fukt kan samlas bakom lockets tätning. Efter varje användning, lyft tätningarna och torka rent med en fuktig trasa eller rengöringsborste för att förhindra ansamling. Lockets tätning är inte avtagbar.
- Rengör noggrant de avtagbara locken för att ta bort stärkelsehaltigt vatten som kan hamna mellan locket och glaset.

FELSÖKNINGSGUIDE

Det går inte att slå på enheten.
- Kontrollera att strömkabeln är ordentligt ansluten till uttaget.
- Prova att sätta i sladden i ett annat uttag.

Felmeddelandet "ADD POT" (Lägg till gryta) visas på skärmen.
- Tillagningsgrytan är inte installerad i huvudenheten. En tillagningsgryta krävs för alla funktioner.

Felmeddelandet "ADD WTR" (Tillsätt vatten) visas på skärmen.
- Vattennivån är för låg. Tillsätt mer vatten i tillagningsgrytan 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 (timmar och minuter) och tiden kommer att öka/minska i intervall om en minut.

Enhetens timer räknar uppåt, inte nedåt.
- Enheten är i läget Keep Warm (Håll Varmt).

"E1", "E2" (Fel 1/Fel 2)
- Enheten fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst på + 44 (0)808 109 1166.

Varför stängdes enheten av?
- Om enheten lämnas på tomgång i 10 minuter utan att någon tillagning har påbörjats, kommer enheten att stängas av.

Varför luktar locken?
- Beroende på vad som lagas, kan locket behålla en del av lukten om det inte rengörs noggrant. Det rekommenderas att locken diskas efter varje användning.

Blinkande staplar visas på skärmen efter texten "Pre Heat" (Förvärm), vad innebär detta?
- Detta indikerar att enheten förvärms. Dessa staplar kommer att fortsätta byggas på tills de fyller hela displayens längd. Vid denna tidpunkt kommer enheten att vara helt förvärmd.

PRAKTISKA TIPS

- Den invändiga tillagningsgrytan är ugnssäker upp till 220 °C.
- grytor på 3,1 liter kan förvaras inuti grytan på 7 liter. Tillaga INTE med 3.1 l grytor inuti 7 l grytan. Detta kommer att resultera i bristande tillagningsresultat och kan skada enheten.
- Om du har lagt tillagningsgrytan i frysen, sätt **INTE** in den direkt i enheten eller ugnen. Maten och grytan måste ha tinat innan de värms.
- Använd läget KEEP WARM (HÅLL VARMT) för att maten ska bevaras i en varm, livsmedelssäker temperatur efter tillagningen.
- Avstå från att ta bort locket under tillagning i vissa lägen som SLOW COOK (LÅNGKOKA). Du kan laga mat med locket stängt på ena sidan och öppet på den andra om funktionen kräver det.
- För funktioner som SEAR/SAUTÉ (STEKA/SAUTERA) där tid inte är ett alternativ kan det vara hjälpsamt att använda en separat timer.
- Tillagningsgrytorna är **INTE** säkra att använda på spisen.
- Förvärmningstiden varierar beroende på ingrediensernas mängd och temperatur.
- Använd **ALLTID** grytlappar när du tar bort köksgrytorna från huvudenheten och när du öppnar de gångjärnsförsedda glaslocken.
- Använd **INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans nonstick-beläggning.
- Tillagningsgrytorna kan användas för förvaring av extra mat. Förvaringslock ingår, extra lock kan köpas separat vid behov. Tillagningsgrytorna och förvaringslocken kan förvaras i kylskåp eller frys.
- Funktionen BAKE (BAKA) är bäst att använda för att laga puddingar och bröd.
- Vid normal drift kan ånga kondensera och droppa ner på bänkskivan eller ytan under enheten. Torka bort eventuell fukt efter användning.
- Locken har ventilationshål som släpper ut varm ånga under matlagning. Var medveten om var ånga släpps ut och placera enheten så att ånga inte riktas mot skåp, väggar eller människor.

FABRIKSGARANTI

Ninja-garantin

En kund som köper en produkt i Sverige har enligt lag vissa rättigheter vad gäller produktens kvalitet (”lagstadgade rättigheter”). Du kan verkställa dina lagliga rättigheter gentemot återförsäljaren, inklusive Ninja, om du har köpt din Ninja-köksapparat av sharkninja.se.
Hos Ninja är vi dock så säkra på våra produkters kvalitet att vi erbjuder en extra garanti från tillverkaren på upp till två år som rör kostnadsfria reservdelar och underhåll.

Den medföljande garantin utgör en viktig faktor och återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Fabriksgarantin påverkar inte dina lagstadgade rättigheter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vår fabriksgaranti gäller i ett år från inköpsdatum som standard eller i två år om du registrerar inköpet hos oss inom 28 dagar.

Hur registrerar jag min Ninja-garanti?

Om du har köpt din Ninja-köksapparat direkt från sharkninja.se registreras din garanti automatiskt. Om du har köpt den från en annan återförsäljare i Sverige kan du registrera din garanti online inom 28 dagar från köpet.

- För registrering online, besök **www.ninjakitchen.eu/register-guarantee** eller skanna QR-koden i instruktionshäftet.
- Anteckna vilket datum du köpte apparaten.

VIKTIGT:

- **Spara kvittot** om du har köpt din Ninja-köksapparat av en annan återförsäljare än ninjakitchen.eu. Du kommer att behöva den för att kunna utnyttja din garanti.
- Ninjas ingående garanti gäller endast i Sverige.

Vilka är fördelarna med att registrera den inkluderade Ninja-garantin?

Om du registrerar dig för garanti får du ett extra års garanti. Vi har också dina uppgifter till hands om vi någonsin behöver komma i kontakt med dig. Om du dessutom går med på att ta emot meddelanden från oss kan du få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-köksapparat och ta del av de senaste nyheterna om Ninjas nya tekniska lösningar och lanseringar.

Vad täcks av den kostnadsfria Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (efter Ninjas eget gottfinnande), inklusive alla delar och arbete.

Vad täcks inte av den kostnadsfria Ninja-garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada eller fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av Ninja-köksapparaten som avviker från den Ninja-bruksanvisning som medföljde produkten.
- Skador på grund av användning av Ninja-köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Skador på grund av användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Skador som orsakas genom användning av delar och tillbehör som inte är Ninja originaldelar
- Felaktig montering (med undantag för montering utförd av Ninja).
- Reparationer eller ändringar som utförs av andra parter än Ninja eller dess ombud.

Hur åberopar jag den inkluderade garantin från Ninja?

Kontakta vår kundtjänst på 0313 736 601.
För öppettider besök var webbplats under ”Kontakta oss”. Du kommer att kopplas direkt till en representant från Ninja. Du hittar även hjälp online på **support.sharkninja.se/sv**.
Ninja-representanten går igenom viss felsökning och, om vi kommer fram till att ett fel finns på artikeln, skickar vi en utbytesdel eller en retursedel för återsändning av den defekta produkten till oss utan avgift. När du har skickat den defekta produkten till oss skickar vi en ersättningsprodukt till dig.

Kom ihåg att artikeln måste vara förpackad på lämpligt sätt före retur. T.ex. i en lämplig kartonglåda, inte nödvändigtvis i originalförpackningen.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-produkt. Hela sortimentet av Ninja-reservdelar och tillbehör till alla Ninja-produkter finns på **sharkninja.se**. Tänk på att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.



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

NINJA er et registrerede varemærker i Den Europæiske Union, der tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

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

NINJA ist eine eingetragene Marken in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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

NINJA es una marcas registradas en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

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

NINJA ist eine eingetragene Marken in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

POLSKI
Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

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

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteroity tavaramerkki.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

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

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen som tillhör SharkNinja Operative LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

ninjakitchen.eu

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

ninjakitchen.co.uk

MZ1000EUSeries_IB_MP_Mv6