

## Kochtopf



Den Kochtopf immer in das Gerät setzen, bevor Sie das Zubehör oder die Zutaten hinzufügen.

## Montage des Koch & Knusper Korb



1. Den Diffusor auf eine flache Oberfläche stellen.



2. Den Korb auf den Diffusor stellen.

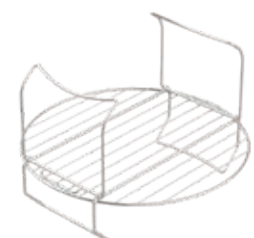


3. Kräftig nach unten drücken.

## Verwendung des Wenderosts



**Wenderost - obere Position**  
Hähnchen, Steak, Fisch und vieles mehr grillen.



**Wenderost - untere Position**  
Zum Dämpfen von Gemüse oder zum Erhöhen von Backformen für gleichmäßigen Luftstrom.

Besuchen Sie [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu), um weiteres Zubehör zu kaufen

## Hilfreiche Tipps

Wenn Sie nach Rezept kochen, verwenden Sie **IMMER** exakt so viel Flüssigkeit wie angegeben, auch wenn Sie die Protein- oder Gemüsemenge reduziert haben. Die Flüssigkeitsmengen für Bohnen, Getreide, Stärkekaltiges und mehr finden Sie im Rezeptbuch.



**Vor Verwendung des Dampf-Kombi-Modus muss immer Flüssigkeit in den Topf gegeben werden.**



**Für das Schnellkochen kann jede Art von Flüssigkeit verwendet werden.**

Wenn Sie mehr Geschmack erzeugen wollen, Brühe oder Soße statt Wasser verwenden.  
**Verwenden Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit.** Je nach Rezept können bis zu 700 ml nötig sein.



**Wenn Sie herkömmliche Ofenrezepte kochen wollen,**

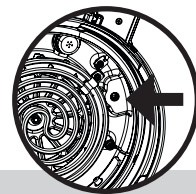
verwenden Sie die Funktion Bake und reduzieren Sie die im Rezept angegebene Temperatur um 10°C.



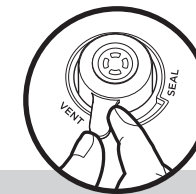
**Wenn Sie nach dem Schnellkochen zum Crisping**

wechseln, sollte die im Topf übriggebliebene Flüssigkeit abgossen werden, damit das Gericht schön knusprig wird.

## Tipps zum Schnellkochen



Wenn das Gerät keinen Druck erzeugt, überprüfen Sie, ob die Silikondichtung korrekt eingesetzt ist, indem Sie diese auf die Dichtungshalterung aus Metall in Position drücken. Die Silikondichtung muss komplett sauber und unbeschädigt sein.



Wie lange es dauert, bis der Druck erzeugt ist, hängt vom gewählten Druck, der Kochtopftemperatur sowie der Temperatur und der Menge der Zutaten ab (bis zu 20 Minuten und mehr). Bei gefrorenen und/oder großen Mengen von Zutaten erhöht sich die Dauer der Druckerzeugung bedeutend (45 Minuten oder mehr).



**Natürlich**

**Natürliches Druckablassen:** Wenn die Kochzeit beendet ist, lässt das Gerät den Druck auf natürliche Art ab. Die Heizelemente schalten sich ab, aber die Speisen werden weiter schonend im Restdampf gegart. Dies empfiehlt sich besonders bei großen oder empfindlichen Zutaten und bei allen stärkehaltigen Zutaten.



**Schnell**

**Quick Release (schnelles Druckablassen)** wird für kleinere Speisen oder Zutaten verwendet, die schnell verkochen. Beim Kochen von stärkehaltigen oder schäumenden Speisen **NICHT** Quick Release (schnelles Druckablassen) verwenden. Für schnelles Druckablassen den Drehknopf drehen, um diese Option auszuwählen.

**HINWEIS:** Der Dampf kommt oben aus dem Druckventil. Greifen Sie **NICHT** über das Druckventil.

**NINJA**  
**Foodi**  
11-in-1 SmartLid  
Multi-Cooker

## Nutzung des Deckels und Verwendung des SmartLid Schiebers

Den Schieberegler von links nach rechts bewegen, um zwischen drei Modi und elf Kochfunktionen zu wählen

### Öffnen und Schließen des Deckels

Verwenden Sie **IMMER** den Hebegriff, um den Deckel zu öffnen und zu schließen. Er sollte dabei von Ihnen weg in die entgegengesetzte Richtung zeigen, damit Ihre Hand vor heißem Dampf und Umlufthitze geschützt ist.



**DAS IST KEIN GRIF.** Den Deckel von der Seite zu öffnen kann zu schweren Verbrennungen führen.

### Schnellkoch-Modus

Schnellkochen, um den Saft einzuschließen

Optimal, um große Stücke Fleisch zart zuzubereiten, sowie zum Kochen von Suppen und Eintöpfen.



Mit dem SmartSlider in Position 2 oder 3 die Zutaten begeben.



Den Schieberegler nach links in Position 1 (PRESSURE) bewegen

Deckel bleibt verriegelt

### Dampf-Kombi-Modus

Zeitgleich Dampf und Umluft für schnellere, saftigere und knusprigere Ergebnisse.

Optimal für Braten, frische und gefrorene Proteinquellen, Wurzelgemüse und komplette Gerichte.



Den Deckel geschlossen lassen, damit Dampf und Umluft ihre Wirkung entfalten können. Den Deckel nur öffnen, falls das Rezept es verlangt.

### Heißluft-Frittier-/Koch-Modus

Umluft und Kochen.  
Perfekt für alles andere. Weitere Infos finden Sie im Rezeptbuch.



Sie können den Deckel jederzeit öffnen, um nach den Speisen zu schauen.

AIR FRY / COOKER  
AIR FRY GRILL BAKE DEHYDRATE  
SEAR/SAUTE STEAM SLOW COOK YOGURT



## Nutzung des Bedienfelds



**A SMARTLID SCHIEBER:** Der SmartLid Schieber hat drei Positionen. Jede Position steuert verschiedene Funktionen.

- 1. PRESSURE (SCHNELLKOCHEN)**
- 2. COMBI-STEAM MODUS (DAMPF-KOMBI-MODUS)**
- 3. AIR FRY/COOKER (HEIßLUFTFRITTIER-/KOCH-MODUS)**

**B Pfeile links:** Über die Auf- und Abwärtspfeile links neben dem Display können Sie die Kochtemperatur.

**C Pfeile rechts:** Über die Auf- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display können Sie die Kochtemperatur.

**D START/STOP-Taste:** Drücken, um den Kochvorgang zu starten. Wenn Sie diese Taste während des Kochvorgangs drücken, wird die aktuelle Funktion unterbrochen.

**E KEEP WARM (WARMHALTEFUNKTION):** Nach dem Schnellkochen, Dampfgaren oder langsamen Garen wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus KEEP WARM und beginnt hochzuzählen. Der Warmhaltemodus läuft 12 Stunden lang. Sie können ihn über die Taste KEEP WARM oder die START/STOP-Taste beenden.

**F Drehknopf:** Wenn sich der SmartLid Schieber in einer der drei verfügbaren Positionen befindet, leuchten die verfügbaren Funktionen auf. Wählen Sie über den Drehknopf eine der verfügbaren Funktionen aus.

**G Ein-/Ausschalttaste:** Die Ein-/Ausschalttaste schaltet das Gerät ein und aus und stoppt sämtliche Kochfunktionen.

## Verwendung der Multikocher Funktionen

Wann kann ich den Deckel öffnen?

### 1. Schnellkoch-Modus

Wie Sie das Druckablassen wählen können, erfahren Sie auf der Rückseite.

Während der Druck aufgebaut wird, zeigt das Display "PrE ---" an, danach beginnt der Timer herunterzuzählen.



**1.** Die Zutaten auf das erforderliche Zubehör oder in den Kochtopf legen. Geben Sie je nach Rezept Flüssigkeit bei.



**2.** Deckel schließen. Den Schieberegler in die Position PRESSURE bewegen, um den Deckel zu verriegeln. Der Schieberegler lässt sich nur bei geschlossenem Deckel bewegen.



**3.** Das Druckventil in die Position SEAL drehen.



**4.** Temperatur (HI oder LO) und Zeit einstellen. Auf START/STOP drücken.



**5.** Es wird gerade Druck aufgebaut, wenn das Display "PrE" sowie den Fortschrittsbalken anzeigt. Wenn das Gerät den erforderlichen Druck erreicht hat, beginnt der Timer herabzuzählen.



**6.** Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät. Das Gerät wechselt dann in den Warmhaltemodus Keep Warm und der Timer zählt nach oben. Das Druckventil in die Position VENT für schnelles Druckablassen drehen.



**7.** Sie können den Deckel öffnen, wenn das Display "OPN Lid" anzeigt.



Während des Kochvorgangs bleibt der Deckel verriegelt.

### 2. Dampf-Kombi-Modus

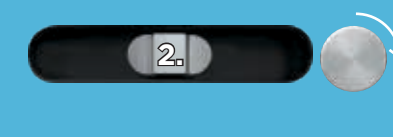
Während der Druck aufgebaut wird, zeigt das Display "PrE ---" an, danach beginnt die Umluft und der Timer zählt herunter.



**1.** Die im Rezept angegebene Menge Wasser oder Brühe begeben.



**2.** Die Zutaten auf das erforderliche Zubehör legen.



**3.** Den Deckel schließen und den Schieberegler in die Position für den COMBI-STEAM Modus bewegen. Den Drehknopf drehen, um eine Kochfunktion auszuwählen.



**4.** Das Druckventil am Deckel in die Position SEAL oder VENT drehen (die Position spielt in diesem Modus keine Rolle).



**5.** Temperatur und Zeit für Umluft einstellen. Dampf-Temperatur und Zeit werden automatisch ermittelt und müssen nicht eingestellt werden. Auf START/STOP drücken.



**6.** Wenn das Display "PrE" sowie den Fortschrittsbalken anzeigt, wird der Dampf erhitzt. Wenn das Gerät auf Umluft umschaltet, beginnt der Timer herabzuzählen.



Den Deckel geschlossen lassen, damit Dampf und Umluftitze gemeinsam ihre Wirkung entfalten können. Den Deckel nur öffnen, wenn es im Rezept angegeben ist, da der Kochvorgang beim Öffnen des Deckels unterbrochen wird und das Kochergebnis so beeinflusst werden könnte.

### 3. Heißluft-Frittier-/Koch-Modus

Der Kochvorgang beginnt, sobald Sie auf START/STOP drücken.



**1.** Die Zutaten auf das erforderliche Zubehör oder in den Kochtopf legen.



**2.** Den Deckel schließen und den Schieber nach rechts (AIR FRY/COOKER) schieben. Den Drehknopf drehen, um eine Funktion auszuwählen.



**3.** Das Druckventil am Deckel in die Position SEAL oder VENT drehen (die Position spielt in diesem Modus keine Rolle).



**4.** Zeit und Temperatur einstellen. Auf START/STOP drücken.



**5.** Den Deckel öffnen, um den Modus Air Fry, Bake oder Grill zu unterbrechen. Den Deckel wieder schließen, um fortzufahren.



Sie können den Deckel jederzeit öffnen, um nach den Gerichten zu schauen.

**HINWEIS:** Bei geöffnetem Deckel wird der Kochvorgang automatisch unterbrochen.

#### Anbraten/Sautieren



Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse und Köcheln von Saucen.

#### Dampfgaren



Schonendes Garen von empfindlichen Lebensmitteln mit hoher Temperatur.

Wenderost in unterer Position

#### Slow Cooking



Garen von Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.

#### Joghurt



Für hausgemachten Joghurt.

#### Heißluft-Frittieren



Sorgt für krosse und knusprige Speisen; fast ohne Öl.

Cook & Crisp-Korb  
Für gleichmäßige Bräunungsergebnisse den Korb schütteln oder mit einer Silikonzange wenden.

#### Backen



Für ofenartiges Fleisch, leckere Backwaren und mehr.

Wenderost in unterer Position oder Cook & Crisp-Korb

#### Grillen



Kochen auf hoher Temperatur zum Karamellisieren und Anbraten von Zutaten.

Wenderost in der oberen Position

#### Dörren



Dörren von Fleisch, Obst und Gemüse.

Wenderost



## Cooking Pot



Always install cooking pot before adding accessories or ingredients.

## Helpful Hints

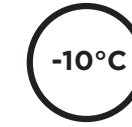
When following a recipe, **ALWAYS** use the exact amount of liquid, even when scaling down proteins or vegetables. Refer to the Recipe Guide for exact liquid measurements for beans, grains, starches and more.



**When using Combi-Steam mode functions, always add liquid to the pot.**



**Any liquid can be used for pressure cooking.** Use broths or sauces instead of water to infuse additional flavour. **Always use a minimum of 250ml of liquid.** Depending on your recipe, you may need up to 700ml.



**To convert oven recipes,** use the Bake function and reduce the cook temperature by 10°C.



**When switching from pressure cooking to crisping** after pressure cooking, empty the pot of any remaining liquid for best crisping results.

## Assembling the Cook & Crisp Basket



**1.** Place diffuser on a flat surface.



**2.** Place basket on diffuser.



**3.** Press down firmly.

## Using the Reversible Rack

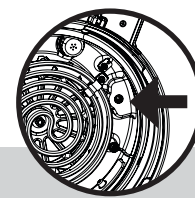


**Reversible rack - Higher position**  
Grill chicken, steak, fish and more.

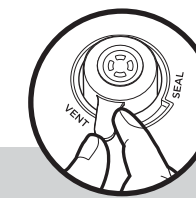


**Reversible rack - lower position**  
Steam vegetables or use it to elevate baking tins for even air flow.

## Pressure cooking tips



If the unit is not coming to pressure, check that the silicone ring is fully installed by pressing it into place all around the metal ring rack. Make sure the ring is completely clean and undamaged.



The time to build pressure will vary based on selected pressure, temp of the pot and temp and quantity of the ingredients (up to 20 minutes or more). Frozen and/or large amounts of ingredients will increase the time to pressure significantly (45 minutes or more).



**Natural**

**Natural release:** The unit will naturally depressurise when the cook time ends. The heat will turn off but the food inside will continue to cook with the residual steam. This is used for large or delicate foods and any starchy ingredients.



**Quick**

**Quick release** is used for smaller foods or ingredients that are sensitive to overcooking. **DO NOT** quick release pressure when cooking starchy or foamy foods. To quick release, use the dial to select this option.

**NOTE:** Steam exits from the top of the Pressure Release Valve. **DO NOT** reach over the valve.

**NINJA**  
**Foodi**  
11-in-1 SmartLid  
Multi-Cooker

## Lifting the lid and using the SmartLid Slider

Move the slider from left to right to unlock 3 modes and 11 cooking functions

### Opening & closing the lid

**Always** use the lift tab to open the lid pointing away from you and to close the lid to keep your hand away from hot steam and convection heat.



**THIS IS NOT A HANDLE.** Opening the lid from the side may result in serious burns.

### Pressure Mode

Pressure to lock in juices.

Best for tenderising large meats and cooking soups and stews.



With SmartSlider in position 2 or 3, add ingredients.



Move Slider left to position 1 (PRESSURE)  
Lid remains locked

### Combi-Steam Mode

Simultaneous steam and convection cooking for faster, juicier, crispy results.

Best for roasts, fresh & frozen proteins, root vegetables and complete meals.



Keep lid closed to allow steam and convection heat to work together. Open lid only if recipe calls for it.

### Air Fry & Cook Mode

Convection and cooker cooking.

Great for everything else, refer to the recipe guide for more info.



Lid can be opened any time to check on food.

## Using the control panel



**A SMARTLID SLIDER:** There are 3 positions to the SmartLid Slider. Each position controls a different set of functions.

- 1 PRESSURE**
- 2 COMBI-STEAM MODE**
- 3 AIR FRY/COOKER**

**B Left arrows:** Use the up and down arrows to the left of the display to adjust the cook temperature.

**C Right arrows:** Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time.

**D START/STOP button:** Press to start cooking. Pressing this button while the unit is cooking will stop the current function.

**E KEEP WARM:** After pressure cooking, steaming or slow cooking, the unit will automatically switch to KEEP WARM mode and start counting up. KEEP WARM will stay on for 12 hours. You may press the KEEP WARM button or the START/STOP button to turn it off.

**F Dial:** As soon as the SmartLid Slider is in 1 of the 3 available positions, the available functions will illuminate. Use the dial to select one of the available functions.

**G Power button:** The power button turns the unit on and off and stops all cooking functions.

## Using the Multi-Cooker functions

When can I open the lid?

### 1 Pressure Mode

See back page for selecting hands-free steam release. "PrE ---" will display while pressure builds, then the timer will start counting down.



1. Place ingredients on the required accessory or in the pot. Add liquid according to recipe.



2. Close lid. Move slider to the PRESSURE position to lock lid. Slider will move only when lid is closed.



3. Turn pressure release valve to SEAL.



4. Set temperature (HI or LO) and time. Press START/STOP.



5. "PrE" and progress bars indicate pressure is building. When unit comes to pressure, cook time will start counting down.



6. When cooking is complete, unit will beep. Unit will then switch to Keep Warm and count up. Turn valve to VENT for quick release.



7. You may open lid as soon as "OPN Lid" appears on the display.



Lid remains locked during cooking.

### 2 Combi-Steam Mode

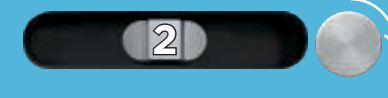
"PrE ---" will display while steam builds, then the timer will start counting down for convection cooking.



1. Add the required water or stock specified by the recipe.



2. Place ingredients on the required accessory.



3. Close lid and move slider to the COMBI-STEAM mode position. Turn dial to select a function.



4. Turn pressure release valve on lid to SEAL or VENT (the position does not matter in this mode).



5. Set temperature and time for convection cooking. Steam temperature and time are auto-detected and don't need to be set. Press START/STOP.



6. "PrE" and progress bars indicate unit is coming to steam temp. When unit switches to convection cooking, timer will start counting down.



Keep lid closed to allow steam and convection heat to work together. Open lid only if recipe calls for it, as cooking will pause when lid is open, and this could impact results.

### 3 Air Fry & Cooker Mode

Cooking will start when you press START/STOP.



1. Place ingredients on the required accessory or in the pot.



2. Close the lid and move slider to the right (AIR FRY/COOKER). Turn dial to select a function.



3. Turn pressure release valve on lid to SEAL or VENT (the position does not matter in this mode).



4. Set temperature and time. Press START/STOP.



5. Open lid to pause Air Fry, Bake or Grill. Close lid to resume.



Lid can be opened at any time to check on food.

**NOTE:** Cooking will automatically pause when lid is open.

#### Sear/Sauté



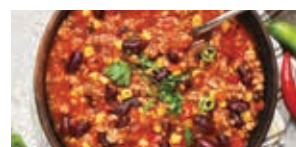
Brown meats, sauté vegetables and simmer sauces.

#### Steam



Gently cook delicate foods at a high temperature. Reversible Rack in lower position

#### Slow Cook



Cook at a lower temperature for longer periods of time.

#### Yogurt



Make homemade yogurt.

#### Air Fry



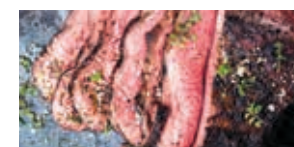
Give foods crispiness and crunch with little to no oil. Cook & Crisp Basket Shake basket or toss with silicone-tipped tongs for even browning.

#### Bake



Prepare oven-tender meats, baked treats and more. Reversible Rack in lower position or Cook & Crisp Basket

#### Grill



Cook at high heat to caramelize and brown foods. Reversible Rack in higher position

#### Dehydrate



Dehydrate meats, fruits and vegetables. Reversible Rack



## Cuve de cuisson



Installez toujours la cuve de cuisson dans l'appareil avant d'ajouter des accessoires ou des ingrédients.

## Assemblage du panier Crousti



1. Placez le diffuseur sur une surface plane.

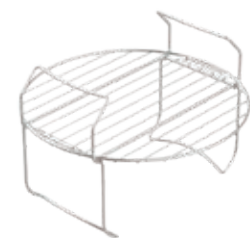


2. Placez le panier sur le diffuseur.

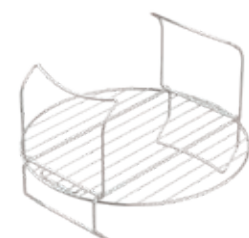


3. Appuyez fortement.

## Utilisation de la grille réversible



**Grille réversible - Position haute**  
Pour griller du poulet, des steaks, du poisson...



**Grille réversible - Position basse**  
Pour cuire à la vapeur des légumes ou pour surélever des accessoires de cuisson et obtenir un flux d'air uniforme.

## Conseils utiles

Lorsque vous suivez une recette, utilisez **TOUJOURS** la quantité exacte de liquide, même si vous réduisez la quantité de protéines ou de légumes. Consultez le Guide de recettes afin de connaître les mesures de liquide exactes pour les haricots, les céréales, les féculents et plus.



Lorsque vous utilisez les programmes du mode **Combi-Steam**, ajoutez toujours du liquide dans la cuve.

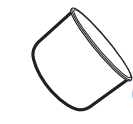


Tout type de liquide peut être utilisé pour la cuisson sous pression.

Utilisez des bouillons ou des sauces à la place de l'eau pour ajouter une saveur supplémentaire. Utilisez toujours au moins **250 ml de liquide**. En fonction de votre recette, vous pouvez avoir besoin d'une quantité allant jusqu'à 700 ml.

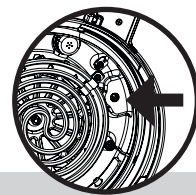


En cas de recettes avec cuisson en four traditionnel, utilisez le programme Bake et réduisez la température de cuisson de 10 °C.

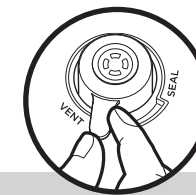


Lorsque vous passez de la cuisson sous pression au **rôtissage**, il est recommandé d'enlever tout liquide se trouvant dans la cuve pour obtenir le meilleur résultat possible.

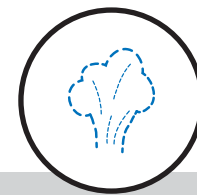
## Conseils pour la cuisson sous pression



Si l'appareil ne monte pas en pression, vérifiez que le joint en silicone est bien installé en appuyant dessus tout autour du support métallique. Assurez-vous que le support est entièrement propre et intacte.



Le temps de montée en pression varie en fonction du type de décompression sélectionné, de la température de la cuve ainsi que de la température et la quantité des ingrédients (jusqu'à 20 minutes ou plus). L'utilisation d'ingrédients surgelés ou les grandes quantités augmenteront considérablement le temps de montée en pression (45 minutes ou plus).



**Naturelle**

**Décompression naturelle :** L'appareil évacue naturellement la pression une fois le temps de cuisson écoulé. La résistance de chauffe s'éteint, mais les aliments à l'intérieur de la cuve continuent à cuire grâce à la vapeur résiduelle. Elle est utilisée pour les aliments volumineux ou délicats, ou les ingrédients riches en amidon.



**Rapide**

**La décompression rapide** est utilisée avec les aliments de plus petite taille ou sensibles à la surcuisson. Veillez à **NE PAS** utiliser cette fonction lorsque vous cuisinez des aliments riches en amidon. Pour activer la décompression rapide, utilisez le bouton principal.

**REMARQUE :** La vapeur est évacuée par le haut de la soupape de décompression. Ne vous penchez **PAS** au-dessus de la soupape.

**NINJA**  
**Foodi**  
11-in-1 SmartLid  
Multi-Cooker

## Soulever le couvercle et utiliser le curseur SmartLid

Déplacez le curseur de gauche à droite pour déverrouiller 3 modes d'utilisation et 11 programmes de cuisson

### Ouvrir et fermer le couvercle

Utilisez toujours la poignée d'ouverture pour ouvrir le couvercle vers l'extérieur et le fermer afin de protéger vos mains de la vapeur et de la chaleur.



**POIGNÉE D'OUVERTURE**

CECI N'EST PAS UNE POIGNÉE. Ouvrir le couvercle depuis le côté peut provoquer de graves brûlures.

### Mode Autocuiseur (Pressure)

Cuisson sous pression pour préserver une texture moelleuse et juteuse.

Idéal pour attendrir de grandes pièces de viande et cuisiner des veloutés et plats en sauce.



Lorsque le curseur SmartLid est en position 2 ou 3, vous pouvez ajouter des ingrédients.



Déplacez le curseur vers la gauche en position 1 (PRESSURE)

Le couvercle reste verrouillé

### Mode Combi-Vapeur (Combi-Steam)

Combine la cuisson vapeur à la convection naturelle pour des plats moelleux et croustillants prêts rapidement.

Idéal pour cuire des rôtis, viandes fraîches ou surgelées, des légumes-racines et des repas complets.



Gardez le couvercle fermé pour permettre à la vapeur et à la chaleur de fonctionner ensemble. Ouvrez le couvercle uniquement si cela est indiqué dans votre recette.

### Mode Friteuse/Cuisneur (Air Fry/Cooker)

Cuisson par convection naturelle et plaque.

Idéal pour tous les autres types d'aliments. Consultez le Livret de recettes pour plus d'informations.



Vous pouvez ouvrir le couvercle à tout moment pour vérifier la cuisson des aliments.



## Utilisation du panneau de commande



**A CURSEUR SMARTLID :** le curseur SmartLid a 3 positions. Chaque position commande un ensemble différent de programmes.

- 1 MODE AUTOCUISEUR (PRESSURE)**
- 2 MODE COMBI-VAPEUR (COMBI-STEAM)**
- 3 MODE FRITEUSE/CUISEUR (AIR FRY/COOKER)**

**B Flèches de gauche :** les flèches situées à gauche de l'écran permettent de régler la température.

**C Flèches de droite :** les flèches situées à droite de l'écran permettent de choisir le type d'aliment cuisiné.

**D Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) :** appuyez dessus pour démarrer la cuisson. Si vous appuyez sur ce bouton en cours de cuisson, le programme de cuisson en marche s'arrêtera.

**E KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) :** Après une cuisson sous pression, à la vapeur ou mijotée, l'appareil passe automatiquement en mode KEEP WARM (maintien au chaud) et le minuteur se déclenche. Le mode KEEP WARM reste actif pendant 12 heures. Vous pouvez appuyer sur ce bouton ou sur START/STOP pour l'arrêter.

**F Bouton principal :** Dès que le curseur SmartLid est enclenché dans l'une des 3 positions disponibles, les programmes disponibles s'allument. Utilisez le bouton principal pour sélectionner l'un des programmes disponibles.

**G Bouton d'alimentation :** Il permet de mettre l'appareil en marche, mais aussi de l'éteindre et d'arrêter toutes les programmes de cuisson.

## Utilisation des programmes du multicuiseur

Quand est-il possible d'ouvrir le couvercle ?

### 1 Mode Autocuiseur (Pressure)

Se référer à la dernière page pour sélectionner la décompression autonome. L'indication « PrE --- » s'affiche pendant la montée en pression, puis le minuteur se déclenche.



**1.** Placez les ingrédients sur/dans l'accessoire requis ou dans la cuve. Ajoutez du liquide selon la recette.



**2.** Fermez le couvercle. Placez le curseur sur la position **PRESSURE** pour verrouiller le couvercle. *Le curseur bouge uniquement lorsque le couvercle est fermé.*



**3.** Tournez la soupape de décompression vers la position **SEAL**.



**4.** Réglez la température (HI ou LO) et la durée. Appuyez sur **LE BOUTON START/STOP**.



**5.** L'indication « PrE » et les barres de progression indiquent la mise sous pression. Lorsque l'appareil est sous pression, le temps de cuisson commence à être décompté.



**6.** Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip). L'appareil passe en mode **Keep Warm** (maintien au chaud) et le minuteur se déclenche. *Tournez la soupape sur VENT pour une décompression rapide.*



**7.** Ouvrez le couvercle dès que « OPNlid » apparaît sur l'écran.



Le couvercle reste bloqué le temps de la cuisson.

### 2 Mode Combi-Vapeur (Combi-Steam)

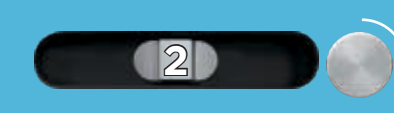
L'indication « PrE --- » s'affichera pendant la formation de vapeur, puis le minuteur se déclenche pour la cuisson par convection naturelle.



**1.** Ajoutez la quantité d'eau ou de bouillon indiquée dans la recette.



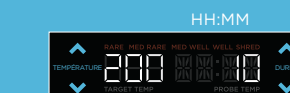
**2.** Placez les ingrédients sur/dans l'accessoire requis.



**3.** Fermez le couvercle et mettez le curseur sur la position mode **COMBI-STEAM**. Tournez le bouton principal pour choisir un programme.



**4.** Tournez la soupape de décompression sur le couvercle en position **SEAL** ou **VENT** (la position n'a pas d'importance dans ce mode).



**5.** Réglez la température et la durée de cuisson. La température et la durée sont définies automatiquement pour la cuisson vapeur. Appuyez sur le bouton **START/STOP**.



**6.** L'indication « PrE » et les barres de progression indiquent que l'appareil atteint la température de cuisson vapeur. Lorsque l'appareil passe à la cuisson par convection naturelle, le minuteur démarre.



Gardez le couvercle fermé pour permettre à la vapeur et à la chaleur de fonctionner ensemble. Ouvrez le couvercle uniquement si cela est indiqué dans votre recette car la cuisson se met en pause lorsque le couvercle est ouvert, ce qui peut avoir un impact sur les résultats de cuisson.

### 3 Mode Friteuse/ Cuiseur (Air Fry/Cooker)

La cuisson commence quand vous appuyez sur le bouton **START/STOP**.



**1.** Placez les ingrédients sur/dans l'accessoire requis ou dans la cuve.



**2.** Fermez le couvercle et déplacez le curseur vers la droite (**AIR FRY/COOKER**). Tournez le bouton principal pour choisir un programme.



**3.** Tournez la soupape de décompression sur le couvercle en position **SEAL** ou **VENT** (la position n'a pas d'importance dans ce mode).



**4.** Réglez la température et la durée. Appuyez sur **LE BOUTON START/STOP**.



**5.** Ouvrez le couvercle pour mettre en pause les modes **Air Fry**, **Bake** ou **Grill**. Fermez-le pour reprendre la cuisson.



Vous pouvez ouvrir le couvercle à tout moment pour vérifier la cuisson des aliments.

**REMARQUE :** La cuisson se met automatiquement en pause lorsque le couvercle est ouvert.

#### Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)



Viandes brunies, légumes sautés et sauces mijotées.

#### Steam (Cuire à la vapeur)



Pour une cuisson en douceur des aliments délicats à haute température.

Grille réversible en position basse

#### Slow Cook (Mijoter)



Pour cuire des aliments à basse température pendant plus longtemps.

#### Yogurt (Yaourt)



Pour préparer du yaourt maison.

#### Air Fry (Frire sans huile)



Pour faire dorer et croustiller les aliments, avec peu ou pas d'huile.

Panier Crousti

Secouez le panier ou mélangez avec les pinces à extrémité en silicone pour un brunissage plus homogène.

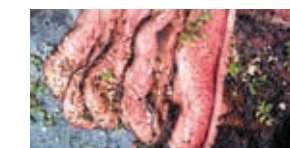
#### Bake (Cuire au four)



Pour cuisiner des viandes bien tendres, de succulents gateaux...

Grille réversible en position basse ou panier Crousti

#### Grill (Griller)



Pour faire dorer et caraméliser vos aliments à température élevée.

Grille réversible en position haute

#### Déhydrate (Déshydrater)



Déshydratez vos viandes, fruits et légumes.

Grille réversible



## Cassero di cottura



Installare sempre la cassero di cottura prima di aggiungere accessori o ingredienti.

## Montaggio del cestello Cook & Crisp



1. Posizionare il diffusore su una superficie piana.

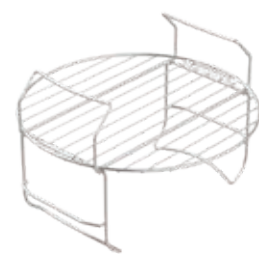


2. Posizionare il cestello sul diffusore.

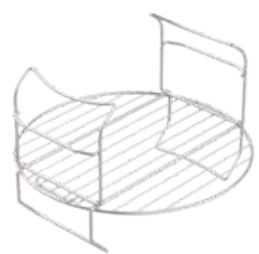


3. Premere con decisione.

## Utilizzo della griglia reversibile



**Griglia reversibile - Posizione superiore**  
Cottura sulla griglia di pollo, bistecca, pesce e così via.



**Griglia reversibile - Posizione inferiore**  
Cottura a vapore delle verdure o utilizzo per sollevare le teglie per un flusso d'aria uniforme.

Per altri accessori, visitare [ninjakitchen.it](http://ninjakitchen.it)

## Consigli utili

Quando si segue una ricetta, usare **SEMPRE** la quantità esatta di liquido, anche quando si riducono le quantità di proteine o di verdure. Consultare il ricettario per le quantità precise di liquidi per fagioli, cereali, amidi e altro.



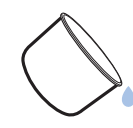
Quando si utilizzano le funzioni della modalità **Combi-Steam**, aggiungere sempre del liquido alla pentola.



Per la cottura a pressione si può usare qualsiasi liquido. Usare brodi o salse al posto dell'acqua per insaporire ulteriormente. Usare sempre un minimo di 250 ml di liquido. A seconda della ricetta, potrebbero essere necessari fino a 700 ml.

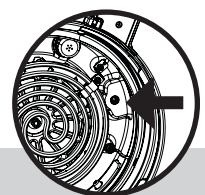


Per convertire le ricette da forno, utilizzare la funzione Bake e ridurre la temperatura di cottura di 10 °C.

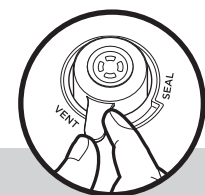


Quando si passa dalla cottura a pressione all'uso del coperchio "croccantezza" dopo la cottura a pressione, svuotare la pentola di qualsiasi liquido rimanente per ottenere i migliori risultati di croccantezza.

## Suggerimenti per la cottura a pressione



Se l'unità non arriva a pressione, verificare che l'anello di silicone sia completamente installato premendolo in posizione intorno alla griglia dell'anello metallico. Assicurarsi che l'anello sia completamente pulito e non danneggiato.



Il tempo di accumulo della pressione varia in base alla pressione selezionata, alla temperatura della pentola e alla temperatura e alla quantità di ingredienti (fino a 20 minuti o più). Gli ingredienti congelati e/o in grandi quantità aumentano notevolmente il tempo di pressione (45 minuti o più).



**Naturale**

**Rilascio naturale:** L'unità si depressurizza naturalmente al termine del tempo di cottura. La serpentina si spegnerà, ma il cibo all'interno continuerà a cuocere con il vapore residuo. Si usa per cibi voluminosi o delicati e per qualsiasi ingrediente amidaceo.



**Rapido**

Il **rilascio rapido** è adatto ai cibi più piccoli e agli ingredienti che sono sensibili alle cotture lunghe. **NON** rilasciare rapidamente la pressione se si cucinano cibi amidacei o schiumosi. Per il rilascio rapido, usare la manopola per selezionare questa opzione.

**NOTA:** Il vapore esce dalla parte superiore della valvola di rilascio della pressione. **NON** mettere le mani sopra la valvola.

**NINJA**  
**Foodi**  
11 in 1 SmartLid™  
Multi-Cooker

## Sollevare il coperchio e utilizzare l'interruttore scorrevole SmartLid™

Spostare l'interruttore scorrevole da sinistra a destra per sbloccare 3 modalità e 11 funzioni di cottura

### Apertura e chiusura del coperchio

Utilizzare sempre la linguetta di sollevamento per aprire il coperchio in direzione opposta e per chiudere il coperchio, in modo da tenere la mano lontana dal vapore caldo e dal calore di convezione.



**LINGUETTA DI SOLLEVAMENTO**

QUESTA NON È UN'IMPUGNATURA. L'apertura del coperchio dal lato può provocare gravi ustioni.

### Modalità Pressure (Pressione)

Cuocere a pressione per conservare i succhi.

Ideale per ammorbidire grandi quantità di carne e cucinare zuppe e stufati.



Con SmartSlider™ in posizione 2 o 3, aggiungere gli ingredienti.



Spostare l'interruttore scorrevole a sinistra in posizione 1 (PRESSURE) Il coperchio rimane chiuso

### Modalità Combi-Steam

Cottura simultanea a vapore e a convezione per risultati più veloci, succosi e croccanti.

Ideale per arrosti, proteine fresche e congelate, verdure a radice e pasti completi.



Tenere il coperchio chiuso per permettere al vapore e al calore di convezione di operare insieme. Aprire il coperchio solo se la ricetta lo richiede.

### Modalità Air Fry & Hob (Frittura ad aria e fornello)

Cottura a convezione e su fornello.

Ideale per tutto il resto, consultare il ricettario per maggiori informazioni.



Il coperchio può essere aperto in qualsiasi momento per controllare gli alimenti.

AIR FRY SEAR/SAUTE  
GRILL STEAM  
BAKE SLOW COOK  
DEHYDRATE YOGURT



## Uso del pannello di controllo



**A SMARTLID SLIDER™:** SmartLid Slider™ presenta 3 posizioni. Ciascuna posizione controlla un diverso set di funzioni.

- 1 PRESSURE (PRESSIONE)**
- 2 MODALITÀ COMBI-STEAM**
- 3 AIR FRY/HOB (FRITTURA AD ARIA E FORNELLO)**

**B Frecche a sinistra:** le frecce su e giù a sinistra del display servono a regolare la temperatura.

**C Frecche a destra:** le frecce su e giù a destra del display servono a regolare il tempo di cottura.

**D Pulsante START/STOP:** Premere per avviare la cottura. Premere il pulsante durante la cottura causerà l'arresto della funzione attuale.

**E KEEP WARM (RISCALDAMENTO):** dopo la cottura a pressione, a vapore o la cottura lenta, l'unità passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM e inizierà il conteggio. KEEP WARM rimarrà acceso per 12 ore. Per spegnerlo, premere il pulsante KEEP WARM o il pulsante START/STOP.

**F Manopola:** Non appena SmartLid Slider™ si trova in 1 delle 3 posizioni disponibili, le funzioni disponibili si illuminano. Utilizzare la manopola per selezionare una delle funzioni disponibili.

**G Pulsante di accensione:** il pulsante di accensione accende e spegne l'unità e interrompe tutte le funzioni di cottura.

## Utilizzo delle funzioni multicooker

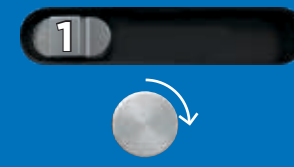
Quando posso aprire il coperchio?

### 1 Modalità Pressure (Pressione)

Vedere il retro della pagina per selezionare il rilascio del vapore a mani libere. "PrE ---" verrà visualizzato durante la fase di accumulo di pressione, poi il timer inizierà il conto alla rovescia.



**1.** Collocare gli ingredienti sull'accessorio richiesto o nella pentola. Aggiungere il liquido in base alla ricetta.



**2.** Chiudere il coperchio. Spostare l'interruttore scorrevole sulla posizione PRESSURE per bloccare il coperchio. *L'interruttore scorrevole si muove solo quando il coperchio è chiuso.*



**3.** Ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione SEAL.



**4.** Impostare la temperatura (HI o LO) e il tempo. Premere START/STOP.



**5.** "PrE" e le barre d'avanzamento indicano l'accumulo di pressione. Quando l'unità arriva a pressione, il tempo di cottura inizierà il conto alla rovescia.



**6.** A cottura terminata, l'unità emetterà un segnale acustico. L'unità passerà quindi a Keep Warm e inizierà a contare in avanti. *Girare la valvola su VENT per un rilascio rapido.*



**7.** Si può aprire il coperchio non appena appare la dicitura "OPN Lid" sul display.



Il coperchio rimane bloccato durante la cottura.

### 2 Modalità Combi-Steam

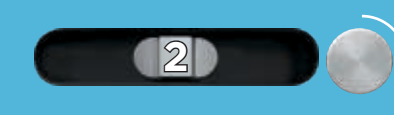
"PrE ---" verrà visualizzato durante la fase di accumulo di vapore, poi il timer inizierà il conto alla rovescia per la cottura a convezione.



**1.** Aggiungere l'acqua o il brodo necessari come specificato dalla ricetta.



**2.** Collocare gli ingredienti sull'accessorio richiesto.



**3.** Chiudere il coperchio e spostare l'interruttore scorrevole sulla posizione della modalità COMBI-STEAM. Ruotare la manopola per selezionare una funzione.



**4.** Girare la valvola di rilascio della pressione sul coperchio su SEAL o VENT (la posizione non ha importanza in questa modalità).



**5.** Impostare la temperatura e il tempo per la cottura a convezione. La temperatura e il tempo del vapore sono rilevati automaticamente e non devono essere impostati. Premere START/STOP.



**6.** Verranno visualizzati "PrE" e le barre di avanzamento indicanti che l'unità sta arrivando alla temperatura del vapore. Quando l'unità passa alla cottura a convezione, il timer inizia il conto alla rovescia.



Tenere il coperchio chiuso per permettere al vapore e al calore di convezione di operare insieme. Aprire il coperchio solo se la ricetta lo richiede, poiché la cottura si interrompe quando il coperchio è aperto, e ciò potrebbe compromettere i risultati.

### 3 Modalità Air Fry & Hob (Frittura ad aria e fornello)

Per avviare la cottura, premere START/STOP.



**1.** Collocare gli ingredienti sull'accessorio richiesto o nella pentola.



**2.** Chiudere il coperchio e spostare l'interruttore scorrevole verso destra (AIR FRY/HOB). Ruotare la manopola per selezionare una funzione.



**3.** Girare la valvola di rilascio della pressione sul coperchio su SEAL o VENT (la posizione non ha importanza in questa modalità).



**4.** Impostare la temperatura e il tempo. Premere START/STOP.



**5.** Aprire il coperchio per mettere in pausa Air Fry (Frittura ad aria), Bake (Cottura al forno), Grill (Griglia). Chiudere il coperchio per riprendere la cottura.



Il coperchio può essere aperto in qualsiasi momento per controllare gli alimenti.

**NOTA:** Aprendo il coperchio, la cottura si interrompe automaticamente.

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



Rosola la carne, salta le verdure e cuoce a fuoco lento le salse.

#### Steam (Vapore)



Cuoce lentamente alimenti delicati ad alte temperature. Griglia reversibile in posizione inferiore.

#### Slow Cook (Cottura lenta)



Consente di cuocere alimenti a temperature basse per periodi di tempo prolungati.

#### Yogurt



Permette di preparare lo yogurt fatto in casa.

#### Air Fry (Frittura ad aria)



Rende il cibo fragrante e croccante con poco olio o senza olio. Cestello Cook & Crisp. Scuotere il cestello o mescolare con pinze con punta in silicone per una doratura uniforme.

#### Bake (Cottura al forno)



Prepara carni tenere al forno, dolci al forno e altro ancora. Griglia reversibile in posizione inferiore o cestello Cook & Crisp.

#### Grill (Cottura alla griglia)



Utilizza l'alta temperatura per caramellare e rosolare il cibo. Griglia reversibile in posizione superiore.

#### Dehydrate (Essiccazione)



È possibile essiccare carni, frutta e verdure. Griglia reversibile.