

NINJA
Foodi
MAX
SmartLid
Multi-Cooker

Nutzung des Deckels und Verwendung des SmartLid Schiebers

Den Schieberegler von links nach rechts bewegen, um zwischen drei Modi und vierzehn 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 GRIFF. 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.

Air Fry & Cooker 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.

Kochtopf



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

Montage des Koch & Knusper Korb



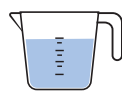
1. Den Diffusor auf eine flache Oberfläche stellen.
2. Den Korb auf den Diffusor stellen.
3. Kräftig nach unten drücken.

Hilfreiche Tipps

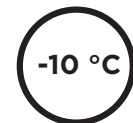
Wenn Sie nach Rezept kochen, verwenden Sie **IMMER** exakt so viel Flüssigkeit wie angegeben, auch wenn Sie die Protein- oder Gemüsemenge reduziert haben. Die genauen Flüssigkeitsmengen für Bohnen, Getreide, Stärkehaltiges und mehr finden Sie im Rezeptbuch.



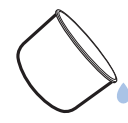
Vor Verwendung des Combi-Steam-Modus muss immer Flüssigkeit in den Topf gegeben werden.



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 750 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 abgegossen werden, damit das Gericht schön knusprig wird.

Tipps zum Schnellkochen



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. Überprüfen Sie, dass das Druckventil auf Position SEAL steht.



Delayed Release (verzögertes Ablassen): Wählen Sie verzögertes Ablassen bei Rezepten, die nach Ablauf der Kochzeit mehr Zeit unter Druck benötigen. Das Gerät lässt dann schnell den Druck ab. Das ist besonders hilfreich bei Reis und Getreide und variiert je nach Rezept.



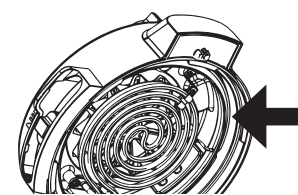
Natürliches Druckablassen wird bei großen oder empfindlichen Zutaten und bei allen stärkehaltigen Zutaten empfohlen.



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).

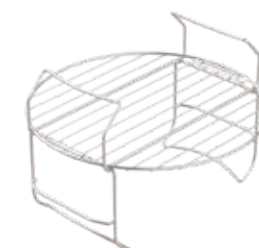


Wenn das Gerät keinen Druck erzeugt, überprüfen Sie, ob die Silikondichtung korrekt eingesetzt ist, indem Sie sie auf die Dichtungshalterung aus Metall in Position drücken. (Siehe Bild unten.)

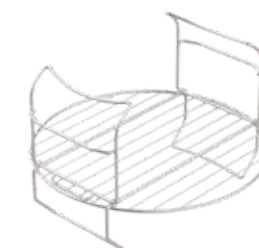


- HINWEISE:**
1. Wenn vor dem Schnellkochen keine andere Einstellung vorgenommen wird, geht das Gerät automatisch in den Modus Natürliches Druckablassen.
 2. Der Dampf kommt oben aus dem Druckventil. Greifen Sie **NICHT** über das Druckventil.
 3. Sie können jederzeit über das Druckventil manuell Druck ablassen.

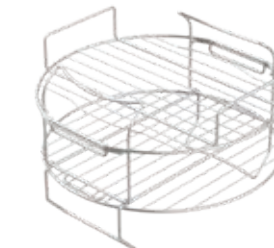
Verwendung des doppelstöckigen Wenderosts



Obere Position
Hähnchen, Steak, Fisch und vieles mehr grillen.

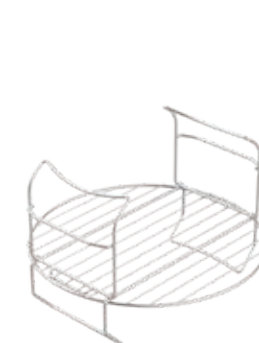


Untere Position
Gemüse dämpfen.



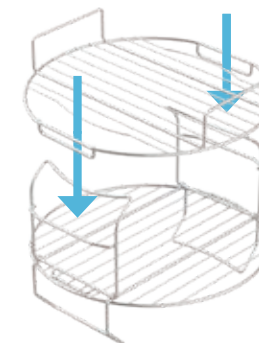
Zweistufiger Aufbau
Erhöhen Sie die Kapazität für komplette COMBI-STEAM-Gerichte oder zum gleichzeitigen Zubereiten von bis zu acht Hähnchenbrüsten oder Fischfilets.

Montage des zweistufigen Wenderosts



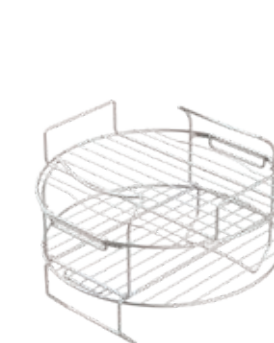
1. Den Wenderost in der unteren Position im Kochtopf platzieren.

Hinweis: Für einfacheres Reinigen den Rost vor dem Auflegen der Zutaten mit Kochspray einsprühen.



2. Setzen Sie den oberen Rost durch die Griffe des unteren Rosts auf.

Hinweis: Die Zutaten auf den unteren Rost legen, bevor Sie den oberen Rost aufsetzen.



3. Der obere Rost rastet fest in die Grifföffnungen ein.

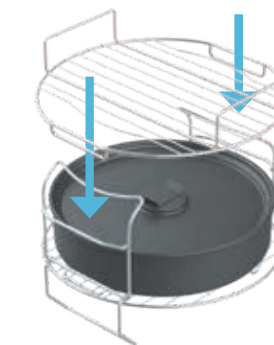
Montage der Mehrzweckform



1. Die Mehrzweckform auf eine flache Oberfläche stellen. Zutaten hinzufügen.



2. Den Deckel auf die Form platzieren.



3. Die Form auf die untere Ebene des doppelstöckigen Wenderosts stellen. Den oberen Rost durch die Griffe des unteren Rosts aufsetzen. Die Zutaten auf den oberen Rost legen.

Besuchen Sie ninjakitchen.eu, um weiteres Zubehör zu kaufen.

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 (HEIßLUFT-FRITTIEREN/KOCHEN)**

B RELEASE PRESSURE Taste: Über diese Funktion können Sie schnell Druck ablassen oder die Werte für das verzögerte Druckablassen einstellen. Leuchtet nur auf, wenn die Funktion Schnellkochen läuft.

C Pfeile links: Über die Auf- und Abwärtspeile links neben dem Display können Sie die Kochtemperatur oder das Ergebnis bei Verwendung des Bratenthermometers einstellen.

D Pfeile rechts: Über die Auf- und Abwärtspeile rechts neben dem Display können Sie die Kochtemperatur oder die Lebensmittelart bei Verwendung des Bratenthermometers einstellen.

E PRESET Taste: Wählen Sie die Optionen, um mit dem digitalen Bratenthermometer zu kochen, um Fleisch oder Fisch genau so zu kochen, wie Sie es möchten.

F MANUAL Taste: Schaltet das Display ein, damit Sie das Bratenthermometer manuell auf die gewünschte innere Garstufe einstellen können.

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

H 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.

I 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.

J 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 Gerät ist standardmäßig auf NATURAL RELEASE eingestellt. Wählen Sie, falls gewünscht, mit dem Drehknopf QUICK RELEASE oder DELAYED RELEASE.



4. Das Druckventil in die Position SEAL drehen.



5. Temperatur (HI oder LO) und Zeit einstellen. Auf START/STOP DRÜCKEN.



6. 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.



7. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und der Druck wird automatisch abgelassen, wenn die Einstellung QUICK oder DELAYED gewählt wurde. Das Gerät wechselt dann in den Warmhaltemodus Keep Warm und der Timer zählt nach oben. *Drücken Sie die Taste Release Pressure, um den Druck manuell abzulassen.*



8. 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.



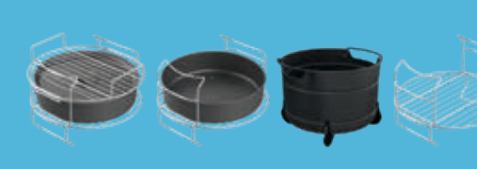
1. Den Deckel schließen und den Schieberegler in die Position für den COMBI-STEAM Modus stellen. Den Drehknopf drehen, um eine Kochfunktion auszuwählen.



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



3. Die im Rezept angegebene Menge Wasser oder Brühe begeben.



4. Die Zutaten auf das erforderliche Zubehör legen.



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 Konvektionskochen umschaltet, beginnt der Timer herabzuzählen.



Den Deckel geschlossen lassen, damit Dampf und Umluftwärme 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.

Dampf-Mahlzeiten
Komplette köstliche Gerichte bis zu 40 % schneller kochen.
Doppelstöckiger Rost mit Mehrzweckform.

Dampf-Heißluft-Frittieren
Frische Lebensmittel crispfen, ohne sie auszutrocknen.
Cook & Crisp-Korb

Dampf-Backen
Fluffige Kuchen backen.
Wenderost in unterer Position mit Mehrzweckform

Dampfbrot
Außen knusprig, innen weich.
Wenderost in unterer Position mit Mehrzweckform

3. Air Fry & Cooker Modus

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



1. Den Deckel schließen und den Schieber nach rechts (AIR FRY/COOKER) bewegen. Drehen Sie den Drehknopf, um eine Funktion auszuwählen.



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



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



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



5. Den Deckel öffnen, um den Modus Air Fry, Bake oder Prove zu unterbrechen. SDen 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.
Wenderost in unterer Position

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.
Koch & Knusper Korb

Backen
Für ofenartiges Fleisch, leckere Backwaren und mehr.
Wenderost in unterer Position oder Koch & Knusper 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 mit aufgesetztem oberen Rost

Teig gehen lassen
Schaffen Sie eine Umgebung, in der der Teig ruhen und aufgehen kann.
Wenderost in unterer Position mit Mehrzweckform oder Koch & Knusper Korb

Für gleichmäßige Bräunungsergebnisse den Korb schütteln oder mit einer Silikonzange wenden.