



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.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN 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.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

MAGYAR

Az illusztrációk eltérhetnek a tényleges terméktől. Folyamatosan törekszünk termékeink fejlesztésére, ezért az itt szereplő specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak.

A FOODI és a NINJA a SharkNinja Operating LLC bejegyzett védjegyei.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

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.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

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.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CHINA

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.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

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

FOODI og NINJA er registrert varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

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

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC:n rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

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

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

OL750EU_IB_MP_221202_MV1

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

NINJA®

Foodi®

SmartLid Multi-Cooker

OL750EU

HASZNÁLATI UTASÍTÁS



KÖSZÖNJÜK

hogy, megvásárolta a Ninja® Foodi® SmartLid Multi-Cooker-t

RÖGZÍTSE EZT AZ INFORMÁCIÓT

Modell Szám: _____

Széria Szám: _____

Vásárlás dátuma: _____
(Őrizze meg a nyugtát)

Vásárlás helye: _____

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség: 230V~, 50Hz

Teljesítmény: 1760W

Térfogat: 7,5L

Folyadékcsoport: 2

Üzemi nyomás: 40 kPa

Maximális nyomás (PS): 90 kPa

TIPP: A modell- és széria számot a készülék hátulján, a tápkábel mellett található QR-kódos címkén találja.



Ez a jelzés azt jelzi, hogy ezt a terméket az EU-ban nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A környezetre vagy az emberi egészségre ártalmas ellenőrizetlen hulladékkezelés megelőzése érdekében gondoskodjon a termék újrahasznosításáról, hogy elősegítse az anyagforrások fenntartható újrafelhasználását. Használt készüléke visszajuttatásához kérjük, használja a visszavételi és gyűjtőrendszereket, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol ezt a terméket vásárolta. Ők át tudják venni a terméket környezetbarát újrahasznosításra.

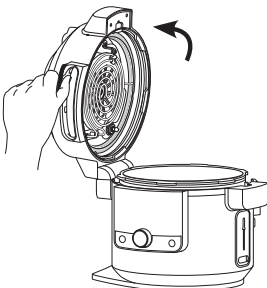
Tartalom

Fontos biztonsági óvintézkedések	3
Alkatrészek és tartozékok	7
Kiegészítő összeszerelési útmutató	9
A SmartLid Slider használata	9
A Vezérlőpanel használata	10
Főzési funkciók	10
Kezelőgombok	10
Első használat előtt	11
Kondenzvíz gyűjtő felszerelése	11
Az duglánggátló sapka eltávolítása és visszaszerelése	11
A Ninja® Foodi® digitális maghőmérő használata	12
A Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker használata ...	14
Nagy nyomású főzési funkciók használata	15
Víz-teszt: A nyomásfőzés megkezdése	15
Automatikus nyomáscsökkentés	16
Nyomásnövelés	16
A nyomásfunkció használata	16
A Combi-Steam funkciók használata	18
Steam Meals	18
Steam Air Fry	19
Steam Bake	19
Steam Bread	20
Az Air Fry/Cooker funkciók használata	21
Air Fry	21
Grill	22
Bake	23
Dehydrate	23
Prove	24
Sear/Sauté	24
Steam	25
Slow Cook	25
Yogurt	26
Tisztítás és karbantartás	27
Tisztítás: Mosogatógép és kézi mosogatás	27
A szilikongyűrű eltávolítása és visszahelyezése	27
A fedél tisztítása	28
Hibaelhárítási útmutató	28
Hasznos tippek	30

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA - HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES HASZNÁLATI UTASÍTÁST

A FIGYELMEZTETÉS

- 1** A kisgyermekesek fulladásveszélyének kiküszöbölése érdekében a kicsomagolás után azonnal dobja ki az összes csomagolóanyagot.
 - 2** Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányával rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet és utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették a vele járó veszélyeket.
 - 3** **NE** helyezze a készüléket forró felületekre, beleértve gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy annak közelébe, illetve fűtött sütőbe.
 - 4** A készülék használatakor legalább 15 cm (6 hüvelyk) helyet kell biztosítani a készülék felett és minden oldalán a levegő keringéséhez.
 - 5** **CSAK** a készülék elején lévő fogantyúnál fogva emelje le a fedelet. **NE** emelje fel a fedelet az oldalsó részen fogva, mert forró gőz szabadul fel.
- 
- 6** **NE** próbálja meg kinyitni a fedelet a nyomás alatt vagy a nyomás alatt történő főzés után, amíg a nyomáscsökkentő szelepen keresztül az összes belső nyomás ki nem engedett, és a készülék kissé le nem hűlt. A fedelet azonnal nyissa ki, hogy elkerülje a belső edény újbóli nyomás alá kerülését.
 - 7** Ha a fedél nem nyílik ki, ez azt jelzi, hogy a készülék még mindig nyomás alatt van. A fennmaradó nyomás veszélyes lehet. Hagyja, hogy a készülék természetes módon engedje le a nyomást, vagy nyomja meg a Steam Release (Gőzkioldó) gombot a gőz kiengedéséhez. Az égési sérülések elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen a kiáramló gőzzel. A gőz felszabadulása után a kezelőpanelen OPN LID (fedél kinyitása) jelenik meg, ami azt jelzi, hogy a fedelet ki lehet nyitni. Ha a gőz nem engedi ki a gőz, amikor a nyomáscsökkentő szelepet a Vent (szellőztetés) állásba állítja, húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja, hogy a készülék természetes módon engedje ki a nyomást.
 - 8** Tartsa a készüléket és annak vezetékeit gyermekek elől elzárva. **NE** engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel, vagy használják azt. Szoros felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek közelében használják.
 - 9** A kiomlott étel súlyos égési sérüléseket okozhat. **NE** hagyja, hogy a zsinór leljöjjön az asztalok vagy munkalapok szélén, és **NE** helyezze a készüléket forró felületekre vagy azok közelébe, gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy azok közelébe, üveg főzőalapra vagy felfűtött sütőbe.
 - 10** **NE** használja a készüléket a főzőedény beszerelése nélkül.
 - 11** **SOHA** ne csatlakoztassa ezt a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz vagy külön távvezérlő rendszerhez.
 - 12** Mielőtt a kivehető főzőedényt a főzőalapba helyezné, puha ruhával megtörölve győződjön meg arról, hogy az edény és a főzőalap tiszta és száraz.
 - 13** Ha a kivehető főzőedény üres, **NE** melegítse 10 percnél tovább. Ez károsíthatja a főzőfelületet.
 - 14** **NE** használja ezt a készüléket olajsütőként.

- 15 NE** fedje le a nyomáscsökkentő szelepeket.
- 16 Ne** szotírozson vagy süssön olajban, miközben nyomás alatt főz.
- 17** Óvatosan kell eljárni a húsok megpirításakor és a pároláskor. Tartsa távol a kezét és az arcát a levehető főzőedénytől, különösen új hozzávalók hozzáadásakor, mivel a forró olaj kifröccsenhet.
- 18** Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. **NE** használja ezt a készüléket a rendeltetészerű használaton kívül másra. **NE** használja mozgó járműben vagy csónakban. **NE** használja a szabadban. A helytelen használat sérülést okozhat.
- 19** Kizárólag munkalapon való használatra ajánlott. Győződjön meg arról, hogy a felület vízszintes, tiszta és száraz. **NE** helyezze a készüléket működés közben a munkalap szélének közelébe. **NE** helyezze a készüléket elektromos tűzhelyre.
- 20 NE** használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült. Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt. Ha a készülék meghibásodik vagy bármilyen módon megsérült, azonnal hagyja abba a használatot, és hívja az ügyfélszolgálatot.
- 21** Használat előtt **MINDIG** győződjön meg arról, hogy a készüléket megfelelően összeszerelték.
- 22** Használat előtt **MINDIG** ellenőrizze a nyomáscsökkentő szelepet és a levegő kimeneti nyílást eltömődés vagy elzáródás szempontjából, és szükség esetén tisztítsa meg őket. Az olyan élelmiszerek, mint az almaszósz, áfonya, gyöngyárpa, zabpelyh vagy más gabonafélék, fejtett borsó, tészta, makaróni, rebarbara vagy spagetti nyomáson történő főzéskor habosodhatnak és pattoghatnak, eltömítve ezzel a nyomáscsökkentő szelepet. Ezeket és a hasonlóan megduzzadó élelmiszereket (például szárított zöldségeket, babot, gabonaféléket és rizst) nem szabad gyorsfőzőben főzni, kivéve, ha Ninja® Foodi® receptet követ.
- 23** Ha olyan ételeket főz nyomással, amelyek duzzadnak (pl. szárított zöldségek, bab, gabonafélék, rizs stb.), **NE** töltsé meg az edényt a felénél tovább, vagy kövesse a Ninja® Foodi® receptben található utasításokat.
- 24 NE** takarhatja le a felső légbemömlőnyílást vagy a hátsó légkivezető nyílást, amíg a fedél zárva van. Ez megakadályozza az egyenletes főzést, és károsíthatja a készüléket, vagy túlmelegedést okozhat.
- 25** A robbanás- és sérülésveszély elkerülése érdekében csak Foodi® SmartLid Multi-Cooker szilikongyűrűt használjon. Ügyeljen arra, hogy a szilikongyűrű fel legyen szerelve és a fedél megfelelően zárva legyen a működés előtt. **NE** használja, ha szakadt vagy sérült. Használat előtt cserélje ki a szilikongyűrűt.
- 26 NE** használjon olyan tartozékokat, amelyeket nem a SharkNinja ajánlott vagy forgalmazott. **NE** tegye a tartozékokat mikrohullámú sütőbe, kenyérpíróba, villany- vagy hagyományos sütőbe, illetve kerámia főzőlapra, elektromos tekercsre, gázégős főzőlapra vagy szabadtéri grillsütőre. A SharkNinja által nem ajánlott tartozék használata tüzet, áramütést vagy sérüléseket okozhat.

MENTSE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA - HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES HASZNÁLATI UTASÍTÁST

- 27 MINDIG** tartsa be az utasításokban és receptekben megadott maximális és minimális folyadékmenntiségeket.
- 28** Az esetleges gőzkárok elkerülése érdekében a készüléket használat közben a falaktól és szekrényektől távol helyezze el.
- 29 SOHA** ne használja a SLOW COOK beállítást anélkül, hogy a kivethető főzőedényben étel és folyadék lenne.
- 30 NE** mozgassa a készüléket használat közben. A készüléket csak PRESSURE (Nyomás) állásban lévő csúszkával mozgassa, hogy a fedél ne nyíljon ki véletlenül.
- 31** Kerülje el az élelmiszerek fűtőelemekkel való érintkezését. **NE** töltsse túl, és **NE** lépje túl az edény és a Cook & Crisp kosár MAX töltöttségi szintjét. A túltöltés személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat, illetve befolyásolhatja a készülék biztonságos használatát.
- 32 NE** használja ezt a készüléket instant rizs főzésére.
- 33** Az elektromos csatlakozóaljzatok feszültsége változhat, ami hatással lehet a termék teljesítményére. Az esetleges megbetegedések megelőzése érdekében húshőmérővel ellenőrizze, hogy az ételek az ajánlott hőmérsékleten készülnek-e el.
- 34** Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a konnektorból, és várja meg, amíg a füstölés megszűnik, mielőtt eltávolítja a főzőedényt és a Cook & Crisp kosarat.
- 35 NE** érintse meg a forró felületeket. A készülék felületi működés közben és után forróak. Az égési sérülések vagy személyi sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon védőbetétet vagy szigetelt sütőkesztyűt, és használja a rendelkezésre álló fogantyúkat és gombokat.
- 36** A forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatasakor és/vagy ha a készülék nyomás alatt áll, fokozott óvatossággal kell eljárni. A nem megfelelő használat, beleértve a főzőalap mozgatasát is, személyi sérülésekhez, például súlyos égési sérülésekhez vezethet. Ha ezt a készüléket nyomás alatt történő főzésre használja, használat előtt győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelően le van zárva és a helyén van rögzítve. Az élelmiszerek a nyomásfőzés során rendkívüli nyomás alatt állnak. Ha nem tartja be a termék megfelelő használatára vonatkozó összes utasítást, nem szándékosan érintkezhet forró, nyomás alatt lévő élelmiszerekkel vagy folyadékokkal, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.
- 37** Amikor a készülék üzemel, a forró gőz a légkivezető nyíláson keresztül távozik. A készüléket úgy helyezze el, hogy a szellőzőnyílás ne legyen a tápkábel, az elektromos aljzatok, a szekrények vagy más készülékek felé irányítva. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a szellőzőnyílástól.
- 38 NE** piszkálja, ne szerelje szét, vagy távolítsa el a lebegőszelepet vagy a nyomáskioldó szelepet.
- 39** A SLOW COOK beállítás használata esetén **MINDIG** tartsa zárva a fedelet.
- 40** A belső edényben lévő gőz és forró ételek súlyos égési sérüléseket okozhatnak. **MINDIG** tartsa távol a kezét, az arcát és más testrészeit a nyomáscsökkentő szeleptől a nyomáscsökkentés előtt vagy közben, valamint a főzés után a fedél kinyitásakor.

- 41** A főzőedény, a Cook & Crisp kosár vagy tányér és a megfordítható állvány a sütési folyamat során rendkívül forróvá válik. Kerülje a forró gőzt és levegőt, amikor kivesszi a főzőedényt és a Cook & Crisp kosarat vagy tányért a készülékből, és a kivételt követően **MINDIG** helyezze azokat hőálló felületre. **NE** érintse meg a tartozékokat a főzés alatt vagy közvetlenül utána.
- 42** A levehető főzőedény rendkívül nehéz lehet, ha tele van hozzávalókkal. Óvatosan kell eljárni, amikor az edényt kiemeli a főzőalapról.
- 43** **NE** érintse meg a tartozékokat, beleértve a hőmérőt (ha a modellhez tartozik), a főzés alatt vagy közvetlenül utána, mivel azok a főzési folyamat során rendkívül forróvá válnak. Az égési sérülések vagy személyi sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** legyen óvatos, amikor a termékkel érintkezik. Használjon hosszú nyelű eszközöket és védő párnákat vagy szigetelt sütőkesztyűt.
- 44** A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- 45** Tisztítás, szétszerelés, alkatrészek be- vagy kiszérése és tárolás előtt hagyja a készüléket lehűlni.
- 46** A leválasztáshoz csatlakoztassa ki a készüléket, majd húzza ki a konnektorból, ha nem használja, és tisztítás előtt.
- 47** **NE** tisztítsa fém súrolóbetétekkel. A darabok letörhetnek a párnáról és elektromos alkatrészekhez érhetnek, ami áramütés veszélyét idézi elő.
- 48** A készülék rendszeres karbantartásával kapcsolatban olvassa el a Tisztítás és karbantartás című szakaszt.
- 49** **SOHA** ne tegye a főzőalapot, a digitális hőmérőt vagy a hőmérő sapkáját (ha a modellhez tartozik) a mosogatógépbe, és ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba.



Jelzi, hogy a termék működésének és használatának megértése érdekében el kell olvasni és át kell tekinteni a használati utasítást



Olyan veszély jelenlétét jelzi, amely személyi sérülést, halált vagy jelentős anyagi kárt okozhat, ha a szimbólummal ellátott figyelmeztetést figyelmen kívül hagyják.



Vigyázzon, hogy ne érintkezzen forró felülettel. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon kézvédőt.



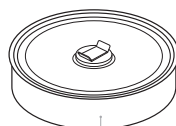
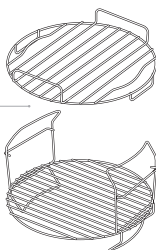
Kizárólag beltéri és háztartási használatra.

MENTSE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

ALKATRÉSZEK ÉS TARTOZÉKOK

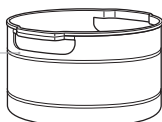
Tartalmazott tartozékok

2 szintes megfordítható állvány



Többcélú edény

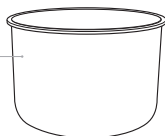
Cook & Crisp kosár



Levehető diffúzor

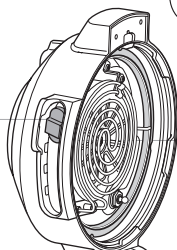


7.5L Kivehető főzőedény

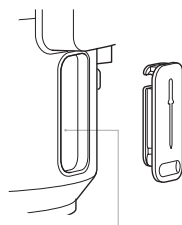


Digitális maghőmérő

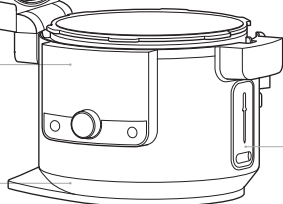
SmartLid Slider



Főzőfedél



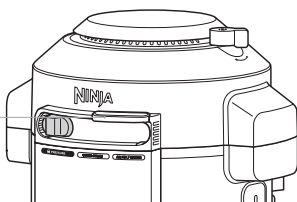
Vezérlőpanel



Hőmérő tárolórekesz

Főzőalap

Fedél fogantyú



Hőmérő tárolórekesz

MEGJEGYZÉS: Ebben a termékben csak a SmartLid Multi-cookerekre jellemző szilikongyűrű használható. Más multi-cooker szilikongyűrűk vagy a versenytársak gyűrűi nem használhatók.

Egységfedél

Anti-Clog Cap
(dugulásgátló
sapka)

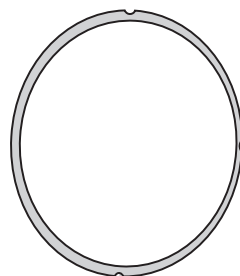


Fűtőelem



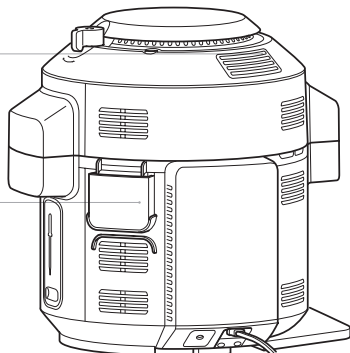
Fém csapok

Hőmérő
kupak



Szilikon gyűrű

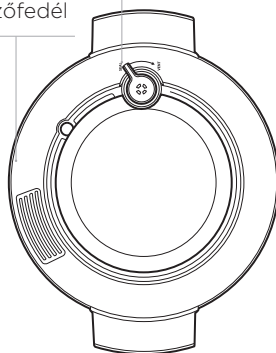
Levegő kimeneti
nyílás



Kondenzvíz
gyűjtő

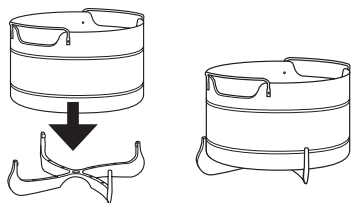
Nyomáscsökkentő
szelep VENT(szellőző)
és SEAL (tömítés)

Főzőfedél



KIEGÉSZÍTŐ ÖSSZESZERELÉSI ÚT-MUTATÓ

COOK & CRISP BASKET



- 1 A diffúzor tisztításához távolítsa el a kosáron lévő két diffúzor lapot a horonyból, majd húzza le erősen a diffúzort.

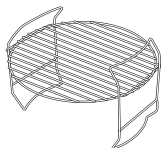
MEGJEGYZÉS: A diffúzor segíti a légáramlást, és használat előtt mindig fel kell szerelni a kosárra.

- 2 A Cook & Crisp kosár összeszereléséhez helyezze a kosarat a diffúzor tetejére, és nyomja le erősen.

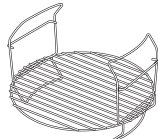
2 SZINTES MEGFORDÍTHATÓ ÁLLVÁNY

Magas pozíció

Grillezzen csirkét, steaket, halat és még sok mást.

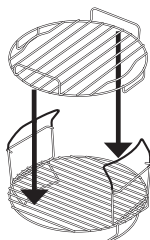


Alsó pozíció Párolja a zöldségeket.



2 szintes összeszerelés

Növelje a főzőkapacitást a két szinten történő főzéssel.

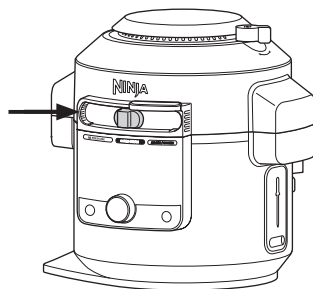


- 1 A megfordítható állványt alsó állásban (a fenti képen) helyezze a főzőedénybe. Ezután helyezze a hozzávalókat az alsó szintre.
- 2 Ha további rétegre van szükség, tegye hozzá a felső állványt az alsó állvány fogantyúja fölé csúsztatva, ahogy a fenti ábrán látható. Helyezze a többi hozzávalót a felső rétegre.

A SMARTLID CSÚSZKA HASZNÁLATA

A csúszka lehetővé teszi a főzési módok közötti váltást, és jelzi a fedélnek, hogy melyik funkciót használja.

- Pressure
- Combi-Steam üzemmód
- Air Fry/Cooker

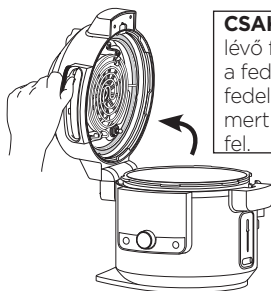


A FEDÉL NYITÁSA ÉS ZÁRÁSA

A fedelet mindig a csúszka fölött található fogantyúval nyissa és zárja.

A fedelet akkor nyithatja és zárhatja, ha a csúszka COMBI-STEAM üzemmódban és AIR FRY/COOKER állásban van. Amikor a csúszka PRESSURE (Nyomás) állásban van, a fedelet nem lehet kinyitni. Ha nincs nyomás a készülékben, a fedél kinyitásához mozgassa a csúszkát COMBI-STEAM üzemmód vagy AIR FRY/COOKER állásba.

MEGJEGYZÉS: A fedél csak akkor nyílik ki, ha a készülék teljesen nyomásmentes. Az intelligens csúszka csak akkor csúszik jobbra, ha a készülék teljesen nyomásmentes. A készülék a "OPN LID" (fedél kinyitása) feliratot jeleníti meg, amikor a készülék nyomásmentes.



CSAK a készülék elején lévő fogantyúval emelje fel a fedelet. **NE** emelje fel a fedelet az oldalsó részen, mert forró gőz szabadul fel.

A VEZÉRLŐPANEL HASZNÁLATA

FŐZÉSI FUNKCIÓK

PRESSURE: Gyorsan főzze meg az ételt, miközben megőrzi a zseneséget.

MEGJEGYZÉS: Az automatikus nyomáscsökkentés 3 módjáról részletesen a 16. oldalon olvashat.

STEAM MEALS: Egy gombnyomással készítsen komplett ételeket.

STEAM AIR FRY: Ropogós zöldségek és húsok kevés olajjal vagy anélkül.

STEAM BAKE: Süssön habos süteményeket és édes finomságokat.

STEAM BREAD: Keleszd és süsd egy edényben. Kívül ropogós, belül puha kenyér.

AIR FRY: Kevés olajjal vagy olaj nélkül ropogós lesz az étel.

GRILL: Használja a magas hőmérsékletet az ételek karamellizálásához és barnításához.

BAKE: Használja a készüléket sütőként, sült finomságokhoz és egyéb süteményekhez.

DEHYDRATE: Dehidratáljon húsokat, gyümölcsöket és zöldségeket egészséges rágsálnivalókhöz.

PROVE: Hozzon létre egy olyan környezetet, ahol a tészta pihenhet és megkelhet.

SEAR/SAUTÉ: Használja a készüléket főzőalapként húsok barnítására, zöldségek párolására, mártások lassú gyöngyöztetésére és sok másra.

STEAM: Kíméletesen, magas hőmérsékleten főzze meg a finom ételeket.

SLOW COOK: Főzze az ételt alacsonyabb hőmérsékleten, hosszabb ideig.

YOGURT: Pasztörizálja és fermentálja a tejet a krémes házi joghurthoz.

KEEP WARM: Gőz, lassú főzés és nyomás használata esetén a készülék a ciklus végén KEEP WARM (Melegen tartás) üzemmódba kapcsol. Az automatikus átmenet kikapcsolásához nyomja meg a KEEP WARM gombot a funkció indítása után.

MEGJEGYZÉS: Ha 1 óra vagy annál rövidebb ideig fut, az óra percenként és másodpercenként visszaszámol. Ha az óra több mint 1 órán át fut, az óra csak a percek számát számolja vissza. Ez a funkció 12 óra után leáll.

KEZELŐGOMBOK

SMARTLID SLIDER: A csúszkát mozgatva az egyes üzemmódokhoz rendelkezésre álló funkciók világítanak.

TÁRCSA: Miután kiválasztotta az üzemmódot, a tárcsával tekerjen a rendelkezésre álló funkciók között, amíg a kívánt funkciót ki nem jelöli.

BAL OLDALI NYILAK: Nyomja meg ezeket a gombokat a főzési hőmérséklet kiválasztásához. A bal oldali nyilakkal is beállíthatja a belső eredményt, ha a PRESET, illetve a MANUAL gombokat használja.

JOBB OLDALI NYILAK: Nyomja meg ezeket a gombokat a főzési idő kiválasztásához. Ezekkel a nyilakkal állítsa be az ételt.

PRESET: Átkapcsolja a kijelző képernyőt, hogy az előre beállított hőmérsékletek alapján beállíthassa a hőmérőt, az élelmiszer típusát és a belső eredményt. Az előre beállított eredmény nem áll rendelkezésre a Dehydrate, a Prove, a Steam, a Slow Cook, a Yogurt, a Steam Bake és a Steam Bread funkcióknál.

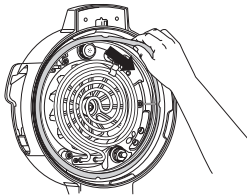
MANUAL: Átkapcsolja a kijelző képernyőt, így manuálisan beállíthatja a hőmérő belső eredményét. A kézi eredmény nem áll rendelkezésre a Dehydrate, a Prove, a Steam, a Slow Cook, a Yogurt, a Steam Bake és a Steam Bread funkcióknál.

START/STOP gombok: Nyomja meg a főzés megkezdéséhez. A gomb megnyomásával a készülék főzés közben leállítja az aktuális főzési funkciót.

⏻ (POWER): A bekapcsoló gomb kikapcsolja a készüléket és leállítja az összes főzési módot.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

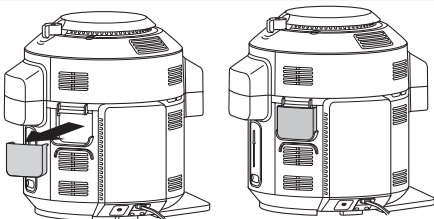
- 1 Távolítsa el és dobja el a csomagolóanyagot, matricákat és szalagot a készülékről.
- 2 A sérülések és anyagi károk elkerülése érdekében fordítson különös figyelmet az üzemeltetési utasításokra, a figyelmeztetésekre és a fontos óvintézkedésekre.
- 3 A szilikongyűrűt, a levehető főzőedényt, a többcélú edényt, a Cook & Crisp kosarat, a megfordítható állványt és a kondenzvízgyűjtőt mossa el meleg, szappanos vízben, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg. Soha ne tisztítsa a főzőalapot, a digitális hőmérő szondát vagy a hőmérő szonda sapkát (ha tartozék) a mosogatógépben.
- 4 A szilikongyűrű megfordítható, és mindkét irányba behelyezhető. Helyezze be a szilikongyűrűt a szilikongyűrűtartó külső széle köré a fedél alján. Győződjön meg róla, hogy teljesen be van helyezve, és laposan fekszik a szilikongyűrűtartó alatt.
- 5 Az ételek eltávolításakor használjon hosszú nyelű eszközöket és szigetelt sütőkesztyűt.



A KONDENZVÍZ GYŪJTŐ FELSZERELÉSE

A kondenzvízgyűjtő felszereléséhez csúsztassa be a főzőalap alján lévő nyílásba. Minden használat után csúsztassa ki a kézi mosáshoz történő eltávolításához.

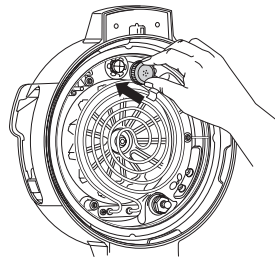
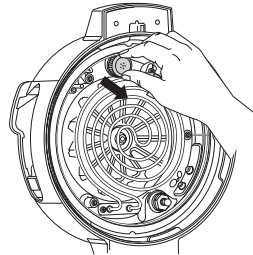
MEGJEGYZÉS: Ügyeljen arra, hogy a főzés után ürítse ki a kondenzvíz gyűjtőben összegyűlt felesleges vizet.



A DUGULÁSGÁTLÓ SAPKA ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZASZERELÉSE

Az dugulásgátló sapka megvédi az egységfedél belső szelepét az eltömődéstől, és megvédi a felhasználókat az esetleges ételfröccsenésektől. Minden használat után tisztítókefével kell megtisztítani.

Eltávolításához tartsa az dugulásgátló sapkát a hüvelyk- és a mutatóujja között, majd forgassa a csuklóját az óramutató járásával megegyező irányba. A visszahelyezéshez helyezze a helyére, és nyomja le. A készülék használata előtt győződjön meg róla, hogy az dugulásgátló sapka a megfelelő helyzetben van.



MEGJEGYZÉS: Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a szilikongyűrű jól ül a szilikongyűrűtartóban, és az dugulásgátló sapka megfelelően fel van szerelve a nyomáscsökkentő szelepre.

A NINJA® FOODI® DIGITÁLIS MAGHŐMÉRŐ HASZNÁLATA

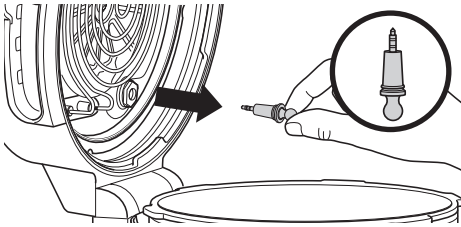
FONTOS: A digitális maghőmérő és vezeték forró lesz a főzés alatt és után. Legyen óvatos, amikor kiveszi a hőmérőt az ételből.

Használat előtt

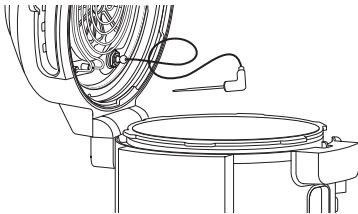
Győződjön meg róla, hogy a hőmérő aljzata mentes minden maradványtól, és a vezeték csomómentes, mielőtt bedugja az aljzatba.

- 1 Nyomja meg a készülék jobb oldalán lévő tárolórekesz alját, hogy kioldja azt. Ezután tekerje ki a zsinórt a rekeszből a hőmérő eltávolításához.
- 2 Távolítsa el a kupakot a fedélben lévő aljzatról a jobb alsó részen, majd csatlakoztassa a hőmérőt az aljzatba. Nyomja erősen a hőmérőt, amíg az be nem kattann a helyére, és nem tud tovább bemenni az aljzatba. Helyezze a kupakot a tárolórekeszbe, és helyezze vissza a tárolórekeszt a készülék oldalára.

NE veszítse el a hőmérő kupakot; a készülék anélkül nem fog működni.



- 3 Ha a hőmérő be van dugva az aljzatba, akkor az engedélyezi és kivilágítja az PRESET és a MANUAL gombokat, ha a kiválasztott funkcióhoz rendelkezésre állnak. Válassza ki a kívánt főzési funkciót és hőmérsékletet.



MEGJEGYZÉS: Nincs szükség a főzési idő beállítására, mivel a készülék automatikusan kikapcsolja a fűtőelemet, és figyelmezteti Önt, ha az étel elkészült.

- 4 Ha az PRESET funkciót használja, nyomja meg a PRESET gombot, majd a kijelző jobb oldalán lévő nyilakkal válassza ki a kívánt ételtípust, a kijelző bal oldalán lévő nyilakkal pedig állítsa be az étel belső eredményét (Rare-től Well Done-ig).

MEGJEGYZÉS: Különböző húsokat vagy ugyanazokat más eredményre főzni? A programozással kapcsolatos részletek a következő oldalon találhatóak.

MEGJEGYZÉS: Nyomásos (PRESSURE) főzési módban csak a "Well" és a "Shred" előbeállítás állítható be. A bal oldali nyilakkal válthat e két beállítás között.

Ha a Manuális funkciót használja, nyomja meg a MANUAL gombot, és használja az alábbi ajánlott belső főzési hőmérsékleteket a PRESSURE főzés funkciókon kívül.

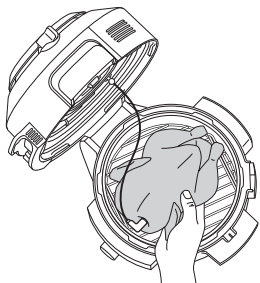
ÉLELMISZER TÍPUS:	BEÁLLÍTOTT EREDMÉNY:
Hal	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Csirke/pulyka	Well Done (75°C)
	Shred (107°C)
Sertés	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Marha/bárány	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
Marha/Sertés	Well Done (70°C)
	Shred (113°C)

MEGJEGYZÉS: A marha, hal és sertés esetében a beállított eredmény alacsonyabb a normál ajánlásoknál, mivel a készülék 5°C-on átfőzni fog.

- 5 Helyezze a kiválasztott főzési funkcióhoz szükséges tartozékokat a készülékbe.

A NINJA® FOODI® DIGITÁLIS MAGHŐMÉRŐ HASZNÁLATA

- 6** Helyezze a szondát vízszintesen a hús darab legvastagabb részének közepébe. A hőmérő elhelyezésére vonatkozó további utasításokat a következő oldalon található táblázatban találja.
- 7** Helyezze az ételt a behelyezett hőmérővel a készülékbe, és zárja le a fedelet.



MEGJEGYZÉS: Győződjön meg róla, hogy a hőmérő vezetéke nem lóg ki a készülékből/fedélből.

- 8** A készülék automatikusan leáll, amikor a kívánt eredményt már majdnem elérte, mivel figyelembe veszi az tovább sülést. A túlsütés elkerülése érdekében azonnal vegye ki az ételt a készülékből.
- 9** A fehérje továbbra is tovább sül a beállított eredményig, ami körülbelül 3-5 percet vesz igénybe. Ez egy fontos lépés, mivel ha nem pihen, az eredmény "kevésbé" késznek tűnhet. Az átsülési idő a hús méretétől, a darabjától és típusától függően változhat.

A HŐMÉRŐ HASZNÁLATA KÜLÖNBÖZŐ SÜTÉSI FORGATÓKÖNYVEKBEN:

2 vagy több azonos méretű hús sütése különböző végeredménnyel:

- Állítsa be a Preset funkciót a legmagasabb kívánt eredményszintre.
- Helyezze a hőmérőt abba a húsba, amelynek a kívánt eredményszintje magasabb.
- Helyezze a húsokat a készülék belsejébe, és indítsa el a sütési programot. Amikor a kijelzőn megjelenik az alsó kívánt eredményszint, vegye ki a húst a hőmérő nélkül.

MEGJEGYZÉS: A többi hússzelet belső hőmérsékletének ellenőrzéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a MANUAL gombot, majd helyezze be a hőmérőt minden egyes húsdarabba.

MEGJEGYZÉS: A hőmérő forró lesz. Használjon sütőkesztyűt vagy fogót, hogy kivegye az ételből.

- Folytassa a maradék hús sütését a következő kívánt eredmény eléréséig.

2 vagy több különböző méretű hús sütése:

- Helyezze be a hőmérőt a kisebb húsba, és használja a Preset funkciót az eredményszint kiválasztásához.
- Amikor a hús elkészült, vegye ki a készülékből.
- Sütőkesztyűvel helyezze át a hőmérőt a nagyobb húsba, és a kijelző bal oldalán lévő nyilakkal válassza ki az eredményszintjét.

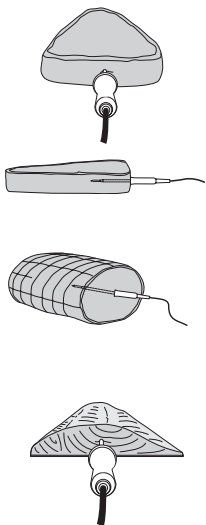
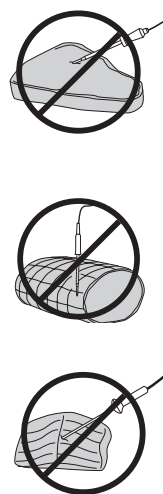
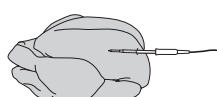

2 vagy több különböző típusú hús sütése:

- Helyezze a hőmérőt az alacsonyabb kívánt eredményszintű húsba.
- Használja a Manual funkciót a kívánt belső hőmérséklet kiválasztásához.
- Amikor a hús elkészült, vegye ki a készülékből.
- Sütőkesztyűt használva helyezze át a hőmérőt a másik húsba, és a Manual funkcióval válassza ki a kívánt belső hőmérsékletet.

A NINJA® FOODI® MAX SMARTLID MULTI-COOKER HASZNÁLATA

HOGYAN KELL HELYESEN BEHELYEZNI A HŐMÉRŐT

MEGJEGYZÉS: NE használja a hőmérőt fagyasztott ételekhez vagy 1,5 cm-nél vékonyabb húsdarabokhoz.

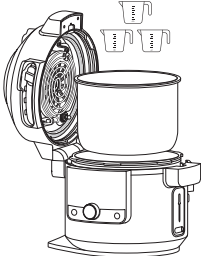
ÉLELMISZER TÍPUS:	ELHELYEZÉS	HELYES	HELYTELEN
Steak Sertésszelet Bárányszelet Csirkemell Burger Tenderloin Halfilé	<ul style="list-style-type: none"> Helyezze a hőmérőt vízszintesen a hús legvastagabb részének közepébe. Ügyeljen arra, hogy a hőmérő közel legyen a csonthoz (de ne érjen hozzá), és távol legyen a zsírtól vagy ínaktól. Ügyeljen arra, hogy a hőmérő hegye egyenesen a hús közepébe kerüljön, ne pedig az alja vagy a teteje felé hajoljon. <p>MEGJEGYZÉS: A szelet legvastagabb része nem feltétlenül a közepe. Fontos, hogy a hőmérő vége ezt a területet érje el, hogy a kívánt eredményt elérjük.</p>		
Egész csirke	<ul style="list-style-type: none"> Vezesse be a hőmérőt vízszintesen a mell legvastagabb részébe, a csonttal párhuzamosan, de a csontot nem érintve. Ügyeljen arra, hogy a hegye elérje a mell legvastagabb részének közepét, és ne menjen végig a mellen keresztül az üregbe. 		

NAGY NYOMÁSÚ FŐZÉSI FUNKCIÓK HASZNÁLATA

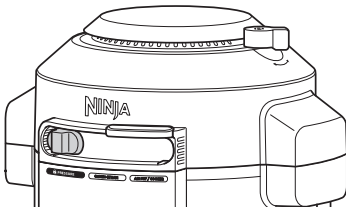
VÍZ-TEST: A NYOMÁSFŐZÉS MEGKEZDÉSE

Javasoljuk, hogy az első alkalommal használók végezzék el a vízpróbát, hogy megismerkedjenek a nyomásfőzéssel.

- 1 Helyezze az edényt a főzőalap aljára, és öntsön hozzá 750 ml szobahőmérsékletű vizet.



- 2 Csukja be a fedelet, és állítsa a csúszkát PRESSURE (Nyomás) állásba.



- 3 Győződjön meg róla, hogy a nyomáscsökkentő szelep a SEAL (tömítés) állásban van.



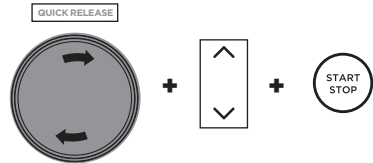
SEAL (tömítés)
a Pressure funkciók esetében



VENT (szellőzés)
az összes többi funkcióhoz és az összes többi csúszkaálláshoz

MEGJEGYZÉS: A szelep laza lesz, ha teljesen be van szerelve. Ne erőltesse a szelepet a perem fölé.

- 4 A tárcsával válassza ki a QUICK RELEASE (Gyorskioldás) lehetőséget. A készülék alapértelmezés szerint magas (Hi) nyomást állít be. A jobbra lefelé mutató nyíl gomb segítségével állítsa be az időt 2 percre. Nyomja meg a START/STOP gombot a kezdéshez.

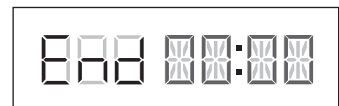


- 5 A kijelzőn megjelenik a "PrE" felirat és egy előrehaladási sáv, amely jelzi, hogy a készülék nyomást épít. Amikor a készülék teljesen nyomás alá kerül, az időzítő elkezdi visszaszámolni.



MEGJEGYZÉS: A nyomásig tartó idő az összetevők mennyiségétől és hőmérsékletétől, valamint a kiválasztott nyomásszinttől függően változik.

- 6 Amikor a főzési idő eléri a nullát, a készülék hangjelzést ad és megjeleníti a "End" (Vége) feliratot, majd automatikusan gyorsan leengedi a nyomás alatt lévő gőzt. Egy figyelmeztető csengőhang jelzi, hogy a nyomáscsökkentő szelep hamarosan kinyílik. Amikor a nyomáscsökkentő szelep kinyílik, a gőz távozik belőle. Amint a készülék "OPN Lid" (OPN fedél) feliratot jelenít meg, a csúszkát jobbra kell mozgatni a fedél feloldásához. Ezután nyissa ki a fedelet.



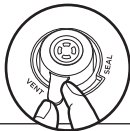
MEGJEGYZÉS: A készülék KEEP WARM üzemmódba kapcsol, és a fűtélem bekapcsolva marad.

AUTOMATIKUS NYOMÁSCSÖKKENTÉS

TERMÉSZETES: A természetes nyomáscsökkentés a legjobb a nagyobb húsdarabokhoz, amelyeknek több időre van szükségük, hogy elkészüljenek. A hő kikapcsol, de az étel tovább fog sülni. Az egység természetesen csökkenti a nyomást, miután a főzési idő lejárt és az egység lehűlt.

GYORS: A gyors sütés kisebb ételek vagy a túlfőzésre érzékeny összetevők esetében használatos. **NEM** szabad a gyors nyomás csökkentést alkalmazni keményítőtartalmú vagy habos ételek főzésekor. A gyors nyomás csökkentéshez a tárcsával válassza ki ezt az opciót, mielőtt elkezdene a nyomásfőzést.

KÉSELLETETETT: A késleltetett nyomáscsökkentés hasznos azokhoz a receptekhez, amelyeknél a főzési idő végeztével még több idő szükséges a nyomáson tartáshoz (például rizs és gabonafélék). A késleltetett nyomáscsökkentéshez használja a tárcsát ennek az opciónak a kiválasztásához. A késleltetett nyomáscsökkentés alapértelmezett 10 percre van beállítva. A nyomáscsökkentés ikonját megnyomva módosíthatja a késleltetett nyomáscsökkentés idejét. Ismételt megnyomásával megváltoztathatja az időt és a nyomást. Amikor a főzési idő lejár, az egység gyorsan csökkenti a nyomást a késleltetett időtartam befejezése után.




MEGJEGYZÉS: Nagyobb ételek esetén, amelyek több nyomáscsökkentést igényelnek, manuálisan is csökkentheti a nyomást a szelep VENT pozícióba állításával. Ha a manuális nyomáscsökkentést választja, mozgassa a nyomáscsökkentő szelepet a SEAL pozícióból a VENT pozícióba, vagy tartsa lenyomva a RELEASE PRESSURE ikont.

NYOMÁSNÖVELÉS

Ahogy a nyomás a készülékben felépül, a vezérlőpanel kijelzőjén megjelenik a "PrE" felirat és a haladási sávok. A nyomás eléréseig eltelt idő az összetevők mennyiségétől és hőmérsékletétől, valamint az edényben lévő folyadéktól függ. A biztonság érdekében a fedél a készülék nyomás megszűnése után nyílik ki. Amint a készülék elérte a teljes nyomást, a főzés megkezdődik, és az időzítő elkezdi visszazárolni.

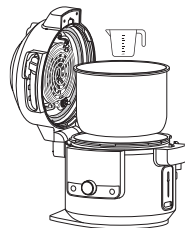
A NYOMÁSFUNKCIÓ HASZNÁLATA

A készülék bekapcsolásához csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzatba, majd nyomja meg a  gombot.

Pressure

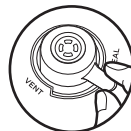
- 1 Tegye a hozzávalókat és legalább 250 ml folyadékot a lábasba, valamint a szükséges kiegészítőket. **NE** tölts meg az edényt a **PRESSURE MAX** vonal fölé.

MEGJEGYZÉS: A készülék nem fog nyomás alá kerülni, ha nincs elég folyadék.



MEGJEGYZÉS: Ha rizst, babot vagy más, duzzadó anyagokat főz, **NE** tölts meg az edényt a felénél tovább.

- 2 Zárja le a fedelet, majd fordítsa a nyomáscsökkentő szelepet a SEAL állásba.



- 3 Mozdassa a csúszkát PRESSURE (Nyomás) állásba. A készülék alapértelmezés szerint természetes nyomás csökkentés állapotba kerül. A tárcsával válassza ki a NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE vagy DELAYED RELEASE (Késleltetett feloldás) lehetőséget. Az alapértelmezett nyomásszint és időbeállítások megjelennek. A kijelző bal oldalán lévő felfelé és lefelé mutató nyilakkal válassza ki a Hi vagy LO értéket.

MEGJEGYZÉS: A Késleltetett nyomás csökkentés alapértelmezés szerint 10 perc. Ha késleltetett kioldást használ, és az időt szeretné beállítani, nyomja meg a RELEASE PRESSURE gombot a kívánt idő beállításához.

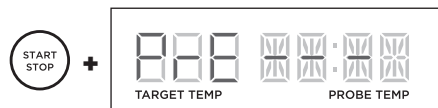


- 4 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal percenként 1 óráig, majd 5 perces lépésekben 1 órától 4 óráig állíthatja be a főzési időt.

NAGY NYOMÁSÚ FŐZÉSI FUNKCIÓK HASZNÁLATA

MEGJEGYZÉS: Ha 1 óra vagy annál rövidebb ideig fut, az óra percenként és másodpercenként visszaszámol. Ha az óra több mint 1 órán át fut, az óra csak a percekét számolja vissza.

- 5 Nyomja meg a **START/STOP** gombot a főzés megkezdéséhez. A készülék elkezd a nyomás felépítését. A kijelzőn a "PrE" és egy folyamatjelző sáv jelenik meg. Az időzítő akkor kezd visszaszámolni, amikor a készülék teljesen nyomás alatt van.



MEGJEGYZÉS: A nyomás felépítésének ideje a kiválasztott nyomástól, a főzőedény aktuális hőmérsékletétől és az összetevők hőmérsékletétől/mennyiségétől függően változik.

- 6 Amikor a főzési idő eléri a nullát, az egység természetes, gyors vagy késleltetett nyomáscsökkentést végez a kiválasztásától függően. Ha manuálisan szeretné csökkenteni a nyomást, fordítsa a nyomáscsökkentő szelepet **VENT** pozícióba a gőz kiengedéséhez.


MEGJEGYZÉS: Az automatikus nyomáscsökkentés 3 módjáról részletesen a 16. oldalon olvashat.

- 7 A készülék hangjelzést ad, automatikusan átvált **KEEP WARM** üzemmódba, és az időzítő elkezd visszaszámolni.

MEGJEGYZÉS: A főzés befejezése után a **KEEP WARM** gomb megnyomásával kikapcsolhatja a melegen tartó üzemmódot. Vagy nyomja meg a **START/STOP** gombot.

- 8 Ha a gyors vagy késleltetett nyomáscsökkentést választja, az egység csökkenti a nyomást, majd átvált a melegen tartás üzemmódra. Ha a természetes nyomáscsökkentést választja, az egység a főzési ciklus befejezése után vált át a melegen tartás üzemmódra. Az egység sípol, automatikusan átkapcsol a **MELEGEN TARTÁS** módba, és az időzítő elkezd felfelé számolni.
- 9 Amikor a készülék kijelzi az "OPN Lid" (fedél kinyitása) feliratot, a készülék nyomásmentesített, és a csúszkát jobbra mozgatva kinyithatja a fedelet.

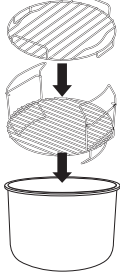
A COMBI-STEAM FUNKCIÓK HASZNÁLATA

A készülék bekapcsolásához csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzatba, majd nyomja meg a  gombot.

MEGJEGYZÉS: A nyomáscsökkentő szelep helyzete nem számít. Lehet SEAL (tömítés) vagy VENT (szellőzés) állásban.

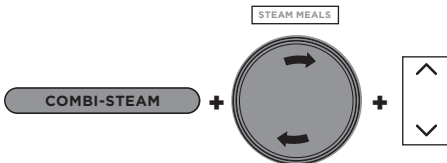
Steam Meals (Gőzben sütés)

- 1 A Ninja® többcélú edényt használva adja hozzá a hozzávalókat a recept szerint. Helyezze az edényt a megfordítható állványra (a képen látható alsó helyzetben). Győződjön meg róla, hogy van folyadék az edényben, hogy gőz keletkezzen, majd helyezze a rácsot és az edényt a főzőedénybe. Zárja le a fedelet.



MEGJEGYZÉS: Az extra kapacitás érdekében használja a felső réteget. Lásd a 9. oldalt a 2 rétegű megfordítható állvány összeállításához.

- 2 Mozgassa a csúszkát a COMBI-STEAM üzemmódba. A funkció kiválasztása alapértelmezés szerint a STEAM MEALS beállításra kerül. Az alapértelmezett hőmérséklet- és időbeállítások jelennek meg. A kijelző bal oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5°C-os lépésekben 150°C és 240°C közötti hőmérsékletet választhat..

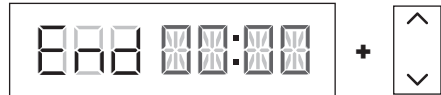


- 3 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal percenként 1 óráig állíthatja be a sütési időt.

- 4 A főzés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- 5 A kijelzőn megjelenik a "PrE" felirat és egy előrehaladási sáv, amely jelzi, hogy a készülék gőzt épít. A gőzölési idő az edényben lévő hozzávalók mennyiségétől függ.



- 6 Amikor a készülék eléri a megfelelő gőzszintet, a kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 7 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék hangjelzést ad, és 5 percig a "End" feliratot jeleníti meg.



MEGJEGYZÉS: Ha az ételnek több időre van szüksége, használja a kijelző jobb oldalán lévő felfelé mutató nyilakat a további idő hozzáadásához. A készülék kihagyja az előmelegítést.

A COMBI-STEAM FUNKCIÓK HASZNÁLATA

Steam Air Fry (Gőz -légkeveréses sütés)

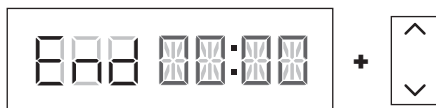
- 1 A Cook & Crisp kosár vagy a megfordítható rács segítségével töltsé be a hozzávalókat a receptnek megfelelően, és helyezze az edénybe. Gondoskodjon arról, hogy legyen folyadék a fazékban a gőz keletkezéséhez. Zárja le a fedelet.
- 2 Állítsa a csúszkát a COMBI-STEAM üzemmódra, majd a tárcsával válassza ki a STEAM AIR FRY lehetőséget. Az alapértelmezett hőmérséklet- és időbeállítások jelennek meg. A kijelző bal oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5°C-os lépésekben 150°C és 240°C között választhatja ki a hőmérsékletet.



- 3 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal percenként 1 óráig állítsa be a sütési időt.
- 4 A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- 5 A kijelzőn megjelenik a "PrE" felirat és az előrehaladási sávok jelzik, hogy a készülék gőzt épít. A gőzlési idő az edényben lévő hozzávalók mennyiségétől függ.



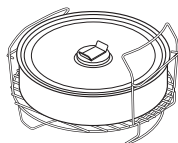
- 6 Amikor a készülék eléri a megfelelő gőzsínt, a kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 7 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék hangjelzést ad, és 5 percig az "End" feliratot jeleníti meg.



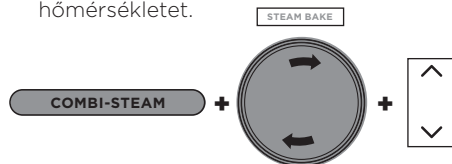
MEGJEGYZÉS: Ha az ételnek több időre van szüksége, használja a kijelző jobb oldalán lévő felfelé mutató nyilat a további idő hozzáadásához. A készülék kihagyja az előmelegítést.

Steam Bake (Gőz-sütés)

- 1 A Ninja® többcéltű edényt használva adja hozzá a hozzávalókat a recept szerint. Helyezze az edényt a 2 szintes állványra (a képen látható alsó helyzetben). Győződjön meg róla, hogy van folyadék az edényben, hogy gőz keletkezzen, majd helyezze a rácsot és az edényt a főzőedénybe. Zárja le a fedelet.



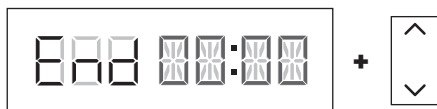
- 2 Állítsa a csúszkát a COMBI-STEAM üzemmódra, majd a tárcsával válassza ki a STEAM BAKE lehetőséget. Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg a kijelzőn. A kijelző bal oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5°C-os lépésekben 105°C és 210°C között választhatja ki a hőmérsékletet.



- 3 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal percenként állíthatja be a sütési időt 1 óra 15 percig.
- 4 Nyomja meg a START/STOP gombot a sütés megkezdéséhez.
- 5 A kijelzőn megjelenik a "PrE" felirat és egy előrehaladási sáv, amely jelzi, hogy a készülék gőzt épít. A gőzlési idő 20 perc.minutes.



- 6 Amikor az előmelegítés befejeződött, a kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 7 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék hangjelzést ad, és 5 percig az "End" feliratot jeleníti meg.



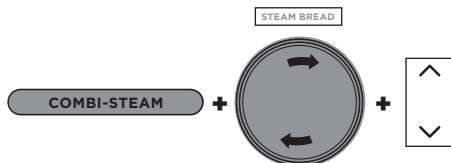
MEGJEGYZÉS: Ha az ételnek több időre van szüksége, használja a kijelző jobb oldalán lévő felfelé mutató nyilat a további idő hozzáadásához. A készülék kihagyja az előmelegítést.

Steam Bread (kenyér)

- 1 Tegye a hozzávalókat a kijelölt tartozékkal együtt az edénybe. Győződjön meg róla, hogy folyadék legyen a fazékban a gőz létrehozásához. Zárja le a fedelet.



- 2 Állítsa a csúszkát a COMBI-STEAM üzemmódra, majd a tárcsával válassza ki a STEAM BREAD lehetőséget. Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg a kijelzőn. A kijelző bal oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5°C-os lépésekben 150°C és 240°C között választhatja ki a hőmérsékletet.

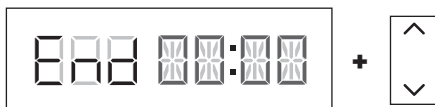


- 3 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal beállíthatja a sütési időt percenként 1 óráig.
- 4 Nyomja meg a START/STOP gombot a sütés megkezdéséhez.

- 5 A kijelzőn megjelenik a "PrE" felirat és egy előrehaladási sáv, amely jelzi, hogy a készülék gőzt épít. A gőzölési idő 15 perc.




- 6 Amikor az előmelegítés befejeződött, a kijelzőn megjelenik a beállított hőmérséklet, és az időzítő elkezdi visszazámolni.
- 7 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék hangjelzést ad, és 2 percig az "End" feliratot jeleníti meg.



MEGJEGYZÉS: Ha az ételnek több időre van szüksége, használja a kijelző jobb oldalán lévő felfelé mutató nyilat a további idő hozzáadásához. A készülék kihagyja az előmelegítést.

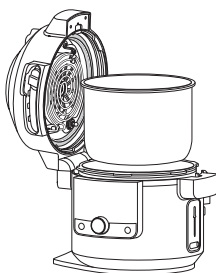
AZ AIR FRY/COOKER FUNKCIÓK HASZNÁLATA

A készülék bekapcsolásához csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzatba, majd nyomja meg a  gombot.

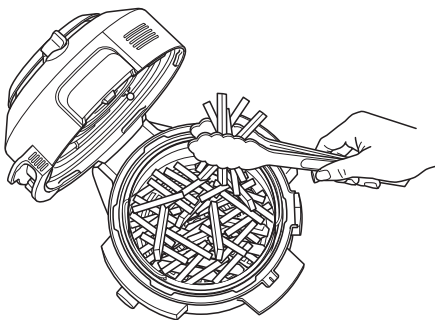
MEGJEGYZÉS: A fedő kinyitása az Air Fry, Bake, Grill vagy Prove használatakor megszakítja a sütési időt. A folytatáshoz zárja vissza a fedelet.

Air Fry (Légkeveréses sütés)

- 1 Helyezze a Cook & Crisp kosarat vagy a 2 szintes megfordítható rácsot az edénybe. A kosárhoz a diffúzort is csatlakoztatni kell.

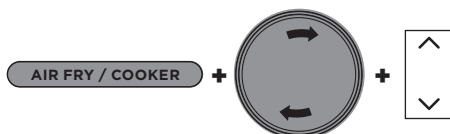


- 2 Tegye a hozzávalókat a Cook & Crisp kosárba vagy a megfordítható állványra. Csuksa be a fedelet.



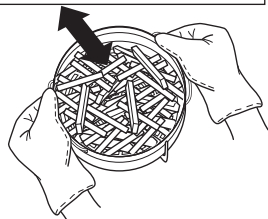
- 3 Mozgassa a csúszkát AIR FRY/COOKER állásba, majd a tárcsával válassza ki az AIR FRY (Légkeveréses sütés) lehetőséget. Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg a kijelzőn. A kijelző bal oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5°C-os lépésekben 150°C és 210°C között választhatja ki a hőmérsékletet.

AIR FRY



- 4 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal beállíthatja a sütési időt percenként 1 óráig.
- 5 A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- 6 Sütés közben kinyithatja a fedelet és kiemelheti a kosarat, hogy szükség esetén megrázza vagy feldobja az összetevőket az egyenletes barnulás érdekében. Ha kész, engedje vissza a kosarat a fazékba, és zárja le a fedelet. A sütés automatikusan folytatódik a fedél lezárása után.

MEGJEGYZÉS: A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott a hozzávalókat a légkeveréses sütés során rendszeresen megrázni. A fedelet kinyitva és a kosarat kiemelve felrázhatja vagy feldobhatja az összetevőket az egyenletes barnulás érdekében. Ha kész, engedje vissza a kosarat az edénybe, és szorosan zárja le a fedelet. A sütés automatikusan folytatódik a fedél lezárása után.

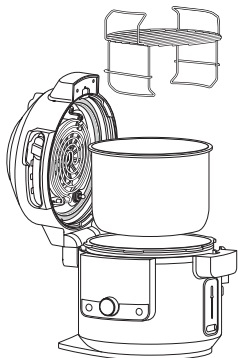


- 7 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn 3-szor villog az "End" felirat.

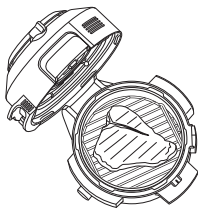
888 00:00

Grill

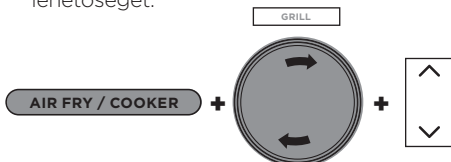
- 1** Helyezze a megfordítható rácsot az edényben a magasabb grillhelyzetbe, vagy kövesse a receptben szereplő utasításokat.



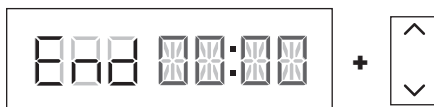
- 2** Helyezze a hozzávalókat a rácsra, majd zárja le a fedelet.



- 3** Állítsa a csúszkát AIR FRY/COOKER (Légkeveréses sütés/sütés) állásba, majd a tárcsával válassza ki a GRILL (Grillezés) lehetőséget.



- 4** A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal percenként 30 percig állítsa be a sütési időt.
- 5** A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- 6** Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék kijelzőjén 3 alkalommal villog az "End" felirat.

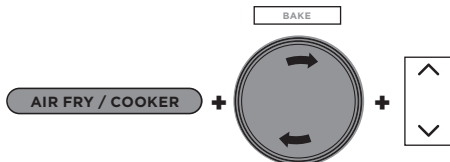


MEGJEGYZÉS: A Grill funkció használatakor nincs lehetőség vagy szükség a hőmérséklet beállítására.

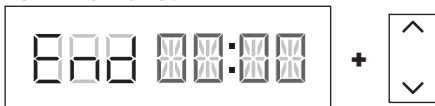
AZ AIR FRY/COOKER FUNKCIÓK HASZNÁLATA

Bake (Sütés)

- 1 Tegye az edénybe a tartozékokat és a hozzávalókat. Zárja le a fedelet.
- 2 Állítsa a csúszkát AIR FRY/COOKER (Légkeveréses sütés/főzés) állásba, majd a tárcsával válassza ki a BAKE (Sütés) lehetőséget. Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg a kijelzőn. A kijelző bal oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5°C-os lépésekben 120°C és 210°C között választhatja ki a hőmérsékletet.

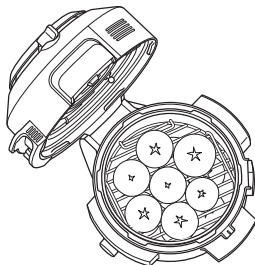


- 3 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal percenként 1 óráig, majd 5 perces lépésekben 1 órától 4 óráig állíthatja be a főzési időt.
- 4 A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- 5 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék kijelzőjén 3 alkalommal villog az "End" felirat.

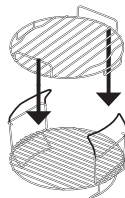


Dehydrate (Dehidratálás)

- 1 Helyezze a megfordítható rácsot az edényben az alsó állásba, majd helyezzen egy réteg hozzávalót a rácsra.

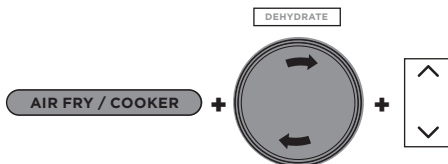


- 2 A felső réteget a fogantyúknál fogva a megfordítható állvány fölé helyezze az alább látható pozícióba. Ezután helyezzen egy réteg hozzávalót a felső rétegre, és zárja le a fedelet.

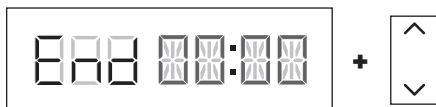


MEGJEGYZÉS: Az 5 fokozatú kapacitáshoz használja a dehidratáló állványt (külön megvásárolható) közvetlenül a főzőedényben.

- 3 Állítsa a csúszkát AIR FRY/COOKER (Légkeveréses sütés/főzés) állásba, majd a tárcsával válassza ki a DEHYDRATE (Dehidratálás) beállítást. Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg a kijelzőn. A kijelző bal oldalán lévő felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5°C-os lépésekben 40°C és 90°C között választhatja ki a hőmérsékletet.

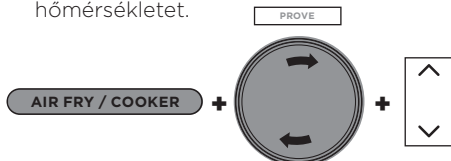


- A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 15 perces lépésekben állíthatja be a sütési időt 1 órától 12 óráig.
- A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék kijelzőjén 3 alkalommal villog az "End" felirat.

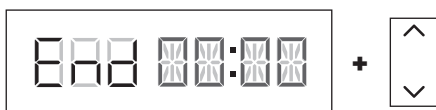


Prove (kelesztés)

- Helyezze a tésztát az edénybe vagy a Cook & Crisp kosárba, és zárja le a fedelet.
- Mozgassa a csúszkát AIR FRY/COOKER (Légkeveréses sütés/főzés) állásba, majd a tárcsával válassza ki a PROVE (kelesztés) lehetőséget. Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg a kijelzőn. A kijelző bal oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5°C-os lépésekben 25°C és 35°C között választhatja ki a hőmérsékletet.

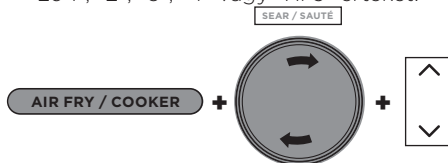


- A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5 perces lépésekben állíthatja be a kelesztési időt 20 perc és 2 óra között.
- A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék kijelzőjén 3 alkalommal villog az "End" felirat.



Sear/Sauté

- Adja hozzá a hozzávalókat a fazékhoz.
- Állítsa a csúszkát AIR FRY/COOKER állásba, vagy nyissa ki a fedelet, majd a tárcsával válassza ki a SEAR/SAUTÉ beállítást. Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg a kijelzőn. A kijelző bal oldalán lévő felfelé és lefelé mutató nyilakkal válassza ki a "Lo 1", "2", "3", "4" vagy "Hi 5" értéket.



MEGJEGYZÉS: A Sear/Sauté funkció használatakor nincs időbeállítás.

- A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- Nyomja meg a START/STOP gombot a SEAR/SAUTÉ funkció kikapcsolásához. Másik sütési funkcióra való átváltáshoz nyomja meg a START/STOP gombot a sütési funkció befejezéséhez, majd a csúszkával és a tárcsával válassza ki a kívánt funkciót.

MEGJEGYZÉS: Ezt a funkciót nyitott vagy zárt fedéllel is használhatja.

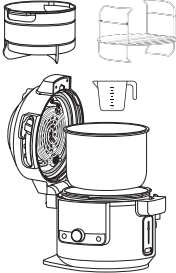
MEGJEGYZÉS: MINDIG használjon tapadásmentes eszközöket a főzőedényben. **NE** használjon fém evőeszközöket, mert azok megkarcolják az edény tapadásmentes bevonatát.

MEGJEGYZÉS: A SEAR/SAUTÉ automatikusan kikapcsol 1 óra után a "4" és "Hi 5", illetve 4 óra után a "Lo 1", "2" és "3" esetében.

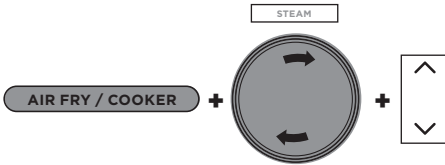
AZ AIR FRY/COOKER FUNKCIÓK HASZNÁLATA

Steam (Párolás)

- 1 Adjon 250 ml folyadékot (vagy a receptben megadott mennyiséget) a főzőedénybe, majd helyezze a megfordítható rácsot vagy a Cook & Crisp kosarat a hozzávalókkal együtt az edénybe.



- 2 Állítsa a csúszkát AIR FRY/COOKER állásba, majd a tárcsával válassza ki a STEAM (GŐZ) lehetőséget.



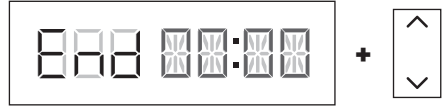
- 3 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 5 perces lépésekben, legfeljebb 30 percig állíthatja be a főzési időt.
- 4 A főzés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot

MEGJEGYZÉS: A STEAM (gőzölés) funkció használatakor nincs lehetőség a hőmérséklet beállítására.

- 5 A készülék megkezdte az előmelegítést, hogy a folyadékot forrásba hozza. A kijelzőn a "PrE" felirat jelenik meg. Az előmelegítés animációja addig látható, amíg a készülék el nem éri a hőmérsékletet, majd a kijelzőn megjelenik az időzítő visszaszámlálása.

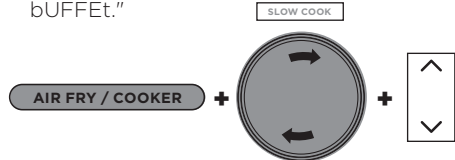


- 6 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a készülék kijelzőjén 3 alkalommal villog az "End" felirat.



Slow Cook (Lassú főzés)

- 1 Adja hozzá a hozzávalókat a fazékhoz. **NE** töltsé az edényt a MAX vonal fölé.
- 2 Állítsa a csúszkát AIR FRY/COOKER állásba, majd a tárcsával válassza ki a SLOW COOK (Lassú főzés) lehetőséget. Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg a kijelzőn. A kijelző bal oldalán lévő felfelé és lefelé mutató nyilakkal válassza ki a "Hi", "LO" vagy "bUFFET."



- 3 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 15 perces lépésekben állíthatja be a főzési időt 12 óráig.
- 4 A főzés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.

MEGJEGYZÉS: A Slow Cook bUFFET időbeállítás 2 és 12 óra között, a SLOW COOK HI időbeállítás 4 és 12 óra között állítható be.

- 5 Amikor a főzési idő eléri a nullát, a készülék hangjelzést ad, automatikusan átvált KEEP WARM (Melegen tartás) üzemmódba és elkezdte a visszaszámlálást.

MEGJEGYZÉS: A főzés befejezése után a KEEP WARM gomb megnyomásával kikapcsolhatja a melegen tartó üzemmódot.

Yogurt

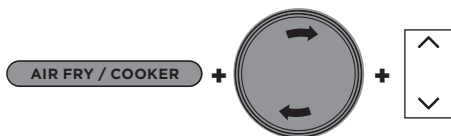
- 1 Adja hozzá a kívánt mennyiségű tejet a fazékhoz.

MEGJEGYZÉS: Ha nem a készülékkel szeretne pasztörizálni, hűteni és kultúrákat hozzáadni, hagyja ki az 1-9. lépéseket. Ehelyett nyomja meg a TEMP gombot, válassza az "FER" opciót, nyomja meg a TIME gombot, válassza ki a kívánt inkubációs időt, majd nyomja meg a START/STOP gombot a kezdéshez.

- 2 Csjukja be a fedelet.

- 3 Állítsa a csúszkát AIR FRY/COOKER állásba, majd a tárcsával válassza ki a YOGURT lehetőséget. Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg a kijelzőn. A kijelző bal oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal válassza ki a "YGT" vagy a "FER" értéket.

YOGURT



- 4 A kijelző jobb oldalán található felfelé és lefelé mutató nyilakkal 30 perces lépésekben állítsa be az inkubációs időt 6 és 12 óra között.

MEGJEGYZÉS: Ha hosszabb időt választ, akkor a joghurt sűrűbb állagú, zamatosabb lesz. A görög típusú joghurt eléréséhez 12 órát használjon.

- 5 A pasztörözés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- 6 A készülék pasztörözés közben a "boil" (forralás) kijelzést jeleníti meg. A pasztörözési hőmérséklet elérésekor a készülék hangjelzést ad és a kijelzőn megjelenik a "COOL" felirat.

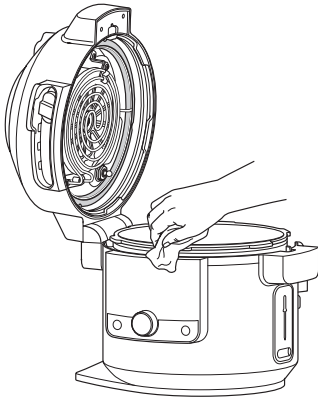
- 7 Amint a tej lehült, a készülék egymás után megjeleníti az ADD és a STIR jelzéseket, valamint az inkubációs időt.

- 8 Nyissa ki a fedelet, és habozza le a tej tetejét.
- 9 Adja hozzá a joghurtkultúrákat a tejhez, és keverje össze. Zárja le a fedelet, és nyomja meg a START/STOP gombot az inkubációs folyamat megkezdéséhez.
- 10 A kijelzőn megjelenik a "FER" és elkezdődik a visszaszámolás. Amikor az inkubációs idő letelt, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn 3-szor villogni kezd az END. A készülék 4 órán keresztül vagy a készülék kikapcsolásáig percenként csipogni fog.

- 11 A joghurtot tálalás előtt legalább 12 órán át hűtsük.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás: Mosogatógép és kézi mosogatás



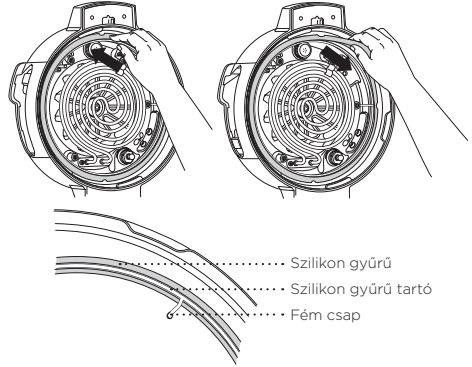
A készüléket minden használat után alaposan meg kell tisztítani.

- 1 Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- 2 A főzőalap és a vezérlőpanel tisztításához törölje le őket nedves ruhával.
- 3 A főzőedény, a többcélú edény, a szilikongyűrű, a megfordítható állvány, a Cook & Crisp kosár és a levehető diffúzor mosogatógépben mosható.

MEGJEGYZÉS: Soha ne tegye a főzőalapot a mosogatógépbe, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

- 4 A nyomáscsökkentő szelep és a dugulásgátló sapka vízzel és mosogatószerrel mosható.
- 5 Ha ételmaradék ragadt a főzőedényre, a megfordítható rácsra vagy a Cook & Crisp kosárra, tisztítás előtt töltsé meg az edényt vízzel, és hagyja ázni. **NE** használjon súrolószivacsot. Ha súrolásra van szükség, használjon nem súroló hatású tisztítószer vagy folyékony mosogatószer nejlonpárnával vagy kefével.
- 6 Minden használat után szárítsa meg a levegőn az összes alkatrészt.

A szilikongyűrű eltávolítása és visszahe-lyezése



A szilikongyűrű eltávolításához óvatosan, szakasszonként húzza ki a szilikongyűrű tartóból. A gyűrű mindkét oldalával felfelé is felszerelhető. A visszaszereléshez óvatosan helyezze a szilikongyűrűt az állvány alá. Kezdje egy szakasszal, és dolgozzon az óramutató járásával megegyező és ellentétes irányban, amíg óvatosan be nem dolgozza a szilikongyűrű utolsó szakaszát az állvány alá. A szilikongyűrű utolsó szakaszát akkor a legkönnyebb felszerelni, ha a két fémcsap közé kerül (lásd a fenti képet).

Használat után távolítsa el az ételmaradékokat a szilikongyűrűről és az dugulásgátló kupakról.

Tartsa tisztán a szilikongyűrűt a szagok elkerülése érdekében.

Meleg, szappanos vízben vagy mosogatógépben történő mosással eltávolítható a szag. Az azonban normális, hogy bizonyos savas ételek szagát magába szívja. Ajánlott, hogy egynél több szilikongyűrű legyen kéznél. További szilikongyűrűket vásárolhat a ninjakitchen.eu oldalon.

SOHA ne húzza a szilikongyűrűt túlzott erővel, mert ez deformálhatja azt, és befolyásolhatja a tömítő funkciót. A repedésekkel, vágásokkal vagy egyéb sérülésekkel rendelkező szilikongyűrűt azonnal ki kell cserélni.

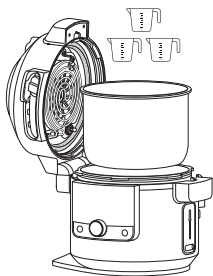
MEGJEGYZÉS: A szilikongyűrűt a Foodi® SmartLid Multi-cookerhez való gyűrűre kell cserélni.

A FEDÉL TISZTÍTÁSA

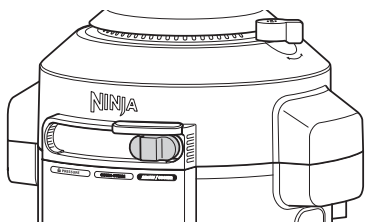
Javasoljuk a fedél és a fűtőelemek belsejének ellenőrzését a "nedves főzési funkciókkal" történő főzés előtt, amelyek közé tartozik a Slow Cook, a Steam, a Sear/Sauté, a Pressure és az összes COMBI-STEAM üzemmód. Ha ételmaradékot vagy olajlerakódást lát, javasoljuk a készülék gőztisztítását (lásd az alábbi utasításokat), majd a fedél belsejének letörölését.

GŐZTISZTÍTÁSI UTASÍTÁSOK:

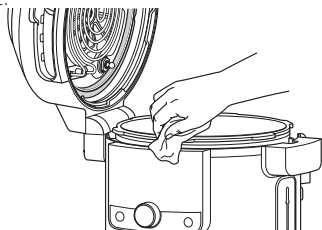
- 1 Töltse meg az edényt 750 ml vízzel.



- 2 Mozgassa a SmartLid csúszkát az Air Fry/Cooker állásba.



- 3 Válassza a STEAM (Gőz) lehetőséget, és állítsa be az időt 30 percre. Nyomja meg a START/STOP gombot.
- 4 Amikor az idő eléri a nullát és a készülék lehűlt, nedves ruhával vagy szivaccsal törölje le a fedél és a fűtőelemek belsejét. **FIGYELEM:** A fedél belsejének tisztításakor ne érintse meg a ventilátort.



- 5 Ismétlje meg a 3. és 4. lépést szükség szerint és tisztítsa meg a foltokat.

MEGJEGYZÉS: Ha a készülék a ciklus végeztével nincs nyitva, akkor a készülék alapértelmezés szerint KEEP WARM (Melegen tart) állapotba kerül, és a fűtőelem tovább működik.

HIBAEELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Miért tart ilyen sokáig, amíg a készülékem nyomás alá kerül? Mennyi időbe telik, amíg nyomás alá kerül?

- A főzési időök változhatnak a kiválasztott hőmérséklet, a főzőedény aktuális hőmérséklete, az öszszetevők hőmérséklete vagy mennyisége alapján.
- Ellenőrizze, hogy a szilikon gyűrű teljesen a helyén van és egyenletesen illeszkedik a fedélhez. Ha megfelelően van felszerelve, enyhe húzással el kell tudnia forgatni a gyűrűt.
- Ellenőrizze, hogy a nyomásfedél teljesen lezárt állapotban van-e, és a nyomáscsökkentő szelep a SEAL (tömítés) pozícióban van-e, amikor nyomás alatt főz.
- A készülék nem fog nyomást kifejteni, ha nincs elég folyadék.

Miért számol ilyen lassan vissza az idő?

- Lehet, hogy percek helyett órákat állított be. Az idő beállításakor a kijelzőn HH:MM jelenik meg, és az idő percenként növekszik/csökken.

Hogyan állapíthatom meg, hogy a készülék nyomás alatt van-e?

- A kijelzőn egy folyamatjelző sáv jelenik meg, amely a nyomás felépítését jelző animációt tölti be.

"PrE" és mozgó fények jelennek meg a kijelzőn, amikor a Pressure vagy Steam funkciót vagy bármelyik Combi-Steam funkciót használom.

- Ez azt jelzi, hogy a készülék STEAM vagy PRESSURE használatakor nyomást épít vagy előmelegít. Amikor a készülék befejezte a nyomás felépítését, a beállított főzési idő visszaszámllálása megkezdődik.

Sok gőz jön a készülékemből, amikor a Steam funkciót használom.

- Normális, hogy a főzés során a nyomáscsökkentő szelepen keresztül gőz szabadul fel.

Miért nem tudom kinyitni a fedelet a nyomás alá helyezés után?

- Biztonsági funkcióként a fedél addig nem nyílik ki, amíg a készülék teljesen nyomásmentes nem lesz. A nyomáscsökkentő szelepet a VENT (Szellőztetés) állásba kell fordítani a nyomás alatt lévő gőz gyors kiengedéséhez. A nyomáscsökkentő szelepen egy nagy gőztömeg fog kiáramlani. Amikor a gőz teljesen kienged, a készülék nyithatóvá válik.

A nyomáscsökkentő szelepeknek lazának kell lennie?

- Igen. A nyomáscsökkentő szelep laza illeszkedése szándékos; lehetővé teszi a gyors és egyszerű átmenetet a SEAL (Tömítés) és a VENT (Szellőztetés) között, és segít szabályozni a nyomást azáltal, hogy a főzés során kis mennyiségű gőzt enged ki, így biztosítva a kiváló eredményeket. Kérjük, ügyeljen arra, hogy nyomáson történő főzéskor a lehető legmesszebbre, a SEAL (Tömítés) állás felé, gyors kiengedéskor pedig a lehető legmesszebbre, a VENT (Szellőztetés) állás felé fordítsa.

A készülék sziszeg és nem éri el a nyomást.

- Győződjön meg róla, hogy a nyomáscsökkentő szelep SEAL (Tömítés) állásba van fordítva. Ha ezt megtette, és még mindig hangos sziszegő hangot hall, az azt jelezheti, hogy a szilikongyűrű nincs teljesen a helyén. Nyomja meg a START/STOP gombot a főzés leállításához, szükség szerint szellőztesse ki, és nyissa ki a fedelet. Nyomja lefelé a szilikongyűrűt, és győződjön meg róla, hogy az teljesen be van helyezve, és laposan fekszik a gyűrűtartó alatt. Ha teljesen be van helyezve, akkor a gyűrűt enyhén meg kell tudnia rángatni, hogy elforgassa.

Az egység felfelé számol és nem visszafele.

- A főzési ciklus befejeződött, és a készülék KEEP WARM üzemmódban van.

Mennyi ideig tart a készülék nyomásmentessé tétele?

- A nyomáscsökkentéshez szükséges idő a készülékben lévő étel mennyiségétől függ, és receptről receptre változhat. Mindig győződjön meg arról, hogy az lebegőszelep leasett,

TROUBLESHOOTING GUIDE - CONT.

mielőtt megpróbálná levenni a fedelet. Ha a készüléknek a normálisnál hosszabb ideig tart a nyomáscsökkentés, húzza ki a készüléket, és a fedél kinyitásával várja meg, amíg a lebegőszepel leesik.

"ADD POT" hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn.

- A főzőedény nincs a készülékben. A főzőedény minden funkcióhoz szükséges.

"SHUT LID" hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn.

- A fedél nyitva van, és a kiválasztott funkció indításához be kell zárni.

"ADD WATER" hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn a Steam és Pressure funkció használatakor.

- A vízszint túl alacsony. A funkció folytatásához töltsön több vizet a készülékbe.

A "NO PRESSURE" hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn a Pressure funkció használatakor.

- Adjon még folyadékot a főzőedénybe, mielőtt újraindítja a nyomásfőzési ciklust.
- Győződjön meg róla, hogy a nyomáscsökkentő szelep SEAL (tömítés) állásban van.
- Győződjön meg róla, hogy a szilikongyűrű megfelelően van-e felszerelve.

"ERR" üzenet jelenik meg.

- A készülék nem működik megfelelően. Kérjük, keresse az online támogatást a ninja-kitchen.eu oldalon.

"PLUG IN" hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn.

- Helyezze be a hőmérő kupakját vagy a digitális hőmérőt az aljzatba a főzés megkezdéséhez.

"PROBE ERROR" hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn.

- A készülék elérte a kiválasztott funkció maximális idejét, mielőtt a hőmérő elérte volna a beállított hőmérsékletet.

"SLIDE" hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn.

- A főzési funkció kiválasztása előtt állítsa a csúszkát a kívánt pozícióba

"LOCK LID" hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn.

- A fedél lezárásához állítsa a csúszkát a PRESSURE állásba.

HASZNOS TIPPEK

- 1 Az egyenletes barnulás érdekében ügyeljen arra, hogy a hozzávalók egyenletes rétegben legyenek a főzőedény alján, és ne fedjék egymást. Ha a hozzávalók fedik egymást, a beállított főzési idő felénél rázza meg.
- 2 Kisebb hozzávalók esetében, amelyek áteshetnek a megfordítható állványon, javasoljuk, hogy először csomagolja be őket sütőpapírba vagy fóliába.
- 3 Használja a KEEP WARM üzemmódot, hogy az ételt a főzés után meleg, ételismiszer-biztonságos hőmérsékleten tartsa. Az étel kiszáradásának megakadályozása érdekében javasoljuk, hogy a fedelet tartsa zárva, és ezt a funkciót csak közvetlenül a tálalás előtt használja.
- 4 Az ételek újramelegítéséhez használja az AIR FRY funkciót.