

## Casseruola di cottura



Installare sempre la casseruola 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 a 2 livelli



### 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.



### Montaggio a 2 livelli

Aumenta la capacità per realizzare pasti COMBI-STEAM completi o cucinare fino a 8 petti di pollo o filetti di pesce contemporaneamente.

## Montaggio della padella multiuso



1. Posizionare il fondo della padella multiuso su una superficie piana. Aggiungere gli ingredienti.
2. Posizionare il coperchio sulla padella.
3. Posizionare la padella sul livello inferiore della griglia reversibile a 2 livelli. Far scendere il livello superiore attraverso le maniglie della griglia inferiore. Posizionare gli ingredienti al livello superiore.

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

## 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.

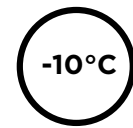


Quando si utilizzano le funzioni della modalità **Combi-Steam**, aggiungere sempre del liquido alla pentola.

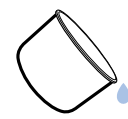


Per la cottura a pressione può usare qualsiasi liquido. Usare brodi o salse al posto dell'acqua per insaporire ulteriormente.

Usare sempre un minimo di 250 ml di liquido. A seconda della ricetta, potrebbero essere necessari fino a 750 ml.



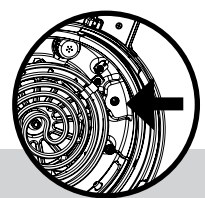
Per convertire le ricette da forno, utilizzare la funzione Bake e ridurre la temperatura di cottura di 10 °C.



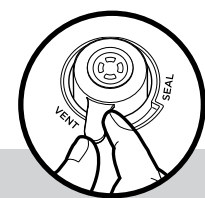
Quando si passa dalla cottura a pressione all'uso del coperchio "crocantezza" dopo la cottura

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.

Assicurarsi di avere letto le Istruzioni di Ninja® in dotazione prima di utilizzare l'unità.

**NINJA**  
Foodi  
**MAX**  
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 12 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.

1

PRESSURE

PRESSURE

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 arrostiti, proteine fresche e congelate, verdure a radice e pasti completi.

2

COMBI-STEAM

STEAM MEALS STEAM BAKE  
STEAM AIR FRY



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 & Cooker (Frittura ad aria e cottura)

Cottura a convezione e su fornello.

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

3

AIR FRY / COOKER

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



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

## Uso del pannello di controllo



**A** **INTERRUTTORE SCORREVOLE SMARTLID:** L'interruttore scorrevole SmartLid presenta 3 posizioni. Ciascuna posizione controlla un diverso set di funzioni.

- 1** **PRESSURE (PRESSIONE)**
- 2** **MODALITÀ COMBI-STEAM**
- 3** **AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA)**

**B** **PULSANTE RELEASE PRESSURE (RILASCIAPRESSIONE):** Usare per rilasciare rapidamente la pressione o programmare le impostazioni di rilascio ritardato. Si illuminerà solo dopo l'inizio della funzione Pressure.

**C** **Frecce a sinistra:** le frecce su e giù a sinistra del display servono a regolare la temperatura di cottura.

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

**E** **Pulsante PRESET (PREIMPOSTAZIONE):** Utilizzare la sonda di cottura digitale per cucinare la carne o il pesce esattamente come si desidera.

**F** **Pulsante MANUAL (MANUALE):** consente di passare alla schermata del display per impostare manualmente il grado di cottura interna tramite la sonda.

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

**H** **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.

**I** **Manopola:** Non appena l'interruttore scorrevole SmartLid si trova in 1 delle 3 posizioni disponibili, le funzioni disponibili si illuminano. Utilizzare la manopola per selezionare una delle funzioni disponibili.

**J** **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.



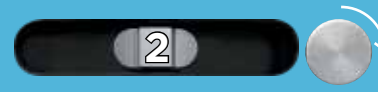
**7.** Si può aprire il coperchio non appena appare la dicitura "OPNLid" sul display.



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



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



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



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



**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.



#### Steam Meals (Piatti al vapore)

Cucina deliziosi pasti completi fino al 40% più velocemente. Griglia a 2 livelli con Padella multiuso.



#### Steam Air Fry (Frittura ad aria con vapore)

Rende croccanti i cibi freschi senza seccarli. Cestello Cook & Crisp



#### Steam Bake (Cottura al forno a vapore)

Permette di cuocere torte più soffici. Griglia reversibile in posizione inferiore con padella multiuso

### 3 Modalità Air Fry (Frittura ad aria) e Cooker (Cottura)

Per avviare la cottura, premere START/STOP.



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



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



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



**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) o Prove (Lievitazione). 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 con livello superiore installato

## 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.

## 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.

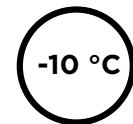


Lorsque vous utilisez les programmes du mode **Combi-Steam**, ajoutez toujours du liquide dans la cuve.



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 750 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.

## Utilisation de la grille réversible à deux niveaux



**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.



**Deux niveaux combinés**  
Améliore la capacité pour des repas complets COMBI-STEAM ou pour cuisiner jusqu'à 8 blancs de poulets ou filets de poisson à la fois.

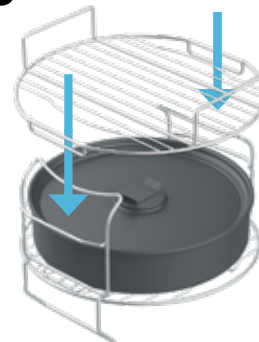
## Assemblage du plat multi-usage



1. Placez le plat multi-usage sur une surface plane. Ajoutez les ingrédients.

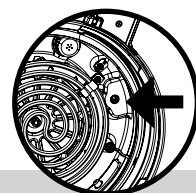


2. Placez le couvercle sur le plat.

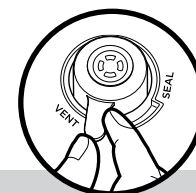


3. Placez le plat sur la partie basse de la grille réversible à deux niveaux. Faites passer la partie supérieure dans les poignées de la grille inférieure. Placez les ingrédients sur le niveau supérieur.

## 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.

Veillez à prendre connaissance de la notice d'utilisation Ninja® incluse avant d'utiliser votre appareil.

**NINJA**  
**Foodi**  
**MAX**  
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 12 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/ Cuiseur (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 tous 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.

- Placez les ingrédients sur/dans l'accessoire requis ou dans la cuve. Ajoutez du liquide selon la recette.
- Fermez le couvercle. Placez le curseur sur la position PRESSURE pour verrouiller le couvercle. *Le curseur bouge uniquement lorsque le couvercle est fermé.*
- Tournez la soupape de décompression vers la position SEAL.
- Réglez la température (HI ou LO) et la durée. Appuyez sur LE BOUTON START/STOP.
- 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.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip). L'appareil passe en mode Keep Warm et le minuteur se déclenche. Tournez la soupape sur VENT pour une décompression rapide.
- 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.

- Fermez le couvercle et placez le curseur sur la position Combi-Steam. Tournez le bouton principal pour choisir un programme.
- Tournez la soupape de décompression sur le couvercle en position SEAL ou VENT (la position n'a pas d'importance dans ce mode).
- Ajoutez la quantité d'eau ou de bouillon indiquée dans la recette.
- Placez les ingrédients sur/dans l'accessoire requis.
- 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.
- 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.

**Steam Meals (Repas Vapeur)**  
Pour cuire de délicieux repas jusqu'à 40% plus rapidement.  
Grille réversible à 2 niveaux et plat multi-usage.

**Steam Air Fry (Frire & Vapeur)**  
Pour faire croustiller des aliments frais sans les assécher.  
Panier Cook & Crisp

**Steam Bake (Cuire au four & Vapeur)**  
Pour faire cuire des gâteaux plus moelleux.  
Grille réversible en position basse et plat multi-usage

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

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

- Fermez le couvercle et déplacez le curseur vers la droite (AIR FRY/COOKER). Tournez le bouton principal pour choisir un programme.
- Tournez la soupape de décompression sur le couvercle en position SEAL ou VENT (la position n'a pas d'importance dans ce mode).
- Placez les ingrédients sur/dans l'accessoire requis ou dans la cuve.
- Réglez la température et la durée. Appuyez sur LE BOUTON START/STOP.
- Ouvrez le couvercle pour mettre en pause les programmes Air Fry, Bake/Roast, Grill ou Prove. 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)**  
Pour saisir des viandes, faire sauter des légumes ou mijoter des sauces.

**Steam (Cuire à la vapeur)**  
Pour cuire 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 d'huile.  
Panier Cook & Crisp  
*Secouez le panier ou mélangez vos aliments avec des pinces aux extrémités 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 Cook & Crisp

**Grill (Griller)**  
Pour faire dorer et caraméliser vos aliments à température élevée.  
Grille réversible en position haute

**Dehydrate (Déshydrater)**  
Pour déshydrater des fruits, légumes et viands.  
Grille réversible avec partie supérieure installée

## Olla



Coloca siempre la olla antes de añadir accesorios e ingredientes.

## Montaje de la cesta para cocinar y gratinar



1. Coloca el difusor en una superficie plana.
2. Coloca la cesta en el difusor.
3. Presiona con fuerza.

## Consejos útiles

Al seguir una receta, usa **SIEMPRE** la cantidad exacta de líquido, aunque se reduzca la cantidad de proteínas o verduras. Consulta la guía de recetas para conocer las medidas exactas de líquidos para preparar judías, cereales, ingredientes ricos en almidón y demás.



Al usar las funciones del modo Combi-Steam, añade siempre líquido a la olla.

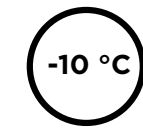


Se puede añadir cualquier líquido para cocinar a presión.

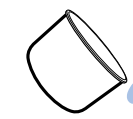
Usa caldos o salsas en lugar de agua para aportar más sabor.

Usa siempre un mínimo de 250 ml de líquido.

Dependiendo de la receta, puede que tengas que usar hasta 750 ml.



Para convertir recetas de horno, usa la función Bake y baja la temperatura de cocción 10 °C.



Al cambiar de cocinado a presión a gratinar después de cocinar a presión, vacía el recipiente de la olla de cualquier líquido para obtener un resultado más crujiente.

## Usar la rejilla reversible de 2 niveles



Rejilla reversible: posición superior

Pollo, carne, pescado y otros alimentos a la parrilla.



Rejilla reversible: posición inferior

Sirve para preparar verduras al vapor o para elevar y lograr un mejor flujo de aire en moldes de horneado.



Montaje de 2 niveles

Aumenta la capacidad para completar comidas en el modo COMBI-STEAM o preparar hasta ocho pechugas de pollo o filetes de pescado al mismo tiempo.

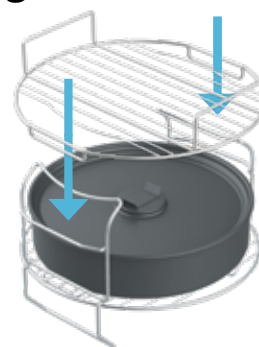
## Montaje de la sartén multiusos



1. Coloca la parte inferior de la sartén multiusos sobre una superficie plana. Añade ingredientes.



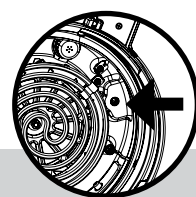
2. Coloca la tapa en la sartén.



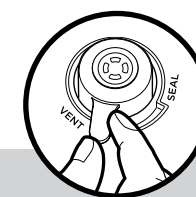
3. Coloca la sartén en el nivel inferior de la rejilla reversible de 2 niveles. Baja el nivel superior con las asas de la rejilla inferior. Coloca los ingredientes restantes en el nivel superior.

Para descubrir más accesorios, visita [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

## Consejos para cocinar a presión



Si el aparato no alcanza la presión necesaria, comprueba que la anilla de silicona esté bien colocada apretándola bien alrededor de la rejilla circular de metal. Asegúrate de que la anilla esté limpia y en perfecto estado.



El tiempo para que la olla alcance la presión necesaria dependerá de la presión seleccionada, la temperatura de la olla y la temperatura y cantidad de los ingredientes (hasta 20 minutos o más). Los ingredientes congelados y/o en grandes cantidades aumentarán el tiempo de presión en gran medida (45 minutos o más).



Natural

**Liberación natural:** El aparato liberará la presión de manera natural cuando termine de cocinar. El calor se apagará, pero la comida en su interior seguirá cocinándose con el vapor residual. Esto se usa para alimentos grandes o delicados, e ingredientes con almidón.



Rápido

La liberación rápida se utiliza para alimentos más pequeños o ingredientes que son sensibles a la sobrecocción. **NO** utilices la liberación de presión rápida cuando se cocinan alimentos con almidón o espumosos. Para la liberación rápida, utiliza el selector para elegir esta opción.

**NOTA:** Salidas de vapor de la parte superior de la válvula de liberación de presión. **NO** toques encima de la válvula.

Asegúrate de leer las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar el aparato.

**NINJA**  
Foodi  
**MAX**  
SmartLid  
Multi-Cooker

## Levantar la tapa y usar el botón deslizante SmartLid

Mueve el botón deslizante de la izquierda a la derecha para desbloquear 3 modos y 11 funciones de cocinado

### Abrir y cerrar la tapa

Usa siempre la pestaña para abrir la tapa mirando al lado contrario de donde estás tú y para cerrar la tapa y que la mano no entre en contacto con el vapor o el calor de convección.



LEVANTAR LA PESTAÑA

LA TAPA NO SE DEBE USAR COMO ASA. Abrir la tapa desde el lateral puede provocar quemaduras graves.

### Modo Pressure (cocinar a presión)

Presión para retener los jugos.

Ideal para que grandes piezas de carne queden jugosas, y para preparar sopas y estofados.



Con el botón SmartSlider en la posición 2 o 3, añade los ingredientes.



Mueve el botón deslizante hacia la izquierda, a la posición 1 (PRESSURE)

La tapa sigue estando bloqueada

### Modo Combi-Steam

Cocina al mismo tiempo al vapor y por convección para obtener resultados jugosos y crujientes más rápido.

Ideal para preparar asados, proteínas frescas o congeladas, tubérculos o comidas enteras.



Deja la tapa cerrada para que el vapor y el calor por convección trabajen a la vez. Abre la tapa SOLO si la receta lo requiere.

### Modo Air Fry & Cooker

Cocinado por convección y en el fuego.

Ideal para todo lo demás, consulta la guía de recetas para obtener más información.



La tapa se puede abrir en cualquier momento para revisar la comida.

## Uso del panel de control



**A BOTÓN DESLIZABLE SMARTLID:** Hay tres posiciones para el botón deslizable SmartLid. Cada posición controla diferentes funciones.

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

**B Flechas hacia la izquierda:** usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.

**C Flechas hacia la derecha:** usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.

**D Botón START/STOP (iniciar/detener):** pulsa estos botones para comenzar la cocción. Al pulsar este botón mientras el aparato está cocinando, la función actual se detendrá.

**E KEEP WARM (MANTENER CALIENTE):** después del cocinado a presión, al vapor o lento, el aparato cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y empezará a contar hacia delante. KEEP WARM seguirá funcionando durante 12 horas. Puedes pulsar el botón KEEP WARM o el botón START/STOP para apagarlo.

**F Selector:** en cuanto el botón deslizable SmartLid esté en una de las tres posiciones disponibles, las funciones disponible se iluminarán. Usa el selector para seleccionar una de las funciones disponibles.

**G Botón de encendido:** el botón de encendido permite encender y apagar el aparato y detiene todos los modos de cocinado.

## Uso de las funciones de la olla multifunción

¿Cuándo puedo abrir la tapa?

### 1 Modo Pressure (cocinar a presión)

Consulta la contraportada para seleccionar la opción de liberación de vapor manos libres. Aparecerán las letras "PrE ---" mientras sube la presión y, a continuación, comenzará la cuenta atrás.



**1.** Coloca los ingredientes en el accesorio necesario o en la olla. Añade la cantidad de líquido que se indique en la receta.



**2.** Cierra la tapa. Mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE para bloquear la tapa. *El botón deslizable se moverá cuando se cierre la tapa.*



**3.** Gira la válvula de liberación de presión hasta la posición SEAL.



**4.** Ajusta la temperatura (HI, alta, o LO, baja) y el tiempo. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener).



**5.** Las barras "PrE" y de progreso indican la presión que está cogiendo. Cuando el aparato alcanza la presión, empezará a contar el tiempo de cocción.



**6.** Una vez que el cocinado esté completo, el aparato emitirá un pitido. El aparato pasará al modo Keep Warm y empezará a contar. Cambia la válvula a la posición VENT para que empiece la liberación rápida.



**7.** Puedes abrir la tapa en cuanto aparezcan las letras "OPNLid" en la pantalla.



La tapa seguirá bloqueada durante la cocción.

### 2 Modo Combi-Steam

Aparecerán las letras "PrE ---" mientras sube la presión y, a continuación, comenzará la cuenta atrás para la cocción por convección.



**1.** Cierra la tapa y mueve el botón deslizable a la posición del modo COMBI-STEAM. Gira el selector para elegir una función.



**2.** Enciende la válvula de liberación de presión en la tapa para SEAL (sellar) o VENT (ventilar) (la posición no importa en este modo).



**3.** Añade la cantidad de agua o caldo necesaria según la receta.



**4.** Coloca los ingredientes en el accesorio necesario.



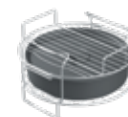
**5.** Ajusta la temperatura y el tiempo para el cocinado por convección. La temperatura y el tiempo de vapor se detectan automáticamente y no hace falta programarlos. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener).



**6.** La barras "PrE" y de progreso indican que el aparato está alcanzando la temperatura de vapor. Cuando el aparato cambia al cocinado por convección, el cronómetro empezará la cuenta atrás.



Deja la tapa cerrada para que el vapor y el calor por convección trabajen a la vez. Abre la tapa solo si la receta lo indica, dado que abrir la tapa detendrá la cocción y podría afectar al resultado.



#### Steam meals (comidas al vapor)

Prepara comidas deliciosas y completas hasta un 40 % más rápido. Rejilla de 2 niveles con sartén multiusos.



#### Steam Air Fry (freír con aire al vapor)

Prepara alimentos frescos con un toque crujiente sin secarlos. Cesta para cocinar y gratinar.



#### Steam bake (hornear al vapor)

Prepara tartas más esponjosos. Rejilla reversible en posición inferior con la sartén multiusos.

### 3 Modo Air Fry & Cooker

La cocción empezará cuando pulses en START/STOP.



**1.** Cierra la tapa y mueve el botón deslizable a la derecha (AIR FRY/COOKER). Gira el selector para elegir una función.



**2.** Enciende la válvula de liberación de presión en la tapa para SEAL (sellar) o VENT (ventilar) (la posición no importa en este modo).



**3.** Coloca los ingredientes en el accesorio necesario o en la olla.



**4.** Ajusta la temperatura y el tiempo. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener).



**5.** Abre la tapa para pausar las funciones Air Fry, Bake, Grill o Prove. Cierra la tapa para reanudar el cocinado.



La tapa se puede abrir en cualquier momento para comprobar la comida. **NOTA:** Al abrir la tapa se detendrá automáticamente la cocción.

#### Sear/Sauté (sofreír/saltear)

Carnes asadas, verduras salteadas y salsas a fuego lento.



#### Steam (vapor)

Usala para cocinar alimentos delicados a una temperatura elevada. Rejilla reversible en posición inferior.

#### Slow Cook (cocción lenta)

Cocina a una temperatura más baja durante períodos de tiempo más largos.

#### Yogurt (yogur)

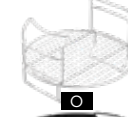
Prepara yogur casero.



#### Air Fry (freír con aire)

Le da a los alimentos un toque crujiente con poco o nada de aceite. Cesta para cocinar y gratinar.

Agita o remueve la cesta con las pinzas de silicona para que coja un color uniforme.



#### Bake (hornear)

Prepara carnes tiernas, panes, bollos y más. Rejilla reversible en posición inferior o cesta para cocinar y gratinar.



#### Grill (parrilla)

Cocina a alta temperatura para caramelizar y tostar los ingredientes. Rejilla reversible en posición superior.



#### Dehydrate (deshidratar)

Carnes, frutas y verduras deshidratados. Rejilla reversible con capa superior puesta.

## Cooking Pot



Always install cooking pot before adding accessories or ingredients.

## Assembling the Cook & Crisp Basket



1. Place diffuser on a flat surface.
2. Place basket on diffuser.
3. Press down firmly.

## Helpful Hints

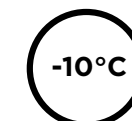
When following a recipe, **ALWAYS** use the exact amount of liquid, even when scaling down proteins or vegetables. Refer to the Recipe Guide for exact liquid measurements for beans, grains, starches and more.



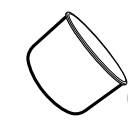
When using Combi-Steam mode functions, always add liquid to the pot.



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 750ml.



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.

Please make sure to read the enclosed Ninja® Instructions prior to using your unit.

**NINJA**  
Foodi  
**MAX**  
SmartLid  
Multi-Cooker

## Lifting the lid and using the SmartLid Slider

Move the slider from left to right to unlock 3 modes and 12 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.

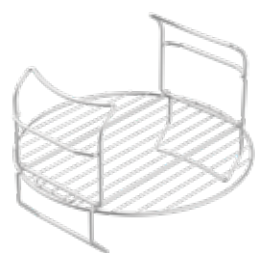


**THIS IS NOT A HANDLE.** Opening the lid from the side may result in serious burns.

## Using the 2-Tier Reversible Rack



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

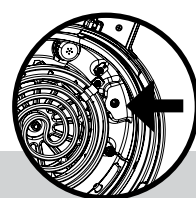


**Reversible rack - lower position**  
Steam vegetables or use it to elevate baking tins for even air flow.

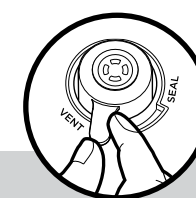


**2-Tier Assembly**  
Increase capacity for complete COMBI-STEAM meals or to cook up to 8 chicken breasts or fish fillets at once.

## 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.

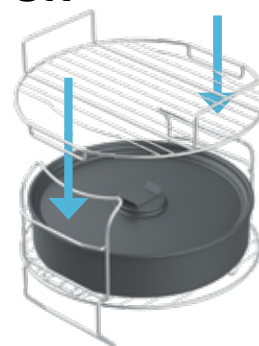
## Assembling the Multi-Purpose Pan



1. Place the bottom of the Multi-Purpose Pan on a flat surface. Add ingredients.



2. Place the lid on the pan.



3. Place pan on the lower layer of the 2-Tier Reversible Rack. Drop top layer through handles of bottom rack. Place ingredients on the top layer.

For more accessories, visit [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

### 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 & Cooker Mode

Convection and hob 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.

- Place ingredients on the required accessory or in the pot. Add liquid according to recipe.
- Close lid. Move slider to the PRESSURE position to lock lid. *Slider will move only when lid is closed.*
- Turn pressure release valve to SEAL.
- Set temperature (HI or LO) and time. Press START/STOP.
- "PrE" and progress bars indicate pressure is building. When unit comes to pressure, cook time will start counting down.
- When cooking is complete, unit will beep. Unit will then switch to Keep Warm and count up. Turn valve to VENT for quick release.
- You may open lid as soon as "OPNLid" 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.

- Close lid and move slider to the Combi-Steam mode position. Turn dial to select a function.
- Turn pressure release valve on lid to SEAL or VENT (the position does not matter in this mode).
- Add the required water or stock specified by the recipe.
- Place ingredients on the required accessory.
- Set temperature and time for convection cooking. Steam temperature and time are auto-detected and don't need to be set. Press START/STOP.
- "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.

#### Steam Meals

Cook delicious complete meals up to 40% faster.  
2-Tier rack with Multi-Purpose Pan.

#### Steam Air Fry

Crisp fresh foods without drying them out.  
Cook & Crisp Basket

#### Steam Bake

Bake fluffier cakes.  
Reversible Rack in lower position with Multi-Purpose Pan

### 3 Air Fry & Cooker Mode

Cooking will start when you press START/STOP.

- Close the lid and move slider to the right (AIR FRY/COOKER). Turn dial to select a function.
- Turn pressure release valve on lid to SEAL or VENT (the position does not matter in this mode).
- Place ingredients on the required accessory or in the pot.
- Set temperature and time. Press START/STOP.
- Open lid to pause Air Fry, Bake, Grill or Prove. 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 with top layer installed



## Kochtopf



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

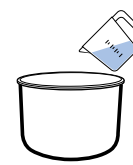
## Montage des Koch & Knusper Korb



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.



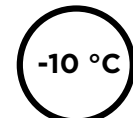
**Vor Verwendung des Dampf-Kombi-Modus muss immer Flüssigkeit in den Topf gegeben werden.**



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

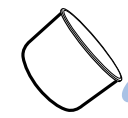
Wenn Sie mehr Geschmack erzeugen wollen, Brühe oder Soße statt Wasser verwenden.

**Verwenden Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit.** Je nach Rezept können bis zu 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.

## Verwendung des doppelstöckigen 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.



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

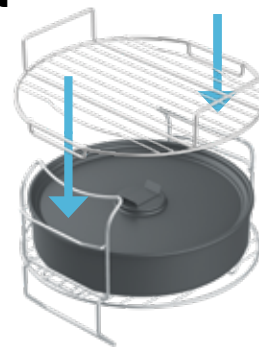
## Montage der Mehrzweckform



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



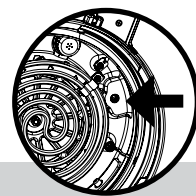
2. Den Deckel auf die Form platzieren.



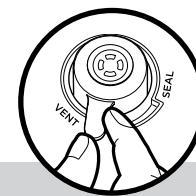
3. Die Form auf die untere Ebene des doppelstöckigen Wenderosts stellen. Den oberen Rost durch die Griffe des unteren Rosts aufsetzen. Die Zutaten auf den oberen Rost legen.

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

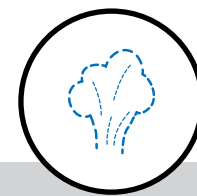
## Tipps zum Schnellkochen



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 Kochtopf temperatur 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.

Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja® Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

**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 zwölf 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 Umluft hitze 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 hitze gemeinsam 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.

# Nutzung des Bedienfelds



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

- 1. PRESSURE (SCHNELLKOCHEN)**
- 2. COMBI-STEAM MODUS (KOMBI-DAMPF-MODUS)**
- 3. AIR FRY/COOKER (HEIßLUFT-FRITTIER-/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 Multikoher Funktionen

Wann kann ich den Deckel öffnen?

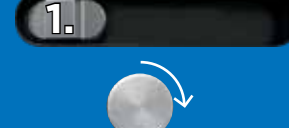
## 1. Schnellkoch-Modus

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.



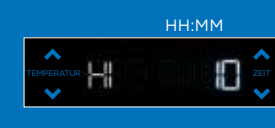
**1.** Die Zutaten auf das erforderliche Zubehör legen. Geben Sie je nach Rezept Flüssigkeit bei.



**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 Kochvorgang 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.



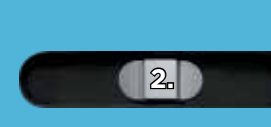
**7.** Sie können den Deckel öffnen, wenn das Display "OPNLid" anzeigt.



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.



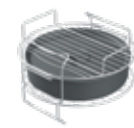
**5.** Temperatur und Zeit für Umluft einstellen. Dampf- Temperatur und Zeit werden automatisch ermittelt und müssen nicht eingestellt werden. Auf START/STOP drücken.



**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 Umlufthitze 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 crispn, ohne sie auszutrocknen.  
Cook & Crisp-Korb



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

## 3. Heißluft-Frittier- & Koch-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 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 oberer Position



### Dörren

Dörren von Fleisch, Obst und Gemüse.  
Wenderost mit aufgesetztem oberen Rost