

Utilizzo della griglia reversibile a 2 livelli



Posizione superiore
Cottura sulla griglia di pollo, bistecca, pesce e così via.

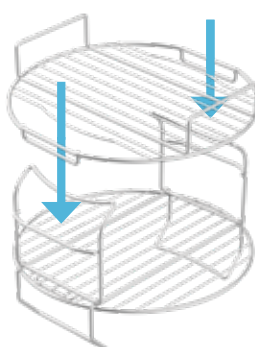
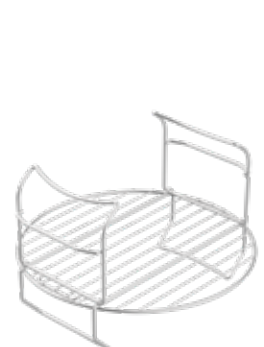


Posizione inferiore



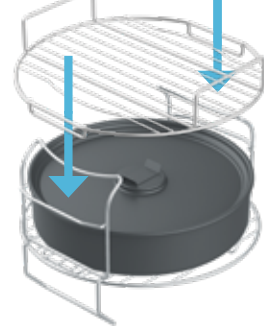
Cottura di verdure al vapore.
Montaggio a 2 livelli Aumenta la capacità per realizzare pasti completi SteamCrisp o cucinare fino a 8 petti di pollo o filetti di pesce contemporaneamente.

Montaggio della griglia reversibile a 2 livelli



1. Posizionare la griglia reversibile nella pentola nella posizione inferiore.
Nota: Per una pulizia più facile, ricoprire la griglia con uno staccante spray prima di disporvi gli ingredienti.
2. Far scendere il livello superiore attraverso i manici della griglia reversibile.
Nota: Disporre gli ingredienti sul livello inferiore prima di aggiungere il livello superiore..
3. Il livello superiore si inserisce saldamente nelle fessure del manico.

Montaggio della padella multiuso



1. Posizionare il fondo della padella multiuso su una superficie piatta. 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.it

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.

Consigli utili

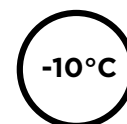
Quando si segue una ricetta, usare SEMPRE la quantità esatta di liquido, anche quando si riducono le quantità di proteine o di verdure. Consultare la Guida creativa per le quantità precise di liquidi per fagioli, cereali, amidi e altro.



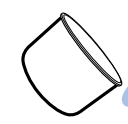
Quando si utilizzano le funzioni Steamcrisp, aggiungere sempre del liquido alla pentola.



Per la cottura a pressione si può usare qualsiasi liquido. Usare brodi o salse al posto dell'acqua per insaporire ulteriormente.
Usare sempre un minimo di 250 ml di liquido. A seconda della ricetta, potrebbero essere necessari fino a 750 ml.



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



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

Suggerimenti per la cottura a pressione



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. Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL (chiuso ermeticamente).



Delayed Release (Rilascio ritardato): Impostare Delayed Release per ricette che richiedono più tempo sotto pressione una volta terminato il tempo di cottura. L'unità rilascerà quindi rapidamente la pressione. È particolarmente utile per il riso e i cereali e dipenderà dalla ricetta.



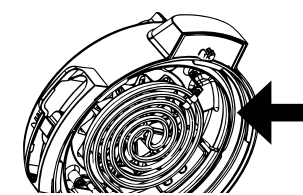
Natural release (Rilascio naturale) si usa per cibi voluminosi o delicati e per qualsiasi ingrediente amidaceo.



Il **tempo necessario alla pressurizzazione varia** in base alle quantità e temperatura degli ingredienti, oltre che al grado di pressione selezionato e può necessitare fino a 20 minuti.



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 (vedere immagine sottostante).



NOTE: 1 Se non viene fatta alcuna selezione prima di iniziare il ciclo di cottura a pressione, l'impostazione predefinita dell'unità sarà Natural release.
2 Il vapore esce dalla parte superiore della valvola di rilascio della pressione. **NON** mettere le mani sopra la valvola.
3 È possibile rilasciare manualmente la pressione dalla valvola di rilascio della pressione in qualsiasi momento.

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 14 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

LOCK PRESSURE

PRESSURE
NATURAL RELEASE
QUICK RELEASE
DELAYED RELEASE

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 STEAM BREAD



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 cottura.

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
PROVE



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 o il risultato quando si utilizza la sonda di cottura digitale.

D **Frecce a destra:** le frecce su e giù a destra del display servono a regolare il tempo di cottura o il tipo di cibo quando si utilizza la sonda.

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.

- Collocare gli ingredienti sull'accessorio richiesto o nella pentola.
- 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.*
- L'impostazione predefinita dell'unità sarà NATURAL RELEASE. Se lo si desidera, servirsi della manopola per selezionare NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE or DELAYED RELEASE (Rilascio naturale, rapido o ritardato).
- Ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione SEAL.
- Impostare la temperatura (HI o LO) e il tempo. Premere START/STOP.
- "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.
- A cottura ultimata, l'unità emetterà un segnale acustico e la pressione verrà rilasciata automaticamente se impostata su QUICK o DELAYED. L'unità passerà quindi a Keep Warm e inizierà a contare in avanti. *Premere il pulsante Release Pressure per rilasciare la pressione manuale.*
- Si può aprire il coperchio non appena appare la dicitura "OPN Lid" sul display.

Il coperchio rimane bloccato durante la cottura.

2 Modalità Combi-Steam

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

- Chiudere il coperchio e spostare l'interruttore scorrevole sulla posizione della modalità Combi-Steam. Ruotare la manopola per selezionare una funzione.
- Girare la valvola di rilascio della pressione sul coperchio su SEAL o VENT (la posizione non ha importanza in questa modalità).
- Aggiungere l'acqua o il brodo necessari come specificato dalla ricetta.
- Collocare gli ingredienti sull'accessorio richiesto.
- 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.
- 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 il 30% più velocemente e con meno grassi. Griglia reversibile in posizione inferiore con padella multiuso

Steam Bread (Pane al vapore)

Una bella crosta fuori, morbido dentro. 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.

- Chiudere il coperchio e spostare l'interruttore scorrevole verso destra (AIR FRY/COOKER). Ruotare la manopola per selezionare una funzione.
- Girare la valvola di rilascio della pressione sul coperchio su SEAL o VENT (la posizione non ha importanza in questa modalità).
- Collocare gli ingredienti sull'accessorio richiesto o nella pentola.
- Impostare la temperatura e il tempo. Premere START/STOP.
- 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

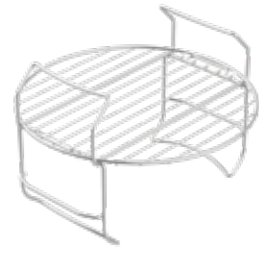
Dehydrate (Essiccazione)

È possibile essiccare carni, frutta e verdure. Griglia reversibile con livello superiore installato

Prove (Lievitazione)

Crea l'ambiente ideale per far riposare e gonfiare gli impasti. Griglia reversibile in posizione inferiore con padella multiuso o il cestello Cook & Crisp

Utilisation de la grille réversible à deux niveaux



Position haute

Pour griller du poulet, des steaks, du poisson...



Position basse

Pour cuire des légumes à la vapeur.



Deux niveaux combinés

Grande capacité pour préparer des repas Combi-Vapeur ou cuire jusqu'à 8 blancs de poulet ou filets de poisson en même temps.

Cuve de cuisson



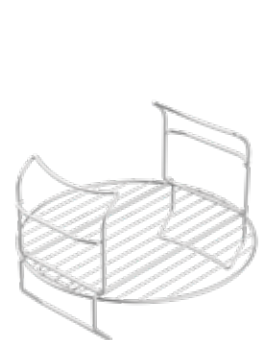
Installez toujours la cuve de cuisson dans l'appareil avant d'ajouter des accessoires ou des ingrédients.

Assemblage du panier Crousti



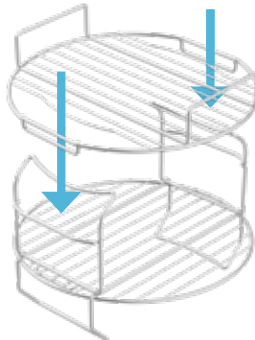
1. Placez le diffuseur sur une surface plane.
2. Placez le panier sur le diffuseur.
3. Appuyez fortement.

Assemblage de la grille réversible à deux niveaux



1. Placez la grille réversible dans la cuve en position basse.

Remarque : pour simplifier le nettoyage, graissez la grille avant d'y déposer les ingrédients.



2. Faites passer la partie supérieure dans les poignées de la grille.

Remarque : Placez les ingrédients sur la partie inférieure avant d'ajouter la partie supérieure.



3. La partie supérieure s'enclenche solidement dans les encoches de la poignée.

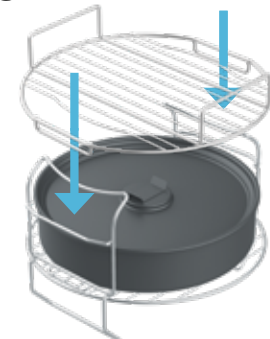
Assemblage du plat multi-usage



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.

Pour acheter d'autres accessoires, rendez-vous sur le site ninjakitchen.eu

Conseils utiles

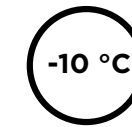
Lorsque vous suivez une recette, utilisez TOUJOURS la quantité exacte de liquide, même si vous réduisez la quantité de protéines ou de légumes. Consultez le Guide d'inspiration afin de connaître les mesures de liquide exactes pour les haricots, les céréales, les féculents et plus.



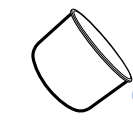
Lorsque vous utilisez les programmes Combi-Vapeur, ajoutez toujours du liquide dans la cuve.



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.



Si vous utilisez des recettes prévues pour un four traditionnel, utilisez le programme Bake/Roast et réduisez la température de cuisson de 10 °C.



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

Conseils pour la cuisson sous pression



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. Assurez-vous que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.



La **décompression retardée** est utilisée pour les recettes exigeant une durée de pression plus longue une fois le temps de cuisson achevé. L'appareil réalise ensuite une décompression rapide. Cette fonction est particulièrement utile pour le riz et les céréales, et sera spécifique à chaque recette.



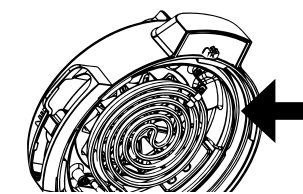
La **décompression naturelle** est utilisée pour les aliments volumineux ou délicats, ou les ingrédients riches en amidon.



Le **délai de montée en pression varie** en fonction de la quantité et de la température des ingrédients ainsi que du niveau de pression sélectionné. Il peut prendre jusqu'à 20 minutes.



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. (Voir l'image ci-dessous.)



REMARQUES : 1 En l'absence de sélection avant le début du cycle de cuisson sous pression, l'appareil utilisera par défaut la Décompression naturelle.
2 La vapeur est évacuée par le haut de la soupape de décompression. Ne vous penchez **PAS** au-dessus de la soupape.
3 Vous avez la possibilité d'évacuer la pression manuellement à l'aide de la soupape de décompression à tout moment.

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 14 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.



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 cuiseur.

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

B BOUTON RELEASE PRESSURE : permet de libérer rapidement la pression ou de programmer les paramètres de Décompression retardée. Ce bouton s'éclaire uniquement lorsque la fonction Pressure est en marche.

C Flèches de gauche : les flèches situées à gauche de l'écran permettent de régler la température ou le résultat de cuisson lorsque vous utilisez une thermosonde numérique.

D Flèches de droite : les flèches situées à droite de l'écran permettent de choisir le type d'aliment cuisiné ou de régler le temps de cuisson lorsque vous utilisez la thermosonde.

E Bouton PRESET : permet de cuisiner avec la thermosonde numérique pour cuire vos viandes et poissons exactement comme vous en avez envie.

F Bouton MANUAL (MANUEL) : modifie l'affichage sur l'écran pour régler manuellement le résultat de cuisson à cœur lorsque vous utilisez la thermosonde.

G Bouton START/STOP (MARCHÉ/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.

H 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.

I 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.

J 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 Pressure (Mode Autocuiseur)

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.*
- L'appareil est automatiquement réglé sur la fonction NATURAL RELEASE (décompression naturelle). Si besoin, utilisez le bouton principal pour sélectionner QUICK RELEASE (décompression rapide) ou DELAYED RELEASE (décompression retardée).
- 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.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et la pression est automatiquement évacuée si le programme QUICK ou DELAYED a été sélectionné. L'appareil passe en mode Keep Warm (maintien au chaud) et le minuteur se déclenche. *Appuyez sur le bouton Release Pressure pour évacuer la pression manuellement.*
- Ouvrez le couvercle dès que « OPEN LID » 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 (Frite & Vapeur)

Pour faire croustiller des aliments frais sans les assécher.

Panier Crousti

Steam Bake (Cuire au four & Vapeur)

Pour faire cuire des gâteaux plus moelleux et moins gras, 30% plus rapidement.

Grille réversible en position basse et plat multi-usage

Steam Bread (Pain & Vapeur)

Pour cuire du pain croustillant à l'extérieur, et moelleux à l'intérieur.

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 saucés.

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 doré et croustiller les aliments, avec peu ou pas d'huile.

Panier Crousti

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 gâteaux...

Grille réversible en position basse ou panier Crousti

Grill (Griller)

Pour faire doré et caraméliser vos aliments à température élevée.

Grille réversible en position haute

Dehydrate (Déshydrater)

Pour déshydrater des fruits, légumes et viandes.

Grille réversible avec partie supérieure installée

Prove (Faire lever)

Crée un environnement pour faire reposer et lever la pâte.

Grille réversible en position basse et plat multi-usage ou panier Crousti

Usar la rejilla reversible de 2 niveles



Posición superior

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



Posición inferior

Verduras al vapor.



Montaje de 2 niveles

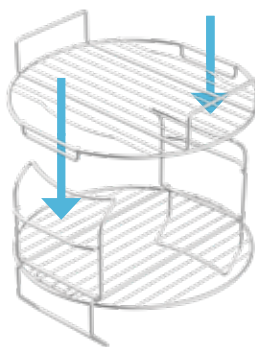
Aumenta la capacidad para completar comidas enteras en el modo SteamCrisp o preparar hasta ocho pechugas de pollo o filetes de pescado al mismo tiempo.

Montaje de la rejilla reversible de 2 niveles



1. Coloca la rejilla reversible en el recipiente en la posición inferior.

Nota: Para facilitar la limpieza, cubre la rejilla con espray de cocina antes de colocar los ingredientes sobre ella.



2. Baja el nivel superior con las asas de la rejilla reversible.

Nota: Coloca los ingredientes en el nivel inferior antes de añadir el nivel superior.



3. El nivel superior se sujeta firmemente en las ranuras de las asas.

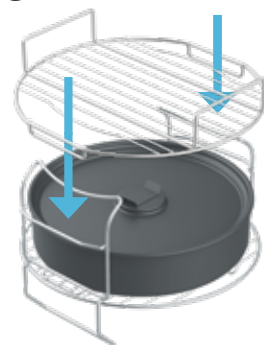
Montaje de la sartén multiusos



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

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.



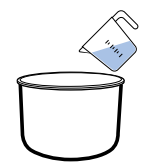
2. Coloca la cesta en el difusor.



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.

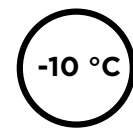


Al usar las funciones del modo Combi-Steam, añade siempre líquido a la olla.

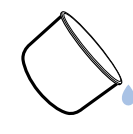


Se puede añadir cualquier líquido para cocinar a presión. Usa caldos o salsas en lugar de agua para aportar más sabor. Usa siempre un mínimo de 250 ml de líquido.

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



Para convertir recetas de horno, usa la función Bake/Roast 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.

Consejos para cocinar a presión



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. Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado).



Liberación retardada: Programa la liberación retardada para aquellas recetas que necesiten un tiempo de presión más largo una vez que el tiempo de cocción haya finalizado. El aparato liberará entonces la presión rápidamente. Esta opción es especialmente útil para preparar arroz o cereales, y dependerá de la receta.



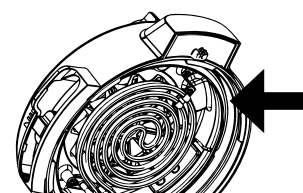
La liberación natural se usa para alimentos grandes o delicados, e ingredientes con almidón.



El tiempo de presurización variará en función de la cantidad y temperatura de los ingredientes, junto con el nivel de presurización, y puede tardar hasta 20 minutos.



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. (Ver imagen abajo.)



NOTAS: 1 Si no se selecciona nada antes de empezar el ciclo de cocción a presión, el aparato usará por defecto la opción de liberación natural.
2 Salidas de vapor de la parte superior de la válvula de liberación de presión. **NO** toques encima de la válvula.
3 Tendrás la opción de liberar la presión de manera manual usando el PRC o la válvula de liberación de presión en cualquier momento.

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 14 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

Concina por convección y al 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 BOTÓN RELEASE PRESSURE: Úsalo para liberar la presión rápidamente o programa la configuración Liberación atrasada. Esto se iluminará solo cuando después de que empiece la función Pressure.

C Flechas hacia la izquierda: usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura o resultado de cocción cuando se usa el sensor digital.

D Flechas hacia la derecha: usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción o el tipo de comida cuando se use el sensor.

E Botón PRESET: elige la opción de usar el sensor digital para preparar carne o pescado justo a tu gusto.

F Botón MANUAL: cambia la pantalla para que puedas establecer el resultado interno del sensor de manera manual.

G 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.

H 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.

I 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.

J 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.



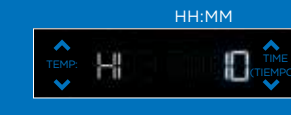
2. Cierra la tapa. Mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE para bloquear la tapa. *El botón deslizable se moverá cuando se cierre la tapa.*



3. El aparato estará por defecto en NATURAL RELEASE (liberación natural). Si lo deseas, utiliza el selector para elegir NATURAL RÁPIDA (liberación rápida) o DELAYED RELEASE (liberación retardada).



4. Gira la válvula de liberación de presión hasta la posición SEAL.



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



6. 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.



7. Cuando haya terminado el cocinado, el aparato emitirá un pitido y la presión se liberará automáticamente si está programada como RÁPIDO o RETARDADA. El aparato pasará al modo Keep Warm y empezará a contar. *Pulsa el botón Liberación de la presión para eliminarla de manera manual.*



8. Puedes abrir la tapa en cuanto aparezcan las letras "OPN Lid" 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

Steam bread (panificar)
Crujiente por fuera, esponjoso por dentro.
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.
Rejilla reversible en posición inferior

Slow Cook (cocción lenta)
Cocina a una temperatura más baja durante periodos de tiempo más largos.
Rejilla reversible en posición inferior

Yogurt (yogur)
Prepara yogur casero.
Cesta para cocinar y gratinar
Agita o remueve la cesta con las pinzas de silicona para que coja un color uniforme.

Air Fry (freír con aire)
Le da a los alimentos un toque crujiente con poco o nada de aceite.
Cesta para cocinar y gratinar

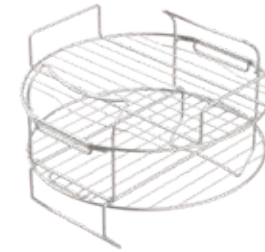
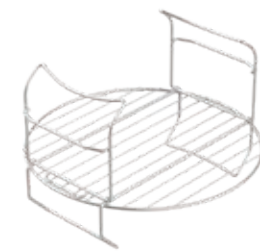
Bake (hornear)
Prepara carnes tiernas, panes, bollos y más.
Rejilla reversible en posición inferior o cesta para cocinar y gratinar Cook & Crisp

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

Sensor
Crea un entorno para que la masa descansa y suba.
Rejilla reversible en posición inferior con la sartén multiuso o con la cesta para cocinar y gratinar Cook & Crisp.

Using the 2-Tier Reversible Rack



Higher Position

Grill chicken, steak, fish and more.

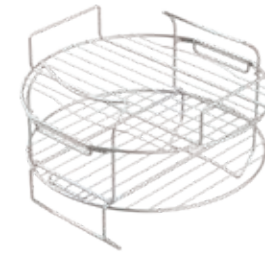
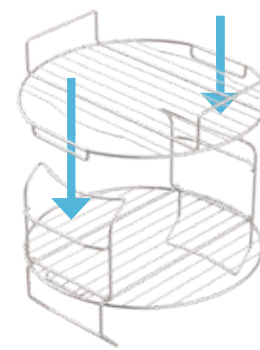
Lower Position

Steam vegetables.

2-Tier Assembly

Increase capacity for full Combi-Steam meals or to cook up to 8 chicken breasts or fish fillets at once.

Assembling the 2-Tier Reversible Rack



1. Place the Reversible Rack in the pot in the lower position.

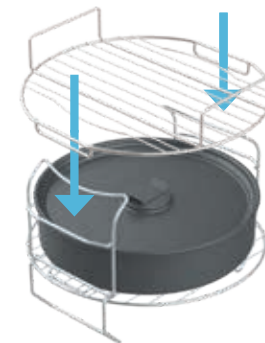
2. Drop the top layer through reversible rack handles.

3. The top layer will fit securely into handle slots.

Note: For easier cleaning, coat the rack with cooking spray before placing ingredients on it.

Note: Place ingredients on the lower layer before adding the top layer.

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

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 Inspiration Guide for exact liquid measurements for beans, grains, starches and more.



When using Combi-Steam 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/Roast 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.

Pressure Cooking Tips



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. Make sure the Pressure Release Valve is in the SEAL position.



Delayed Release: Set delayed release for recipes that require more time at pressure once the cook time has ended. The unit will then quick release pressure. This is especially useful for rice and grains and will be recipe specific.



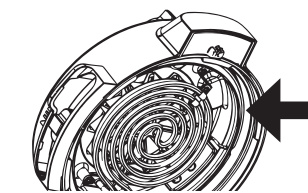
Natural release is used for large or delicate foods and any starchy ingredients.



Time to pressure will vary based on quantity and temperature of ingredients, along with selected pressure level, and can take up to 20 minutes.



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. (See image below.)



NOTES: 1 If no selection is made prior to starting the pressure-cooking cycle the unit will default to Natural release.
2 Steam exits from the top of the Pressure Release Valve. **DO NOT** reach over the valve.
3 You have the option to release pressure manually from the using the PRV or pressure release valve at any time.

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 14 cooking functions

Opening & closing the lid

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



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

Pressure Mode

Pressure to lock in juices.

Best for tenderising large meats and cooking soups and stews.

1

LOCK PRESSURE

PRESSURE
NATURAL RELEASE
QUICK RELEASE
DELAYED RELEASE

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.

2

COMBI-STEAM

STEAM MEALS STEAM BAKE
STEAM AIR FRY STEAM BREAD



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 cooker cooking.

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

3

AIR FRY / COOKER

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



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 RELEASE PRESSURE button: Use to quickly release pressure or program Delayed Release settings. This will illuminate only after Pressure function begins.

C Left arrows: Use the up and down arrows to the left of the display to adjust the cook temperature or outcome when using the digital cooking probe.

D Right arrows: Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time or food type when using the probe.

E PRESET button: Choose the option of using the digital cooking probe to cook meat or fish exactly as you like it.

F MANUAL button: Switches the display screen so you can manually set the internal outcome when using the probe.

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

H 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.

I 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.

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

Using the Multi-Cooker functions

When can I open the lid?

1 Pressure Mode

See back page for selecting hands-free steam release.

"PrE ---" will display while pressure builds, then the timer will start counting down.

- 1.** Place ingredients on the required accessory or in the pot. Add liquid according to recipe.
- 2.** Close lid. Move slider to the PRESSURE position to lock lid. *Slider will move only when lid is closed.*
- 3.** Unit will default to NATURAL RELEASE. If desired, use dial to select QUICK RELEASE or DELAYED RELEASE.
- 4.** Turn pressure release valve to SEAL.
- 5.** Set temperature (HI or LO) and time. Press START/STOP.
- 6.** "PrE" and progress bars indicate pressure is building. When unit comes to pressure, cook time will start counting down.
- 7.** When cooking is complete, unit will beep and pressure will release automatically if set to QUICK or DELAYED. Unit will then switch to Keep Warm and count up. *Press the Release Pressure button to release pressure manually.*
- 8.** You may open lid as soon as "OPN Lid" appears on the display.

Lid remains locked during cooking.

2 Combi-Steam Mode

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

- 1.** Close lid and move slider to the Combi-Steam mode position. Turn dial to select a function.
- 2.** Turn pressure release valve on lid to SEAL or VENT (the position does not matter in this mode).
- 3.** Add the required water or stock specified by the recipe.
- 4.** Place ingredients on the required accessory.
- 5.** Set temperature and time for convection cooking. Steam temperature and time are auto-detected and don't need to be set. Press START/STOP.
- 6.** "PrE" and progress bars indicate unit is coming to steam temp. When unit switches to convection cooking, timer will start counting down.

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

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

Steam Bread
Crusty on the outside, soft on the inside.
Reversible Rack in lower position with Multi-Purpose Pan

3 Air Fry & Cooker Mode

Cooking will start when you press START/STOP.

- 1.** Close the lid and move slider to the right (AIR FRY/COOKER). Turn dial to select a function.
- 2.** Turn pressure release valve on lid to SEAL or VENT (the position does not matter in this mode).
- 3.** Place ingredients on the required accessory or in the pot.
- 4.** Set temperature and time. Press START/STOP.
- 5.** 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.

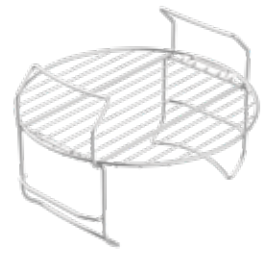
Bake
Prepare oven-tender meats, baked treats and more.
Reversible Rack in lower position or Cook & Crisp Basket

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

Prove
Create an environment for dough to rest and rise.
Reversible Rack in lower position with Multi-Purpose Pan or Cook & Crisp Basket

Verwendung des doppelstöckigen Wenderosts



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



Untere Position
Gemüse dämpfen.



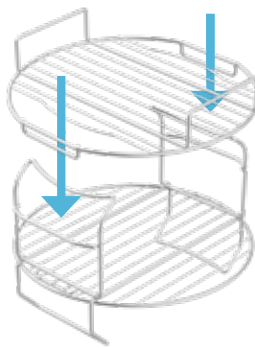
Zweistufiger Aufbau
Erhöhen Sie die Kapazität für komplette COMBI-STEAM-Gerichte oder zum gleichzeitigen Zubereiten von bis zu acht Hähnchenbrüsten oder Fischfilets.

Montage des zweistufigen Wenderosts



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

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



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

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



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

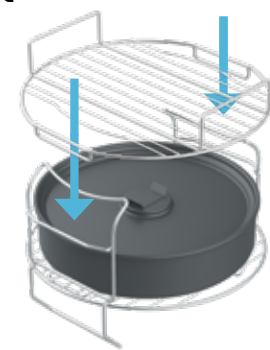
Montage der Mehrzweckform



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



2. Den Deckel auf die Form platzieren.



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

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

Kochtopf



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

Montage des Koch & Knusper Korb



1. Den Diffusor auf eine flache Oberfläche stellen.



2. Den Korb auf den Diffusor stellen.



3. Kräftig nach unten drücken.

Hilfreiche Tipps

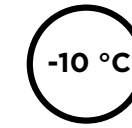
Wenn Sie nach Rezept kochen, verwenden Sie **IMMER** exakt so viel Flüssigkeit wie angegeben, auch wenn Sie die Protein- oder Gemüsemenge reduziert haben. Die genauen Flüssigkeitsmengen für Bohnen, Getreide, Stärkehaltiges und mehr finden Sie im Rezeptbuch.



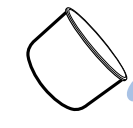
Vor Verwendung des Combi-Steam-Modus muss immer Flüssigkeit in den Topf gegeben werden.



Für das Schnellkochen kann jede Art von Flüssigkeit verwendet werden.
Wenn Sie mehr Geschmack erzeugen wollen, Brühe oder Soße statt Wasser verwenden. **Verwenden Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit.** Je nach Rezept können bis zu 750 ml nötig sein.



Wenn Sie herkömmliche Ofenrezepte kochen wollen, verwenden Sie die Funktion Bake und reduzieren Sie die im Rezept angegebene Temperatur um 10°C.



Wenn Sie nach dem Schnellkochen zum Crisping wechseln, sollte die im Topf übriggebliebene Flüssigkeit abgossen werden, damit das Gericht schön knusprig wird.

Tipps zum Schnellkochen



Quick Release (schnelles Druckablassen) wird für kleinere Speisen oder Zutaten verwendet, die schnell verkochen. Beim Kochen von stärkehaltigen oder schäumenden Speisen **NICHT** Quick Release (schnelles Druckablassen) verwenden. Für schnelles Druckablassen den Drehknopf drehen, um diese Option auszuwählen. Überprüfen Sie, dass das Druckventil auf Position SEAL steht.



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



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

HINWEISE:

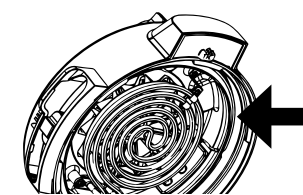
1. Wenn vor dem Schnellkochen keine andere Einstellung vorgenommen wird, geht das Gerät automatisch in den Modus Natürliches Druckablassen.
2. Der Dampf kommt oben aus dem Druckventil. Greifen Sie **NICHT** über das Druckventil.
3. Sie können jederzeit über das Druckventil manuell Druck ablassen.



Wie lange es dauert, bis der Druck erzeugt ist, hängt vom gewählten Druck, der Kochtopftemperatur sowie der Temperatur und der Menge der Zutaten ab (bis zu 20 Minuten und mehr).



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



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 vierzehn Kochfunktionen zu wählen

Öffnen und Schließen des Deckels

Verwenden Sie **IMMER** den Hebegriff, um den Deckel zu öffnen und zu schließen. Er sollte dabei von Ihnen weg in die entgegengesetzte Richtung zeigen, damit Ihre Hand vor heißem Dampf und Umluftitze 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 Umluftitze gemeinsam ihre Wirkung entfalten können. Den Deckel nur öffnen, falls das Rezept es verlangt.

Air Fry & Cooker Modus

Umluft und Kochen.

Perfekt für alles andere. Weitere Infos finden Sie im Rezeptbuch.



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

Nutzung des Bedienfelds



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

- 1. PRESSURE (SCHNELLKOCHEN)**
- 2. COMBI-STEAM MODUS (DAMPF-KOMBI-MODUS)**
- 3. AIR FRY/COOKER (HEIBLUFT-FRITTIEREN/KOCHEN)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Verwendung der 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 oder in den Kochtopf legen. Geben Sie je nach Rezept Flüssigkeit bei.



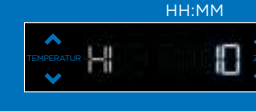
2. Deckel schließen. Den Schieberegler in die Position PRESSURE bewegen, um den Deckel zu verriegeln. *Der Schieberegler lässt sich nur bei geschlossenem Deckel bewegen.*



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



4. Das Druckventil in die Position SEAL drehen.



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



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



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



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



Während des Kochvorgangs bleibt der Deckel verriegelt.

2. Dampf-Kombi-Modus

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



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



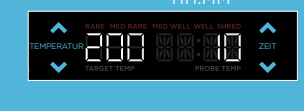
2. Das Druckventil am Deckel in die Position SEAL oder VENT drehen (die Position spielt in diesem Modus keine Rolle).



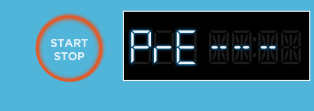
3. Die im Rezept angegebene Menge Wasser oder Brühe begeben.



4. Die Zutaten auf das erforderliche Zubehör legen.



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



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



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

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

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

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

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

3. Air Fry & Cooker Modus

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



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



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



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



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



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



Sie können den Deckel jederzeit öffnen, um nach den Gerichten zu schauen.
HINWEIS: Bei geöffnetem Deckel wird der Kochvorgang automatisch unterbrochen.

Anbraten/Sautieren
Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse und Köcheln von Saucen.
Wenderost in unterer Position

Dampfgaren
Schonendes Garen von empfindlichen Lebensmitteln mit hoher Temperatur.
Wenderost in unterer Position

Slow Cooking
Garen von Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.

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

Joghurt
Für hausgemachten Joghurt.

Heißluft-Frittieren
Sorgt für krosse und knusprige Speisen fast ohne Öl.
Koch & Knusper Korb

Backen
Für ofenartiges Fleisch, leckere Backwaren und mehr.
Wenderost in unterer Position oder Koch & Knusper Korb

Grillen
Kochen auf hoher Temperatur zum Karamellisieren und Anbraten von Zutaten.
Wenderost in der oberen Position

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

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