

NINJA[®]

Foodi[®]

SmartLid[™]

Multi-Cooker

OL550SM

INSTRUCTIONS
ARAHAN
说明书



SG sharkninja.sg | **MY** sharkninja.my

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi® SmartLid™ Multi-Cooker



REGISTER YOUR PURCHASE

- sharkninja.my/apps/product-registration **MY**
- sharkninja.sg/apps/product-registration **SG**
- Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 230V~, 50Hz

Watts: 1460W

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

PRODUCT REGISTRATION:

Please visit sharkninja.my/apps/product-registration **MY** and sharkninja.sg/apps/product-registration **SG** to register your new Ninja® product within 28 days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification.

CONTENTS

Important Safeguards. 2

Parts & Accessories 6

Accessory Assembly Instructions 8

Using the SmartLid Slider™. 8

Using the Control Panel 9

Cooking Functions 9

Operating Buttons 9

Before First Use 10

Installing the Condensation Collector 10

Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap. 10

Using the Ninja® Foodi® Max SmartLid™ Multi-Cooker 11

Using the Pressure Cooking Functions 11

Water Test: Getting Started Pressure Cooking 11

Natural Pressure Release vs. Quick Pressure Release. 12

Pressurising 12

Using the Pressure Function 12

Using the Combi-Steam Mode Functions 14

Steam Air Fry 14

Steam Bake. 15

Using the Air Fry/Hob Functions 16

Air Fry 16

Grill. 17

Bake 17

Dehydrate 18

Sear/Sauté 18

Steam. 19

Slow Cook. 19

Yogurt 20

Cleaning & Maintenance 21

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing. 21

Removing & Reinstalling the Silicone Ring 21

Cleaning the Lid 22

Troubleshooting Guide. 23

Helpful Tips. 24

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow children to play with or use the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or worktops or place appliance on or near hot surfaces, on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
- 5 **DO NOT** use the appliance without the cooking pot installed.
- 6 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 7 Before placing removable cooking pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 8 When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.
- 9 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 10 **DO NOT** cover the pressure valves.
- 11 **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.
- 12 Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 13 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 14 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation. **DO NOT** place appliance on electric hob.
- 15 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 16 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 17 Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and float valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These and similar expanding foods (such as dried vegetables, beans, grains, and rice) should not be cooked in a pressure cooker, except when following a Ninja® Foodi® recipe.
- 18 When pressure cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.) **DO NOT** fill pot more than halfway, or as otherwise instructed in a Ninja® Foodi® recipe.
- 19 **DO NOT** cover the top air intake vent or rear air outlet vent while lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 20 To prevent risk of explosion and injury, use only a Foodi® Multicooker silicone ring. Make sure silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. **DO NOT** use if torn or damaged. Replace silicone ring before using.
- 21 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 22 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 23 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 24 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 25 **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.
- 26 **DO NOT** move the appliance when in use. Only move the appliance with slider in PRESSURE position to keep lid from unintentionally opening.
- 27 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level of the pot and the Cook & Crisp™ Basket or Plate. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 28 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 29 Electrical socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a probe to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 30 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and Cook & Crisp™ Basket or Plate.
- 31 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven gloves and use available handles and knobs.
- 32 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids and/or if the cooker is under pressure. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly closed and locked in position before use. Foods are under extreme pressure during pressure cooking. Failure to follow all instructions regarding proper usage of the product may result in unintended contact with hot foods or liquids that have been pressurised, resulting in serious burns.
- 33 When unit is in operation, hot steam is released through the air exhaust vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, electrical sockets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 34

DO NOT tamper with, disassemble, or otherwise remove the float valve or pressure release assembly.
- 35

DO NOT attempt to open the lid during or after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly. Open lid promptly to avoid re-pressurisation of the inner pot.
- 36

When using SLOW COOK setting, ALWAYS keep the lid closed.
- 37

If the lid will not unlock to open, this indicates the appliance is still under pressure. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure or press the Steam Release button to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When steam is released the UI will show OPN LID indicating the lid can be opened. If steam does not release when the pressure release valve is moved to vent, unplug the unit from the wall and let the unit naturally release pressure.
- 38

Serious burns can result from the steam and hot foods inside the inner pot. ALWAYS keep hands, face, and other body parts away from the pressure release valve prior to or during pressure release and when opening the lid after cooking.
- 39

The cooking pot, Cook & Crisp™ Basket or Plate, and reversible rack become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and Cook & Crisp™ Basket or Plate from the appliance, and ALWAYS place them on a heat-resistant surface after removing. DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
- 40

ONLY lift the lid from the handle on the front of the unit. DO NOT lift lid from side area as scalding steam will release.
- 41

Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 42

DO NOT touch accessories, including the probe (if included with the model), during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use care when interfacing with product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven gloves.
- 43

Cleaning and user maintenance should not be done by children.
- 44

Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 45

To disconnect, turn unit off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 46

DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 47

Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 48

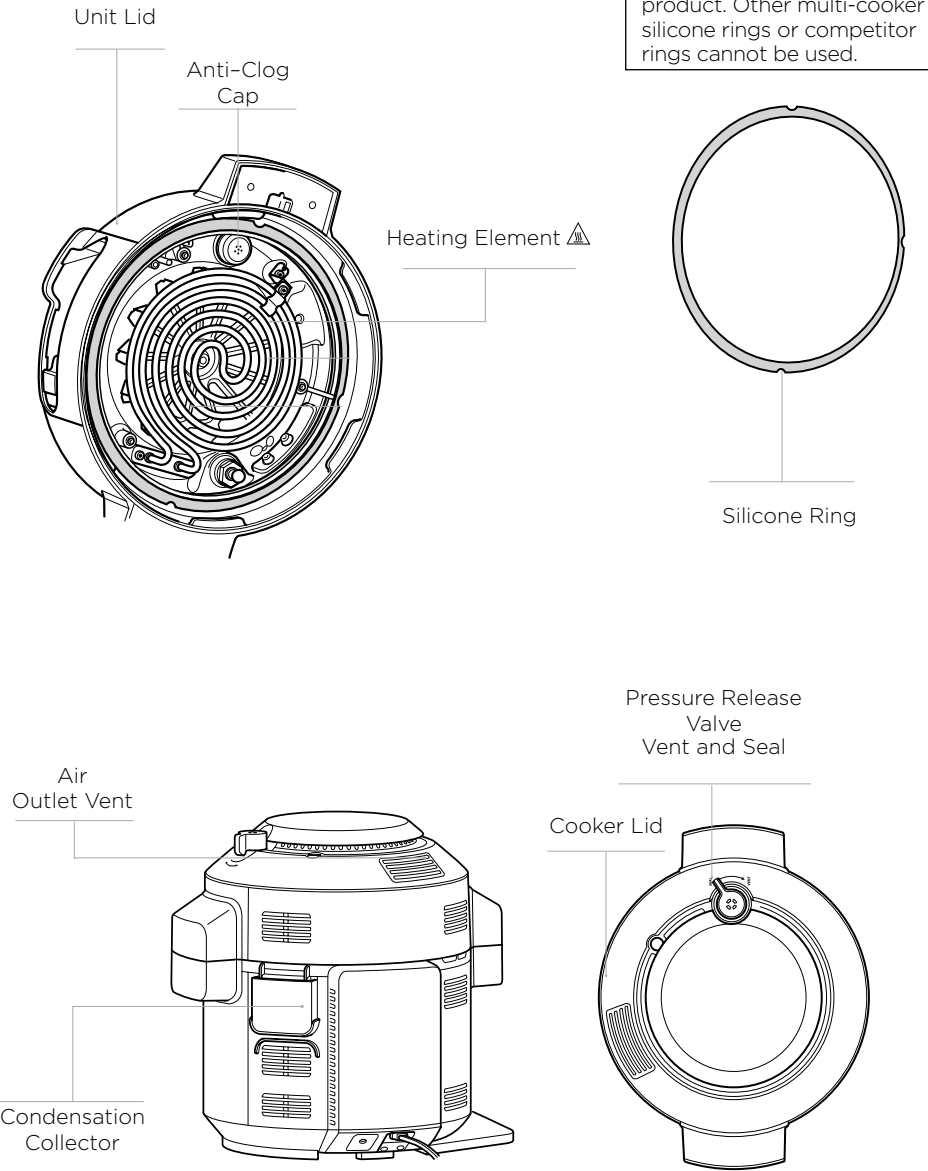
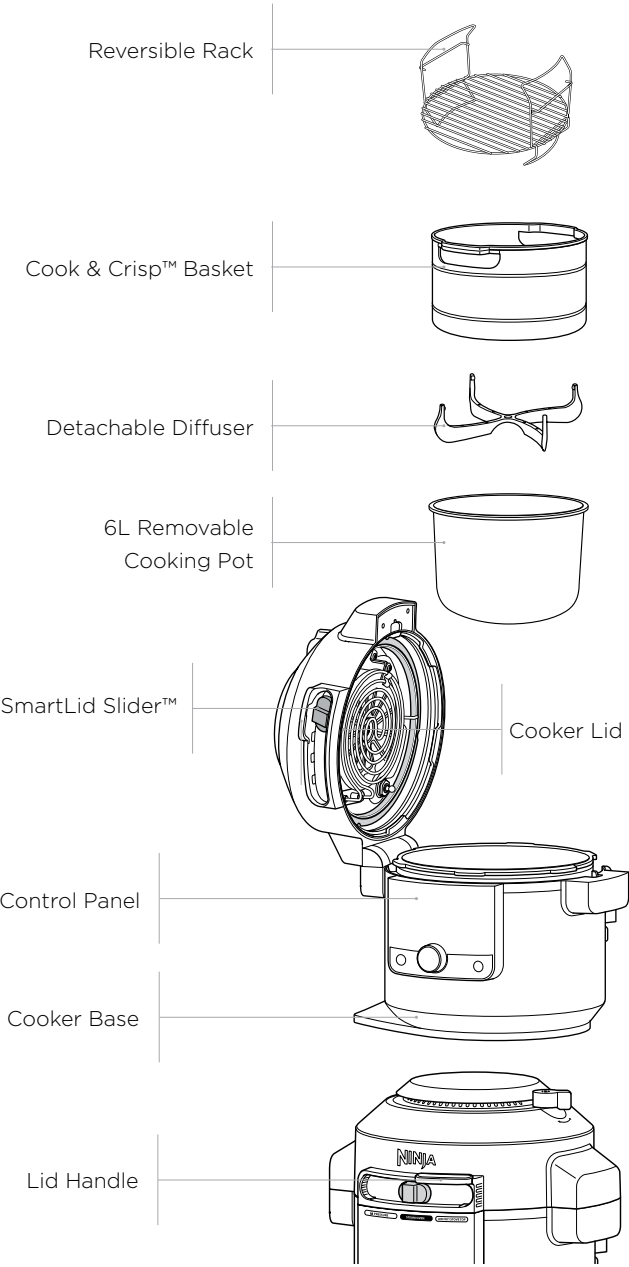
NEVER put the cooker base in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.

	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES

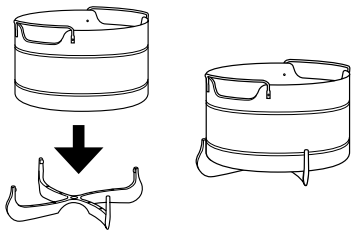
Accessories Included



To order additional parts and accessories, visit **SG** sharkninja.sg or **MY** sharkninja.my

ACCESSORY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

COOK & CRISP™ BASKET



- 1 To remove diffuser for cleaning, pull 2 diffuser fins off the groove on the basket, then pull diffuser down firmly.

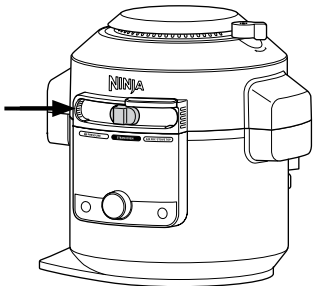
NOTE: Diffuser helps with airflow and should always be installed on the basket before use.

- 2 To assemble the Cook & Crisp™ Basket, place basket on top of diffuser and press down firmly.

USING THE SMARTLID SLIDER™

The slider allows you to switch between cook modes and notifies the lid which function you are using.

- Pressure
- Combi-Steam mode
- Air Fry/Hob

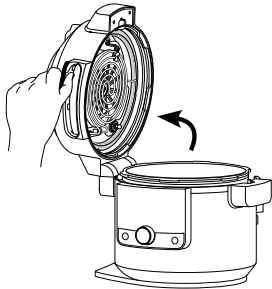


HOW TO OPEN AND CLOSE THE LID

Use the handle that is located above the slider to open and close the lid at all times.

You can open and close the lid when the slider is in the COMBI-STEAM mode and AIR FRY/HOB position. When the slider is in the PRESSURE position, the lid cannot be opened. If there is no pressure in the unit, move the slider to the COMBI-STEAM mode or AIR FRY/HOB position to open the lid.

NOTE: The lid will not unlock until the unit is completely depressurised. The smart slider will not slide to the right until the unit is completely depressurised. The unit will display "OPN LID" when unit is depressurised.



USING THE CONTROL PANEL

COOKING FUNCTIONS

PRESSURE: Cook food quickly while maintaining tenderness.

STEAM AIR FRY: Crisp vegetables and proteins with little to no oil.

STEAM BAKE: Bake fluffy cakes and sweet treats.

AIR FRY: Give food crispness and crunch with little to no oil.

GRILL: Use high temperature to caramelize and brown your food.

BAKE: Use the unit like an oven for baked treats and more.

DEHYDRATE: Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.

SEAR/SAUTÉ: Use the unit as a hob for browning meats, sautéing vegetables, simmering sauces and more.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

SLOW COOK: Cook your food at a lower temperature for a longer period of time.

YOGURT: Pasteurise and ferment milk for creamy homemade yogurt.

KEEP WARM: When using steam, slow cook and pressure the unit will switch to KEEP WARM at the end of the cycle. Press the KEEP WARM button after the function has started to disable this automatic transition.

NOTE: If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only. This function will time out after 12 hours.

OPERATING BUTTONS

SMARTLID SLIDER™: As you move the slider, the available functions for each mode will illuminate.

DIAL: Once you've chosen a mode, use the dial to scroll through the available functions until your desired function is highlighted.

LEFT ARROWS: Press these to choose a cook temperature. Use the left arrows as well to set the internal outcome when using PRESET, and MANUAL buttons.

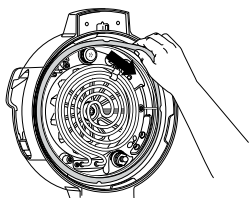
RIGHT ARROWS: Press these to choose a cook time. Use these arrows to set the food

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

⏻ (POWER): The Power button shuts the unit off and stops all cooking modes.

BEFORE FIRST USE

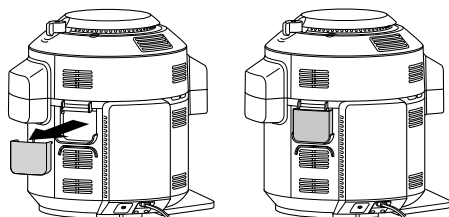
- 1 Remove and discard any packaging material, stickers and tape from the unit.
- 2 Pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the silicone ring, removable cooking pot, Cook & Crisp™ Basket, reversible rack and condensation collector in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the cooker base in the dishwasher.
- 4 The silicone ring is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone ring around the outer edge of the silicone ring rack on the underside of the lid. Ensure it is fully inserted and lies flat under the silicone ring rack.
- 5 Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven gloves when removing foods.



INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker base. Slide it out to remove it for hand-washing after each use.

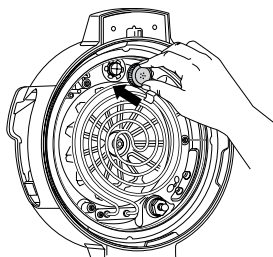
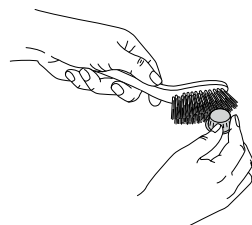
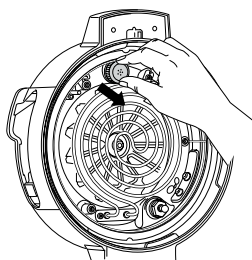
NOTE: Make sure to empty out excess water collected in the condensation collector after cooking.



REMOVING & REINSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

The anti-clog cap protects the inner valve of the pressure lid from clogging and protects users from potential food splatters. It should be cleaned after every use with a cleaning brush.

To remove it, hold the anti-clog cap between your thumb and bent index finger, then rotate your wrist clockwise. To reinstall, position it in place and press down. Make sure the anti-clog cap is in the correct position before using the unit.



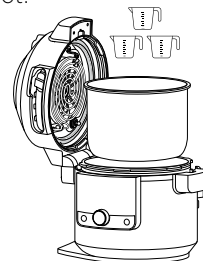
NOTE: Prior to each use, make sure the silicone ring is well-seated in the silicone ring rack and the anti-clog cap is mounted properly on the pressure release valve.

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

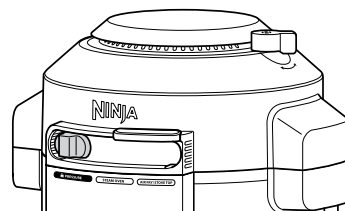
WATER TEST: GETTING STARTED PRESSURE COOKING

It is recommended that first-time users do the water test to familiarise themselves with pressure cooking.

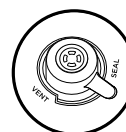
- 1 Place the pot in the cooker base and add 700ml of room-temperature water to the pot.



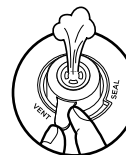
- 2 Close the lid and move slider to the PRESSURE position.



- 3 Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.



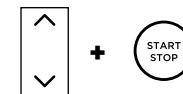
SEAL
for Pressure functions



VENT
for all other functions and all other slider positions

NOTE: Valve will be loose when fully installed. Do not force valve over the ridge.

- 4 The unit will default to high (Hi) pressure. Use the right down arrow to adjust the time to 2 minutes. Press START/STOP to begin.



- 5 This display will show "PrE" and a progress bar indicating the unit is building pressure. When the unit is fully pressurised, the timer will start counting down.



NOTE: Time to pressure will vary based on quantity and temperature of ingredients, along with selected pressure level.

- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM mode and the timer will begin counting up.

NOTE: The unit will switch to KEEP WARM mode and the heating element will remain on.

- 7 Quick release pressure by turning the valve to VENT. When the pressure release valve opens, steam will escape from it. As soon as the unit reads "OPn", move the slider to the right to unlock the lid. Then open the lid.

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS - CONT

NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

NATURAL: When pressure cooking is complete, steam will naturally release from the unit as it cools down. This can take up to 20 minutes or more, depending on the amount of liquid and food in the pot. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode. Press the KEEP WARM button if you would like to turn Keep Warm mode off. When natural pressure release is complete, the unit will display "OPN Lid".

DELAYED: Use ONLY if your recipe calls for it. When pressure cooking is complete and the KEEP WARM light is on, turn the pressure release valve to the VENT position to instantly release pressure through the valve.

Even after releasing pressure naturally or using the pressure release valve, some steam will remain in the unit and will escape when the lid is opened. For recipes that require more time at pressure once the cook time has ended (for example, rice and grains).



NOTE: For larger food loads that require more depressurisation, you can release pressure by moving the valve to the **VENT** position.

PRESSURISING

As pressure builds in the unit, the control panel display will show "PrE" and progress bars. Time to pressure varies based on the amount and temperature of ingredients as well as liquid in the pot. For safety, the lid will lock as the unit pressurises and it will not unlock until pressure is released. Once the unit has reached full pressure, cooking will begin and the timer will start counting down.

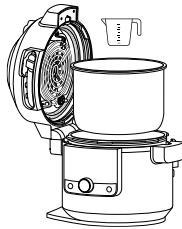
USING THE PRESSURE FUNCTION

To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the button.

Pressure

- 1** Place ingredients and at least 250ml of liquid in the pot, as well as any necessary accessory. **DO NOT** fill the pot past the PRESSURE MAX line.

NOTE: Unit will not pressurise if there is not enough liquid.



NOTE: When cooking rice, beans or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

- 2** Close the lid, then turn the pressure release valve to the SEAL position.



- 3** Move the slider to PRESSURE. Use the up and down arrows to the left of the display to select Hi or LO.



- 4** Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.

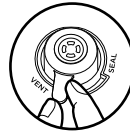
NOTE: If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only.

- 5** Press START/STOP to begin cooking. The unit will begin building pressure. The display will show "PrE" and a progress bar. The timer will begin counting down when the unit is fully pressurised.



NOTE: Time to pressure varies depending on the selected pressure. current temperatures of the cooking pot and temperature/quantity of the ingredients.

- 6** When cook time reaches zero, turn the pressure release valve to VENT position.



NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the KEEP WARM mode off. Or press the START/STOP button.

- 7** When the unit displays "OPN Lid," it has depressurised and you can move the slider to the right to open the lid.

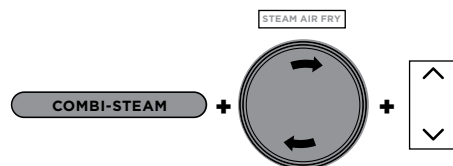
USING THE COMBI-STEAM MODE FUNCTIONS

To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the  button.

NOTE: The position of the pressure release valve does not matter. It can be in the SEAL or VENT position.

Steam Air Fry

- 1 Place ingredients in the pot with Cook & Crisp™ Basket or the reversible rack. Ensure there is liquid in the pot to create steam. Close the lid.
- 2 Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM AIR FRY. The default temperature and time settings will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 150°C and 240°C.

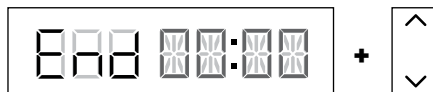


- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 The display will show "PrE" and progress bars indicating the unit is building steam. The time to steam depends on the amount of ingredients in the pot.



- 6 When the unit reaches the appropriate steam level, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.

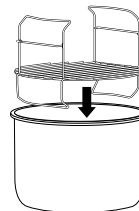
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes.



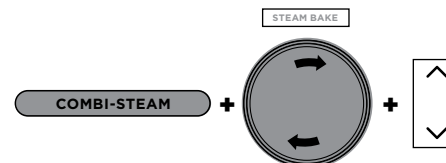
NOTE: If your food requires more time use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

Steam Bake

- 1 Place the reversible rack in the pot. Ensure there is liquid in the pot to create steam. Add a baking tin or foil on the bottom of the lower position of reversible rack.



- 2 Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 105°C and 210°C.

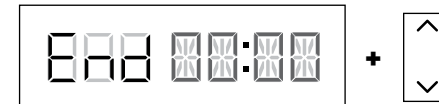


- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour 15 minutes.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 The display will show "PrE" and a progress bar indicating the unit is building steam. The time to steam is 20 minutes.



- 6 When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.

- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes.



NOTE: If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

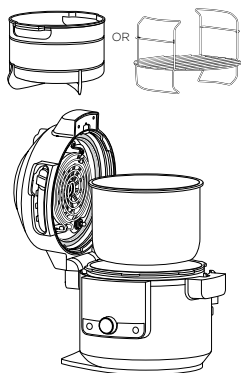
USING THE AIR FRY/HOB FUNCTIONS

To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the  button.

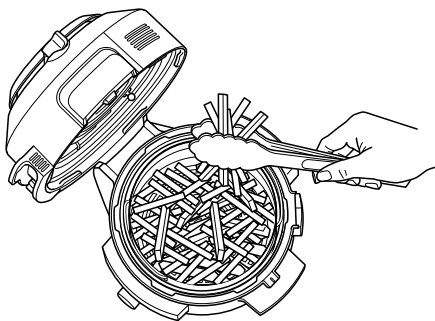
NOTE: Opening the lid when using Air Fry, Bake or Grill will pause cook time. Close lid to resume.

Air Fry

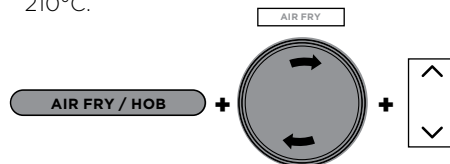
- 1 Place either the Cook & Crisp™ Basket or reversible rack in the pot. Basket should have diffuser attached.



- 2 Add ingredients to the Cook & Crisp™ Basket or reversible rack. Close the lid.

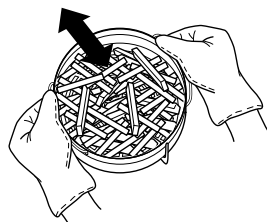


- 3 Move slider to AIR FRY/HOB, then use the dial to select AIR FRY. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 150°C and 210°C.

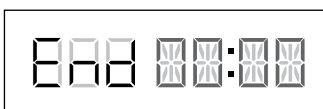


- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 During cooking, you can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning, if needed. When done, lower basket back into pot and close lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.

NOTE: For best results, it is recommended to periodically shake ingredients during air frying. You can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning. When done, lower the basket back into the pot and firmly close the lid. Cooking will automatically resume after the lid is closed.

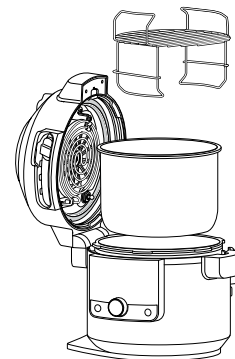


- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

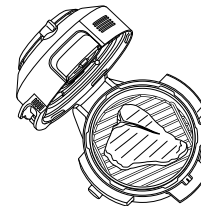


Grill

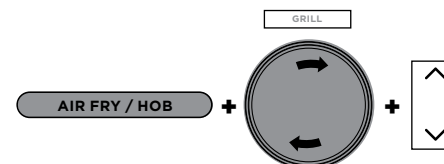
- 1 Place the reversible rack in the pot in the higher grill position or follow the directions in your recipe.



- 2 Place ingredients on the rack, then close the lid.

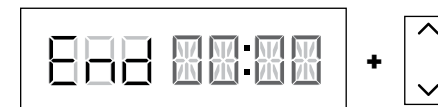


- 3 Move slider to AIR FRY/HOB, then use the dial to select GRILL.



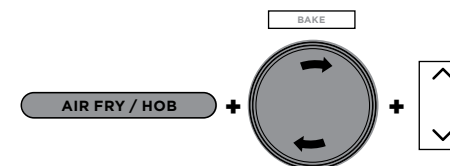
NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Grill function.

- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 30 minutes.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

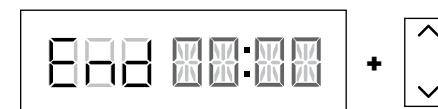


Bake

- 1 Place any accessories and ingredients in the pot. Close the lid.
- 2 Move slider to AIR FRY/HOB, then use the dial to select BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 120°C and 210°C.



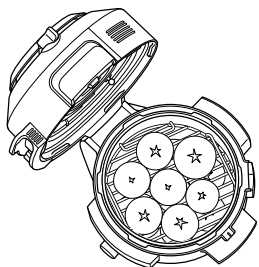
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



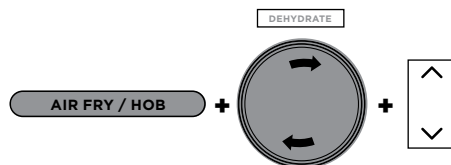
USING THE AIR FRY/HOB FUNCTIONS - CONT

Dehydrate

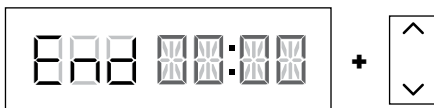
- 1 Place the reversible rack in the pot in the lower position, then place a layer of ingredients on the rack.



- 2 Move slider to AIR FRY/HOB, then use the dial to select DEHYDRATE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 40°C and 90°C.

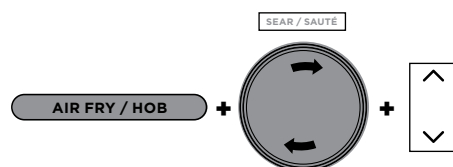


- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments from 1 hour to 12 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



Sear/Sauté

- 1 Add ingredients to the pot.
- 2 Move slider to AIR FRY/HOB or open the lid, then use the dial to select SEAR/SAUTÉ. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "LO 1," "2," "3," "4," OR "Hi 5."



NOTE: There is no time adjustment available when using the Sear/Sauté function.

- 3 Press START/STOP to begin cooking.
- 4 Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function. To switch to a different cooking function, press START/STOP to end the cooking function then use the slider and dial to select your desired function.

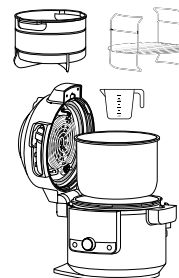
NOTE: You can use this function with the lid open or with the lid closed.

NOTE: ALWAYS use non-stick utensils in the cooking pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the non-stick coating on the pot.

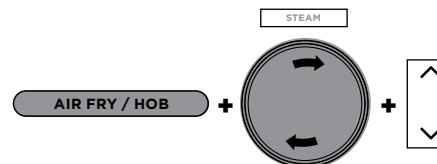
NOTE: SEAR/SAUTÉ will automatically turn off after 1 hour for "4" and "Hi 5" and 4 hours for "Lo 1," "2" and "3."

Steam

- 1 Add 250ml of liquid (or recipe-specified amount) to the pot, then place the reversible rack or Cook & Crisp™ Basket with ingredients in the pot.



- 2 Move slider to AIR FRY/HOB, then use the dial to select STEAM.



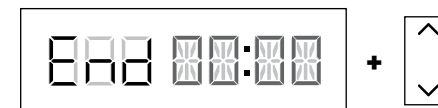
- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 5 minute increments up to 30 minutes.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: There is no temperature adjustment when using the STEAM function.

- 5 The unit will begin preheating to bring the liquid to a boil. The display will show "PrE". The preheating animation will show until the unit reaches temperature and then the display will show the timer counting down.

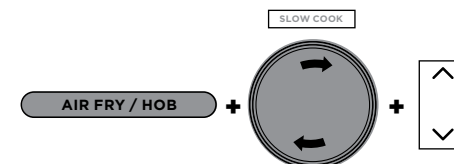


- 6 When the cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



Slow Cook

- 1 Add ingredients to the pot. **DO NOT** fill the pot past the MAX line.
- 2 Move slider to AIR FRY/HOB, then use the dial to select SLOW COOK. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Hi", "LO" or "bUFFEt."



- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: The Slow Cook bUFFEt time setting may be adjusted between 2 and 12 hours; the SLOW COOK HI time setting may be adjusted between 4 and 12 hours.

- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM and begin counting up.

NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the KEEP WARM mode off.

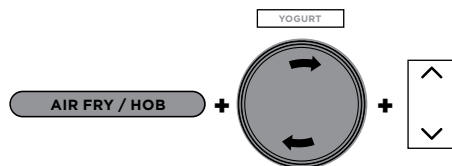
USING THE AIR FRY/HOB FUNCTIONS -CONT

Yogurt

- 1 Add desired amount of milk to the pot.

NOTE: If you prefer to pasteurise, cool and add cultures not using the unit, skip steps 1-9. Instead, press TEMP, select "FEr," press TIME, select desired incubation time, then press START/STOP to begin.

- 2 Close the lid.
- 3 Move slider to AIR FRY/HOB, then use the dial to select YOGURT. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "YGT" or "FEr."



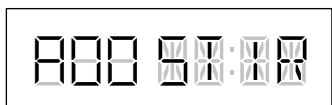
- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the incubation time in 30-minute increments between 6 and 12 hours.

NOTE: Selecting a longer time will lead to tangier yogurt with a thicker consistency. Use 12 hours to achieve Greek-style yogurt.

- 5 Press START/STOP to begin pasteurisation..
- 6 Unit will display "boil" while pasteurising. When pasteurisation temperature is reached, the unit will beep and display "COOL".



- 7 Once the milk has cooled, the unit will display ADD and STIR in succession and the incubation time.



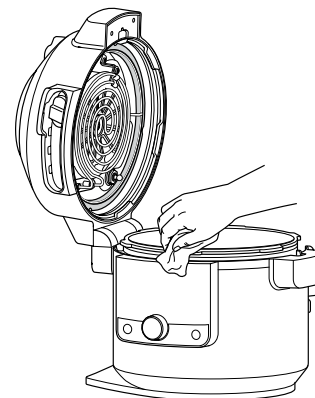
- 8 Open the lid and skim the top off the milk.
- 9 Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Close the lid and press START/STOP to begin incubation process.
- 10 The display will show "FEr" and will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and END will flash 3 times on the display. The unit will beep each minute for up to 4 hours or until powered off.



- 11 Chill yogurt for up to 12 hours before serving.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing



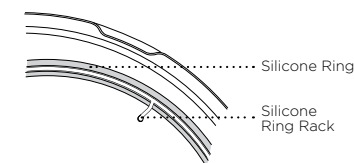
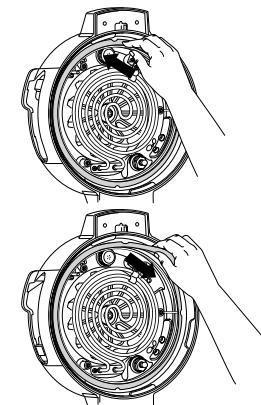
The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
- 2 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 3 The cooking pot, silicone ring, reversible rack, Cook & Crisp™ Basket and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.

NOTE: NEVER put the cooker base in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.

- 4 The pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap.
- 5 If food residue is stuck on the cooking pot, reversible rack or Cook & Crisp™ Basket, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
- 6 Air-dry all parts after each use.

Removing & Reinstalling the Silicone Ring



To remove the silicone ring, gently pull it outward, section by section, from the silicone ring rack. The ring can be installed with either side facing up. To reinstall, press it down into the rack section by section, (see image above).

After use, remove any food debris from the silicone ring and anti-clog cap.

Keep the silicone ring clean to avoid odour

Washing it in warm, soapy water or in the dishwasher can remove odour. However, it is normal for it to absorb the smell of certain acidic foods. It is recommended to have more than one silicone ring on hand. You can purchase additional silicone rings at sharkninja.sg / sharkninja.my

NEVER pull out the silicone ring with excessive force, as that may deform it and the rack and affect the pressure-sealing function. A silicone ring with cracks, cuts or other damage should be replaced immediately.

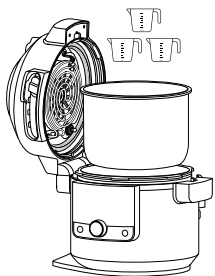
NOTE: The silicone ring must be replaced by one that is specific to a Foodi® SmartLid Multi-cooker.

CLEANING THE LID

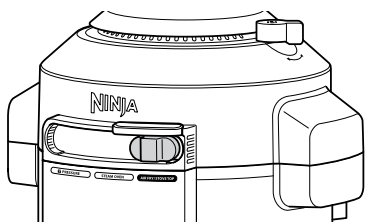
We recommend inspecting the interior of the lid prior to cooking with “wet cooking functions,” which include Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, Pressure and all Combi-Steam mode functions. If you see any food residue or oil buildup, we recommend steam cleaning the unit (see instructions below), then wiping down the interior of the lid.

STEAM CLEANING INSTRUCTIONS:

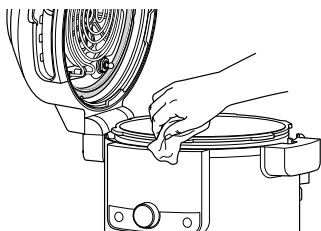
- 1 Fill pot with 700ml of water.



- 2 Move SmartLid Slider™ to Air Fry/Hob.



- 3 Select STEAM, and set time to 30 minutes. Press START/STOP.
- 4 When time reaches zero and the unit has cooled down, use a wet cloth or sponge to wipe down the interior of the lid. **CAUTION:** When cleaning the interior of the lid, do not touch the fan.



- 5 Repeat steps 3 and 4 as needed and spot clean as necessary.

NOTE: If the unit is not open after the cycle is over, the unit will default to KEEP WARM and the heating element will continue running.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Why is my unit taking so long to come to pressure? How long does it take to come to pressure?

- Cooking times may vary based on the selected temperature, current temperature of the cooking pot and temperature or quantity of the ingredients.
- Check to make sure the silicone ring is fully seated and flush against the lid. If installed correctly, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.
- Check that the pressure lid is fully locked and the pressure release valve is in the SEAL position when pressure cooking.
- Unit will not pressurise if there is not enough liquid.

Why is the time counting down so slowly?

- You may have set hours rather than minutes. When setting time, the display will show HH:MM and the time will increase/decrease in minute increments.

How can I tell when the unit is pressurising?

- The display will show progress bar loading the building animation to indicate the unit is building pressure.

"PrE" and moving lights are shown on the display screen when using the Pressure or Steam function or any Combi-Steam mode Function.

- This indicates the unit is building pressure or preheating when using STEAM or PRESSURE. When the unit has finished building pressure, your set cook time will begin counting down.

There is a lot of steam coming from my unit when using the Steam function.

- It's normal for steam to release through the pressure release valve during cooking.

Why can't I open the lid after pressurising?

- As a safety feature, the lid will not unlock until the unit is completely depressurised. Turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurised steam. A quick burst of steam will spurt out of the pressure release valve. When the steam is completely released, the unit will be ready to open.

Is the pressure release valve supposed to be loose?

- Yes. The pressure release valve's loose fit is intentional; it enables a quick and easy transition between SEAL and VENT and helps regulate pressure by releasing small amounts of steam during cooking to ensure great results. Please make sure it is turned as far as possible toward the SEAL position when pressure cooking and as far as possible toward the VENT position when quick releasing.

The unit is hissing and not reaching pressure.

- Make sure the pressure release valve is turned to the SEAL position. If you've done this and still hear a loud hissing noise, it may indicate the silicone ring is not fully in place. Press START/STOP to stop cooking, VENT as necessary and open the lid. Press down on the silicone ring, ensuring it is fully inserted and lies flat under the ring rack. Once fully installed, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.

The unit is counting up rather than down.

- The cooking cycle is complete and the unit is in KEEP WARM mode.

How long does the unit take to depressurise?

- The time it takes to release pressure depends on the quantity of food in the unit and can vary from recipe to recipe. Always ensure the float valve has dropped before trying to remove the lid. If the unit is taking longer than normal to depressurise, unplug the unit and wait until the float valve drops before opening the lid.

TROUBLESHOOTING GUIDE - CONT.

“ADD POT” error message appears on display screen.

- Cooking pot is not inside the cooker base. Cooking pot is required for all functions.

“SHUT LID” error message appears on display screen.

- The lid is open and needs to be closed for the selected function to start.

“ADD WATER” error message appears on display screen when using the Steam and Pressure function.

- The water level is too low. Add more water to the unit for the function to continue.

“PRESSURE FAIL” error message appears on display screen when using the Pressure function.

- Add more liquid to the cooking pot before restarting the pressure cook cycle.
- Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.
- Make sure the silicone ring is installed correctly.

“ERR” message appears.

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at
EMAIL: customerservice.sg@sharkninja-apac.com
customerservice.my@sharkninja-apac.com

“SLIDE” error message appears on display screen.

- Move the slider to the position desired before selecting a cooking function.

“LOCK LID” error message appears on display screen.

- Move the slider to the PRESSURE position in order to lock the lid.

HELPFUL TIPS

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the cooking pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake halfway through the set cook time.
- 2 For smaller ingredients that could fall through the reversible rack, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch.
- 3 Use the KEEP WARM mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking. To prevent food from drying out, we recommend keeping the lid closed and using this function just before serving.
- 4 To reheat food, use the AIR FRY function.

TWO (2) YEAR LIMITED REPLACEMENT WARRANTY

The warranty commences on the date of purchase and expires at the end of the 2 year period. In the unlikely event of a defect due to faulty materials or workmanship within the guarantee period we will replace the defective/faulty part with a new product, free of charge, or if the unit is deemed defective/faulty we replace the unit with an equivalent or upgraded model, at our discretion.

For warranty claims, you will need to submit a proof of purchase in the form of a valid receipt that displays date and place of purchase.

Replacement items will be covered by the limited warranty for the balance of the warranty period from the date of the original purchase. Please note:

Your warranty is subject to the following conditions

- **DO NOT** operate the appliance with a damaged plug or cord, or if the unit has been dropped, damaged or dropped in water.
- To avoid the risk of electric shock, do not disassemble or attempt to repair the appliance on your own. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician to avoid a hazard. Incorrect re-assembly or repair can cause a risk of electric shock or injury to persons when the appliance is used.
- The item has not been misused, abused, neglected, altered, modified or repaired by anyone.
- The item has been subjected to fair wear and tear.
- The item has not been used for trade, professional or hire purposes.
- The item has not sustained damage through foreign objects, substances or accident

Accidental damage

Damage as a result of use not in accordance with the rating plate.

Use of parts and accessories that are not genuine Ninja components.

Customer costs within warranty

The customer is responsible for any inwards freight charge to return a product for warranty if requested, and outward freight charge for warranty parts and or replacement unit.

Who is covered?

This warranty applies only to the original purchaser, who bought the product from an authorised retailer and may not be transferred. Proof of purchase is required.

What is not covered?

Accessories supplied with the item.

Components that are subject to natural wear and tear caused by normal use in accordance with operating instructions.

Unauthorised/improper maintenance/handling or overload is excluded from this warranty.

TERIMA KASIH

kerana membeli Pemasak Serba Guna Ninja® Foodi® SmartLid™



DAFTARKAN PEMBELIAN ANDA

 sharkninja.my/apps/product-registration **MY**
sharkninja.sg/apps/product-registration **SG**

 Imbas kod QR menggunakan peranti mudah alih

CATATKAN MAKLUMAT INI

Nombor Model: _____
Nombor Siri: _____
Tarikh Pembelian: _____
(Sila simpan resit)
Kedai Tempat Pembelian: _____

SPESIFIKASI TEKNIKAL

Voltan: 230V~, 50Hz
Watt: 1460W

PETUA: Anda boleh menemukan model dan nombor siri pada label kod QR pada bahagian belakang unit di sebelah kabel kuasa.

PENDAFTARAN PRODUK:

Sila lawati sharkninja.my/apps/product-registration **MY** dan sharkninja.sg/apps/product-registration **SG** untuk mendaftarkan produk Ninja® baharu anda dalam tempoh 28 hari dari tarikh pembelian. Anda akan diminta untuk memberikan nama kedai, tarikh pembelian dan nombor model serta nama dan alamat anda.

Pendaftaran ini akan membolehkan kami menghubungi anda sekiranya kami perlu menyampaikan pemberitahuan yang jarang berlaku tentang keselamatan produk.

KANDUNGAN

Perlindungan Penting	2
Bahagian & Aksesori	6
Arahan Pemasangan Aksesori	8
Menggunakan SmartLid Slider™	8
Menggunakan Panel Kawalan	9
Fungsi Memasak	9
Butang Pengendalian	9
Sebelum Penggunaan Pertama	10
Memasang Pengumpul Pemeluwapan	10
Menanggalkan & Memasang Semula Tukup Antisumbat	10
Menggunakan Pemasak Serba Guna Ninja® Foodi® Max SmartLid™	11
Menggunakan Fungsi Memasak Bertekanan	11
Ujian Air: Mulakan Memasak Bertekanan	11
Pelepasan Tekanan Semula Jadi vs. Pelepasan Tekanan Pantas	12
Meningkatkan Tekanan	12
Menggunakan Fungsi Tekanan	12
Menggunakan Fungsi Mod Combi Stim	14
Stim Pengoreng Udara	14
Stim Bakar	15
Menggunakan Fungsi Pengoreng Udara/Hob	16
Pengoreng Udara	16
Panggang	17
Bakar	17
Nyahhidrat	18
Tumis/Saute	18
Stim	19
Rendidih	19
Yogurt	20
Pembersihan & Penyelenggaraan	21
Pembersihan: Mesin Basuh Pinggan Mangkuk & Cucian Tangan	21
Menanggalkan & Memasang Semula Gegelang Silikon	21
Membersihkan Penutup	22
Panduan Pencarisilapan	23
Petua Berguna	24

PERLINDUNGAN PENTING

HANYA UNTUK KEGUNAAN DI RUMAH • BACA SEMUA ARAHAN SEBELUM MENGGUNAKAN PERKAKAS

⚠️ AMARAN

- 1 Untuk mengelakkan bahaya tercekik bagi kanak-kanak, buang semua bahan pembungkus sejurus selepas membuka bungkusan.
- 2 Perkakas ini boleh digunakan oleh orang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau orang kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka diawasi dan diberikan arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- 3 Jauhkan perkakas dan kabel perkakas daripada capaian kanak-kanak. **JANGAN** biarkan kanak-kanak bermain dengan perkakas atau menggunakan perkakas. Pengawasan yang rapi diperlukan apabila perkakas digunakan berhampiran dengan kanak-kanak.
- 4 Makanan yang tertumpah boleh mengakibatkan luka bakar yang serius. **JANGAN** biarkan kabel terjuntai di tepi meja atau permukaan kerja atau letakkan perkakas pada atau berdekatan dengan permukaan yang panas, pada atau berdekatan dengan penunu gas atau elektrik atau di dalam ketuhar yang dipanaskan.
- 5 **JANGAN** gunakan perkakas jika periuk tidak dipasang.
- 6 **JANGAN SEKALI-KALI** menyambungkan perkakas ini kepada suis pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- 7 Sebelum menempatkan periuk boleh tanggal di dalam tapak pemasak, pastikan bahawa periuk dan tapak pemasak bersih dan kering dengan mengelapnya dengan kain lembut.
- 8 Apabila periuk boleh tanggal kosong, **JANGAN** panaskan periuk tersebut melebihi 10 minit. Tindakan ini boleh merosakkan permukaan memasak.
- 9 **JANGAN** gunakan perkakas ini untuk menggoreng telur.
- 10 **JANGAN** selubungi injap tekanan.
- 11 **JANGAN** saute atau goreng dengan minyak semasa membuat pemasakan bertekanan.
- 12 Berhati-hati semasa melayur daging dan saute. Jauhkan tangan dan muka daripada periuk boleh tanggal terutamanya apabila anda menambahkan bahan kerana minyak panas mungkin terpercik.
- 13 Perkakas ini hanya untuk kegunaan di rumah. **JANGAN** gunakan perkakas ini selain untuk tujuan yang dimaksudkan. **JANGAN** gunakan perkakas di dalam kenderaan atau bot yang bergerak. **JANGAN** gunakan perkakas di luar bangunan. Salah guna boleh mengakibatkan kecederaan.
- 14 Hanya untuk kegunaan pada permukaan kerja. Pastikan permukaan itu rata, bersih dan kering. **JANGAN** tempatkan perkakas berdekatan dengan tepi permukaan kerja semasa perkakas beroperasi. **JANGAN** tempatkan perkakas di atas hob elektrik.
- 15 **JANGAN** gunakan perkakas jika terdapat kerosakan pada kabel kuasa atau palam. Periksa perkakas dan kabel kuasa dengan kerap. Jika perkakas pincang tugas atau telah rosak dalam apa-apa jua cara, berhenti menggunakan perkakas dengan serta-merta dan hubungi Khidmat Pelanggan.
- 16 **SENTIASA** pastikan bahawa perkakas dipasang dengan betul sebelum digunakan.

- 17 Sebelum digunakan, **SENTIASA** pastikan injap pelepas tekanan dan injap apung tidak tersumbat atau terhalang dan bersihkan bahagian ini jika perlu. Makanan seperti sos epal, kranberi, beras barli, mil oat atau bijirin lain, kacang pea belah, mi, makaroni, rubarb atau spageti boleh mengeluarkan buih dan terpercik apabila dimasak bertekanan yang akan mengakibatkan injap pelepas tekanan tersumbat. Makanan ini dan makanan serupa yang mengembang (seperti sayur-sayuran kering, kekacang, bijian dan beras) hendaklah tidak dimasak di dalam periuk bertekanan kecuali apabila anda mengikut resipi Ninja® Foodi®.
- 18 Apabila memasak bertekanan makanan yang mengembang (seperti sayur-sayuran kering, kekacang, bijian, beras, dll.) **JANGAN** isi periuk melebihi separuh atau seperti yang diarahkan dalam resipi Ninja® Foodi®.
- 19 **JANGAN** selubungi bolong atas ambilan udara atau bolong belakang salur keluar udara manakala penutup ditutup. Tindakan ini akan menghalang makanan daripada dimasak dengan sekata dan boleh merosakkan unit atau mengakibatkan unit menjadi terlampau panas.
- 20 Untuk mengelakkan risiko letupan dan kecederaan, hanya gunakan gegelang silikon Pemasak Serba Guna Foodi®. Pastikan bahawa gegelang silikon telah dipasang dan penutup ditutup dengan betul sebelum mengendalikan perkakas. **JANGAN** gunakan perkakas jika gegelang koyak atau rosak. Gantikan gegelang silikon sebelum menggunakan perkakas.
- 21 **JANGAN** gunakan alat tambahan aksesori yang tidak disyorkan atau dijual oleh SharkNinja. **JANGAN** tempatkan aksesori di dalam ketuhar gelombang mikro, ketuhar pembakar, ketuhar perolakan atau ketuhar konvensional atau di atas dapur masak seramik, gegelang elektrik, dapur penunu gas atau panggang luar. Penggunaan aksesori atau alat tambahan yang tidak disyorkan oleh SharkNinja boleh mengakibatkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan.
- 22 Semasa menggunakan perkakas, pastikan terdapat ruang sekurang-kurangnya 6 inci (15.25 cm) di atas dan di sekeliling perkakas untuk peredaran udara.
- 23 **SENTIASA** patuhi kuantiti cecair maksimum dan minimum seperti yang dinyatakan dalam arahan dan resipi.
- 24 Untuk mengelakkan kemungkinan kerosakan akibat stim, jauhkan unit dari dinding dan kabinet semasa digunakan.
- 25 **JANGAN SEKALI-KALI** menggunakan tetapan RENEKAN tanpa makanan dan cecair di dalam periuk boleh tanggal.
- 26 **JANGAN** alihkan perkakas semasa digunakan. Hanya alihkan perkakas dengan gelangsar dalam kedudukan TEKANAN untuk memastikan penutup tidak akan terbuka tanpa sengaja.
- 27 Elakkan makanan daripada bersentuhan dengan elemen pemanas. **JANGAN** isi penuh periuk atau melebihi tahap isian MAKS periuk dan Bakul atau Pinggan Cook & Crisp™. Pengisian berlebihan boleh mengakibatkan kecederaan diri atau kerosakan harta benda atau menjejaskan penggunaan selamat perkakas ini.

SIMPAN ARAHAN INI

PERLINDUNGAN PENTING

HANYA UNTUK KEGUNAAN DI RUMAH • BACA SEMUA ARAHAN SEBELUM MENGGUNAKAN PERKAKAS

- 28

JANGAN gunakan unit ini untuk memasak nasi segera.
- 29

Voltan soket elektrik mungkin berbeza-beza dan menjejaskan prestasi produk anda. Untuk mengelakkan kemungkinan menghidap penyakit, gunakan prob untuk memastikan bahawa makanan anda dimasak pada suhu yang disyorkan.
- 30

Sekiranya unit mengeluarkan asap hitam, cabut palam serta-merta dan tunggu asap hilang sebelum mengeluarkan periuk memasak dan Bakul atau Pinggan Cook & Crisp™.
- 31

JANGAN sentuh permukaan panas. Permukaan perkakas adalah panas semasa dan selepas pengendalian. Untuk mengelakkan kelecuman atau kecederaan pada diri, anda hendaklah **SENTIASA** menggunakan pad pelindung tahan panas atau sarung tangan ketuhar bertebat serta menggunakan pemegang dan tombol yang tersedia.
- 32

Berhati-hati semasa memindahkan perkakas yang mengandungi minyak panas atau cecair panas lain dan/atau jika periuk sedang bertekanan. Penggunaan yang tidak betul termasuk mengalihkan pemasak boleh mengakibatkan kecederaan diri seperti luka bakar yang serius. Apabila menggunakan perkakas ini untuk memasak bertekanan, pastikan bahawa penutup ditutup dengan betul dan dikunci di tempatnya sebelum digunakan. Makanan berada di bawah tekanan yang sangat tinggi semasa memasak bertekanan. Kegagalan untuk mengikuti semua arahan penggunaan produk yang betul boleh mengakibatkan sentuhan yang tidak dikehendaki dengan makanan panas atau cecair yang bertekanan dan mengakibatkan luka bakar yang serius.
- 33

Apabila unit beroperasi, stim panas dilepaskan melalui bolong ekzos udara. Tempatkan unit supaya bolong tidak dihalakan ke arah kabel kuasa, soket elektrik, kabinet atau perkakas lain. Pastikan tangan dan muka anda jauh dari bolong pada jarak yang selamat.
- 34

JANGAN usik, buka bahagian perkakas atau tanggalkan injap apungan atau bahagian pelepas tekanan.
- 35

JANGAN cuba untuk membuka penutup semasa atau selepas memasak bertekanan sehingga semua tekanan dalaman telah dilepaskan melalui injap pelepas tekanan dan unit telah menyejuk sedikit. Buka penutup dengan segera untuk mengelakkan peningkatan tekanan semula pada periuk dalaman.
- 36

Apabila menggunakan tetapan RENEKAN, penutup hendaklah **SENTIASA** dalam keadaan tertutup.
- 37

Jika penutup tidak dapat dibuka, ini menandakan bahawa perkakas masih dalam keadaan bertekanan. Apa-apa tekanan yang berbaki mungkin berbahaya. Biarkan unit melepaskan tekanan secara semula jadi atau tekan butang Pelepas Stim untuk melepaskan stim. Berjaga-jaga agar anda tidak terkena stim yang dilepaskan untuk mengelakkan kelecuman atau kecederaan. Apabila stim dilepaskan, UI akan memaparkan BUKA PENUTUP yang menandakan bahawa penutup boleh dibuka. Jika stim tidak dilepaskan apabila injap pelepas tekanan dialihkan ke bolong, cabut palam unit dari dinding dan biarkan unit melepaskan tekanan secara semula jadi.
- 38

Kelecuman yang serius boleh diakibatkan oleh stim dan makanan panas di dalam periuk dalaman. **SENTIASA** menjauhkan tangan, muka dan bahagian badan lain dari injap pelepas tekanan sebelum atau semasa tekanan dilepaskan dan apabila membuka penutup selepas memasak.

- 39

Periuk, Bakul atau Pinggan Cook & Crisp™ dan rak boleh balik menjadi sangat panas semasa proses memasak dijalankan. Elakkan stim dan udara panas semasa mengeluarkan periuk dan Bakul atau Pinggan Cook & Crisp™ daripada perkakas dan **SENTIASA** letakkan bahagian ini di atas permukaan kalis haba selepas dikeluarkan. **JANGAN** sentuh aksesori semasa atau sejurus selepas memasak.
- 40

HANYA angkat penutup daripada pemegang di bahagian hadapan unit. **JANGAN** angkat penutup dari sebelah tepi kiri dan kanan kerana stim yang sangat panas akan dilepaskan di situ.
- 41

Periuk boleh tanggal boleh menjadi sangat berat apabila dipenuhi dengan bahan makanan. Berhati-hati semasa mengangkat periuk daripada tapak pemasak.
- 42

JANGAN sentuh aksesori termasuk prob (jika disertakan dengan model), semasa atau sejurus selepas memasak kerana aksesori menjadi sangat panas semasa proses memasak. Untuk mengelakkan kelecuman atau kecederaan diri, **SENTIASA** berhati-hati semasa mengendalikan produk. Gunakan alatan dapur yang panjang dan pad pelindung tahan panas atau sarung tangan ketuhar bertebat.
- 43

Pembersihan dan penyenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.
- 44

Biarkan perkakas sejuk sebelum membersihkan, membuka, memasang atau menanggalkan bahagian perkakas dan sebelum disimpan.
- 45

Untuk mematikan perkakas, matikan unit, kemudian cabut palam daripada soket apabila tidak digunakan dan sebelum dibersihkan.
- 46

JANGAN bersihkan perkakas menggunakan pad penyental logam. Pad penyental boleh patah dan terkena bahagian elektrik lalu menimbulkan risiko kejutan elektrik.
- 47

Sila rujuk bahagian Pembersihan & Penyenggaraan untuk penyenggaraan perkakas secara tetap.
- 48

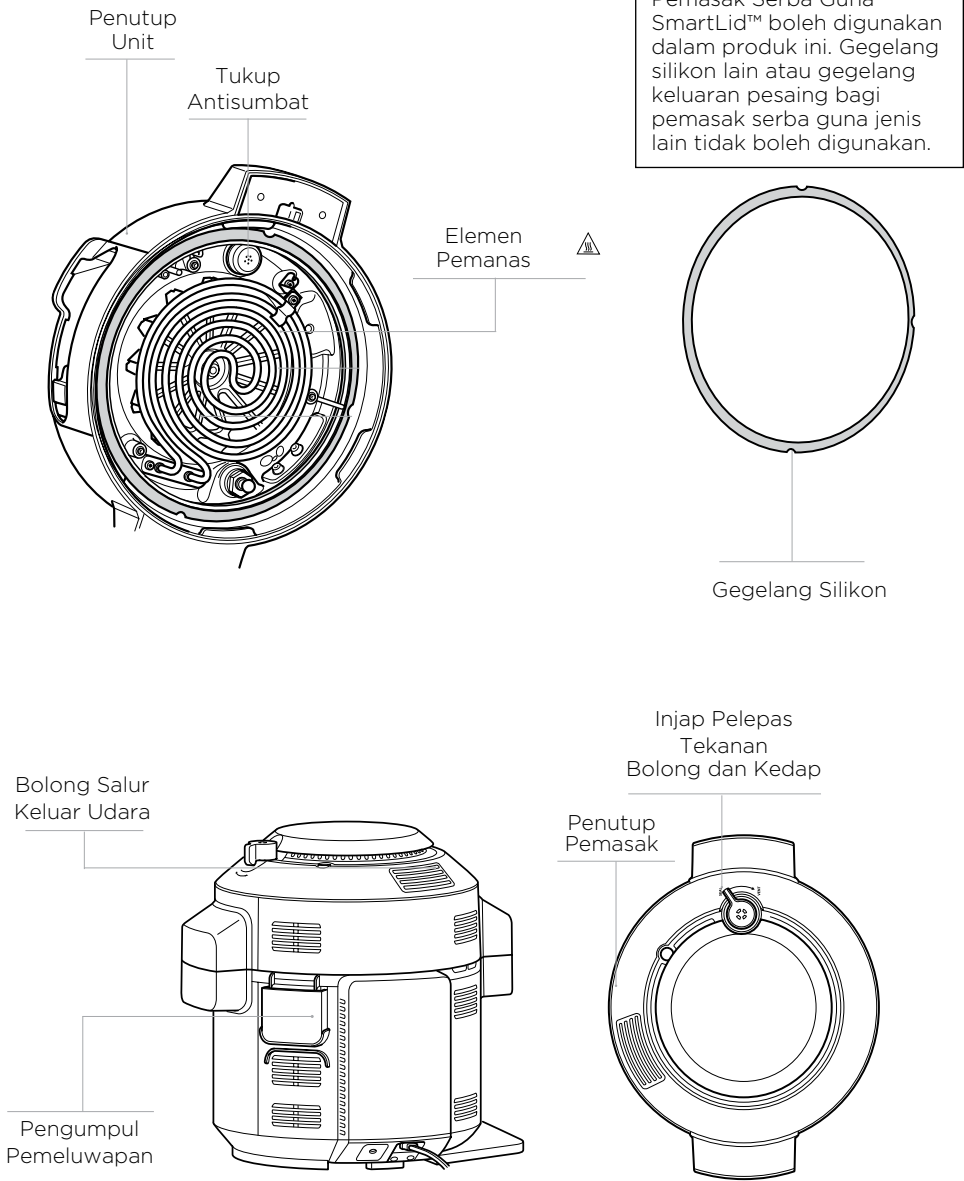
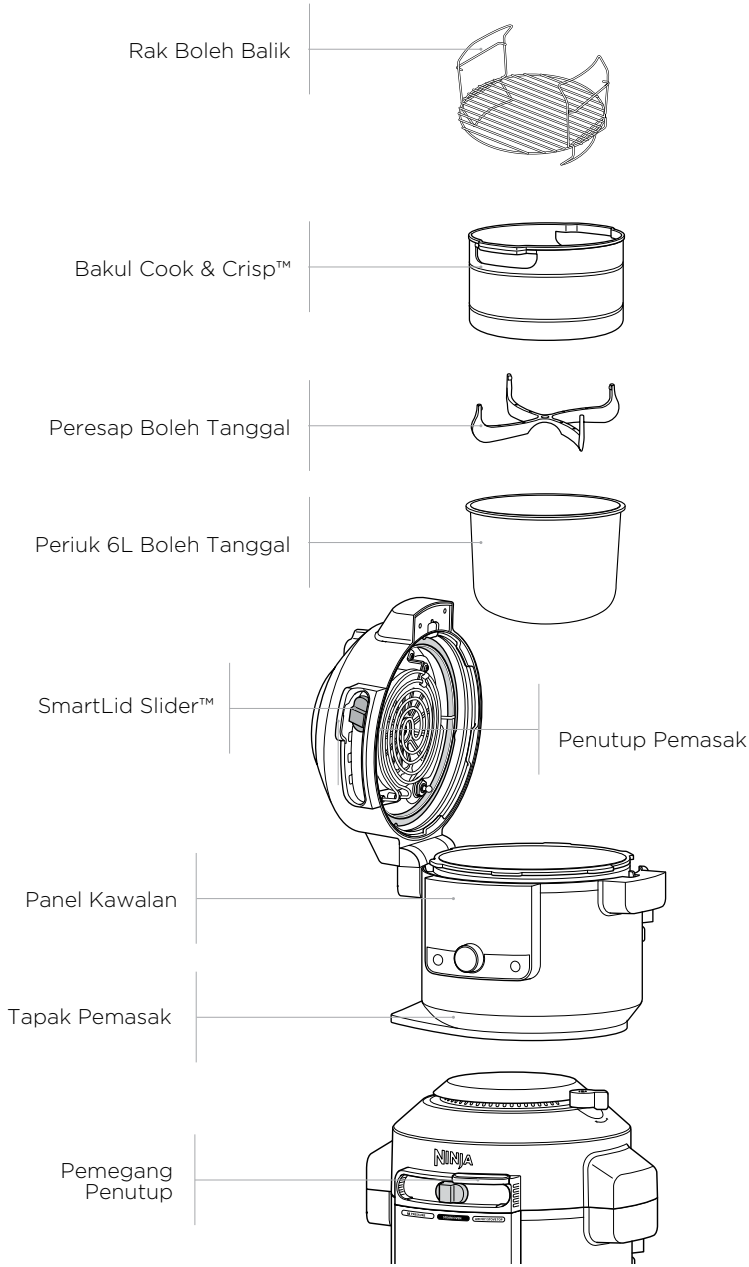
JANGAN SEKALI-KALI menempatkan tapak pemasak di dalam mesin basuh pinggan mangkuk atau merendam bahagian ini di dalam air atau apa-apa cecair lain.

	Menandakan bahawa anda perlu membaca dan menyemak arahan untuk memahami pengendalian dan penggunaan produk.
	Menandakan bahaya yang boleh mengakibatkan kecederaan diri, kematian atau kerosakan harta benda yang teruk jika amaran yang disertakan dengan simbol ini diabaikan.
	Berhati-hati untuk mengelakkan daripada tersentuh permukaan panas. Sentiasa gunakan pelindung tangan untuk mengelakkan kelecuman.
	Hanya untuk penggunaan di dalam rumah dan penggunaan isi rumah.

SIMPAN ARAHAN INI

BAHAGIAN & AKSESORI

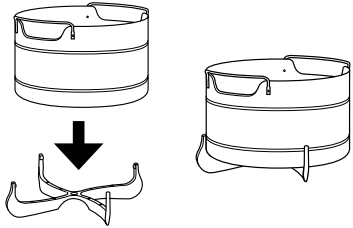
Aksesori yang Disertakan



Untuk memesan bahagian dan aksesori tambahan, lawati **SG** sharkninja.sg atau **MY** sharkninja.my

ARAHAN PEMASANGAN AKSESORI

BAKUL COOK & CRISP™



- 1 Untuk menanggalkan peresap yang hendak dibersihkan, tarik 2 sirip peresap daripada alur pada bakul, kemudian tarik peresap dengan kuat.

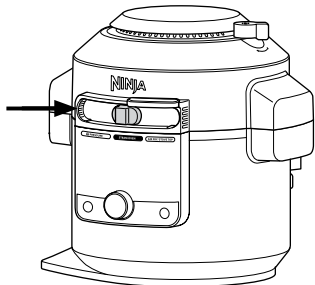
NOTA: Peresap membantu pengaliran udara dan mestilah sentiasa dipasang pada bakul sebelum digunakan.

- 2 Untuk memasang Bakul Cook & Crisp™, tempatkan bakul di atas peresap dan tekan ke bawah dengan kuat.

MENGGUNAKAN SMARTLID SLIDER™

Gelangsar ini membolehkan anda menukar mod memasak dan memaklumi penutup tentang fungsi yang anda gunakan.

- Tekanan
- Mod Combi Stim
- Pengoreng Udara/Hob

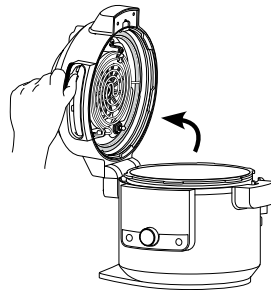


CARA MEMBUKA DAN MENUTUP PENUTUP

Gunakan pemegang yang terletak di atas gelangsar untuk membuka dan menutup penutup pada setiap masa.

Anda boleh membuka dan menutup penutup apabila gelangsar berada dalam mod COMBI STIM dan kedudukan PENGORENG UDARA/HOB. Apabila gelangsar berada dalam kedudukan TEKANAN, penutup tidak boleh dibuka. Jika tiada tekanan dalam unit, tolak gelangsar kepada mod COMBI STIM atau kedudukan PENGORENG UDARA/HOB untuk membuka penutup.

NOTA: Penutup tidak akan terbuka sehingga unit dinyahtekanan sepenuhnya. Gelangsar pintar tidak akan menggelongsor ke kanan sehingga unit dinyahtekanan sepenuhnya. Unit akan memaparkan "BUKA PENUTUP" setelah unit dinyahtekanan.



MENGGUNAKAN PANEL KAWALAN

FUNGSI MEMASAK

TEKANAN: Masak makanan dengan pantas di samping mengekalkan kelembutan.

STIM PENGORENG UDARA: Sediakan sayur-sayuran dan makanan berprotein yang rangup dengan sedikit atau tanpa minyak langsung.

STIM BAKAR: Bakar kek gebu dan snek manis.

PENGORENG UDARA: Hasilkan makanan yang rangup dengan sedikit atau tanpa minyak langsung.

PANGGANG: Gunakan suhu tinggi supaya makanan anda dikaramel dan diperangkan.

BAKAR: Gunakan unit seperti ketuhar untuk snek yang dibakar dan banyak lagi.

NYAHHIDRAT: Nyahhidrat daging, buah-buahan dan sayur-sayuran untuk snek yang menyihatkan.

TUMIS/SAUTE: Gunakan unit seperti memasak di hob untuk memerangkan daging, saute sayur-sayuran, mereneh sos dan banyak lagi.

STIM: Masak makanan yang tidak terlalu perisa dengan perlahan pada suhu tinggi.

RENEHKAN: Masak makanan anda pada suhu yang lebih rendah untuk tempoh yang lebih lama.

YOGURT: Pasteur dan tapai susu untuk menghasilkan yogurt buatan sendiri yang berkrim.

KEKAL PANAS: Apabila menggunakan stim, renehkan dan tekanan, unit akan bertukar kepada KEKAL PANAS pada penghujung kitaran. Tekan butang KEKAL PANAS selepas fungsi bermula untuk melumpuhkan peralihan automatik ini.

NOTA: Jika perkakas beroperasi selama 1 jam atau kurang, jam akan mengira detik mengikut minit dan saat. Jika perkakas beroperasi lebih daripada 1 jam, jam akan mengira detik mengikut minit sahaja. Fungsi ini akan tamat masa selepas 12 jam.

BUTANG PENGENDALIAN

SMARTLID SLIDER™: Apabila anda menggerakkan gelangsar, fungsi yang tersedia untuk setiap mod akan menyala.

DAIL: Setelah anda memilih mod, gunakan dail untuk menatal fungsi yang tersedia sehingga fungsi yang anda inginkan diserlahkan.

ANAK PANAH KIRI: Tekan anak panah ini untuk memilih suhu memasak. Gunakan anak panah kiri ini juga untuk menetapkan hasil dalaman apabila menggunakan PRATETAPAN dan butang MANUAL.

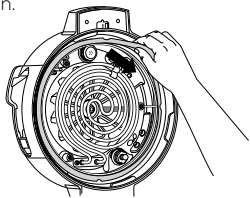
ANAK PANAH KANAN: Tekan anak panah ini untuk memilih masa memasak. Gunakan anak panah ini untuk menetapkan jenis makanan.

Butang MULA/HENTI: Tekan untuk mula memasak. Tindakan menekan butang ini semasa unit sedang memasak akan menghentikan fungsi memasak semasa.

⏻ (KUASA): Butang Kuasa mematikan unit dan menghentikan semua mod memasak.

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

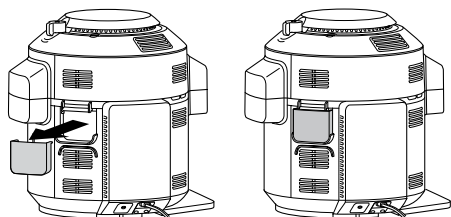
- 1 Keluarkan dan buang semua bahan pembungkus, pelekat dan pita daripada unit.
- 2 Berikan perhatian terutamanya kepada arahan pengendalian, amaran dan perlindungan penting untuk mengelakkan apa-apa kecederaan atau kerosakan harta benda.
- 3 Basuh gegelang silikon, periuk boleh tanggal, Bakul Cook & Crisp™, rak boleh balik dan pengumpul pemeluwapan dengan air suam yang bersabun, kemudian bilas dan keringkan sepenuhnya. **JANGAN SEKALI-KALI** membersihkan tapak pemasak di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- 4 Gegelang silikon boleh diterbalikkan dan boleh dimasukkan dari mana-mana arah. Masukkan gegelang silikon melingkari tepi bahagian luar rak gegelang silikon di bahagian bawah penutup. Pastikan gegelang dimasukkan sepenuhnya dan terletak rata di bawah rak gegelang silikon.
- 5 Gunakan alat dapur yang panjang dan pad pelindung tahan panas atau sarung tangan ketuhar bertebat semasa mengeluarkan makanan.



MEMASANG PENGUMPUL PEMELUWAPAN

Untuk memasang pengumpul pemeluwapan, luncurkan pengumpul itu ke dalam slot pada tapak pemasak. Luncurkan pengumpul keluar untuk dicuci dengan tangan selepas setiap penggunaan.

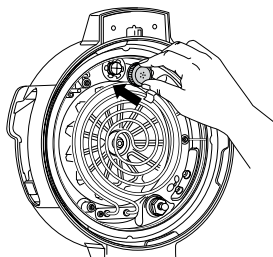
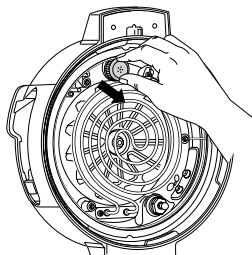
NOTA: Pastikan anda mengosongkan lebihan air yang terkumpul di dalam pengumpul pemeluwapan selepas memasak.



MENANGGALKAN & MEMASANG SEMULA TUKUP ANTISUMBAT

Tukup antisumbat melindungi injap dalam penutup tekanan daripada tersumbat dan melindungi pengguna daripada kemungkinan berlakunya percikan makanan. Bahagian ini perlu dibersihkan selepas setiap penggunaan dengan berus pembersih.

Untuk mengeluarkan bahagian ini, pegang tukup antisumbat di antara ibu jari dengan jari telunjuk yang dibengkokkan, kemudian putar pergelangan tangan anda mengikut arah jam. Untuk memasang semula, letakkan tukup di tempatnya dan tekan ke bawah. Pastikan tukup antisumbat diletakkan di tempat yang betul sebelum menggunakan unit.



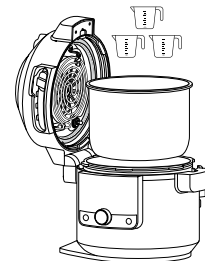
NOTA: Sebelum setiap penggunaan, pastikan bahawa gegelang silikon terletak dengan betul di dalam rak gegelang silikon dan tukup antisumbat dipasang dengan betul pada injap pelepas tekanan.

MENGGUNAKAN FUNGSI MEMASAK BERTEKANAN

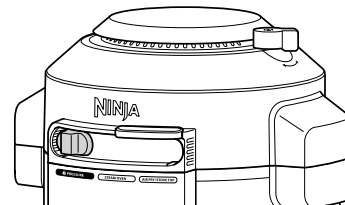
UJIAN AIR: MULAKAN MEMASAK BERTEKANAN

Pengguna kali pertama disyorkan agar melakukan ujian air untuk membiasakan diri dengan memasak bertekanan.

- 1 Tempatkan periuk di dalam tapak periuk dan tambahkan 700ml air pada suhu bilik ke dalam periuk.



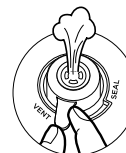
- 2 Tutup penutup dan gerakkan gelangsar kepada kedudukan TEKATAN.



- 3 Pastikan injap pelepas tekanan berada dalam kedudukan KEDAP.



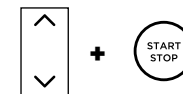
KEDAP
untuk fungsi Tekanan



BOLONG
untuk semua fungsi lain dan semua kedudukan gelangsar lain

NOTA: Injap akan berada dalam keadaan longgar selepas pemasangan selesai. Jangan memaksa injap melepasi takuk.

- 4 Keadaan lajai unit adalah pada tekanan tinggi (Hi). Gunakan anak panah di sebelah kanan bawah untuk melaraskan masa kepada 2 minit. Tekan MULA/HENTI untuk bermula.



- 5 Paparan ini akan menunjukkan "PrA" dan bar kemajuan yang menandakan unit sedang meningkatkan tekanan. Apabila unit bertekanan penuh, pemasa akan mula mengira detik.



NOTA: Masa untuk memasak bertekanan berbeza-beza berdasarkan kuantiti dan suhu bahan serta paras tekanan yang dipilih.

- 6 Apabila masa memasak tamat, unit akan mengeluarkan bunyi bip, bertukar secara automatik ke mod KEKAL PANAS dan pemasa akan mula mengira masa ke hadapan.

NOTA: Unit akan bertukar kepada mod KEKAL PANAS dan elemen pemanas akan tetap hidup.

- 7 Segera lepaskan tekanan dengan memutar injap ke arah VENT. Apabila injap pelepas tekanan dibuka, wap akan keluar daripadanya. Sejurus sahaja unit memaparkan "OPn", tolak pelungsur ke kanan untuk membuka penutup. Kemudian, buka penutup.

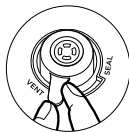
MENGGUNAKAN FUNGSI MEMASAK BERTEKANAN - SAMB

PELEPASAN TEKANAN SEMULA JADI LWN. PELEPASAN TEKANAN PANTAS

SEMULA JADI: Apabila memasak bertekanan selesai, stim akan dibebaskan secara semula jadi daripada unit apabila unit menyejuk. Proses ini mungkin mengambil masa hingga 20 minit atau lebih, bergantung pada jumlah cecair dan makanan di dalam periuk. Pada masa ini, unit akan bertukar kepada mod Kekal Panas. Tekan butang KEKAL PANAS jika anda mahu mematikan mod Kekal Panas. Apabila pelepasan tekanan semula jadi selesai, unit akan memaparkan "BUKA Penutup".

DITANGGUHKAN: HANYA gunakan jika ditulis dalam resipi. Apabila memasak bertekanan selesai dan lampu KEKAL PANAS menyala, putar injap pelepas tekanan kepada kedudukan BOLONG untuk terus melepaskan tekanan melalui injap.

Walaupun selepas melepaskan tekanan secara semula jadi atau menggunakan injap pelepas tekanan, masih terdapat baki stim di dalam unit yang akan dilepaskan apabila penutup dibuka. Untuk resipi yang memerlukan tempoh tekanan yang lebih lama setelah masa memasak tamat (contohnya, beras dan bijirin).



NOTA: Untuk kuantiti makanan yang lebih besar yang memerlukan lebih penyahtekanan, anda boleh melepaskan tekanan dengan menggerakkan injap kepada kedudukan **BOLONG**.

MENINGKATKAN TEKANAN

Apabila tekanan di dalam unit meningkat, paparan panel kawalan akan menunjukkan "PrA" dan bar kemajuan. Masa untuk meningkatkan tekanan berbeza-beza berdasarkan jumlah dan suhu bahan serta cecair di dalam periuk. Untuk keselamatan, penutup akan terkunci apabila unit meningkatkan tekanan dan tidak akan terbuka sehingga tekanan dilepaskan. Setelah unit mencapai tekanan penuh, proses memasak akan bermula dan pemasa akan mula mengira detik.

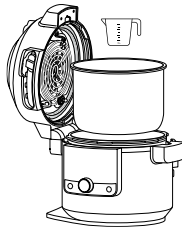
MENGGUNAKAN FUNGSI TEKANAN

Untuk menghidupkan unit, pasangkan palam kabel kuasa pada soket dinding, kemudian tekan butang .

Tekanan

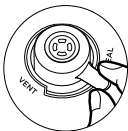
- 1** Masukkan bahan dan sekurang-kurangnya 250ml cecair ke dalam periuk serta apa-apa aksesori yang diperlukan. **JANGAN** isi periuk melepasi garisan MAKS TEKANAN.

NOTA: Unit tidak akan menghasilkan tekanan jika cecair tidak mencukupi.



NOTA: Apabila memasak nasi, kekacang atau bahan lain yang mengembang, **JANGAN** isi periuk melebihi separuh.

- 2** Tutup penutup, kemudian putar injap pelepas tekanan kepada kedudukan KEDAP.



- 3** Gerakkan gelangsar kepada TEKANAN. Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kiri paparan untuk memilih Hi atau LO.



- 4** Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa memasak dalam tokokan 1 minit hingga 1 jam, kemudian tokokan 5 minit daripada 1 jam hingga 4 jam.

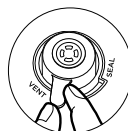
NOTA: Jika perkakas beroperasi selama 1 jam atau kurang, jam akan mengira detik mengikut minit dan saat. Jika perkakas beroperasi lebih daripada 1 jam, jam akan mengira detik mengikut minit sahaja.

- 5** Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak. Unit akan mula meningkatkan tekanan. Paparan akan menunjukkan "PrA" dan bar kemajuan. Pemasa akan mula mengira detik apabila unit bertekanan penuh.



NOTA: Masa untuk mencapai tekanan berbeza-beza bergantung pada tekanan yang dipilih, suhu semasa periuk dan suhu/kuantiti bahan.

- 6** Apabila masa memasak mencapai sifar, putar injap pelepas tekanan kepada kedudukan BOLONG.



NOTA: Setelah selesai memasak, anda boleh menekan KEKAL PANAS untuk mematikan mod KEKAL PANAS. Atau tekan butang MULA/HENTI.

- 7** Apabila unit memaparkan "BUKA Penutup", unit telah dinyahtekanan dan anda boleh menggerakkan gelongsor ke kanan untuk membuka penutup.

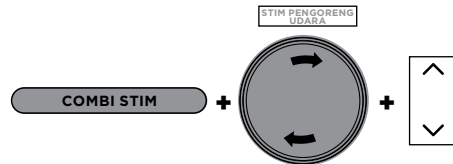
MENGGUNAKAN FUNGSI MOD COMBI STIM

Untuk menghidupkan unit, pasanglah palam kabel kuasa pada soket dinding, kemudian tekan butang .

NOTA: Kedudukan injap pelepas tekanan tidak penting. Injap boleh berada dalam kedudukan KEDAP atau BOLONG.

Stim Pengoreng Udara

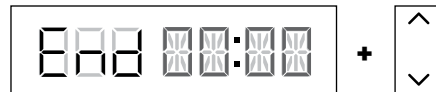
- 1 Tempatkan bahan di dalam periuk dengan Bakul Cook & Crisp™ atau rak boleh balik. Pastikan terdapat cecair di dalam periuk untuk menghasilkan stim. Tutup penutup.
- 2 Gerakkan gelangсар kepada mod COMBI STIM, kemudian gunakan dail untuk memilih STIM PENGORENG UDARA. Tetapan suhu dan masa lalai akan dipaparkan. Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kiri paparan untuk memilih suhu dalam tokokan 5°C antara 150°C hingga 240°C.



- 3 Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa memasak dalam tokokan 1 minit hingga 1 jam.
- 4 Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak.
- 5 Paparan akan menunjukkan "PrA" dan bar kemajuan yang menandakan unit sedang meningkatkan stim. Masa mengukus bergantung pada jumlah bahan di dalam periuk.



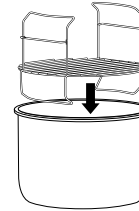
- 6 Apabila unit mencapai tahap stim yang sesuai, paparan akan menunjukkan suhu yang ditetapkan dan pemasa akan mula mengira detik.
- 7 Apabila masa memasak mencapai sifar, unit akan berbunyi bip dan memaparkan "Tamat" selama 5 minit.



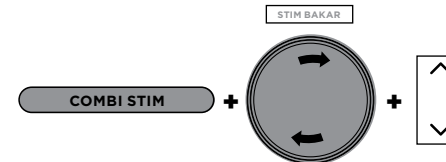
NOTA: Jika makanan anda perlu dimasak lebih lama, gunakan anak panah ke atas di sebelah kanan paparan untuk menambahkan masa memasak. Unit ini akan melangkaui prapemanasan.

Stim Bakar

- 1 Tempatkan rak boleh balik di dalam periuk. Pastikan terdapat cecair di dalam periuk untuk menghasilkan stim. Tambahkan loyang atau kerajang di bahagian bawah rak boleh balik pada kedudukan yang lebih rendah.



- 2 Gerakkan gelangсар kepada mod COMBI STIM, kemudian gunakan dail untuk memilih STIM BAKAR. Tetapan suhu lalai akan dipaparkan. Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kiri paparan untuk memilih suhu dalam tokokan 5°C antara 105°C hingga 210°C.

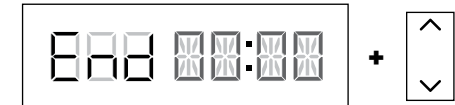


- 3 Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa memasak dalam tokokan 1 minit hingga 1 jam 15 minit.
- 4 Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak.
- 5 Paparan akan menunjukkan "PrA" dan bar kemajuan yang menandakan unit sedang meningkatkan stim. Masa untuk mengukus ialah 20 minit.



- 6 Apabila prapemanasan selesai, paparan akan menunjukkan suhu yang ditetapkan dan pemasa akan mula mengira detik.

- 7 Apabila masa memasak mencapai sifar, unit akan berbunyi bip dan memaparkan "Tamat" selama 5 minit.



NOTA: Jika makanan anda perlu dimasak lebih lama, gunakan anak panah ke atas di sebelah kanan paparan untuk menambahkan masa. Unit ini akan melangkaui prapemanasan.

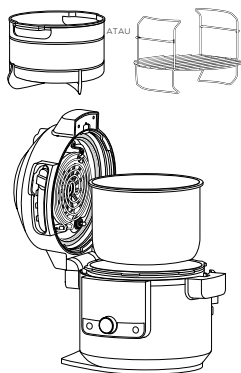
MENGUNAKAN FUNGSI PENGORENG UDARA/HOB

Untuk menghidupkan unit, pasanglah dalam kabel kuasa pada soket dinding, kemudian tekan butang .

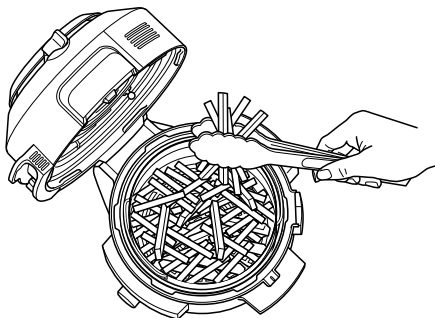
NOTA: Tindakan membuka penutup semasa menggunakan Pengoreng Udara, Bakar atau Panggang akan menjeda masa memasak. Tutup penutup untuk meneruskan proses.

PENGORENG UDARA

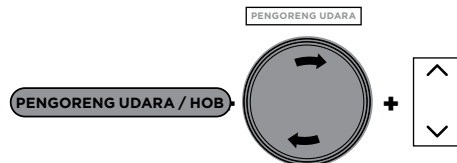
- 1 Tempatkan sama ada Bakul Cook & Crisp™ atau rak boleh balik di dalam periuk. Bakul mestilah dipasang dengan peresap.



- 2 Tambahkan bahan ke dalam Bakul Cook & Crisp™ atau rak boleh balik. Tutup penutup.

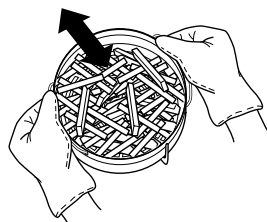


- 3 Gerakkan gelangsar kepada PENGORENG UDARA/HOB, kemudian gunakan dail untuk memilih PENGORENG UDARA. Tetapan suhu lalai akan dipaparkan. Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kiri paparan untuk memilih suhu dalam tokokan 5°C antara 150°C hingga 210°C.



- 4 Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa memasak dalam tokokan 1 minit hingga 1 jam.
- 5 Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak.
- 6 Semasa memasak, anda boleh membuka penutup dan mengangkat keluar bakul untuk menggonggong atau melambungkan bahan agar bahan diperangkan secara sekata, jika perlu. Apabila selesai, turunkan bakul kembali ke dalam periuk dan tutup penutup. Proses memasak akan disambung semula secara automatik selepas penutup ditutup.

NOTA: Untuk hasil terbaik, anda disyorkan agar menggonggong bahan secara berkala semasa pengoreng Udara. Anda boleh membuka penutup dan mengangkat keluar bakul untuk menggonggong atau melambungkan bahan agar bahan diperangkan secara sekata. Apabila selesai, turunkan bakul kembali ke dalam periuk dan tutup penutup dengan kemas. Proses memasak akan disambung semula secara automatik selepas penutup ditutup.

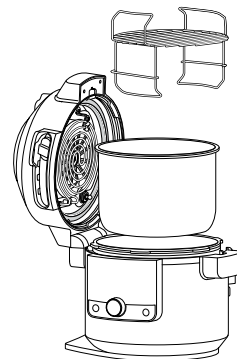


- 7 Apabila masa memasak mencapai sifar, unit akan berbunyi bip dan "Tamat" akan berkelip sebanyak 3 kali pada paparan.

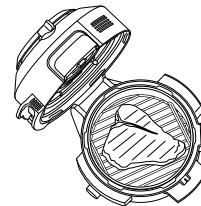


Panggang

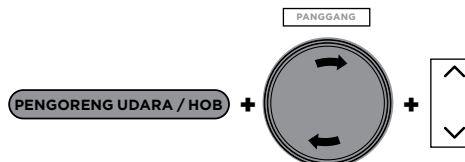
- 1 Tempatkan rak boleh balik di dalam periuk pada kedudukan panggang yang lebih tinggi atau ikut arahan dalam resipi anda.



- 2 Tempatkan bahan di atas rak, kemudian tutup penutup.

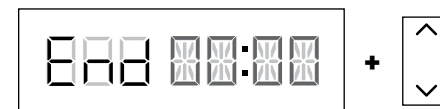


- 3 Gerakkan gelangsar kepada PENGORENG UDARA/HOB, kemudian gunakan dail untuk memilih PANGGANG.



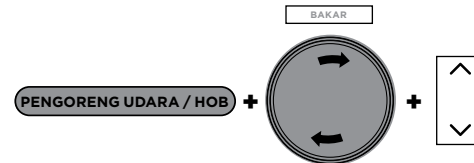
NOTA: Tiada pelarasan suhu tersedia atau diperlukan apabila menggunakan fungsi Panggang.

- 4 Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa memasak dalam tokokan 1 minit hingga 30 minit.
- 5 Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak.
- 6 Apabila masa memasak mencapai sifar, "Tamat" akan berkelip sebanyak 3 kali pada paparan unit.

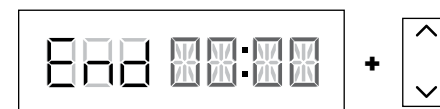


Bakar

- 1 Tempatkan apa-apa aksesori dan bahan di dalam periuk. Tutup penutup.
- 2 Gerakkan gelangsar kepada PENGORENG UDARA/HOB, kemudian gunakan dail untuk memilih BAKAR. Tetapan suhu lalai akan dipaparkan. Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kiri paparan untuk memilih suhu dalam tokokan 5°C antara 120°C hingga 210°C.



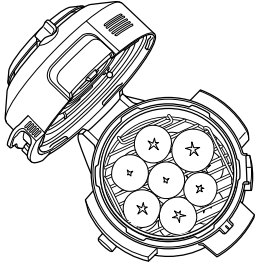
- 3 Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa memasak dalam tokokan 1 minit hingga 1 jam, kemudian tokokan 5 minit daripada 1 jam hingga 4 jam.
- 4 Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak.
- 5 Apabila masa memasak mencapai sifar, unit akan berbunyi bip dan "Tamat" akan berkelip sebanyak 3 kali pada paparan.



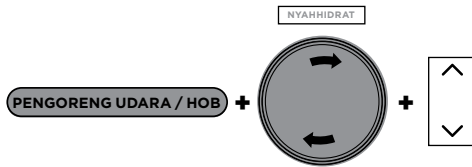
MENGUNAKAN FUNGSI PENGORENG UDARA/HOB - SAMB

Nyahhidrat

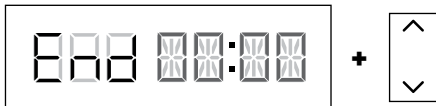
- 1 Tempatkan rak boleh balik di dalam periuk pada kedudukan yang lebih rendah, kemudian tempatkan satu lapisan bahan di atas rak itu.



- 2 Gerakkan gelangsar kepada PENGORENG UDARA/HOB, kemudian gunakan dail untuk memilih NYAHHIDRAT. Tetapan suhu lalai akan dipaparkan. Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kiri paparan untuk memilih suhu dalam tokokan 5°C antara 40°C hingga 90°C.

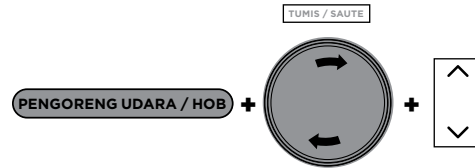


- 3 Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa memasak dalam tokokan 15 minit daripada 1 jam hingga 12 jam.
- 4 Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak.
- 5 Apabila masa memasak mencapai sifar, unit akan berbunyi bip dan "Tamat" akan berkelip sebanyak 3 kali pada paparan.



Tumis/Saute

- 1 Masukkan bahan ke dalam periuk.
- 2 Gerakkan gelangsar kepada PENGORENG UDARA/HOB atau buka penutup, kemudian gunakan dail untuk memilih TUMIS/SAUTE. Tetapan suhu lalai akan dipaparkan. Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kiri paparan untuk memilih "LO 1", "2", "3", "4" ATAU "Hi 5".



NOTA: Pelarasan suhu tidak tersedia apabila menggunakan fungsi Tumis/Saute.

- 3 Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak.
- 4 Tekan MULA/HENTI untuk mematikan fungsi TUMIS/SAUTE. Untuk bertukar kepada fungsi memasak yang lain, tekan MULA/HENTI untuk menamatkan fungsi memasak, kemudian gunakan gelangsar dan dail untuk memilih fungsi yang dikehendaki.

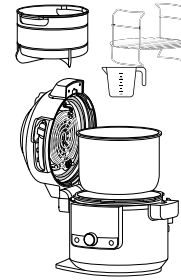
NOTA: Anda boleh menggunakan fungsi ini dengan penutup sama ada dalam keadaan terbuka atau tertutup.

NOTA: SENTIASA gunakan alatan dapur yang tak melekat di dalam periuk. **JANGAN** gunakan perkakas logam kerana perkakas ini akan mencalarakan salutan tak melekat pada periuk.

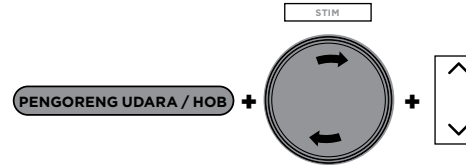
NOTA: TUMIS/SAUTE akan dimatikan secara automatik selepas 1 jam untuk "4" dan "Hi 5" dan 4 jam untuk "Lo 1", "2" dan "3".

Stim

- 1 Tambahkan 250ml cecair (atau jumlah yang ditentukan dalam resipi) ke dalam periuk, kemudian tempatkan rak boleh balik atau Bakul Cook & Crisp™ dengan bahan di dalam periuk.



- 2 Gerakkan gelangsar kepada GORENG KERING/HOB, kemudian gunakan dail untuk memilih STIM.



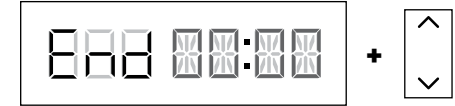
- 3 Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa memasak dalam tokokan 5 minit hingga 30 minit.
- 4 Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak.

NOTA: Pelarasan suhu tidak tersedia apabila menggunakan fungsi STIM.

- 5 Unit akan memulakan prapemanasan dahulu untuk mendidihkan cecair. Paparan akan menunjukkan "PrA". Animasi prapemanasan akan dipaparkan sehingga suhu unit dicapai, kemudian paparan akan menunjukkan pemasa mengira detik.

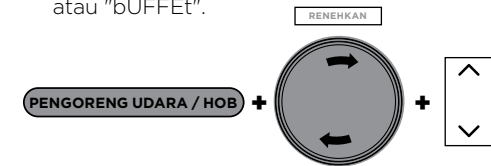


- 6 Apabila masa memasak mencapai sifar, unit akan berbunyi bip dan "Tamat" akan berkelip sebanyak 3 kali pada paparan.



Renehkan

- 1 Masukkan bahan ke dalam periuk. **JANGAN** isi periuk melebihi garisan MAKS.
- 2 Gerakkan gelangsar kepada GORENG KERING/HOB, kemudian gunakan dail untuk memilih Renehkan. Tetapan suhu lalai akan dipaparkan. Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kiri paparan untuk memilih "Hi", "LO" atau "bUFFET".



- 3 Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa memasak dalam tokokan 15 minit hingga 12 jam.
- 4 Tekan MULA/HENTI untuk mula memasak.

NOTA: Tetapan masa Renehkan bUFFET boleh dilaraskan antara 2 hingga 12 jam; tetapan masa Renehkan HI boleh dilaraskan antara 4 hingga 12 jam.

- 5 Apabila masa memasak mencapai sifar, unit akan berbunyi bip, bertukar kepada KEKAL PANAS secara automatik dan mula mengira detik naik.

NOTA: Setelah selesai memasak, anda boleh menekan KEKAL PANAS untuk mematikan mod KEKAL PANAS.

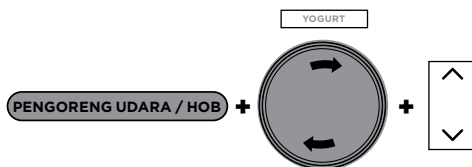
MENGGUNAKAN FUNGSI PENGORENG UDARA/HOB - SAMB

Yogurt

- 1 Masukkan jumlah susu yang dikehendaki ke dalam periuk.

NOTA: Jika anda lebih suka untuk mepasteur, mendingin dan menambahkan kultur tanpa menggunakan unit, langkau langkah 1-9. Sebaliknya, tekan SUHU, pilih "Fer", tekan MASA, pilih masa pengeringan yang dikehendaki, kemudian tekan MULA/HENTI untuk bermula.

- 2 Tutup penutup.
- 3 Gerakkan gelang sar kepada PENGORENG UDARA/HOB, kemudian gunakan dail untuk memilih YOGURT. Tetapan suhu lajai akan dipaparkan. Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kiri paparan untuk memilih "YGT" atau "FER".



- 4 Gunakan anak panah ke atas dan ke bawah di sebelah kanan paparan untuk melaraskan masa pengeringan dalam tokokan 30 minit antara 6 hingga 12 jam.

NOTA: Tindakan memilih masa yang lebih lama akan menghasilkan yogurt yang lebih masam dan lebih pekat. Gunakan fungsi 12 jam untuk mendapatkan yogurt gaya Greek.

- 5 Tekan MULA/HENTI untuk memulakan pempasteuran.
- 6 Unit akan memaparkan "didih" semasa proses mepasteur. Apabila suhu pempasteuran dicapai, unit akan berbunyi bip dan memaparkan "DINGIN".



- 7 Sebaik sahaja susu dingin, unit akan memaparkan TAMBAH dan KACAU secara berturutan dan masa pengeringan.



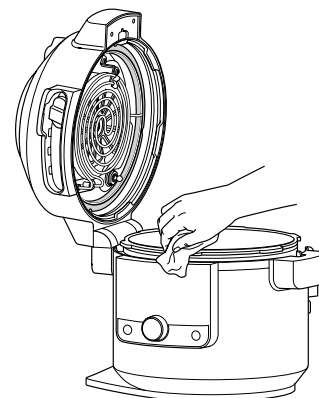
- 8 Buka penutup dan kaup lapisan atas susu.
- 9 Masukkan kultur yogurt ke dalam susu dan kacau untuk mencampurkan kedua-dua bahan. Tutup penutup dan tekan MULA/HENTI untuk memulakan proses pengeringan.
- 10 Paparan akan menunjukkan "FER" dan mula mengira detik. Apabila masa pengeringan selesai, unit akan berbunyi bip dan TAMAT akan berkelip sebanyak 3 kali pada paparan. Unit akan berbunyi bip setiap minit hingga 4 jam atau sehingga unit dimatikan.



- 11 Sejukkan yogurt hingga 12 jam sebelum dihidangkan.

PEMBERSIHAN & PENYENGGARAAN

Pembersihan: Mesin Basuh Pinggan Mangkuk & Cucian Tangan



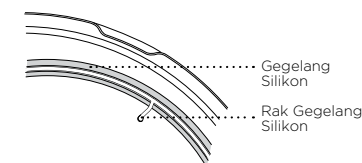
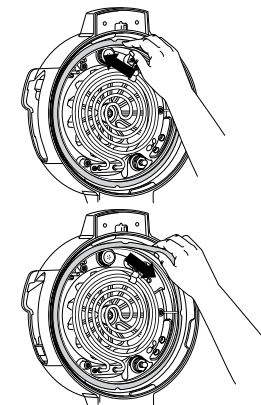
Unit perlu dibersihkan dengan teliti selepas setiap penggunaan.

- 1 Cabut palam unit daripada soket dinding sebelum memulakan pembersihan.
- 2 Untuk membersihkan tapak pemasak dan panel kawalan, lap bahagian ini dengan kain lembap.
- 3 Periuk memasak, gelang silikon, rak boleh balik, Bakul Cook & Crisp™ dan peresap boleh tanggal boleh dicuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

NOTA: JANGAN SEKALI-KALI menempatkan tapak pemasak di dalam mesin basuh pinggan mangkuk atau merendam bahagian ini di dalam air atau apa-apa cecair lain.

- 4 Injap pelepas tekanan dan tutup antisumbat boleh dicuci dengan air dan sabun pencuci pinggan.
- 5 Jika sisa makanan melekat pada periuk memasak, rak boleh balik atau Bakul Cook & Crisp™, isi periuk dengan air dan rendam periuk sebelum dibersihkan. **JANGAN** gunakan pad penyental. Jika anda perlu menyental, gunakan pembersih atau cecair pencuci pinggan bukan pelekas dengan pad atau berus nilon.
- 6 Biarkan semua bahagian kering sendiri selepas dibersihkan.

Menanggalkan & Memasang Semula Gelang Silikon



Untuk menanggalkan gelang silikon, tarik gelang perlahan-lahan bahagian demi bahagian daripada rak gelang silikon. Gelang boleh dipasang dengan mana-mana sisi menghadap ke atas. Untuk memasang semula gelang, tekan gelang ke bawah ke dalam rak, bahagian demi bahagian, (lihat imej di atas).

Selepas digunakan, keluarkan apa-apa sisa makanan daripada gelang silikon dan tutup antisumbat.

Pastikan gelang silikon bersih untuk mengelakkan bau. Mencuci bahagian ini dengan air suam yang bersabun atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk boleh menghilangkan bau. Walau bagaimanapun, penyerapan bau makanan berasid yang tertentu oleh unit adalah normal. Anda disyorkan untuk menyimpan lebih daripada satu gelang silikon. Anda boleh membeli gelang silikon tambahan di sharkninja.sg / sharkninja.my.

JANGAN SEKALI-KALI menarik keluar gelang silikon terlampau kuat kerana tindakan ini boleh mengubah bentuk gelang dan rak serta menjejaskan fungsi pengedap tekanan. Gelang yang retak, pecah atau mengalami kerosakan lain hendaklah diganti dengan segera.

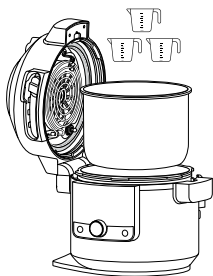
NOTA: Gelang silikon mestilah digantikan dengan gelang yang khusus untuk Pemasak Serba Guna Foodi® SmartLid.

MEMBERSIHKAN PENUTUP

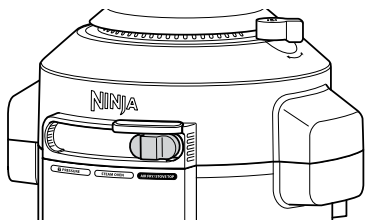
Kami mengesyorkan agar anda memeriksa bahagian dalam penutup sebelum memasak dengan "fungsi memasak basah" termasuk Rencikan, Stim, Tumis/Saute, Tekanan dan semua mod fungsi Combi Stim. Jika anda melihat apa-apa sisa makanan atau minyak terkumpul, kami syorkan agar anda membersihkan unit dengan stim (lihat arahan di bawah), kemudian mengelap bahagian dalam penutup.

ARAHAN PEMBERSIHAN STIM:

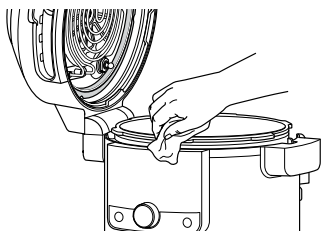
- 1 Isi periuk dengan 700ml air.



- 2 Gerakkan SmartLid Slider™ kepada Pengoreng Udara/Hob.



- 3 Pilih STIM dan tetapkan masa kepada 30 minit. Tekan MULA/HENTI.
- 4 Apabila masa mencapai sifar dan unit telah menyejuk, gunakan kain basah atau span untuk mengelap bahagian dalam penutup. **AWAS:** Semasa membersihkan bahagian dalam penutup, jangan sentuh kipas.



- 5 Ulangi langkah 3 dan 4 mengikut keperluan dan bersihkan bahagian yang kotor sahaja jika perlu.

NOTA: Jika unit tidak boleh dibuka selepas kitaran tamat, unit akan menjadi lalai pada kedudukan KEKAL PANAS dan elemen pemanas akan terus beroperasi.

PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH

Mengapakah unit saya mengambil masa yang lama untuk meningkatkan tekanan? Berapa lamakah masa yang diambil untuk meningkatkan tekanan?

- Masa memasak mungkin berbeza-beza bergantung pada tekanan yang dipilih, suhu semasa periuk dan suhu atau kuantiti bahan.
- Pastikan gelang silikon dipasang dengan betul pada tempatnya dan terletak rata pada penutup. Jika dipasang dengan betul, anda sepatutnya boleh menarik gelang dengan mudah untuk memutarnya.
- Pastikan penutup tekanan dikunci sepenuhnya dan injap pelepas tekanan berada pada kedudukan KEDAP semasa memasak bertekanan.
- Unit tidak akan meningkatkan tekanan jika cecair tidak mencukupi.

Mengapakah masa mengira detik sangat perlahan?

- Anda mungkin telah menetapkan masa dalam unit jam dan bukannya minit. Apabila menetapkan masa, paparan akan menunjukkan JJ:MM dan masa akan bertambah/berkurang dalam tokokan minit.

Bagaimanakah cara mengetahui jika tekanan unit sedang meningkat?

- Paparan akan menunjukkan bar kemajuan memuatkan animasi peningkatan untuk menandakan unit sedang meningkatkan tekanan.

"PrA" dan lampu yang bergerak ditunjukkan pada skrin paparan apabila anda menggunakan fungsi Tekanan atau Stim atau mana-mana Fungsi mod Combi Stim.

- Ini menandakan bahawa unit sedang meningkatkan tekanan atau dalam mod prapemanasan apabila menggunakan STIM atau TEKATAN. Apabila unit selesai meningkatkan tekanan, masa memasak yang ditetapkan akan mula mengira detik.

Unit saya mengeluarkan banyak stim apabila menggunakan fungsi Stim.

- Pelepasan stim melalui injap pelepas tekanan semasa memasak adalah normal.

Mengapakah saya tidak dapat membuka penutup semasa tekanan ditingkatkan?

- Sebagai ciri keselamatan, penutup tidak akan terbuka sehingga unit dinyahatkan sepenuhnya. Putar injap pelepas tekanan kepada kedudukan BOLONG untuk melepaskan stim bertekanan dengan pantas. Semburan stim yang pantas akan memancut keluar dari injap pelepas tekanan. Apabila stim dilepaskan sepenuhnya, unit sedia untuk dibuka.

Adakah injap pelepas tekanan sepatutnya longgar?

- Ya. Injap pelepas tekanan sengaja dipasang dengan longgar; cara ini membolehkan pertukaran yang pantas dan mudah antara KEDAP dengan BOLONG dan membantu untuk mengawal tekanan dengan melepaskan sedikit stim semasa memasak untuk mendapatkan hasil yang hebat. Sila pastikan injap diputar sejauh mungkin ke arah kedudukan KEDAP semasa memasak bertekanan dan sejauh mungkin ke arah kedudukan BOLONG apabila melepaskan stim dengan pantas.

Unit berdesing dan tidak mencapai tekanan yang dikehendaki.

- Pastikan injap pelepas tekanan diputar kepada kedudukan KEDAP. Jika anda telah berbuat demikian dan masih mendengar bunyi berdesing yang kuat, ini mungkin menandakan gelang silikon tidak betul-betul terletak di tempatnya. Tekan MULA/HENTI untuk berhenti memasak, lepaskan tekanan melalui BOLONG mengikut keperluan dan buka penutup. Tekan gelang silikon ke bawah, pastikan gelang masuk sepenuhnya dan terletak rata di bawah rak gelang. Setelah dipasang dengan betul, anda sepatutnya boleh menarik gelang dengan mudah untuk memutarnya.

Unit mengira detik naik dan bukannya turun.

- Kitaran memasak selesai dan unit berada dalam mod KEKAL PANAS.

Berapa lamakah masa yang diambil oleh unit untuk menyahtekanan?

- Masa yang diambil untuk melepaskan tekanan bergantung pada kuantiti makanan di dalam unit dan berbeza-beza mengikut resipi. Sentiasa pastikan injap apungan telah turun sebelum anda cuba untuk menanggalkan penutup. Jika unit mengambil masa yang lebih lama daripada biasa untuk melepaskan tekanan, cabut palam unit dan tunggu sehingga injap apungan turun ke bawah sebelum membuka penutup.

PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH - SAMB.

Mesej ralat “MASUKKAN PERIUK” dipaparkan pada skrin paparan.

- Tidak ada periuk di dalam tapak pemasak. Periuk diperlukan untuk semua fungsi.

Mesej ralat “SHUT LID” dipaparkan pada skrin paparan.

- Penutup terbuka dan perlu ditutup untuk memulakan fungsi yang dipilih.

Mesej ralat “ADD WATER” dipaparkan pada skrin paparan apabila menggunakan fungsi Stim dan Tekanan.

- Paras air terlalu rendah. Tambahkan lebih banyak air ke dalam unit untuk membolehkan fungsi diteruskan.

Mesej ralat “PRESSURE FAIL” dipaparkan pada skrin paparan apabila menggunakan fungsi Tekanan.

- Tambahkan lebih banyak cecair ke dalam periuk sebelum memulakan semula kitaran memasak bertekanan.
- Pastikan injap pelepas tekanan berada dalam kedudukan KEDAP.
- Pastikan gelang silikon dipasang dengan betul.

Mesej “ERR” dipaparkan.

- Jika anda mempunyai sebarang soalan, sila hubungi Pusat Perkhidmatan Pelanggan kami di

customerservice.sg@sharkninja-apac.com

customerservice.my@sharkninja-apac.com

Mesej ralat “SLIDE” dipaparkan pada skrin paparan.

- Gerakkan gelangsar kepada kedudukan yang dikehendaki sebelum memilih fungsi memasak.

Mesej ralat “LOCK LID” dipaparkan pada skrin paparan.

- Gerakkan gelangsar kepada kedudukan TEKATAN untuk mengunci penutup.

PETUA BERGUNA

- 1 Untuk pemerangan yang sekata, pastikan bahan disusun dalam lapisan yang rata dan tidak bertindih di bahagian bawah periuk. Jika bahan bertindih, pastikan anda menggoncangkan bahan pada separuh masa memasak yang ditetapkan.
- 2 Untuk bahan yang lebih kecil yang boleh terkeluar melalui rak boleh balik, kami mengesyorkan agar anda membungkus bahan ini dahulu dalam kertas pacmen atau pau kerajang.
- 3 Gunakan mod KEKAL PANAS untuk memastikan makanan berada pada suhu panas yang selamat selepas dimasak. Untuk mengelakkan makanan daripada mengering, kami mengesyorkan agar penutup ditutup dan menggunakan fungsi ini sebelum makanan dihidangkan.
- 4 Untuk memanaskan semula makanan, gunakan fungsi PENGORENG UDARA.

JAMINAN PENGGANTIAN TERHAD DUA (2) TAHUN

Jaminan bermula pada tarikh pembelian dan tamat tempoh pada penghujung tempoh 2 tahun. Sekiranya terdapat kecacatan akibat bahan atau mutu kerja yang tidak sempurna sepanjang tempoh jaminan, kami akan menggantikan bahagian yang cacat/rosak dengan produk baharu secara percuma atau jika unit dianggap cacat/rosak, kami akan menggantikan unit dengan model yang serupa atau dinaik taraf, mengikut budi bicara kami.

Untuk membuat tuntutan jaminan, anda perlu menyerahkan bukti pembelian dalam bentuk resit sah yang memaparkan tarikh dan tempat pembelian.

Item gantian akan dilindungi oleh jaminan terhadap sepanjang baki tempoh jaminan dari tarikh pembelian asal. Sila ambil perhatian:

Jaminan anda tertakluk pada syarat berikut

- **JANGAN** kendalikan perkakas dengan palam atau kabel yang rosak atau jika unit telah terjatuh, rosak atau termasuk ke dalam air.
- Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik, jangan buka bahagian perkakas atau cuba membaiki perkakas sendiri. Jika kabel bekalan kuasa rosak, kabel mestilah diganti oleh juruelektrik yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya. Pemasangan semula atau pembaikan yang salah boleh menyebabkan risiko kejutan elektrik atau kecederaan diri semasa perkakas digunakan.
- Item tidak disalahgunakan, diabaikan, diubah, diubah suai atau dibaiki oleh sesiapa.
- Item telah haus dan lusuh.
- Item tidak digunakan untuk tujuan perdagangan, profesional atau sewaan.
- Item tidak mengalami kerosakan akibat objek atau bahan asing atau kemalangan

Kerosakan yang tidak disengajakan

Kerosakan akibat penggunaan yang tidak mengikut plat penarafan.

Penggunaan alat ganti dan aksesori yang bukan komponen tulen Ninja.

Kos ditanggung pelanggan dalam tempoh jaminan

Pelanggan bertanggungjawab terhadap apa-apa caj pengangkutan masuk untuk memulangkan produk bagi tujuan jaminan jika diminta, dan caj pengangkutan keluar untuk alat ganti dan/atau unit gantian dalam tempoh jaminan.

Siapakah yang dilindungi?

Jaminan ini hanya terpakai kepada pembeli asal yang membeli produk daripada peruncit sah dan jaminan ini tidak boleh dipindahkan. Bukti pembelian diperlukan.

Apakah yang tidak dilindungi?

Aksesori yang dibekalkan dengan item.

Komponen yang menjadi haus dan lusuh secara semula jadi akibat penggunaan biasa mengikut arahan pengendalian.

Penyelenggaraan/pengendalian tanpa kebenaran/tidak betul atau muatan berlebihan dikecualikan daripada jaminan ini.



注册您购买的产品

 sharkninja.my/apps/product-registration
马来西亚 sharkninja.sg/apps/product-registration 新加坡

 使用移动设备扫描二维码

记录以下信息

型号: _____
序列号: _____
购买日期: _____
(保留收据)
购买门店: _____

技术规格

电压: 230V~, 50Hz
功率: 1460W

提示: 您可以在设备背面电源线旁边的二维码标签上找到型号和序列号。

产品注册:

请访问 sharkninja.my/apps/product-registration 马来西亚和 sharkninja.sg/apps/product-registration 新加坡, 在购买后 28 天内注册您的新 Ninja® 产品。您将需要提供门店名称、购买日期和产品型号, 以及您的姓名和地址。
完成注册后, 万一我们需要发送关于产品安全性的通知, 就能联系到您。

目录

重要安全须知.....	2
零件和配件.....	6
配件装配说明.....	8
使用 SmartLid Slider™.....	8
使用控制面板.....	9
烹饪功能.....	9
操作按钮.....	9
首次使用之前.....	10
安装冷凝集水器.....	10
拆卸和重新安装防堵盖.....	10
使用 Ninja® Foodi® Max SmartLid™ 多功能烹饪锅.....	11
使用加压蒸煮功能.....	11
煮水试验: 开始使用加压蒸煮功能.....	11
自然泄压与快速泄压.....	12
加压.....	12
使用加压功能.....	12
使用万能蒸煮模式功能.....	14
蒸汽空气炸制.....	14
蒸汽烘焙.....	15
使用空气炸制/炉盘功能.....	16
空气炸制.....	16
烧烤.....	17
烘焙.....	17
脱水.....	18
煎炒.....	18
蒸煮.....	19
慢炖.....	19
酸奶.....	20
清洁与维护.....	21
清洁: 洗碗机清洗与手洗.....	21
拆卸和重新安装硅胶圈.....	21
清洁锅盖.....	22
故障排除指南.....	23
有用的提示.....	24

重要安全须知

仅适合家庭使用 • 请在使用之前阅读所有说明

警告

- 1 为避免对幼童造成窒息风险, 请在拆开包装后立即丢弃所有包装材料。
- 2 用户如存在身体、感知或精神障碍, 或者缺乏相关经验或知识, 在有人监管且在得到关于安全使用本电器的指导, 并了解其中所涉及的危险之后, 同样也可以使用本电器。
- 3 请将本电器及其电线保存在儿童接触不到的地方。请勿让儿童玩耍或使用本电器。在儿童附近使用时, 必须密切监督。
- 4 溅出的食物可能会导致严重灼伤。请勿将电源线挂在工作台或台面的边缘, 或将本电器放在高温表面或旁边, 燃气灶或电炉上或旁边, 或放在加热炉内。
- 5 如未装入烹饪内胆, 请勿使用本电器。
- 6 切勿将本电器连接至外部定时自动开关或单独的遥控系统。
- 7 将可拆卸烹饪内胆放入烹饪锅底座之前, 请用软布擦拭锅和底座, 确保其清洁且干燥。
- 8 如果可拆卸烹饪内胆是空的, 请勿将其加热超过 10 分钟。否则, 可能会损坏烹饪表面。
- 9 请勿使用本电器进行油炸烹饪。
- 10 请勿盖住压力阀。
- 11 在使用加压蒸煮功能时, 请勿用油进行煎炸。
- 12 在炒肉或煎制时, 请务必小心。使双手或面部远离可拆卸烹饪内胆, 特别是在放入新食材时, 因为可能会有热油溅出。
- 13 本电器仅适合家庭使用。请勿将本电器用于其预期用途之外的其他任何用途。请勿在移动中的汽车或船只内使用。请勿在户外使用。不当使用可能会导致受伤。
- 14 仅适合在工作台上使用。确保放置本电器的表面平整、清洁且干燥。在操作期间, 请勿将本电器放置在工作台的边缘旁。请勿将本电器放在电炉盘上。
- 15 一旦发现电源线或插头出现损坏, 请勿使用本电器。请经常检查本电器及其电源线。如果本电器出现功能异常或任何形式的损坏, 请立即停止使用并致电客户服务中心。
- 16 务必确保本电器已正确装配, 然后再开始使用。
- 17 使用之前, 务必检查泄压阀和浮球阀是否被堵塞或遮挡, 并在必要时进行清洁。苹果酱、蔓越莓、珍珠麦、燕麦片或其他谷物、豌豆瓣、面条、通心粉、大黄或意粉等食物在加压蒸煮时可能会起泡和飞溅, 进而堵塞泄压阀。上述及其他类似的膨胀食物 (例如蔬菜干、豆类、谷类和米饭) 不应使用加压烹饪锅来烹饪, 除非遵循 Ninja® Foodi® 食谱中的明确说明。
- 18 在对蔬菜干、豆类、谷类和米饭等膨胀食物进行加压蒸煮时, 请勿在锅内装入超过容量一半的食材, 除非 Ninja® Foodi® 食谱中提供了明确说明。
- 19 在锅盖关闭期间, 请勿盖住进气口或排气口。否则会导致烹饪不均匀, 并且可能会损坏本电器或导致其过热。
- 20 为防止爆炸和受伤的风险, 请仅使用 Foodi® 多功能烹饪锅硅胶圈。开始操作前, 请确保已安装硅胶圈且正确关闭锅盖。如出现破裂或损坏, 请勿使用。使用之前, 请装回硅胶圈。
- 21 请勿使用非 SharkNinja 推荐或出售的配件和附件。请勿将配件放入微波炉、烤炉、光波炉或传统烤炉内, 也不要放在陶瓷炉灶、电子线圈、燃气灶或户外烤炉上。如使用非 SharkNinja 推荐的配件或附件, 可能会导致起火、触电或受伤。
- 22 在使用本电器时, 请在其顶部及所有四个侧面留出至少 6 英寸 (15.25 厘米) 的空间, 以保持空气流动。
- 23 务必遵循说明书或食谱上标明的最大和最小液体量。
- 24 为避免蒸汽造成破坏, 在使用本电器期间, 请使本电器远离墙体和橱柜。
- 25 如果可拆卸烹饪内胆内没有食物或液体, 切勿使用 SLOW COOK (慢炖) 设置。
- 26 在使用本电器的过程中, 请勿移动本电器。仅当滑块处于 PRESSURE (加压) 位置时才能移动本电器, 以免意外打开锅盖。
- 27 不要让食物接触到加热元件。请勿让装入的食物超过烹饪内胆以及 Cook & Crisp™ 蒸盒或蒸盘的 MAX (最大) 填注水位。填注过度可能造成人身伤害或财产损失, 或者影响本电器的安全使用。
- 28 请勿使用本电器来烹煮速食米饭。
- 29 不同电源插座的电压可能有所不同, 因而会影响产品的性能。为防止造成疾病, 请务必使用探头来检查食物是否已烹饪到建议的温度。
- 30 万一电器冒出黑烟, 请立即拔下插头并等待冒烟停止, 然后取出烹饪内胆以及 Cook & Crisp™ 蒸盒或蒸盘。
- 31 请勿触碰灼热表面。本电器在操作期间或之后, 其表面会变得灼热。为防止灼伤或其他人身伤害, 务必使用保护性隔热垫或防热微波炉手套, 并使用电器上提供的提手和把手。
- 32 如本电器内装有热油或其他热液体, 并且/或者烹饪锅已加压, 在移动时须特别小心。使用不当 (包括移动烹饪锅) 可能会导致人身伤害, 例如严重灼伤。在使用本电器进行加压烹饪之前, 请确保锅盖已正确关闭且锁定到位。在加压烹饪期间, 食物会承受极高的压力。如不遵循关于正确使用本产品的所有说明, 可能会导致意外接触到加压后的灼热食物或液体, 从而造成严重灼伤。
- 33 本电器在操作期间, 会通过排气口排出热蒸汽。在放置本电器时, 请勿让排气口对着电源线、电源插座、橱柜或其他电器。双手和面部应与排气口保持安全的距离。

请保存好本说明

重要安全须知

仅适合家庭使用 • 请在使用之前阅读所有说明

- 34

请勿改动、拆解或以其他方式卸下浮球阀或泄压总成。
- 35

在加压烹饪期间或之后，在通过泄压阀排出所有内部压力以及本电器略微冷却之前，**请勿**尝试打开锅盖。迅速打开锅盖，以免内锅重新加压。
- 36

在使用 SLOW COOK（慢炖）设置时，**务必**保持锅盖关闭。
- 37

如果锅盖未解锁，导致无法打开，则表示本电器内仍有压力。任何残余压力都可能存在危险。让本电器自然泄压，或者按 Steam Release（排气）按钮以排出蒸汽。小心不要接触到排出的蒸汽，以避免灼伤。蒸汽排出后，UI 将显示 OPN LID（开盖），表示可以打开锅盖。如果在将泄压阀移到排气位置时无法排出蒸汽，请拔下本电器的插头，然后让其自然泄压。
- 38

蒸汽和内胆中的热食物可能会造成严重灼伤。在泄压之前或期间以及烹饪后打开锅盖时，**务必**让双手、面部和其他身体部位远离泄压阀。
- 39

在烹饪过程中，烹饪内胆、Cook & Crisp™ 蒸盒或蒸盘以及可翻转蒸架会变得极热。从烹饪锅中取出烹饪内胆、Cook & Crisp™ 蒸盒或蒸盘时，应避免开热蒸汽，并且在取出后**务必**将其放在耐热表面上。**请勿**触碰烹饪当中或刚完成烹饪的配件。
- 40

只能使用本电器正面的提手来提起锅盖。**请勿**从侧面提起锅盖，否则会排出滚烫的蒸汽。
- 41

装满食材的可拆卸烹饪内胆可能会极重。从烹饪锅底座上提起内胆时，请务必小心。
- 42

请勿触碰烹饪当中或刚完成烹饪的配件，包括探头（如该型号中附带），它们在烹饪期间会变得极热。为防止灼伤或其他人身伤害，在接触本产品时**务必**小心。请使用带有长把手的器具以及保护性隔热垫或防热微波炉手套。
- 43

不应由儿童来完成清洁和用户维护工作。
- 44

等待其冷却，然后再清洁、拆解、放入或取出零件并进行存放。
- 45

如需断开连接，请在未使用时及清洁之前关闭本电器电源，然后从插座上拔下插头。
- 46

请勿使用金属百洁布进行清洁。此类百洁布可能会产生碎屑并接触到电器零件，从而造成触电风险。
- 47

请参阅“清洁与维护”章节，以了解本电器的常规维护说明。
- 48

切勿将烹饪锅底座放入洗碗机中清洗，也不要浸泡在水中或其他任何液体中。



表示需阅读并回顾相关说明，了解如何操作和使用本产品。



表示如不留意本符号中包含的警告，将存在可能导致人身伤害、死亡或严重财产损失的危险。



请务必小心，避免接触到灼热表面。请务必做好手部防护，以免灼伤。

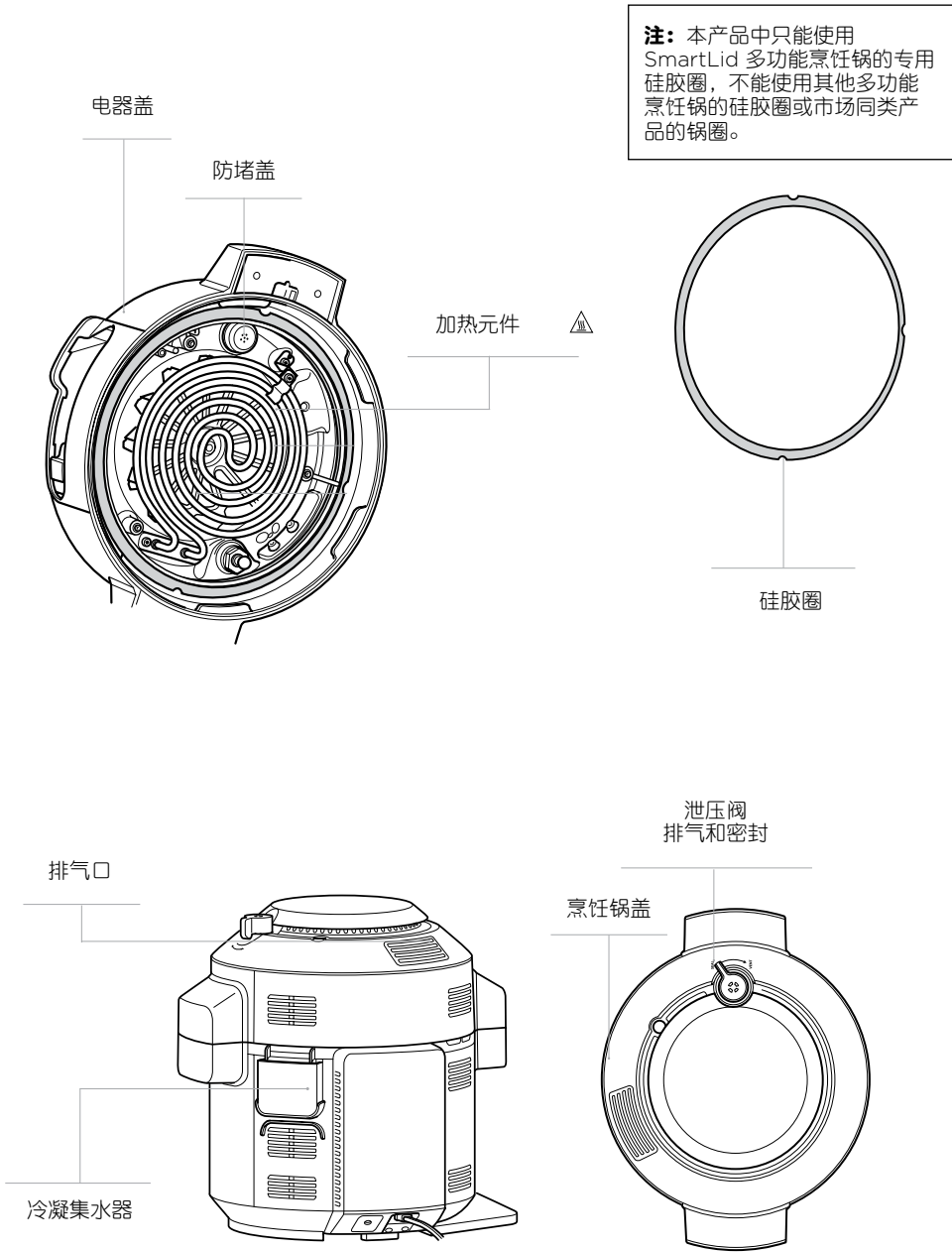
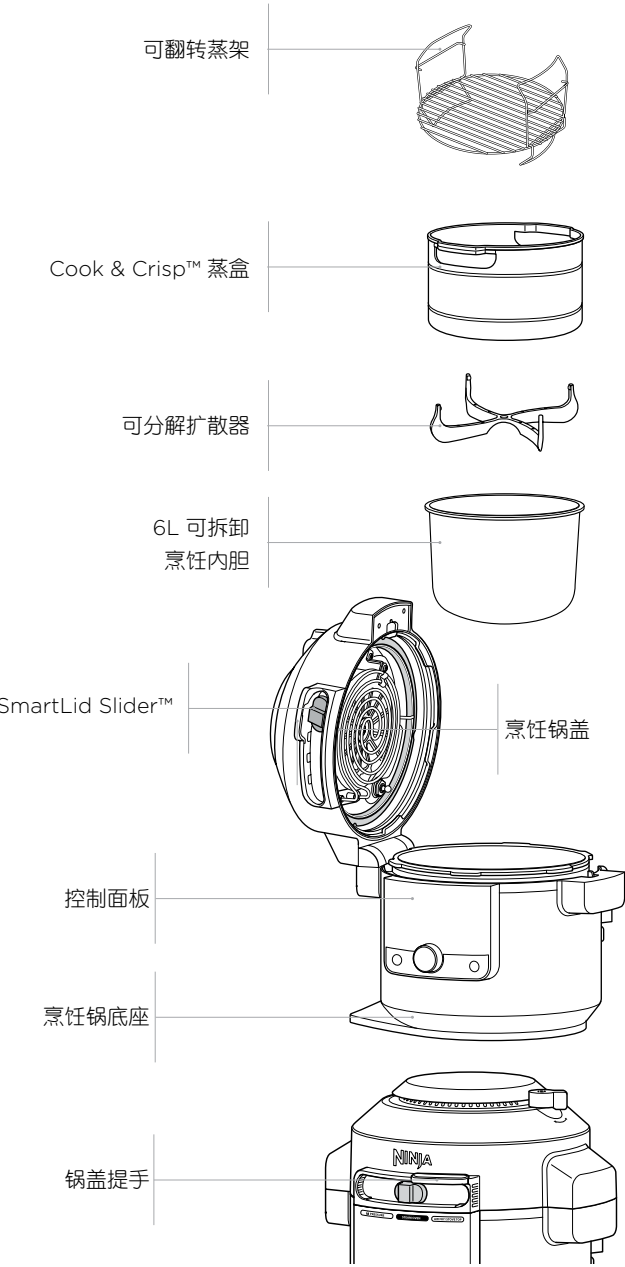


仅适合在室内和家庭使用。

请保存好本说明

零件和配件

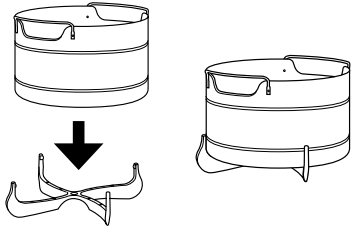
随附的配件



如需订购附加零件和配件，请访问新加坡 sharkninja.sg 或马来西亚 sharkninja.my

配件装配说明

COOK & CRISP™ 蒸盒



- 1 如需卸下扩散器进行清洁，请从蒸盒的凹槽上拉下 2 个扩散器固定片，然后用力将扩散器向下拉。

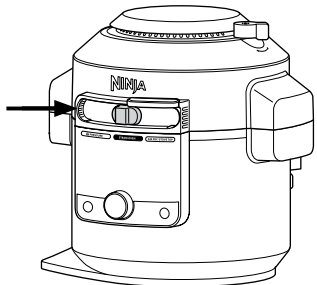
注：扩散器有助于蒸汽流动，务必在使用之前安装在蒸盒上。

- 2 如需装配 Cook & Crisp™ 蒸盒，请将蒸盒放在扩散器顶部，然后用力向下按压。

使用 SMARTLID SLIDER™

该滑块允许您切换选择不同的烹饪模式，并让锅盖知道您正在使用哪项功能。

- 加压烹饪
- 万能蒸煮模式
- 空气炸制/炉盘

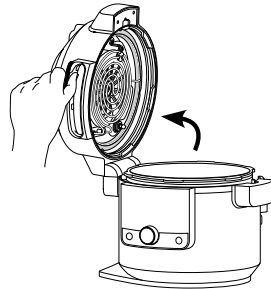


如何打开和关闭锅盖

始终应使用滑块上方的提手来打开和关闭锅盖。

当滑块处于 COMBI-STEAM（万能蒸煮）模式和 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘）位置时，可以打开和关闭锅盖。当滑块处于 PRESSURE（加压烹饪）位置时，不能打开锅盖。如果本电器内没有压力，请将滑块移至 COMBI-STEAM（万能蒸煮）模式或 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘）位置，以打开锅盖。

注：如果本电器未完全减压，锅盖将不会解锁。在本电器完全减压之前，智能滑块将不会滑至右侧。本电器减压之后，将会显示“OPN LID”（开盖）。



使用控制面板

烹饪功能

PRESSURE（加压）：快速烹饪食物，同时保持柔软度。

STEAM AIR FRY（蒸汽空气炸制）：仅需添加极少量油甚至不用加油，即可让蔬菜和蛋白质变得酥脆。

STEAM BAKE（蒸汽烘焙）：烘焙松软的蛋糕和甜点。

AIR FRY（空气炸制）：仅需添加极少量油甚至不用加油，即可烹制出酥香酥脆的食物。

GRILL（烧烤）：使用高温，让食物变得色泽金黄、焦香可口。

BAKE（烘焙）：将本电器当成烤炉使用，做出烘焙口味的点心等食物。

DEHYDRATE（脱水）：对肉类、水果和蔬菜进行脱水处理，亲手做出健康的零食。

SEAR/SAUTÉ（煎炒）：将本电器用作炉盘，用于煎肉、炒菜、煨调味汁等。

STEAM（蒸煮）：通过高温方式烹饪出清淡的食物。

SLOW COOK（慢炖）：以较低温度烹饪食物，但耗时较长。

YOGURT（酸奶）：对牛奶进行巴氏杀菌和发酵，做出柔滑香醇的自制酸奶。

KEEP WARM（保温）：在使用蒸煮、慢炖和加压时，本电器将在周期结束时切换至 KEEP WARM（保温）模式。如果在启动该功能后按下 KEEP WARM（保温）按钮，将会禁用这一自动切换。

注：如果运行时间不超过 1 小时，时钟将以分和秒为单位倒数。如果运行时间超过 1 小时，时钟将仅以分钟为单位倒数。此功能将在 12 小时后暂停。

操作按钮

SMARTLID SLIDER™：移动该滑块时，每种模式的可用功能将会亮起。

拨盘：选定一种模式后，可以使用拨盘滚动查看可用的功能，直至您需要的功能高亮显示。

向左箭头：按下这些箭头，可以选择烹饪温度。在使用 PRESET（预设）和 MANUAL（手动）按钮时，还可以使用向左箭头来设置对应模式内的效果。

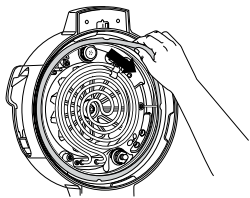
向右箭头：按下这些箭头，可以选择烹饪时间。使用这些箭头设置食物

START/STOP（启动/停止）按钮：按下以启动烹饪。如果在本电器烹饪过程中按下该按钮，将停止当前功能。

⏻（电源）：按下电源按钮可关闭本电器电源，并停止所有烹饪模式。

首次使用之前

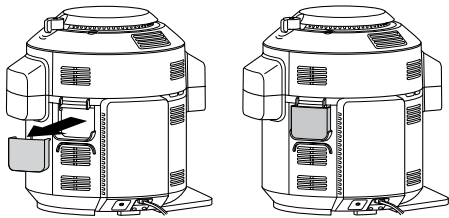
- 1 取下并丢弃本电器的所有包装材料、贴纸和胶带。
- 2 请特别留意操作说明、警告信息和重要安全须知，以免造成任何伤害或财产损失。
- 3 在兑有洗涤剂的温水中清洗硅胶圈、可拆卸烹饪内胆、Cook & Crisp™ 蒸盒、可翻转蒸架和冷凝集水器，然后冲洗并彻底晾干。切勿使用洗碗机来清洗烹饪锅底座。
- 4 硅胶圈可翻转，可按任意方向插入。将硅胶圈绕锅盖外侧上的硅胶圈架外缘插入。确保其完全插入，并且平贴在硅胶圈架下方。
- 5 取出食物时，请使用带有长把手的器具以及保护性隔热垫或防热微波炉手套。



安装冷凝集水器

如需安装冷凝集水器，请将其滑入到烹饪锅底座上的槽口中。每次使用后，请将其向外滑动取出以进行手洗。

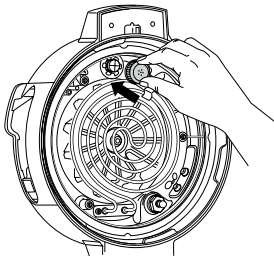
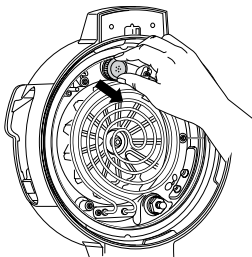
注：烹饪之后，请务必清空冷凝集水器中收集的余水。



拆卸和重新安装防堵盖

防堵盖可以保护加压锅盖的内阀不被堵塞，并防止用户被可能溅出的食物灼伤。每次使用后，都应用清洁刷新对其进行清洁。

如需取出，请用拇指和弯曲的食指捏住防堵盖，然后顺时针转动手腕。如需装回，请将其对准位并按下。使用本电器之前，请确保防堵盖已安装到位。



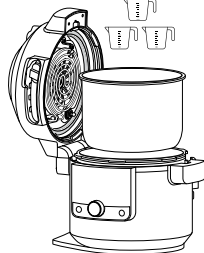
注：每次使用之前，请确保硅胶圈已在硅胶圈架中安装到位，并且防堵盖已在泄压阀上正确安装。

使用加压蒸煮功能

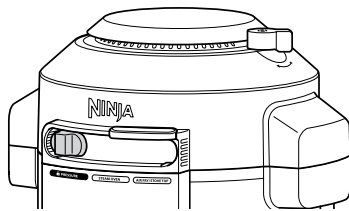
煮水试验：开始使用加压蒸煮功能

建议初次使用的用户进行煮水试验，以熟悉加压蒸煮功能。

- 1 将内胆放入烹饪锅底座，然后在其中加入 700 毫升常温水。



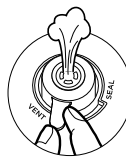
- 2 关闭锅盖，然后将滑块移至 PRESSURE（加压）位置。



- 3 确保泄压阀处于 SEAL（密封）位置。



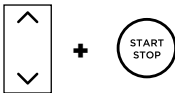
SEAL（密封）
用于加压功能



VENT（排气）
用于其他所有功能和其他所有滑块位置

注：泄压阀完全安装后将呈松动状态。请勿强行将泄压阀推过限位。

- 4 本电器默认设定为高压（Hi）。使用右下箭头，将时间调节为 2 分钟。按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始。



- 5 显示屏将显示“PrE”（加压）和一个进度条，表示本电器正在积聚压力。当本电器完全加压后，计时器将开始倒数。



注：加压时间不定，具体取决于食材的数量和温度以及选定的压力级别。

- 6 当烹饪时间达到零时，设备将发出蜂鸣声，自动切换到保温模式，计时器将开始计数。

注：本电器将切换至 KEEP WARM（保温）模式，并且加热元件将保持通电状态。

- 7 将泄压阀转到“VENT（排气）”，快速释放压力。当泄压阀打开时，蒸汽将从中溢出。一旦设备显示“OPn（开盖）”，向右移动滑块以解锁锅盖。然后打开锅盖。

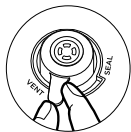
使用加压蒸煮功能 - 续

自然泄压与快速泄压

自然方式：加压蒸煮完成之后，蒸汽将在本电器冷却之后从中自然排出。此过程可能需要 20 分钟或更长时间，具体取决于内胆中的液体和食物量。在此期间，本电器将切换到保温模式。如果您希望关闭保温模式，请按下 KEEP WARM（保温）按钮。自然泄压完成之后，本电器将显示“OPN Lid”（开盖）。

延时方式：仅应在食谱有相应要求时使用。加压烹饪完成且 KEEP WARM（保温）灯亮起时，将泄压阀转至 VENT（排气）位置以通过此阀迅速泄压。

即使在自然泄压或使用泄压阀泄压之后，锅内也仍然会留有一些蒸汽，将在打开锅盖时排出。针对烹饪时间结束后需要更多加压时间的食谱（例如米饭和谷物）。



注：如因食物较多而需要更长时间减压，可将泄压阀移至 **VENT**（排气）位置以完成泄压。

加压

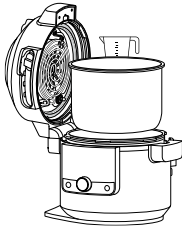
随着本电器内的压力积聚，控制面板显示屏将显示“PrE”（加压）和进度条。加压时间不定，具体取决于内胆中食材和液体的数量和温度。为确保安全，锅盖将在本电器加压时锁定，并且直到泄压之后才会解锁。本电器蓄满压力之后，烹饪就将开始，并且计时器也将开始倒数。

使用加压功能

如需接通本电器电源，请将电源线插入墙上插座，然后按下 按钮。

加压

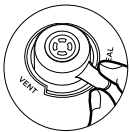
1 将食材和最少 250 毫升液体放入内胆中，并安装任何必要的配件。内胆加注量 **请勿** 超过 PRESSURE MAX（加压最大量）指示线。



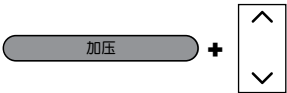
注：如果加注的液体不足，本电器将不会加压。

注：在烹饪米饭、豆类或其他膨化食材时，内胆的加注量 **请勿** 超过内胆容量的一半。

2 关闭锅盖，然后将泄压阀转至 SEAL（密封）位置。



3 将滑块移至 PRESSURE（加压）位置。使用显示屏左侧的向上/向下箭头，选择 Hi（高压）或 LO（低压）。



4 使用显示屏右侧的向上/向下箭头调节烹饪时间。1 小时以内的增量为 1 分钟，1 至 4 小时的增量为 5 分钟。

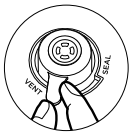
注：如果运行时间不超过 1 小时，时钟将以分和秒为单位倒数。如果运行时间超过 1 小时，时钟将仅以分钟为单位倒数。

5 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。本电器将开始积聚压力。显示屏将显示“PrE”（加压）和一个进度条。当本电器完全加压后，计时器将开始倒数。



注：加压时间不定，具体取决于选定的压力、烹饪内胆的当前温度以及食材的温度/数量。

6 当烹饪时间变为零时，请将泄压阀转至 VENT（排气）位置。



注：完成烹饪之后，您可以按下 KEEP WARM（保温）以关闭保温模式。或者按下 START/STOP（启动/停止）按钮。

7 当本电器显示“OPN Lid”（开盖）时，表示已完成减压，您可以将滑块移至右侧以打开锅盖。

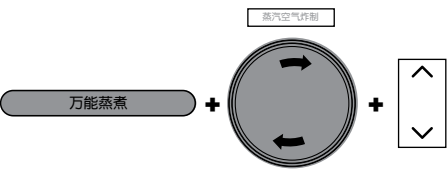
使用万能蒸煮模式功能

如需接通本电器电源，请将电源线插入墙上插座，然后按下 按钮。

注：泄压阀处于什么位置并不重要。可以在 SEAL（密封）位置，也可以在 VENT（排气）位置。

蒸汽空气炸制

- 1 将食材放入装有 Cook & Crisp™ 蒸盒或可翻转蒸架的内胆中。确保内胆中盛有液体，可以产生蒸汽。关闭锅盖。
- 2 将滑块移至 COMBI-STEAM（万能蒸煮）模式，然后使用拨盘选择 STEAM AIR FRY（蒸汽空气炸制）。默认的温度和时间设置将会显示。使用显示屏左侧的向上/向下箭头，以 5°C 为增量选择一个介于 150°C 至 240°C 之间的温度。

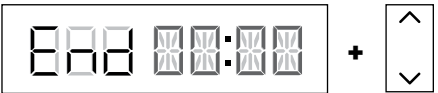


- 3 使用显示屏右侧的向上/向下箭头，以分钟为增量调节烹饪时间，最长为 1 小时。
- 4 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。
- 5 显示屏将显示“PrE”（加压）和进度条，表示本电器正在积聚蒸汽。蒸汽积聚时间取决于内胆中的食材数量。



- 6 当本电器积聚的蒸汽达到一定程度后，显示屏将显示设定的温度，并且计时器也将开始倒数。

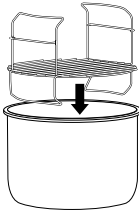
- 7 当烹饪时间变为零时，本电器将发出哔声，同时显示“End”（结束）并持续 5 分钟。



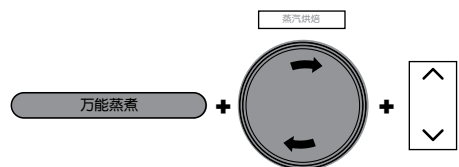
注：如果您的食物需要烹饪更长时间，请使用显示屏右侧的向上箭头来增加时间。本电器将跳过预热步骤。

蒸汽烘焙

- 1 将可翻转蒸架放入内胆中。确保内胆中盛有液体，可以产生蒸汽。在可翻转蒸架下半部分位置的底部铺上一层锡箔纸。



- 2 将滑块移至 COMBI-STEAM（万能蒸煮）模式，然后使用拨盘选择 STEAM BAKE（蒸汽烘焙）。默认温度设置将会显示。使用显示屏左侧的向上/向下箭头，以 5°C 为增量选择一个介于 105°C 至 210°C 之间的温度。

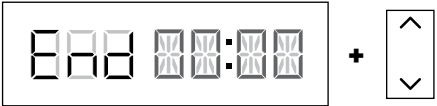


- 3 使用显示屏右侧的向上/向下箭头，以分钟为增量调节烹饪时间，最长为 1 小时 15 分钟。
- 4 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。
- 5 显示屏将显示“PrE”（加压）和一个进度条，表示本电器正在积聚蒸汽。蒸汽积聚时间为 20 分钟。



- 6 预热完成后，显示屏将显示设定的温度，并且计时器也将开始倒数。

- 7 当烹饪时间变为零时，本电器将发出哔声，同时显示“End”（结束）并持续 5 分钟。



注：如果您的食物需要烹饪更长时间，请使用显示屏右侧的向上箭头来增加时间。本电器将跳过预热步骤。

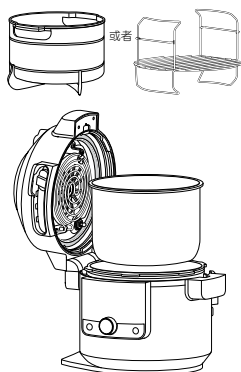
使用空气炸制/炉盘功能

如需接通本电器电源，请将电源线插入墙上插座，然后按下  按钮。

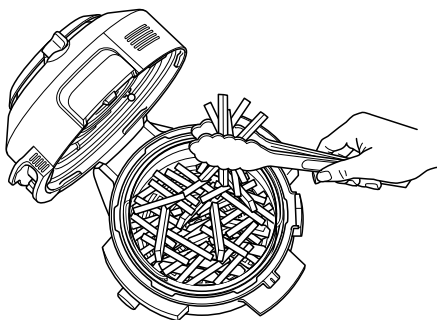
注：如果在使用空气炸制、烘焙或烧烤功能时打开锅盖，烹饪时间将暂停计时。关闭锅盖即可恢复。

空气炸制

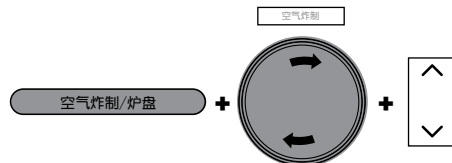
- 1 将 Cook & Crisp™ 蒸盒或可翻转蒸架放入内胆中。蒸盒应该已装上扩散器。



- 2 将食材放入 Cook & Crisp™ 蒸盒或可翻转蒸架。关闭锅盖。

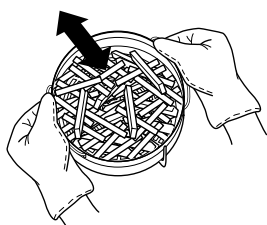


- 3 将滑块移至 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘），然后使用拨盘选择 AIR FRY（空气炸制）。默认温度设置将会显示。使用显示屏左侧的向上/向下箭头，以 5°C 为增量选择一个介于 150°C 至 210°C 之间的温度。



- 4 使用显示屏右侧的向上/向下箭头，以分钟为增量调节烹饪时间，最长为 1 小时。
- 5 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。
- 6 如果需要，您可以在烹饪期间打开锅盖并取出蒸盒，晃动或拌匀食材以确保色泽均匀。完成之后，将蒸盒重新放回内胆并关闭锅盖。关闭锅盖之后，烹饪将自动恢复。

注：为实现最佳烹饪效果，建议在空气炸制的过程中定期晃动食材。您可以打开锅盖并取出蒸盒，晃动食材以确保色泽均匀。完成之后，将蒸盒重新放回内胆并关好锅盖。关闭锅盖之后，烹饪将自动恢复。

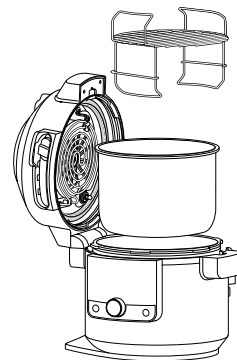


- 7 当烹饪时间变为零时，本电器将发出哔声，并且显示屏上将自左向右闪烁显示三次“End”（结束）。

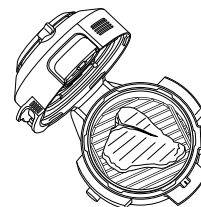


烧烤

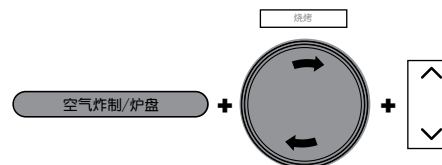
- 1 将可翻转蒸架放入内胆中的较高烧烤位置，或者按照食谱上的指示进行操作。



- 2 将食材放在蒸架上，然后关闭锅盖。

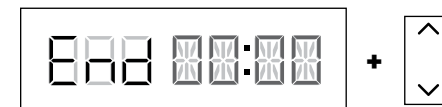


- 3 将滑块移至 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘），然后使用拨盘选择 GRILL（烧烤）。



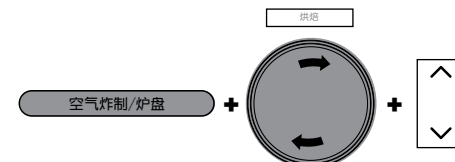
注：在使用烧烤功能时，不能使用温度调节功能，也无此必要。

- 4 使用显示屏右侧的向上/向下箭头，以分钟为增量调节烹饪时间，最长为 30 分钟。
- 5 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。
- 6 当烹饪时间变为零时，本电器将在显示屏上自左向右闪烁显示三次“End”（结束）。

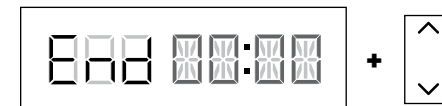


烘焙

- 1 将任何配件和食材放在内胆中。关闭锅盖。
- 2 将滑块移至 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘），然后使用拨盘选择 BAKE（烘焙）。默认温度设置将会显示。使用显示屏左侧的向上/向下箭头，以 5°C 为增量选择一个介于 120°C 至 210°C 之间的温度。



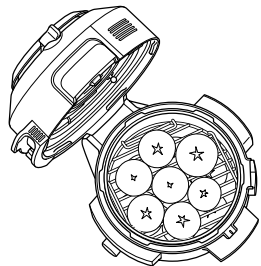
- 3 使用显示屏右侧的向上/向下箭头调节烹饪时间。1 小时以内的增量为 1 分钟，1 至 4 小时的增量为 5 分钟。
- 4 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。
- 5 当烹饪时间变为零时，本电器将发出哔声，并且显示屏上将自左向右闪烁显示三次“End”（结束）。



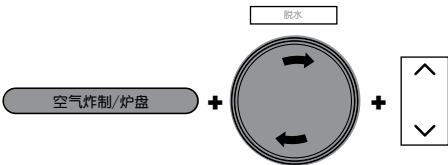
使用空气炸制/炉盘功能 - 续

脱水

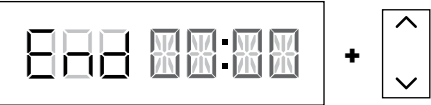
- 1 将可翻转蒸架放入内胆中的下半部分位置，然后在蒸架上放入一层食材。



- 2 将滑块移至 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘），然后使用拨盘选择 DEHYDRATE（脱水）。默认温度设置将会显示。使用显示屏左侧的向上/向下箭头，以 5°C 为增量选择一个介于 40°C 至 90°C 之间的温度。

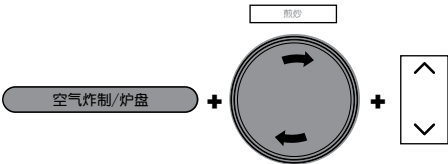


- 3 使用显示屏右侧的向上/向下箭头，以 15 分钟为增量调节烹饪时间，时长为 1 至 12 小时。
4 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。
5 当烹饪时间变为零时，本电器将发出哔声，并且显示屏上将自左向右闪烁显示三次“End”（结束）。



煎炒

- 1 在内胆中放入食材。
2 将滑块移至 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘）或打开锅盖，然后使用拨盘选择 SEAR/SAUTÉ（煎炒）。默认温度设置将会显示。使用显示屏左侧的向上/向下箭头，选择“LO 1”、“2”、“3”、“4”或“Hi 5”。



注：在使用煎炒功能时，不能使用时间调节功能。

- 3 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。
4 按下 START/STOP（启动/停止）以关闭 SEAR/SAUTÉ（煎炒）功能。如需切换到不同的烹饪功能，请按下 START/STOP（启动/停止）以结束烹饪功能，然后使用滑块和拨盘选择所需的功能。

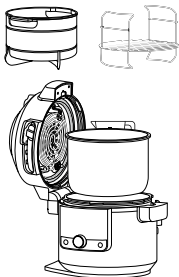
注：无论锅盖是打开还是关闭，都可以使用此功能。

注：务必在烹饪内胆中使用不粘器具。请勿使用金属器具，它们会刮擦内胆的不粘层。

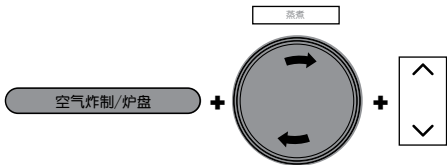
注：在使用“4”档和“Hi 5”档 1 小时以及“Lo 1”、“2”和“3”档 4 小时后，煎炒模式将自动关闭。

蒸煮

- 1 在内胆中加入 250 毫升液体（或食谱指定的量），然后将装有食材的可翻转蒸架或 Cook & Crisp™ 蒸盒放入内胆中。



- 2 将滑块移至 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘），然后使用拨盘选择 STEAM（蒸煮）。



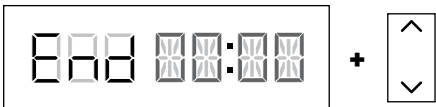
- 3 使用显示屏右侧的向上/向下箭头，以 5 分钟为增量调节烹饪时间，最长为 30 分钟。
4 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。

注：在使用蒸煮功能时，不能使用温度调节功能。

- 5 本电器将开始预热，将液体煮沸。显示屏将显示“PrE”（加压）。预热动画将会显示，直到本电器达到所需温度，然后显示屏将显示计时器倒数。

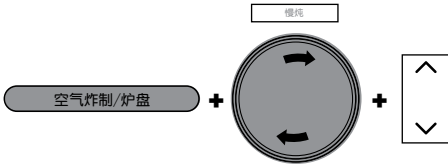


- 6 当烹饪时间变为零时，本电器将发出哔声，并且显示屏上将自左向右闪烁显示三次“End”（结束）。



慢炖

- 1 在内胆中放入食材。内胆加注量请勿超过 MAX（最大量）指示线。
2 将滑块移至 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘），然后使用拨盘选择 SLOW COOK（慢炖）。默认温度设置将会显示。使用显示屏左侧的向上/向下箭头，选择“Hi”（高压）、“LO”（低）或“bUFFEt”（简餐）。



- 3 使用显示屏右侧的向上/向下箭头，以 15 分钟为增量调节烹饪时间，最长为 12 小时。
4 按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始烹饪。

注：慢炖 bUFFEt（简餐）时间设置可在 2 至 12 小时之间调节；慢炖 Hi（高）时间设置可在 4 至 12 小时之间调节。

- 5 当烹饪时间变为零时，本电器将发出哔声并自动切换到 KEEP WARM（保温），然后开始计时。

注：完成烹饪之后，您可以按下 KEEP WARM（保温）以关闭保温模式。

使用空气炸制/炉盘功能 - 续

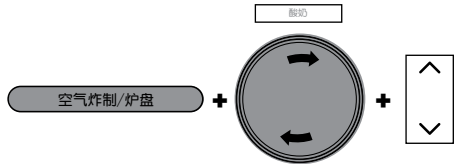
酸奶

1 在内胆中加入适量的牛奶。

注：如果您不想使用本电器进行巴氏杀菌、冷却和添加培养菌，请跳过 1-9。可改为按下 TEMP（温度），选择“FEr”（发酵），按下 TIME（时间），选择所需的发酵时间，然后按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始。

2 关闭锅盖。

3 将滑块移至 AIR FRY/HOB（空气炸制/炉盘），然后使用拨盘选择 YOGURT（酸奶）。默认温度设置将会显示。使用显示屏左侧的向上/向下箭头，选择 Ygt（酸奶）或“FEr”（发酵）。



4 使用显示屏右侧的向上/向下箭头，以 30 分钟为增量调节发酵时间，时长为 6 至 12 小时。

注：如果选择更长时间，酸奶会更为浓稠、气味更为强烈。时间设定为 12 小时可做出希腊风味酸奶。

5 按下 START/STOP（启动/停止）以开始巴氏杀菌。

6 在巴氏杀菌期间，本电器将显示“boil”（煮沸）。达到杀菌温度时，本电器将发出哔声并显示“COOL”（冷却）。



7 牛奶冷却之后，本电器将连续显示 ADD（添加）和 STIR（搅拌），然后显示发酵时间。



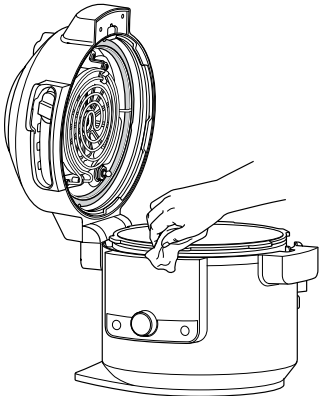
- 8 打开锅盖，撇去牛奶表层的浮沫。
- 9 在牛奶中添加酸奶培养菌，然后搅拌混合。关闭锅盖，然后按下 START/STOP（启动/停止）按钮以开始发酵过程。
- 10 显示屏将显示“FEr”（发酵），并开始倒计时。发酵时间完成之后，本电器将发出哔声，并且显示屏上将自左向右闪烁显示三次“END”（结束）。本电器每分钟都将发出哔声，直至时间到 4 小时或关闭电源。



11 将酸奶冷藏 12 小时，然后再食用。

清洁与维护

清洁：洗碗机清洗与手洗



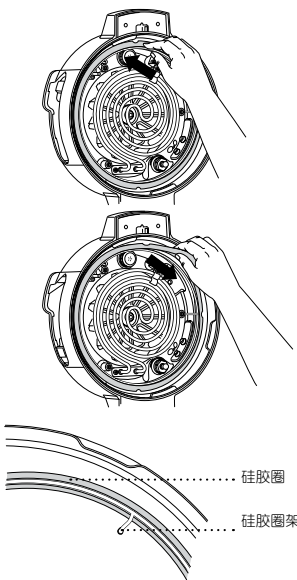
每次使用本电器后，都应彻底清洁。

- 1 清洁之前，请先从墙上插座中拔出本电器的插头。
- 2 清洁烹饪锅底座和控制面板时，请使用湿抹布擦拭干净。
- 3 烹饪内胆、硅胶圈、可翻转蒸架、Cook & Crisp™ 蒸盒和可分解扩散器可以在洗碗机中清洗。

注：切勿将烹饪锅底座放入洗碗机中清洗，也不要浸泡在水中或其他任何液体中。

- 4 泄压阀和防堵盖可以使用清水和洗洁精进行清洗。
- 5 如果烹饪内胆、可翻转蒸架或 Cook & Crisp™ 蒸盒上粘有食物残渣，请在内胆中注入清水，然后浸泡后再清洗。请勿使用百洁布。如果需要擦洗，请使用沾有非研磨性清洁剂或液体洗洁精的尼龙垫或刷子。
- 6 每次使用后，请晾干所有零件。

拆卸和重新安装硅胶圈



要拆卸硅胶圈，请从硅胶圈架上将其一段段地向外轻拉。安装硅胶圈时，可以将任意一面朝上。重新安装时，请将其一段段向下按入硅胶架（参见上图）。

使用之后，请清除硅胶圈和防堵盖上的任何食物残渣。

请保持硅胶圈清洁，以免发出异味

在兑有洗涤剂的温水中或洗碗机中清洗，可以去除异味。但是，它也会吸附某些酸性食物中的气味，这是正常情况。建议准备多个硅胶圈。您可以在 sharkninja.sg 或 sharkninja.my 上多购买几个硅胶圈。

切勿用力拉出硅胶圈，否则可能会造成此圈及硅胶圈架变形，并影响压力密封功能。硅胶圈如出现裂缝、切口或其他损坏，应立即更换。

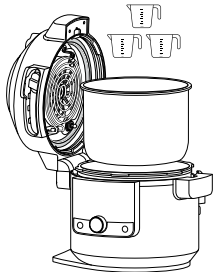
注：必须更换为 Foodi® SmartLid 多功能烹饪锅的专用硅胶圈。

清洁锅盖

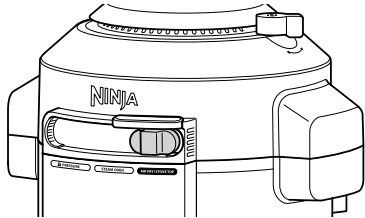
在使用“加水烹饪功能”（包括慢炖、蒸煮、煎炒、加压蒸煮和所有万能蒸煮模式）时，建议您在烹饪之前先检查锅盖内部。如果发现任何食物残渣或油脂积聚，建议用蒸汽清洁本电器（参见以下说明），然后擦拭锅盖内部。

蒸汽清洁说明：

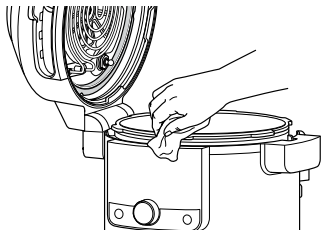
- 1 在内胆中加入 700 毫升清水。



- 2 将 SmartLid Slider™ 移动到 Air Fry/Hob（空气炸制/炉盘）。



- 3 选择 STEAM（蒸煮），然后将时间设置为 30 分钟。按下 START/STOP（启动/停止）。
- 4 时间变为零且本电器已冷却后，用湿抹布或海绵擦拭锅盖内部。**注意：**清洁锅盖内部时，请勿触碰风扇。



- 5 必要时重复步骤 3 和 4，并重点清洁某些区域。

注：如果在完成烹饪周期后未打开锅盖，本电器将默认进入 KEEP WARM（保温）模式，并且加热元件将继续工作。

故障排除指南

我的电器加压时间为什么特别长？需要多久才能完成加压？

- 烹饪时间不定，具体取决于选定的温度、烹饪内胆的当前温度以及食材的温度/数量。
- 检查以确保硅胶圈已完全就位，并且平贴在锅盖上。如果安装正确，则应该可以轻松拉以转动硅胶圈。
- 使用加压烹饪功能时，请检查压力锅盖是否已完全锁定，并且泄压阀是否处于 SEAL（密封）位置。
- 如果加注的液体不足，本电器将不会加压。

时间倒数为什么很慢？

- 您设置的可能是小时数，而不是分钟数。在设置时间时，显示屏将显示 HH:MM，时间将以分钟为增量增减。

如何知道本电器正在加压？

- 显示屏将显示代表聚压过程的进度条，表示本电器正在积聚压力。

在使用加压、蒸煮或任何万能蒸煮模式功能时，显示屏上将显示“PrE”（加压）和逐渐亮起的灯。

- 在使用蒸煮或加压功能时，这表示本电器正在积聚压力或预热。当本电器完成聚压后，您设置的烹饪时间就会开始倒数。

使用蒸煮功能时，有大量蒸汽从锅中排出。

- 在烹饪期间，泄压阀排出蒸汽属于正常情况。

加压之后，为什么无法打开锅盖？

- 这是一项安全功能，如果本电器未完全减压，锅盖将不会解锁。将泄压阀转至 VENT（排气）位置，即可快速排出加压蒸汽。迅速膨胀的蒸汽将从泄压阀中喷出。蒸汽完全排出后，即可打开锅盖。

泄压阀是否本来就应该是松动的？

- 是的。正常情况下，泄压阀装上后就是松动的，这样就能在 SEAL（密封）和 VENT（排气）之间迅速、轻松地过渡，并且可帮助在烹饪期间通过排出少量蒸汽来调节压力，从而达到满意的烹饪效果。在加压烹饪时，请确保尽量朝 SEAL（密封）位置转动；在快速排气时，请尽量朝 VENT（排气）位置转动。

本电器发出嘶嘶声，并且达不到所需的压力。

- 确保已将泄压阀转至 SEAL（密封）位置。如果您已经这样做，但仍能听到很响的嘶嘶声，则可能是因为硅胶圈没有安装好。按下 START/STOP（启动/停止）以停止烹饪，必要时转至 VENT（排气）泄压，然后打开锅盖。向下按压硅胶圈，确保其完全插入，并且平贴在硅胶圈架下方。完全安装到位后，应该可以轻松拉以转动硅胶圈。

本电器在倒数时，时间在增加而不是减少。

- 烹饪周期已完成，本电器已进入 KEEP WARM（保温）模式。

本电器减压需要多长时间？

- 泄压所需的时间取决于锅内的食物数量，并且不同食谱之间也存在差异。请务必确保浮球阀已落下，然后再尝试卸下锅盖。如果本电器的减压时间超过正常范围，请拔下本电器插头，等待至浮球阀落下，然后再打开锅盖。

故障排除指南 - 续

显示屏上出现“ADD POT”（装入内胆）错误消息。

- 烹饪内胆没有装入烹饪锅底座。所有功能都需要使用烹饪内胆。

显示屏上出现“SHUT LID”（关闭锅盖）错误消息。

- 锅盖已打开，必须关闭后才能启动所选的功能。

使用蒸煮和加压功能时，显示屏上出现“ADD WATER”（加入清水）错误消息。

- 注水水位过低。请在锅中加入更多清水，以使该功能继续运行。

使用加压功能时，显示屏上出现“PRESSURE FAIL”（加压失败）错误消息。

- 在烹饪内胆中加入更多液体，然后重新启动压力烹饪周期。
- 确保泄压阀处于 SEAL（密封）位置。
- 确保硅胶圈已正确安装。

出现“ERR”（错误）消息。

- 本电器功能不正常。请致函以下电子邮件地址联系客户服务中心：
customerservice.sg@sharkninja-apac.com
customerservice.my@sharkninja-apac.com

显示屏上出现“SLIDE”（滑块）错误消息。

- 将滑块移至所需的位置，然后再选择烹饪功能。

显示屏上出现“LOCK LID”（锁定锅盖）错误消息。

- 将滑块移至 PRESSURE（加压）位置，以便锁定锅盖。

有用的提示

- 1 要想烹出均匀的色泽，请确保在烹饪内胆底部均匀地铺上一层食材，不要叠放。如果食材堆叠，请确保在设定的烹饪时间达到一半时晃动。
- 2 如果食材较小而可能穿过可翻转蒸架落下，建议先用烘焙纸或箔纸包裹食材。
- 3 完成烹饪之后，可以使用 KEEP WARM（保温）模式使食物保持温热的可安全食用温度。为防止食物变干，建议保持锅盖关闭，并在即将食用之前开启此功能。
- 4 如需重新加热食物，请使用 AIR FRY（空气炸制）功能。

两 (2) 年有限更换保修

保修自购买之日起生效，至 2 年期结束时截止。在极少数情况下，如在保修期内因材料或工艺缺陷导致发生故障，本公司将使用新零件免费更换缺陷/故障零件；如认定本电器存在缺陷/故障，则会酌情将其更换为相当型号或升级型号的产品。

如发生保修索赔，您将需要提交购买证明，其形式为有效收据且注明购买日期及地点。

更换后的产品仍将享受有限保修，期限为自原始购买之日起的剩余保修期。请注意：

您的保修须满足以下条件：

- 如果插头或电线已损坏，或者本电器曾经跌落、损坏或掉入水中，请勿操作本电器。
- 为避免触电风险，请勿拆解或尝试自行维修本电器。如果电源线损坏，则必须由合格的电工进行更换以避免发生危险。如果重新装配或维修不当，可能会在使用本电器时导致触电或人身伤害的风险。
- 产品未被任何人误用、滥用、篡改、改装或维修，并且问题并非疏忽所致。
- 产品损耗在正常范围之内。
- 产品未用于贸易、专业或租借用途。
- 产品未因外物或事故而受到损坏

事故性损坏

造成损坏的原因是未按照铭牌上的说明进行使用。

使用的零件和配件不是正牌 Ninja 部件。

保修范围内的客户费用

客户应负责支付因要求退回产品进行保修而产生的运入运费，以及因保修零件和/或更换电器而产生的运出运费。

哪些客户可以享受保修？

本保修仅适用于向授权经销商购买产品的原始购买者，且不得转让。需要提供购买证明。

哪些物品不在保修范围内？

随本产品附带的配件。

按照操作说明正常使用后发生自然磨损的部件。

因非授权/不恰当的维护/处理或过载所造成的损坏不在本保修范围之内。

VISIT US ONLINE AT • LAWATI KAMI DALAM TALIAN DI • 请访问我们的以下网址:

sharkninja.sg
sharkninja.my

Or follow us on any of our social media pages • Atau ikuti kami pada mana-mana halaman media sosial kami • 或关注我们的任何社交媒体页面:

 SG sharkninja.sg | MY sharkninja.my

 @ninjakitchensg | @ninjakitchenmy



Join our community on Facebook!

NOTE: Save these instructions. Keep for future reference.

NOTA: Simpan arahan ini. Simpan untuk rujukan masa hadapan.

注: 请保存好本说明, 以备将来参考。



This marking indicates this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.



Tanda ini menunjukkan bahawa produk ini tidak harus dibuang dengan sampah rumah yang lain. Untuk mencegah bahaya yang mungkin terjadi kepada alam sekitar atau kesihatan manusia daripada pelupusan sisa yang tidak terkawal, kitar semula bahan dengan bertanggungjawab untuk menggalakkan penggunaan semula sumber bahan yang mampan. Untuk mengembalikan peranti yang digunakan, sila gunakan sistem pemulangan dan pengumpulan atau hubungi penjual yang menjual produk ini. Mereka boleh membawa produk ini bagi pengitaran semula yang selamat untuk alam sekitar.



该标志表明, 该产品不得与其他家庭垃圾一同处置。为避免不受控制的废物处置对环境或人类健康造成潜在危害, 请负责任地回收废物, 以促进可持续地再利用材料来源。若要返回您使用过的设备, 请使用返回和回收系统或联系出售该产品的零售商。他们会对此产品进行环境安全回收处理。

SharkNinja Singapore Pte. Ltd.
United Square Office Tower
101 Thomson Road
#27-01 to 03
Singapore 307591
customerservice.sg@sharkninja-apac.com

23-8, Menara Permata Damansara No. 685
Jalan Damansara 60000
Kuala Lumpur Wilayah Persekutuan, Malaysia
customerservice.my@sharkninja-apac.com

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

Ilustrasi mungkin berbeza daripada produk sebenar. Kami sentiasa berusaha untuk menambah baik produk kami, oleh itu spesifikasi yang terkandung di dalam ini adalah tertakluk pada perubahan tanpa notis.

插图可能与实际产品存在差异。我们一直在努力改进产品, 因此本处包含的规格可能会有所更改, 恕不另行通知。

FOODI & NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
COOK & CRISP, SMARTLID & SMARTLID SLIDER are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC.

OL550SM_IB_REV_Mv11

