






# Koch-Spickzettel

## SCHNELLKOCHEN

 <p><b>Frische entbeinte Hühnerbrust</b></p> <p>6 Klein/4 Groß (900g) 240 ml Wasser <b>HOCH für 8-10 Minuten</b> Schneller Druckabbau</p>	 <p><b>Frische Schweineschulter</b></p> <p>1,8kg 240 ml Wasser <b>HOCH für 1 Stunde 30 Minuten</b> Schneller Druckabbau</p>	 <p><b>Weißer Langkornreis*</b></p> <p>200g 240 ml Wasser <b>HOCH für 2 Minuten</b> Natürlicher Druckabbau <small>*Für optimale Resultate abspülen.</small></p>	 <p><b>Brauner Reis*</b></p> <p>200g 300 ml Wasser <b>HOCH für 15 Minuten</b> Natürlicher Druckabbau <small>*Für optimale Resultate abspülen.</small></p>	 <p><b>Kartoffeln (für Püree)</b></p> <p>900g, Haut abziehen, in 2,5-cm-dicke Scheiben schneiden <b>HOCH für 6 Minuten</b> Schneller Druckabbau</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## DAMPFGAREN

 <p><b>Frischer Brokkoli</b></p> <p>Kopf in Röschen schneiden Beidseitig verwendbarer Korb in Dampfposition 475 ml Wasser <b>5-9 Minuten</b></p>	 <p><b>Frische Maiskolben</b></p> <p>4 ganze Kolben ohne Hülsen Beidseitig verwendbarer Korb in Dampfposition 475 ml Wasser <b>4-9 Minuten</b></p>	 <p><b>Frischer Spargel</b></p> <p>1 Bund ganze Spieße Beidseitig verwendbarer Korb in Dampfposition 475 ml Wasser <b>7-15 Minuten</b></p>	 <p><b>Frische Grüne Bohnen</b></p> <p>1 Beutel (340 g) Beidseitig verwendbarer Korb in Dampfposition 475 ml Wasser <b>6-12 Minuten</b></p>	 <p><b>Frische Karotten</b></p> <p>450 g, geschält, in 2,5-cm-große Stücke geschnitten Beidseitig verwendbarer Korb in Dampfposition 475 ml Wasser <b>7-12 Minuten</b></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## HEISSLUFTFRITTIEREN

 <p><b>Gefrorene panierte Hühnerbrust</b></p> <p>450g Cook &amp; Crisp™-Korb <b>200°C für 20 Minuten</b> Nach der Hälfte der Zeit wenden</p>	 <p><b>Gefrorene Hühnchen Nuggets</b></p> <p>340g Cook &amp; Crisp™-Korb <b>200°C für 12 Minuten</b> Nach der Hälfte der Zeit schütteln</p>	 <p><b>Gefrorene Pommes Frites</b></p> <p>450g Cook &amp; Crisp™-Korb <b>200°C für 19 Minuten</b> Nach der Hälfte der Zeit schütteln</p>	 <p><b>Frische Burger</b></p> <p>4 Rinderhackfrikadellen, 80% mager (125g) Cook &amp; Crisp™-Korb <b>190°C für 10-12 Minuten</b> Nach der Hälfte der Zeit wenden</p>	 <p><b>Frischer Rosenkohl</b></p> <p>450g, halbiert 1 Esslöffel Öl Cook &amp; Crisp™-Korb <b>200°C für 15-18 Minuten</b> Nach der Hälfte der Zeit schütteln</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## TenderCrisp™

 <p><b>Frisches Hähnchen</b></p> <p>1 ganzes Huhn (2-2,3kg) Cook &amp; Crisp™-Korb 120 ml Wasser <b>Druck HIGH (hoch) für 15 Minuten</b> Schneller Druckabbau Trocken tupfen und mit Öl/Soße bepinseln <b>Bei 200 °C für 15-20 Minuten anbraten</b></p>	 <p><b>Frische Rippchen</b></p> <p>1 Karree, geviertelt Cook &amp; Crisp™-Korb 120 ml Wasser <b>Druck HIGH (hoch) für 19 Minuten</b> Schneller Druckabbau Trocken tupfen und mit Öl/Soße bepinseln <b>Bei 200 °C für 10-15 Minuten anbraten</b></p>	 <p><b>Blumenkohlkopf</b></p> <p>1 mittelgroßer Kopf, Blätter entfernt Cook &amp; Crisp™-Korb 120 ml Wasser <b>Druck LOW (niedrig) für 3 Minuten</b> Schneller Druckabbau Trocken tupfen und mit Öl/Gewürzen bepinseln <b>Bei 200 °C für 10 Minuten anbraten</b></p>	 <p><b>Gefrorene Hühnerflügel</b></p> <p>900 g gefroren Cook &amp; Crisp™-Korb 120 ml Wasser <b>Druck HIGH (hoch) für 5 Minuten</b> Schneller Druckabbau Trocken tupfen und mit Öl/Soße bepinseln <b>Bei 200 °C für 15-20 Minuten anbraten</b> Nach der Hälfte der Zeit schütteln</p>	 <p><b>Gefrorene Steaks</b></p> <p>2 gefrorene Steaks (340 g) Beidseitig verwendbarer Korb in Bratrostposition 120 ml Wasser <b>Druck HIGH (hoch) für 2 Minuten</b> Schneller Druckabbau Trocken tupfen und mit Öl/Soße bepinseln <b>Für 13-16 Minuten grillen</b></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ninjakitchen.eu

Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die für laufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC. FOOD, TENDERCRISP and COOK & CRISP sind Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

© 2019 SharkNinja Operating LLC  
OP300EU\_Series\_QSG\_MP\_DE\_190503\_Mv1



Bitte lesen Sie die beigelegten Anweisungen von Ninja® unbedingt durch, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.

# NINJA™ Lernen Sie, mit Ihrem Foodi™ umzugehen

Willkommen bei der Foodi™-Familie. Befolgen Sie diese Anleitung, um mit wenig Zeitaufwand leckere TenderCrisp™-Mahlzeiten vorzubereiten.

## Folgendes ist in der Verpackung



**Rezept-Inspirationsbroschüre** **Koch-Spickzettel** **Bedienungsanleitung**

**Druckdeckel** **Knusperdeckel**

**Der einsetzbare Kochtopf**  
Muss beim Gebrauch von Foodi™ immer eingesetzt sein.

**Cook & Crisp™-Korb mit einem Diffusor**  
Den man aus dem Kochtopf herausnehmen kann, damit man beim Anbraten die besten Resultate erzielt, einfach knusprig und frisch. Geeignet für TenderCrisp™-Rezepte wie Brathähnchen.

**Doppelseitig verwendbarer Korb**  
Zum Gebrauch mit dem Kochtopf zum Dämpfen von Gemüse oder umgedreht zum Grillen.

## Warum gibt es 2 Deckel?

Das Design mit zwei Deckeln ermöglicht das Schnellkochen und das Anbraten mit dem gleichen Topf.

Verwenden Sie beide Deckel, um eine Welt von leckeren TenderCrisp™-Mahlzeiten zu entdecken.



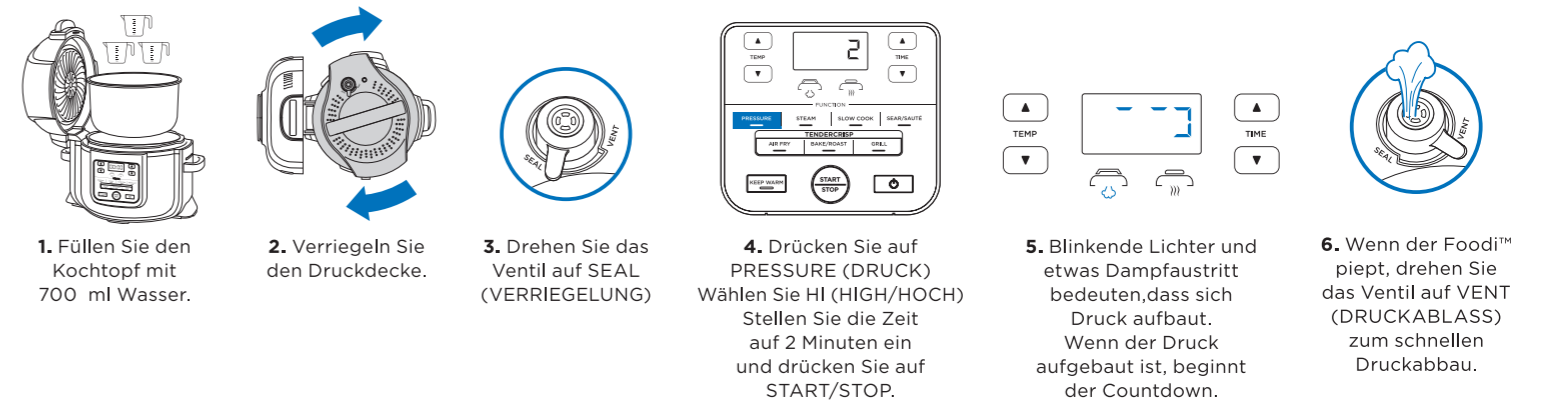
**Druckdeckel**  
Schnellkochen  
Dampfgaren  
Langsames Garen  
Anbraten/Sautieren

**Knusperdeckel**  
Heißluftfrittieren/Bake/  
Backen/Rösten  
Grillen

**Beim Anbraten/Sautieren**  
Ist kein Deckel erforderlich

## Noch keine Erfahrung mit dem Schnellkochen?

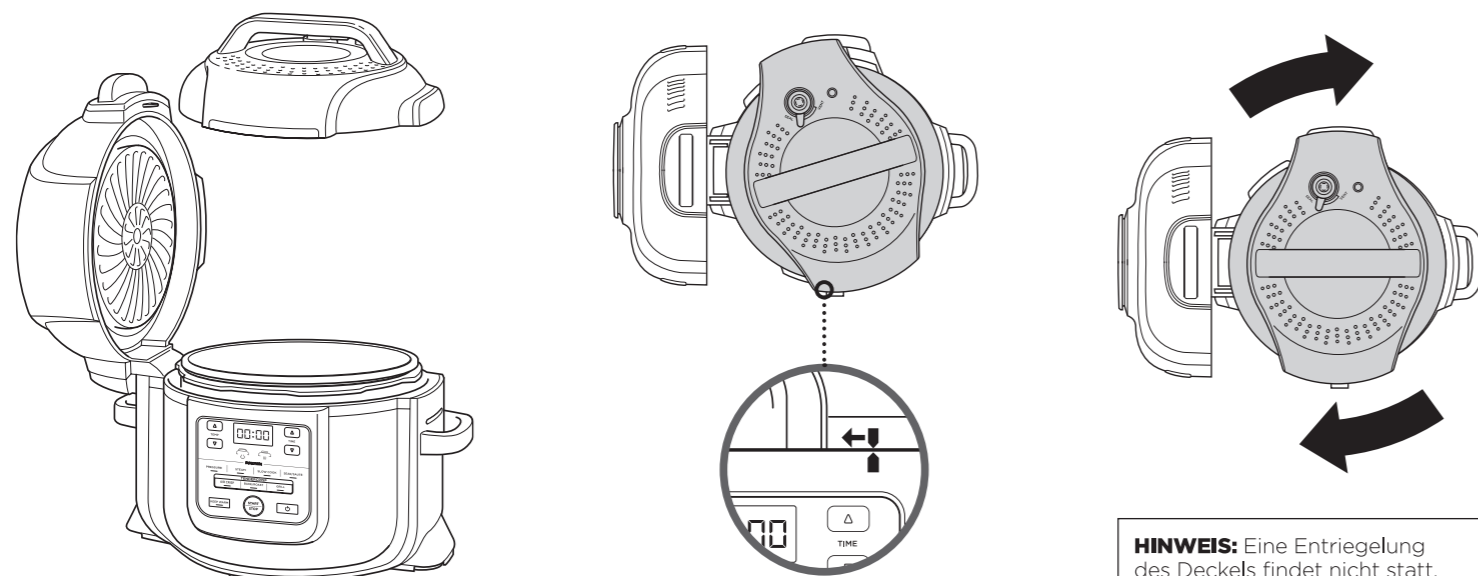
Probieren Sie diesen Wassertest aus, um zu üben, wie man mit Druck umgeht.



- Füllen Sie den Kochtopf mit 700 ml Wasser.
- Verriegeln Sie den Druckdeckel.
- Drehen Sie das Ventil auf SEAL (VERRIEGELUNG)
- Drücken Sie auf PRESSURE (DRUCK) Wählen Sie HI (HIGH/HOCH) Stellen Sie die Zeit auf 2 Minuten ein und drücken Sie auf START/STOP.
- Blinkende Lichter und etwas Dampfaustritt bedeuten, dass sich Druck aufbaut. Wenn der Druck aufgebaut ist, beginnt der Countdown.
- Wenn der Foodi™ piept, drehen Sie das Ventil auf VENT (DRUCKABLASS) zum schnellen Druckabbau.

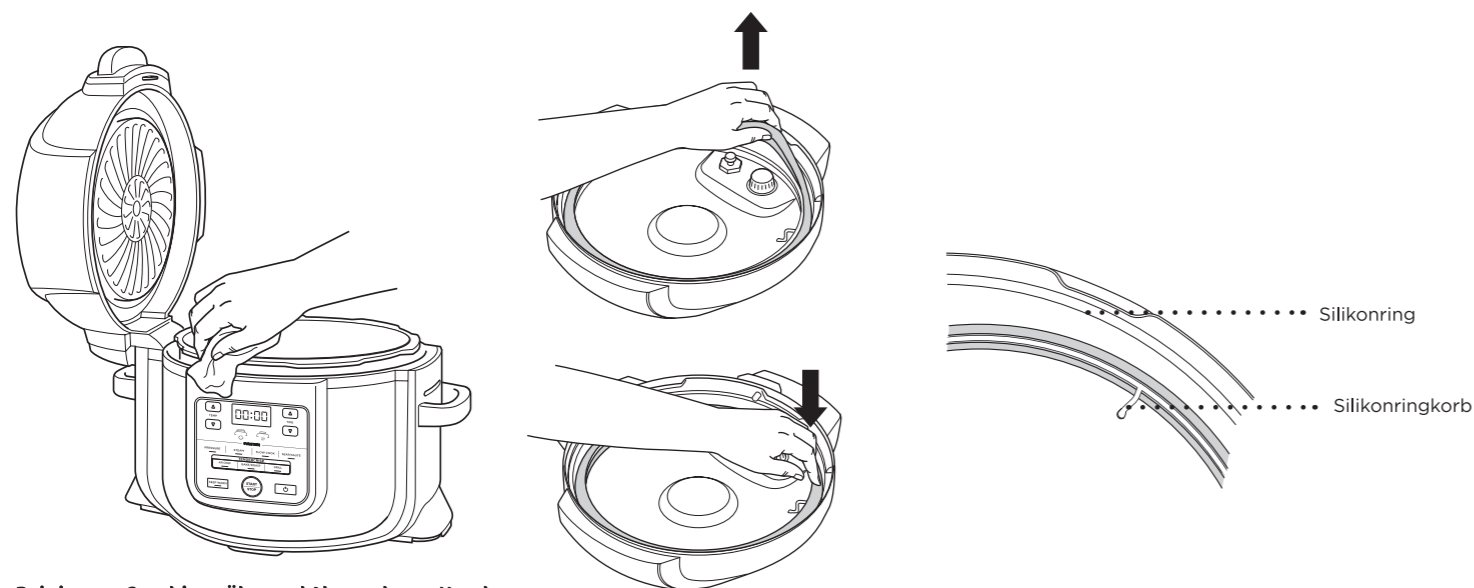
## Aufsetzen und Entfernen des Druckdeckels

Den Druckdeckel auf das Gerät aufsetzen und dabei darauf achten, dass der Deckel und der Untersatz gerade ausgerichtet sind. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Um den Druckdeckel zu entriegeln, den Druckdeckel gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Deckel hochheben und vom Körper weg bewegen, da ein wenig Dampf im Gerät verbleibt und entkommt, wenn der Deckel geöffnet wird.



**HINWEIS:** Eine Entriegelung des Deckels findet nicht statt, bis der Druck im Gerät komplett herabgesetzt ist.

## Reinigung und Pflege



### Reinigung: Geschirrspüler und Abwasch von Hand

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

### Entfernung und Wiedereinbau des Silikonrings

Zur Entfernung den Silikonring vom Silikonringkorb Stück für Stück nach außen ziehen. Beim Wiedereinbau des Rings kann jede Seite nach oben gerichtet sein. Beim Wiedereinbau den Ring abschnittsweise in den Korb hineindrücken. Nach Gebrauch alle Nahrungsmittelrückstände vom Silikonring entfernen und den Deckel von Verstopfungen freimachen.

### Den Silikonring sauber halten, um Geruchsbildung zu vermeiden.

Wenn Sie den Silikonring im warmen Seifenwasser oder im Geschirrspüler reinigen, kann der Geruch entfernt werden. Allerdings ist es normal, dass der Ring den Geruch von bestimmten säuerlichen Nahrungsmitteln aufnimmt. Es wird empfohlen, mehr als einen Silikonring bereit zu halten. Sie können zusätzliche Silikonringe auf [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) kaufen.

**NIEMALS** den Silikonring mit übermäßiger Kraft herausziehen, da dies zu einer Verformung des Rings und des Racks führen kann und so die Druckverriegelungs-Funktion beeinträchtigt wird. Ein Silikonring mit Rissen, Schnitten oder anderen Schäden muss sofort ersetzt werden.

**NIEMALS** den Kocheruntersatz oder den Druckdeckel im Geschirrspüler reinigen. Den Druckdeckel untersuchen, um sicherzustellen, dass keine Rückstände die Ventile blockieren.

## Verwendung Ihrer Foodi-Funktionen

FUNKTIONEN	ZUBEHÖR ERFORDERLICH	DECKEL	TEMPERATUR/DRUCK	ZEIT	DRUCK/TEMPERATUR- AUFBAU	DRUCKABBAU
<b>SCHNELL KOCHEN</b>		Verriegeln Sie den Druckdeckel und drehen Sie das Ventil auf SEAL (VERRIEGELUNG)	Stellen Sie den Druck nach Bedarf von LO (niedrig) auf HI (hoch)	Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie auf START/STOP	Warten Sie, bis das Gerät Druck aufbaut	Drehen Sie das Ventil auf VENT (DRUCKABLASS) zum schnellen Druckabbau. Ist der Druckabbau abgeschlossen, schaltet das Gerät auf KEEP WARM (WARMHALTEN) und ein Zähler startet.
<b>DAMPFGAREN</b>	Beidseitig verwendbarer Korb	Verriegeln Sie den Druckdeckel und drehen Sie das Ventil auf VENT (DRUCKABLASS)	Keine Temperatur-Einstellung verfügbar	Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie auf START/STOP	Warten Sie, bis das Gerät die Temperatur erhöht. Ist der Druckabbau abgeschlossen, schaltet das Gerät auf KEEP WARM (WARMHALTEN) und ein Zähler startet.	
<b>LANGSAMES GAREN</b>		Verriegeln Sie den Druckdeckel. Drehen Sie das Ventil auf SEAL (VERRIEGELUNG)	Stellen Sie den Temperatur nach Bedarf von LO (niedrig) auf HI (hoch)	Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie auf START/STOP. Ist der Druckabbau abgeschlossen, schaltet das Gerät auf KEEP WARM (WARMHALTEN) und ein Zähler startet.		
<b>ANBRATEN/ SAUTIEREN</b>		Kein Deckel erforderlich. Wenn Sie den Druckdeckel verwenden, drehen Sie das Ventil auf VENT (DRUCKABLASS)	Stellen Sie den Temperatur nach Bedarf von LO (niedrig) auf HI (hoch)	Keine Zeiteinstellung verfügbar. Drücken Sie auf START/STOP		

FUNKTIONEN	ZUBEHÖR ERFORDERLICH	DECKEL	TEMPERATUR	ZEIT	SCHNELLER BLICK	SCHÜTTELN
<b>HEISSLUFT- FRITTIEREN</b>	Cook & Crisp™-Korb mit einem Diffusor	Knusperdeckel aufgesetzt	Stellen Sie den Temperatur nach Bedarf	Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie auf START/STOP	Heben Sie während des Kochens den Deckel hoch, um nach dem Essen zu sehen. Das Gerät pausiert automatisch.	Schütteln Sie den Korb oder wenden Sie mit zugespitzten Silikon-Greifzangen für gleichmäßiges Anbraten.
<b>BACKEN/ RÖSTEN</b>		Knusperdeckel aufgesetzt	Stellen Sie den Temperatur nach Bedarf	Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie auf START/STOP	Heben Sie während des Kochens den Deckel hoch, um nach dem Essen zu sehen. Das Gerät pausiert automatisch.	
<b>GRILLEN</b>	Beidseitig verwendbarer Korb	Knusperdeckel aufgesetzt	Stellen Sie den Temperatur nach Bedarf	Stellen Sie die Zeit in Minuten ein und drücken Sie auf START/STOP	Heben Sie während des Kochens den Deckel hoch, um nach dem Essen zu sehen. Das Gerät pausiert automatisch.	