



DEUTSCH

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

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

FRANCEZĂ:

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ROMÂNĂ

Ilustrațiile pot fi diferite de produsul efectiv. Ne străduim constant să ne îmbunătățim produsele, prin urmare specificațiile conținute în prezentul document pot fi modificate fără notificare prealabilă.

FOODI și NINJA sunt mărci înregistrate ale SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

SharkNinja Europe Limited, 3150 Century Way, Thorpe Park, Leeds, LS15 8ZB, Regatul Unit
ninja.ro

OL650EU_IB_MP_210910_MV1

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT

IN CHINA

NORSK

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

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

COOK & CRISP, SMARTLID og SMARTLID SLIDER er varemerker tilhørende SharkNinja Operating LLC

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

NINJA® Foodi®

SmartLid Multi-Cooker

Multicuseur Smartlid

SmartLid Multicookere

Multicooker SmartLid

SmartLid trykkoker

SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeitin SmartLid

universalgryta

OL650EU

BEDIENUNGSANLEITUNG

NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA

INSTRUCTIONS

BRUGSANVISNING

INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUÇÕES

OHJEET

ANVISNINGAR



VĂ MULȚUMIM

că ați achiziționat Ninja® Foodi® SmartLid Multi-Cooker

ÎNREGISTRAȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: _____

Număr de serie: _____

Data achiziției: _____
(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: _____

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 230V~, 50Hz

Wați: 1760W

Volum: 7.5L

Grup fluide: 2

PS: 40 kPa



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune asupra mediului sau sănătății umane cauzate de eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați distribuitorul de unde a fost achiziționat produsul. Ei pot lua acest produs pentru reciclare în condiții de siguranță pentru mediu.

SFAT: Puteți găsi modelul și numerele de serie pe eticheta cu cod QR de pe spatele unității, lângă cablul de alimentare.

CUPRINS

Măsurile de protecție importante	3
Piese & Accesorii.....	7
Instrucțiuni de asamblare a accesoriilor	9
Utilizarea glisorului SmartLid	9
Utilizarea panoului de comandă.....	10
Funcții de gătit	10
Butoane de operare.....	10
Înainte de prima utilizare	11
Instalarea colectorului de condens	11
Îndepărtarea și reinstalarea capacului anti-clopot	11
Utilizarea aparatului multifuncțional de gătit	12
Utilizarea funcțiilor de gătit sub presiune.....	12
Test cu apă: Începerea gătitului sub presiune	12
Eliberarea naturală a presiunii vs. Eliberarea rapidă a presiunii	12
Presurizare	12
Utilizarea funcției de presiune	12
Utilizarea funcțiilor modului Combi-Steam.....	15
Mese la aburi	15
Prăjire la aburi.....	15
Coacere la aburi	16
Utilizarea funcțiilor Air Fry/Cooker.....	17
Air Fry	17
Grill	18
Bake.....	19
Dehydrate.....	19
Sear/Sauté	20
Steam.....	21
Slow Cook	21
Yogurt	22
Curățare & Întreținere.....	23
Curățare: Spălare la mașină & Spălare la mână	23
Scoaterea și reinstalarea inelului de silicon	23
Curățarea capacului	24
Ghid de depanare	26
Sfaturi utile	26
Înregistrare produs	27

MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

⚠️ AVERTIZARE

- 1 Pentru a elimina riscul de sufocare pentru copiii mici, aruncați imediat toate materialele de ambalare după despachetare.
- 2 Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate și instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- 3 **NU** așezați aparatul pe sau lângă un arzător fierbinte electric sau pe bază de gaz și nu-l introduceți într-un cuptor încălzit.
- 4 Când utilizați acest aparat, lăsați cel puțin 6 inci (15 cm) de spațiu deasupra și pe toate părțile pentru o circulație adecvată a aerului.
- 5 Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor. **NU** permiteți copiilor să utilizeze acest aparat sau să îl folosească ca jucărie. Supravegherea atentă este necesară atunci când este utilizat în apropierea copiilor
- 6 Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile meselor.
- 7 **NU** utilizați aparatul fără oala de gătit instalată.
- 8 **NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau nu separați sistemul de control la distanță.
- 9 Înainte de a așeza oala de gătit detașabilă în baza aparatului, asigurați-vă că oala și baza aparatului sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 10 Când oala de gătit detașabilă este goală, **NU** o încălziți pentru mai mult de 10 minute. Acest lucru poate deteriora suprafața de gătit.
- 11 **NU** folosiți acest aparat pentru prăjire în baie de ulei.
- 12 **NU** acoperiți supapele de presiune.
- 13 **NU** rumeniți sau prăjiți cu ulei în timpul gătitului sub presiune
- 14 Trebuie să aveți grijă atunci când rumeniți carnea și sotați. Țineți mâinile și fața departe de oala de gătit detașabilă, în special când adăugați noi ingrediente, deoarece uleiul fierbinte poate stropi.
- 15 Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. **NU** utilizați aparatul niciodată în alt scop decât cel prevăzut. **NU** folosiți în vehicule în mișcare sau în bărci. **NU** utilizați în aer liber. Utilizarea greșită poate provoca leziuni.
- 16 Destinat exclusiv pentru utilizare pe blatul de lucru. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată. **NU** așezați aparatul aproape de marginea unui blat de lucru în timpul funcționării. **NU** plasați aparatul pe un aragaz electric.
- 17 **NU** utilizați aparatul dacă există deteriorări ale cablului de alimentare sau ale prizei. Verificați în mod regulat aparatul și cablul de alimentare. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel, opriți imediat utilizarea și apelați Serviciul Clienți.
- 18 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corespunzător înainte de utilizare.
- 19 Înainte de utilizare, verificați **ÎNTOTDEAUNA** supapa de eliberare a presiunii și supapa flotor roșu pentru eventuale blocări sau obstrucții și curățați-le dacă este necesar. Alimente precum sosul de mere, merișoarele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea despicată, tăiței, macaroanele, rubarba sau spaghetele pot face spumă și pot bolborosi când sunt găsite sub presiune, înfundând supapa de eliberare a presiunii. Aceste alimente și alimente similare care se extind (cum ar fi legumele uscate, fasolea, cerealele și orezul) nu ar trebui să fie găsite într-o oală sub presiune, exceptând rețetele Ninja® Foodi®.
- 20 Când gătiți sub presiune alimente care se măresc (cum ar fi legume uscate, fasole, cereale, orez etc.) **NU** umpleți oala mai mult de jumătate, sau așa cum este indicat în altfel de rețete pentru Ninja® Foodi®.

- 21 **NU** acoperiți orificiul de aerisire al prizei de aer laterale sau al prizei de aerisire din spate în timp ce capacul este închis. Făcând acest lucru, veți împiedica gătirea uniformă și este posibil să deteriorați unitatea sau să provocați supraîncălzirea acesteia.
- 22 Pentru a preveni riscul de explozie și rănire, utilizați numai un inel de silicon Foodi® SmartLid Multicooker. Asigurați-vă că inelul de silicon este instalat și capacul este închis corect înainte de utilizare. **NU** utilizați dacă este rupt sau deteriorat. Înlocuiți inelul de silicon înainte de utilizare.
- 23 **NU** nu utilizați accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja. **NU** plasați accesorii într-un cuptor cu microunde, cuptor cu prăjitor de pâine, cuptor cu convecție sau cuptor convențional sau pe o plită ceramică, bobină electrică, aragaz pe gaz sau grătar exterior. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de SharkNinja poate provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.
- 24 **ÎNTOTDEAUNA** respectați cantitățile maxime și minime de lichid menționate în instrucțiuni și rețete.
- 25 Pentru a evita posibilele deteriorări cauzate de abur, plasați aparatul departe de pereți și dulapuri în timpul utilizării.
- 26 **NICIODATĂ** nu folosiți setarea **SLOW COOK** fără mâncare și lichide în vasul de gătit detașabil.
- 27 **NU** mutați aparatul atunci când este în uz. Mutați aparatul numai cu cursorul în poziția **PRESSURE** (Presiune) pentru a împiedica deschiderea neintenționată a capacului.
- 28 Evitați contactul alimentelor cu elementele de încălzire. **NU** supraumpleți sau nu depășiți nivelul **MAX** de umplere al vasului de gătit și a coșului sau plăcii **Cook & Crisp**. Supraumplerea poate provoca răniri personale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea sigură a aparatului.
- 29 **NU** folosiți unitatea pentru a găti orez instant.
- 30 Tensiunile prizelor electrice pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni eventualele îmbolnăviri, folosiți o sondă pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperaturile recomandate.
- 31 Dacă aparatul scoate fum negru, scoateți imediat din priză și așteptați să se oprească fumul înainte de a scoate vasul de gătit și coșul sau placa **Cook & Crisp**.
- 32 **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele sunt fierbinți în timpul și după utilizare. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, **ÎNTOTDEAUNA** folosiți garnituri de protecție sau mănuși izolate pentru cuptor și folosiți mânerul și butoanele disponibile.
- 33 Trebuie să fiți extrem de prudent atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți și/sau dacă aragazul este sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare, inclusiv mutarea aparatului, poate duce la accidente personale, cum ar fi arsuri grave. Atunci când folosiți acest aparat pentru gătit sub presiune, asigurați-vă că capacul este asamblat corect și blocat în poziție înainte de utilizare. Alimentele sunt supuse unei presiuni extreme în timpul gătitului sub presiune. Nerespectarea tuturor instrucțiunilor privind utilizarea corectă a produsului poate duce la contactul neintenționat cu alimente fierbinți sau lichide care au fost presurizate, rezultând arsuri grave.
- 34 Când aparatul este în funcțiune, aburul fierbinte este eliberat prin orificiul de aer. Așezați aparatul astfel încât orificiul de aer să nu fie îndreptat către cablul de alimentare, prize electrice, dulapuri sau alte aparate. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul de ventilație.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

- 35** **NU** încercați să manipulați, să dezasamblați sau să îndepărtați supapa flotor roșie sau ansamblul de eliberare a presiunii.
- 36** **NU** încercați să deschideți capacul în timpul sau după gătit sub presiune până când toată presiunea internă nu a fost eliberată prin supapa de evacuare a presiunii și unitatea s-a răcit puțin. Deschideți prompt capacul pentru a evita presurizarea vasului interior.
- 37** Atunci când folosiți setarea SLOW COOK, **ÎNTOTDEAUNA** țineți capacul închis.
- 38** Dacă capacul nu se deblochează pentru a se deschide, aceasta indică faptul că aparatul este încă sub presiune. Orice presiune rămasă poate fi periculoasă. Lăsați unitatea să elibereze presiunea în mod natural sau apăsați butonul de eliberare a aburului pentru a elibera aburul. Aveți grijă să evitați contactul cu aburul care se eliberează pentru a preveni arsurile sau vătămările. Când aburul este eliberat, panoul de control va afișa OPN LID, indicând faptul că capacul poate fi deschis. Dacă aburul nu se eliberează atunci când supapa de eliberare a presiunii este mutată la aerisire, deconectați aparatul de la perete și lăsați aparatul să elibereze presiunea în mod natural.
- 39** Pot rezulta arsuri grave din aburul și alimentele fierbinți din interiorul oalei interne. **ÎNTOTDEAUNA** țineți mâinile, fața și alte părți ale corpului departe de supapa de eliberare înainte sau în timpul eliberării și când deschideți capacul după gătit.
- 40** Vasul de gătit detașabil, coșul sau placa Cook & Crisp și grătarul reversibil devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați aburul și aerul fierbinți atunci când scoateți vasul de gătit și coșul Cook & Crisp din aparat, și **ÎNTOTDEAUNA** așezați-le pe o suprafață rezistentă la căldură după îndepărtare. **NU** atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătit.
- 41** **Ridicați DOAR** capacul de mânerul de pe partea din față a aparatului. **NU** Ridicați capacul de zona laterală, deoarece se va elibera abur fierbinte.
- 42** Vasul de gătit detașabil poate fi extrem de greu când este plin cu ingrediente. Trebuie să aveți grijă când ridicați vasul de la baza aragazului.
- 43** **NU** atingeți accesoriile, inclusiv sonda (dacă este inclusă cu modelul), în timpul sau imediat după gătit, deoarece acestea devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Pentru a preveni arsurile sau vătămările personale **ÎNTOTDEAUNA** aveți grijă când folosiți împreună cu produsul. Folosește ustensile cu mâner lung și mănuși de protecție pentru căldură sau mănuși izolante pentru cuptor.
- 44** Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor face de către copii.
- 45** Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, montare sau demontare a pieselor și depozitare.
- 46** Pentru deconectare, opriți unitatea, apoi scoateți-o din priză atunci când nu o utilizați și înainte de curățare.
- 47** **NU** curățați cu bureți de sârmă metalică. Bucățile pot să se desprindă de pe perie și să atingă părțile electrice, creând un risc de șoc electric.
- 48** Vă rugăm să consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea periodică a aparatului.
- 49** **NICIODATĂ** nu introduceți baza aparatului, sonda digitală pentru gătit sau capacul sondei în mașina de spălat vase și nici nu o scufundați în apă sau în alt lichid.



Indică să citiți și să revizuiți instrucțiunile pentru a înțelege funcționarea și utilizarea produsului.



Indică prezența unui pericol care poate provoca răniri personale, moarte sau daune materiale semnificative dacă avertismentul inclus cu acest simbol este ignorat.



Aveți grijă să evitați contactul cu suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna protecție pentru mâini pentru a evita arsurile.



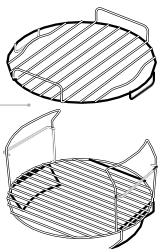
Doar pentru utilizare în interior și uz casnic.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

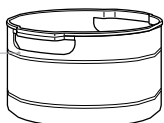
PIESE & ACCESORII

Accesorii incluse

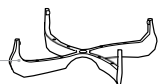
Raft inversabil pe 2 nivele



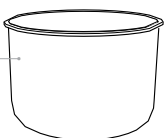
Coșul Cook & Crisp



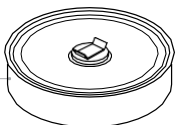
Difuzor detașabil



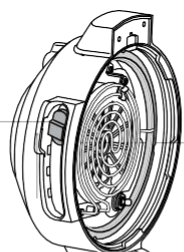
Oală de gătit
detașabilă de 7.5L



Tavă
multifuncțională

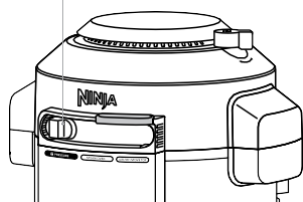


Glisor SmartLid



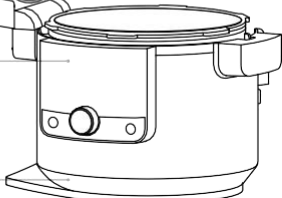
Capac
aparat de
gătit

Mânerul capacului



Panou de
comandă

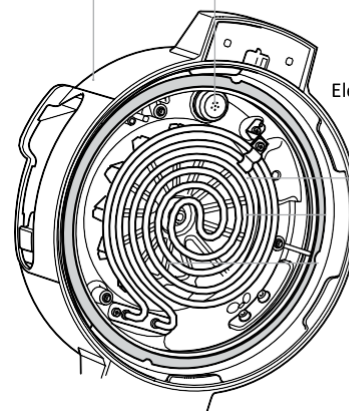
Bază aparat de
gătit



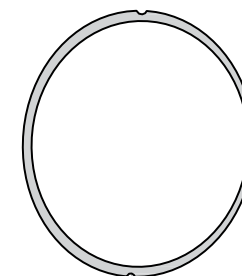
Capac
unitate

Capac anti-
înfundare

Element de încălzire



NOTĂ: În acest produs poate fi utilizat numai un inel de silicon specific cuptoarelor SmartLid Multi-cooker. Nu pot fi utilizate alte inele de silicon sau inele concurente pentru multi-cooker.

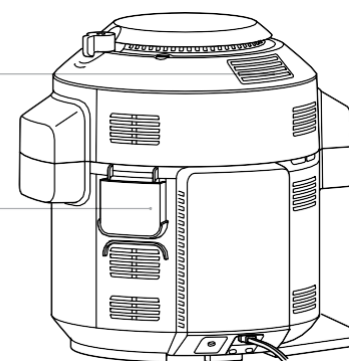


Inel de silicon

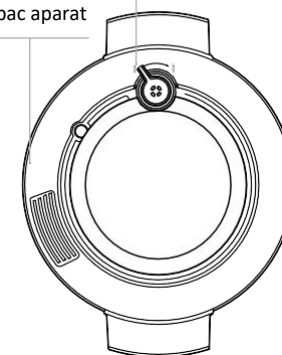
Aer
Ventilator de

Supapa de eliberare
a presiunii
Ventilare și sigilare

Colector
Condensare



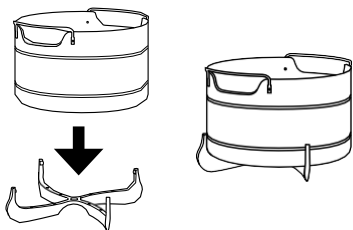
Capac aparat



Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați ninja.ro.

INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE A ACCESORIILOR

COȘUL COOK & CRISP



- 1 Pentru a scoate difuzorul pentru curățare, trageți 2 aripioare ale difuzorului din canelura de pe coș, apoi trageți difuzorul în jos ferm.

NOTĂ: Difuzorul ajută la fluxul de aer și trebuie să fie întotdeauna instalat pe coș înainte de utilizare.

- 2 Pentru a asambla coșul Cook & Crisp, așezați coșul pe partea de sus a difuzorului și apăsați ferm în jos.

RAFT INVERSABIL PE 2 NIVELE

Poziție superioară

Poziție inferioară
Gătiți la abur legumele.

Gătiți la grătar pui, friptură,
pește și altele

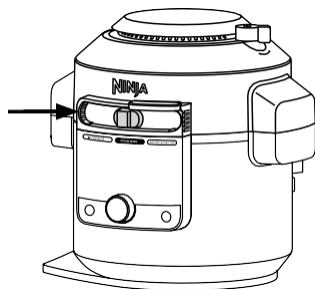
Ansamblu cu 2 niveluri Creșteți
capacitatea de gătit prin gătit pe
ambele niveluri.

- 1 Cu raftul reversibil în poziția inferioară (prezentată mai sus), puneți-l în vasul de gătit. Apoi se pun ingredientele pe stratul inferior.
- 2 Dacă aveți nevoie de un strat suplimentar, adăugați raftul superior glisându-l peste mânerul raftului inferior, așa cum se arată mai sus. Ingredientele rămase se pun pe stratul superior.

UTILIZAREA GLISORULUI SMARTLID

Glisorul vă permite să comutați între modulele de gătit și notifică capatul funcției utilizate.

- Presiune:
- Mod Combi-Steam
- Air Fry/Cooker

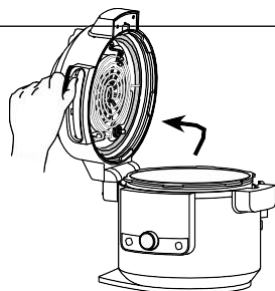


CUM SĂ DESCHIDEȚI & SĂ ÎNCHIDEȚI CAPACUL

Folosiți mânerul care se află deasupra glisorului pentru a deschide și închide capacul în orice moment.

Puteți deschide și închide capacul atunci când cursorul este în modul COMBI-STEAM și în poziția AIR FRY/COOKER. Când glisorul este în poziția PRESSURE, capacul nu poate fi deschis. Dacă nu există presiune în unitate, deplasați cursorul la modul COMBI-STEAM sau la poziția AIR FRY/COOKER pentru a deschide capacul.

NOTĂ: Capacul nu se va debloca până când unitatea nu este complet depresiurizată. Cursorul inteligent nu va glisa spre dreapta până când unitatea nu este complet depresiurizată. Unitatea va afișa "OPN LID" atunci când unitatea este depresiurizată.



UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ

FUNCȚII DE GĂTIRE

PRESSURE: Gătiți rapid alimentele, menținând în același timp frăgezimea.

STEAM MEALS: Creați mese complete prin simpla apăsare a unui buton.

STEAM AIR FRY: Legume și proteine crocante cu puțin sau fără ulei.

STEAM BAKE: Coaceți prăjituri pufoase și bunătăți dulci.

AIR FRY: Oferiți alimentelor textură crocantă și crustă cu puțin ulei sau deloc.

GRILL: Folosiți temperaturi ridicate pentru a carameliza și rumeni mâncarea.

BAKE: Utilizați unitatea ca un cuptor pentru prăjituri coapte și multe altele.

DEHYDRATE: Deshidratați carne, fructe și legume pentru gustări sănătoase.

SEAR/SAUTÉ: Utilizați unitatea ca un aragaz pentru rumenirea cărnii, sărarea legumelor, fierberea sosurilor și multe altele.

STEAM: Gătiți delicat alimentele delicate la o temperatură ridicată.

SLOW COOK: Gătiți alimentele la o temperatură mai scăzută pentru o perioadă mai lungă de timp.

YOGURT: Pasteurizați și fermentați laptele pentru un iaurt de casă cremos.

KEEP WARM: În cazul utilizării aburului, a gătitului lent și a presiunii, aparatul va trece la menținere la cald la sfârșitul ciclului. Apăsați butonul KEEP WARM după ce funcția a început pentru a dezactiva această tranziție automată.

NOTĂ: Dacă rulează pentru 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă rulează pentru mai mult de 1 oră, ceasul va număra în jos doar minute. Această funcție se va opri după 12 ore.

BUTOANE DE OPERARE

GLISOR SMARTLID: Pe măsură ce deplasați cursorul, funcțiile disponibile pentru fiecare mod se vor ilumina.

CADRAN: După ce ați ales un mod, utilizați selectorul pentru a derula printre funcțiile disponibile până când funcția dorită este evidențiată.

SĂGEȚI STÂNGA: Apăsați aceste butoane pentru a alege o temperatură de gătit. Utilizați săgețile stânga precum și pentru a seta rezultatul intern atunci când utilizați butoanele PRESET și MANUAL.

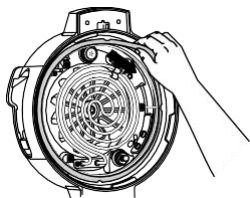
SĂGEȚI DREAPTA: Apăsați aceste butoane pentru a alege un timp de gătit. Utilizați aceste săgeți pentru a seta mâncarea.

Butonul START/STOP Apăsați pentru a începe gătitul. Apăsarea butonului în timp ce aparatul gătește va opri funcția de gătit curentă.

⏻ BUTON DE Butonul Power oprește unitatea și oprește toate modulele de gătit.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

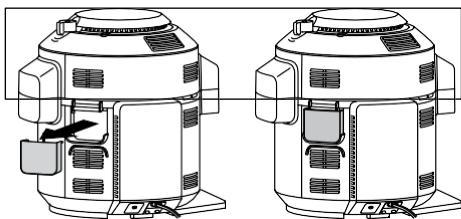
- 1 Îndepărtați și aruncați orice material de ambalaj, autocolante și bandă adezivă de pe aparat.
- 2 Vă rugăm să acordați o atenție deosebită instrucțiunilor operaționale, avertismentelor și măsurilor de siguranță importante pentru a evita orice vătămare sau deteriorare a proprietății.
- 3 Spălați inelul de silicon, vasul de gătit detașabil, cutia multifuncțională, coșul Cook & Crisp, suportul reversibil și colectorul de condens în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. **NICIODATĂ** nu spălați baza aparatului în mașina de spălat vase.
- 4 Inelul de silicon este reversibil și poate fi introdus în orice direcție. Introduceți inelul de silicon în jurul marginii exterioare a suportului pentru inele de silicon de pe partea inferioară a capacului. Asigurați-vă că este complet introdus și se află plat sub suportul inelului de silicon.
- 5 Folosiți ustensile lungi și tampoane fierbinți de protecție sau mănuși izolate pentru cuptor atunci când îndepărtați alimentele.



INSTALAREA COLECTORULUI DE CONDENS

Pentru a instala colectorul de condens, glisați-l în fanta de pe baza aparatului de gătit. Glisați-l pentru a-l îndepărta și a-l spăla manual după fiecare utilizare.

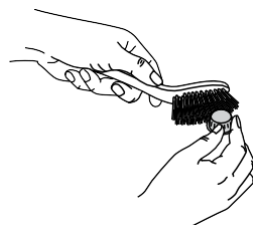
NOTĂ: Asigurați-vă că goliți excesul de apă acumulat în colectorul de condens după gătit.



ÎNDEPĂRTAREA ȘI REINSTALAREA CAPACULUI ANTI-OBSTRUȚIONARE

Capacul anti-înfundare protejează supapa interioară a capacului de presiune împotriva înfundării și protejează utilizatorii de eventualele stropiri de mâncare. Ar trebui curățat după fiecare utilizare cu o perie de curățare.

Pentru a-l îndepărta, țineți capacul antiînfundare între degetul mare și degetul arătător îndoit, apoi rotiți încheietura în sensul acelor de ceasornic. Pentru a-l reinstala, poziționați-l în poziție și apăsați în jos. Asigurați-vă că capacul antiînfundare este în poziția corectă înainte de a utiliza unitatea.



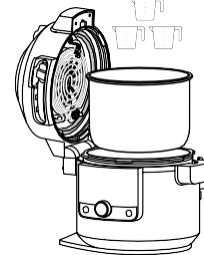
NOTĂ: Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că inelul de silicon este bine așezat în suportul pentru inele de silicon, iar capacul anti-înfundare este montat corect pe supapa de eliberare a presiunii.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIT SUB PRESIUNE

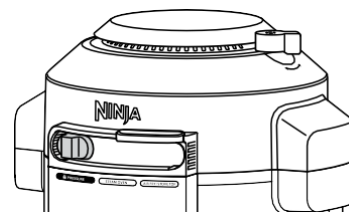
TEST CU APĂ: HAIDEȚI SĂ ÎNCEPEM GĂTITUL SUB PRESIUNE

Se recomandă ca cei ce folosesc prima dată să facă testul cu apa pentru a se familiariza cu gătitul sub presiune.

- 1 Puneți vasul în baza de gătit și adăugați 750 ml de apă la temperatura camerei în vas.



- 2 Încideți capacul și deplasați cursorul în poziția PRESSURE (Presiune).



- 3 Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL.



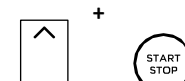
SEAL
pentru funcții de presiune



VENT
pentru toate celelalte funcții și toate celelalte poziții ale cursorului

NOTĂ: Supapa va fi slăbită atunci când complet instalate. Nu forțați supapa peste margine.

- 4 Unitatea va trece implicit la presiune ridicată (Hi). Utilizați săgeata dreapta în jos pentru a ajusta timpul la 2 minute. Apăsați START/STOP to begin.



- 5 Ecranul va afișa "Pré" și o bară de progres care indică faptul că unitatea creează presiune. Când unitatea este complet presurizată, cronometrul va începe numărătoarea inversă.



NOTĂ: Timpul necesar pentru presurizare va varia în funcție de cantitatea și temperatura ingredientelor, precum și de nivelul de presiune selectat.

- 6 Când timpul de gătit ajunge la zero, unitatea va emite un bip și va afișa „End” înainte de a elibera automat aburul sub presiune. Un semnal sonor de avertizare va suna, indicând că supapa de eliberare a presiunii este pe cale să se deschidă. Când supapa de eliberare a presiunii se deschide, aburul va ieși din aceasta. Imediat ce unitatea afișează "OPN Lid", deplasați cursorul spre dreapta pentru a debloca capacul. Apoi deschideți capacul.



NOTĂ: Aparatul va trece în modul KEEP WARM, iar elementul de încălzire va rămâne pornit.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIT SUB PRESIUNE - CONT

ELIBERARE NATURALĂ A PRESIUNII VS. ELIBERARE RAPIDĂ A PRESIUNII

NATURAL: Când gătitul sub presiune este complet, aburul se va elibera natural din unitate pe măsură ce se răcește. Acest lucru poate dura până la 20 de minute sau mai mult, în funcție de cantitatea de lichid și alimente din oală. În acest timp, aparatul va trece în modul de menținere a căldurii. Apăsăți butonul KEEP WARM dacă doriți să dezactivați modul Keep Warm.

Când eliberarea naturală a presiunii este completă, unitatea va afișa "OPN Lid".

ÎNTĂRZIATĂ: Utilizați DOAR dacă rețeta o cere. Când gătitul sub presiune este finalizat și lumina KEEP WARM este aprinsă, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT pentru a elibera instantaneu presiunea prin supapă.

Chiar și după eliberarea presiunii în mod natural sau folosind supapa de eliberare a presiunii, o parte din abur va rămâne în unitate și va ieși atunci când capacul este deschis.



NOTĂ: Pentru încărcături mai mari de alimente care necesită o depresurizare mai mare, puteți elibera presiunea prin deplasarea supapei în poziția VENT.

PRESURIZARE

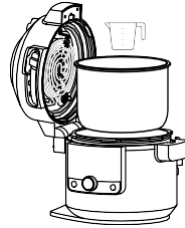
Pe măsură ce presiunea crește în unitate, panoul de control va afișa "PrE" și bare de progres. Timpul de preparare la presiune variază în funcție de cantitatea și temperatura ingredientelor, precum și de lichidul din oală. Pentru siguranță, capacul se va bloca pe măsură ce unitatea se presurizează și nu se va debloca până când presiunea nu este eliberată. Odată ce unitatea a atins presiunea maximă, va începe gătitul, iar cronometrul va începe număratoarea inversă.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE GĂTIT SUB PRESIUNE

Pentru a porni unitatea, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați butonul Presiune

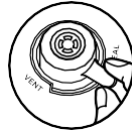
- 1 Puneți ingredientele și cel puțin 250 ml de lichid în oală, precum și orice accesoriu necesar. **NU** umpleți oala peste linia PRESSURE MAX.

NOTĂ: Unitatea nu se va presuriza dacă nu există suficient lichid.



NOTĂ: Când gătiți orez, fasole sau alte ingrediente care se măresc, **NU** umpleți oala mai mult de jumătate.

- 2 Închideți capacul, apoi rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția SEAL.



- 3 Mutăți glisorul în PRESSURE. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta "Hi", "Lo".

PRESIUNE

+



- 4 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră și apoi în trepte de 5 minute de la 1 oră la 4 ore

NOTĂ: Dacă rulează pentru 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă rulează pentru mai mult de 1 oră, ceasul va număra în jos doar minute.

- 5 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți. Unitatea va începe să acumuleze presiune. Ecranul va afișa "PrE" și o bară de progres. Când unitatea este complet presurizată, cronometrul va începe număratoarea inversă.



NOTĂ: Timpul până la presurizare variază în funcție de presiunea selectată, temperaturile curente ale vasului de gătit și temperatura/cantitatea ingredientelor.


- 6 Când timpul de gătit ajunge la zero, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.



NOTĂ: După terminarea gătitului, puteți apăsa KEEP WARM pentru a dezactiva modul KEEP WARM. Sau apăsați butonul START/STOP.

- 7 Când unitatea afișează "OPN Lid", aceasta s-a depresurizat și puteți deplasa cursorul spre dreapta pentru a deschide capacul.

UTILIZAREA FUNCȚII MOD COMBI-STEAM

Pentru a porni unitatea, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați butonul .

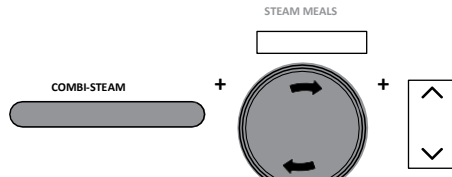
NOTĂ: Poziția supapei de eliberare a presiunii nu contează. Acesta poate fi în poziția SEAL sau VENT.

Steam Meals

- 1 Folosind tava multifuncțională Ninja®, adăugați ingredientele conform rețetei. Așezați tava pe raftul reversibil (așa cum se arată în poziția inferioară). Asigurați-vă că există lichid în oală pentru a crea abur, apoi puneți grătarul și tava în oală. Închideți capacul.



- 2 Mutați glisorul în modul COMBI-STEAM. Selectarea funcției se va face în mod implicit la STEAM MEALS. Se vor afișa setările implicite de temperatură și oră. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură cuprinsă între 150°C și 240°C, în trepte de 5°C.

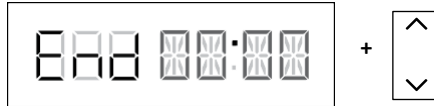


- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 Ecranul va afișa "PrE" și o bară de progres care indică faptul că unitatea produce abur. Timpul de presurizare variază, în funcție de cantitatea de ingrediente și de lichid din oală.



- 6 Când aparatul atinge nivelul de abur corespunzător, pe afișaj va apărea temperatura setată, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.

- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și va afișa „End” timp de 5 minute.



NOTĂ: Dacă mâncarea dumneavoastră necesită mai mult timp, folosiți săgețile în sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Unitatea va sări peste preîncălzire.

Steam Air Fry

- 1 Așezați ingredientele în oală cu ajutorul coșului Cook & Crisp sau al raftului reversibil. Asigurați-vă că există lichid în oală pentru a crea abur. Închideți capacul.
- 2 Deplasați cursorul la modul COMBI-STEAM, apoi utilizați cadranul pentru a selecta STEAM AIR FRY. Se vor afișa setările implicite de temperatură și oră. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 150°C și 240°C.



- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 Ecranul va afișa "PrE" și bare de progres care indică faptul că unitatea produce abur. Timpul de presurizare variază, în funcție de cantitatea de ingrediente și de lichid din oală.



- 6 Când aparatul atinge nivelul de abur corespunzător, pe afișaj va apărea temperatura setată, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.

- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și va afișa „End” timp de 5 minute.



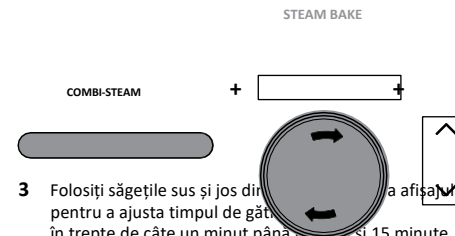
NOTĂ: Dacă mâncarea dumneavoastră necesită mai mult timp, folosiți săgețile în sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Unitatea va sări peste preîncălzire.

Steam Bake

- 1 Folosind tava multifuncțională Ninja®, adăugați ingredientele conform rețetei. Așezați tava pe raftul reversibil (așa cum se arată în poziția inferioară). Asigurați-vă că există lichid în oală pentru a crea abur, apoi puneți grătarul și tava în oală. Închideți capacul.



- 2 Deplasați cursorul la modul COMBI-STEAM, apoi utilizați cadranul pentru a selecta STEAM BAKE. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 105°C și 210°C.



- 3 Folosiți săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a ajusta timpul de gătire în trepte de câte un minut până la 15 minute.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.

- 5 Ecranul va afișa "PrE" și o bară de progres care indică faptul că unitatea acumulează abur. Timpul de expunere la abur este de 20 de minute.




- 6 Când preîncălzirea s-a terminat, afișajul va arăta temperatura setată și cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și va afișa „End” timp de 5 minute.



NOTĂ: Dacă mâncarea dumneavoastră necesită mai mult timp, folosiți săgeata în sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Unitatea va sări peste preîncălzire.

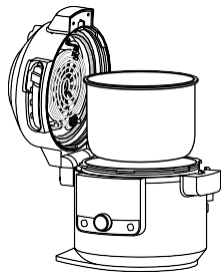
UTILIZAREA FUNCȚIILE AIR FRY/COOKER

Pentru a porni unitatea, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați butonul .

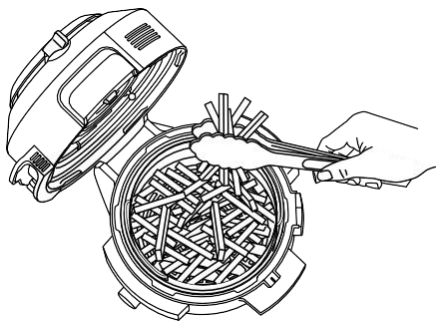
NOTĂ: Deschiderea capacului atunci când utilizați funcția Air Fry, Bake, Grill sau Prove va întrerupe timpul de gătire. Închideți capacul pentru a relua.

Air Fry

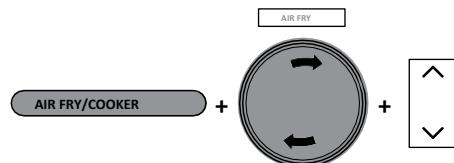
- 1 plasați fie coșul Cook & Crisp, fie raftul reversibil în vas. Coșul ar trebui să aibă difuzorul atașat.



- 2 Adăugați ingredientele în coșul Cook & Crisp sau pe grătarul reversibil. Închideți capacul.

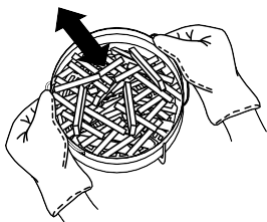


- 3 Mutați glisorul în modul AIR FRY/COOKER, selectați AIR FRY folosind cadranul. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 150°C și 210°C.



- 4 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră.
- 5 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 6 În timpul gătitului, puteți deschide capacul și scoate coșul pentru a agita sau arunca ingredientele pentru a le rumeni uniform, dacă este necesar. Când este gata, coborâți coșul înapoi în oală și închideți capacul. Gătitul va fi reluat automat după ce capacul este închis.

NOTĂ: Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă să agitați periodic ingredientele în timpul prăjirii cu aer. Puteți deschide capacul și scoate coșul pentru a agita sau arunca ingredientele pentru a le rumeni uniform. Când ați terminat, așezați coșul înapoi în oală și închideți ferm capacul. Gătirea se va relua automat după ce capacul este închis.

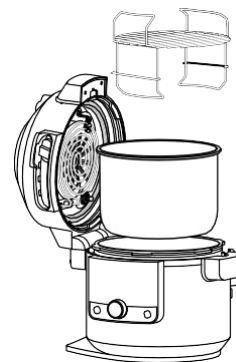


- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, aparatul va emite un semnal sonor și "End" va clipi de 3 ori pe afișaj.



Grill

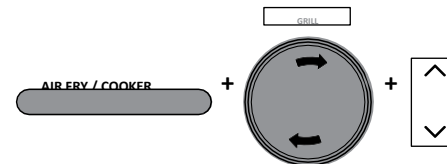
- 1 Așezați suportul reversibil în vas în poziția superioară de grătar sau urmați instrucțiunile din rețetă.



- 2 Așezați ingredientele pe raft, apoi închideți capacul.

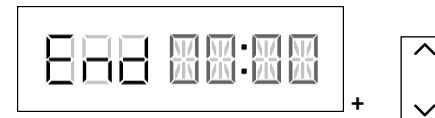


- 3 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta GRILL.



NOTĂ: Nu este disponibilă sau necesară ajustarea temperaturii atunci când utilizați funcția Grill.

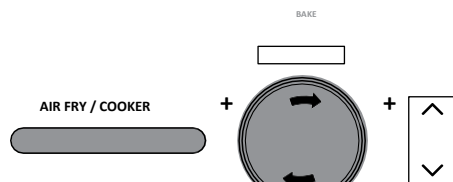
- 4 Folosiți săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a ajusta timpul de gătire în trepte de un minut până la 30 de minute
- 5 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 6 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va clipi "End" va clipi de 3 ori pe afișaj.



UTILIZAREA FUNCȚIILOR AIR FRY/COOKER - CONT

Bake

- 1 Puneți toate accesoriile și ingredientele în oală. Închideți capacul.
- 2 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta BAKE. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 120°C și 210°C

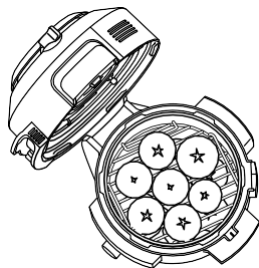


- 3 Folosiți săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a ajusta timpul de gătire în incrementări de un minut până la 1 oră și apoi în trepte de 5 minute de la 1 oră până la 4 ore.
- 4 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un bip și „End” va clipi de 3 ori pe afișaj.

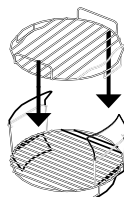


Dehydrate

- 1 Puneți raftul reversibil în oală în poziția inferioară, apoi așezați un strat de ingrediente pe grătar.

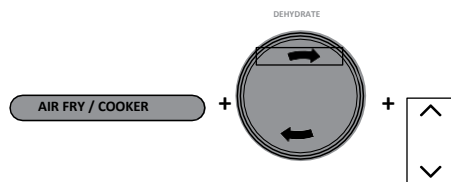


- 2 Ținând stratul superior de mănere, plasați-l pe raftul reversibil în poziția prezentată mai jos. Apoi puneți un strat de ingrediente pe stratul superior și închideți capacul.

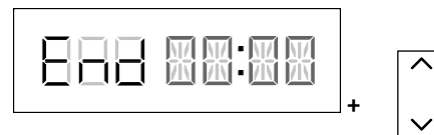


NOTĂ: Pentru 5 niveluri de capacitate, utilizați suportul de deshidratare (vândut separat) direct în vasul de gătit.

- 3 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta DEHYDRATE. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 40°C și 90°C.

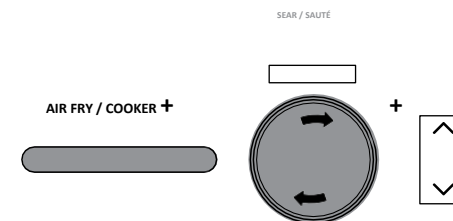


- 4 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de 15 minute, de la 1 oră la 12 ore.
- 5 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 6 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un bip și „End” va clipi de 3 ori pe afișaj.



Sear/Sauté

- 1 Adăugați ingredientele în vas.
- 2 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER sau deschideți capacul, apoi utilizați cadranul pentru a selecta SEAR/ SAUTÉ. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Folosește săgețile sus și jos din stânga ecranului pentru a selecta "LO 1," "2," "3," "4," SAU "Hi 5."



NOTĂ: Nu există opțiunea de ajustare a timpului atunci când utilizați funcția Sear/Sauté.

- 3 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 4 Apăsăți START/STOP pentru a porni funcția SEAR/SAUTÉ. Pentru a trece la o altă funcție de gătit, apăsați START/STOP pentru a încheia funcția de gătit apoi utilizați cursorul și cadranul pentru a selecta funcția dorită.

NOTĂ: Puteți utiliza această funcție cu capacul deschis sau cu capacul închis.

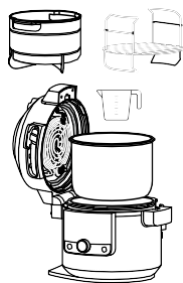
NOTĂ: ÎNTOTDEAUNA folosiți ustensile neaderente în oala de gătit. **NU** folosiți ustensile de metal deoarece acestea vor zgâria stratul antiaderent al vasului.

NOTĂ: SEAR/SAUTÉ se va opri automat după 1 oră pentru "4" și "Hi5" și 4 ore pentru "LO1," "2," și "3."

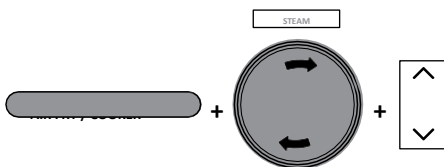
UTILIZAREA FUNCȚIILE AIR FRY/COOKER

Steam

- 1 Adăugați 250 ml de lichid (sau cantitatea de lichid specificată de rețetă) în oală, apoi așezați grătarul reversibil sau coșul Cook & Crisp cu ingredientele în oală.



- 2 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta STEAM.



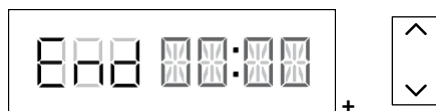
- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de 5 minute până la 30 de minute.
- 4 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.

NOTĂ: Nu există ajustare a temperaturii atunci când utilizați funcția STEAM.

- 5 Nu există ajustare a temperaturii atunci când utilizați funcția STEAM. Afișajul va indica "PrE". Animația de preîncălzire va fi afișată până când aparatul atinge temperatura, iar apoi afișajul va afișa numărătoarea inversă a cronometrului.

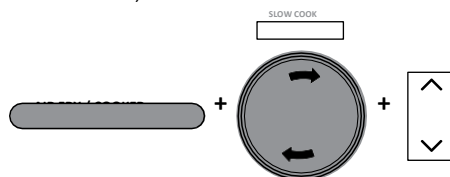


- 6 Când timpul de gătire ajunge la zero, aparatul va emite un semnal sonor și "End" va clipi de 3 ori pe afișaj.



Slow Cook

- 1 Adăugați ingredientele în vas. **NU** umpleți oala dincolo de linia MAX.
- 2 Mutați glisorul în modul AIR FRY/COOKER, selectați SLOW COOK folosind cadranul. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta "Hi", "LO" sau "bUFFEt".



- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de 15 minute până la 12 ore.
- 4 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.

NOTĂ: Setarea timpului Slow Cook bUFFEt poate fi reglată între 2 și 12 ore; timpul SLOW COOK HI setarea poate fi ajustată între 4 și 12 ore.

- 5 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor, se va comuta automat în modul KEEP WARM și va începe să numere în sus.

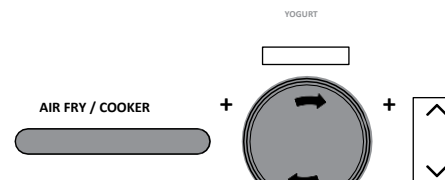
NOTĂ: După terminarea gătitului, puteți apăsa KEEP WARM pentru a dezactiva modul KEEP WARM.

Yogurt

- 1 Se adaugă cantitatea dorită de lapte în oală.

NOTĂ: Dacă preferați să pasteurizați, să răciți și să adăugați culturi fără a utiliza unitatea, săriți peste pașii 1-9. În schimb, apăsați TEMP, selectați "FEr", apăsați TIME, selectați timpul de incubare dorit, apoi apăsați START/STOP pentru a începe.

- 2 Închideți capacul.
- 3 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta YOGURT. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta "YGT" sau "FEr".



- 4 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de incubare în trepte de 30 de minute între 6 și 12 ore.

NOTĂ: Selectarea unui timp mai lung va duce la un iaurt mai picant, cu o consistență mai groasă. Utilizați 12 ore pentru a obține iaurt de tip grecesc.

- 5 Apăsăți START/STOP pentru a începe pasteurizarea..
- 6 Aparatul va afișa „boil” în timpul pasteurizării. Când temperatura de pasteurizare este atinsă, aparatul va emite un semnal sonor și va afișa "COOL".



- 7 Odată ce laptele s-a răcit, unitatea va afișa succesiv ADD și STIR și timpul de incubare.



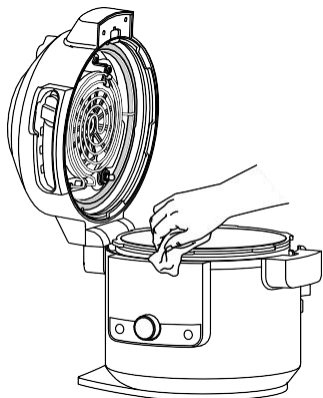
- 8 Se deschide capacul și se spumează deasupra laptelui.
- 9 Se adaugă culturile de iaurt în lapte și se amestecă pentru a se combina. Închideți capacul și apăsați START/STOP pentru a începe procesul de incubare.
- 10 Afișajul va indica "FEr" și va începe numărătoarea inversă. Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un bip și END va clipi de 3 ori pe afișaj. Unitatea va emite un bip în fiecare minut timp de până la 4 ore sau până la oprirea alimentării.



- 11 Răciți iaurtul timp de până la 12 ore înainte de servire.

CURĂȚAREA & ÎNTREȚINEREA

Curățare: Mașina de spălat vase & Spălat manual



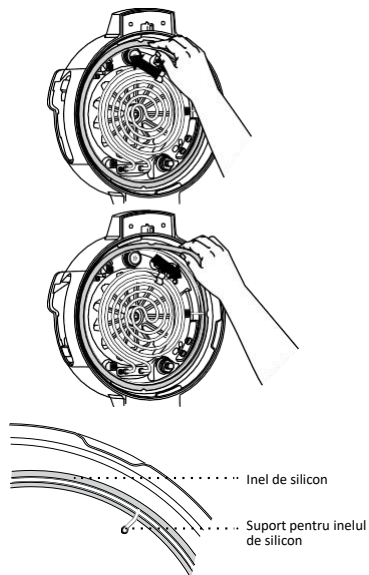
Unitatea trebuie curățată temeinic după fiecare utilizare.

- 1 Deconectați unitatea de la priză înainte de curățare.
- 2 Pentru a curăța baza aparatului de gătit și panoul de comandă, ștergeți-le cu un șervețel umed.
- 3 Vasul de gătit, cutia multifuncțională, inelul de silicon, suportul reversibil, coșul Cook & Crisp și difuzorul detașabil pot fi spălate în mașina de spălat vase.

NOTĂ: **NICIODATĂ** nu introduceți baza aparatului în mașina de spălat vase și nici nu o scufundați în apă sau în alt lichid.

- 4 Supapa de eliberare a presiunii și capacul anti-înfundare, pot fi spălate cu apă și detergent de vase.
- 5 Dacă reziduuri de mâncare sunt lipite de oala de gătit, grătarul reversibil sau coșul Cook & Crisp, umpleți oala cu apă și lăsați-o să se înmoaie înainte de curățare. **NU** folosiți bureți de sârmă. Dacă este necesar să frecăți, folosiți o soluție de curățat non-abrazivă sau lichid de curățat cu o cârpă de nylon sau perie.
- 6 Lăsați toate părțile să se usuce la aer după fiecare utilizare.

Scoaterea și reinstalarea inelului de silicon



Pentru a îndepărta inelul de silicon, trageți-l ușor spre exterior, secțiune cu secțiune, din suportul pentru inelul de silicon. Inelul poate fi instalat cu oricare parte în sus. Pentru reinstalare, apăsați-l în raft secțiune cu secțiune (a se vedea imaginea de mai sus).

După utilizare, îndepărtați orice resturi de mâncare de pe inelul de silicon și capacul anti-blocare.

Păstrați inelul de silicon curat pentru a evita mirosul
Spălarea în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase poate îndepărta mirosul. Cu toate acestea, este normal ca acesta să absoarbă mirosul anumitor alimente acide. Este recomandat să aveți la îndemână mai mult de un inel din silicon. Puteți achiziționa inele de silicon suplimentare de la ninjakitchen.eu.

NU trageți niciodată inelul de silicon cu forță excesivă, deoarece acesta se poate deforma, la fel și suportul, afectând funcția de etanșare a presiunii. Un inel de silicon cu crăpături, tăieturi sau alte deteriorări trebuie înlocuit imediat.

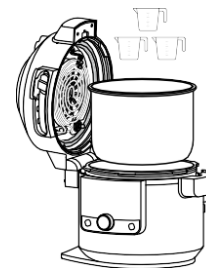
NOTĂ: Inelul de silicon trebuie înlocuit cu unul care este specific unui Foodi® SmartLid Multi-cooker.

CURĂȚAREA CAPACULUI

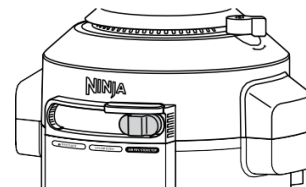
Vă recomandăm să inspecțiați interiorul capacului și elementele de încălzire înainte de a găti cu "funcții de gătit umede", care includ Gătire lentă, Abur, Sear/ Sauté, Presiune și toate modurile COMBI-STEAM. Dacă vedeți reziduuri alimentare sau acumulări de ulei, vă recomandăm să curățați unitatea cu abur (consultați instrucțiunile de mai jos), apoi să ștergeți interiorul capacului.

INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE CU ABUR:

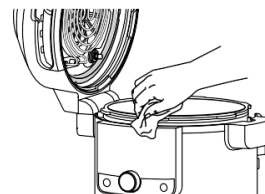
- 1 Umpleți vasul cu 750 ml de apă.



- 2 Mutați glisorul SmartLid în modul Air Fry/Cooker.



- 3 Selectați STEAM și setați timpul la 30 de minute. Apăsați START/STOP.
- 4 Când timpul ajunge la zero și unitatea s-a răcit, utilizați o cârpă sau un burete umed pentru a șterge interiorul capacului și elementele de încălzire. **ATENȚIE:** Când curățați interiorul capacului, nu atingeți ventilatorul.



- 5 Repetați pașii 3 și 4 după cum este necesar și curățați punctual acolo unde este necesar.

NOTĂ: Dacă unitatea nu este deschisă după ce s-a încheiat ciclul, unitatea va trece implicit pe KEEP WARM și elementul de încălzire va continua să funcționeze.

GHID DE DEPANARE

De ce unității mele îi ia atât de mult timp să ajungă la presiune? Cât durează până se presurizează?

- Timpurile de gătire pot varia în funcție de temperatura selectată, temperatura curentă a oalei de gătit și temperatura sau cantitatea ingredientelor.
- Verificați să vă asigurați că inelul de silicon este complet poziționat și că se află perfect aliniat cu capacul. Dacă este instalat corect, ar trebui să puteți trage ușor de inel pentru a-l roti.
- Verificați dacă capacul de presiune este complet blocat, iar supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL când gătiți sub presiune.
- Unitatea nu se va presuriza dacă nu există suficient lichid.

De ce numărătoarea inversă este atât de lentă?

- Este posibil să fi setat ore în loc de minute. La setarea orei, afișajul va indica HH:MM, iar ora va crește/diminua în trepte de minute.

Cum pot să-mi dau seama când aparatul se presurizează?

- Afișajul va afișa bara de progres care încarcă animația de construcție pentru a indica faptul că unitatea este în curs de acumulare a presiunii.

"PrE" și luminile în mișcare sunt afișate pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Presiune sau Abur sau orice funcție din modul Combi-Steam.

- Acest lucru indică faptul că unitatea creează presiune sau se preîncălzește atunci când se utilizează ABURI sau PRESIUNE. Când unitatea a terminat de creat presiune, timpul de gătire setat va începe numărătoarea inversă.

Din aparatul meu iese mult abur atunci când folosesc funcția Abur.

- Este normal ca aburul să se elibereze prin supapa de eliberare a presiunii în timpul gătitului.

De ce nu pot deschide capacul după presurizare?

- Ca măsură de siguranță, capacul nu se va debloca până când unitatea nu este complet depresurizată. Rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT pentru a elibera rapid aburul presurizat. O rafală rapidă de abur va ieși din supapa de eliberare a presiunii. Când aburul este complet eliberat, unitatea va fi gata de deschidere.

Supapa de eliberare a presiunii ar trebui să fie slăbită?

- Da. Adaptarea liberă a supapei de eliberare a presiunii este intenționată; aceasta permite o tranziție rapidă și ușoară între SEAL și VENT și ajută la reglarea presiunii prin eliberarea unor cantități mici de abur în timpul gătitului pentru a asigura rezultate excelente. Vă rugăm să vă asigurați că este rotit cât mai mult posibil spre poziția SEAL atunci când gătiți sub presiune și cât mai mult posibil spre poziția VENT atunci când eliberați rapid.

Unitatea șuieră și nu atinge presiunea.

- Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este întoarsă în poziția SEAL. Dacă ați făcut acest lucru și totuși auziți un șuierat puternic, este posibil ca garnitura de silicon să nu fie complet la locul ei. Apăsăți START/STOP pentru a opri gătitul, aerisiți, dacă este necesar, și îndepărtați capacul sub presiune. Apăsăți pe inelul de silicon, asigurându-vă că este introdus complet și se află plat sub suportul pentru inele. Odată instalat complet, ar trebui să puteți să trageți ușor de inel pentru a-l roti.

Unitatea numără în sus mai degrabă decât în jos.

- Ciclul de gătire este finalizat și aparatul este în modul Keep Warm (Menține cald).

Cât durează ca unitatea să se depresurizeze?

- Timpul necesar pentru eliberarea presiunii depinde de cantitatea de alimente din unitate și poate varia de la o rețetă la alta. Asigurați-vă întotdeauna că supapa cu flotor a coborât înainte de a încerca să scoateți capacul. Dacă depresurizarea unității durează mai mult decât în mod normal, scoateți unitatea din priză și așteptați până când supapa cu flotor scade înainte de a deschide capacul.

GHID DE DEPANARE - CONT.

Mesajul de eroare "ADD POT" apare doar pe ecranul de afișaj.

- Vasul de gătit nu se află în baza aparatului. Vasul de gătit este necesar pentru toate funcțiile.

Mesajul de eroare "SHUT LID" apare pe ecranul de afișaj.

- Capacul este deschis și trebuie să fie închis pentru ca funcția selectată să pornească.

Mesajul de eroare "ADAUGĂ APĂ" apare pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Abur și presiune.

- Nivelul apei este prea scăzut. Adăugați mai multă apă în unitate pentru ca funcția să continue.

Mesajul de eroare "NO PRESSURE" apare pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Pressure.

- Adăugați mai mult lichid în oala de gătit înainte de a reîncepe ciclul de gătit sub presiune.
- Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL.
- Asigurați-vă că inelul de silicon este instalat corect.

Apare mesajul "ERR"

- Unitatea nu funcționează corespunzător. Vă rugăm contactați Serviciul Clienti la 0800 000 9063.

Mesajul de eroare "SLIDE" apare doar pe ecranul de afișaj.

- Deplasați cursorul în poziția dorită înainte de a selecta o funcție de gătit.

Mesajul de eroare "LOCK LID" apare pe ecranul de afișaj.

- Deplasați cursorul în poziția PRESSURE pentru a bloca capacul.

SFATURI UTILE

- 1 Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt așezate într-un strat uniform pe fundul vasului de gătit, fără suprapuneri. Dacă ingredientele se suprapun, asigurați-vă că scuturați la jumătatea timpului de gătire stabilit.
- 2 Pentru ingredientele mai mici care ar putea cădea prin raftul reversibil, vă recomandăm să le înfășurați mai întâi într-o pungă de hârtie pergament sau folie.
- 3 Utilizați modul KEEP WARM pentru a menține alimentele la o temperatură caldă, sigură pentru alimente, după gătire. Pentru a preveni uscarea alimentelor, vă recomandăm să țineți capacul închis și să utilizați această funcție chiar înainte de servire.
- 4 Pentru a reîncălzi alimentele, utilizați funcția AIR FRY.

GARANȚIE LIMITATĂ PE DOI (2) ANI

Când cumpărați un produs în Europa în calitate de consumator, beneficiați de drepturi legale referitoare la calitatea produsului ("drepturile dumneavoastră legale"). Puteți aplica aceste drepturi legale împotriva comerciantului dumneavoastră cu amănuntul. Cu toate acestea, la Ninja suntem atât de încrezători în calitatea produselor noastre (denumite în continuare „Produsele”) încât vă oferim o garanție suplimentară a producătorului de până la doi ani. Această garanție se aplică produsului numai dacă acesta este cumpărat în stare nouă și neutilizată. Acești termeni și condiții se referă numai la garanțiile noastre - drepturile dumneavoastră legale în calitate de cumpărător nu sunt afectate.

Vă rugăm să rețineți că garanția de 2 ani este disponibilă în toate țările UE.

Condițiile de mai jos descriu cerințele și domeniul de aplicare al garanțiilor noastre, care sunt emise de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) („noi” sau „noastre”). Acestea nu afectează drepturile dumneavoastră legale sau obligațiile comerciantului dumneavoastră cu amănuntul

și contractul pe care îl aveți cu acesta. Același lucru se aplică dacă ați achiziționat produsul direct de la Ninja.

Garanții Ninja®

Un aparat de bucătărie de uz casnic constituie o investiție considerabilă. Noul dumneavoastră aparat trebuie să funcționeze corect cât mai mult timp posibil. Garanția cu care vine este o considerație importantă - și reflectă cât de mare este încrederea producătorului în produsul și calitatea sa de fabricație.

Veți găsi suport online la www.ninja.ro.

IMPORTANT

- Garanția acoperă produsul dumneavoastră timp de 2 ani de la data achiziției.
- Vă rugăm să păstrați chitanța tot timpul. În cazul în care trebuie să utilizați garanția, vom avea nevoie de chitanță pentru a verifica dacă informațiile furnizate sunt corecte. Incapacitatea de a prezenta o chitanță valabilă va anula garanția.

Pentru cât timp sunt garantate produsele noastre?

Încrederea noastră în designul nostru și controlul calității înseamnă că produsul dvs. este garantat pentru un total de doi ani.

Ce acoperă garanția?

Repararea sau înlocuirea (la discreția Ninja) a produsului dumneavoastră, inclusiv toate piesele și manopera, în cazul oricărui defect de proiectare, materiale și execuție (inclusiv costurile de transport și expediere). Garanția noastră este suplimentară drepturilor dumneavoastră legale ca consumator..

Ce nu acoperă garanția?

- Uzură normală.
- Deteriorarea accidentală, defectele cauzate de utilizarea sau întreținerea neglijentă, utilizarea necorespunzătoare, neglijența, operarea sau manipularea neglijentă a aparatului de bucătărie care nu sunt în conformitate cu Manualul de Instrucțiuni Ninja® furnizat împreună cu aparatul dumneavoastră.
- Utilizarea aparatului de bucătărie pentru orice altceva decât scopurile normale de uz casnic.
- Utilizarea pieselor care nu sunt asamblate sau instalate în conformitate cu instrucțiunile de operare.
- Utilizarea pieselor și accesoriilor care nu sunt componente originale Ninja®.
- Instalare defectuoasă (cu excepția cazului în care este efectuată de Ninja®).
- Reparațiile sau modificările efectuate de alte părți decât Ninja sau agenții săi, cu excepția cazului în care puteți demonstra că reparațiile sau modificările efectuate de alte persoane nu sunt legate de defectul pentru care vă exercitați garanția.

Ce se întâmplă când garanția mea expiră?

Ninja nu proiectează produse care să dureze o perioadă limitată de timp. Apreciem că este posibil ca clienții noștri să dorească să repare aparatul de bucătărie după ce garanția a expirat. Veți găsi mai mult suport la ninja.ro.

De unde pot cumpăra piese și accesorii originale Ninja?

Piese de schimb și accesorii Ninja sunt dezvoltate de aceiași ingineri care au dezvoltat aparatul dumneavoastră de bucătărie Ninja. Veți găsi o gamă completă de piese de schimb, piese de înlocuire și accesorii pentru toate aparatele Ninja pe www.ninja.ro

Vă rugăm să rețineți că utilizarea pieselor care nu sunt originale Ninja poate anula garanția oferită de producător. Cu toate acestea, drepturile dumneavoastră legale nu sunt afectate.

