

# NINJA®

# OP500EU

INSTRUCȚIUNI

## Foodi®

# MAX

## Multi-Cooker



ninja.ro

# VĂ MULȚUMIM

că ați achiziționat Ninja® Foodi® Max TenderCrisp Multi-Cooker

## ÎNREGISTRAȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: \_\_\_\_\_

Număr de serie: \_\_\_\_\_

Data achiziției: \_\_\_\_\_

(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: \_\_\_\_\_

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 220-240V-,  
50-60Hz

Wați: 1760W

Volum: 7.5L

Grup lichide: 2

Presiune de lucru: 40 kPa

Presiune maximă (PS): 90 kPa

**SFAT:** Puteți găsi modelul și numerele de serie pe eticheta cu cod QR situată pe partea din spate a unității, lângă cablul de alimentare.



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. Aceștia pot lua acest produs pentru reciclarea ecologică.

<b>Măsurile de protecție importante</b> .....	<b>58</b>
<b>Piese &amp; Accesorii</b> .....	<b>62</b>
<b>Utilizarea panoului de comandă</b> .....	<b>64</b>
Butoane funcționale .....	64
Butoane de operare .....	64
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>65</b>
Instalarea colectorului de condens .....	65
Îndepărtarea și reinstalarea capacului anti-înfundare .....	65
<b>Utilizarea aparatului de gătit Foodi® Max TenderCrisp Multi-Cooker</b> .....	<b>66</b>
Schimbați partea de sus .....	66
Utilizarea capacului de prăjire crocantă .....	66
Utilizarea funcțiilor de gătit cu capacul crocant .....	66
Air Crisp .....	66
Grill .....	67
Bake/Roast .....	68
Dehydrate .....	69
Test cu apă: Începerea gătitului sub presiune .....	70
Eliberare naturală a presiunii vs. Eliberare rapidă a presiunii: ..	71
Presurizare .....	71
Instalarea și îndepărtarea capacului sub presiune .....	71
Utilizarea funcțiilor de gătit cu capacul sub presiune .....	72
Pressure Cook .....	72
Steam .....	73
Slow Cook .....	74
Yogurt .....	74
Sear/Sauté .....	75
<b>Accesorii pentru achiziție</b> .....	<b>76</b>
<b>Curățare &amp; Întreținere</b> .....	<b>77</b>
Curățare: Spălare la mașină & Spălare la mână .....	77
Scoaterea și reinstalarea inelului de silicon .....	77
<b>Ghid de depanare</b> .....	<b>78</b>
<b>Sfaturi utile</b> .....	<b>80</b>
<b>Înregistrare produs</b> .....	<b>82</b>

# MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

DOAR PENTRU UZ DOMESTIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

**Citiți toate instrucțiunile înainte să vă folosiți Ninja® Foodi®.**

**Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie ÎNTOTDEAUNA respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:**

## **⚠ AVERTISMENT**

- 1** Pentru a elimina pericolul de sufocare pentru copiii mici, scoateți și aruncați capacul de protecție montat pe fișa de alimentare a acestui aparat.
- 2** Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.  
**NU** permiteți ca aparatul să fie utilizat în apropierea sau de către copii. Supravegherea atentă este necesară atunci când este utilizat în apropierea copiilor.
- 3** Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- 4** Acest aparat fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate.
- 5** **NU** așezați aparatul pe suprafețe fierbinți sau lângă un arzător fierbinte electric sau pe bază de gaz și nu-l introduceți într-un cuptor încălzit sau pe aragaz.
- 6** Când utilizați acest aparat, lăsați cel puțin 6 inci (15 cm) de spațiu deasupra și pe toate părțile pentru o circulație adecvată a aerului.
- 7** Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. **NU** utilizați aparatul niciodată în alt scop decât cel prevăzut.
- 8** **NU** utilizați în vehicule în mișcare sau bărci. **NU** utilizați în aer liber. Utilizarea greșită poate provoca leziuni.
- 9** **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- 10** 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. Verificați să vă asigurați că supapa de plutire roșie de pe capacul de presiune se mișcă liber.
- 11** Pentru a preveni riscul de explozie și rănire, folosiți doar inele de silicon SharkNinja. Asigurați-vă că inelul de silicon este instalat și capacul este închis corect înainte de utilizare. **NU** utilizați dacă este rupt sau deteriorat. Înlocuiți înainte de utilizare.
- 12** **NU** utilizați aparatul fără vasul de gătit detașabil instalat.
- 13** **NICIODATĂ** nu utilizați fără a adăuga apă sau lichid conform rețetei, deoarece acest lucru va provoca daune grave.
- 14** Înainte de a pune vasul de gătit detașabil în baza aparatului, asigurați-vă că vasul și baza aparatului sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 15** **ÎNTOTDEAUNA** Înclinați capacul astfel încât să fie între corpul dumneavoastră și oala interioară pentru a vă proteja de abur și lichide fierbinți.
- 16** **NICIODATĂ** nu deschideți forțat aparatul de gătit sub presiune. **NU** deschideți capacul în timpul sau după gătitul sub presiune până când toată presiunea internă a fost eliberată prin supapa de eliberare a presiunii și unitatea s-a răcit ușor.

- 17** Dacă capacul nu se poate roti pentru a se debloca, acest lucru indică faptul că aparatul este încă sub presiune. Orice presiune rămasă poate fi periculoasă. Lăsați unitatea să elibereze presiunea în mod natural sau rotiți încet supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT pentru a elibera aburul. Aveți grijă să evitați contactul cu aburul care se eliberează pentru a preveni arsurile sau vătămările. Atunci când aburul este complet eliberat, supapa cu flotor va fi în poziția inferioară, permițând îndepărtarea capacului.
- 18 NICIODATĂ** nu folosiți priza de sub tețghea.
- 19 NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un întrerupător cu temporizator extern sau la un sistem de telecomandă separat. Conectați NUMAI la prize și sisteme echipate cu împământare de siguranță.
- 20 NU** folosiți un cablu de prelungire. Un cablu de alimentare scurt este utilizat pentru a reduce riscul ca copiii sub 8 ani să apuce cablul sau să se încurce în el și pentru a reduce riscul ca oamenii să se împiedice de un cablu mai lung.
- 21 NU** mutați aparatul atunci când este în uz. Destinat exclusiv pentru utilizare pe blatul de lucru. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată.
- 22** Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, **NU** introduceți corpul motorului în apă sau în alt lichid. Gătiți numai în vasul furnizat sau într-un recipient recomandat de SharkNinja plasat în vasul furnizat.
- 23** Inspectați periodic aparatul și cablul de alimentare. **NU** utilizați aparatul dacă există deteriorări ale cablului de alimentare sau ale prizei. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel, opriți imediat utilizarea și apelați Serviciul Clienți.
- 24 NU** umpleți aparatul de gătit peste limita maximă a capacității sale. 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®.
- 25** Alimente precum sosul de mere, merișoarele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea, tăiței, macaroanele, rubarba sau spaghetele pot face spumă, spumegând și țâșnind atunci când sunt gătite 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 gătite într-o oală sub presiune, exceptând rețetele Ninja® Foodi®.
- 26** După gătitul cărnii cu piele care se poate umfla sub efectul presiunii, **NU** înțepați carnea în timp ce pielea este umflată; s-ar putea să fiți scaldat.
- 27** Atunci când gătiți alimente cu aluat, țineți aparatul de gătit folosind mânerul lateral ale corpului pentru a-l scutura ușor dintr-o parte în alta înainte de a deschide capacul pentru a evita ejectarea alimentelor. **NU** ridicați.
- 28 NU** acoperiți fanta de admisie a aerului sau fanta de evacuare a aerului în timp ce capacul de prăjire este închis. Făcând acest lucru, veți împiedica gătitul uniform și este posibil să deteriorați unitatea sau să provocați supraîncălzirea acesteia.

# SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

# MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

- 29 NU** acoperiți supapele de presiune.
- 30 NU** utilizați accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja. **NU** așezați accesoriile într-un cuptor cu microunde, cuptor cu prăjitor de pâine, cuptor cu convecție, cuptor convențional, pe o plită ceramică, pe o bobină electrică, pe un arzător pe gaz sau pe un grătar exterior. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de SharkNinja poate provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.
- 31 ÎNTOTDEAUNA** respectați cantitățile maxime și minime de lichid indicate în instrucțiuni și rețete.
- 32 NICIODATĂ** nu utilizați setarea SLOW COOK fără alimente și lichide în vasul de gătit detașabil.
- 33 NU** folosiți acest aparat pentru prăjire în baie de ulei.
- 34 NU** rumeniți sau prăjiți cu ulei în timpul gătitului sub presiune.
- 35** Preveniți contactul alimentelor cu elementele de încălzire. **NU** umpleți excesiv sau depășiți nivelul maxim de umplere când gătiți. Supraumplerea poate provoca răniri personale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea sigură a aparatului.
- 36 NU** folosiți acest aparat pentru a găti orez instant.
- 37** Pentru a preveni contactul alimentelor cu elementele de încălzire, **NU** supraîncărcați coșul Cook & Crisp.
- 38** Fiți extrem de atenți când închideți capacul de rumenire, având grijă să nu prindeți nimic în balamaua acestuia sau să vă prindă degetele.
- 39** Tensiunile prizelor pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni posibilele probleme de sănătate, utilizați un termometru pentru a verifica că alimentele sunt gătite la temperaturile recomandate.
- 40 NU** plasați aparatul în apropierea marginii blatului în timpul funcționării.
- 41** NU plasați aparatul în apropierea marginii blatului în timpul funcționării.
- 42** În cazul în care unitatea emite fum negru, deconectați imediat și așteptați să se oprească fumul înainte de a scoate vasul de gătit și coșul Cook & Crisp.
- 43 NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele sunt fierbinți în timpul și după utilizare. Pentru a preveni arsurile sau rănirile, folosiți **ÎNTOTDEAUNA** protecții termice sau mănuși izolante pentru cuptor și utilizați mânerle și butoanele disponibile.
- 44** Trebuie să folosiți extrem de multă atenție atunci când oala conține ulei fierbinte, mâncare fierbinte sau lichide fierbinți, sau dacă oala este sub presiune. Utilizarea incorectă, inclusiv mutarea oalei sub presiune, poate duce la vătămări personale. Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave.
- 45** Trebuie să aveți grijă atunci când rumeniți carne și când sotați în ulei încins. Țineți mâinile și fața departe de oala de gătit detașabilă, în special când adăugați noi ingrediente, deoarece uleiul fierbinte poate stropi.
- 46** În timp ce unitatea este în funcțiune, aburul fierbinte este eliberat prin orificiul de ventilație al aerului. Plasați unitatea astfel încât orificiul de ventilație să nu fie îndreptat către cablul de alimentare, prize sau alte aparate electrosanice. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul de ventilație.

- 47** Atunci când folosiți setările SLOW COOK sau SEAR/SAUTÉ, **ÎNTOTDEAUNA** Mențineți capacul de presiune închis și supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT. Pe afișajul LED va apărea codul de eroare "VENT" pentru a semnala necesitatea de a roti supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.
- 48** Atunci când folosiți setarea PRESSURE COOK, **ÎNTOTDEAUNA** mențineți capacul de presiune închis și supapa de eliberare a presiunii în poziția SEAL.
- 49** Când vasul de gătit detașabil este gol, **NU** nu-l încălziți mai mult de 10 minute, deoarece acest lucru poate deteriora suprafața de gătit.
- 50** Vasul de gătit detașabil, coșul 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.
- 51** 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.
- 52** **NU** încercați să manipulați, să dezamblați sau să îndepărtați în alt mod supapa cu flotor sau ansamblul de eliberare a presiunii sau oricare dintre sistemele de siguranță dincolo de instrucțiunile de curățare și întreținere.
- 53** Curățarea și întreținerea utilizatorului nu vor fi efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- 54** Lăsați aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manipula, curăța sau depozita.
- 55** Pentru a deconecta, opriți orice control la poziția "oprit", apoi deconectați de la priză când aparatul nu este în uz și înainte de curățare. Permiteți aparatului să se răcească înainte de curățare, dezamblare, montarea sau demontarea pieselor și pentru depozitare.
- 56** **NU** curățați cu perii abrazive metalice. Bucățile pot să se desprindă de pe perie și să atingă părțile electrice, creând un risc de șoc electric.
- 57** Vă rugăm să consultați secțiunea Curățare și Întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.
- 58** Utilizați numai piese de schimb SharkNinja în conformitate cu modelul compatibil relevant.



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



Indică prezența unui pericol care poate provoca răni 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.



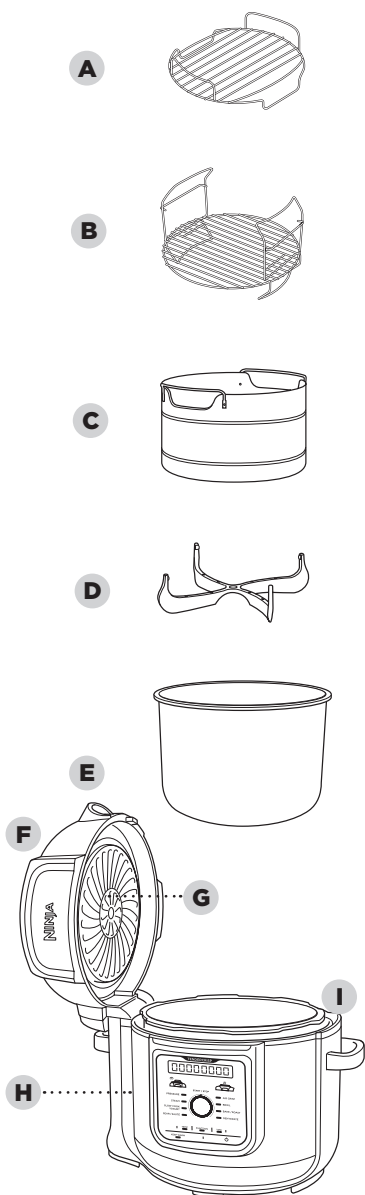
Este conceput pentru utilizare în gospodărie, doar în interior.

# SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

# PIESE & ACCESORII

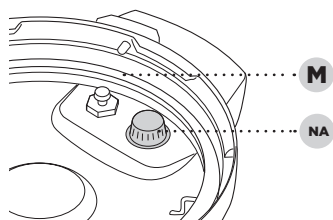
## PIESE

- A** Nivelul superior (raftul inferior)
- B** Raft reversibil
- C** Coșul Cook & Crisp
- D** Difuzor detașabil
- E** Oală de gătit detașabilă de 7.5L
- F** Capac de frigere
- G** Scut termic
- H** Panou de comandă
- I** Bază aparat de gătit
- J** Capac pentru presiune
- K** Supapă de eliberare a presiunii
- L** Supapă flotor
- M** Inel de silicon
- N** Cap anti-înfundare
- O** Ventil de evacuare a aerului
- P** Colector de condensare

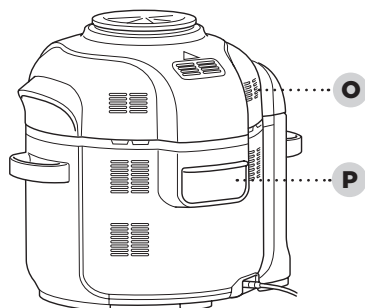


Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați [ninja.ro](http://ninja.ro).



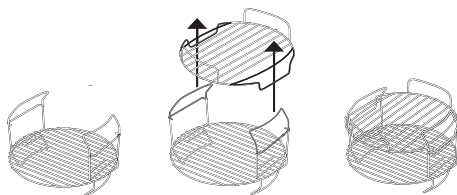


Partea inferioară  
a capacului de presiune



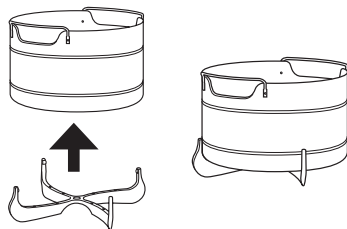
## INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE A ACCESORIILOR

### RAFT INVERSABIL PE 2 NIVELE



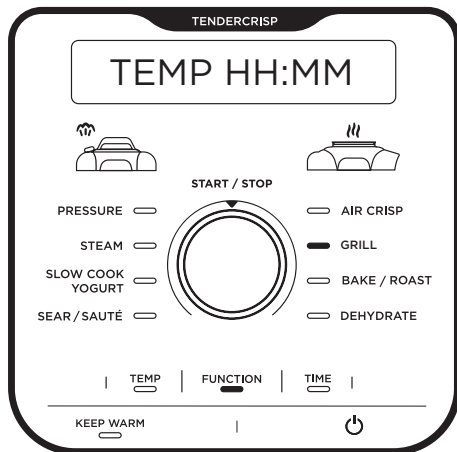
- 1 Așezați suportul reversibil în oală în poziția inferioară.
- 2 Aruncați suportul inferior prin mânerele reversibile ale suportului.

### COȘUL COOK & CRISP



- 1 Pentru a scoate difuzorul pentru curățare, trageți 2 aripioare ale difuzorului din canelura de pe coș, apoi trageți ferm în jos.
- 2 Pentru a asambla coșul Cook & Crisp, așezați coșul pe partea de sus a difuzorului și apăsați ferm în jos.

# UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ



**NOTĂ:** Panoul de control poate să difere în funcție de model.

## FUNCȚII DE GĂTIRE

**PRESIUNE:** Se utilizează pentru a găti rapid alimentele, menținând în același timp frăgezimea.

**STEAM:** Utilizați pentru a găti ușor alimentele delicate la o temperatură ridicată.

**SLOW COOK:** Gătiți alimentele la o temperatură mai scăzută pentru perioade mai lungi de timp.

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

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

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

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

**GRILL:** Folosiți temperaturi ridicate pentru a carameliza și rumenii mâncarea.

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

**NOTĂ:** Dacă funcționează timp de 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.

## BUTOANE DE OPERARE

**FUNCȚIE:** Apăsăți FUNCȚION, apoi utilizați butonul START/STOP pentru a alege o funcție de gătit.

**TEMP:** Apăsăți TEMP, apoi utilizați cadranul START/STOP pentru a regla temperatura de gătit și/sau nivelul de presiune.

**TIME:** Apăsăți TIME, apoi utilizați cadranul START/STOP pentru a regla timpul de gătit.

**NOTĂ:** Pentru a regla setările în timpul gătitului, apăsați TEMP sau TIME, apoi rotiți cadranul START/STOP pentru a alege temperatura sau timpul dorit.

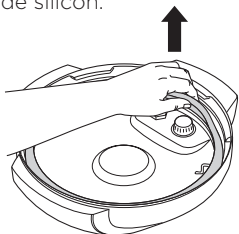
**Cadranul/butonul START/STOP** Utilizați cadranul pentru a alege o funcție de gătit, temperatura de gătit și timpul de gătit. Apăsăți butonul pentru a începe să gătiți. Apăsarea butonului în timp ce aparatul gătește va opri funcția de gătit curentă.

**KEEP WARM:** După gătitul sub presiune, în abur sau la foc mic, unitatea va trece automat în modul de menținere a căldurii și va începe să numere în sus. Modul de menținere a căldurii va rămâne activ timp de 12 ore, sau puteți apăsa butonul KEEP WARM pentru a-l opri. Modul Keep Warm nu este destinat încălzirii alimentelor care sunt reci ci pentru a păstra alimentele calde la o temperatură sigură pentru acestea.

**Power button:** Butonul de pornire oprește aparatul și oprește toate funcțiile de gătit.

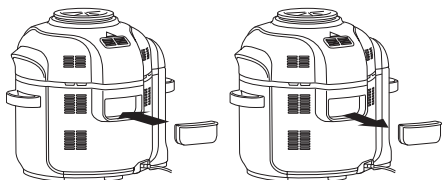
# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați și aruncați orice material de ambalaj și bandă adezivă de pe unitate. Unele autocolante trebuie să fie păstrate permanent pe unitate, **DOAR** îndepărtați autocolantele cu „desfaceți aici”.
- 2 Vă rugăm să acordați o atenție deosebită instrucțiunilor operaționale, avertismentelor, și măsurilor de protecție importante pentru a evita orice vătămare sau daune materiale.
- 3 Spălați capacul de presiune, inelul de silikon, vasul de gătit detașabil, coșul Cook & Crisp, grătarul reversibil și colectorul de condens în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați cu grijă. **NICIODATĂ** nu spălați baza aragazului sau capacul de presiune în mașina de spălat vase. Inspectați capacul de presiune pentru a vă asigura că nu există resturi care blochează valvele.
- 4 Inelul de silikon este reversibil și poate fi introdus în ambele direcții. Introduceți inelul de silikon în jurul marginii exterioare a suportului pentru inele de silikon de pe partea inferioară a capacului. Asigurați-vă că este complet introdus și se află plat sub suportul inelului de silikon.



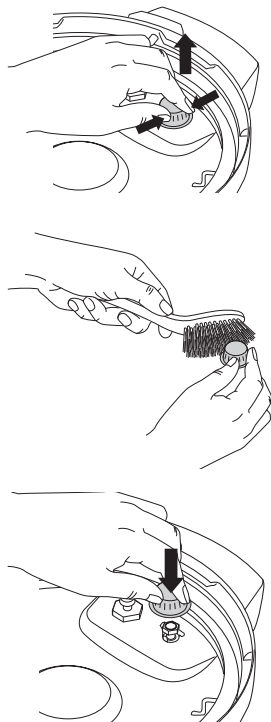
## INSTALAREA COLECTORULUI DE CONDENS

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



## ÎNDEPĂRTAREA ȘI REINSTALAREA CAPACULUI ANTI-OBSTRUȚIONARE

Asigurați-vă că capacul anti-înfundare este în poziția corectă înainte de a folosi capacul de presiune. 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, strângeți și trageți în sus. Pentru a-l reinstala, poziționați-l în poziție și apăsați în jos.



**OBSERVAȚIE:** Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că inelul de silikon este bine așezat în suportul pentru inelul de silikon și că capacul anti-înfundare este montat corect pe supapa de eliberare a presiunii.

# UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT FOODI® MAX TENDERCRISP


## SCHIMBAȚI PARTEA DE SUS

Cele două capace vă permit să faceți tranziția fără probleme între toate metodele dvs. preferate de coacere. Folosiți capacul de presiune pentru a fragezii, apoi folosiți capacul de rumenire pentru a face mâncarea crocantă.

## UTILIZAREA CAPACULUI DE FRIGERE

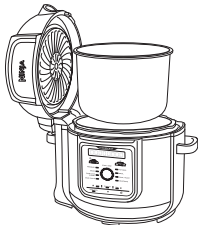
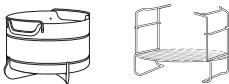
Capacul de prăjire crocantă este atașat la unitate și poate fi deschis în orice moment pentru a verifica mâncarea în timpul procesului de gătit. Când capacul este deschis, cronometrul va fi pus pe pauză, iar elementul de încălzire din capac se va opri. Odată ce capacul este închis, va începe iar gătitul, iar cronometrul va relua număratoarea inversă.

## UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE CU CAPACUL DE FRIGERE

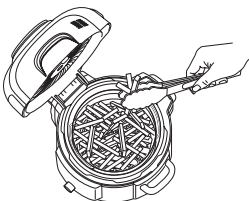
Pentru a porni unitatea, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați butonul .

### Air Crisp

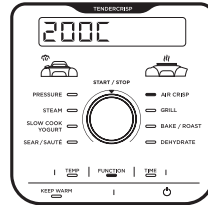
- 1 plasați fie coșul Cook & Crisp, fie raftul reversibil în vas. Coșul trebuie să aibă difuzor atașat.



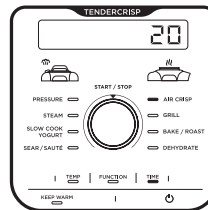
- 2 Adăugați ingredientele în coșul Cook & Crisp sau pe grătarul reversibil. Închideți capacul.



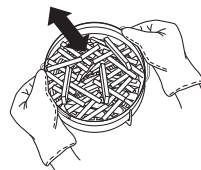
- 3 Apăsați FUNCTION, apoi rotiți cadranul START/STOP pentru a alege AIR CRISP. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Apăsați TEMP, apoi rotiți cadranul pentru a alege o temperatură între 150°C and 200°C.



- 4 Apăsați TIME, apoi rotiți cadranul START/STOP pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră. Pentru a preîncălzi aparatul, adăugați pur și simplu încă 5 minute la timpul de gătit. Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.



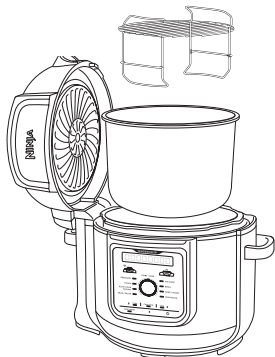
- 5 În timpul gătitului, puteți deschide capacul și scoate coșul pentru a agita sau arunca ingredientele pentru a le rumeni uniform, dacă este necesar. Când este gata, coborâți coșul înapoi în oală și închideți capacul. Gătitul va fi reluat automat după ce capacul este închis.



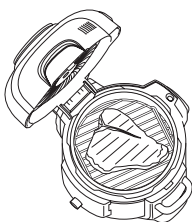
- 6 Când timpul de gătit este finalizat, unitatea va emite un beep și va afișa DONE.

## Grătar

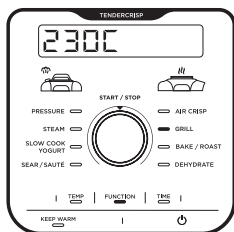
- 1 Plasați grătarul reversibil în oală în poziția de grătar mai înaltă sau urmați instrucțiunile din rețetă.



- 2 Așezați ingredientele pe suport, apoi închideți capacul.

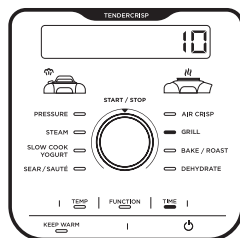


- 3 Apăsăți FUNCTION, apoi rotiți cadranul START/STOP pentru a alege GRILL.

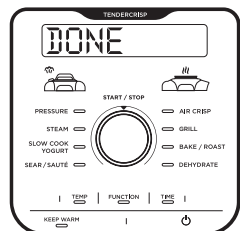


**NOTĂ:** Nu este disponibilă sau necesară ajustarea temperaturii atunci când se utilizează funcția Grill.

- 4 Apăsăți Time, apoi rotiți cadranul pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 30 de minute.



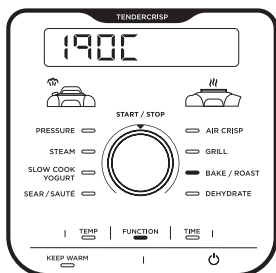
- 5 Apăsăți START/STOP pentru a începe gătit.
- 6 Când timpul de gătit este finalizat, unitatea va emite un beep și va afișa DONE.



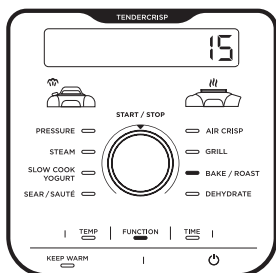
# UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT FOODI® MAX TENDERCRISP - CONT.

## Bake/Roast

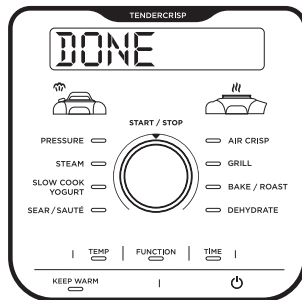
- 1 Adăugați ingredientele și orice accesorii în oală. Închideți capacul.
- 2 Apăsăți FUNCȚIA, apoi rotiți cadranul Start/STOP pentru a alege BAKE/ROAST. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Apăsăți TEMP, apoi rotiți cadranul pentru a alege o temperatură între 120°C and 200°C.



- 3 Apăsăți TIME, apoi rotiți cadranul Start/STOP 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. Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.

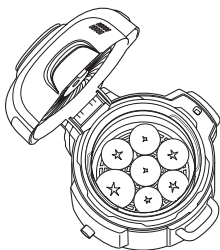


- 4 Când timpul de gătit este finalizat, unitatea va emite un beep și va afișa DONE.

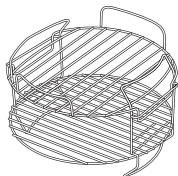


## Dehydrate

- 1 Puneți grătarul reversibil cu 2 niveluri în oală în poziția inferioară, apoi așezați un strat de ingrediente pe grătar.

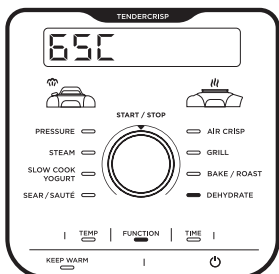


- 2 Ținând etajul superior de mânerle sale, puneți-l jos peste raftul reversibil în poziția prezentată mai jos. Apoi puneți un strat de ingrediente pe stratul superior și închideți capacul.

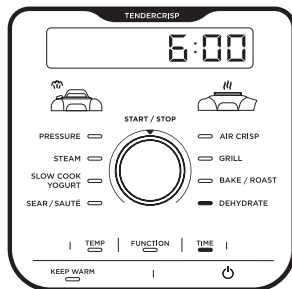


**NOTĂ:** Pentru cinci niveluri de capacitate, utilizați suportul de deshidratare (vândut separat) direct în vasul de gătit.

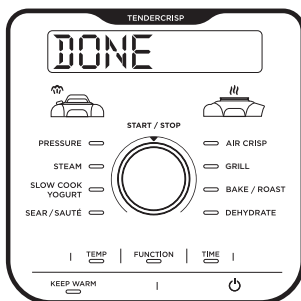
- 3 Apăsați FUNCTION, apoi rotiți cadranul START/STOP pentru a alege DEHYDRATE. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Apăsați TEMP, apoi rotiți cadranul pentru a alege o temperatură între 40°C and 90°C.



- 4 Apăsați TIME, apoi rotiți cadranul pentru a regla timpul de gătire în trepte de 15 minute până la 12 ore.



- 5 Închideți capacul și apăsați START/STOP pentru a începe deshidratarea.
- 6 Când timpul de gătit este finalizat, unitatea va emite un beep și va afișa DONE.

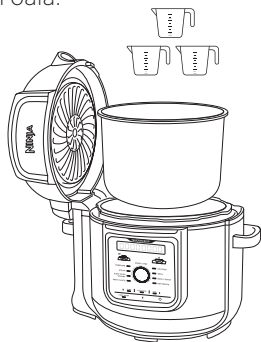


# UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT FOODI® MAX TENDERCRISP - CONT.

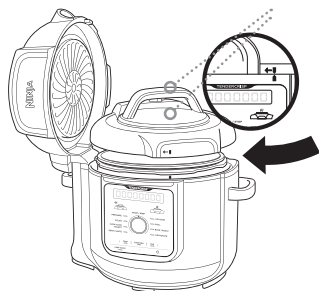
## TEST CU APĂ: HAIDEȚI SĂ ÎNCEPEM GĂTITUL SUB PRESIUNE

Se recomandă ca primii utilizatori 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 oală.



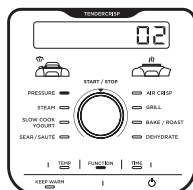
- 2 Asamblați capacul de presiune aliniind săgeata de pe partea frontală a capacului cu săgeata de pe partea frontală a bazei aparatului de gătit. Apoi rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până se blochează în loc.



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



- 4 Apăsați FUNCTION, apoi rotiți cadranul Start/STOP pentru a alege PRESSURE. Unitatea va trece implicit la presiune ridicată (HI) și la o setare de timp de 2 minute. Apăsați START/STOP pentru a începe.

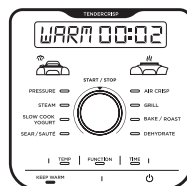


- 5 Afișajul care arată PRE și puțină eliberare de abur indică faptul că se acumulează presiune. Când este complet presurizat, va începe numărătoarea inversă.



**NOTĂ:** Timpul până la apăsare variază și poate dura până la 15 minute.

- 6 Când numărătoarea inversă este terminată, unitatea va emite un semnal sonor și va afișa DONE înainte de a comuta automat la modul KEEP WARM, și începeți numărătoarea în sus,



- 7 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. Atunci când aburul este complet eliberat, supapa plutitoare va scădea și capacul poate fi deschis.





## ELIBERARE NATURALĂ A PRESIUNII VS. ELIBERARE RAPIDĂ A PRESIUNII

**Eliberare naturală a presiunii:** 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, în funcție de cantitatea de ingrediente din oală. În acest timp, aparatul va trece în modul de menținere a căldurii. Apăsăți KEEP WARM dacă doriți să dezactivați modul Keep Warm. Când eliberarea naturală a presiunii este completă, supapa flotantă roșie va coborî.

**Eliberare rapidă a presiunii:** Utilizați **DOAR** dacă rețeta o cere. După fierberea sub presiune și aprinderea luminii KEEP WARM, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT pentru a elibera rapid aburul. Eliberarea aburului va fi însoțită de un șuierat audibil.

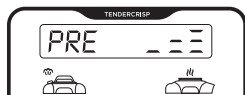
O parte din abur va rămâne în unitate după eliberarea presiunii și va ieși atunci când capacul este deschis. Ridicați-l și înclinați-l departe de dvs., asigurându-vă că nu se scurge condens în baza aragazului.



**NOTĂ:** În orice moment în timpul procesului de eliberare naturală, puteți trece la eliberare rapidă prin rotirea supapei de eliberare a presiunii în poziția VENT.



## PRESURIZARE

Pe măsură ce presiunea crește în unitate, panoul de control va afișa PRE. 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 numărătoarea inversă.



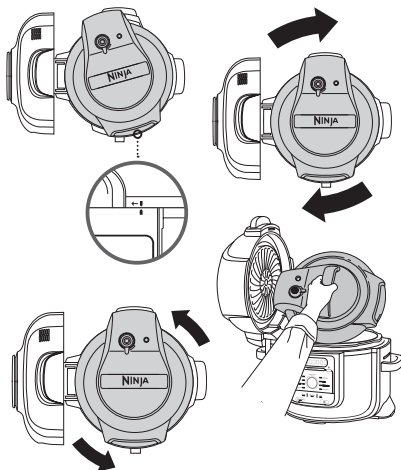
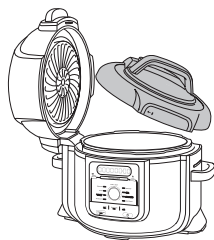
**NOTĂ:** Poate dura mai mult de 20 de minute pentru a crea presiune.

## INSTALARE & ELIMINARE CAPACUL DE PRESIUNE

Așezați capacul de presiune deasupra unității astfel încât simbolul  de pe capac și simbolul  de pe bază să fie aliniate uniform. Apoi rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până se blochează în loc.

Pentru a debloca capacul de presiune, rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. Ridicați capacul într-un unghi pentru a preveni stropirea. Nu ridicați capacul drept în sus.


**NOTĂ:** Capacul de presiune nu se va debloca până când unitatea nu este complet depresiurizată.



**AVERTISMENT:** Arsurile grave pot rezulta din aburul din interior. **ÎNTOTDEAUNA** ridicați și înclinați capacul spre dvs. atunci când îl scoateți.

# UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT FOODI® MAX TENDERCRISP - CONT.

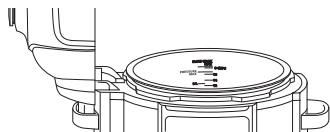
## UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE CU CAPACUL DE FRIGERE

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

### Gătire sub presiune

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

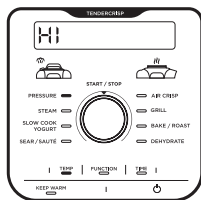
2 Instalați capacul de presiune și rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția SEAL.



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

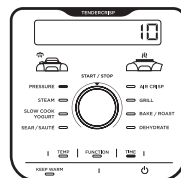


3 Apăsați FUNCTION, apoi rotiți cadranul Start/STOP pentru a alege PRESSURE. Se va afișa nivelul de presiune implicit. Apăsați TEMP, apoi rotiți cadranul pentru a selecta HI sau LO.



**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.

4 Apăsați TIME, apoi rotiți cadranul 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.

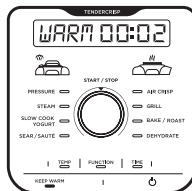


5 Apăsați START/STOP pentru a începe gătitul. Unitatea va începe să acumuleze presiune, iar PRE va fi afișat pe ecran. Unitatea va începe să numere invers când este complet presurizată.



**NOTĂ:** Timpul până la presiune variază și poate dura până la 15 minute.

6 Când timpul de gătit este complet, aparatul va emite un semnal sonor, va trece automat în modul Păstrare la cald și va începe numărătoarea inversă.



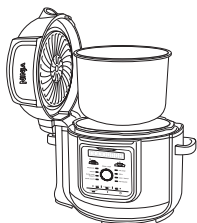
**NOTĂ:** După terminarea gătitului, puteți apăsa KEEP WARM pentru a activa modul Keep Warm.

7 Lăsați unitatea să elibereze presiunea natural sau, dacă rețeta indică, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT, eliberând rapid aburul.



**Abur**

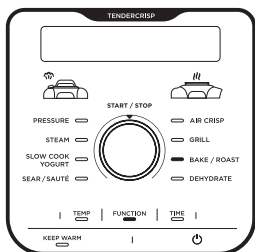
- 1** Adăugați 250 ml de lichid (sau cantitatea de lichid specificată de rețetă) în oală, apoi așezați grătarul reversibil sau coșul Cook & Crisp cu ingredientele în oală.



- 2** Instalați capacul de presiune și rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.



- 3** Apăsați FUNCTION, apoi rotiți cadranul Start/STOP pentru a alege STEAM.

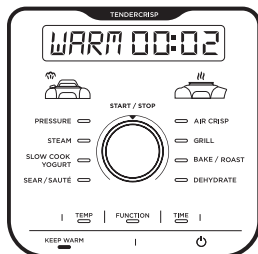


**OBSERVAȚIE:** Nu există ajustare a temperaturii atunci când utilizați funcția STEAM.

- 4** Apăsați Time, apoi rotiți cadranul pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 30 de minute. Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5** Unitatea va începe preîncălzirea pentru a aduce lichidul la punctul de fierbere. Afișajul va indica "PrE". Va fi afișată până când unitatea atinge temperatura și apoi afișajul va arăta BOIL și cronometrul va număra descrescător.



- 6** Când timpul de gătire este complet, aparatul va emite un semnal sonor, va trece automat în modul Păstrare la cald și va începe număratoarea inversă. Asigurați-vă că supapa cu flotor a coborât înainte de a deschide capacul.



**NOTĂ:** După finalizarea gătitului, puteți apăsa butonul KEEP WARM pentru a dezactiva modul Keep Warm.

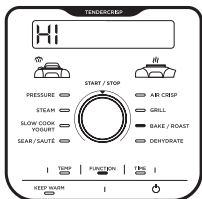
# UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT FOODI® MAX TENDERCRISP - CONT.

## Slow Cook

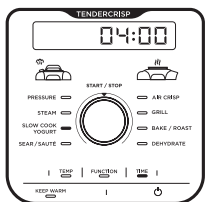
- 1 Adăugați ingredientele în oală. **NU** umpleți oala dincolo de linia MAX.
- 2 Instalați capacul de presiune și rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.



- 3 Apăsăți FUNCTION, apoi rotiți cadranul START/STOP pentru a alege SLOW COOK. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Apăsăți TEMP, apoi rotiți cadranul pentru a selecta HI sau LO.



- 4 Apăsăți TIME, apoi rotiți cadranul pentru a regla timpul de gătire în trepte de 15 minute până la 12 ore.



- 5 Apăsăți START/STOP pentru a începe gătitrea.

**NOTĂ:** Setarea timpului de gătire lentă HIGH poate fi reglată între 4 și 12 ore; setarea timpului de gătire lentă LOW poate fi reglată între 6 și 12 ore.

- 6 Când timpul de gătire este complet, aparatul va emite un semnal sonor, va trece automat în modul Păstrare la cald și va începe numărătoarea inversă.

**NOTĂ:** După terminarea gătitului, puteți apăsa KEEP WARM pentru a activa modul Keep Warm.

## Yogurt

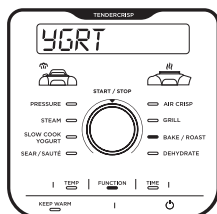
- 1 Se adaugă cantitatea dorită de lapte în oală.

**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 FMNT, apăsați TIME, selectați timpul de incubare dorit, apoi apăsați START/STOP pentru a începe.

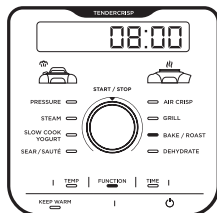
- 2 Instalați capacul de presiune și rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.



- 3 Apăsăți FUNCTION, apoi rotiți cadranul Start/STOP pentru a alege YOGURT. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Apăsăți TEMP, apoi rotiți cadranul pentru a selecta YGRT sau FMNT.

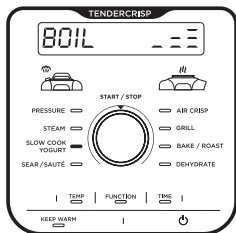


- 4 Apăsăți TIME, apoi rotiți cadranul pentru a regla timpul de incubare în trepte de 30 de minute între 8 și 12 ore.

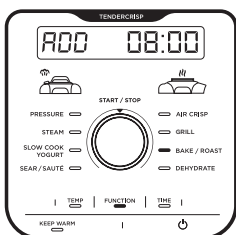


**NOTĂ:** Selectarea unui timp mai lung va duce la un iaurt mai picant, cu o consistență mai groasă. Utilizați 12 ore pentru a obține iaurt de tip grec.

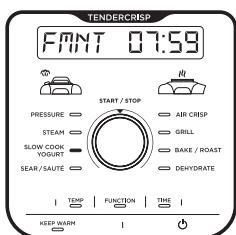
- 5 Apăsăți START/STOP pentru a începe pasteurizarea.
- 6 Aparatul va afișa „boil” în timpul pasteurizării. Când temperatura de pasteurizare este atinsă, aparatul va emite un semnal sonor și va afișa ”COOL”.



- 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.

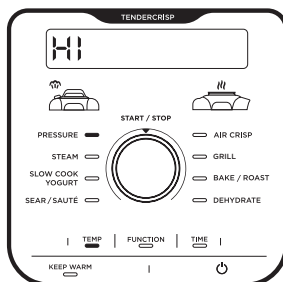


- 10 Afișajul va indica FMNT și va începe numărătoarea inversă. Când timpul de gătit este finalizat, unitatea va emite un beep și va afișa DONE. Unitatea va emite un bip în fiecare minut timp de până la 4 ore sau până la oprirea alimentării.

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

## Sear/Sauté

- 1 Adăugați ingredientele în oală.
- 2 Apăsăți FUNCTION, apoi rotiți cadranul pentru a alege SEAR/SAUTÉ. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Apăsăți TEMP, apoi rotiți cadranul pentru a alege LO, LO:MD, MD, MD:HI, sau HI.



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

- 3 Apăsăți START/STOP pentru a începe gătitul.
- 4 Apăsăți START/STOP pentru a opri funcția SEAR/SAUTÉ. Pentru a comuta la o altă funcție de gătit, apăsați FUNCTION, apoi rotiți cadranul START/STOP la funcția de gătit dorită.

**NOTĂ:** Puteți utiliza această funcție cu capacul de crocant deschis sau cu capacul de presiune cu supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.

**OBSERVAȚIE: ÎNTOTDEAUNA** folosiți ustensile antiaderente în oala de gătit. **NU** folosiți ustensile din metal, deoarece acestea vor zgăria stratul antiaderent al oalei.

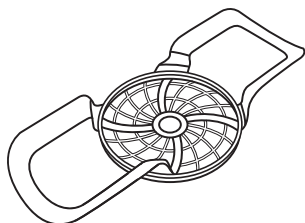
# ACCESORII DE CUMPĂRAT

Ninja oferă o varietate de accesorii personalizate pentru aparatul de gătit sub presiune Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp. Vizitați [ninja.ro](http://ninja.ro) pentru a vă extinde capacitățile și pentru a vă duce gătitul la nivelul următor.



## Oală de gătit

O oală suplimentară pentru a putea menține distracția Foodi® atunci când celălalt vas este deja plin de mâncare delicioasă.



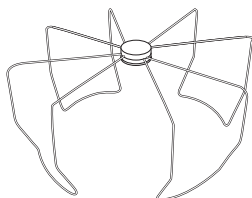
## Curea de silicon multifuncțională

Ridicați cu ușurință ingredientele și cratițele în și din vasul de gătit.



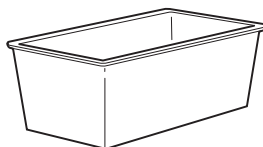
## Tavă multifuncțională

Creați caserol, sosuri și plăcinte dulci și sărate, sau coaceți un chech pufos, moale și auriu pentru desert. D22cm H6cm.



## Raft pliabil de frigere

Gătiți un pachet întreg de șuncă sau transformați tortilla în coji de taco.



## Formă de copt pentru pâine

Tava noastră special concepută este accesoriul de copt de dimensiuni perfecte pentru amestecuri de checuri precum banana și dovlecelul. L21cm x W11cm x H9cm aprox.



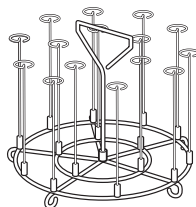
## Capac de sticlă

Vedeți în oală în timpul mai multor funcții de gătit, apoi utilizați pentru a transporta sau stoca cu ușurință.



## Pachet suplimentar de inele de silicon

Setul de inele din silicon cu 2 pachete ajută la menținerea separată a aromelor - folosiți una pentru a găti mâncăruri sărate și cealaltă pentru mâncăruri dulci.

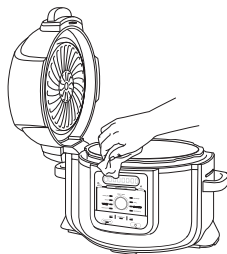


## Suport pentru frigărui

Compatibil numai cu modelele de 7,5 L. Utilizați suportul pentru țepușe pentru a crea kebaburi. 15 țepușe incluse.

# CURĂȚAREA & ÎNTREȚINEREA

## Curățare Mașina de spălat vase & Spălat manual



Unitatea trebuie curățată temeinic după fiecare utilizare.

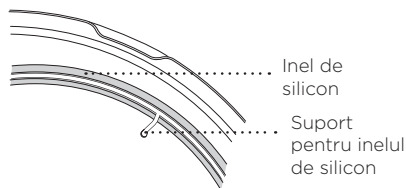
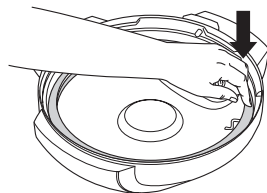
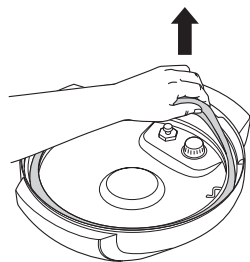
- 1 Deconectați unitatea de la priză de perete înainte de curățare.
- 2 Pentru a curăța baza aparatului de gătit și panoul de comandă, ștergeți-le cu o cârpă umedă.
- 3 Oala de gătit, inelul de silicon, grătarul reversibil, coșul Cook & Crisp și difuzorul detașabil pot fi spălate în mașina de spălat vase.

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

- 4 Capacul de presiune, inclusiv supapa de eliberare a presiunii și capacul anti-blocare, pot fi spălate cu apă și detergent de vase.
- 5 Pentru a curăța capacul de rumenire, ștergeți-l cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie după ce scutul termic s-a răcit.
- 6 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 abrazivi. Dacă este necesar să frecați, folosiți o soluție de curățat non-abrazivă sau lichid de curățat cu o cârpă de nylon sau perie.
- 7 Uscați la aer toate piesele după fiecare utilizare.

**NOTĂ: NU** demontați supapa de eliberare a presiunii sau grupul supapei plutitoare.

## Scoaterea și reinstalarea inelului de silicon



Pentru a îndepărta inelul de silicon, trageți-l în afară, secțiune cu secțiune, de pe suportul inelului de silicon. Inelul poate fi instalat cu oricare parte în sus. Pentru a-l reinstala, apăsați-l în jos în suport, secțiune cu secțiune.

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 acestuia în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase poate elimina 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 de silicon. Puteți achiziționa inele de silicon suplimentare de pe [ninja.ro](http://ninja.ro).

**NICIODATĂ** scoateți inelul de silicon cu o forță excesivă, deoarece acest lucru poate deforma inelul și suportul și poate afecta funcția de etanșare prin presiune. Un inel de silicon cu crăpături, tăieturi sau alte deteriorări trebuie înlocuit imediat.

# 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 că capacul de presiune este complet blocat, iar supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL când gătiți sub presiune.

## **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?**

- Luminile rotative vor fi afișate pe ecran pentru a indica că unitatea este în curs de creare a presiunii.

## **Luminile PRE și în mișcare sunt afișate pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Presiune sau Abur.**

- Luminile se rotesc pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Presiune sau Abur. 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. Lăsați supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Evacuare) pentru Steam (Abur), Slow Cook (Gătire lentă) și Sear/Sauté (Prăjire/Sotare).

## **De ce nu pot scoate capacul de presiune?**

Ca măsură de siguranță, capacul de presiune 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. Rotiți capacul de presiune în sens invers acelor de ceasornic, apoi ridicați-l în sus și îndepărtați-l de dvs.

## **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 gătit s-a încheiat și unitatea se află în modul de menținere a căldurii.

## **Cât durează ca unitatea să se depresurizeze?**

- Eliberarea rapidă durează aproximativ 2 minute sau mai puțin. Acest lucru poate dura până la 20 de minute sau mai mult, în funcție de cantitatea de lichid și/sau alimente din oală.



---

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

- Oala de gătit nu este în interiorul bazei aparatului de gătit. Vasul de gătit este necesar pentru toate funcțiile.

**Mesajul de eroare "OTHR LID" apare pe ecran și pictograma capacului clipește.**

- Capacul incorect este instalat pentru funcția de gătit dorită. Instalați capacul de presiune pentru a utiliza funcțiile Presiune, Gătire lentă, Iaurt, Abur sau Menține cald.

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

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

**Pe ecran apare mesajul de eroare "TURN LID".**

- Capacul de presiune nu este complet instalat. Rotiți presiunea în sensul acelor de ceasornic până când se face clic pentru a utiliza Funcțiile Pressure, Slow Cook, Yogurt, Steam, și Keep Warm.

**Mesajul de eroare "OPEN VENT" apare doar pe ecranul de afișaj.**

- Când este setat pe Gătire lentă sau Prăjire/Sote, iar unitatea detectează acumularea presiunii, acest mesaj indică că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL.
- Capacul de crocant este deschis și trebuie să fie închis pentru ca funcția selectată să pornească.
- Dacă nu rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT în termen de 5 minute, programul se va anula și aparatul se va opri.

**Mesajul de eroare "ADD WATR" apare pe ecran atunci când utilizați funcția Steam.**

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

**Mesajul de eroare "ADD WATR" 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 ETANȘ.
- Asigurați-vă că inelul de silicon este instalat corect.

**Apare mesajul "ERR".**

- Unitatea nu funcționează corespunzător. Puteți găsi suport online la [ninja.ro](http://ninja.ro).

# 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 agitați 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** Atunci când treceți de la gătitul sub presiune la utilizarea capacului de crocant, este recomandat să goliți vasul de orice lichid rămas pentru a obține cele mai bune rezultate de crocant.
- 4** 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. Pentru a încălzi alimentele, utilizați funcția Air Crisp.
- 5** Atunci când utilizați o rețetă pentru Ninja Foodi® 6L în această unitate, poate fi necesar un timp suplimentar de gătit sau o scuturare suplimentară a coșului Cook & Crisp.
- 6** Rețetele sub presiune de 6L, cum ar fi supele, tocănițele și chili-urile, pot fi mărite cu 50% în Ninja® Foodi® Max.



# ÎNREGISTRARE PRODUS

---

## 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 neutilizat. 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 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](http://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.

### Care sunt avantajele înregistrării garanției mele?

Când vă înregistrați garanția, puteți alege să primiți buletinul nostru informativ care conține sfaturi, recomandări și concursuri. Ascultați cele mai recente știri despre noile tehnologii și lansări Ninja. Dacă vă înregistrați garanția online, veți primi imediat confirmarea că am primit datele dumneavoastră.

Pentru detalii privind politica noastră de confidențialitate, vă rugăm să vizitați [www.ninja.ro](http://www.ninja.ro)

### 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. În acest caz, vă rugăm să contactați linia noastră gratuită de asistență pentru clienți și să întrebați despre programul nostru de garanție, la 0800 000 9063.

## 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](http://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.







## 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 în Uniunea Europeană pentru SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

---

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

**ninja.ro**

**SharkNinja Europe Limited,  
3150 Century Way, Thorpe Park,  
Leeds, LS15 8ZB, Regatul Unit**

**ninja.ro**