

MULȚUMIM pentru achiziția grătarului și friteuzei cu aer cald Ninja Foodi



SPECIFICAȚII TEHNICE
Tensiune: 220-240V~ 50-60Hz
Wați: 1760 wați

ÎNREGISTRAȚI ACESTE INFORMAȚII

Număr model:

Număr de serie:

Data cumpărării:

(Păstrați bonul fiscal)

Magazinul:



Acest marcaj indică faptul că acest produs trebuie să nu fie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune aduse

mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a surselor materiale. Pentru a returna dispozitivul uzat, utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de la care ați achiziționat acest produs. Comercianții pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură din punct de vedere al mediului.



SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
Anglia,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germania

Ilustrațiile pot să difere de produsul real. Depunem constant eforturi pentru a ne îmbunătăți produsele și, prin urmare, specificațiile din acest manual se pot modifica fără notificare prealabilă.
NINJA și FOODI sunt mărci comerciale înregistrate în Regatul Unit ale SharkNinja Operating LLC.
©2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN
CHINA DG551UK_IB_MP_Mv1_240813



GRĂȚAR ȘI FRITEUZĂ CU AER CALD FOODI
DG551UK | Instrucțiuni



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚĂ
CITIȚI CU ATENȚIE ÎNAINTE DE UTILIZARE • DOAR PENTRU UZ CASNIC

	Citiți și analizați instrucțiunile pentru a înțelege funcționarea și utilizarea produsului.
	Indică prezența unui pericol care poate provoca vătămări corporale, deces sau daune materiale semnificative dacă avertismentul inclus cu acest simbol este ignorat.
	Evitați contactul cu suprafețe fierbinți. Utilizați întotdeauna articole de protecție a mâinilor pentru a evita arsurile.
	Numai pentru uz casnic, în interior.

⚠️ AVERTISMENT

Pentru a reduce riscul de vătămare corporală, incendiu, electrocutare și daune materiale, respectați întotdeauna următoarele măsuri de siguranță de bază, inclusiv următoarele avertismente numerotate și instrucțiunile care urmează. Nu utilizați aparatul altfel decât în scopul prevăzut.

- Pentru a elimina pericolul de sufocare pentru copiii mici, aruncați toate materialele de ambalare imediat după despachetare.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li s-au dat instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles riscurile implicate.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. **NU** permiteți utilizarea aparatului de către copii. Trebuie să se supravegheze atent când se utilizează în apropierea copiilor.
- Acest aparat este doar pentru uz casnic. **NU** utilizați acest aparat în alt scop decât cel prevăzut. **NU** utilizați aparatul în vehicule sau bărci aflate în mișcare. **NU** utilizați aparatul în aer liber. Utilizarea greșită poate provoca vătămări corporale.
- Asigurați-vă că suprafața este dreaptă, curată și uscată. **NU** așezați aparatul lângă marginea unui blat în timpul funcționării.
- ÎNTOOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare. **NU** așezați aparatul pe sau lângă un cuptor cu gaz sau o plită electrică sau într-un cuptor încălzit.
- Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15,25 cm deasupra și în toate părțile laterale pentru o circulație adecvată a aerului
- NU** utilizați un prelungitor. Se utilizează un cablu scurt de alimentare pentru a reduce riscul apucării cablului de copii sau încurcarea cablului și pentru a reduce riscul de împiedicare a persoanelor de un cablu mai lung.
- Pentru protecție împotriva șocurilor electrice **NU** scufundați cablul, ștecherul sau carcasa unității principale în apă sau alt lichid.
- NU** utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul prezintă deteriorări. Inspectați regulat aparatul și cablul de alimentare. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a suferit o deteriorare de orice fel, opriți imediat utilizarea și contactați prin telefon departamentul de servicii pentru clienți.
- NU** utilizați prize aflate sub nivelul blatului.
- NU** așezați aparatul și nu lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau blaturilor sau să atingă suprafețe fierbinți.
- Utilizați numai accesorii recomandate incluse cu acest aparat sau autorizate de SharkNinja. Utilizarea de accesorii sau atașamente care nu sunt recomandate de SharkNinja poate provoca incendii, șoc electric sau vătămări corporale.
- Înainte de a introduce orice accesorii în aparat, asigurați-vă că sunt curate și uscate.
- NU** utilizați aparatul fără oala detașabilă și apărătoarea de stropi.
- ÎNTOOTDEAUNA** verificați închiderea completă a capacului înainte de utilizare.
- NU** mutați aparatul în timpul utilizării.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE ÎNAINTE DE UTILIZARE • DOAR PENTRU UZ CASNIC

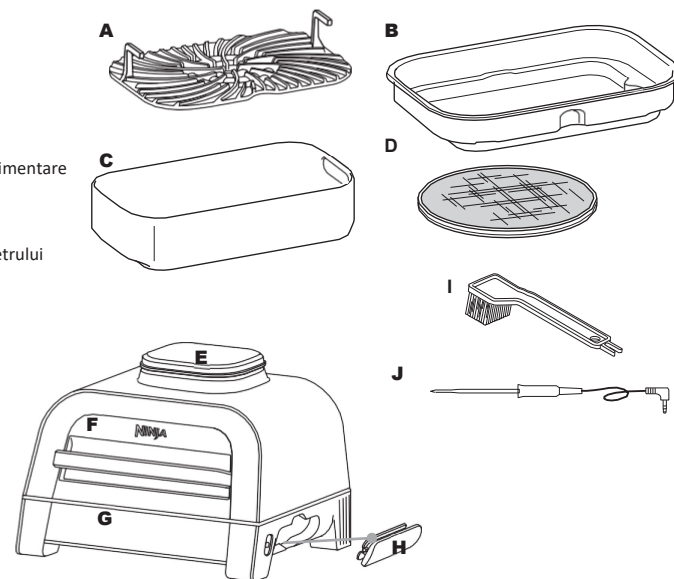
⚠️ AVERTISMENT

Pentru a reduce riscul de vătămare corporală, incendiu, electrocutare și daune materiale, respectați întotdeauna următoarele măsuri de siguranță de bază, inclusiv următoarele avertismente numerotate și instrucțiunile care urmează. Nu utilizați aparatul altfel decât în scopul prevăzut.

- 18 **NU** acoperiți orificiul de admisie a aerului sau orificiul de evacuare a aerului în timp ce aparatul funcționează. În caz contrar, gătitul nu va fi uniform și aparatul se poate deteriora sau supraîncălzi.
- 19 **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului sunt fierbinți în timpul funcționării și după aceea. Pentru a preveni arsurile sau vătămarile corporale, utilizați **ÎNTOTDEAUNA** șervete termorezistente sau mănuși pentru cuptor, precum și mănerle și butoanele disponibile.
- 20 **NU** atingeți accesoriile în timpul gătirii sau imediat după aceea. Placa de grătar și coșul devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți accesoriile din aparat. Pentru a preveni arsurile sau vătămarile personale, aveți **ÎNTOTDEAUNA** grijă când intrați în contact cu produsul. Se recomandă utilizarea de ustensile cu mâner lungi și șervete termorezistente sau mănuși pentru cuptor.
- 21 **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire cu ulei.
- 22 **NU** apropiați mâinile de cablul termometrului Foodi Smart în timpul utilizării, pentru a preveni arsurile sau opărirea.
- 23 Termometrul Foodi Smart **NU** înlocuiește un termometru extern pentru alimente.
- 24 Pentru a preveni o posibilă îmbolnăvire, utilizați **ÎNTOTDEAUNA** un termometru extern pentru alimente pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperaturile recomandate.
- 25 În cazul în care se aprinde uleiul sau aparatul scoate fum negru, scoateți imediat ștecherul din priză. Așteptați până când nu mai scoate fum înainte de a se îndepărta accesoriile de gătit.
- 26 Consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.
- 27 Pentru a deconecta aparatul, opriți-l și scoateți ștecherul din priză când nu este utilizat și înainte de curățare.
- 28 Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, introducere sau scoatere de piese și depozitare.
- 29 **NU** curățați aparatul cu burete de sârmă metalică. Se pot desprinde bucăți de burete care pot să atingă piesele electrice, creând un risc de electrocutare.
- 30 Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii.
- 31 **NU** așezați aparatul pe sau lângă o plită cu gaz sau electrică încălzită sau într-un cuptor încălzit.
- 32 Fiți extrem de atenți când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- 33 Copiii ar trebui să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- 34 Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.

PIESE ȘI ACCESORII

- A Placă de gătire la grătar
- B Oală
- C Coș de gătire
- D Apărătoare de stropi detașabilă
- E Capac
- F Unitatea principală (cablul de alimentare nu apare în figură)
- G Panou de comandă
- H Depozitare integrată a termometrului
- I Perie de curățare cu două fețe
- J Termometru Foodi Smart



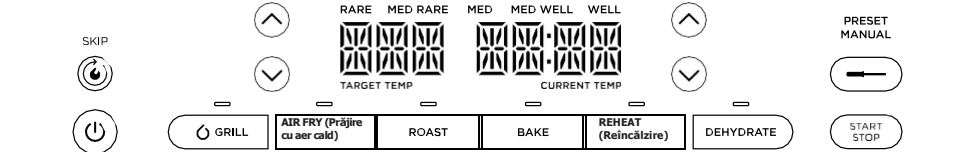
PIESE DE SCHIMB

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați toate materialele de ambalare, etichetele promoționale și benzile de pe aparat.
- 2 Scoateți toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual. Acordați o atenție deosebită instrucțiunilor de utilizare, avertismentelor și instrucțiunilor de siguranță importante pentru a evita orice vătămări corporale sau daune materiale.
- 3 Toate accesoriile ar trebui să fie spălate doar de mână. Curățarea oricăror accesorii sau piese în mașina de spălat vase poate duce la deteriorarea acestora.
- 4 Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm deasupra și în toate părțile laterale pentru o circulație adecvată a aerului.

FAMILIARIZAREA CU APARATUL NINJA FOODI AIR GRILL MAX



BUTOANE PENTRU FUNCȚII

GRILL (Gătire la grătar) Gătiți la grătar în interior, obținând urme de grătar uniforme și o savoare autentică de grătar.

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) Pentru o culoare aurie și o consistență crocantă cu o cantitate mică de ulei sau chiar fără.

BAKE (Coacere) Coaceți prăjituri, delicii, deserturi și multe altele.

ROAST (Frigere) Gătiți carne fragedă, legume fripte și multe altele.

DEHYDRATE (Deshidratare) Deshidratați carne, fructe și legume pentru gustări sănătoase.

REHEAT (Reîncălzire) Revigorați resturile încălzindu-le ușor și făcându-le să devină crocante.

BUTOANE DE COMANDĂ

Butonul de pornire După conectarea aparatului, apăsați pe butonul de pornire pentru a porni aparatul. Dacă apăsați pe buton în timpul gătirii, funcția de gătire în curs se oprește și aparatul se închide.

Săgeți stânga Folosiți săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a regla temperatura de gătire în orice funcție sau pentru a fixa gradul de gătire din interior când utilizați butoanele PRESET și MANUAL.

Săgeți dreapta Folosiți săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a fixa tipul de alimente atunci când utilizați PRESET sau pentru a regla timpul de gătire atunci când nu gătiți cu termometrul Foodi Smart.

Setarea MANUAL Comută ecranul de afișare, astfel încât să puteți fixa manual gradul de gătire înregistrat de termometru. Butonul Manual nu funcționează cu funcția Dehydrate.

Setarea PRESET Comută ecranul de afișare, astfel încât să puteți fixa termometrul, tipul de alimente și gradul de gătire din interior în funcție de temperaturile presetate. Butonul Preset nu funcționează cu funcția Dehydrate.

NOTĂ: Pentru a regla temperatura sau durata în timpul gătirii, apăsați pe săgețile sus și jos. Aparatul va relua gătitrea utilizând noile setări.

Butonul START/STOP După ce ați selectat temperatura și durata, apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe gătitrea.

Mod Standby (Veghe) În absența oricărei interacțiuni cu panoul de comandă timp de 10 minute și dacă aparatul nu funcționează, acesta va trece în modul Standby, iar panoul de comandă se va stinge.

Preheat (Preîncălzire) Dacă aparatul este în curs de preîncălzire, acest lucru va fi indicat de o bară de progres pe ecranul de afișare, iar butonul PREHEAT (Preîncălzire) se va aprinde. Pentru a dezactiva preîncălzirea, apăsați pe butonul PREHEAT (Preîncălzire) în timp ce grătarul este în curs de preîncălzire. Se va afișa mesajul ADD FOOD (Adăugați alimentele).

Termometru: Apăsați pentru a activa termometrul din partea stângă a aparatului și a programa.

Apărătoare de STROPI

Amplasată pe partea inferioară a capacului, apărătoarea de stropi menține elementul de încălzire curat. Asigurați-vă **ÎNTOTDEAUNA** că apărătoarea de stropi este instalată în timpul gătirii. Dacă nu utilizați apărătoarea de stropi, se va acumula ulei pe elementul de încălzire, ceea ce poate provoca generarea de fum.

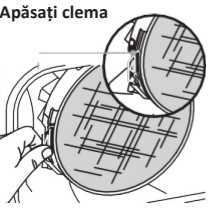
Instalarea apărătoarei de stropi împotriva căldurii

Pentru instalare, agățați partea stângă a apărătoarei de stropi în poziție, apoi fixați partea dreaptă în poziție până când auziți un clic și se fixează.



Scoaterea apărătoarei de stropi și curățarea

Scoateți apărătoarea de stropi pentru a o curăța după fiecare utilizare. Lăsați apărătoarea să se răcească complet, apoi detașați-o de spatele capacului apăsând pe clapeta din partea superioară spre înapoi, apoi trăgând de mâner spre înainte.



TEHNOLOGIA GRILL CONTROL

Folosiți funcția doar cu placa de gătire la grătar. **Aparatul poate genera fum când gătiți ingrediente la o temperatură mai ridicată decât cea recomandată.**

LO	MED	HI	MAX
- Bacon - Cârnați - Când folosiți sos de barbecue gros	- Carne congelată - Carne marinată/în sos - Burgeri	- Fripturi - Pui - Hot dog - Frigărui cu carne	- Legume - Fructe - Pizza - Fructe de mare proaspete/congelate - Frigărui cu legume

NOTĂ: Pentru o cantitate mai redusă de fum, vă recomandăm să folosiți ulei de rapiță, ulei de cocos rafinat, ulei de avocado sau ulei vegetal în loc de ulei de măsline. Încălzirea uleiului peste punctul său de fum poate da alimentelor un gust acru și ars.

Trecerea la modul Grill (Gătire la grătar) după utilizarea altei funcții Dacă aparatul este deja încălzit după utilizarea unei alte funcții, este posibil ca mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele) să apară pe afișaj imediat. Vă recomandăm să lăsați placa de gătire la grătar să se încălzească timp de cel puțin 6 minute înainte de a pune ingredientele pe placă.

Gătire la grătar în mai multe tranșe

În cazul în care gătiți la grătar în mai mult de două tranșe consecutive, se recomandă îndepărtarea grăsimii/uleiului din tava pentru recuperarea grăsimii. În plus, vă recomandăm **ÎN MOD SPECIAL** să curățați apărătoarea de stropi între utilizări. Acest lucru va ajuta la prevenirea arderii grăsimilor și a generării de fum.

NOTĂ: Aparatul poate genera fum când gătiți ingrediente la o temperatură mai ridicată decât cea recomandată. Pentru mai multe tabele de gătire, consultați Ghidul de inspirație sau vizitați ninja.ro.

FUNCȚII DE GĂTIRE – CONTINUARE

UTILIZAREA TERMOMETRULUI FOODI SMART

IMPORTANT: NU apropiați mâinile de cablul termometrului Foodi Smart în timpul utilizării, pentru a preveni arsurile sau opărirea.

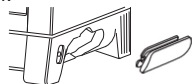
Înainte de prima utilizare

Asigurați-vă că pe soclul termometrului nu există reziduuri și că nu există niciun nod pe cablu înainte de a-l conecta la soclu.

UTILIZAREA TERMOMETRULUI

1 Scoateți termometrul din compartimentul de depozitare din partea dreaptă a aparatului către exterior. Apoi desfășurați cablul din compartiment pentru a scoate termometrul.

2 Conectați termometrul la soclul din partea stângă a aparatului. Împingeți ferm fișa până la capăt în soclu. Așezați compartimentul de depozitare înapoi pe partea laterală a aparatului.



3 După ce termometrul este conectat la soclu, butoanele PRESET și MANUAL pentru termometru se vor aprinde. Selectați funcția de gătire (de exemplu, Gătire la grătar) și temperatura de gătire.



4 Apăsați pe butonul termometrului pentru a activa setările PRESET ale termometrului. PRESET se aprinde. Utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a selecta tipul de alimente dorit și săgețile din stânga afișajului pentru a fixa cât de gătiți doriți să fie în interior (aproape crude până la gătiți).

NOTĂ: Nu este nevoie să fixați un timp de gătire, deoarece aparatul va opri automat elementul de încălzire și vă va alerta când la finalul gătirii.

5 Introduceți accesoriul necesar pentru funcția de gătire selectată în aparat și închideți capacul. Apăsați pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea.

NOTĂ: Doriți să gătiți tipuri de carne diferite sau același tip de carne dar cu rezultate diferite? Consultați pagina următoare pentru detalii despre programare.

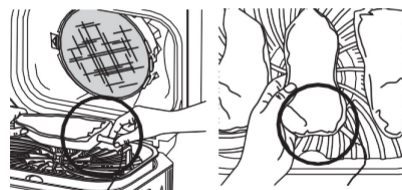
RARE MED RARE MED MED WELL WELL
1 BEEF

Pentru a utiliza setările MANUAL ale termometrului, apăsați pe butonul termometrului 1 de două ori până când se aprinde complet MANUAL și utilizați temperaturile din interior recomandate mai jos.

TIP DE ALIMENT:	FINALIZARE GĂTIRE
Pește	Gătită (50 °C)
	Bine gătită (60 °C)
	Foarte bine gătită (65 °C)
Pui/Curcan	Foarte bine gătită (75 °C)
Porc	Gătită (55 °C)
	Bine gătită (65 °C)
	Foarte bine gătită (70 °C)
Vită/Miel	Aproape crudă (50 °C)
	În sânge (55 °C)
	Gătită (60 °C)
	Bine gătită (65 °C)
	Foarte bine gătită (70 °C)

NOTĂ: Adresați-vă autorității competente pentru temperaturile recomandate pentru siguranța alimentelor.

NOTĂ: Nivelul de gătire fixat pentru carnea de vită/miel este fixat la o valoare mai mică decât cea recomandată în mod normal, deoarece aparatul va acumula o căldură reziduală de 5-10 °C.



Amplasarea corectă a termometrului. Mânerul termometrului este complet introdus în aparat.

6 În timp ce aparatul se preîncălzește, introduceți termometrul orizontal în centrul celei mai groase părți a bucății de carne sau pește. **Consultați tabelul de pe pagina alăturată pentru instrucțiuni suplimentare privind amplasarea termometrului.**

7 După ce aparatul s-a preîncălzit și pe ecran apare mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele), deschideți capacul, așezați în aparat alimentele cu termometrul introdus și închideți capacul peste cablul termometrului.

8 Bara de progres din partea de sus a afișajului va urmări gradul de gătire. Afișarea intermitentă a gradului de gătire indică progresul către acel nivel de gătire.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

9 Aparatul se va opri automat când nivelul de gătire dorit este aproape atins, deoarece ia în considerare gătitura la căldura reziduală, iar pe afișaj va fi afișat mesajul „GET FOOD” (Scoateți alimentele).

10 Transferați carnea sau peștele pe o farfurie în timp ce pe ecran se afișează „REST” (Odihnă). Nu este nevoie ca termometrul să rămână introdus. Carnea sau peștele va continua să se gătească la căldura reziduală până la nivelul de gătire fixat, timp de aproximativ 3-5 minute. Acesta este un pas important deoarece, dacă nu se odihnesc, alimentele ar putea fi „mai puțin” gătiți. Duratele de gătire la căldura reziduală pot varia în funcție de dimensiunea, cantitatea și tipul cărnii sau peștelui.

CUM SE INTRODUC CORECT TERMOMETRUL

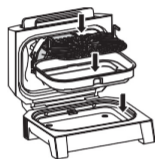
TIP DE ALIMENT:	POZIȚIONARE CORECTĂ INCORECTĂ
Bucăți de friptură Cotlete de porc Cotlete de miel Piept de pui Burgeri Mușchuleți Fileuri de pește	- Introduceți termometrul orizontal în centrul celei mai groase părți a bucății de carne. - Asigurați-vă că termometrul este aproape de os (fără a-l atinge) și departe de orice grăsime sau cartilaj. - Asigurați-vă că vârful termometrului este introdus drept în centrul bucății de carne, fără a fi înclinat spre partea de jos sau cea de sus a bucății de carne. NOTĂ: Cea mai groasă parte a fileului poate să nu fie centrul. Este important să se asigure contactul între capătul termometrului și această zonă, astfel încât să se obțină rezultatele dorite.
Pui întreg	- Introduceți termometrul orizontal în partea cea mai groasă a pieptului, paralel cu osul, fără a-l atinge. - Asigurați-vă că vârful ajunge în centrul celei mai groase părți a pieptului și nu traversează pieptul pătrunzând în cavități.

NOTĂ: NU utilizați termometrul cu bucăți de carne sau pește congelate sau mai subțiri de 2,5 cm.

Pentru a porni aparatul, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați pe butonul de pornire.

Grill (Gătire la grătar)

- Așezați oală în aparat cu creștătura de pe oală aliniată cu proeminența de pe unitatea principală. Apoi puneți placa de gătire la grătar în oală cu mânerul îndreptat în sus. Asigurați-vă că apărătoarea de stropi este în poziție și închideți capacul.

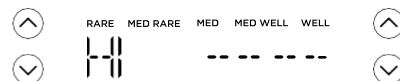


- Apăsați pe butonul GRILL. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a regla temperatura până la MAX.

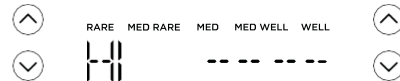


- Utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire, în trepte de 1 minut, până la 30 de minute sau, dacă folosiți termometrul, consultați instrucțiunile din paginile precedente.

- Apăsați pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea. Bara de progres va începe să se aprindă. Va dura aproximativ 10 minute până când aparatul se va preîncălzi.



- La finalul preîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele) va apărea pe afișaj.



- Deschideți capacul și puneți ingredientele pe placa de gătire la grătar. După ce închideți capacul, începe gătirea și cronometrul se pune în funcțiune.



NOTĂ: Pentru a utiliza termometrul numai pentru verifica gradul de gătire în interiorul alimentelor, apăsați pe MANUAL timp de 2 secunde, iar temperatura din interiorul alimentelor va apărea pe ecran. Apăsați și țineți apăsat butonul din nou pentru a ieși din acest mod.

Pentru a porni aparatul, introduceți cablul de alimentare într-o priză și apăsați pe butonul.

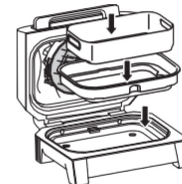
- La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe afișaj.



NOTĂ: Dacă gătiți în tranșe, consultați pagina 8 pentru instrucțiuni.

Air Fry (Prăjire cu aer cald)

- Așezați oală în aparat cu creștătura de pe oală aliniată cu proeminența de pe unitatea principală. Puneți coșul de gătire în oală. Asigurați-vă că apărătoarea de stropi este în poziție și închideți capacul.



- Apăsați pe butonul AIR FRY. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a regla temperatura până la 200 °C.



- Utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire, în trepte de 1 minut, până la 1 oră sau, dacă folosiți termometrul, consultați secțiunea Utilizarea termometrului Foodi Smart.



- Apăsați pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea. Bara de progres va începe să se aprindă. Va dura aproximativ 3 minute până când aparatul se va preîncălzi.



NOTĂ: Se recomandă preîncălzirea pentru rezultate optime, dar puteți să omiteți acest pas apăsând pe butonul Skip Preheat (Omitere preîncălzire). Pe afișaj va apărea mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele). Deschideți capacul și puneți ingredientele în coșul de gătire. După ce închideți capacul, începe gătirea și cronometrul se pune în funcțiune.

- La finalul preîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele) va apărea pe afișaj.



- Deschideți capacul și puneți ingredientele în coșul de gătire. După ce închideți capacul, începe gătirea și cronometrul se pune în funcțiune.

NOTĂ: Pentru a verifica gradul de gătire în interiorul alimentelor, apăsați pe MANUAL timp de 2 secunde, iar temperatura din interiorul alimentelor va apărea pe ecran. Apăsați și țineți apăsat butonul din nou pentru a ieși din acest mod.

- Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să scuturați frecvent ingredientele. Când deschideți capacul, funcționarea aparatului se va întrerupe. Utilizați un clește cu capete acoperite cu silicon sau mănuși pentru cuptor pentru a scutura coșul. La final, introduceți coșul la loc și închideți capacul. Gătirea se va relua automat după închiderea capacului.



- La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe afișaj.



UTILIZAREA APARATULUI NINJA FOODI AIR GRILL MAX – CONT.

Pentru a porni aparatul, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați pe butonul de pornire .

Roast (Frigere)

- 1 Așezați oala în aparat cu creștătura de pe oală aliniată cu proeminența de pe unitatea principală. Asigurați-vă că apărătoarea de stropi este în poziție și închideți capacul.



- 2 Apăsați pe butonul ROAST. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a regla temperatura.

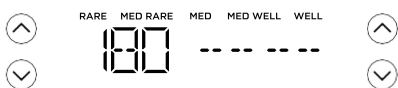


NOTĂ: Converteți valorile rețetelor valabile pentru un cuptor tradițional reducând temperatura cu 10 °C. Verificați alimentele frecvent pentru a evita gătitul excesiv.

- 3 Utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătit, în trepte de 1 minut, până la 1 oră și trepte de 5 minute de la 1 oră până la 4 ore sau, dacă folosiți termometrul, consultați secțiunea Utilizarea termometrului Foodi Smart.



- 4 Apăsați pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea. Bara de progres va începe să se aprindă. Va dura aproximativ 3 minute până când aparatul se va preîncălzi.



NOTĂ: Se recomandă preîncălzirea pentru rezultate optime, dar puteți să omiteți acest pas apăsând din nou pe butonul PREHEAT. Pe afișaj va apărea mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele). Deschideți capacul și puneți ingredientele în oală. După ce închideți capacul, începe gătitul și cronometrul se pune în funcțiune.

- 5 La finalul preîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele) va apărea pe afișaj.



- 6 Deschideți capacul și puneți ingredientele în oală. După ce închideți capacul, începe gătitul și cronometrul se pune în funcțiune.

NOTĂ: Pentru a utiliza termometrul numai pentru verifica gradul de gătit în interiorul alimentelor, apăsați pe MANUAL timp de 2 secunde, iar temperatura din interiorul alimentelor va apărea pe ecran. Apăsați și țineți apăsat butonul din nou pentru a ieși din acest mod.

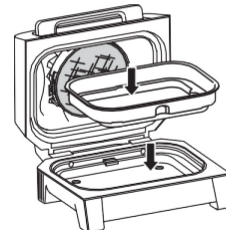
- 7 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe afișaj.



Pentru a porni aparatul, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați pe butonul de pornire .

Bake (Coacere)

- 1 Așezați oala în aparat cu creștătura de pe oală aliniată cu proeminența de pe unitatea principală. Asigurați-vă că apărătoarea de stropi este în poziție și închideți capacul.



- 2 Apăsați pe butonul BAKE. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a regla temperatura.

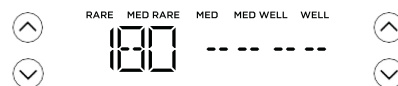


NOTĂ: Converteți valorile rețetelor valabile pentru un cuptor tradițional reducând temperatura cu 10 °C. Verificați alimentele frecvent pentru a evita gătitul excesiv.

- 3 Utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătit, în trepte de 1 minut, până la 1 oră și trepte de 5 minute de la 1 oră până la 4 ore sau, dacă folosiți termometrul, consultați secțiunea Utilizarea termometrului Foodi Smart.



- 4 Apăsați pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea. Bara de progres va începe să se aprindă. Va dura aproximativ 3 minute până când aparatul se va preîncălzi.

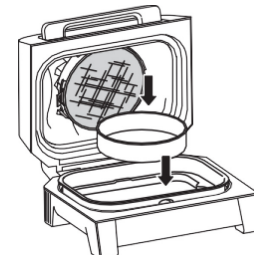


NOTĂ: Se recomandă preîncălzirea pentru rezultate optime, dar puteți să omiteți acest pas apăsând din nou pe butonul PREHEAT. Pe afișaj va apărea mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele). Deschideți capacul și puneți ingredientele în coșul de gătit. După ce închideți capacul, începe gătitul și cronometrul se pune în funcțiune.

- 5 La finalul preîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele) va apărea pe afișaj.



- 6 Deschideți capacul și adăugați ingredientele în oală sau puneți tava de coacere direct în oală și închideți capacul pentru a începe gătitul. După ce închideți capacul, începe gătitul și cronometrul se pune în funcțiune.



Tava de coacere nu este inclusă

NOTĂ: Pentru a utiliza termometrul numai pentru verifica gradul de gătit în interiorul alimentelor, apăsați pe MANUAL timp de 2 secunde, iar temperatura din interiorul alimentelor va apărea pe ecran. Apăsați și țineți apăsat butonul din nou pentru a ieși din acest mod.

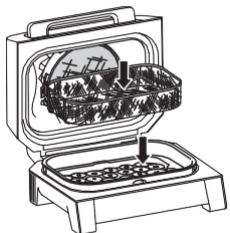
- 7 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe afișaj.



UTILIZAREA APARATULUI NINJA FOODI AIR GRILL MAX – CONT.

Dehydrate (Deshidratate) (Această funcție nu este disponibilă cu toate modelele)

- 1 Așezați oala în aparat cu creștătura de pe oală aliniată cu proeminența de pe unitatea principală. Puneți un singur strat de ingrediente în oală. Apoi puneți coșul de gătit în oală deasupra ingredientelor și așezați un alt strat de ingrediente pe coș. Asigurați-vă că apărătoarea de stropi este în poziție și închideți capacul.



- 2 Apăsăți pe butonul DEHYDRATE. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a regla temperatura până la 195 °C.



- 3 Utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla timpul de deshidratare, în trepte de 15 minute, până la 12 ore.



- 4 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe. (Aparatul nu se preîncălzește în modul Dehydrate (Deshidratare).)
- 5 La finalul deshidratării, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe afișaj.



Rumenire

- 1 Așezați oala în aparat cu creștătura de pe oală aliniată cu proeminența de pe unitatea principală. Puneți ingredientele în oală. Asigurați-vă că apărătoarea de stropi este în poziție și închideți capacul.



- 2 Apăsăți pe butonul REHEAT. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a regla temperatura.



- 3 Utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătit, în trepte de 1 minut, până la 30 de minute sau, dacă folosiți termometrul, consultați secțiunea Utilizarea termometrului Foodi Smart.



- 4 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe.

NOTĂ: Pentru a verifica gradul de gătit în interiorul alimentelor, apăsăți pe MANUAL timp de 2 secunde, iar temperatura din interiorul alimentelor va apărea pe ecran. Apăsăți și țineți apăsat butonul din nou pentru a ieși din acest mod.

- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe afișaj.



CURĂȚAREA APARATULUI NINJA FOODI AIR GRILL MAX

Aparatul trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățare.

- Deconectați aparatul de la priză înainte de curățare. Țineți capacul deschis după ce scoateți mâncarea pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.
- Oala, placa de gătit la grătar, coșul de gătit, apărătoarea de stropi, peria de curățare și orice alte accesorii incluse, cu excepția termometrului, se pot spăla în mașina de spălat vase. **NU introduceți termometrul în mașina de spălat vase.**
- Pentru cele mai bune rezultate de curățare în mașina de spălat vase, vă recomandăm să clătiți placa de gătit la grătar, coșul de gătit, apărătoarea de stropi și orice alte accesorii cu apă caldă înainte de a le introduce în mașina de spălat vase.
- Dacă le spălați de mână, utilizați peria de curățare pentru a spăla diferitele piese. Utilizați capătul opus al periei de curățare pe post de racletă pentru a îndepărta resturile întărite de sosuri sau brânză. După ce spălați piesele de mână, lăsați-le să se usuce în aer sau ștergeți-le cu un prosop.

NOTĂ: **NU** folosiți detergent lichid de spălat vase pe sau lângă soclul termometrului. Recomandăm utilizarea unui jet de aer comprimat sau a unui bețișor cu vată pentru a evita deteriorarea soclului.

- Dacă rămân resturi de alimente sau grăsime lipite pe placa de gătit la grătar, pe apărătoarea de stropi sau pe orice altă piesă detașabilă, înmuiați-le în apă caldă cu săpun înainte de curățare.
- Curățați apărătoarea de stropi după fiecare utilizare. Înmuierea apărătoarei de stropi peste noapte va ajuta la înmuierea grăsimii întărite. După înmuiere, utilizați peria de curățare pentru a îndepărta grăsimea de pe cadrul din oțel inoxidabil și urechile din față.
- Curățați temeinic apărătoarea de stropi punând-o la fiert într-o oală cu apă timp de 10 minute. Apoi, clătiți-o cu apă la temperatura camerei și lăsați-o să se usuce complet.
- Termometrul Foodi Smart și suportul se spală doar de mână. **NU** scufundați nicio parte a termometrului în apă sau în orice alt lichid. Recomandăm curățarea doar cu o cârpă umedă.

NOTĂ: **Nu** utilizați instrumente sau produse de curățare abrazive. **NU** scufundați unitatea principală în apă sau în orice alt lichid.

- **Pe afișajul panoului de comandă apare mesajul „Add Food” (Adăugați alimente).**
Preîncălzirea aparatului s-a încheiat și trebuie să adăugați ingredientele.
- **Pe afișajul panoului de comandă apare mesajul „Shut Lid” (Închideți capacul).**
Capacul este deschis și trebuie închis pentru ca funcția selectată să se activeze.
- **Pe afișajul panoului de comandă apare mesajul „Plug In” (Introduceți în soclu).**
Termometrul nu este conectat la soclul din partea dreaptă a panoului de comandă. Conectați termometrul la soclu înainte de a continua. Apăsăți pe termometru până când auziți un clic.
- **Pe afișajul panoului de comandă apare mesajul „PRBE ERR”.**
Acest lucru înseamnă că durata a expirat înainte ca interiorul alimentelor să ajungă la temperatura fixată. Ca protecție a aparatului, aceasta poate funcționa doar pentru anumite perioade de timp la anumite temperaturi.
- **Pe afișajul panoului de comandă apare mesajul „E”.**
Aparatul nu funcționează corespunzător.
- **De ce alimentele sunt gătită excesiv sau insuficient chiar dacă am folosit termometrul?**
Este important să introduceți termometrul pe lungime în partea cea mai groasă a ingredientului pentru a obține cea mai precisă citire. Asigurați-vă că lăsați alimentele să se odihnească timp de 3-5 minute pentru ca gătită să se finalizeze. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea Utilizarea termometrului Foodi Smart.
- **De ce bara de progres al preîncălzirii nu pornește de la început?**
Când aparatul este cald ca urmare a utilizării anterioare, durata de preîncălzire va fi mai scurtă.
- **Pot anula sau ignora preîncălzirea?**
Preîncălzirea se recomandă pentru cele mai bune rezultate, dar o puteți omite selectând butonul PREHEAT după ce apăsați pe butonul START/STOP.
- **Ar trebui să adaug ingredientele înainte sau după preîncălzire?**
Pentru cele mai bune rezultate, lăsați aparatul să se preîncălzească înainte de a adăuga ingrediente.
- **De ce scoate fum aparatul?**
Când utilizați funcția Grill, selectați întotdeauna temperatura recomandată. Valorile recomandate pot fi consultate în Ghidul de inspirație. Asigurați-vă că apărătoarea de stropi este instalată.
- **Cum întrerup funcționarea aparatului pentru a verifica alimentele?**
Când se deschide capacul în timpul unei funcții de gătit, funcționarea aparatului se întrerupe automat.
- **Se va topi mânerul termometrului dacă atinge placa de gătit la grătar încinsă?**
Nu, mânerul este fabricat dintr-un silicon rezistent la temperaturi ridicate, care poate face față temperaturilor ridicate ale grătarului Ninja Foodi Air Grill Max.
- **Mâncarea s-a ars.**
Nu adăugați alimente înainte de expirarea timpului de preîncălzire recomandat. Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătirii și îndepărtați alimentele când s-a atins nivelul de rumenire dorit. Scoateți alimentele imediat după încheierea timpului de gătit pentru a evita gătită excesivă.
- **De ce are aparatul are o scală de la 1 la 9 pentru presetarea pentru carne de vită?**
Percepția privind un anumit nivel de gătit în interior diferă de la o persoană la alta, chiar și de la un restaurant la altul. Scara de la 1 la 9 oferă o gamă largă de opțiuni pentru fiecare nivel de gătit, astfel încât să puteți personaliza gradul de gătit în funcție de propriile preferințe.

GARANȚIA OFERITĂ DE PRODUCĂTOR

Garanția oferită de Ninja

Atunci când un consumator cumpără un produs în Europa, acesta beneficiază de drepturi legale referitoare la calitatea produsului („drepturile dvs. legale”). Vă puteți exercita drepturile legale împotriva comerciantului cu amănuntul, inclusiv împotriva Ninja, dacă ați cumpărat aparatul de bucătărie Ninja de pe site-ul ninja.ro. Ninja are încredere foarte mare în calitatea produselor și oferă proprietarului în mod gratuit o garanție suplimentară de producător pentru piese și manoperă de până la 2 ani.

Garanția acordată reprezintă un considerent important - și reflectă nivelul de încredere al producătorului în calitatea produsului și a producției.

Garanția producătorului nu afectează drepturile dvs. legale.

Cât timp beneficiază de garanție aparatele Ninja?

Garanția de producător se acordă pentru un an de la data achiziției în mod standard.

- Notați data la care ați achiziționat aparatul.

IMPORTANT:

- **Păstrați chitanța** dacă nu ați cumpărat aparatul de bucătărie Ninja de pe site-ul ninja.ro. Veți avea nevoie de aceasta pentru cereri în baza garanției.
- Garanția este oferită gratuit de Ninja numai în Europa.

Ce acoperă garanția oferită gratuit de Ninja?

Repararea sau înlocuirea (la alegerea Ninja) aparatului dvs. Ninja, inclusiv toate piesele și manopera.

Ce nu acoperă garanția oferită gratuit de Ninja?

- Uzura normală.
- Deteriorări accidentale sau defecte cauzate de utilizarea sau îngrijirea în mod neglijent, utilizarea greșită, neglijarea, utilizarea sau manipularea necorespunzătoare a aparatului de bucătărie Ninja fără a respecta manualul de utilizare Ninja furnizat împreună cu aparatul.
- Deteriorări cauzate de utilizarea aparatului de bucătărie Ninja în alte scopuri decât cele casnice normale.
- Deteriorări cauzate de utilizarea de piese care nu sunt asamblate sau instalate în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.
- Deteriorări cauzate de utilizarea de piese și accesorii care nu sunt componente originale Ninja.
- Instalare defectuoasă (cu excepția cazului în care Ninja efectuează instalarea).
- Reparații sau modificări care nu sunt efectuate de Ninja sau agenții săi.

Puteți beneficia de asistență și online accesând www.ninja.ro.

Reprezentantul Ninja vă va recomanda unele operații de depanare și, dacă ajungem la concluzia că articolul s-a defectat, vă vom trimite o piesă de schimb sau o etichetă de retur pentru a ne trimite gratuit articolul defect înapoi. După ce primim produsul defect de la dvs., vă vom trimite un produs de înlocuire.

Rețineți că articolul va trebui să fie ambalat atunci când ni-l returnați. Se poate ambala în orice cutie corespunzătoare, nu trebuie să fie trimis în ambalajul original.

De unde pot cumpăra piese de schimb și accesorii originale Ninja?

Piesele de schimb și accesorii Ninja sunt dezvoltate de aceiași ingineri care au dezvoltat aparatul dvs. de bucătărie Ninja. O gamă completă de piese de schimb Ninja, piese de înlocuire și accesorii pentru toate aparatele Ninja este disponibilă la adresa ninja.ro. Rețineți că deteriorările cauzate de utilizarea de piese de schimb terță parte ar putea să nu fie acoperite de garanție.