

NINJA

Foodi

Grătar și
friteuză cu
aer cald

EG351UK

INSTRUCȚIUNI



MULȚUMIM

Pentru achiziționarea grătarului și friteuzei cu aer cald Ninja



RECOMANDARE: Modelul și numerele de serie sunt specificate pe eticheta cu codul QR de pe spatele aparatului, lângă cablul de alimentare.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 220-240V~ 50-60 Hz
Wați: 1760 W

 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.

CUPRINS

Instrucțiuni importante pentru siguranță	4
Piese	6
Familiarizarea cu aparatul Ninja Foodi Air Grill	7
Butoane pentru funcții	7
Butoane de operare	7
Înainte de prima utilizare	7
Utilizarea aparatului Ninja Foodi Smart Grill	8
Apărătoare de stropi	8
Tehnologia Grill Control	8
Utilizarea termosondei	9
Utilizarea termosondei în diferite scenarii	10
Cum se introduce corect termosonda	11
Funcții de gătit	12
Grill (Gătire la grătar)	12
Air Fry (Prăjire cu aer cald)	12
Roast (Frigere)	13
Bake (Coacere)	14
Dehydrate (Deshidratare)	14
Reheat (Reîncălzire)	15
Curățarea grătarului și friteuzei cu aer cald Ninja Foodi	16
Piese de schimb	16
Ghid de depanare	17
Garanție	18

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚĂ

DOAR PENTRU UZ CASNIC ÎN INTERIOR • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

Pentru a reduce riscul de vătămări corporale, incendiu, electrocutare sau daune materiale, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele avertismente numerotate și instrucțiunile care urmează. Nu utilizați aparatul altfel decât în scopul prevăzut.

⚠️ AVERTISMENT

- 1

Pentru a elimina pericolul de sufocare pentru copiii mici, aruncați toate materialele de ambalare imediat după despachetare.
- 2

Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale 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.
- 3

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.
- 4

pentru a reduce riscul de incendiu, **NU** așezați aparatul pe plite sau alte suprafețe fierbinți.
- 5

NU introduceți aparatul în cuptorul încălzit.
- 6

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.
- 7

Asigurați-vă că suprafața este dreaptă, curată și uscată. **NU** așezați aparatul lângă marginea unui blat în timpul funcționării.
- 8

ÎNTOTDEAUNA asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- 9

Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15,2 cm deasupra și în toate părțile laterale pentru o circulație adecvată a aerului
- 10

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.
- 11

Pentru protecție împotriva șocurilor electrice **NU** scufundați cablul, ștecherul sau carcasa unității principale în apă sau alt lichid.
- 12

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.
- 13

NU utilizați prize aflate sub nivelul blatului.
- 14

NU așezați aparatul și nu lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau blaturilor sau să atingă suprafețe fierbinți.
- 15

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.
- 16

Înainte de a introduce orice accesorii în aparat, asigurați-vă că sunt curate și uscate.
- 17

NU utilizați aparatul fără oala detașabilă și apărătoarea de stropi.
- 18

ÎNTOTDEAUNA verificați închiderea completă a capacului înainte de utilizare.
- 19

NU mutați aparatul în timpul utilizării.
- 20

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.
- 21

NU atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului sunt fierbinți în timpul funcționării și după aceea. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, utilizați **ÎNTOTDEAUNA** șervete termorezistente sau mănuși pentru cuptor, precum și mânerul și butoanele disponibile.
- 22

NU atingeți accesoriile în timpul gătirii sau imediat după aceea. Placa de gătit la grătar și placa de gătit devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți accesoriile din aparat. Pentru a preveni arsurile sau vătămările 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.
- 23

NU utilizați acest aparat pentru prăjire cu ulei.
- 24

Termosonda **NU** înlocuiește o termosondă externă pentru alimente.
- 25

Pentru a preveni o posibilă îmbolnăvire, utilizați **ÎNTOTDEAUNA** o termosondă externă pentru alimente pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperaturile recomandate.
- 26

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.

- 27

Consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.
- 28

Pentru a deconecta aparatul, opriți-l și scoateți ștecherul din priză când nu este utilizat și înainte de curățare.
- 29

Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, introducere sau scoatere de piese și depozitare.
- 30

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.
- 31

Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii.
- 32

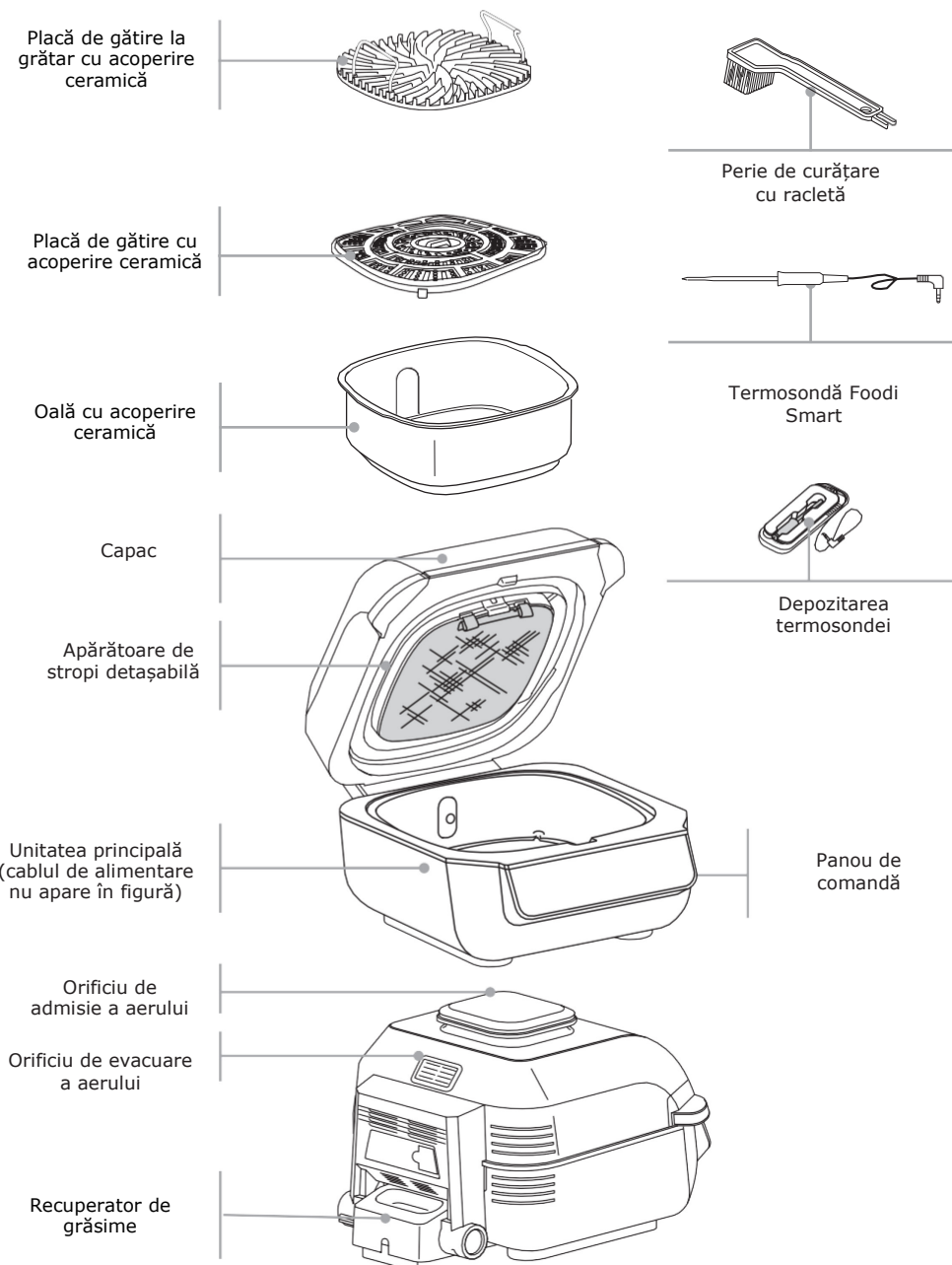
Fiți extrem de atenți când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- 33

NU așezați aparatul pe suprafețe fierbinți, lângă un arzător fierbinte cu gaz sau electric, într-un cuptor încălzit sau pe o plită.
- 34

Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

	Indică citirea și analizarea instrucțiunilor 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.
	Aveți grijă să evitați contactul cu suprafața fierbinte. Utilizați întotdeauna articole de protecție a mâinilor pentru a evita arsurile.
	Numai pentru uz casnic, în interior.
	Nu scufundați în apă



NOTĂ: Puteți achiziționa accesorii suplimentare accesând ninja.ro

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.

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.

FUNCȚIE:

Apăsați pentru a derula prin funcții și a le selecta.

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

Săgețile din stânga: Folosiți săgețile sus  și jos  din stânga afișajului pentru a regla temperatura de gătire pentru orice funcție sau, în cazul anumitor modele, pentru a fixa gradul de gătire din interior când utilizați butoanele PRESET și MANUAL.

Săgețile din dreapta: Folosiți săgețile sus  și jos  din dreapta afișajului pentru a regla durata de gătire sau, în cazul anumitor modele, pentru a fixa tipul de alimente când utilizați butonul PRESET.

Modul MANUAL: Apăsați pe butonul termosondei  de două ori pentru a putea utiliza panoul de comandă astfel încât să puteți regla manual nivelul de gătire înregistrat cu ajutorul termosondei.

Modul PRESET: Comută ecranul de afișare, astfel încât să puteți fixa termosonda, tipul de alimente și gradul de gătire din interior.

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

Modul Standby: 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.

Modul PREHEAT: Dacă aparatul este în curs de preîncălzire, acest lucru va fi indicat de o bară de progres pe ecranul de afișare. Pentru a omite preîncălzirea (nu se recomandă acest lucru), apăsați pe butonul  în timp ce grătarul este în curs de preîncălzire. Se va afișa mesajul ADD FOOD (Adăugați alimentele).

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 de utilizare. Acordați o atenție deosebită instrucțiunilor de utilizare, avertismentelor și instrucțiunilor de siguranță importante pentru a evita orice vătămări corporale sau daune materiale.
- 3 Spălați placa de gătire la grătar, apărătoarea de stropi, placa de gătire, peria de curățare și oala în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine.
- 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

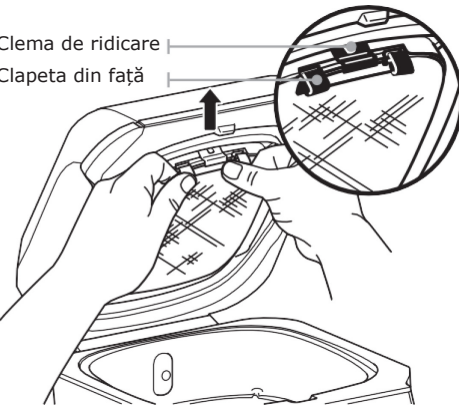
UTILIZAREA APARATULUI NINJA FOODI

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.

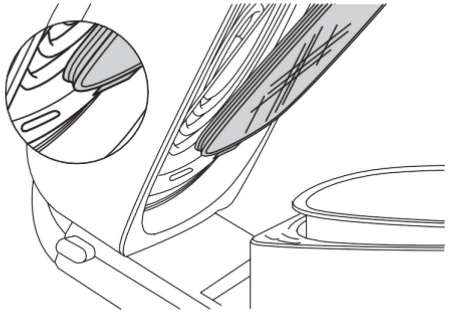
Scoaterea apărătoarei de stropi

Scoateți apărătoarea de stropi pentru curățare după fiecare utilizare. După ce apărătoarea de stropi s-a răcit complet, scoateți-o împingând clapeta din stânga sus spre partea din spate a capacului. Apărătoarea de stropi este eliberată și o puteți scoate.



Instalarea apărătoarei de stropi

Pentru a instala apărătoarea de stropi, introduceți-o astfel încât canelurile de pe inelul apărătoarei de stropi să se potrivească cu creștăturile fixe ale inelului de protecție termică din dreapta. Apoi împingeți cu atenție apărătoarea de stropi în sus până când se fixează în clapeta de pe partea stângă.



TEHNOLOGIA GRILL CONTROL

Când utilizați funcția Grill, trebuie să selectați setarea temperaturii plăcii de gătire la grătar. Mai jos sunt prezentate nivelurile de temperatură recomandate pentru ingrediente obișnuite.

SCĂZUTĂ (200 °C)	MEDIE (240 °C)	RIDICATĂ (260 °C)	MAX (până la 265 °C)
- Bacon - Cârnați - Când utilizați sos barbecue gros	- Carne congelată - Carne marinată/cu sos	- Fripturi - Pui - Burgeri - Frigărui cu carne	- Legume - Fructe - Pizze - Fructe de mare proaspete/congelate - Frigărui cu legume

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

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**.

Trecerea la Grill după utilizarea unei alte funcții

În cazul în care aparatul este deja încălzit ca urmare a utilizării unei funcții diferite, pe ecran poate apărea imediat mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele). 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 oala detașabilă. 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.

Dacă doriți să omiteți procesul de preîncălzire, apăsați pe butonul PREHEAT.

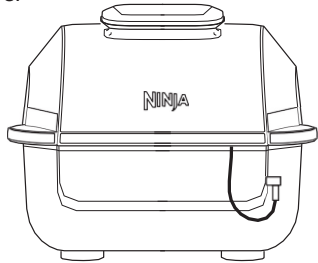
UTILIZAREA TERMOSONDEI

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

Înainte de prima utilizare

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

- Desfășurați cablul din compartiment magnetic de depozitare pentru a scoate termosonda.
- Conectați termosonda la soclul din partea dreaptă a panoului de comandă. Împingeți ferm fișa până la capăt în soclu. Așezați compartimentul de depozitare înapoi pe partea laterală a aparatului.
- După ce ați conectat termosonda la soclu, butoanele PRESET și MANUAL se vor activa și se vor aprinde. Selectați funcția de gătire apăsând pe FUNCTION și temperatura de gătire.



- Utilizați butonul termosondei pentru a aprinde complet butonul PRESET și utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a selecta tipul de alimente dorit și săgețile din stânga afișajului pentru a fixa cât de gătite doriți să fie în interior (aproape crude până la gătite).

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.



Pentru a utiliza modul MANUAL în locul modului PRESET, apăsați din nou pe butonul termosondei pentru a comuta la modul MANUAL. Utilizați temperaturile de gătire în interior recomandate de mai jos:

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

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.

- Introduceți accesoriul necesar (cu excepția termosondei) pentru funcția de gătire selectată în aparat și închideți capacul. Apăsați pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea.

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

UTILIZAREA APARATULUI NINJA – CONTINUARE

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

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

8 Bara de progres din partea de sus a afișajului va urmări gradul de gătire. Va începe să se aprindă intermitent la nivelul de gătire cel mai redus și va progresa până la nivelul de gătire fixat.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTĂ: În modurile Roast și Grill, aparatul va emite un semnal sonor și va afișa mesajul FLIP (Întoarceți). Întoarcerea alimentelor este opțională, dar recomandată.

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).

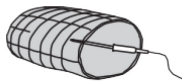
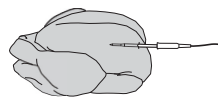


10 Transferați carnea sau peștele pe o farfurie în timp ce pe ecran se afișează „REST” (Odihnă). Nu este nevoie ca termosonda să rămână introdusă. Carnea sau peștele va continua să se gătească la căldura reziduală până la nivelul de gătire fixat, timp de aproximativ 3-5 minute. Acesta este un pas important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

NOTĂ: Pentru a verifica temperatura din interiorul altor bucăți de carne sau pește, țineți apăsat butonul termosondei și introduceți termosonda în fiecare bucată de carne.

NOTĂ: Termosonda va fi fierbinte. Folosiți mănuși pentru cuptor sau un clește pentru a scoate termosonda din carne sau pește.

CUM SE INTRODUC CORECT SONDA

TIP DE ALIMENT:	AMPLASARE	CORECT	INCORECT
Bucăți de friptură Cotlete de porc Cotlete de miel Piept de pui Burgeri Mușchiuleți Fileuri de pește	- Introduceți termosonda orizontal în centrul celei mai groase părți a bucății de carne. - Asigurați-vă că termosonda este aproape de os (fără a-l atinge) și departe de orice grăsime sau cartilaj. - Asigurați-vă că vârful termosondei 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 termosondei și această zonă, astfel încât să se obțină rezultatele dorite.	 	 
Pui întreg	- Introduceți termosonda 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 cavitate.		

NOTĂ: NU utilizați termosonda cu bucăți de carne sau pește congelate sau mai subțiri de 1,5 cm.

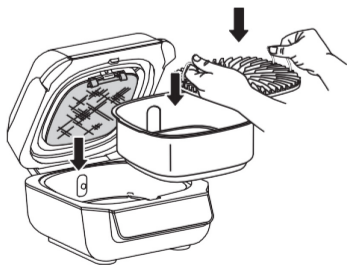
UTILIZAREA APARATULUI NINJA – CONTINUARE

FUNCȚII DE GĂTIRE

Conectați aparatul la priză, apoi apăsați pe butonul de alimentare .

Grill (Gătire la grătar)

- 1 Așezați oala 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.



- 2 Apăsați pe butonul GRILL. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a regla temperatura până la MAX.
- 3 Dacă utilizați termosonda Foodi® Smart, consultați secțiunea Utilizarea termosondei. Dacă nu utilizați termosonda, utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla durata de gătire, în trepte de 1 minut, până la 30 de minute.
- 4 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.
- 5 La finalul preîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele) va apărea pe afișaj.

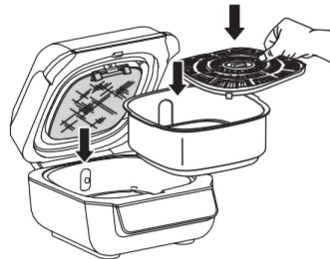
NOTĂ: Pentru doriți să utilizați termosonda (dacă este furnizată cu modelul achiziționat de dvs.) pentru a verifica nivelul de gătire din interiorul alimentelor, apăsați pe butonul  termosondei timp de 2 secunde, iar temperatura din interiorul alimentelor va apărea pe ecran. Apăsați și țineți apăsat butonul din nou pentru a ieși din acest mod.

- 6 Deschideți capacul și puneți ingredientele pe placa de gătire la grătar. După ce închideți capacul, începe gătitul și cronometrul se pune în funcțiune.
- 7 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)

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



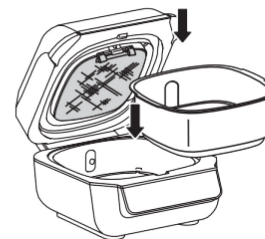
- 2 Apăsați pe butonul AIR FRY. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a regla temperatura până la 200 °C.
- 3 Dacă utilizați termosonda, consultați secțiunea Utilizarea termosondei. Dacă nu utilizați termosonda, utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla durata de gătire, în trepte de 1 minut, până la 1 oră.
- 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.
- 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 pe placa de gătire. După ce închideți capacul, începe gătitul și cronometrul se pune în funcțiune.

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

- 7 Când deschideți capacul, funcționarea aparatului se va întrerupe. Utilizați un clește cu capete acoperite cu silicon pentru a amesteca alimentele pe placa de gătire. După ce ați terminat, închideți capacul și gătitul se va relua automat.
- 8 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe afișaj.

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 până la 220 °C.

NOTĂ: Converteți valorile rețetelor valabile pentru un cuptor tradițional reducând temperatura cu 20 °C. Verificați alimentele frecvent pentru a evita gătitul excesiv.

- 3 Dacă utilizați termosonda, consultați secțiunea Utilizarea termosondei. Dacă nu utilizați termosonda, utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla durata de gătire, în trepte de 1 minut până la 1 oră și în trepte de 5 minute de la 1 oră până la 4 ore.
- 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 SKIP 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 pe afișaj va apărea mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele).
- 6 Deschideți capacul și puneți ingredientele în oală. După ce închideți capacul, începe gătitul și cronometrul se pune în funcțiune.

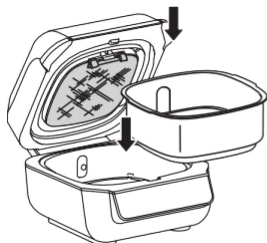
NOTĂ: Dacă doriți să verificați nivelul de gătire al alimentelor, apăsați pe butonul termosondei timp de 2 secunde și  temperatura din interiorul alimentelor va apărea pe ecran. Apăsați și țineți apăsat butonul din nou pentru a ieși din acest mod.

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

UTILIZAREA APARATULUI NINJA – CONTINUARE

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 până la 200 °C.

NOTĂ: Converteți valorile rețetelor valabile pentru un cuptor tradițional reducând temperatura cu 20 °C. Verificați alimentele frecvent pentru a evita gătitul excesiv.

- 3 Dacă utilizați termosonda Foodi® Smart, consultați secțiunea Utilizarea termosondei. Dacă nu utilizați termosonda, utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla durata de gătit, în trepte de 1 minut până la 1 oră și în trepte de 5 minute de la 1 oră până la 2 ore.
- 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 SKIP PREHEAT. Pe afișaj va apărea mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele). Deschideți capacul și puneți ingredientele pe placa de gătit. După ce închideți capacul, începe gătitul și cronometrul se pune în funcțiune.

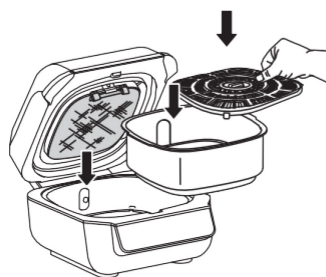
- 5 La finalul preîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „ADD FOOD” (Adăugați alimentele) va apărea pe afișaj.
- 6 Deschideți capacul și adăugați ingredientele în oală sau puneți tava de coacere direct în oală și închideți capacul pentru a începe gătitul. După ce închideți capacul, începe gătitul și cronometrul se pune în funcțiune.

NOTĂ: Dacă doriți să utilizați termosonda pentru a verifica nivelul de gătit din interiorul alimentelor, apăsați pe butonul termosondei timp de 2 secunde și temperatura din interiorul alimentelor va apărea pe ecran. Apăsați și țineți apăsat butonul din nou pentru a ieși din acest mod.

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

Dehydrate (Deshidratare)

- 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 placa de gătit în oală deasupra ingredientelor și așezați un alt strat de ingrediente pe placă. Asigurați-vă că apărătoarea de stropi este în poziție și închideți capacul.



- 2 Apăsați pe butonul DEHYDRATE. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a regla temperatura până la 90 °C.
- 3 Utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla timpul de deshidratare, în trepte de 15 minute, până la 12 ore.
- 4 Apăsați 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.

CURĂȚAREA APARATULUI NINJA FOODI

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.
- Toate accesoriile ar trebuie să fie spălate doar de mână. Curățarea oricăror accesorii sau piese în mașina de spălat vase poate duce la deteriorarea acestora.
- 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 termosondei. Recomandăm utilizarea unui jet de aer comprimat sau a unui bețișor cu vată pentru a evita deteriorarea soclului.

RECOMANDARE PENTRU DEPOZITARE: Când depozitați accesorii, puneți o cârpă sau un prosop de hârtie între fiecare element, pentru a proteja suprafețele acoperite.

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 fierț într-o oală cu apă timp de 10 minute. Apoi, clătiți-o cu apă la temperatura camerei și lăsați-o să se usuce complet.
- Termosonda și suportul se spală de mână numai cu o cârpă umedă. Nu introduceți niciodată aparatul sau termosonda în mașina de spălat vase sau în orice fel de lichid.

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

DEPANARE

- **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).** Termosonda nu este conectată la soclul din partea dreaptă a panoului de comandă. Conectați termosonda la soclu înainte de a continua. Apăsăți pe termosondă 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 găsite excesiv sau insuficient chiar dacă am folosit termosonda?** Este important să introduceți termosonda 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 gătitul să se finalizeze. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea Utilizarea termosondei 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 ingredientele.
- **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 termosondei dacă atinge placa de gătit la grătar incinsă?** Nu, mânerul este fabricat dintr-un silicon rezistent la temperaturi ridicate, care poate face față temperaturilor ridicate ale grătarului Ninja Foodi.
- **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 gătitul excesiv.
- **De ce are aparatul o scară 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.

PIESE DE SCHIMB

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

GARANȚIA OFERITĂ DE PRODUCĂTOR

Garanția de 2 ani 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 ninjakitchen.co.uk. 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.

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**. 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?

Piese 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.

NINJA

Foodi

Grătar și
friteuză cu
aer cald

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

**SharkNinja Germany
GmbH, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germania ninja.ro**

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, FOODI și NINJA FOODI sunt mărci comerciale înregistrate în Regatul Unit ale SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC