

NINJA®

Foodi® MINI

Multicooker 4,7 l

OP100UK

INSTRUCȚIUNI



MULȚUMIM

pentru achiziționarea Multicookerului Ninja® Foodi® Mini



ÎNREGISTRAȚI-VĂ APARATUL



ninja.ro



Scanați codul QR cu ajutorul unui dispozitivul mobil

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune:	230V~, 50Hz
Wați:	1460 W
Volum:	4,7 l
Grupă de lichide:	2
PS:	40 kPa

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

CUPRINS

Măsuri de siguranță importante	2
Piese și accesorii	6
Utilizarea panoului de comandă	8
Butoane pentru funcții.....	8
Butoane de operare	8
Înainte de prima utilizare.....	9
Instalarea colectorului de condens	9
Scoaterea și instalarea la loc a capacului anti-înfundare	9
Utilizarea multicookerului Foodi® Mini	
Schimbarea capacului	10
Utilizarea capacului pentru consistență crocantă	10
Utilizarea funcțiilor de gătire cu capacul pentru consistență crocantă	10
Air Crisp (Prăjire fără ulei)	10
Bake/Roast (Coacere/Frigere).....	11
Presurizare	12
Familiarizarea cu gătitul sub presiune	12
Eliberarea naturală sau rapidă a presiunii	13
Instalarea și scoaterea capacului pentru gătit sub presiune.....	13
Utilizarea funcțiilor de gătit cu capacul pentru gătit sub presiune	14
Gătire sub presiune.....	14
Steam (Gătire cu abur).....	15
Slow Cook (Gătire lentă)	16
Sear/Sauté (Rumenire/Sotare).....	16
Accesorii care se pot achiziționa	17
Curățare și întreținere.....	18
Curățare: Spălarea în mașina de spălat vase și spălarea de mână	18
Scoaterea și instalarea la loc a garniturii din silicon	18
Ghid de depanare	19
Recomandări utile.....	21

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul Ninja® Foodi®.

Când utilizați un aparat electric, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

⚠️ AVERTISMENT

- 1 Pentru a elimina pericolul de sufocare a copiilor mici, scoateți și aruncați capacul de protecție montat pe ștecherul aparatului.
- 2 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.
- 3 **NU** așezați aparatul pe suprafețe fierbinți, lângă un arzător fierbinte cu gaz sau electric sau pe o plită din sticlă, într-un cuptor încălzit sau pe o plită.
- 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.
- 5 **ÎNTOTDEAUNA** înclinați capacul astfel încât să fie între corpul dvs. și oala din interior, pentru a vă proteja împotriva aburului și lichidelor fierbinți.
- 6 **NU** încercați să deschideți capacul în timpul gătirii sub presiune sau după aceea înainte ca toată presiunea internă să fie eliberată prin supapa de eliberare a presiunii și ca aparatul să se fi răcit puțin. **NU** modificați, dezasamblați sau scoateți în alt mod supapa cu plutitor sau ansamblul de eliberare a presiunii.
- 7 Dacă nu puteți roti capacul pentru a-l debloca, aparatul este încă sub presiune. Presiunea rămasă poate fi periculoasă. Lăsați aparatul să elibereze presiunea în mod natural sau rotiți încet supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii) pentru a elibera aburul. Aveți grijă să evitați contactul cu aburul eliberat, care poate provoca arsuri sau răniri. Când aburul s-a eliberat complet, supapa cu plutitor va fi în poziția inferioară, permițând scoaterea capacului.
- 8 Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. **NU** permiteți utilizarea aparatului de către copii. Supravegherea atentă este necesară în cazul utilizării aparatului în apropierea copiilor.
- 9 Copiii ar trebui să nu se joace cu acest aparat.
- 10 **NU** utilizați o priză electrică aflată sub blat.
- 11 **NU** conectați acest aparat la un temporizator extern sau la un sistem separat de comandă de la distanță.
- 12 **NU** utilizați un cablu prelungitor. Se utilizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul ca copiii cu vârsta mai mică de 8 ani să apuce cablul sau să prindă în cablu, precum și pentru a reduce riscul de împiedicare a persoanelor de un cablu mai lung.
- 13 Pentru a evita șocurile electrice, **NU** scufundați cablul, ștecherul sau carcasa unității principale în apă sau alt lichid. Gătiți doar în oala furnizată sau într-un recipient recomandat de SharkNinja, introdus în oala furnizată.

- 14 Inspectați regulat aparatul și cablul de alimentare. **NU** utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul prezintă deteriorări. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a suferit o deteriorare de orice fel, opriți imediat utilizarea și contactați prin telefon departamentul de servicii pentru clienți.
- 15 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- 16 Înainte de utilizare, verificați **ÎNTOTDEAUNA** supapa de eliberare a presiunii și supapa cu plutitor pentru a detecta orice înfundare sau obstrucționare și curățați-le dacă este necesar. Verificați dacă supapa cu plutitor de pe capacul pentru gătire sub presiune se mișcă liber. Alimente precum sosul de mere, merisoarele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea, tăiteii, macaroanele, rubarba sau spaghetele pot genera spumă și stropi când se gătesc sub presiune, înfundând supapa de eliberare a presiunii. Aceste alimente și alte alimente similare care își măresc volumul (cum ar fi legumele uscate, fasolea, cerealele și orezul) trebuie să nu fie gătite într-o oală sub presiune, cu excepția cazului în care urmați o rețetă Ninja® Foodi®.
- 17 **NU** acoperiți orificiul de intrare sau cel de evacuare a aerului în timp ce capacul pentru consistență crocantă este închis. În caz contrar, gătitul nu va fi uniform și aparatul se poate deteriora sau supraîncălzi.
- 18 Pentru a preveni riscul de explozie și rănire, utilizați doar garnituri din silicon SharkNinja. Asigurați-vă că garnitura din silicon este instalată și capacul este închis corect înainte de utilizare. **NU** utilizați aparatul dacă s-a rupt sau deteriorat. Înlocuiți înainte de utilizare.
- 19 Înainte de a pune oala de gătit în unitatea de bază a aparatului de gătit, asigurați-vă că oala unitatea de bază sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 20 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.
- 21 Aparatul este prevăzut numai pentru utilizarea pe blat. Asigurați-vă că suprafața este dreaptă, curată și uscată. **NU** mutați aparatul în timpul utilizării.
- 22 **NU** utilizați atașamente accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja. **NU** așezați accesoriile într-un cuptor cu microunde, prăjitor de pâine, cuptor cu convecție sau cuptor convențional sau pe o plită ceramică, bobină electrică, arzător cu gaz sau grătar de exterior. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate de SharkNinja poate provoca incendii, șoc electric sau vătămări corporale.
- 23 **ÎNTOTDEAUNA** respectați cantitățile maxime și minime de lichid, conform instrucțiunilor și rețetelor.
- 24 **NU** utilizați setarea SLOW COOK (Gătire lentă) fără alimente și lichide în oala de gătit detașabilă.
- 25 **NU** utilizați aparatul fără oala de gătit detașabilă instalată.
- 26 **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire cu ulei.
- 27 **NU** acoperiți supapele de presiune.
- 28 **NU** sotați sau prăjiți alimente în ulei în timpul gătirii sub presiune.
- 29 Nu permiteți contactul dintre alimente și elementele de încălzire. **NU** umpleți excesiv și nu depășiți nivelul MAX de umplere în timpul gătirii. Umplerea excesivă poate cauza vătămări corporale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea aparatului în condiții de siguranță.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

- 30** Când gătiți sub presiune alimente care își măresc volumul (precum legume uscate, fasole, cereale, orez etc.), **NU** umpleți oala mai mult decât până la jumătate sau la un nivel mai mare decât cel specificat într-o rețetă Ninja® Foodi®.
- 31** **NU** utilizați acest aparat pentru a găti orez instant.
- 32** Pentru a preveni contactul dintre alimente și elementele de încălzire, **NU** umpleți excesiv coșul Cook & Crisp.
- 33** Fiți extrem de atenți când închideți capacul pentru consistență crocantă, având grijă să nu se prindă nimic în balamale.
- 34** Tensiunile la priză pot varia, afectând performanța produsului. Pentru a preveni o posibilă îmbolnăvire, utilizați un termometru pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperatura recomandată.
- 35** **NU** așezați aparatul lângă marginea unui blat în timpul funcționării.
- 36** Pentru a evita posibilele deteriorări cauzate de abur, așezați aparatul departe de pereți și dulapuri în timpul utilizării.
- 37** Dacă aparatul scoate fum negru, scoateți imediat ștecherul din priză și așteptați până când nu mai scoate fum înainte de a scoate coșul Cook & Crisp.
- 38** **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 mânerle și butoanele disponibile.
- 39** Trebuie să procedați cu extremă precauție atunci când aparatul conține ulei fierbinte, alimente fierbinți sau lichide fierbinți sau dacă aparatul este sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare, inclusiv mutarea aparatului, poate provoca vătămări corporale. Când folosiți acest aparat pentru gătit sub presiune, asigurați-vă că capacul este montat corect și blocat în poziție înainte de utilizare.
- 40** Aveți grijă când rumeniți carne și sotați în ulei fierbinte. Feriți-vă mâinile și fața de oala de gătit detașabilă, mai ales când adăugați ingrediente, deoarece există risc de stropire cu ulei fierbinte.
- 41** Când aparatul este în funcțiune, prin orificiul de evacuare se eliberează abur fierbinte. Amplasați aparatul astfel încât orificiul de evacuare să nu fie îndreptat spre cablul de alimentare, prize sau alte aparate. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul de evacuare.
- 42** Când utilizați setările SLOW COOK (Gătire lentă) sau SEAR/SAUTÉ (Rumenire/Sotare), mențineți **ÎNTOTDEAUNA** capacul pentru gătit sub presiune închis și supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii). În cazul în care capacul este închis și supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL, se va declanșa o alarmă sonoră. Codul de eroare „VENT” va apărea pe afișajul LED pentru a semnaliza că supapa de eliberare a presiunii trebuie să fie pusă în poziția VENT.
- 43** Când utilizați setările PRESSURE COOK (Gătire sub presiune), mențineți **ÎNTOTDEAUNA** capacul pentru gătit sub presiune blocat și supapa de eliberare a presiunii întoarsă în sens invers acelor de ceasornic în poziția SEAL (Eliberarea presiunii).
- 44** Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Țineți aparatul și cablul departe de copii. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau blaturilor sau să atingă suprafețe fierbinți.

- 45** Când oala de gătit detașabilă este goală, **NU** o încălziți mai mult de 10 minute, deoarece acest lucru poate deteriora suprafața de gătit.
- 46** Oala de gătit, coșul Cook & Crisp și grătarul reversibil devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați aburul sau aerul fierbinte când scoateți oala de gătit și coșul Cook & Crisp din aparat și așezați-le **ÎNTOTDEAUNA** pe o suprafață rezistentă la căldură după ce le scoateți. **NU** atingeți accesoriile în timpul gătirii sau imediat după aceea.
- 47** Oala de gătit detașabilă poate fi extrem de grea când este plină cu ingrediente. Trebuie să aveți grijă când ridicați oala din aparatul de bază a aparatului de gătit.
- 48** Curățarea și întreținerea trebuie să nu fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- 49** Lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute înainte de manipulare, curățare sau depozitare.
- 50** Pentru a deconecta aparatul, puneți toate comenzile în poziția „OFF”, apoi deconectați aparatul de la priză când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de curățare, dezasblare, introducere sau scoatere de piese și depozitare.
- 51** **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.
- 52** Consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.



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.



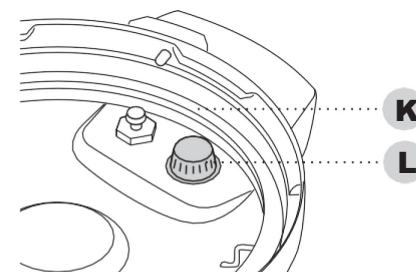
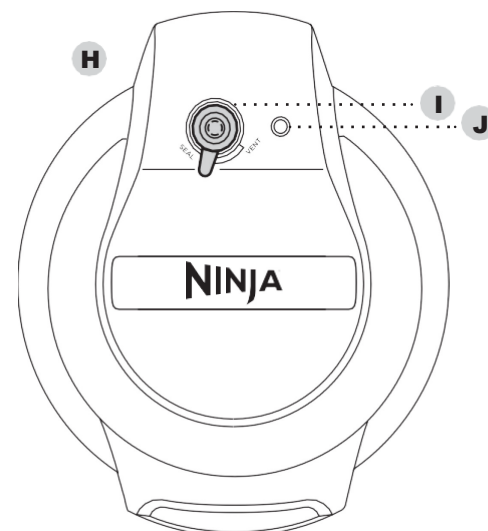
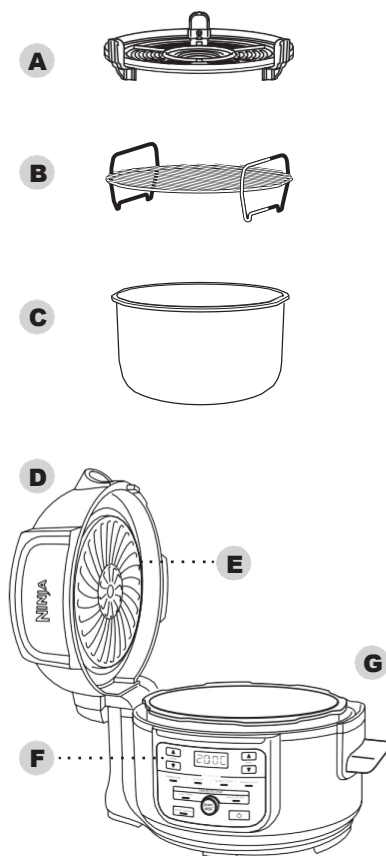
Numai pentru uz casnic, în interior.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

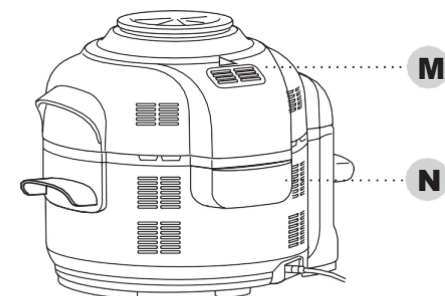
PIESE ȘI ACCESORII

PIESE

- A** Placa Cook & Crisp™
- B** Grătar
- C** Oală de gătit detașabilă de 4,7 l
- D** Capac pentru consistență crocantă
- E** Ecran termic
- F** Panou de comandă
- G** Unitatea de bază a aparatului de gătit (cablul de alimentare nu apare în imagine)
- H** Capac pentru gătire sub presiune
- I** Supapa de eliberare a presiunii
- J** Supapă cu plutitor
- K** Garnitură din silicon
- L** Capac anti-înfundare
- M** Orificiu de evacuare a aerului
- N** Colector de condens

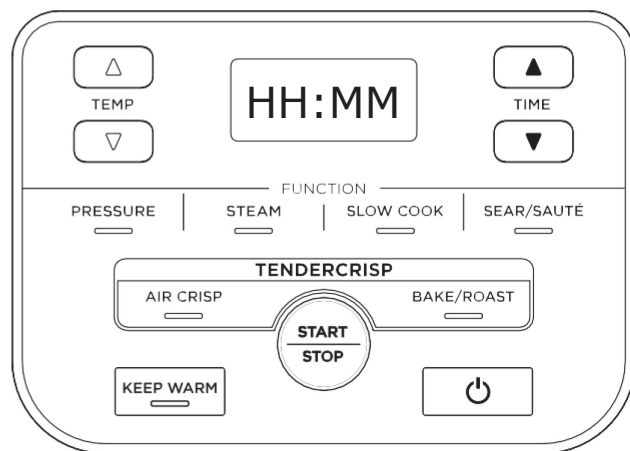


Partea inferioară a capacului pentru gătire sub presiune



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

UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ



BUTOANE PENTRU FUNCȚII

PRESSURE (Gătire sub presiune): Gătiți rapid alimentele menținând o consistență fragedă.

STEAM (Gătire cu abur): Gătiți alimente delicate la temperatură ridicată.

SLOW COOK (Gătire lentă): Gătiți lent mâncarea la temperaturi mai scăzute.

SEAR/SAUTÉ (Rumenire/sotare): Utilizați aparatul ca plită pentru rumenirea cărnii, sotarea legumelor, fierberea sosurilor la foc mic și multe altele.

AIR CRISP (Prăjire fără ulei): Oferă alimentelor o culoare aurie și o consistență crocantă cu o cantitate mică de ulei sau chiar fără.

BAKE/ROAST (Coacere/Frigere): Utilizați aparatul drept cuptor pentru carne fragedă, delicii coapte și multe altele.

BUTOANE DE COMANDĂ

Săgețile TEMP: Utilizați săgețile TEMP sus și jos pentru a regla temperatura de gătire și/sau nivelul presiunii.

Săgețile TIME: Utilizați săgețile TIME sus și jos pentru a regla durata de gătire.

NOTĂ: Temperatura și durata pot fi ajustate în orice moment în timpul gătirii folosind săgețile sus și jos TEMP și TIME. Aparatul va relua gătirea utilizând noile setări.

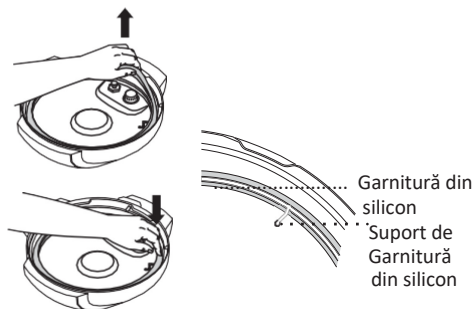
Butonul START/STOP: Apăsați pe butonul START/STOP după ce selectați temperatura (sau presiunea) și durata pentru a începe gătitul. Funcția curentă se întrerupe dacă apăsați pe acest buton în timpul funcționării aparatului.

Butonul KEEP WARM (Menținere la cald): După gătirea sub presiune, gătirea la abur sau gătirea lentă, aparatul va trece automat în modul Keep Warm (Menținere la cald) și va începe numărătoarea crescătoare. Funcția Keep Warm (Menținere la cald) va rămâne activată timp de 12 ore sau puteți apăsa pe butonul KEEP WARM (Menținere la cald) pentru a o opri. Modul Keep Warm (Menținere la cald) nu este prevăzut pentru reîncălzirea alimentelor, ci pentru menținerea lor la cald, la o temperatură sigură pentru consum.

Butonul POWER (Pornire/Oprire): Butonul Power (Pornire/Oprire) închide aparatul și oprește toate modulele de gătit.

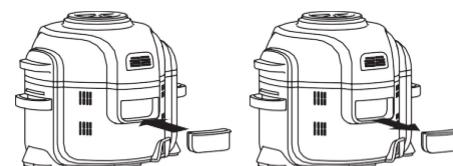
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați și aruncați toate materialele de ambalare, etichetele promoționale și benzile de pe aparat.
- 2 Acordați o atenție deosebită instrucțiunilor de utilizare, avertismentelor și măsurilor de protecție importante pentru a evita orice vătămări corporale sau daune materiale.
- 3 Spălați capacul pentru gătire sub presiune, garnitura din silicon, oala de gătit detașabilă, placa Cook & Crisp™, grătarul și colectorul de condens în apă fierbinte cu detergent de vase, apoi clătiți și uscați bine.
- 4 **NU** curățați unitatea de bază a aparatului de gătit în mașina de spălat vase. Inspectați capacul pentru gătire sub presiune pentru a vă asigura că nu există resturi care blochează supapele.
- 5 Garnitura din silicon este reversibilă și poate fi introdusă în ambele direcții. Introduceți garnitura din silicon în jurul marginii exterioare a suportului pentru garnitura din silicon, pe partea inferioară a capacului. Asigurați-vă că s-a introdus complet și că stă dreaptă sub suportul pentru garnitura din silicon.



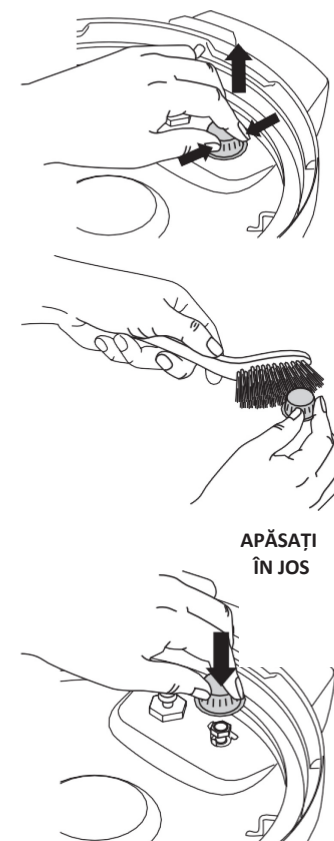
INSTALAREA COLECTORULUI DE CONDENS

Colectorul de condens este deja instalat în aparat. Glisați-l către exterior pentru a-l scoate și a-l spăla după fiecare utilizare.



SCOATEREA ȘI INSTALAREA LA LOC A CAPACULUI ANTI-ÎNFUNDARE

Capacul anti-înfundare trebuie să fie în poziția corectă înainte de a utiliza capacul pentru gătire sub presiune. Capacul anti-înfundare protejează supapa interioară a capacului pentru gătire sub presiune de înfundare și protejează utilizatorii de potențialele stropiri cu alimente. Ar trebui să **se curețe după fiecare utilizare** cu o perie de curățare. Pentru a-l scoate, strângeți și trageți în sus. Pentru a-l instala la loc, poziționați-l la locul său și apăsați în jos.



NOTĂ: Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă garnitura din silicon este bine așezată în suportul pentru garnitura din silicon și dacă s-a montat corect capacul anti-înfundare pe supapa de eliberare a presiunii.

UTILIZAREA MULTICOOKERULUI FOODI® MINI

DE CE EXISTĂ DOUĂ CAPACE?

Cele două capace vă permit să treceți fără probleme de la o metodă preferată de gătit la alta. Folosiți capacul pentru gătit sub presiune pentru a frăgezi alimentele și capacul pentru consistență crocantă pentru a le rumeni.

UTILIZAREA CAPACULUI PENTRU CONSISTENȚĂ CROCANȚĂ

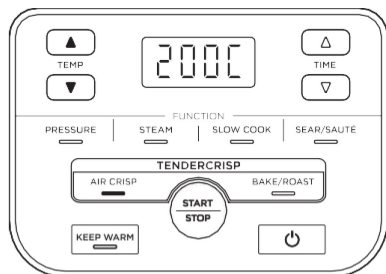
Capacul pentru consistență crocantă este atașat de aparat printr-o balamă și permite deschiderea cu ușurință. Capacul poate fi deschis când utilizați funcțiile AIR CRISP (Prăjire cu aer) și BAKE/ROAST (Coacere/Frigere), astfel încât să puteți verifica sau amesteca ingredientele. Când se deschide capacul, gătirea se întrerupe, cronometrul se pune în pauză, iar elementul de încălzire din capac se oprește. Când se închide capacul, gătire și cronometrul repornesc.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE CU CAPACUL PENTRU CONSISTENȚĂ CROCANȚĂ

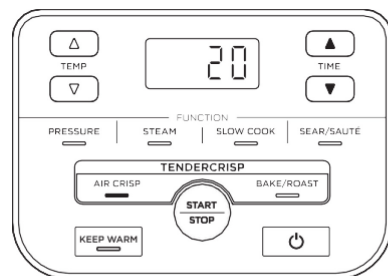
Pentru a porni aparatul, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați pe butonul Power (Pornire/Oprire).

Air Crisp (Prăjire fără ulei)

- 1 Apăsați pe butonul AIR CRISP. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii.
Utilizați săgețile TEMP sus și jos pentru a fixa temperatura între 150 °C și 210 °C.



- 2 Utilizați săgețile TIME sus și jos pentru a fixa durata de gătit în trepte de 1 minut până la maximum 1 oră.



- 3 Instalați oala și așezați placa de gătit în oală.

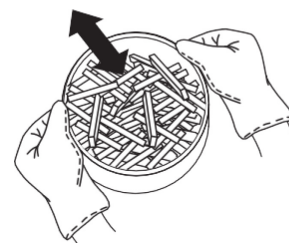


NOTĂ: Se recomandă să lăsați aparatul să se preîncălzească timp de 5 minute înainte de a adăuga ingredientele. Dacă preîncălziți aparatul, înainte de pasul 4, închideți capacul și apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe.

- 4 Adăugați ingrediente în oală. Închideți capacul și apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe gătirea.



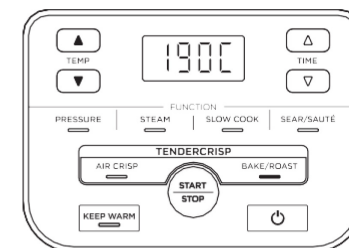
- 5 În timpul gătirii, puteți deschide capacul și ridica oala pentru a scutura sau amesteca ingredientele pentru o rumenire uniformă, după cum este necesar. La final, introduceți oala la loc și închideți capacul. Gătirea se va relua automat după închiderea capacului.



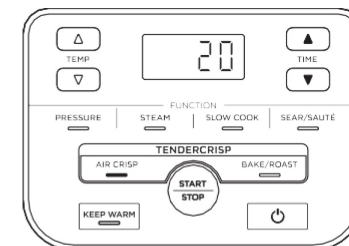
- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe afișaj.

Bake/Roast (Coacere/frigere)

- 1 Apăsați pe butonul BAKE/ROAST (Coacere/Frigere). Se va afișa valoarea implicită a temperaturii.
Utilizați săgețile TEMP sus și jos pentru a fixa temperatura între 120 °C și 210 °C.



- 2 Utilizați săgețile TIME sus și jos pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la 1 oră sau în trepte de 5 minute de la 1 oră până la 4 ore.



NOTĂ: Dacă funcționează timp de 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra invers în minute și secunde. Dacă funcționează mai mult de 1 oră, ceasul va număra invers doar în minute.

NOTĂ: Vă recomandăm să lăsați aparatul să se preîncălzească timp de 5 minute înainte de a adăuga ingredientele. Dacă preîncălziți aparatul, înainte de pasul 3, închideți capacul și apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe.

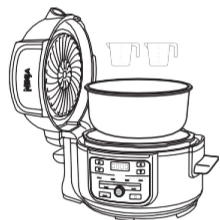
- 3 Puneți ingredientele în oală sau în accesoriul indicat în rețetă (apoi introduceți accesoriul în oală). Închideți capacul și apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe gătirea.
- 4 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul DONE (Sfârșit) va apărea pe afișaj.

UTILIZAREA MULTICOOKERULUI FOODI® MINI – CONTINUARE

FAMILIARIZAREA CU GĂTIREA SUB PRESIUNE

Pentru a vă familiariza cu gătitul sub presiune, se recomandă efectuarea unei probe inițiale de către persoanele care folosesc acest aparat pentru prima dată.

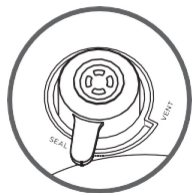
- 1 Așezați oala în unitatea de bază a aparatului de gătit și adăugați 500 ml de apă la temperatura camerei.



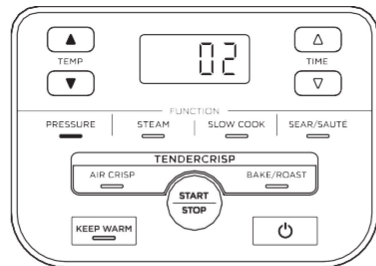
- 2 Puneți capacul pentru gătit sub presiune aliniind săgeata de pe partea din față a capacului cu săgeata de pe partea din față a unității de bază a aparatului de gătit. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în poziție.



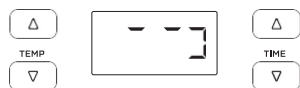
- 3 Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii de pe capac este în poziția SEAL (Închidere ermetică).



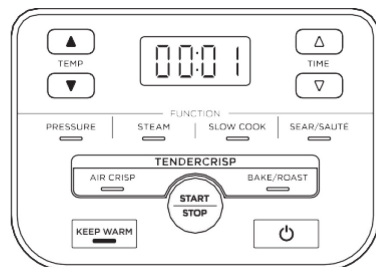
- 4 Porniți aparatul. Apăsăți pe butonul PRESSURE (Presiune), aparatul va aplica implicit opțiunea de presiune ridicată (HI). Fixați durata la 2 minute și apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe.



- 5 Aparatul va începe să crească presiunea, lucru indicat de luminile care se rotesc. Aparatul va începe numărătoarea inversă când ajunge la nivelul de presiune necesar



- 6 La finalul numărătorii inverse, aparatul va emite un semnal sonor, va trece automat la modul Keep Warm (Menținere la cald) și va începe numărătoarea în sens crescător.



- 7 Rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii) pentru a elibera rapid aburul aflat sub presiune. O explozie rapidă de abur va țâșni din supapa de eliberare a presiunii. Când aburul este eliberat complet și supapa cu plutitor coboară, puteți deschide capacul.



ELIBERAREA NATURALĂ SAU RAPIDĂ A PRESIUNII

Eliberarea naturală a presiunii: La finalul gătirii sub presiune, presiunea se va evacua natural pe măsură ce aparatul se răcește. În acest timp, aparatul va trece la modul Keep Warm (Menținere la cald). La finalul eliberării naturale a presiunii, supapa cu plutitor va coborî.

NOTĂ: Apăsăți pe butonul KEEP WARM (Menținere la cald) dacă doriți să dezactivați modul Keep Warm (Menținere la cald).

Eliberarea rapidă a presiunii: Utilizați **NUMAI** dacă rețeta prevede astfel. La finalul gătirii, aparatul va trece automat la modul Keep Warm (Menținere la cald). Rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii) pentru a elibera instant presiunea prin supapă.

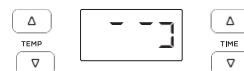
La finalul eliberării rapide a presiunii, supapa cu plutitor va coborî. Chiar și după eliberarea presiunii, va rămâne abur în aparat și va ieși atunci când capacul se deschide. Ridicați-l și înclinați-l în direcția opusă dumneavoastră, asigurându-vă că nu picură condens în unitatea de bază a aparatului de gătit.



NOTĂ: Puteți trece, în orice moment în timpul procesului de eliberare naturală, la eliberarea rapidă rotind supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii).

PRESURIZARE

Pe măsură ce presiunea crește în aparat, pe panoul de comandă apar lumini care se rotesc. Durata de presurizare variază în funcție de cantitatea de ingrediente și de lichid din oală. Pe măsură ce aparatul se presurizează, capacul se va bloca ca măsură de siguranță și nu se va debloca până când presiunea nu este eliberată. După ce aparatul a ajuns la nivelul de presiune necesar, începe ciclul de gătit și cronometrul va începe numărătoarea inversă.

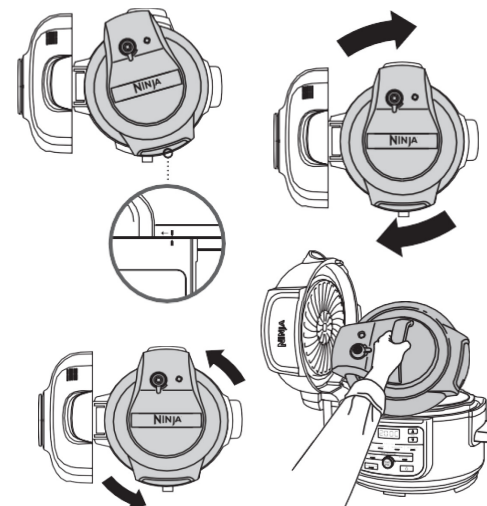
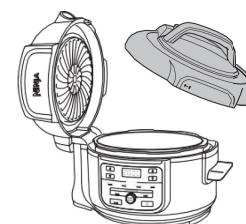


INSTALAREA ȘI SCOATEREA CAPACULUI PENTRU GĂTIRE SUB PRESIUNE

Așezați capacul pentru gătit sub presiune pe aparat, cu simbolul  de pe capac și simbolul  de pe unitatea de bază aliniate uniform. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în poziție.

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

NOTĂ: Capacul pentru gătit sub presiune se deblochează doar după ce aparatul este complet depresurizat.



AVERTISMENT: Există risc de arsuri grave din cauza aburului din interior. **ÎNTOTDEAUNA** ridicați și înclinați capacul spre dumneavoastră atunci când îl scoateți.

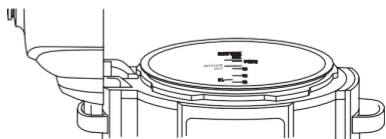
UTILIZAREA MULTICOOKERULUI FOODI® MINI – CONTINUARE

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE CU CAPACUL PENTRU GĂTIRE SUB PRESIUNE

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

Gătire sub presiune

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

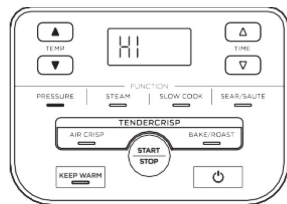


NOTĂ: Când gătiți orez, fasole sau alte ingrediente care își măresc volumul, umpleți oala doar până la jumătate.

- 2 Urmați pașii de la pagina 12 pentru a instala capacul pentru gătire sub presiune. Puneți supapa de eliberare a presiunii în poziția SEAL (Închidere ermetică).

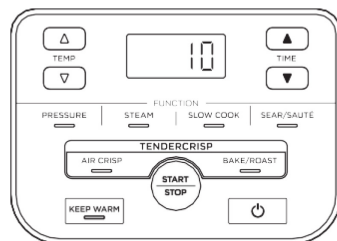


- 3 Apăsați pe butonul PRESSURE (Presiune). Se va afișa nivelul implicit al presiunii. Utilizați săgețile TEMP sus și jos pentru a selecta HIGH (Înaltă) sau LOW (Joasă).



NOTĂ: Dacă funcționează timp de 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra invers în minute și secunde. Dacă funcționează mai mult de 1 oră, ceasul va număra invers doar în minute.

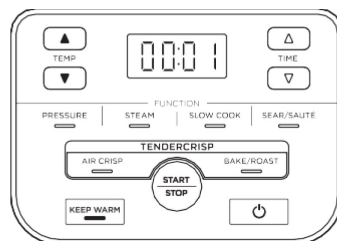
- 4 Utilizați săgețile TIME sus și jos pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la 1 oră sau în trepte de 5 minute de la 1 oră până la 4 ore.



- 5 Apăsați pe butonul START/STOP. Pe afișaj vor apărea lumini care se rotesc în acest timp. Când aparatul ajunge la temperatura corectă, începe numărătoarea inversă a duratei fixate.



- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor, va trece automat la modul Keep Warm (Menținere la cald) și va începe numărătoarea în sens crescător de la 00:00.



NOTĂ: La finalul gătirii, puteți apăsa pe butonul KEEP WARM (Menținere la cald) pentru a dezactiva modul de menținere la cald.

- 7 Lăsați aparatul să elibereze presiunea în mod natural sau, dacă rețeta specifică acest lucru, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii), eliberând rapid aburul prin supapă.



Steam

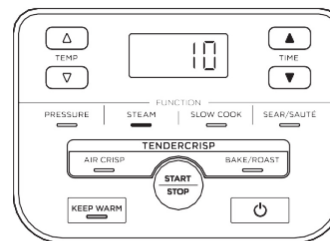
- 1 Introduceți oala de gătit pe unitatea de bază a aparatului de gătit. Adăugați cel puțin 250 ml de lichid (sau cantitatea indicată în rețetă) în oală, apoi așezați grătarul cu ingrediente în oală.



- 2 Urmați pașii de mai sus pentru a instala capacul pentru gătire sub presiune. Puneți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Închidere ermetică).



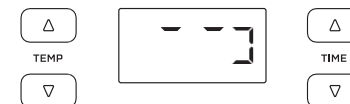
- 3 Apăsați pe butonul STEAM (Clătire). Utilizați săgețile TIME sus și jos pentru a fixa durata de gătit în trepte de un minut până la maximum 30 minute.



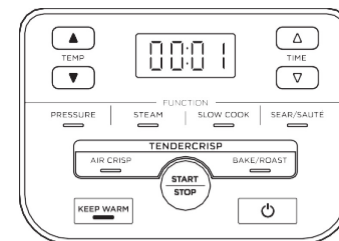
NOTĂ: Nu este disponibilă sau necesară reglarea temperaturii atunci când utilizați funcția STEAM (Gătire cu abur).

- 4 Apăsați pe butonul START/STOP.

- 5 Aparatul se va preîncălzi automat pentru a aduce la fierbere lichidul de gătit la abur. Pe afișaj vor apărea lumini care se rotesc în acest timp. Când aparatul ajunge la temperatura corectă, începe numărătoarea inversă a duratei fixate.



- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și va trece automat la modul Keep Warm (Menținere la cald). Dacă supapa cu plutitor se ridică, așteptați până coboară pentru a deschide capacul.



NOTĂ: La finalul gătirii, puteți apăsa pe butonul KEEP WARM (Menținere la cald) pentru a dezactiva modul de menținere la cald.

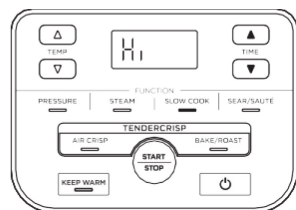
UTILIZAREA MULTICOOKERULUI FOODI® MINI – CONTINUARE

Slow Cook (Gătire lentă)

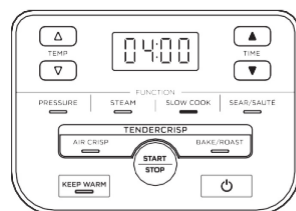
- 1 Introduceți oala de gătit pe unitatea de bază a aparatului de gătit. Puneți ingredientele în oală. **NU** depășiți linia marcată cu MAX pentru gătit lentă.
- 2 Urmați pașii de mai sus pentru a instala capacul pentru gătit sub presiune. Puneți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Închidere ermetică).



- 3 Apăsați pe butonul SLOW COOK. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile TEMP sus și jos pentru a selecta gătit lentă la temperatura HIGH (Înaltă) sau LOW (Joasă).



- 4 Utilizați săgețile TIME sus și jos pentru a fixa durata de gătit în trepte de 15 minute până la maximum 8 ore.



- 5 Apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe gătitul.

NOTĂ: Durata pentru gătit lentă la temperatura înaltă (HIGH) se poate fixa între 4 și 8 ore; durata pentru gătit lentă la temperatura joasă (LOW) se poate fixa între 6 și 8 ore.

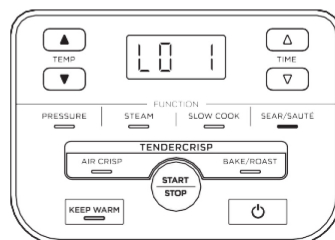
- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și va trece automat la modul Keep Warm (Menținere la cald).

Sear/Sauté (Rumenire/sotare)

- 1 Introduceți oala de gătit pe unitatea de bază a aparatului de gătit.



- 2 Apăsați pe butonul SEAR/SAUTÉ. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile TEMP sus și jos pentru a selecta una dintre opțiuni: Lo 1 [joasă], 2 [joasă-medie], 3 [medie], 4 [medie-înaltă], Hi 5 [înaltă].



NOTĂ: Nu este disponibilă sau necesară reglarea duratei atunci când utilizați funcția Sear/Sauté (Rumenire/Sotare).

- 3 Apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe gătitul.
- 4 Pentru a dezactiva funcția Sear/Sauté (Rumenire/Sotare), apăsați pe butonul START/STOP. Pentru a trece la o altă funcție de gătit, apăsați pe butonul respectivei funcții.

NOTĂ: Puteți utiliza această funcție cu capacul pentru consistență crocantă în poziția deschis sau cu capacul pentru gătit sub presiune cu supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii).

NOTĂ: Utilizați **ÎNTOTDEAUNA** ustensile compatibile cu învelișul antiaderent al oalei de gătit. **NU** utilizați ustensile din metal, deoarece acestea vor zgâria învelișul antiaderent al oalei.

ACCESORII CARE SE POT ACHIZIȚIONA

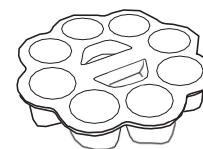
Oferim o gamă de accesorii personalizate pentru multicookerul Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp®. Vizitați ninja.kitchen.co.uk pentru a vă extinde abilitățile și a duce gătitul la nivelul următor.

Oală



Un vas suplimentar pentru a putea explora toate posibilitățile oferite de aparatul Foodi când cealaltă oală este deja plină cu un fel de mâncare delicios.

Formă de briose din silicon



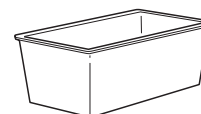
Coaceți briosele mini preferate în această formă flexibilă.

Capac din sticlă



Supravegheați alimentele din oală în timpul mai multor funcții de gătit și utilizați-l pentru transport sau depozitare cu ușurință.

Tavă de chec



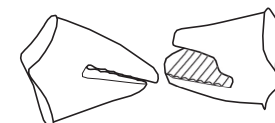
Tava noastră special concepută este accesoriul de copt de dimensiunea perfectă pentru checuri. Dimensiuni: L 21 cm x l 11 cm x l 9 cm aprox.

Pachet suplimentar de garnituri din silicon



Setul cu 2 garnituri din silicon ajută la menținerea aromelor, evitând amestecarea lor. Utilizați o garnitură pentru a găti feluri de mâncare sărate și cealaltă pentru a găti feluri de mâncare dulci.

Mănuși din silicon



Ridicați cu ușurință oala și accesorii cu aceste mănuși din silicon rezistente la căldură.

Tavă de gătit



Gătiți și reîncălziți pizza, quesadilla și legume.

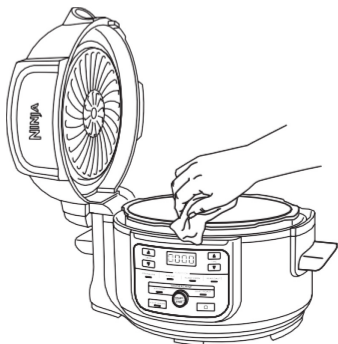
Tava multifuncțională



Preparați tocănițe, sosuri și plăcinte dulci și sărate sau coaceți o prăjitură pufoasă și umedă, cu un blat auriu, pentru desert. Dimensiuni: A 22 cm l 6 cm

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățare: Spălarea în mașina de spălat vase și spălarea de mână



Aparatul trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare.

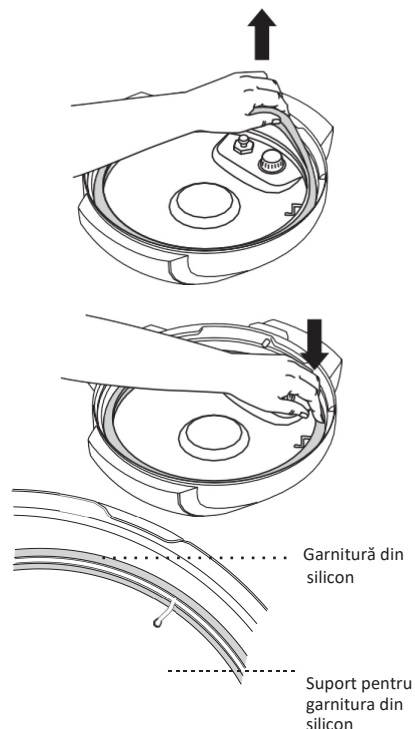
- 1 Deconectați aparatul de la priză înainte de curățare.
- 2 Pentru a curăța unitatea de bază a aparatului de gătit și panoul de comandă, ștergeți-le cu o cârpă umedă.
- 3 Capacul pentru gătit sub presiune, oala de gătit, garnitura din silicon, grătarul și placa Cook & Crisp™ se pot spăla în mașina de spălat vase.

NOTĂ: NU puneți unitatea de bază a aparatului de gătit în mașina de spălat vase sau nu o scufundați în apă sau în orice alt lichid.

- 4 Supapa de eliberare a presiunii și capacul anti-înfundare se pot spăla cu apă și detergent de vase.
- 5 Pentru a curăța capacul pentru consistență crocantă, ștergeți-l cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie după ce ecranul termic s-a răcit.
- 6 Dacă rămân resturi de mâncare întărite pe oala de gătit, grătar sau placa Cook & Crisp™, umpleți oala cu apă și lăsați-o să se înmoaie înainte de curățare. NU utilizați bureți de sârmă metalică. Dacă frecarea este necesară, utilizați un produs de curățare neabraziv sau săpun lichid de vase cu un burete sau o perie din nailon.
- 7 Uscați toate piesele în aer liber după fiecare utilizare.

NOTĂ: NU dezasamblați supapa de eliberare a presiunii sau supapa cu plutitor.

Scoaterea și instalarea la loc a garniturii din silicon



Pentru a scoate garnitura din silicon, trageți-o spre exterior, secțiune cu secțiune, din suportul pentru garnitura din silicon. Garnitura poate fi instalată cu oricare parte în sus. Pentru a o pune la loc, apăsați-o în suport, secțiune cu secțiune.

După utilizare, îndepărtați resturile alimentare de pe garnitura din silicon și de pe capacul anti-înfundare.

Păstrați garnitura din silicon curată pentru a evita mirosurile neplăcute

Spălarea în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase poate elimina mirosurile. Totuși, este normal să absoarbă mirosul anumitor alimente acide. Se recomandă să aveți la îndemână mai multe garnituri din silicon.

Nu trageți NICIODATĂ garnitura din silicon cu o forță excesivă, deoarece există risc de deformare a garniturii și suportului și de a afecta funcția de etanșare sub presiune. Un garnitură din silicon care prezintă crăpături, tăieturi sau alte deteriorări trebuie să fie înlocuită imediat.

GHID DE DEPANARE

De ce durează atât de mult presurizarea aparatului? Cât timp este necesar pentru a se presuriza?

- Duratele de gătire pot varia în funcție de temperatura selectată, temperatura curentă a oalei de gătit și temperatura sau cantitatea ingredientelor.
- Verificați dacă garnitura din silicon este bine poziționată și aliniată cu capacul. Dacă s-a instalat corect, ar trebui să se poată trage ușor de garnitură pentru a o roti.
- Verificați blocarea completă a capacului pentru gătire sub presiune și dacă supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL (Închidere ermetică) atunci când gătiți sub presiune.

De ce durată se numără în sens descrescător atât de lent?

- Este posibil să fi fixat durata în ore, nu minute. La fixarea duratei, pe ecran apare HH:MM și durata crește/scade în trepte de un minut.

Cum îmi pot da seama când aparatul se presurizează?

- Bara de progres va fi afișată pe ecran pentru a indica creșterea presiunii în aparat. Barele de progres se afișează pe ecran când se utilizează funcția Pressure (Presiune) sau Steam (Gătire cu abur).

Luminile se rotesc pe ecran când se utilizează funcția Pressure (Presiune) sau Steam (Gătire cu abur).

- Bara de progres indică creșterea presiunii în aparat sau preîncălzirea aparatului când se utilizează STEAM (Gătire cu abur) sau PRESSURE (Presiune). La finalul presurizării, durata de gătire fixată se contorizează în sens descrescător.

Iese mult abur din aparat când utilizez funcția Steam.

- Este normal să se elibereze abur prin supapa de eliberare a presiunii în timpul gătitului. Lăsați supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii) pentru Steam (Gătire cu abur), Slow Cook (Gătire lentă) și Sear/Sauté (Rumenire/Sotare).

De ce nu pot scoate capacul pentru gătire sub presiune?

- Din motive de siguranță, capacul pentru gătire sub presiune se deblochează doar după ce aparatul este complet depresurizat. Pentru a elibera presiunea, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii) pentru a elibera rapid aburul aflat sub presiune. O explozie rapidă de abur va țâșni din supapa de eliberare a presiunii. Aparatul se poate deschide după ce aburul este eliberat complet. Rotiți capacul pentru gătire sub presiune în sens invers acelor de ceasornic, apoi ridicați-l astfel încât să nu-l apropiați de dumneavoastră.

Este normal ca supapa de eliberare a presiunii să nu fie bine fixată?

- Da. Supapa de eliberare a presiunii nu este bine fixată în mod deliberat; acest lucru permite o trecere rapidă și ușoară între pozițiile SEAL (Închidere ermetică) și VENT (Eliberarea presiunii) și ajută la reglarea presiunii prin eliberarea unor cantități mici de abur în timpul gătitului, pentru a asigura rezultate optime. Rotiți-o cât mai mult posibil spre poziția SEAL (Închidere ermetică) atunci când gătiți sub presiune și cât mai mult posibil spre poziția VENT (Eliberarea presiunii) pentru eliberarea rapidă a presiunii.

Aparatul emite un șuierat și nu atinge presiunea.

- Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este rotită în poziția SEAL. Dacă după această verificare auziți în continuare un șuierat puternic, acest lucru poate indica faptul că garnitura din silicon nu este bine fixată. Apăsați pe START/STOP pentru a opri gătitul, eliberați presiunea dacă este necesar și scoateți capacul pentru gătire sub presiune. Apăsați pe garnitura din silicon, asigurându-vă că s-a introdus complet și că stă dreaptă sub suportul pentru garnitură. După ce s-a instalat corect, ar trebui să se poată trage ușor de garnitură pentru a o roti.

Aparatul numără în sens crescător, nu descrescător.

- Ciclul de gătire s-a finalizat și aparatul este în modul Keep Warm (Menținere la cald).

Cât durează până se depresurizează aparatul?

- Timpul necesar pentru eliberarea presiunii depinde de cantitatea de alimente din sistem și poate varia de la rețetă la rețetă. Asigurați-vă întotdeauna că supapa cu plutitor a coborât înainte de a încerca să scoateți capacul. Dacă sistemul are nevoie de mai mult timp decât în mod normal pentru a se depresuriza, deconectați aparatul și așteptați până când supapa cu plutitor coboară înainte de a efectua orice acțiune.

GHID DE DEPANARE

Mesajul de eroare „ADD POT” apare pe ecran.

- Oala de gătit nu se află în interiorul unității de bază a aparatului de gătit. Oala de gătit este necesară pentru toate funcțiile.

Mesajul de eroare „OTHR LID” apare pe ecran.

- Capacul este instalat greșit pentru funcția de gătit dorită. Așezați capacul sub presiune pe aparat dacă doriți să utilizați funcțiile Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté sau Keep Warm și asigurați-vă că este în poziția închis.

Mesajul de eroare „SHUT LID” apare pe ecran.

- Capacul pentru consistență crocantă este deschis și trebuie închis pentru ca funcția selectată să se activeze.

Mesajul de eroare „TURN LID” apare pe ecran.

- Capacul pentru gătire sub presiune nu este instalat complet. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când se aude un clic pentru a porni funcția de gătire selectată.

Mesajul de eroare „OPEN VENT” apare pe ecran.

- Când s-a selectat Slow Cook (Gătire lentă) sau Sear/Sauté (Rumenire/Sotare) și aparatul detectează acumularea de presiune, acest mesaj indică faptul că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL (Închidere ermetică).
- Rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii) și lăsați-o acolo până la finalul funcției de gătire.
- Dacă nu rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Eliberarea presiunii) în decurs de 5 minute, programul se va anula și aparatul se va opri.

Mesajul de eroare „ADD WTR” apare pe ecran atunci când se utilizează funcția Steam (Gătire cu abur).

- Cantitatea de apă este prea mică. Adăugați mai multă apă în aparat pentru ca funcția să continue.

Mesajul de eroare „ADD WTR” apare pe ecran atunci când se utilizează funcția Pressure (Presiune).

- Adăugați mai mult lichid în vasul de gătit înainte de a reporni ciclul de gătire sub presiune.
- Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL.
- Asigurați-vă că garnitura din silicon este instalată corect.

Apare mesajul „ERR”.

- Aparatul nu funcționează corespunzător. Contactați departamentul de servicii pentru clienți apelând 031 9939.

RECOMANDĂRI UTILE

- Pentru o rumenire consistentă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe grătar. placa Cook & Crisp™ sau în oala de gătit, fără suprapunere. Dacă ingredientele se suprapun, scuturați coșul la jumătatea duratei fixate de gătire.
- În cazul ingredientelor mai mici care ar putea cădea prin grătar, vă recomandăm să le înfășurați mai întâi în hârtie de copt sau folie de aluminiu.
- Când treceți de la gătit sub presiune la utilizarea capacului pentru consistență crocantă, vă recomandăm să goliți vasul de orice lichid rămas pentru consistență crocantă optimă.
- Apăsați și țineți apăsată săgeata TIME sus sau jos pentru a ajunge mai rapid la durata dorită.
- Utilizați modul Keep Warm (Menținere la cald) pentru a menține alimentele calde, la o temperatură sigură pentru alimente după gătire. Pentru a preveni uscarea alimentelor, vă recomandăm să țineți capacul închis și să folosiți această funcție chiar înainte de servire. Pentru a reîncălzi alimentele reci, folosiți funcția Air Crisp (Prăjire fără ulei).
- Pentru ca aparatul să acumuleze presiune mai rapid, selectați SEAR/SAUTÉ HIGH. La finalul gătirii sub presiune, apăsați pe butonul PRESSURE și continuați ca de obicei.

VIZITAȚI-NE ONLINE LA:

ninja.ro

Sau urmăriți-ne pe oricare dintre paginile noastre de socializare:



@ninja.kitchen.ro



NOTĂ: Păstrați aceste instrucțiuni. Păstrați-le pentru consultare ulterioară.



Acest marcat 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 Limited 3150
Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, Regatul Unit
0800 862 0453
ninja.ro

SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH
Excellent Business Center 10
+11/Stock Westhafenplatz 1 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.

FOODI, NINJA și TENDERCRISP sunt mărci comerciale înregistrate ale SharkNinja Operating LLC. COOK&CRISP este o marcă comercială înregistrată deținută de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC
OP100UK_IB_MP_211015_Mv1
IMPRIMAT ÎN CHINA

