



ROMÂNĂ

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 este o marcă comercială înregistrată în Uniunea Europeană a SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

.....

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

ON500EU_IB_MP_250219_MV1_EN_RO

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

NINJA[®] Speedi

ON500EU

INSTRUCȚIUNI



ninja.ro

MULȚUMIM

pentru achiziția aparatului de gătit rapid și friteuzei cu aer cald Ninja® Speedi

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 230V~, 50Hz

Wați: 1760 W

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



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 resurselor de 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

Măsurile de siguranță importante	36
Piese și accesorii	38
Înainte de prima utilizare	38
Asamblarea accesoriilor și butonul Smart Switch	39
Utilizarea panoului de comandă	40
Butoane de comandă	40
Funcții de gătit	40
Utilizarea funcțiilor aparatului de gătit rapid	41
SPEEDI MEALS (Mese rapide)	41
STEAM AIR FRY (Prăjire cu aer cald și abur)	41
STEAM BAKE (Coacere cu abur)	42
STEAM (Gătire cu abur)	42
Utilizarea funcțiilor friteuzei cu aer cald/aparatului de gătit ..	43
GRILL (Gătire la grătar)	43
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	43
BAKE/ROAST (Coacere/Frigere)	44
DEHYDRATE (Deshidratare)	44
SEAR/SAUTÉ (Rumenire/Sotare)	45
SLOW COOK (Gătire lentă)	45
Curățare și întreținere	46
Spălarea în mașina de spălat vase și spălarea de mână.	46
Curățarea capacului	46
Ghid de depanare	47
Recomandări utile	47

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

⚠️ 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, 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 lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. **NU** permiteți copiilor să se joace cu sau să utilizeze aparatul. Trebuie să se supravegheze atent când se utilizează în apropierea copiilor.
- 4 Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau blaturilor sau nu puneți aparatul pe sau lângă suprafețe fierbinți, pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric sau într-un cuptor încălzit.
- 5 **NU** așezați aparatul pe sau lângă un cuptor cu gaz sau o plită electrică sau într-un cuptor încălzit.
- 6 Aburul și alimentele fierbinți din interiorul oalei pot provoca arsuri grave. **ÎNTOTDEAUNA** țineți mâinile, fața și alte părți ale corpului departe de supapa de eliberare a presiunii înainte sau în timpul eliberării presiunii și la deschiderea capacului după gătire.
- 7 **NU** utilizați aparatul fără oala de gătit instalată.
- 8 Înainte de a pune oala de gătit în aparat, asigurați-vă că oala și aparatul sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 9 Când oala de gătit detașabilă este goală, **NU** o încălziți mai mult de 10 minute. În caz contrar, suprafața de gătire se poate deteriora.
- 10 **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire cu ulei.
- 11 Aveți grijă când rumeniți carne și sotați. Țineți mâinile și fața departe de oala de gătit detașabilă, mai ales când adăugați ingrediente noi, deoarece există risc de stropire cu ulei fierbinte.
- 12 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.
- 13 Aparatul este prevăzut numai pentru utilizarea pe blat. Asigurați-vă că suprafața este dreaptă, curată și uscată. **NU** așezați aparatul lângă marginea unui blat în timpul funcționării.
- 14 Pentru protecție împotriva șocurilor electrice **NU** scufundați cablul, ștecherul sau carcasa unității principale în apă sau alt lichid. Gătiți numai în coșul furnizat.
- 15 **NU** utilizați un cablu 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.
- 16 **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.
- 17 Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.
- 18 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- 19 **NU** acoperiți orificiul de admisie a aerului din partea superioară sau orificiul de evacuare a aerului din spate în timp ce capacul este închis. În caz contrar, gătitul nu va fi uniform și aparatul se poate deteriora sau supraîncălzi.
- 20 **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.
- 21 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.
- 22 **ÎNTOTDEAUNA** respectați cantitățile maxime și minime de lichid, conform instrucțiunilor și rețetelor.
- 23 Pentru a evita posibilele deteriorări cauzate de abur, așezați aparatul departe de pereți și dulapuri în timpul utilizării.
- 24 **NU** utilizați funcțiile **APARATULUI DE GĂTIT RAPID** fără a adăuga apă și/sau ingrediente în oala de gătit detașabilă.
- 25 **NU** utilizați setarea **SLOW COOK** (Gătire lentă) fără alimente și lichide în oala de gătit detașabilă.
- 26 **NU** mutați aparatul în timpul utilizării.
- 27 **NU** permiteți contactul dintre alimente și elementele de încălzire. **NU** umpleți excesiv și nu depășiți nivelul MAX de umplere al oalei de gătit. Umplerea excesivă poate cauza vătămări corporale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea aparatului în condiții de siguranță.
- 28 **NU** utilizați acest aparat pentru a găti orez instant.

- 29** Tensiunile de la priză pot varia, afectând performanța și puterea termică a produsului. Pentru a preveni o posibilă îmbolnăvire, utilizați un termometru pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperatura recomandată.
- 30** Dacă aparatul scoate fum negru, scoateți imediat ștecherul din priză și așteptați până când nu mai scoate fum înainte de a scoate placa de gătit.
- 31** **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.
- 32** Fiți extrem de atenți când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare, inclusiv mutarea aparatului, poate provoca vătămări corporale, cum ar fi arsuri grave.
- 33** 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.
- 34** Când utilizați funcția SLOW COOK (Gătire lentă), țineți **ÎNTOTDEAUNA** capacul închis.
- 35** Oala de gătit și placa de gătit devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătire. Evitați aburul sau aerul fierbinte când scoateți oala de gătit și placa de gătit 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.
- 36** **NU** ridicați capacul decât utilizând mânerul din partea din față a aparatului. **NU** ridicați capacul din zona laterală, deoarece se va elibera abur fierbinte.
- 37** 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.
- 38** **NU** atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătire, deoarece devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătire. Pentru a preveni arsurile sau vătămările personale, aveți **ÎNTOTDEAUNA** grijă când intrați manevrați produsul. Utilizați ustensile cu mâner lungi și șervete termorezistente sau mănuși pentru cuptor.
- 39** Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii.
- 40** Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, introducere sau scoatere de piese și depozitare.
- 41** Când nu se utilizează și înainte de curățare, opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- 42** **NU** curățați aparatul cu bureți de sarmă metalică. Se pot desprinde bucăți de burete care pot să atingă piesele electrice, creând un risc de electrocutare.
- 43** 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.

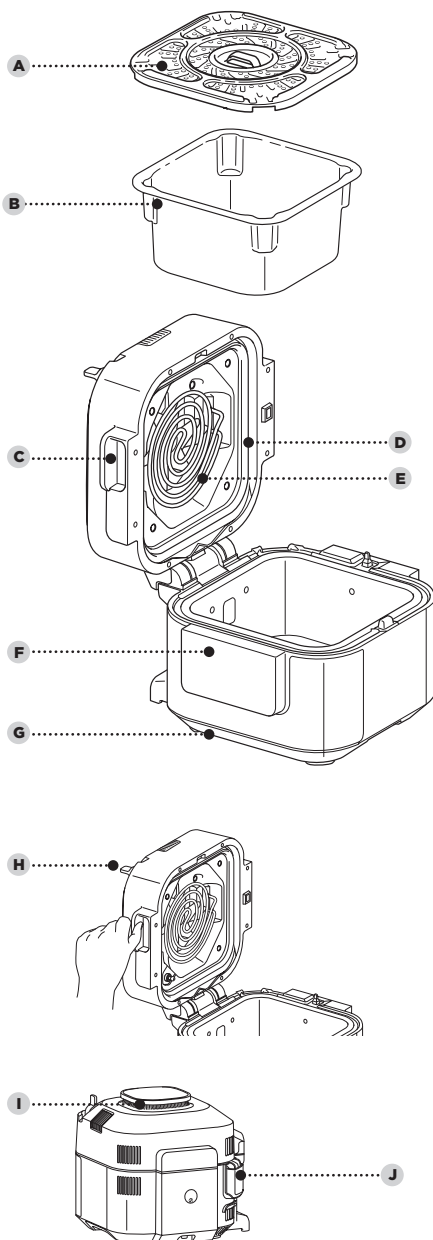
PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

PIESE ȘI ACCESORII

- A** Placa de gătit
- B** Oală de gătit detașabilă de 5,7 l
- C** Mânerul capacului
- D** Capacul aparatului de gătit
- E** Element de încălzire
- F** Panou de comandă
- G** Unitatea de bază a aparatului de gătit
- H** Butonul Smart Switch
- I** Orificiu de evacuare a aerului
- J** Colector de condens

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1** Îndepărtați și aruncați toate materialele de ambalare și benzile de pe aparat. Unele autocolante trebuie păstrate permanent pe unitate, îndepărtați **NUMAI** autocolantele pe care se specifică „peel here” (îndepărtați de aici).
- 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 oala de gătit, placa de gătit și colectorul de condens în apă caldă cu detergent de vase, clătiți-le și uscați-le bine.



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

ASAMBLAREA ACCESORIILOR ȘI BUTONUL SMART SWITCH

INSTRUCȚIUNI PENTRU ASAMBLAREA ACCESORIILOR

Poziția superioară

Utilizați poziția superioară pentru carne sau pește și legume atunci când urmați instrucțiunile unei rețete Speedi Meals sau când gătiți la grătar.



Poziția inferioară

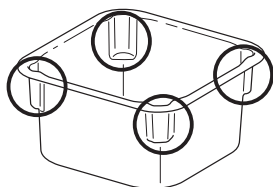
Utilizați poziția inferioară pentru funcțiile tradiționale de gătit cu abur și prăjire cu aer.

Consultați tabelele și rețetele pentru recomandări privind poziționarea plăcii de gătit.



PLACA DE GĂTIT

Pentru a instala placa de gătit în poziția superioară, rotiți mai întâi picioarele plăcii spre exterior, astfel încât acestea să se extindă dincolo de cele patru colțuri ale plăcii.



NOTĂ: Înainte de a așeza placa de gătit în poziția superioară, puneți toate ingredientele necesare în oală.

NOTĂ: Rețetele care utilizează funcția Speedi Meals necesită ca placa de gătit să fie instalată în poziția superioară.

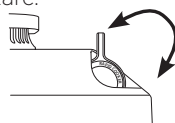
Picioarele ar trebui să stea pe marginile de la baza fiecărei caneluri, permițând plăcii să rămână ridicată în oală. Pentru a instala placa de gătit în poziția inferioară, rotiți mai întâi picioarele plăcii spre interior, astfel încât acestea să se retragă sub partea inferioară a plăcii. Acest lucru va permite plăcii de gătit să se așeze pe fundul oalei.

UTILIZAREA BUTONULUI SMART SWITCH

Butonul Smart Switch vă permite să comutați între cele două moduri de gătit, care sunt indicate pe buton pentru mai multă claritate:

- Rapid Cooker (Aparat de gătit rapid)
- Air Fry/Cooker (Friteuză cu aer cald/Aparat de gătit)

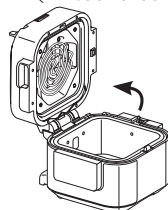
Poziția butonului SmartSwitch va determina funcțiile de gătit disponibile pentru selectare.



DESCHIDEREA ȘI ÎNCHIDEREA CAPACULUI

Pentru a deschide sau închide capacul în orice moment, utilizați mânerul central din partea din față a aparatului, chiar deasupra panoului de control.

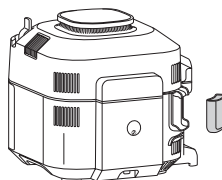
Puteți deschide și închide capacul când butonul SmartSwitch este în poziția RAPID COOKER (Aparat de gătit rapid) sau AIR FRY/COOKER (Friteuză cu aer cald/Aparat de gătit).



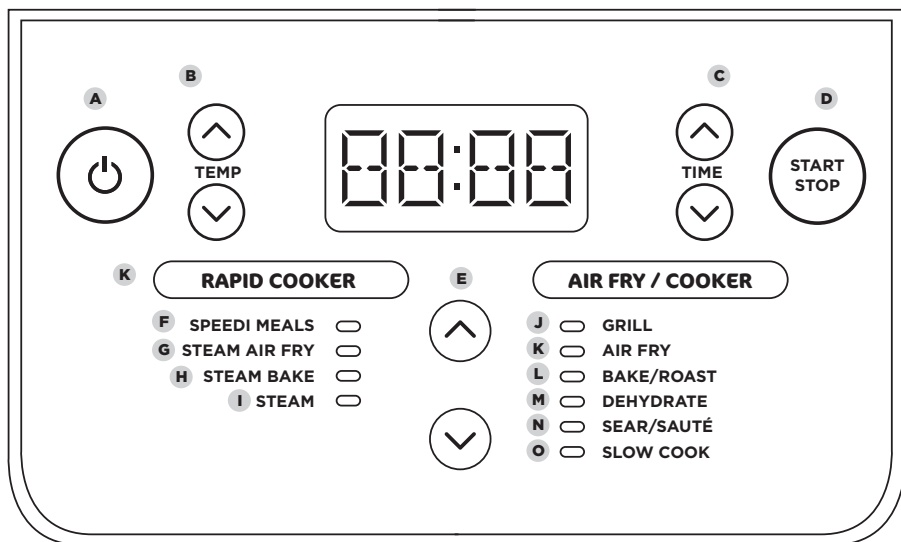
DEMONTAREA ȘI INSTALAREA COLECTORULUI DE CONDENS

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

NOTĂ: Goliți apa acumulată în colectorul de condens după gătit.



UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ



BUTOANE DE COMANDĂ

- A** : Butonul de alimentare închide aparatul și oprește toate funcțiile de gătit.
- B** **SĂGEȚILE DIN STÂNGA:** Utilizați săgețile sus/jos din stânga afișajului pentru a regla temperatura de gătire.
- C** **SĂGEȚILE DIN DREAPTA:** Utilizați săgețile sus/jos din dreapta afișajului pentru a regla durata de gătire.
- D** **Butonul START/STOP:** Apăsăți pentru a începe să gătiți. Funcția de gătit curentă se întrerupe dacă apăsați pe acest buton în timpul funcționării aparatului.
- E** **SĂGEȚILE DIN CENTRU:** După ce ați ales un mod cu ajutorul butonului SmartSwitch, utilizați săgețile din centru pentru a defila prin funcțiile disponibile până când ajungeți la funcția dorită.

FUNCȚII DE GĂTIRE

RAPID COOKER (Aparat de gătit rapid)

- F** **SPEEDI MEALS (Mese rapide):** Utilizați pentru mese rapide și delicioase găsite în mai puțin de 30 de minute.
- G** **STEAM AIR FRY (Prăjire cu aer cald și abur):** Utilizați pentru a găti alimente suculente și crocante.
- H** **STEAM BAKE (COACERE CU ABUR):** Coaceți prăjituri pufoase și pâini rapide.
- I** **STEAM (Gătire cu abur):** Gătiți alimente delicate la temperatură ridicată.

MODUL AIR FRY/COOKER (Friteuză cu aer cald/ Aparat de gătit)

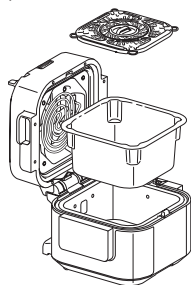
- J** **GRILL (Gătire la grătar):** Utilizați rezistența din partea superioară pentru a găti la temperatură înaltă și a carameliza și rumeni alimentele.
- K** **AIR FRY (Prăjire cu aer cald):** Oferiți alimentelor o culoare aurie și o consistență crocantă cu o cantitate mică de ulei sau chiar fără.
- L** **BAKE/ROAST (Coacere/Frigere):** Utilizați aparatul drept cuptor cu căldură uscată pentru carne fragedă, delicii coapte și multe altele.
- M** **DEHYDRATE (Deshidratare):** Deshidratați carne, fructe și legume pentru gustări sănătoase.
- N** **SEAR/SAUTÉ (Rumenire/sotare):** Utilizați aparatul ca plită pentru rumenirea cărnii, sotarea legumelor, fierberea sosurilor la foc mic și multe altele.
- O** **SLOW COOK (Gătire lentă):** Gătiți alimentele la o temperatură mai scăzută pe o durată mai lungă de timp.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR RAPID COOKER (APARAT DE GĂTIT RAPID)

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

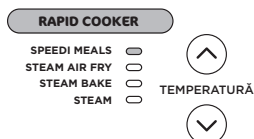
Speedi Meals (Mese rapide)

- 1 Scoateți placa de gătit de pe fundul oalei înainte de a începe.
- 2 Adăugați lichidul și ingredientele pe fundul oalei conform rețetei.
- 3 Întindeți piciorușele plăcii de gătit și puneți placa în poziția superioară în oală. Adăugați ingredientele pe placă conform rețetei.



- 4 Puneți butonul SmartSwitch în poziția RAPID COOKER și utilizați săgețile centrale pentru a selecta SPEEDI MEALS. Se va afișa valoarea implicită. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta o temperatură de la 150 °C până la 240 °C în trepte de 5 grade.

NOTĂ: În cazul temperaturilor mai mari de 210 °C, durata maximă de gătire este de 30 de minute.



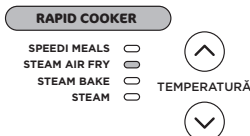
- 5 Utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire, în trepte de 1 minut, până la 1 oră.
- 6 Apăsați pe START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 7 Pe afișaj vor apărea bare de progres, indicând faptul că unitatea produce abur. Cronometrul va începe număratoarea inversă când aparatul ajunge la nivelul de abur adecvat.

- 8 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe afișaj. Dacă alimentele necesită mai mult timp, utilizați săgeata sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Aparatul va trece peste preîncălzire.

NOTĂ: La final, scoateți carnea sau peștele și/sau legumele de pe placa de gătit. Apoi utilizați un clește cu capete acoperite cu silikon pentru a prinde mânerul central și scoateți placa din aparat.

Steam Air Fry (Prăjire cu aer cald și abur)

- 1 Adăugați ingredientele conform rețetei.
- 2 Poziționați butonul SmartSwitch la RAPID COOKER. Utilizați săgețile din centru pentru a selecta STEAM AIR FRY. Se va afișa valoarea implicită. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta o temperatură de la 150 °C până la 220 °C în trepte de 5 grade.



- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a fixa durata de gătire de la 1 minut la 1 oră în trepte de 1 minut și de la 1 oră la 4 ore în trepte de 5 minute.

NOTĂ: În cazul temperaturilor mai mari de 210 °C, durata maximă de gătire este de 30 de minute.

- 4 Apăsați pe START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 Pe afișaj vor apărea bare de progres, indicând faptul că unitatea produce abur.
- 6 Cronometrul va începe număratoarea inversă când aparatul ajunge la nivelul de abur adecvat.

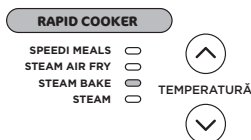


- 7 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe afișaj. Dacă alimentele necesită mai mult timp, utilizați săgeata sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Aparatul va trece peste preîncălzire.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR RAPID COOKER (APARAT DE GĂTIT RAPID) - CONTINUARE

Steam Bake (Coacere cu abur)

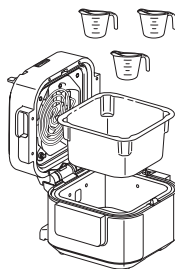
- 1 Așezați placa de gătit în poziția inferioară. Puneți accesoriile de gătit pe placă.
- 2 Puneți butonul SmartSwitch în poziția RAPID COOKER și utilizați săgețile centrale pentru a selecta STEAM BAKE. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta între 120°C și 210°C în trepte de 5 grade.
- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a fixa durata de gătit de la 1 minut la 1 oră și 15 minute în trepte de 1 minut.
- 4 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 Pe afișaj vor apărea bare de progres, indicând faptul că unitatea produce abur.



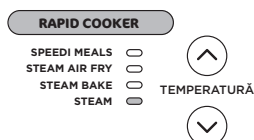
- 6 La finalul preîncălzirii, cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- 7 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe afișaj. Dacă alimentele necesită mai mult timp, utilizați săgeata sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Aparatul va trece peste preîncălzire.

Steam (Gătire cu abur)

- 1 Începeți prin a pune apă în oală. Așezați placa de gătit în poziția inferioară și adăugați ingredientele.



- 2 Puneți butonul SmartSwitch în poziția RAPID COOKER și utilizați săgețile centrale pentru a selecta STEAM.



- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a fixa durata de gătire până la 1 oră în trepte de 1 minut.
- 4 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe să gătiți.

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

- 5 Aparatul va începe să preîncălzească lichidul până la fierbere. Pe afișaj vor apărea bare de progres, indicând faptul că unitatea produce abur. La finalul preîncălzirii, pe afișaj apare temperatura fixată și cronometrul va începe numărătoarea în sens descrescător. Animația de preîncălzire va fi afișată până când aparatul atinge temperatura fixată, apoi pe afișaj va apărea numărătoarea inversă.

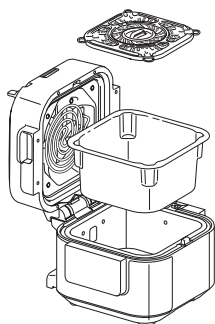


- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe afișaj.

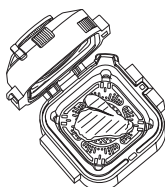
UTILIZAREA FUNCȚIILOR AIR FRY/COOKER (FRITEUZĂ CU AER CALD/APARAT DE GĂTIT)

Grill (Gătire la grătar)

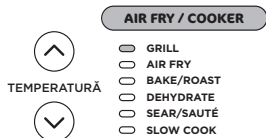
- 1 Așezați placa de gătit în poziția superioară.



- 2 Așezați ingredientele pe placa de gătit și închideți capacul.



- 3 Puneți butonul SmartSwitch în poziția AIR FRY/ COOKER și utilizați săgețile centrale pentru a selecta GRILL. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta o temperatură de la 210°C până la 240°C.

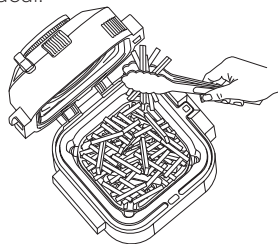


- 4 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a fixa durata de gătire până la 30 de minute în trepte de 1 minut.
- 5 Apăsați pe START/STOP pentru a începe să gătiți.

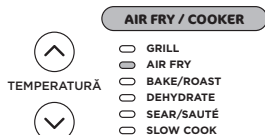
NOTĂ: Înainte de a utiliza funcția Air Fry, preîncălziți aparatul timp de 5 minute, la fel ca în cazul unui cuptor convențional.

Air Fry (Prăjire cu aer cald)

- 1 Așezați placa de gătit în poziția inferioară.
- 2 Puneți ingredientele în oală și închideți capacul.



- 3 Puneți butonul SmartSwitch în poziția AIR FRY/ COOKER și aparatul va selecta în mod implicit setarea AIR FRY. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta o temperatură de la 150 °C până la 210 °C.



- 4 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire, în trepte de 1 minut, până la 1 oră.
- 5 Apăsați pe START/STOP pentru a începe să gătiți.

NOTĂ: Pentru cele mai bune rezultate, scuturați periodic ingredientele în timpul prăjirii cu aer cald. Puteți deschide capacul și ridica oala pentru a scutura sau amesteca ingredientele pentru o rumenire uniformă. După aceea, puneți oala înapoi în aparat și închideți capacul. Gătirea se va relua automat după închiderea capacului.

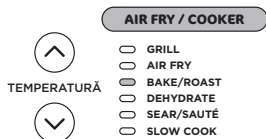
- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe afișaj.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR AIR FRY/COOKER (FRITEUZĂ CU AER CALD/APARAT DE GĂTIT) - CONTINUARE

NOTĂ: Înainte de a utiliza funcția Bake/Roast, preîncălziți aparatul timp de 5 minute, la fel ca în cazul unui cuptor convențional.

Bake/Roast (Coacere/frigere)

- 1 Așezați placa de gătit în poziția inferioară în oală.
- 2 Puneți butonul SmartSwitch în poziția AIR FRY/ COOKER și utilizați săgețile centrale pentru a selecta BAKE/ROAST. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta o temperatură de la 120 °C până la 210 °C.

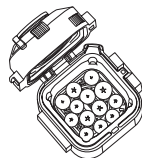


- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a fixa durata de gătire până la 1 oră în trepte de 1 minut și de la 1 oră la 4 ore în trepte de 5 minute.
- 4 Apăsați pe START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe afișaj.

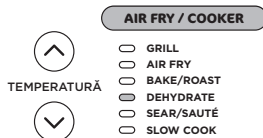
- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe afișaj.

Dehydrate (Deshidratare)

- 1 Așezați placa de gătit în poziția inferioară.



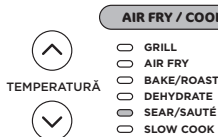
- 2 Puneți butonul SmartSwitch în poziția AIR FRY/ COOKER și utilizați săgețile centrale pentru a selecta DEHYDRATE. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta o temperatură între 40 °C și 90 °C.



- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a fixa durata de gătire între 1 și 12 ore în trepte de 15 minute.
- 4 Apăsați pe START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe afișaj.

Sear/Sauté (Rumenire/sotare)

- 1 Înainte de a începe, scoateți placa de gătit din oală. Adăugați ingredientele în oală.
- 2 Puneți butonul SmartSwitch în poziția AIR FRY/ COOKER și utilizați săgețile centrale pentru a selecta SEAR/SAUTÉ. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta „Lo1”, „2”, „3”, „4”, sau „Hi5”.



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

- 3 Apăsați pe START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 4 Apăsați pe START/STOP pentru a opri funcția SEAR/SAUTÉ. Pentru a trece la o altă funcție de gătit, apăsați pe START/STOP pentru a opri funcția de gătit și utilizați butonul Smart Switch și săgețile centrale pentru a selecta funcția dorită.

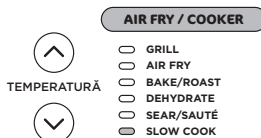
NOTĂ: Puteți utiliza această funcție cu capacul deschis sau cu capacul închis.

NOTĂ: ÎNTOTDEAUNA utilizați ustensile compatibile cu învelișul antiaderent al oalei de gătit **NU** utilizați ustensile metalice, deoarece acestea vor zgâria stratul antiaderent de pe oală.

NOTĂ: SEAR/SAUTÉ se oprește automat după 1 oră pentru „4” și „Hi5” și 4 ore pentru „LO1”, „2” și „3”.

Slow Cook (Gătire lentă)

- 1 Înainte de a începe, scoateți placa de gătit și puneți ingredientele în oală. **NU** umpleți oala peste linia de umplere maximă (indicată pe interiorul oalei).
- 2 Puneți butonul SmartSwitch în poziția AIR FRY/ COOKER și utilizați săgețile centrale pentru a selecta SLOW COOK. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta „Hi”, „Lo” sau „bUFFET”.



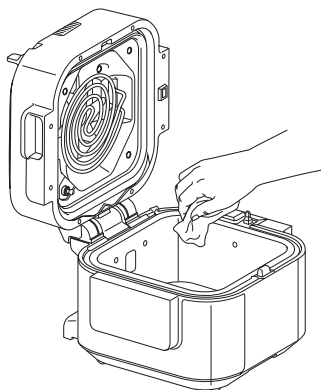
- 3 Utilizați săgețile sus/jos din dreapta afișajului pentru a regla durata de gătire.

NOTĂ: Durata SLOW COOK BUFFET (Menținere la cald) se poate fixa între 2 și 12 ore; durata SLOW COOK LO (Temperatură joasă) se poate fixa între 6 și 12 ore. Durata SLOW COOK HI (Temperatură înaltă) se poate fixa între 4 și 12 ore.

- 4 Apăsați pe START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor, va trece automat la Keep Warm (Menținere la cald) și va începe numărătoarea în sens crescător.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Spălarea în mașina de spălat vase și spălarea de mână



Aparatul trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare.

- 1 Deconectați aparatul de la priză și așteptați până când se răcește complet înainte de a-l curăța.
- 2 Pentru a curăța aparatul și panoul de comandă, ștergeți-le cu o cârpă umedă.
- 3 Oala de gătit, placa de gătit și colectorul de condens 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.

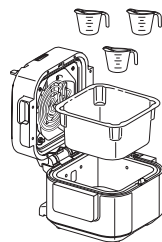
- 4 Dacă rămân resturi de mâncare întărite pe oala de gătit și placa de gătit, umpleți oala cu apă și lăsați-le să se înmoaie înainte de curățare. **NU** utilizați bureți de sârmă metalică. Dacă frecarea este necesară, utilizați un produs de curățare neabraziv sau detergent de vase lichid cu un burete sau o perie din nailon.
- 5 Uscați toate piesele în aer liber după fiecare utilizare.

CURĂȚAREA CAPACULUI

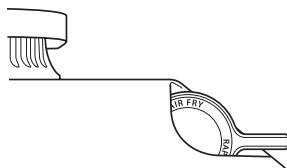
Vă recomandăm să inspectați interiorul capacului înainte de a utiliza „funcții de gătit umede”, care includ Slow Cook, Sear/Saută și toate funcțiile Rapid Cooker. Dacă observați prezența unor resturi de alimente sau depuneri de ulei pe elementul de încălzire sau pe ventilator, vă recomandăm să curățați aparatul cu abur (consultați instrucțiunile de mai jos) și să ștergeți după aceea interiorul capacului.

INSTRUCȚIUNI PENTRU CURĂȚAREA CU ABUR:

- 1 Umpleți oala cu 700 ml de apă.



- 2 Poziționați butonul SmartSwitch la RAPID COOKER.



- 3 Selectați STEAM și fixați durata la 30 minute. Apăsați pe START/STOP.
- 4 La final, după ce aparatul s-a răcit, utilizați o cârpă umedă sau un burete pentru a șterge interiorul capacului. **ATENȚIE:** Când curățați interiorul capacului, nu atingeți ventilatorul.
- 5 Repetați pașii 3 și 4 după cum este necesar și îndepărtați petele după cum este necesar.
- 6 Goliți apa din oală și clătiți atât oala, cât și placa de gătit pentru a îndepărta toate reziduurile.

NOTĂ: Goliți apa acumulată în colectorul de condens.

GHID DE DEPANARE

Cum se gătește sub presiune?

- Acest aparat **nu** este prevăzut cu funcția de gătire sub presiune. În schimb, puteți găti rapid folosind funcțiile **RAPID COOKER**. Consultați ghidul de rețete pentru inspirație.

Barele de progres se afișează pe ecran când se utilizează funcțiile **RAPID COOKER**.

- Acestea indică faptul că unitatea produce abur. La final, durata de gătire fixată se contorizează în sens descrescător.

Iese mult abur din aparat când se utilizează funcțiile **RAPID COOKER**.

- Este normal să se elibereze abur prin orificiul de evacuare în timpul gătitului. Lăsați suficient spațiu când utilizați acest aparat și asigurați-vă că orificiul de evacuare nu este îndreptat spre cablul de alimentare, priză sau dulapuri.

Aparatul numără în sens crescător, nu descrescător.

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

Mesajul de eroare „ADD POT” (Adăugați oala) 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 „SHUT LID” (Închideți capacul) apare pe ecran.

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

Apare mesajul „ERR”.

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

RECOMANDĂRI UTILE

- 1 Când consultați tabelele noastre de gătire din cartea de rețete, în cazul unor bucăți mai mari de carne, adăugați 3 până la 5 minute la durata de gătire (dar rețineți că cerealele s-ar putea găti excesiv în acest caz). Recomandăm respectarea dimensiunii și cantității recomandate a bucăților de carne.
- 2 Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt dispuse omogen pe partea inferioară a oalei, fără suprapunere. Dacă ingredientele se suprapun, scuturați-le la jumătatea duratei fixate de gătire.

GARANȚIE LIMITATĂ TIMP DE DOI (2) ANI

Atunci când un consumator cumpără un produs în Europa, acesta beneficiază de drepturi legale referitoare la calitatea produsului („drepturile dvs. statutare”). Puteți exercita aceste drepturi statutare față de comerciant. Cu toate acestea, Ninja are încredere foarte mare în calitatea produselor („Produsele”) și oferă o garanție de producător de doi ani. Această garanție se aplică numai Produselor noi la momentul achiziției. Acești termeni și condiții se referă numai la garanțiile oferite de noi – drepturile dvs. statutare în calitate de client nu sunt afectate.

Acestea nu afectează drepturile dvs. statutare sau obligațiile comerciantului cu amănuntul și contractul pe care l-ați încheiat cu acesta. Acest lucru este valabil și dacă ați achiziționat produsul direct de la Ninja.

Garanții oferite de Ninja®

Un aparat electrocasnic de bucătărie reprezintă o investiție semnificativă. Noul aparat trebuie să funcționeze corect cât mai mult timp posibil. Garanția acordată reprezintă un considerent important - și reflectă nivelul de încredere al producătorului în calitatea produsului și a producției.

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

IMPORTANT

- Garanția acoperă Produsul dvs. timp de 2 ani de la data achiziției.
- Vă rugăm să păstrați chitanța în orice moment. Dacă trebuie să utilizați garanția, vom avea nevoie de chitanță pentru a verifica dacă informațiile pe care ni le-ați furnizat sunt corecte. Dacă nu puteți prezenta o chitanță valabilă, garanția dvs. va fi invalidată.

Pentru detalii despre politica noastră de confidențialitate, vă rugăm să vizitați www.ninja.ro

Cât timp beneficiază de garanție Produsele noastre?

Având în vedere încrederea noastră în proiectare și controlul calității, Produsul dvs. beneficiază de garanție timp de doi ani.

Ce acoperă garanția?

Repararea sau înlocuirea (la alegerea Ninja) Produsului dvs., incluzând toate piesele și manopera în cazul oricărui defect de proiectare, material și manoperă (inclusiv costurile de transport și expediere). Garanția noastră se adaugă drepturilor dvs. legale în calitate de consumator.

Ce nu acoperă garanția?

- Uzura normală.
- Deteriorări accidentale, defecte cauzate de utilizarea sau îngrijirea în mod neglijent, utilizarea greșită, neglijarea, utilizarea sau manipularea necorespunzătoare a aparatului de bucătărie fără a respecta manualul de instrucțiuni Ninja® furnizat împreună cu aparatul.
- Utilizarea aparatului de bucătărie în alte scopuri decât cele casnice normale.
- Utilizarea de piese care nu sunt asamblate sau instalate în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.
- Utilizarea de piese și accesorii care nu sunt componente originale Ninja®.
- Instalare defectuoasă (cu excepția cazului în care Ninja® efectuează instalarea).
- Reparații sau modificări efectuate de alte părți decât Ninja sau agenții săi, cu excepția cazului în care puteți demonstra că reparațiile sau modificările efectuate de terțe părți nu au legătură cu defectul pentru care solicitați acordarea garanției.

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 www.ninja.ro

Vă rugăm să rețineți că utilizarea de piese de schimb terță parte poate anula garanția de producător de care beneficiați. Cu toate acestea, drepturile dvs. statutare nu sunt afectate.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]