

NINJA

WOODFIRE

PRO XL

OG850EU

**BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCȚIUNI
INSTRUCCIONES NOTICE
D'UTILISATION ET
GARANȚIE NINJA
ISTRUZIONI INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUCȚIUNES OHJEET
ANVISNINGAR**

**Grătar electric cu
funcție de afumare**
cu Sistem Inteligent de Gătire



VĂ MULȚUMIM

pentru că ați achiziționat Grătarul electric și afumătoarea Ninja Woodfire Pro XL Electric BBQ

SFAT: Puteți găsi modelul și numerele de serie pe eticheta cu cod QR de pe spatele unității, lângă cablul de alimentare.

ÎNREGISTRAȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: _____

Număr de serie: _____

Data achiziției: _____
(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: _____

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune 220-240V- 50-60Hz

Wați: 1700W



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune asupra mediului sau sănătății umane cauzate de eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați distribuitorul de unde a fost achiziționat produsul. Ei pot lua acest produs pentru reciclare în condiții de siguranță pentru mediu.

CUPRINS

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE	1
PIESE & ACCESORII	3
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	3
UNDE SĂ LOCALIZAȚI GRĂȚARUL	4
UTILIZAȚI ÎN ORICE VREME	4
CABLUL PRELUNGITOR	4
ALIMENTAREA GRĂȚARULUI	4
CUTIE DE AFUMARE DETAȘABILĂ	5
CURĂȚAREA GRĂȚARULUI DUMNEAVOASTRĂ	5
CUNOAȘTEȚI-VĂ PANOUL DE COMANDĂ	6
BUTOANE FUNCȚIONALE	6
BUTOANE DE OPERARE	6
UTILIZAREA SONDEI	7
CUM SĂ INTRODUCEȚI CORECT SONDA	9
FUNCȚII DE GĂTIRE	10
AFUMĂTOARE	10
GRĂȚAR	10
FRIPT CU AER CALD	11
FRIGERE	11
GHID DE DEPANARE	12
ACCESORII DE CUMPĂRAT	14
ÎNREGISTRARE PRODUS	15

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

NUMAI PENTRU UZ CASNIC. CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE



AVERTIZARE

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la șoc electric, incendiu sau pericol de arsură care ar putea provoca daune materiale, vătămări corporale sau deces. Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

- 1 Pentru a elimina riscul de sufocare pentru copiii mici, aruncați imediat toate materialele de ambalare după despachetare.
- 2 Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. **NU** utilizați aparatul niciodată în alt scop decât cel prevăzut. **NU** utilizați în vehicule în mișcare sau bărci. Utilizarea greșită poate provoca leziuni.
- 3 **NU** folosiți în interior. Acest grătar este creat doar **PENTRU UTILIZARE ÎN EXTERIOR** într-o zonă bine ventilată. Dacă este utilizat sub orice acoperiș suspendat, fumul toxic, inclusiv monoxidul de carbon, poate să se acumuleze și să provoace vătămări corporale grave sau moartea.
- 4 Acest aparat poate fi utilizat de persoane, inclusiv copii, cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- 5 **ÎNTODEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corespunzător înainte de utilizare. **NU** utilizați fără mânerele laterale atașate.
- 6 Pentru a evita deteriorarea proprietății din cauza flăcării sau căldurii, mențineți o distanță minimă de 92 cm (3 picioare) de la spate, părți laterale și partea superioară până la pereți, balustrade sau alte construcții combustibile.
- 7 Asigurați-vă că suprafața este plană, stabilă, curată și uscată. **NU** plasați aparatul aproape de marginea suprafeței pe care este amplasat grătarul în timpul funcționării.
- 8 Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu dispozitivul. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor. **NU** permiteți utilizarea, curățarea sau întreținerea aparatului de către copii.
- 9 Aparatul trebuie alimentat printr-un dispozitiv de curent rezidual (RCD) cu un curent de operare rezidual nominal care nu depășește 30mA. Aparatul trebuie conectat la o priză care are contact de împământare.
- 10 Se utilizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul ca copiii mai mici de 8 ani să apuce cablul sau să se încurce și pentru a reduce riscul ca oamenii să se împiedice de un cablu mai lung. **POTRIVIT PENTRU UTILIZARE CU APARATE DE EXTERIOR.** Cabluri de alimentare detașabile mai lungi sau prelungitoare sunt disponibile și pot fi utilizate dacă se acordă atenție în utilizarea lor.
- 11 Pentru a evita pagubele materiale și arsurile provocate de flăcări sau căldură, **ÎNTODEAUNA** mențineți o distanță minimă de siguranță de cel puțin 1 picior (30 cm) de cutia de pește în timpul fumatului. Flăcări mici pot ieși din cutia de pește dacă capacul grătarului este ridicat în condiții de vânt.
- 12 Pentru a evita arsurile, **ÎNTODEAUNA** utilizați lingura pentru pește atunci când adăugați pește în cutia de fum. **NU** adăugați pește manual.
- 13 Pentru a evita rănirea prin ardere și deteriorarea proprietății, asigurați-vă că capacul cutiei de fum este complet închis pentru a preveni scăparea flăcărilor din cutia de fum.
- 14 Peleții pot continua să ardă după terminarea timpului de gătire. Nu atingeți și nu scoateți cutia de fum până când grătarul nu mai scoate fum, peleții nu s-au ars complet și cutia de fum nu s-a răcit.
- 15 Pentru a evita vătămările corporale și arsurile, lăsați să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, montarea sau demontarea pieselor și depozitare.
- 16 **NU** lăsați peleții să curgă din cutia de pește. Aceasta va introduce oxigen, ceea ce va duce la combustie, flăcări și deteriorarea unității, care poate cauza răniri prin ardere.
- 17 **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele sunt fierbinți în timpul și după utilizare. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, **ÎNTODEAUNA** folosiți ganturi de protecție sau mănuși izolate pentru cuptor și folosiți mânerele și butoanele disponibile.
- 18 **NU** atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătire. Coșul va deveni extrem de fierbinte în timpul procesului de gătire. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți accesoriul din aparat. Pentru a preveni arsurile sau vătămările personale **ÎNTODEAUNA** aveți grijă când folosiți împreună cu produsul. Recomandăm utilizarea ustensilelor cu mâner lung și a protecțiilor pentru căldură sau a mănușilor de cuptor izolate.
- 19 **ÎNTODEAUNA** asigurați-vă că grătarul este complet rece înainte de a elibera și îndepărta plăcile de gătit sau de a muta grătarul pentru a evita arsurile sau vătămările corporale.
- 20 **NU** utilizați aparatul fără ca placa de grătar să fie instalată.
- 21 Pentru a proteja împotriva șocurilor electrice, cablul și prelungitorul trebuie aranjate astfel încât să nu atârne peste blatul de lucru sau masa unde pot fi trase de copii sau aceștia se pot împiedica. Păstrați racordul cablului uscat și **NU** scufundați cablul, prizele sau carcasa unității principale în apă sau alte lichide.
- 22 Verificați în mod regulat aparatul și cablul de alimentare. **NU** utilizați aparatul dacă există deteriorări ale cablului de alimentare sau ale prizei. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel, opriți imediat utilizarea și apelați Serviciul Clienți.
- 23 **NICIODATĂ** nu utilizați prizele situate sub suprafața blatului de lucru.
- 24 **NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau nu separați sistemul de control la distanță.

- 25 **NU** așezați aparatul și lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți.
- 26 Utilizați numai accesoriile recomandate incluse cu acest aparat sau autorizate de SharkNinja. Utilizarea de accesorii sau atașamente nerecomandate de SharkNinja poate cauza un risc de incendiu sau vătămare.
- 27 Înainte de a introduce orice accesoriu în aragaz, asigurați-vă că acesta este curat și uscat.
- 28 **NU** mutați aparatul atunci când este în uz.
- 29 **NU** acoperiți gura de aerisire de admisie sau gura de evacuare a aerului în timp ce unitatea este în funcțiune. Făcând acest lucru, veți împiedica gătitul uniform și este posibil să deteriorați unitatea sau să provocați supraîncălzirea acesteia.
- 30 **NU** puneți nimic deasupra produsului atunci când capacul este închis în timpul utilizării.
- 31 Asigurați-vă că placa de grătar este introdusă corect și blocată bine în poziție.
- 32 **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire în profunzime.
- 33 Unele alimente pot provoca stropirea cu uleiuri sau grăsimi. Aveți grijă când deschideți grătarul pentru a evita arsurile.
- 34 În cazul apariției unui incendiu produs de grăsime sau dacă unitatea emite fum negru, deconectați-o imediat. Așteptați să dispară fumul înainte de a scoate orice accesorii de gătit.
- 35 Tensiunile prizelor pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni posibilele probleme de sănătate, **ÎNTOTDEAUNA** utilizați un termometru pentru a verifica că alimentele sunt gătite la temperaturile recomandate.
- 36 Folosiți **DOAR** peleți din lemn de calitate alimentară de la Ninja în unitatea dumneavoastră.
- 37 **NICIODATĂ** nu utilizați peleți de combustibil de încălzire, lemn de esență tare, cărbune, combustibili lichizi sau orice alt material combustibil în Afumătoare.
- 38 Țineți mâinile și fața departe de cutia afumătoare atunci când unitatea este în funcțiune și fierbinte.
- 39 **ÎNTOTDEAUNA** păstrați un extingtor adecvat pentru incendii electrice accesibil în timpul funcționării afumătoarei.
- 40 **ÎNTOTDEAUNA** depozitați peleții de lemn într-un loc uscat, departe de aparatele care produc căldură și de alte recipiente de combustibil.
- 41 Păstrați grătarul curat și nu permiteți excesului de grăsime sau cenușă să se acumuleze în interiorul sau pe cutia de fum și pe cartuș. Acest lucru crește semnificativ șansele unui incendiu de grăsime și a fumului suplimentar care poate altera aroma mâncării.
- 42 Vă rugăm să consultați secțiunea Curățare și Întreținere pentru întreținerea periodică a aparatului.
- 43 Pentru a deconecta, opriți orice control la poziția "oprit", apoi deconectați de la priză când aparatul nu este în uz și înainte de curățare.
- 44 **Nu** curățați acest produs cu un jet de apă sau similar.
- 45 **NU** curățați cu bureți de sârmă metalică. Bucățile pot să se desprindă de pe perie și să atingă părțile electrice, creând un risc de șoc electric.
- 46 A se depozita în interior atunci când nu este utilizat perioade lungi.
- 47 **Nu** lăsați la îndemâna copiilor.
- 48 **NU** păstrați grătarul neacoperit expus la intemperii. **ÎNTOTDEAUNA** utilizați capacul grătarului atunci când este depozitat în aer liber.



Citiți și revizuiți instrucțiunile pentru a înțelege funcționarea și utilizarea produsului.



Indică prezența unui pericol care poate provoca răni personale, moarte sau daune materiale semnificative dacă avertismentul inclus cu acest simbol este ignorat.

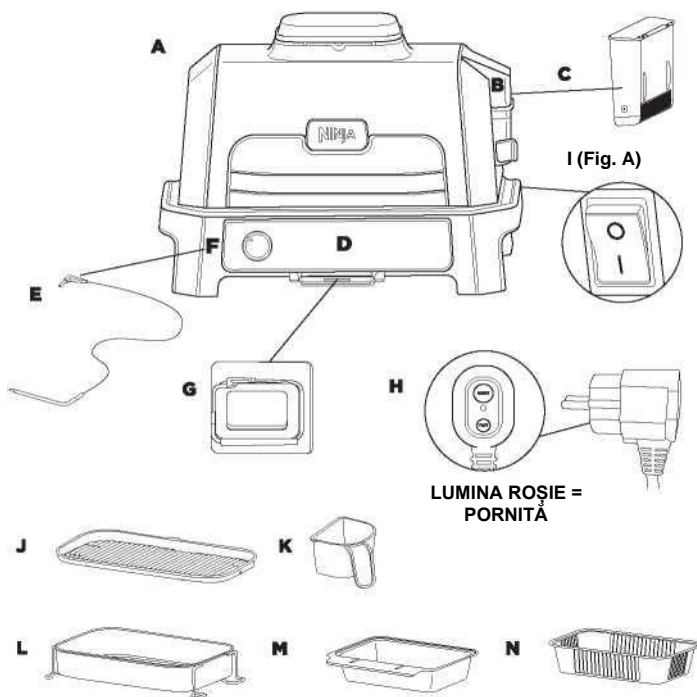


Evitați contactul cu suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna protecție pentru mâini pentru a evita arsurile.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

PIESE & ACCESORII

- A Unitate principală
- B Cutie de fum integrată
- C Cutie de pește
- D Panou de comandă
- E Sondă încorporată
- F Priză sondă
- G Depozitare pentru sonda integrată. Glisați în afară pentru a accesa sonda.
- H Cablu de alimentare și mufă RCD
- I Buton ON/OFF (Pornire/Oprire)
- J Placă grătar
- K Lingură pentru pește
- L Coș pentru prăjire crocantă
- M Tavă de grăsime
- N Căptușeală pentru tava de grăsime



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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Remove and discard any packaging material and tape from the unit. Unele autocolante trebuie să fie păstrate permanent pe unitate, DOAR îndepărtați autocolantele cu „desfaceți aici”.
- 2 Scoateți toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual. Vă rugăm să acordați o atenție deosebită instrucțiunilor operaționale, avertismentelor și măsurilor de siguranță importante pentru a evita orice vătămare sau deteriorare a proprietății.
- 3 Spălați placa grătarului și coșul pentru prăjire crocantă în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. Placa de grătar, coșul crocant și unitatea de bază **NU** se pot spăla în mașina de spălat vase. **NICIODATĂ** nu spălați unitatea principală în mașina de spălat vase. **NOTĂ:** Căptușeala bazei de sub elementul de încălzire inferior poate avea o decolorare vizibilă. Acesta este un rezultat al procesului nostru obișnuit de fabricație. Unitatea nu a fost utilizată prealabil.
- 4 **Nu** utilizați perii sau bureți abrazivi pe suprafețele de gătit, deoarece acestea vor deteriora învelișul.

Vă recomandăm să plasați toate accesoriile în interiorul grătarului și să îl porniți pe GRILL, cu temperatura setată la HI timp de 20 de minute fără a adăuga mâncare. În acest fel se elimină orice reziduuri. Acest lucru este complet sigur și nu dăunează performanței grătarului.

Continuați să urmați instrucțiunile de la paginile 43&44 înainte de a încerca să faceți acest lucru.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE- CONTINUARE

Unde să localizați grătarul

Așezați grătarul pe o suprafață stabilă și dreaptă. Este important ca acesta să poată suporta greutatea și dimensiunea unității. Partea inferioară rămâne rece și astfel puteți amplasa unitatea pe orice suprafață. Poziționați unitatea la cel puțin 90 cm (3 picioare) de pereți sau de orice altceva deasupra capului din cauza căldurii și a fumului.



Utilizați în orice vreme

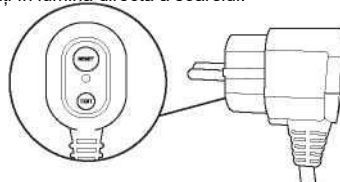
Grătarul este ușor de folosit în orice vreme. Unitatea principală este evaluată IPX4 iar mufa este IP66. Ștecherul RCD oferă protecție suplimentară și este proiectat să se declanșeze în cazul în care există vreo problemă cu circuitul. Atunci când nu este utilizat, vă sfătuim să acoperiți unitatea pentru a o păstra în cel mai bun mod. În timp ce unitatea este sigură, aceasta va prezenta semne de deteriorare dacă este expusă la intemperii.

Cablul prelungitor

Dacă utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta este adecvat pentru utilizarea în exterior cu aparate de exterior. Utilizarea cablului incorect poate duce la supraîncălzirea cablului, la topirea acestuia și/sau la o scădere a tensiunii. O scădere a tensiunii poate crește timpul de preîncălzire și poate afecta performanța de gătit și/sau timpul de gătire.

ALIMENTAREA GRĂTARULUI

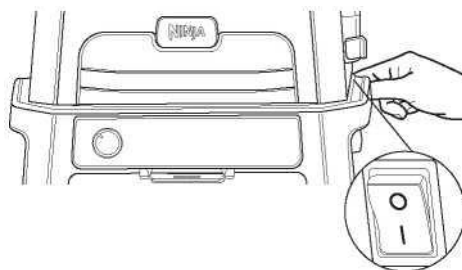
- 1 Introduceți RCD-ul în priza electrică. Porniți priza.
- 2 Apăsați butonul RESET pe RCD. Cercul de deasupra butonului RESET trebuie să fie iluminat în portocaliu. Dacă nu este cazul, încercați o altă priză. Notă: Este posibil să fie dificil să vedeți portocaliul dacă vă aflați în lumina directă a soarelui.



- 3 Apăsați butonul TEST pe RCD. Cercul ar trebui să afișeze acum negru. Aceasta înseamnă că RCD-ul funcționează corect. Dacă apăsarea butonului TEST nu schimbă cercul în negru, atunci contactați serviciul clienți.
- 4 După ce ați stabilit dacă RCD funcționează corect, apăsați din nou RESET. Ar trebui să reapară iluminatul portocaliu. Unitatea poate fi acum pornită.

NOTĂ: Lumină RCD; portocaliu = RCD este pornit; negru = RCD este oprit

- 5 Apăsați comutatorul on/off de pe partea din spate a panoului de control. Comutatorul este pornit atunci când partea cu linia este apăsată în jos.



- 6 Acum rotiți cadranul din partea din față a panoului de control și rotiți-l la funcția dorită. Afișajul ar trebui să se aprindă pentru a afișa orele sau temperaturile. Grătarul este acum gata de utilizare.

NOTĂ: Butonul RESET de pe RCD va trebui să fie apăsat de fiecare dată când unitatea este deconectată.

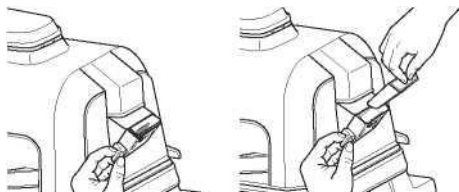
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE- CONTINUARE

CUTIE DE AFUMARE DETAȘABILĂ

Cutia de fum vine complet instalată în unitate și este situată în partea dreaptă a capacului. Asigurați-vă întotdeauna că cutia de fum detașabilă este introdusă în poziție înainte de a adăuga peleți. Analizați toate avertismentele înainte de a continua.

Instalați cutia de afumare

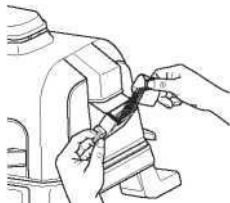
Pentru instalare, țineți capacul cutiei de fum deschis cu o mână și introduceți cutia de fum detașabilă astfel încât să se așeze în poziție.



Adăugarea peleților Ninja Woodfire:

Umpleți lingura pentru peleți până la capăt și nivelați-o pentru a evita vărsarea. În timp ce țineți capacul cutiei de fum deschis, turnați peleți în cutia de fum până la umplere, apoi închideți capacul cutiei de fum. Asigurați-vă că capacul este bine închis înainte de gătit.

Utilizați numai peleți Ninja Woodfire pentru cele mai bune rezultate, performanță și aromă.



Scoaterea cutiei de fum și curățarea:

Pentru a evita arsurile, lăsați peleții să ardă complet și cutia de fum să se răcească complet, apoi scoateți cutia de fum și aruncați în siguranță tot conținutul.



CURĂȚAREA GRĂȚARULUI DUMNEAVOASTRĂ

Grătarul trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. Lăsați **ÎNTOTDEAUNA** aparatul și accesoriile să se răcească înainte de curățare.

- Deconectați unitatea de la priză înainte de curățare. Păstrați capacul deschis după ce scoateți mâncarea pentru a permite unității să se răcească mai repede.
- Scoateți cutia de fum și aruncați în siguranță conținutul după fiecare utilizare.
- Nu este necesar să curățați cutia de fum după fiecare utilizare. Vă recomandăm să utilizați o perie de sârmă pentru a elimina creozotul suplimentar după fiecare 10 utilizări.

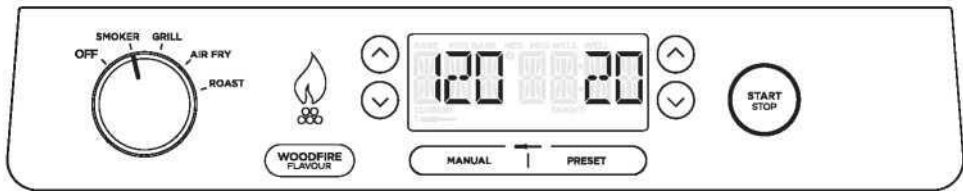
NOTĂ: NU utilizați soluție lichidă de curățare pe cutia de fum.

- Lingura pentru peleți se poate spăla în mașina de spălat vase. Placa de grătar, coșul de prăjire crocantă, tava de prăjire și cutia de fum nu se pot spăla în mașina de spălat vase. NU puneți termometrul în mașina de spălat vase.
- Termometrul încorporat și suportul se spală doar la mână. NU scufundați nicio parte a termometrului în apă sau în orice alt lichid. Recomandăm curățarea numai cu o cârpă umedă.
- Scoateți cu atenție tava de grăsime răcită din partea din spate a aparatului și aruncați în siguranță conținutul de grăsime după fiecare utilizare. Spălați manual tava de grăsimi în apă caldă cu săpun.
- Capacul interior trebuie șters cu un prosop sau o cârpă umedă după fiecare utilizare pentru a dezodoriza unitatea și a îndepărta orice grăsime.
- Dacă pe placa grătarului sau pe orice altă parte detașabilă sunt lipite reziduuri alimentare sau grăsime, înmuiați-le în apă caldă cu săpun înainte de curățare.
- Scoateți placa antiaderentă pentru grătar și coșul antiaderent (dacă este utilizat) după fiecare utilizare și spălați manual cu apă caldă și săpun.

NOTĂ: Niciodată utilizați unelte sau produse de curățare abrazive. **Niciodată** scufundați unitatea principală în apă sau în orice alt lichid. **Nu** puneți în mașina de spălat vase.

- Atunci când stivuiți accesoriile acoperite pentru depozitare, puneți o cârpă sau un prosop de hârtie între fiecare piesă pentru a proteja suprafețele acoperite.

CUNOAȘTEȚI-VĂ PANOUL DE COMANDĂ



BUTOANE FUNCȚIONALE

Există 2 moduri de a obține arome autentice de BBQ afumat:

1. Program dedicat de **AFUMARE** pentru gătit pe o perioadă mai lungă de timp pentru a obține arome profunde și rezultate fragede.
2. Adăugați rapid o explozie de aromă de lemn oricărei alte funcții, folosind butonul **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**.

AFUMĂTOARE: Creează arome profunde și afumate în timp ce gătește încet și la foc mic pentru a frăgezi bucățile mari de carne.

GRĂTAR Gătire cu capacul închis pentru căldură superioară și inferioară. Cel mai bun atunci când se prăjesc bucăți mari sau groase de carne sau alimente congelate sau pentru o prăjire completă. Deschideți capacul în timp ce prăjiți alimente delicate sau proteine slabe pentru a dezvolta texturi carbonizate fără a le găti prea mult.

AIR FRY: Utilizați această funcție pentru a oferi alimentelor textura crocantă cu puțin ulei sau fără ulei.



ROAST: Frăgeziți carnea, frigeți legumele și chiar mai mult.



BUTOANE DE OPERARE

CADRAN: Pentru a porni unitatea și a selecta o funcție de gătit, rotiți cadranul în sensul acelor de ceasornic până când cadranul este îndreptat către funcția dorită. Pentru a opri unitatea, rotiți cadranul în sens invers acelor de ceasornic până în poziția **OFF**.

AROMĂ DE LEMN DE FOC: Activat automat atunci când folosiți funcția Smoker. Apăsăți pentru toate celelalte funcții pentru a adăuga Aromă de Fum de Lemn.

NOTĂ: Când unitatea este pornită, afișajul va fi luminat.

TEMP. Utilizați butoanele  și  către stânga pe ecranul de afișare pentru a ajusta temperatura grătarului.

PREPARARE: Folosiți butoanele  și  din dreapta ecranului de afișare pentru a ajusta timpul de gătit.

START/STOP: Apăsăți pentru a porni sau opri funcția de gătit curentă sau țineți apăsat timp de 4 secunde pentru a sări peste preîncălzire și/sau aprindere.

MANUAL Comută ecranul de afișare astfel încât să puteți seta manual temperatura țintă pentru termometru.

PRESETARE: Comută ecranul de afișare astfel încât să puteți selecta o temperatură țintă prestabilită pentru termometru în funcție de încălzirea de alimente și de rezultatele dorite.

PREÎNCĂLZIRE PENTRU REZULTATE MAI BUNE

Pentru cele mai bune rezultate la grătar, lăsați unitatea să se preîncălzească complet înainte de a adăuga mâncarea. Adăugarea alimentelor înainte de finalizarea preîncălzirii poate duce la supraîncălzire, fum și prelungirea timpului de preîncălzire.

După ce ați setat funcția, ora și temperatura, apoi apăsați **START (PORNIRE)**, aparatul va începe automat preîncălzirea (cu excepția cazului în care utilizați funcția Afumător).

UTILIZAREA SONDEI

IMPORTANT: NU apropiați mâinile de cablul sondei încorporate atunci când este utilizat pentru a preveni arderea sau opărirea.

Înainte de prima utilizare

Asigurați-vă că soclul sondei este lipsit de reziduuri, iar cablul nu are noduri înainte de a-l conecta la priză.



Soclu pentru sondă este situat în stânga butonului de control. Ridicați capacul de protecție pentru acces.

- 1 Scoateți compartimentul de depozitare a sondei de sub panoul de control, apoi derulați cablul din compartiment pentru a scoate sonda.



- 2 Introduceți sonda în mufa situată pe partea stângă a unității. Apăsăți ferm pe fișă până când aceasta nu mai poate intra în priză. Glisați înapoi compartimentul de depozitare.
- 3 După ce sonda este conectată la priză, selectați funcția de gătit dorită și temperatura de gătit.

NOTĂ: Nu este nevoie să setați un timp de gătire, deoarece grătarul va opri automat elementul de încălzire și vă va avertiza când mâncarea dvs. a terminat de gătit.

- 4 Apăsăți PRESET și utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a selecta tipul de aliment dorit și săgețile din stânga afișajului pentru a seta gradul de coacere internă al alimentului (de la În sânge la Bine).

NOTĂ: Gătiți cărnuri diferite sau aceleași la temperaturi diferite? Consultați pagina următoare pentru detalii privind programarea.

Dacă selectați butonul MANUAL, utilizați temperaturile interne de gătit recomandate mai jos.

TIP DE MÂNCARE:	SETAȚI NIVELUL LA
Pește	Mediu în sânge (50°C)
	Mediu (55°C)
	Mediu bine gătit (60°C)
	Bine gătit (65°C)
Pui/Curcan	Bine gătit (75°C)
Porc	Mediu în sânge (50°C)
	Mediu (55°C)
	Mediu bine gătit (65°C)
	Bine gătit (70°C)
Vită/Miel	În sânge (50°C)
	Mediu în sânge (55°C)
	Mediu (60°C)
	Mediu bine gătit (65°C)
	Bine gătit (70°C)

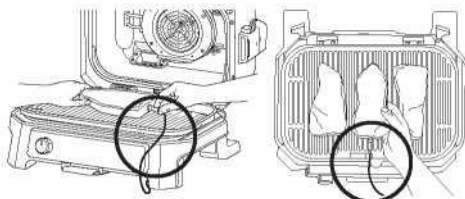
NOTĂ: Consultați Agenția britanică pentru standarde alimentare pentru temperaturile recomandate pentru siguranța alimentelor.

NOTĂ: Temperaturile de coacere prestabilite pentru carnea de vită și de miel sunt mai mici decât recomandările normale, deoarece unitatea va prelungi gătitul cu 5-10°C.

- 5 Puneți accesoriul necesar pentru funcția de gătit selectată în grătar și închideți capacul. Apăsăți START/STOP pentru a începe preîncălzirea.
- 6 În timp ce grătarul se preîncălzește, introduceți sonda orizontal în centrul părții celei mai groase a bucății de proteină. **Consultați graficul de la pagina 48 pentru instrucțiuni suplimentare privind amplasarea sondei.**

UTILIZAREA SONDEI - CONTINUARE

- 7 Când grătarul s-a preîncălzit și "ADD FOOD" apare pe ecran, deschideți capacul, puneți alimentele cu sonda introdusă în unitate și închideți capacul peste cablul sondei.



Plasarea corectă a sondei.
Mănerul sondei este complet în interiorul unității.

- 8 Bara de progres din partea de sus a ecranului va urmări rezultatul. Clipirea indică trecerea la cea etapă..

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTĂ: Atunci când utilizați GRILL și ROAST, unitatea va emite un bip și va afișa FLIP. Întoarcerea este opțională, dar recomandată.

- 9 Grătarul se va opri automat atunci când gradul de gătire dorit este aproape atins, deoarece ține cont de gătitul remanent, iar "GET FOOD" va fi afișat pe ecran.
- 10 Se transferă proteina pe o placă în timp ce pe ecran se afișează "REST". Sonda nu trebuie să fie tot introdusă. Proteinele vor continua să se gătească până la gradul de gătire stabilit, care va dura aproximativ 3-5 minute. Acesta este un pas important, deoarece lipsa odihnei poate duce la rezultate mai puțin gătite. Timpul de gătire a rămășițelor poate varia în funcție de mărimea proteinei, tăietura proteinei și tipul de proteină.

NOTĂ: Sonda va fi FIERBINTE. Folosiți mănuși de cuptor sau clești pentru a scoate sonda din proteină.

NOTĂ: Pentru a verifica temperatura internă a altor bucăți de proteine, țineți apăsat MANUAL și introduceți sonda în fiecare bucată de carne.

UTILIZAREA SONDEI DIFERITE SCENARII DE GĂTIT:

Gătirea a 2 sau mai multe proteine de aceeași mărime la niveluri diferite de coacere:

- Setati funcția Preset la cea mai mare valoare necesară.
- Introduceți sonda în proteina cu cel mai înalt nivel de gătire dorit.
- După preîncălzire, puneți proteinele în interiorul grătarului. Când se atinge cel mai scăzut nivel de gătire, scoateți proteina fără sondă.
- Continuați să gătiți proteinele rămase până când se atinge următorul nivel de gătire dorit.

Gătirea a 2 sau mai multe proteine de dimensiuni diferite:

- Introduceți sonda în proteina mai mică și utilizați funcția Preset pentru a alege nivelul de rezultat..
- Când proteina este gata de gătit, scoateți-o din unitate.
- Folosind mănuși de cuptor, transferați sonda la proteina mai mare și utilizați săgețile din stânga afișajului pentru a alege nivelul de rezultat..

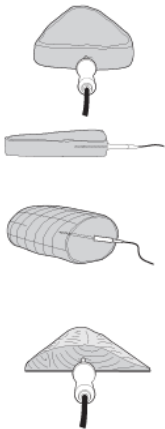

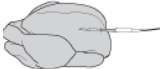

Gătirea a 2 sau mai multe proteine de dimensiuni diferite:

- Introduceți sonda în proteina cu cel mai înalt nivel de gătire dorit.
- Utilizați funcția Manual pentru a alege temperatura internă dorită.
- Când proteina este gata de gătit, scoateți-o de pe grătar.
- Folosind mănuși de cuptor, transferați sonda la cealaltă proteină și utilizați funcția Manual pentru a alege temperatura internă dorită.

UTILIZAREA SONDEI - CONTINUARE

CUM SĂ INTRODUCEȚI CORECT SONDA

NOTĂ: NU utilizați sonda cu proteine congelate sau pentru bucăți de carne mai subțiri de 1,5 cm

TIP DE MÂNCARE:	PLASARE	CORECTĂ	INCORECTĂ
Fripturi Cotlete de porc Cotlete de miel Piepturi de pui Burgeri Mușchiuleț Fileuri de pește	<ul style="list-style-type: none">• Introduceți sonda orizontal în centrul părții celei mai groase a bucății de carne.• Asigurați-vă că sonda este aproape de os (dar nu îl atinge) și departe de orice grăsime sau cartilaj.• Asigurați-vă că vârful sondei este introdus drept în centrul cărnii, nu înclinat spre partea de jos sau de sus a acesteia. <p>NOTĂ: Cea mai groasă parte a file-ului ar putea să nu fie centrul. Este important ca capătul sondei să atingă această zonă pentru a obține rezultatele dorite.</p>		
Pui întreg	<ul style="list-style-type: none">• Introduceți sonda orizontal în partea cea mai groasă a pieptului, paralel cu osul (dar fără să îl atingeți).• Asigurați-vă că vârful ajunge în centrul celei mai groase părți a pieptului și nu trece complet prin piept în cavitate.		

FUNCȚII DE GĂTIRE

IMPORTANT: Citiți toate avertismentele de la începutul acestor instrucțiuni înainte de a continua.



Afumătoare

PRESETARE: 120 °C timp de 4 ore
INTERVAL DE TEMP: 60-210 °C
INTERVAL DE TIMP: 10 minute - 12 ore

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, dreaptă.
- 2 Deschideți capacul și instalați placa de grătar poziționând-o pe partea superioară a elementului de încălzire astfel încât să se așeze în poziție.

NOTĂ: Dacă utilizați sonda, consultați secțiunea Utilizarea sondei.

- 3 Instalați tava de grăsime glisând-o în poziție în partea din spate a grătarului.
- 4 Trageți afară cutia de fum și, folosind lingura pentru pelete, umpleți cutia de fum cu pelete Ninja Woodfire până sus. **NU** supraumpleți cutia de fum.
- 5 Deschideți capacul și așezați ingredientele pe placa de grătar. Închideți capacul.
- 6 Asigurați-vă că grătarul este conectat la priză și rotiți cadranul în sensul acelor de ceasornic din poziția OFF pentru a selecta funcția SMOKER.

NOTĂ: Tehnologia Woodfire Flavour este activată automat când utilizați funcția de afumare.



- 7 Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Pentru a regla temperatura, dacă doriți, utilizați ☺/☹ butoanele TEMP.
- 8 Pentru a regla timpul de gătit ☺/☹ utilizați butoanele - și + de lângă TIME.
- 9 Apăsăți START pentru a începe gătitul. Nu există timp de preîncălzire pentru funcția Smoker.
- 10 Când timpul de gătit ajunge la zero, grătarul va emite un semnal sonor și DONE va apărea pe afișaj.
- 11 Îndepărtați alimentele de pe placa de grătar.

Grătar

PRESETARE: Mediu pentru 25 de minute
INTERVAL DE TEMP: Scăzut - Ridicat
INTERVAL DE TIMP: 1 minut - 1 oră

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, dreaptă.
- 2 Deschideți capacul și instalați placa de grătar poziționând-o pe partea superioară a elementului de încălzire astfel încât să se așeze în poziție.

NOTĂ: Dacă utilizați sonda, consultați secțiunea Utilizarea sondei.

- 3 Instalați tava de grăsime glisând-o în poziție în partea din spate a grătarului.
- 4  Dacă intenționați să utilizați aroma Woodfire W cu ajutorul lingurii pentru peleti, umpleți cutia de fum cu peleti Ninja Woodfire până la capăt. **NU** supraumpleți cutia de fum.
- 5 Asigurați-vă că grătarul este conectat și rotiți cadranul în sensul acelor de ceasornic din poziția OFF pentru a selecta funcția GRILL.
- 6  Dacă adăugați tehnologia Woodfire Flavour, apăsați butonul pentru tehnologia **Woodfire Flavour**.
- 7 Se va afișa setarea implicită a temperaturii, pentru a ajusta temperatura dacă doriți, utilizați butoanele ☺/☹ TEMP.
- 8 Pentru a regla timpul de gătit, utilizați butoanele ☺/☹ și + de lângă TIME.
- 9 Apăsăți START pentru a începe preîncălzirea. Dacă utilizați tehnologia Woodfire Flavour, peletele vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).
- 10 Când preîncălzirea este completă, grătarul va emite un semnal sonor și pe afișaj va apărea ADD FOOD.

NOTĂ: Deși preîncălzirea este foarte recomandată pentru a obține cele mai bune rezultate, puteți sări peste aceasta apăsând și ținând apăsat butonul START/STOP timp de 4 secunde. "ADD FOOD" va pâlpâi pe ecran. Deschideți capacul și așezați ingredientele pe placa de grătar. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe număratoarea inversă. Treceți la pasul 12 pentru instrucțiuni ulterioare.

- 11 Deschideți capacul și așezați ingredientele pe placa de grătar. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe număratoarea inversă.

NOTĂ: Doriți să gătiți cu capacul deschis? După ce ați adăugat alimentele, țineți capacul deschis, cronometrul va începe număratoarea inversă după 30 de secunde și veți găti numai cu căldură de jos.

- 12 Când timpul de gătit ajunge la zero, grătarul va emite un semnal sonor și DONE va apărea pe afișaj.
- 13 Îndepărtați alimentele de pe placa de grătar.

FUNȚII DE GĂTIRE

IMPORTANT: Citiți toate avertismentele de la începutul acestor instrucțiuni înainte de a continua.

Fript cu aer cald


PRESETARE: 200 °C timp de 12 minute

INTERVAL DE TEMP: 150-240°C

INTERVAL DE TIMP: 1 minut - 1 oră

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, dreaptă.
- 2 Deschideți capacul și instalați placa de grătar poziționând-o pe partea superioară a elementului de încălzire astfel încât să se așeze în poziție.
- 3 Așezați coșul de rumenire pe placa de grătar și poziționați picioarele coșului în creșturile desemnate de pe suprafața plăcii de grătar.

NOTĂ: Dacă utilizați sonda, consultați secțiunea Utilizarea sondei.

- 4 Instalați tava de grăsime glisând-o în poziție în partea din spate a grătarului.
- 5 A. Dacă intenționați să utilizați tehnologia Woodfire Flavour, trageți afară cutia de fum și, folosind lingura pentru pește, umpleți cutia de fum cu peștii Ninja Woodfire până sus. **NU** supraumpleți cutia de fum.
- 6 Asigurați-vă că grătarul este conectat la priză și rotiți cadranul în sensul acelor de ceasornic din poziția OFF pentru a selecta funcția AIR FRY.
- 7  Dacă adăugați tehnologia Woodfire Flavour, apăsați butonul **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Pentru a regla temperatura dacă doriți, utilizați butoanele TEMP.
- 9 Pentru a regla timpul de gătire, utilizați butoanele TIME
- 10 Apăsați START pentru a începe preîncălzirea. Dacă utilizați tehnologia Woodfire Flavour, peștii vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).
- 11 Când preîncălzirea este completă, grătarul va emite un semnal sonor și pe afișaj va apărea ADD FOOD.

NOTĂ: Deși preîncălzirea este foarte recomandată pentru a obține cele mai bune rezultate, puteți sări peste aceasta apăsând și ținând apăsat butonul START/STOP timp de 4 secunde. "ADD FOOD" va pălpâi pe ecran. Deschideți capacul și așezați ingredientele în coșul pentru prăjire crocantă. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă. Treceți la pasul 13 pentru instrucțiuni ulterioare.

- 12 Deschideți capacul și așezați ingredientele pe placa de grătar. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- 13 Când timpul de gătire ajunge la zero, grătarul va emite un semnal sonor și DONE va apărea pe afișaj.
- 14 Îndepărtați alimentele din coșul de rumenire.

11 | ninja.ro

Frigere


PRESETARE: 180 °C timp de 1 oră și 30 de minute

INTERVAL DE TEMP: 120-220 °C

INTERVAL DE TIMP: 1 min - 4 ore

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, dreaptă.
- 2 Deschideți capacul și instalați placa de grătar poziționând-o pe partea superioară a elementului de încălzire astfel încât să se așeze în poziție.
- 3 Instalați tava de grăsime glisând-o în poziție în partea din spate a grătarului.

NOTĂ: Dacă utilizați sonda, consultați secțiunea Utilizarea sondei.

- 4 Dacă intenționați să utilizați tehnologia Woodfire Flavour, trageți afară cutia de fum și, folosind lingura pentru pește, umpleți cutia de fum cu peștii Ninja Woodfire până sus. **NU** supraumpleți cutia de fum.
- 5 Asigurați-vă că grătarul este conectat la priză și rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic din poziția OFF pentru a selecta funcția ROAST.
- 6  Dacă adăugați tehnologia Woodfire Flavour, apăsați butonul pentru tehnologia **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Pentru a regla temperatura, dacă doriți, utilizați  .
- 8 Pentru a regla timpul de gătire, utilizați butoanele   de lângă TIME.
- 9 Apăsați START pentru a începe preîncălzirea. Dacă utilizați tehnologia Woodfire Flavour, peștii vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).
- 10 Când preîncălzirea este completă, grătarul va emite un semnal sonor și pe afișaj va apărea ADD FOOD.

NOTĂ: Deși preîncălzirea este foarte recomandată pentru a obține cele mai bune rezultate, puteți sări peste aceasta apăsând și ținând apăsat butonul START/STOP timp de 4 secunde. "ADD FOOD" va pălpâi pe ecran. Deschideți capacul și așezați ingredientele în coșul pentru prăjire crocantă. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă. Treceți la pasul 12 pentru instrucțiuni ulterioare.

- 11 Deschideți capacul și așezați ingredientele pe plită sau puneți tava de friptură pe plită. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- 12 Când timpul de gătire ajunge la zero, grătarul va emite un semnal sonor și DONE va apărea pe afișaj.
- 13 Îndepărtați alimentele de pe placa de grătar.

NOTĂ: Atunci când utilizați funcția Roast, asigurați-vă că utilizați accesoriul adecvat. Pentru ingredientele umede sau înăbușite, utilizați un vas de copt. Pentru articolele în vrac, cum ar fi rulourile cu scorțișoară, plăcintele sau biscuiții, folosiți coșul frigorific.

GHID DE DEPANARE

AVERTISMENT: Pentru a reduce riscul de șoc și de funcționare neintenționată, opriți alimentarea și deconectați unitatea înainte de depanare.

Unitatea mea nu pornește?

- 1 Verificați dacă dispozitivul de curent rezidual (RCD) este complet conectat și dacă butonul de resetare a fost apăsat. Cercul de deasupra butonului RESET trebuie să fie iluminat în portocaliu.
- 2 Asigurați-vă că întrerupătorul este în poziția ON (linia va fi apăsată în jos).
- 3 Asigurați-vă că butonul nu este în poziția OFF.

Dacă unitatea dvs. nu pornește după parcurgerea pașilor de mai sus, vă rugăm să contactați Serviciul Clienți la 0800 862 0453.

- **“Add Grill” apare pe afișajul panoului de comandă.**
Placa de grătar trebuie să fie instalată. Odată instalat, închideți capacul și apăsați butonul de pornire pentru a începe.
- **„Add Food“ apare pe afișajul panoului de comandă.**
Aparatul s-a preîncălzit complet și acum este timpul să adăugați ingredientele.
- **„Shut Lid“ apare pe afișajul panoului de comandă.**
Capacul este deschis și trebuie să fie închis pentru ca funcția selectată să pornească.
- **„E“ apare pe afișajul panoului de comandă.**
Unitatea nu funcționează corespunzător. Vă rugăm contactați Serviciul Clienți la 0800 862 0453. Pentru a vă putea ajuta mai bine, vă rugăm să înregistrați produsul dvs. online la ninja.ro și să aveți produsul la îndemână atunci când sunați
- **„CLD“ apare pe afișajul panoului de comandă.**
Afumarea la rece se folosește pentru a oferi arome de fum alimentelor, nu este destinată gătitului. Când este folosită pentru carne, păsări de curte sau pește, acest proces trebuie întotdeauna utilizat împreună cu un pas separat pentru a aduce alimentele la temperaturi interne sigure pentru consum. Consultați autoritatea locală pentru standardele alimentare pentru temperaturile sigure recomandate pentru alimente.
- **Ar trebui să adaug ingredientele înainte sau după preîncălzire?**
Pentru rezultate optime, lăsați unitatea să se preîncălzească înainte de a adăuga ingredientele.
- **Trebuie să umplu complet cu peleți cutia de fum?**
Da, umpleți întotdeauna cutia de fum până la capăt. Am perfecționat cantitatea de peleți necesară pentru fiecare sesiune de afumare, indiferent de funcție sau de încărcătura de alimente, unitatea le va arde în mod corespunzător.
- **„Plug In“ apare pe afișajul panoului de comandă.**
Sonda nu este conectată la mufa din partea dreaptă a panoului de control. Conectați sonda înainte de a continua. Apăsați sonda în interior până când auziți un clic.
- **De ce unitatea are o scară de la 1 la 9 pentru presetarea pentru carne de vită?**
Percepția asupra a ceea ce înseamnă un anumit rezultat intern 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 rezultat, astfel încât să puteți personaliza rezultatul după preferințele dvs.
- **“PRBE ERR” apare pe afișajul panoului de comandă.**
Aceasta înseamnă că grătarul s-a oprit înainte ca alimentele să atingă temperatura internă setată. Pentru a proteja unitatea, aceasta poate funcționa doar pentru anumite perioade de timp la anumite temperaturi.
- **De ce mâncarea mea este prea gătită sau prea puțin gătită chiar dacă am folosit sonda?**
Este important să introduceți sonda pe lungime în partea cea mai groasă a ingredientului pentru a obține cea mai precisă citire. Asigurați-vă că lăsați mâncarea să se odihnească timp de 3-5 minute pentru a termina gătitul. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea Utilizarea sondei de gătit digitală.
- **Se va topi prinderea sondei dacă atinge plita fierbinte a grătarului?**
Nu, prinderea este fabricată dintr-un silicon rezistent la temperaturi înalte care poate suporta temperaturile ridicate ale grătarului electric Ninja Woodfire.
- **Când trebuie să apăs butonul Woodfire Flavour Technology?**
Apăsați butonul pentru Tehnologia Woodfire Flavour înainte de a apăsa start atunci când doriți să adăugați fum folosind funcțiile Grill, Air Fry sau Roast. Nu este necesar să apăsați butonul Woodfire Flavour Technology atunci când utilizați funcția Smoker.
- **De ce ies flăcări din cutia de peleți?**
Flăcări mici pot ieși din cutia de peleți dacă capacul grătarului este ridicat în condiții de vânt.
- **Unde ar trebui să-mi păstrez peleții?**
Depozitați întotdeauna peleții într-o zonă uscată. Orice umiditate în peleți poate compromite aprinderea și calitatea aromei fumului.
- **Ar trebui să folosesc uleiuri sau spray-uri antiaderente atunci când fumez?**

GHID DE DEPANARE

Nu, nu vă recomandăm să folosiți uleiuri sau spray-uri antiaderente atunci când fumați, deoarece fumul nu se va prinde așa bine de alimente.

- **Cum arunc peleții arși după un ciclu de gătit?**

Peleții pot continua să ardă după terminarea timpului de gătit. Nu atingeți și nu scoateți cutia de fum până când grătarul nu mai scoate fum, peleții nu s-au ars complet și cutia de fum nu s-a răcit. Apoi scoateți cutia de fum și aruncați în siguranță conținutul de cenușă răcită.

- **De ce durează atât de mult preîncălzirea?**

Timpul de preîncălzire variază în funcție de funcție și de temperatura unității.

GRILL: aprox. HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9min.

AIR FRY, ROAST: 3 minute

AFUMĂTOARE: Nu există preîncălzire.

Dacă adăugați aromă Woodfire, timpul de aprindere va adăuga încă 2-4 minute.

Utilizarea unității în condiții meteorologice nefavorabile, cu ploi abundente, ar putea cauza timp de preîncălzire mai lungi.

Dacă utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta este adecvat pentru utilizarea în exterior cu aparate de exterior. Utilizarea cablului incorect poate duce la supraîncălzirea cablului, la topirea acestuia și/sau la o scădere a tensiunii.

Deși preîncălzirea este foarte recomandată pentru a obține cele mai bune rezultate, puteți sări peste aceasta apăsând și ținând apăsat butonul START/STOP timp de 3 secunde. "ADD FOOD" va pălpâi pe ecran.

Deschideți capacul și puneți ingredientele în aparat. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe număratoarea inversă.

- **Pot să opresc Tehnologia Woodfire?**

Dacă ați apăsat butonul pentru Tehnologia Woodfire Flavour și ați început deja funcția de gătit apăsând START, puteți apăsa din nou butonul pentru Tehnologia Woodfire Flavour pentru a o opri dacă ciclul de aprindere este complet în proporție de mai puțin de 75% (indicat de bara de progres de pe ecranul afișajului). Dacă peleții s-au aprins complet și grătarul a trecut la ciclul de preîncălzire (indicat pe ecranul de afișare), nu puteți opri tehnologia Woodfire Flavour.

- **Pot adăuga mai multe pelete în timpul unui ciclu de gătit?**

Când folosiți funcția SMOKER, puteți adăuga mai multe pelete după ce prima cantitate s-a ars complet. Apăsați și mențineți apăsat butonul Woodfire Flavour Technology timp de 4 secunde pentru a aprinde o nouă cutie plină de peleți. Dacă efectuați sesiuni de afumare consecutive, vă recomandăm să reumpleți cutia de fum folosind lingura pentru peleți atunci când jumătate din peleți s-au ars. **NU** reumpleți de mai mult de 2 ori. **NU** reaprindeți peleții.

- **De ce există o decolorare portocalie în interiorul unității mele, sub elementul de încălzire?**

Căptușeala bazei de sub elementul de încălzire inferior poate avea o decolorare vizibilă. Acesta este un rezultat al procesului nostru obișnuit de fabricație. Unitatea nu a fost utilizată prealabil.

ACCESORII DE CUMPĂRAT



STAND AJUSTABIL

Duceți-vă stația de gătit pentru exterior la noi înălțimi cu un stand ajustabil, de înaltă rezistență.



MASĂ LATERALĂ SUPLIMENTARĂ

Măriți-vă suprafața de lucru pe oricare parte a standului și păstrați-vă instrumentele de gătit la îndemână.



CAPAC GRĂTAR

Indiferent dacă toarnă cu găleata sau arde soarele, acest capac de grătar ușor și rezistent la apă ține temperaturile la distanță.



PLACĂ DREAPTĂ

Gătiți stir-fry, fajita, clătite și mai multe cu această placă dreaptă non-aderentă care stă pe Grătarul dumneavoastră.



PLACĂ GRĂTAR/DREAPTĂ

Gătiți la grătar și sigilați în același timp. Gătiți până la patru burgeri și 500g de legume simultan.



TĂVIȚE PENTRU GRĂSIMI

Curățarea devine floare la ureche cu 10 tăvițe.



SACI DE PELEȚI

Faceți stoc din Amestecurile Noastre speciale și obțineți până la 20 de sesiuni de afumare per sac. Ambele arome se potrivesc perfect cu orice mâncare.



RAFT DE FRIGERE & AFUMARE

Mărește fluxul de aer pentru afumare robustă, gătire cu cărbune și caramelizare.



RAFT PENTRU COASTE

Gătiți la grătar și afumați în mod uniform până la 4 rafturi de coaste deodată.

**CUMPĂRAȚI-VĂ
APARATUL
DUMNEAVOASTRĂ LA**



ÎNREGISTRARE PRODUS

GARANȚIE LIMITATĂ PE DOI (2) ANI

Când cumpărați un produs în Europa în calitate de consumator, beneficiați de drepturi legale referitoare la calitatea produsului ("drepturile dumneavoastră legale"). Puteți aplica aceste drepturi legale împotriva comerciantului dumneavoastră cu amănuntul. Cu toate acestea, la Ninja suntem atât de încrezători în calitatea produselor noastre („Produsele”) încât vă oferim o garanție de doi ani a producătorului. Această garanție se aplică produsului numai dacă acesta este cumpărat în stare nouă și neutilizată. Acești termeni și condiții se referă numai la garanțiile noastre - drepturile dumneavoastră legale în calitate de cumpărător nu sunt afectate. Vă rugăm să rețineți că garanția de 2 ani este disponibilă în toate țările UE.

Condițiile de mai jos descriu cerințele și domeniul de aplicare al garanțiilor noastre, care sunt emise de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) („noi”, „nouă” sau „noastre”). Acestea nu afectează drepturile dumneavoastră legale sau obligațiile comerciantului dumneavoastră și contractul pe care îl aveți cu acesta. Același lucru se aplică dacă ați achiziționat produsul direct de la Ninja.

Garanții Ninja

Un aparat de bucătărie de uz casnic constituie o investiție considerabilă. Noul dumneavoastră aparat trebuie să funcționeze corect cât mai mult timp posibil. Garanția cu care vine este o considerație importantă - și reflectă cât de mare este încrederea producătorului în produsul și calitatea sa de fabricație.

Veți găsi suport online la www.ninja.ro

IMPORTANT

- Garanția acoperă produsul dumneavoastră timp de 2 ani de la data achiziției.
- Vă rugăm să păstrați chitanța tot timpul. În cazul în care trebuie să utilizați garanția, vom avea nevoie de chitanță pentru a verifica dacă informațiile furnizate sunt corecte. Incapacitatea de a prezenta o chitanță valabilă va anula garanția.

Care sunt avantajele înregistrării garanției mele?

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

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

Pentru cât timp sunt garantate produsele noastre?

Încrederea noastră în designul nostru și controlul calității înseamnă că produsul dvs. este garantat pentru un total de doi ani.

Ce acoperă garanția?

Repararea sau înlocuirea (la discreția Ninja) a produsului dumneavoastră, inclusiv toate piesele și manopera în cazul oricărui defect de proiectare, materiale și execuție (inclusiv costurile de transport și expediere). Garanția noastră este suplimentară drepturilor dumneavoastră legale ca consumator..

Ce nu acoperă garanția?

- Uzură normală.
- Deteriorarea accidentală, defectele cauzate de utilizarea sau întreținerea neglijentă, utilizarea necorespunzătoare, neglijența, operarea sau manipularea neglijentă a aparatului de bucătărie care nu sunt în conformitate cu Manualul de Instrucțiuni Ninja furnizat împreună cu aparatul dumneavoastră.
- Utilizarea aparatului de bucătărie pentru orice altceva decât scopurile normale de uz casnic.
- Utilizarea pieselor care nu sunt asamblate sau instalate în conformitate cu instrucțiunile de operare.
- Utilizarea pieselor și accesoriilor care nu sunt componente originale Ninja.
- Instalarea defectuoasă (cu excepția cazului în care a fost instalat de către Ninja).
- Reparațiile sau modificările efectuate de alte părți decât Ninja sau agenții săi, cu excepția cazului în care puteți demonstra că reparațiile sau modificările efectuate de alte persoane nu sunt legate de defectul pentru care vă exercitați garanția.

De unde pot cumpăra piese și accesorii originale Ninja?

Piese de schimb și accesorii Ninja sunt dezvoltate de aceiași ingineri care au dezvoltat aparatul dumneavoastră de bucătărie Ninja. Veți găsi o gamă completă de piese de schimb, piese de înlocuire și accesorii pentru toate aparatele Ninja pe www.ninja.ro

Vă rugăm să rețineți că utilizarea pieselor care nu sunt originale Ninja poate anula garanția oferită de producător. Cu toate acestea, drepturile dumneavoastră legale nu sunt afectate.



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestraeber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europaaiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKTI KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC GEDRUCKT IN CHINA

ROMÂNĂ

Ilustrațiile pot fi diferite de produsul efectiv. Ne străduim constant să ne îmbunătățim produsele, prin urmare specificațiile continute în prezentul document pot fi modificate fără a notificare prealabilă.

NINJA este marcă înregistrată în Uniunea Europeană a SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIME EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemærke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKETI KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registrada na União Europeia.

© 2024 SharkNinja Operating LLC IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat nayttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

11 lustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar standigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKTI KINA

**SharkNinja Europe Limited,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds, England
LS1S 8ZB, UK ninjakitchen^u**

OG850EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1

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