



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber 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 Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I 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 conținute în prezentul document pot fi modificate fără a notifica prealabil.

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 Union Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANCEZĂ:

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. IMPRIMÉ 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

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

ninja.ro

OO101EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1

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 varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I 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 registada na União Europeia.

© 2024 SharkNinja Operating LLC IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt 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. TRYCKT I KINA

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

NINJA

WOODFIRE

**CUPTOR ELECTRIC PENTRU
EXTERIOR**

00101EU

BRUGSANVISNING

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCȚIUNI INSTRUCCIONES

NOTICE D'UTILISATION ET
GARANTIE NINJA

INSTRUCȚIUNI INSTRUCȚIES

INSTRUKSJONER INSTRUÇÕES

OHJEET ANVISNINGAR



VĂ MULȚUMIM

că ați achiziționat Cuptorul pentru exterior cu lemne Ninja

ÎNREGISTRAȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: _____

Număr de serie: _____

Data achiziției: _____
(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: _____

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

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 220-240V~, 50-60Hz Wați:
2400W





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.

Instrucțiuni de siguranță importante.....	3
Piese & Accesorii.....	5
Înainte de prima utilizare	6
Unde să localizați cuptorul	6
Folosiți pe orice fel de vreme	6
Prelungitor	6
Alimentarea cuptorului.....	6
Cum să instalați rama accesoriilor	7
Cutie de pește sau cutie de fum	7
Cunoașterea panoului de comandă	8
Butoane funcționale	8
Butoane de operare.....	8
Folosirea funcțiilor de gătit	9
Coacere, Deshidratare, Încălzire	9
Afumătoare.....	9
Frigere Gourmet	10
Frigere Max.....	10
Pizza.....	11
Căldură în partea superioară	11
Curățare & Întreținere	12
Ghid de depanare	13
Înregistrare produs	17
Accesorii pentru achiziție	16

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

	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.
	Doar pentru uz extern.

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:

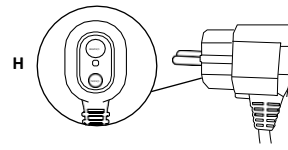
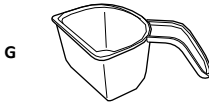
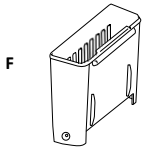
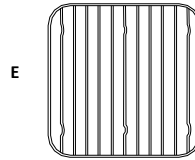
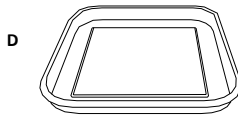
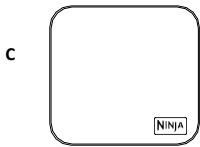
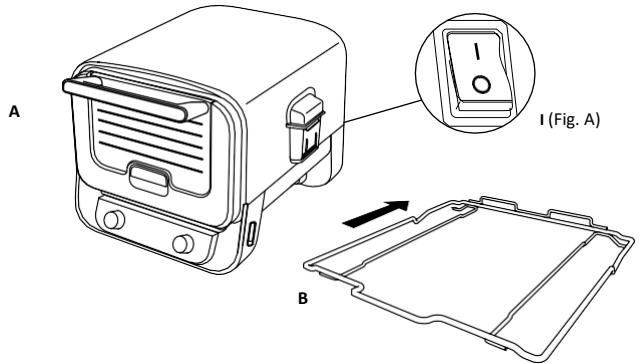
- 1 Pentru a elimina riscul de sufocare pentru copiii mici, aruncați imediat toate materialele de ambalare după desambalare.
- 2 **NU** utilizați aparatul niciodată în alt scop decât cel prevăzut.
- 3 **NU** utilizați în vehicule în mișcare sau bărci. Utilizarea greșită poate provoca leziuni.
- 4 **NU** 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 moarte.
- 5 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 supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în mod sigur și înțeleg pericolurile implicate.
- 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 cuptorul în timpul funcționării.
- 8 Aveți grijă când deschideți cuptorul pentru a evita arsurile. Întotdeauna deschideți ușa parțial înainte de a o deschide complet pentru a verifica eventualele flăcări, deoarece unele alimente pot provoca stropirea cu grăsime, uleiuri sau untură și pot crea flăcări sau incendii.
- 9 Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu dispozitivul. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor. **NU** permiteți ca aparatul să fie curățat sau întreținut de copii.
- 10 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.
- 11 Un cablu de alimentare scurt este furnizat pentru a reduce riscul ca copiii să tragă de cablu sau să se încălzească în el și pentru a reduce riscul ca oamenii să se împiedice de un cablu mai lung. Cabluri de alimentare detașabile mai lungi sau prelungitoare sunt disponibile și pot fi utilizate dacă se acordă atenție în utilizarea lor.
- 12 Pentru a evita pagubele materiale și arsurile provocate de flăcări sau căldură, **ÎNTOTDEAUNA** mențineți o distanță minimă de siguranță de cel puțin 30 cm (1 picior) de cutia de peleți în timpul fumatului. Flăcări mici pot ieși din cutia de peleți dacă capacul cuptorului este ridicat în condiții de vânt.
- 13 Pentru a evita arsurile, **ÎNTOTDEAUNA** utilizați lingura pentru peleți atunci când adăugați peleți în cutia de fum. **NU** adăugați peleți manual.
- 14 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.
- 15 Peleții pot continua să ardă după terminarea timpului de gătire. Nu atingeți și nu scoateți cutia de fum până când cuptorul nu mai scoate fum, peleții nu s-au ars complet și cutia de fum nu s-a răcit.
- 16 Pentru a evita vătămările corporale și arsurile, lăsați să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, montarea sau demontarea pieselor și depozitare.
- 17 **NU** lăsați peleții să curgă din cutia de peleți. Aceasta va introduce oxigen, ceea ce va duce la combustie, flăcări și deteriorarea unității, care poate cauza răni prin ardere.
- 18 **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele sunt fierbinți în timpul și după utilizare. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, **ÎNTOTDEAUNA** folosiți garnituri de protecție sau mănuși izolate pentru cuptor și folosiți mânerul și butoanele disponibile. Se recomandă utilizarea ustensilelor cu mâner lung pentru adăugarea sau îndepărtarea ingredientelor.
- 19 **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 **ÎNTOTDEAUNA** aveți grijă când folosiți împreună cu produsul. Recomandăm utilizarea ustensilelor cu mâner lung și a protecțiilor pentru căldură sau a mănușilor de cuptor izolate.

- 20 **ÎN TOTDEAUNA** 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.
- 21 **NU** utilizați aparatul fără ca piatra de pizza sau tava de rumenire să fie instalate.
- 22 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.
- 23 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.
- 24 **NICIODATĂ** nu utilizați prizele situate sub suprafața blatului de lucru.
- 25 **NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau nu separați sistemul de control la distanță.
- 26 **NU** așezați aparatul și lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți.
- 27 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.
- 28 Înainte de a introduce orice accesoriu în cuptor, asigurați-vă că acesta este curat și uscat.
- 29 **NU** mutați aparatul atunci când este în uz.
- 30 **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 gătirea uniformă și este posibil să deteriorați unitatea sau să provocați supraîncălzirea acesteia.
- 31 **NU** puneți nimic deasupra produsului atunci când capacul este închis în timpul utilizării.
- 32 Asigurați-vă că placa de grătar este introdusă corect și blocată bine în poziție.
- 33 **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire în profunzime.
- 34 În cazul apariției unui incendiu produs de grăsimi sau dacă unitatea emite fum negru, deconectați-o imediat. Așteptați să dispară fumul înainte de a scoate orice accesoriu de gătit.
- 35 Tensiunile prizelor pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni posibilele probleme de sănătate, **ÎN TOTDEAUNA** 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 cu excepția peletilor Ninja în Afumătoare.
- 38 Țineți mâinile și fața departe de cutia afumătoare atunci când unitatea este în funcțiune și fierbinte.
- 39 **ÎN TOTDEAUNA** păstrați un extingtor adecvat pentru incendiile electrice accesibil în timpul funcționării afumătoarei.
- 40 **ÎN TOTDEAUNA** 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 grăsimi sau cenușă să se acumuleze în interiorul sau pe cutia de fum și pe cartuș. Acest lucru crește semnificativ șansele unui incendiu de grăsimi 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 sărmă 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. **ÎN TOTDEAUNA** utilizați capacul grătarului atunci când este depozitat în aer liber.
- 49 Conectați acest aparat doar la circuite dimensionate pentru cerințele sale de putere și de minimum 16 amperi pentru a preveni suprasarcinile circuitului, posibilele daune ale aparatului și riscurile de incendiu.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

PIESE & ACCESORII

- A Unitate principală asamblată (cablul de alimentare nu este prezentat)
- B Cadru accesoriu
- C Piatră de pizza
- D Tavă Pro-Heat
- E Raft de frigere
- F Cutie de peleți
- G Lingură pentru peleți
- H Cablu de alimentare și mufă RCD
- I Buton ON/OFF (Pornire/Oprire)



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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați și aruncați toate materialele de ambalare din cuptor.
- 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 Clătiți rama accesoriilor, tava Pro-Heat și grătarul pentru friptură în apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați cu atenție.

NOTĂ: NU udați Piatra de pizza și nu o puneți în mașina de spălat vase. Introduceți-l în cuptor după ce ați îndepărtat toate ambalajele.

- 4 **NU** utilizați perii sau bureți abrazivi pe suprafețele de gătit. Poate apărea deteriorarea ambalajului.

Vă recomandăm să plasați toate accesoriile în interiorul cuptorului și să îl porniți pe funcția de coacere timp de 20 de minute la 370°C fără a adăuga alimente.

Acest lucru este complet sigur și nu dăunează performanței cuptorului.

Continuați să urmați instrucțiunile de la paginile 40 și 41 înainte de a încerca să faceți acest lucru.

UNDE SĂ LOCALIZAȚI CUPTORUL

Așezați cuptorul pe o suprafață stabilă și dreaptă. Este important ca acesta să poată suporta greutatea și dimensiunea produsului. Partea inferioară rămâne rece și astfel puteți amplasa cuptorul pe orice suprafață. Poziționați cuptorul 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

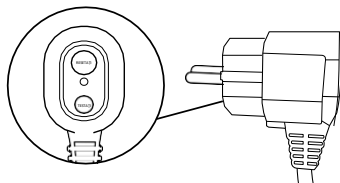
Grătarul este ușor de folosit în orice vreme. Unitatea principală este evaluată IPX4 iar mufa este IP66. Ștecherul RCD oferă protecție suplimentară și este proiectat să se declanșeze în cazul în care există vreă problemă cu circuitul. Atunci când nu este utilizat, vă sfătuim să acoperiți unitatea pentru 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 CUPTORULUI

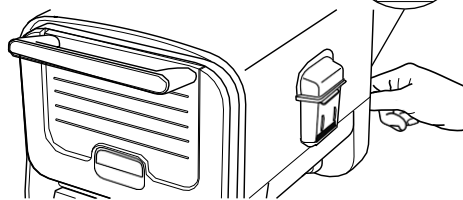
- 1 Introduceți RCD-ul în priza electrică. Porniți priza.
- 2 Apăsăți butonul RESET pe RCD. Cercul de deasupra butonului RESET trebuie să fie iluminat în portocaliu. Dacă nu este cazul, încercați o altă priză. Observație: Este posibil să fie dificil să vedeți portocaliul dacă vă aflați în lumina directă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



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



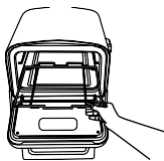
- 6 Acum rotiți cadranul din partea din față a panoului de control și rotiți-l la funcția dorită. Afișajul ar trebui să se aprindă pentru a afișa orele sau temperaturile. Cuptorul este acum gata de utilizare.

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

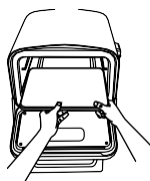
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE - CONTINUARE

CUM SĂ INSTALAȚI RAMA ACCESORIILOR

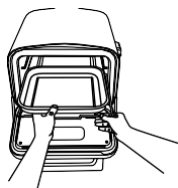
- 1 Instalați cadrul accesoriu la nivelul inferior al cuptorului (la nivelul superior dacă utilizați funcția Grill).



- 2 Dacă gătiți pizza, așezați Piatra pentru pizza pe rama accesoriilor.



- 3 Pentru toate celelalte funcții, scoateți piatra pentru pizza și așezați tava Pro-Heat în cadrul accesoriu.

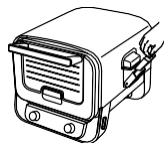


- 4 Dacă folosiți grătarul pentru friptură, așezați-l în tava Pro-Heat.

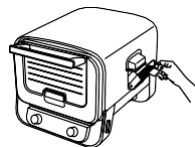


CUTIE DE AFUMARE

Instalați cutia de afumare Pentru instalare, deschideți punând degetul pe inserția laterală pentru a menține cutia deschisă și introduceți cutia de fum detașabilă astfel încât să stea bine în poziție.

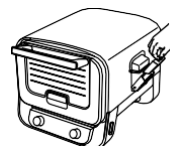


Adăugarea peleților Ninja Woodfire™: Umpleți lingura pentru peleți până la capăt și nivelați-o pentru a evita vărsarea. În timp ce țineți capacul cutiei de fum deschis, turnați pelete în cutia de fum până la umplere, apoi închideți capacul cutiei de fum.

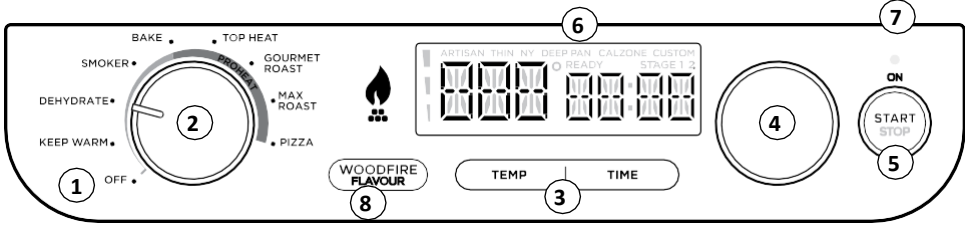


Utilizați numai peleți Ninja Woodfire pentru cele mai bune rezultate, performanță și aromă.

Scoaterea cutiei de fum și curățarea: Pentru a evita arsurile, lăsați peleții să se răcească complet înainte de a-i scoate din cuptor și de a-i curăța.



CUNOAȘTEȚI-VĂ PANOU L PANELDE COMANDĂ



FUNCȚII

Rotiți cadranul din stânga pentru a selecta funcția dorită sau pentru a opri cuptorul.

PĂSTREAZĂ-L CALD. Păstrați mesele calde și gata de consum după gătire.

DESHIDRATARE: Îndepărtați ușor umezeala pentru gustări precum carnea uscată și fructele uscate.

AFUMĂTOARE: Gătire lentă și la foc mic pentru a frăgezi bucățile mari de carne.

COACERE Creați produse de patiserie cu cruste crocante și miez pufos.

CĂLDURĂ SUPERIOARĂ: Topiți rapid toppingurile sau creați suprafețe exterioare frumos rumenite

FRIGERE GOURMET: Începe sus și termină jos pentru un exterior crocant și un interior suculent.

FRIGERE MAX: Obțineți rezultate carbonizate, crocante și caramelizate pe care un cuptor tradițional nu le poate crea.

PIZZA: Prepară stilurile tale preferate de pizza acasă, de la proaspete la congelate

Artizan – Pizzele în stil artizanal au o crustă subțire și crocantă, arsă pe margini, și sunt pline de mozzarella proaspătă.

Subțire – O crustă mai subțire susține un strat subțire de ingrediente feliate, care se gătesc rapid. Tigăie – O crustă mai groasă și utilizarea unei tigăi mai adânci înseamnă că puteți pune mai multe ingrediente deoarece timpul de coacere este mai lung decât pentru crusta subțire.

Stil New York – Crustă mai subțire cu multă brânză mozzarella cu umiditate scăzută. Brânza se întinde până aproape de marginea aluatului, lăsând la vedere aproximativ un centimetru pentru a manevra felia în timp ce o mâncați.

Calzone – Pentru cele mai bune rezultate, urmați instrucțiunile de pe cutie.

Personalizată – Folosiți-vă stilul preferat de crustă și adăugați ingredientele preferate pentru a crea propria pizza personalizată.

BUTOANE DE OPERARE / CADRANE / INDICATOARE LUMINOASE

- 1. OFF:** Când unitatea nu este în uz, asigurați-vă că butonul este în poziția OFF.
- 2. CADRANUL DIN STÂNGA:** Folosiți acest buton pentru a selecta funcția de gătit dorită.
- 3. BUTOANE TEMP/TIMP:** Apăsăți butonul TEMP, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta temperatura dorită. Apăsăți butonul TIME, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta timpul dorit.
- 4. CADRANUL DIN DREAPTA:** Folosiți acest buton împreună cu butoanele TEMP și TIME pentru a ajusta temperatura și timpul și pentru a alege tipul de pizza.
- 5. BUTONUL START/STOP** Apăsăți START/STOP pentru a porni sau opri funcția de gătit curentă.

NOTĂ: Deși nu este recomandat, preîncălzirea poate fi sărită apăsând și ținând apăsat butonul din dreapta timp de 4 secunde.

- 6. PREGĂTIT:** Când gătiți mai multe pizze, indicatorul READY se va aprinde, indicând că piatra pentru pizza a atins temperatura necesară pentru a găti următoarea pizza.
- 7. PORNIT:** Dacă cuptorul este pornit și nu este setat pe poziția OFF, acest indicator se va aprinde, indicând că cuptorul este încă pornit și fierbinte. Când cuptorul nu este în uz, rotiți butonul din stânga pe poziția OFF.
- 8. AROMĂ DE LEMN DE FOC:** Apăsăți pentru a adăuga aroma Woodfire la mâncare. (Nu se poate folosi pentru WARM (CALD)).

NOTĂ: Tehnologia Woodfire nu se va aprinde dacă peleteii nu sunt umpluți până la partea superioară a cutiei de fum

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE

Coaceți, deshidrați, păstrați la cald

COACERE

PRESETARE: 285 °C, 15 min

INTERVAL: 145-370 °C, 1 min – 2 ore


DEHYDRATE

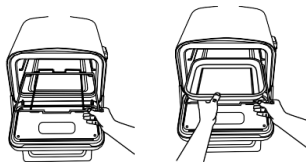
PRESETARE: 65 °C,

INTERVAL de 6 ore: 25-90°C, 1-12 ore

CALD:

INTERVAL: 30 min – 3 ore

- 1 Instalați rama accesoriilor în partea inferioară a cuptorului.
- 2 Rotiți butonul din stânga pentru a selecta BAKE, DEHYDRATE sau KEEP WARM.
- 3  Dacă intenționați să folosiți **WOODFIRE FLAVOUR**,



deschideți cutia de fum și, folosind lingura pentru peleți, umpleți cutia de fum cu peleți Ninja Woodfire până sus. **NU** supraumpleți cutia de fum. Dacă apăsați butonul **WOODFIRE FLAVOUR**.

NOTĂ: Butonul WOODFIRE FLAVOUR nu poate fi folosit cu BAKE.

- 4 Apăsați butonul TEMP, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta temperatura dorită. Apăsați butonul TIME, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta timpul dorit.
- 5 Apăsați START/STOP pentru a începe preîncălzirea. Timpul estimat de preîncălzire este între 5 și 25 de minute, în funcție de temperatura setată. Dacă utilizați aroma Woodfire, peleții vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).

NOTĂ: Nu există timp de preîncălzire pentru funcțiile WARM și DEHYDRATE.

- 6 În timp ce cuptorul se preîncălzește, începeți să pregătiți ingredientele.
- 7 Când cuptorul este preîncălzit, pe afișaj va apărea ADD FOOD, PRS START.
- 8 Folosiți mânuși de cuptor pentru a scoate cadrul și a pune tava cu ingrediente pe cadrul.
- 9 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți. Cronometrul va începe număratoarea în ordine descrescătoare.
- 10 Când timpul de gătire ajunge la zero, cuptorul va emite un semnal sonor și DONE va apărea pe afișaj.
- 11 Folosiți mânuși de cuptor pentru a scoate alimentele din cuptor. Se lasă să se odihnească, apoi se servește.

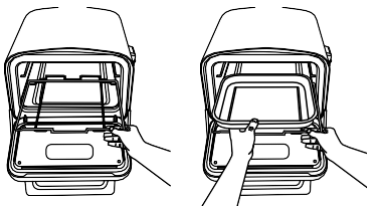


Afumătoare

Presetare: 120 °C, 4 ore

Interval: 120-180°C 10 minute-12 ore

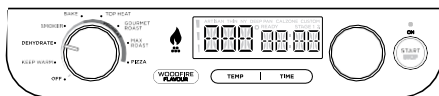
- 1 Instalați rama accesoriilor în partea inferioară a cuptorului, apoi așezați tava Pro-Heat deasupra acesteia. Așezați grătarul pentru friptură în tavă (opțional).



- 2 Rotiți selectorul din stânga pentru a selecta SMOKER.
- 3 Așezați ingredientele pe grătarul pentru friptură sau pe tava Pro-Heat.



- 4 Deschideți cutia de fum și, folosind lingura pentru peleți, umpleți cutia de fum cu peleți Ninja Woodfire până sus. **NU** supraumpleți cutia de fum.
- 5 Apăsați butonul TEMP, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta temperatura dorită. Apăsați butonul TIME, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta timpul dorit.



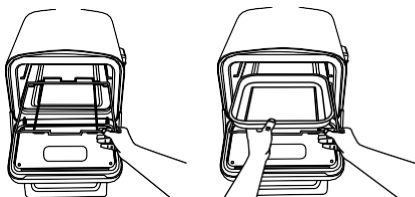
- 6 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți. Nu există timp de preîncălzire pentru funcția Smoker. Peletele vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN) timp de 3–4 minute, apoi cuptorul va începe gătitul și temporizatorul va începe număratoarea inversă.
- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, cuptorul va emite un semnal sonor și DONE va apărea pe afișaj.
- 8 Folosiți mânuși de cuptor pentru a scoate alimentele din cuptor. Se lasă să se odihnească, apoi se servește.


NOTĂ: Tehnologia Woodfire nu se va aprinde dacă peleții nu sunt umpluți până la partea superioară a cutiei de fum

FRIGERE GOURMET:

Presetare: 280°C, 10 minute (prima etapă) Interval: 280-370°C, 1 min – 3 ore

- 1 Instalați rama accesoriilor în partea inferioară a cuptorului.

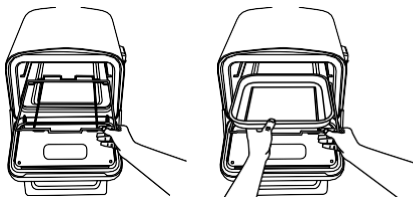


- 2 Rotiți selectorul din stânga pentru a selecta GOURMET ROAST.
- 3  Dacă planificați să folosiți **WOODFIRE FLAVOUR**, trageți cutia de fum deschisă și folosiți lingura pentru pește pentru a umple cutia de fum cu pește Ninja Woodfire până sus. **NU** supraumpleți cutia de fum. Apăsăți butonul **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 LED-ul Etapa 1 se va aprinde; aceasta este setarea de temperatură ridicată.
- 5 Apăsăți butonul TEMP, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta temperatura dorită. Apăsăți butonul TIME, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta timpul dorit.
- 6 Apăsăți butonul din dreapta și LED-ul Etapa 2 se va aprinde. Repetați pasul anterior pentru a programa etapa 2.
- 7 Apăsăți START/STOP pentru a începe preîncălzirea. Timpul estimat de preîncălzire este de 25 de minute, în funcție de temperatura setată. Dacă utilizați tehnologia Woodfire Flavour, peștii vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).
- 8 Când cuptorul este preîncălzit, pe afișaj va apărea ADD FOOD, PRS START.
- 9 Trageți rama accesoriilor în față și așezați tava cu ingrediente pe ramă. Închideți ușa.
- 10 Apăsăți START/STOP pentru a începe cronometrul. Temperatura și timpul pentru Etapa 1 vor fi afișate, iar temporizatorul va începe număratoarea inversă. Cuptorul va trece automat la setările Etapei 2 când Etapa 1 este completă.
- 11 Când timpul de gătit este complet, cuptorul va emite un semnal sonor și DONE va fi afișat pe cuptor.
- 12 Folosiți mănuși de cuptor pentru a scoate alimentele din cuptor. Se lasă să se odihnească, apoi se servește.


Frigere Max

Presetare: 370°C, 5 min
Interval: 240-370°C, 1 min - 1 oră

- 1 Instalați rama accesoriilor în partea inferioară a cuptorului, apoi așezați tava Pro-Heat deasupra acesteia.



IMPORTANT: Tava Pro-Heat trebuie instalată deoarece trebuie să se preîncălzească împreună cu cuptorul.

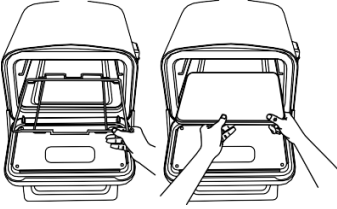
- 2 Rotiți selectorul din stânga pentru a selecta MAX ROAST.
- 3  Dacă planificați să folosiți **WOODFIRE FLAVOUR**, trageți cutia de fum deschisă și folosiți lingura pentru pește pentru a umple cutia de fum cu pește Ninja Woodfire până sus. **NU** supraumpleți cutia de fum. Dacă apăsați butonul **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Apăsăți butonul TEMP, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta temperatura dorită. Apăsăți butonul TIME, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta timpul dorit.
- 5 Apăsăți START/STOP pentru a începe preîncălzirea.
- 6 În timp ce cuptorul se preîncălzește, începeți să pregătiți ingredientele. Timpul estimat de preîncălzire este 25 de minute, în funcție de temperatura setată.
- 7 Când cuptorul este preîncălzit, pe afișaj va apărea ADD FOOD, PRS START.
- 8 Folosiți mănuși de cuptor pentru a scoate cadrul și a pune tava cu ingrediente pe tigaie.
- 9 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți. Cronometrul va începe număratoarea în ordine descrescătoare.
- 10 Când timpul de gătit ajunge la zero, cuptorul va emite un semnal sonor și DONE va apărea pe afișaj.
- 11 Folosiți mănuși de cuptor pentru a scoate alimentele din cuptor. Se lasă să se odihnească, apoi se servește.

NOTĂ: Unitatea va emite un bip și va afișa FLIP timp de 30 de secunde. Întoarcerea este opțională, dar recomandată.


UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE - CONTINUARE

PIZZA:

- 1 Instalați cadrul accesoriu în partea de jos a cuptorului, apoi așezați piatra pentru pizza deasupra.



NOTĂ: Dacă gătiți pizza cu blat gros, va trebui să o pregătiți într-o tavă adâncă (neinclusă).

- 2 Rotiți selectorul din stânga pentru a selecta PIZZA.
- 3  Dacă planificați să folosiți **WOODFIRE FLAVOUR**, deschideți cutia pentru peleți și folosiți lingura pentru peleți pentru a umple cutia de fum cu peleți Ninja Woodfire până sus. **NU** supraumpleți cutia pentru peleți. Apăsăți butonul **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Folosiți butonul din dreapta pentru a selecta tipul de pizza presetat dorit (Artisan, Subțire, Pan, Stil New York, Congelată sau Personalizată).
- 5 Apăsăți **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea. Timpul estimat de preîncălzire este de 10–25 de minute, în funcție de temperatura setată. Dacă utilizați tehnologia Woodfire Flavour, peleții vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).

NOTĂ: Temp poate fi setată doar folosind MANUAL.

- 6 Utilizați cadranul din dreapta pentru a seta ORA. TIMPUL de setare este diferit pentru PIZZA. Aceasta setează cronometrul de gătire a pizza (similar cu cronometrul unui cuptor). Când se termină timpul, cuptorul va rămâne pornit timp de până la o oră pentru a găti două pizza la rând.
- 7 Odată ce cuptorul a atins temperatura, se va afișa ADD FOOD PRS STRT. Puneți pizza direct pe piatră.
- 8 Apăsăți din nou **START/STOP** și cronometrul va începe numărătoarea inversă.

NOTĂ: Vă recomandăm să utilizați Ninja Pizza Peel, vândut separat. Dacă nu aveți o paletă pentru pizza, folosiți un tocător sau partea inferioară a unei tăvi de copt cu făină pentru a așeza pizza pe piatră.

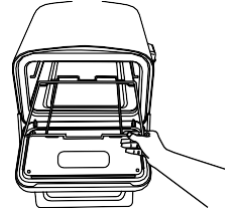
- 9 Când timpul de gătire ajunge la zero, cuptorul va emite un semnal sonor și GET FOOD va apărea pe afișaj. Folosiți paleta pentru pizza pentru a scoate pizza din cuptor.

NOTĂ: GĂTIREA PIZZELOR UNA DUPĂ ALTA – Pentru cele mai bune rezultate, așteptați până când pe afișaj apare READY. Acest lucru indică faptul că piatră a revenit la temperatură. Apoi adăugați următoarea pizza.

CĂLDURĂ SUPERIOARĂ

Presetare: 260 °C, 10 ore
Interval: 260-370°C, 5 - 30 ore

- 1 Instalați rama accesoriilor în partea inferioară a cuptorului, apoi așezați tava Pro-Heat deasupra acesteia. Așezați grătarul pentru friptură în tavă (opțional).



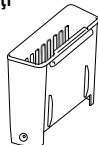
- 2 Rotiți selectorul din stânga pentru a selecta TOP HEAT.
- 3 Apăsăți butonul TEMP, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta temperatura dorită. Apăsăți butonul TIME, apoi folosiți butonul din dreapta pentru a selecta timpul dorit.
- 4 Așezați ingredientele pe grătarul pentru friptură sau pe tava Pro-Heat.
- 5 Apăsăți **START/STOP** pentru a începe să gătiți. Nu există timp de preîncălzire. Cuptorul va începe să gătească și cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- 6 Când timpul de gătire ajunge la zero, cuptorul va emite un semnal sonor și DONE va apărea pe afișaj.
- 7 Folosiți mănuși pentru căldură ridicată/extremă pentru a scoate alimentele din cuptor. Se lasă să se odihnească, apoi se servește.

CURĂȚAREA CUPTORULUI

- 1 Cuptorul trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. **ÎNTOTDEAUNA lăsați aparatul și accesoriile să se răcească înainte de curățare.**
- 2 Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare înainte de curățare. Păstrați ușa deschisă după ce scoateți mâncarea pentru a permite cuptorului să se răcească mai repede.
- 3 Ștergeți interiorul și exteriorul unității cu o cârpă umedă, neabrazivă sau cu un prosop de hârtie.
NOTĂ: Puteți folosi și o perie de nailon cu apă cu săpun.
- 4 Așezați toate accesoriile curate și uscate în locurile lor respective din unitate.

CURĂȚAREA ACCESORIILOR

Cutie de peleți

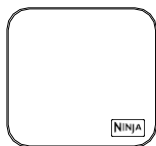


Scoateți cutia de peleți și aruncați în siguranță conținutul după fiecare utilizare.

Curățarea cutiei de pelețe după fiecare utilizare nu este necesară. 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 peleți.

Îngrijirea pietrei pentru pizza

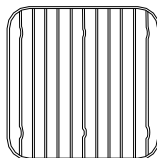


- **NU** udați Piatra de pizza. Nu spălați cu apă cu săpun, nu scufundați în apă și nu puneți în mașina de spălat vase.
- Se poate fisura sau rupe dacă intră în contact cu apă rece atunci când este fierbinte.
- Apa poate rămâne mult timp în piatră; dacă aceasta se udă, lăsați-o să se usuce complet înainte de a o folosi din nou.
- Săpunul va deteriora stratul natural și va rămâne în interiorul pietrei după ce se usucă.
- Petele negre și petele sunt normale pe pietrele de pizza.

- Așteptați-vă ca piatra dvs. pentru pizza să se decoloreze în timp - o piatră aseasonată este un lucru bun (ca o tigaie din fontă). Dar dacă doriți să o curățați:

- ~ Se lasă să se răcească complet.
- ~ Curățați-l ușor cu o ustensilă nemetalică pentru a îndepărta orice resturi lipite.
- ~ Ștergeți apoi resturile rămase cu o cârpă moale.

Raft pentru friptură / cadru accesoriu

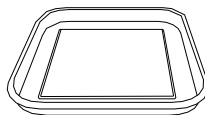


- 1 Se lasă cuptorul să se răcească înainte de a scoate grătarele. Suportul și rama pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- 2 Dacă spălați manual, folosiți apă caldă cu săpun și partea aspră a unui burete pentru a îndepărta orice aliment copt.
- 3 Clătiți grătarele și uscați-le cu prosopul.

Tavă Pro-Heat

Pot folosi folie de aluminiu pentru a menține tava curată?

Folia poate fi utilizată pe friptura gourmet / atunci când suportul pentru friptura este în tavă. Acest lucru permite o curățare ușoară. Nu recomandăm utilizarea foliei pe friptura maximă, deoarece ingredientele trebuie să intre în contact cu tava încălzită pentru a obține cel mai bun rezultat de prăjire.



- 1 Lăsați tava Pro-Heat să se răcească. **NU** puneți Tava Pro-Heat în mașina de spălat vase.
- 2 Folosiți săpun de vase, apă caldă și partea aspră a unui burete pentru a îndepărta orice decolorare rămasă. **NU** folosiți vată de oțel sau alte substanțe abrazive, deoarece acestea pot zgâria vasele de gătit.
- 3 Clătiți tava și uscați-o cu un prosop.

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). 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 Food” apare pe afișajul panoului de comandă.**

Aparatul s-a preîncălzit complet și acum este timpul să adăugați ingredientele.

- **„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 pelete necesare pentru fiecare sesiune de afumare; indiferent de funcția sau cantitatea de alimente, unitatea le va consuma corespunzător.

- **Când trebuie să apăs butonul Woodfire Flavour Technology?**

Apăsați butonul Woodfire Flavour înainte de a apăsa start atunci când doriți să adăugați fum folosind funcțiile Dehydrate, Hi/LO, Sear, Grill, Roast, Bake și Pizza. Nu este necesar să apăsați butonul Woodfire Flavour atunci când utilizați funcția Afumătoare. Woodfire nu se poate folosi cu WARM.

- **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.

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

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. Apoi scoateți cutia de fum și aruncați în siguranță conținutul de cenușă răcită.

- **Pot folosi uleiuri pentru a găti în cuptorul meu la temperaturi ridicate?**

Folosiți cu moderație grăsimile/uleiurile recomandate de mai jos, folosiți "grăsimile/uleiurile nerecomandate" doar atunci când sunt menționate în rețetele Ninja (consultați "Cele mai bune practici atunci când gătiți la peste 260°C" pentru grăsimile/uleiurile aprobate incluse în ambalaj).

- **Cum evit incendiul în cuptor atunci când gătesc pe loturi la temperaturi ridicate?**

Nu uitați să goliți grăsimea/ulei din vasul de prăjit, pentru a preveni revărsarea. Asigurați-vă că cutia este spălată bine înainte de fiecare utilizare. Acest lucru va împiedica grăsimea să ardă și să producă fum.

- **Cum evit aprinderea de la deschiderea cuptorului?**

Atunci când gătiți la temperaturi ridicate, în special atunci când prăjiți alimente, deschideți ușa încet și la o distanță de un braț. Nu uitați să goliți grăsimea/ulei din tava de coacere pentru a preveni revărsarea. Acest lucru va ajuta la prevenirea fumului și a erupțiilor.

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

Timpul de preîncălzire variază în funcție de funcție și de temperatura

unității. SMOKER, DEHYDRATE, WARM Fără preîncălzire.

Dacă adăugați aromă Woodfire, timpul de aprindere va adăuga încă 3-4 minute.

Utilizarea unității în condiții meteorologice nefavorabile, cu ploi abundente, ar putea cauza timpi 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 pălpați pe ecran. Deschideți capacul și puneți ingredientele în aparat. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.

- **Pot să opresc Aroma Woodfire?**

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

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

Când folosiți funcția SMOKER, puteți adăuga mai multe pelete după ce prima cantitate s-a ars complet. Apăsați și mențineți apăsat butonul Woodfire Flavour 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.

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 (denumite în continuare „Produsele”) încât vă oferim o garanție suplimentară a producătorului de până la doi ani. 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", "al nostru" sau "nouă"). 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.



STAND AJUSTABIL

Folosiți căldura ridicată de sus pentru a carameliza și rumeni partea de sus a alimentelor.



MASĂ LATERALĂ SUPLEMENTARĂ

Extindeți suprafața de lucru de o parte și de alta a suportului și țineți-vă instrumentele de gătit la îndemână.



CAPAC

Indiferent dacă toarnă cu găleata sau arde soarele, acest capac durabil și personalizat ține intemperiele la distanță.



PALETĂ DE PIZZA

Instrumentul preferat al maestrului cuptorului de cărămidă pentru a încărca și descărca cu ușurință pâinile și pizzetele.



TIGAIIE DIN FONTĂ

Deblocați caramelizarea, carbonizarea și rumenirea excepționale cu o tigaie din fontă creată pentru gătitul la foc puternic.



SACI DE PELEȚI

Aprovizați-vă cu amestecurile noastre Signature Blends și obțineți până la 20 de ședințe de fumat per pungă. Ambele arome se potrivesc perfect cu orice fel de mâncare.