

NINJA®

FRITEUZĂ CU AER CALD MAX

AF180EU

BRUGERVEJLEDNING
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCȚIUNI INSTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION ET
GARANTIE NINJA
INSTRUCȚIUNI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER



VĂ MULȚUMIM

că ați achiziționat Friteuza cu Aer Cald Ninja®

ÎNREGISTRĂȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: _____

Număr de serie: _____

Data achiziției: _____

(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: _____

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 220-240V~, 50-60Hz

Wați: 2000W



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în UE. 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.

SFAT: Puteți găsi modelul și numerele de serie pe eticheta cu cod QR situată pe partea din spate a unității, lângă cablul de alimentare.

CUPRINS

Măsuri de protecție importante	3
Piese & Accesorii.....	5
Configurarea Friteuzei cu aer cald	38
Butoane funcționale	38
Butoane de operare.....	38
Înainte de prima utilizare	38
Folosirea funcțiilor de gătit	39
Max Crisp	39
Prăjire cu aer cald	40
Rumenire	41
Coacere	42
Reîncălzire.....	43
Deshidratare	44
Curățare & Întreținere	45
Curățarea friteuzei dumneavoastră cu aer cald.....	45
Sfaturi utile	45
Ghid de depanare	46
Înregistrare produs	47

MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

NUMAI PENTRU UZ CASNIC

Citiți toate instrucțiunile înainte de a folosi Friteuza cu aer cald Ninja •

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

AVERTISMENTE

- 1 Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate.
- 2 Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor. **NU** lăsați ca aparatul să fie folosit de copii. Supravegherea atentă este necesară atunci când este utilizat în apropierea copiilor
- 3 Pentru a elimina pericolul de sufocare pentru copiii mici, scoateți și aruncați capacul de protecție montat pe fișa de alimentare a acestui aparat.
- 4 Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- 5 Pentru a preveni incendiile, **NU** așezați aparatul pe sau lângă un arzător fierbinte electric sau pe bază de gaz și nu-l introduceți într-un cuptor încălzit.
- 6 **NICIODATĂ** nu folosiți priza electrică de sub ghișeu.
- 7 **NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau nu separați sistemul de control la distanță.
- 8 **NU** folosiți un prelungitor. Un cablu de alimentare scurt este utilizat pentru a reduce riscul ca copiii sub 8 ani să apuce cablul sau să se încurce în el și pentru a reduce riscul ca oamenii să se împiedice de un cablu mai lung.
- 9 Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, **NU** scufundați cablul, prizele sau carcasa unității principale în apă sau alte lichide. Gătiți doar în sertarul pus la dispoziție.
- 10 Verificați în mod regulat aparatul și cablul de alimentare. **NU** utilizați aparatul dacă există deteriorări ale cablului de alimentare sau ale prizei. Se defectează sau a fost deteriorat în orice mod, încetați imediat să îl folosiți și contactați Serviciul Clienți.
- 11 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corespunzător înainte de utilizare.
- 12 **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.
- 13 Înainte de a plasa sertarul detașabil în unitatea principală, asigurați-vă că sertarul și unitatea sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 14 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. **NU** utilizați în aer liber. Utilizarea greșită poate provoca leziuni.
- 15 Destinat exclusiv pentru utilizare pe blatul de lucru. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată. **NU** mutați aparatul atunci când este în uz.
- 16 **NU** așezați aparatul aproape de marginea unui blat de lucru în timpul funcționării.
- 17 **NU** nu utilizați accesoriile care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja. Nu plasați accesoriile într-un cuptor cu microunde, cuptor prăjitor, cuptor cu convecție sau cuptor convențional, și nici pe un blat de ceramică, plită electrică, arzător pe gaz sau grătar de exterior. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de SharkNinja poate provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.
- 18 Când utilizați acest aparat, lăsați cel puțin 6 inci (15 cm) de spațiu deasupra și pe toate părțile pentru o circulație adecvată a aerului.
- 19 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că sertarul este închis corespunzător înainte de utilizare.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

- 21 **NU** nu utilizați aparatul fără ca sertarul de gătit detașabil să fie instalat.
- 22 **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire în profunzime.
- 23 Evitați contactul alimentelor cu elementele de încălzire. **NU** supraumpleți atunci când gătiți. Supraumplerea poate provoca răniri personale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea sigură a aparatului.
- 24 Tensiunile prizelor pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni eventualele îmbolnăviri, folosiți un termometru pentru a verifica dacă alimentele sunt gătite la temperaturile recomandate.
- 25 În cazul în care unitatea emite fum negru, scoateți-o imediat din priză. Așteptați să dispară fumul înainte de a scoate orice accesorii de gătit.
- 26 **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele sunt fierbinți în timpul și după utilizare. Pentru a împiedica arsurile sau vătămările personale, **ÎNTOTDEAUNA** utilizați suporturi termice de protecție sau mănuși de cuptor izolate și folosiți mânerle disponibile.
- 27 Trebuie să manifestați o prudență extremă atunci când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămări corporale.
- 28 Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Țineți aparatul și cablul departe de copii. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau ale teighelelor sau să atingă suprafețe fierbinți.
- 29 Sertarul și placa de prăjire crocantă devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți sertarul sau placa din aparat. **ÎNTOTDEAUNA** așezați sertarul sau placa pe o suprafață rezistentă la căldură după îndepărtare. **NU** atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătit.
- 30 Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor face de către copii.
- 31 Deconectați-l de la priză când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, montarea sau demontarea pieselor și depozitare.
- 32 **NU** curățați cu bureți de sârmă metalică. Bucăți se pot desprinde de pe burete și pot atinge părți electrice, creând riscul de șoc electric.
- 33 Vă rugăm să consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea periodică a aparatului.



Indică să citiți și să revizuiți instrucțiunile pentru a înțelege funcționarea și utilizarea produsului.



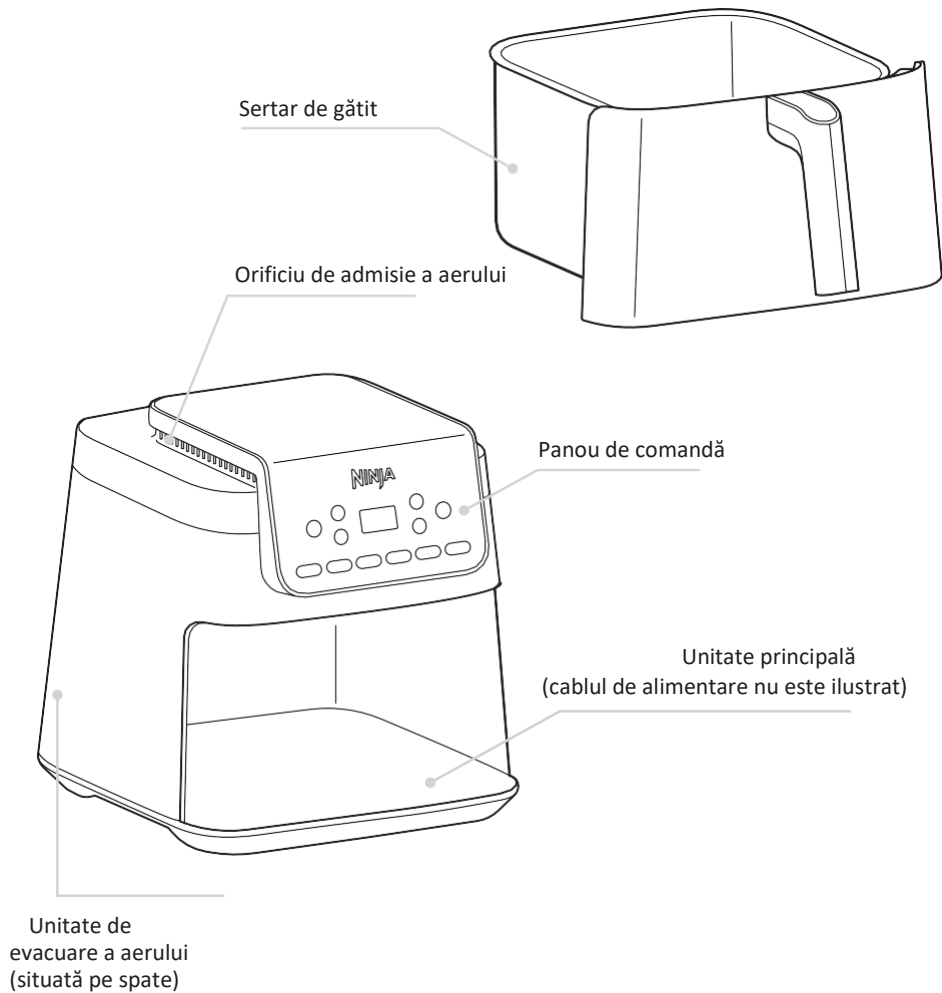
Indică prezența unui pericol care poate provoca răniri personale, moarte sau daune materiale semnificative dacă avertismentul inclus cu acest simbol este ignorat.



Aveți grijă să evitați contactul cu suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna protecție pentru mâini pentru a evita arsurile.



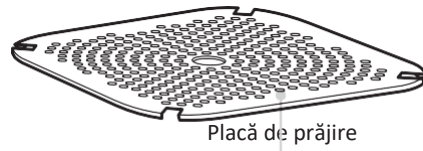
Doar pentru utilizare în interior și uz casnic.



POZIȚIA PLĂCII DE PRĂJIRE CROCANTE

Poziția superioară: Pentru a plasa placa de prăjire crocantă în poziția superioară a sertarului, asigurați-vă că decupajele sunt la partea din față și din spate a sertarului.

Poziția inferioară: Pentru a plasa placa de prăjire crocantă în poziția inferioară a sertarului, asigurați-vă că decupajele sunt la partea din față și din spate a sertarului.



Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați ninjakitchen.eu.



La setarea orei, afișajul digital arată HH:MM.

BUTOANE FUNCȚIONALE

MAX CRISP: Utilizați această funcție pentru a oferi alimentelor congelate o textură crocantă cu puțin sau fără ulei.

PRĂJIRE CU AER CALD: Utilizați această funcție pentru a oferi alimentelor crocant și textura crocantă cu puțin sau deloc ulei.

RUMENIRE: Utilizați unitatea ca un cuptor pentru friptură pentru a obține carne fragedă, legume și altele.

COACERE: Creați dulciuri și deserturi gustoase.

REÎNCĂLZIRE: Revigorați resturile alimentare prin încălzirea lor ușoară, obținând rezultate crocante.

DESHIDRATARE: Deshidratați carne, fructe și legume pentru gustări sănătoase.

BUTOANE DE OPERARE

Săgeți de TEMP: Utilizați săgețile de **TEMP** sus și jos pentru a ajusta temperatura de gătit pentru orice funcție cu excepția **MAX CRISP** înainte sau în timpul gătirii.

Săgeți de TIMP: Utilizați săgețile de **TIME** sus și jos pentru a ajusta temperatura de gătit pentru orice funcție înainte sau în timpul gătirii.

Butonul START/STOP: După ce ați selectat timpul și temperatura, începeți să gătiți apăsând butonul **START/STOP**. Puteți opri gătitul în orice moment apăsând din nou butonul.


Butonul Power oprește aparatul și oprește toate modulele de gătit.

NOTĂ: După 10 minute fără interacțiune cu panoul de control, unitatea va intra în modul de așteptare. Butonul de alimentare va fi slab aprins.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

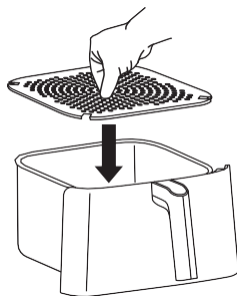
- 1 Îndepărtați și aruncați toate materialele de ambalare, etichetele promoționale și banda adezivă de pe unitate.
- 2 Scoateți toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual. Vă rugăm să acordați o atenție deosebită instrucțiunilor operaționale, avertismentelor și măsurilor de siguranță importante pentru a evita orice vătămare sau deteriorare a proprietății.
- 3 Spălați coșul și placa de prăjire crocantă în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. Cășul și placa de prăjire crocantă pot fi spălate și în mașina de spălat vase. **NICIODATĂ** nu spălați unitatea principală în mașina de spălat vase.
- 4 Când utilizați acest aparat, lăsați cel puțin 6 inci (15 cm) de spațiu deasupra și pe toate părțile pentru o circulație adecvată a aerului.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE

Pentru a porni unitatea, conectați mai întâi cablul de alimentare la o priză de perete. Apăsăți butonul de Pornire .

MAX CRISP

- 1 Asigurați-vă că placa de prăjire crocantă se află în sertar.



- 2 Apăsăți butonul **MAX CRISP**. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Temperatura nu poate fi ajustată în cadrul funcției **MAX CRISP**.



- 3 Apăsăți butoanele săgeată **TIME** sus și jos pentru a seta timpul de gătire dorit.



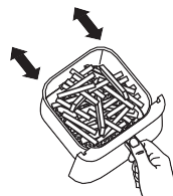
- 4 Adăugați ingredientele în sertar. Introduceți sertarul în unitate.



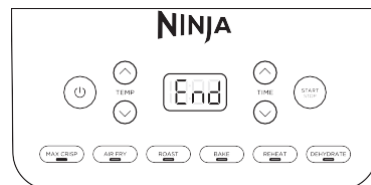
- 5 Apăsăți **START/STOP** pentru a începe să gătiți.



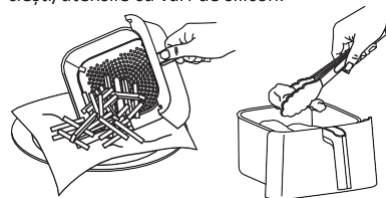
NOTĂ: Pentru a amesteca ingredientele în timpul gătitului, scoateți sertarul și agitați-l înainte și înapoi. Unitatea se va opri automat atunci când sertarul este scos. Reintroduceți sertarul și gătitul va continua.



- 6 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și **END** va apărea pe afișajul panoului de control.

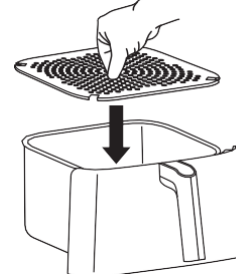


- 7 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silicon.



PRĂJIRE CU AER CALD

- 1 Asigurați-vă că placa de prăjire crocantă se află în sertar.



- 2 Apăsăți butonul **AIR FRY**. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați butoanele **TEMP** sus și jos pentru a seta temperatura dorită.



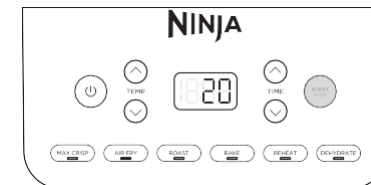
- 3 Apăsăți butoanele săgeată **TIME** sus și jos pentru a seta timpul de gătire dorit.



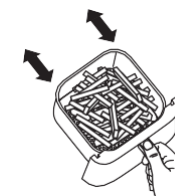
- 4 Adăugați ingredientele în sertar. Introduceți sertarul în unitate.



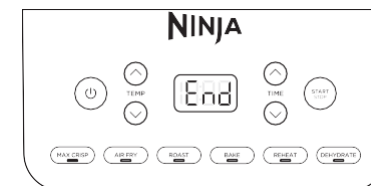
- 5 Apăsăți **START/STOP** pentru a începe să gătiți.



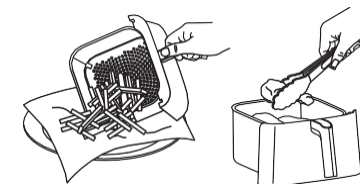
NOTĂ: Pentru a amesteca ingredientele în timpul gătitului, scoateți sertarul și agitați-l înainte și înapoi. Unitatea se va opri automat atunci când sertarul este scos. Reintroduceți sertarul și gătitul va continua.



- 6 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și **END** va apărea pe afișajul panoului de control.



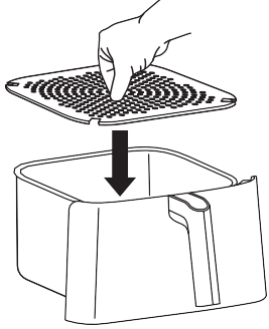
- 7 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silicon.



UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE – CONT

RUMENIRE

- 1 Dacă este necesar, asigurați-vă că placa pentru prăjire crocantă este introdusă în poziția inferioară a sertarului.



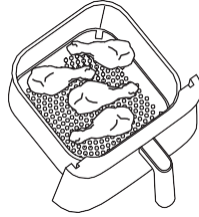
- 2 Apăsați butonul **RUMENIRE**. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Apăsați butoanele săgeată sus și jos **TEMP** pentru a seta temperatura dorită.



- 3 Apăsați butoanele săgeată **TIME** sus și jos pentru a seta timpul de gătit dorit.



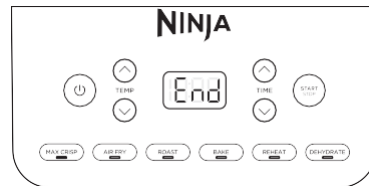
- 4 Adăugați ingredientele în sertar. Introduceți sertarul în unitate.



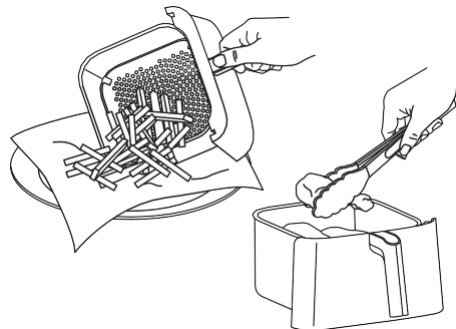
- 5 Apăsați **START/STOP** pentru a începe să gătiți.



- 6 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și **END** va apărea pe afișajul panoului de control.

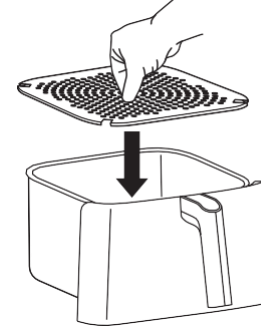


- 7 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.



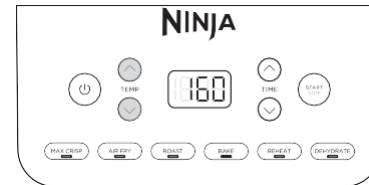
COACERE

- 1 Asigurați-vă că placa de prăjire crocantă se află la locul său dacă este necesar. Dacă folosiți un vas de coacere, placa de prăjire crocantă nu este necesară.

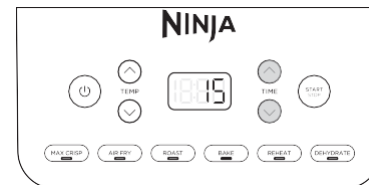


- 2 Apăsați butonul **COACERE**. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Apăsați butoanele săgeată sus și jos **TEMP** pentru a seta temperatura dorită.

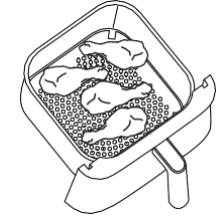
NOTĂ: Pentru a adapta rețetele de la cuptorul convențional, reduceți temperatura Air Fryer-ului cu 10°C. Verificați frecvent alimentele pentru a evita gătitul excesiv.



- 3 Apăsați butoanele săgeată **TIME** sus și jos pentru a seta timpul de gătit dorit.



- 4 Adăugați ingredientele în sertar. Introduceți sertarul în unitate.



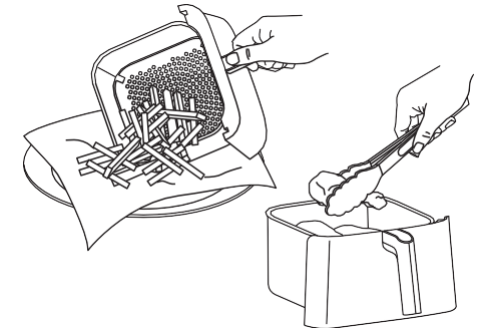
- 5 Apăsați **START/STOP** pentru a începe să gătiți.



- 6 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și **END** va apărea pe afișajul panoului de control.



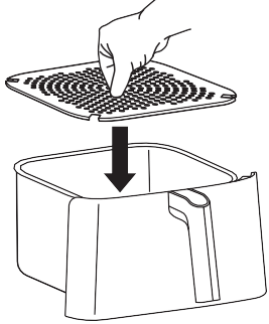
- 7 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.



UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE – CONT

REÎNCĂLZIRE

- 1 Asigurați-vă că placa de prăjire crocantă se află în sertar.



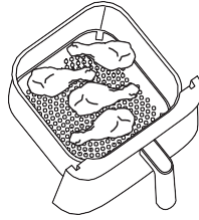
- 2 Apăsați butonul **REHEAT** buton. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Apăsați butoanele săgeată sus și jos **TEMP** pentru a seta temperatura dorită.



- 3 Apăsați butoanele săgeată **TIME** sus și jos pentru a seta timpul de gătire dorit.



- 4 Adăugați ingredientele în sertar. Introduceți sertarul în unitate.



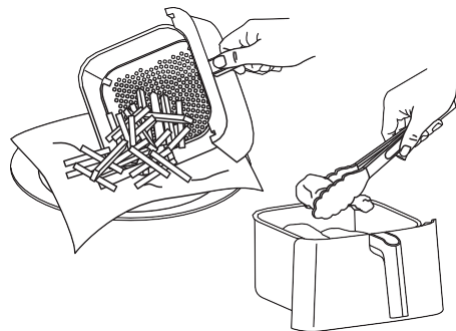
- 5 Apăsați **START/STOP** pentru a începe reîncălzirea.



- 6 Când reîncălzirea este finalizată, unitatea va emite un semnal sonor și **END** va apărea pe afișajul panoului de comandă.

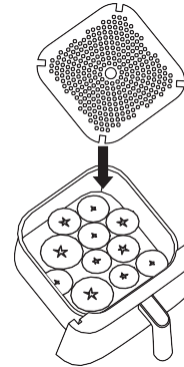


- 7 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.

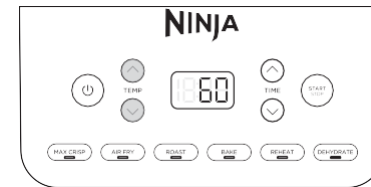


DESHIDRATARE

- 1 Puneți primul strat de ingrediente în partea de jos a sertarului. Apoi, instalați placa de prăjire crocantă în interiorul sertarului și așezați un al doilea strat de ingrediente pe placa de prăjire crocantă.



NOTĂ: Puteți crește capacitatea de deshidratare cu raftul de nivel mediu. Dacă raftul nu este inclus în modelul dumneavoastră, acesta este disponibil pentru achiziție la ninjakitchen.eu.



- 2 Introduceți sertarul în unitate.
- 3 Apăsați butonul **DEHYDRATE**. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați butoanele **TEMP** sus și jos pentru a seta temperatura dorită.

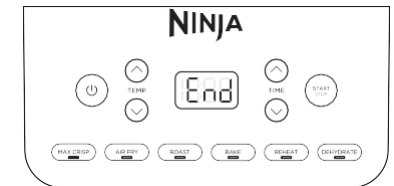
- 4 Apăsați butoanele săgeată **TIME** sus și jos pentru a seta timpul de deshidratare dorit.



- 5 Apăsați **START/STOP** pentru a începe să deshidratați.



- 6 Când deshidratarea este finalizată, unitatea va emite un semnal sonor și **END** va apărea pe afișajul panoului de comandă.



Curățarea friteuzei dumneavoastră cu aer cald

NOTĂ: NICIODATĂ nu scufundați unitatea principală în apă sau în orice alt lichid. **NICIODATĂ** nu spălați unitatea principală în mașina de spălat

Unitatea trebuie curățată temeinic după fiecare utilizare.

- 1 Deconectați unitatea de la priză înainte de curățare.
- 2 Pentru a curăța unitatea principală și panoul de control, ștergeți-le cu o cârpă umedă. Nu utilizați un burete de sârmă.

SFATURI UTILE

- 1 Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe fundul tăvii, fără suprapuneri. Dacă ingredientele se suprapun, asigurați-vă că le agitați la jumătatea timpului de gătire setat.
- 2 Timpul de gătire și temperatura pot fi ajustate în orice moment pe parcursul gătitului. Apăsăți pur și simplu săgețile sus și jos pentru **TIME** sau **TEMP** pentru a ajusta timpul sau temperatura.
- 3 Pentru a adapta rețetele de la cuptorul convențional, reduceți temperatura Air Fryer-ului cu 10°C. Verificați frecvent alimentele pentru a evita gătitul excesiv.
- 4 Vă recomandăm 3 minute de preîncălzire. Puteți utiliza cronometrul încorporat pentru a seta o numărătoare inversă de 3 minute.
- 5 Ocazional, ventilatorul de la friteuza cu aer cald va sufla în jurul alimentelor ușoare. Pentru a preveni acest lucru, fixați alimentele (cum ar fi felia de deasupra a unui sandwich) cu scobitori.
- 6 Placa de prajire crocantă ridică ingredientele din tavă, astfel încât aerul să poată circula sub și în jurul acestora pentru rezultate uniforme și crocante.
- 7 După ce este selectată o funcție de gătit, puteți apăsa butonul **START/STOP** pentru a începe imediat să gătiți. Unitatea va funcționa la temperatura și timpul prestabilite.
- 8 Pentru cele mai bune rezultate, scoateți alimentele imediat după ce timpul de gătire s-a încheiat pentru a evita gătitul excesiv.
- 9 Pentru cele mai bune rezultate cu legumele proaspete și cartofii, utilizați cel puțin 1 lingură de ulei. Adăugați mai mult ulei, după cum doriți, pentru a obține nivelul preferat de crocant.
- 10 Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătitului și scoateți alimentele când ați obținut nivelul dorit de rumenire. Vă recomandăm să folosiți un termometru cu citire instantanee pentru monitorizarea temperaturii interne a alimentelor. După ce timpul de gătire s-a încheiat, scoateți imediat mâncarea pentru a evita gătitul excesiv.

- **De ce nu crește temperatura mai mult?**
Temperatura maximă este 240°C pentru **MAX CRISP**. Temperatura maximă este 210°C pentru toate funcțiile.
- **Când ar trebui să folosesc Max Crisp în loc de Air Fry?**
Pentru cele mai bune rezultate, folosiți **MAX CRISP** atunci când gătiți alimente congelate preambalate, cum ar fi cartofii prăjiți sau nugget-urile de pui.
- **Trebuie să decongelăm alimentele congelate înainte de a le prăji cu aer cald?**
Depinde de mâncare. Respectați instrucțiunile de pe ambalaj.
- **Cum pot întrerupe numărătoare inversă?**
Cronometrul de numărătoare inversă se va opri automat atunci când scoateți sertarul din unitate. Dacă apăsați **START/ STOP** în timpul gătitului va opri funcția de gătit și va reseta cronometrul.
- **Este sigur să puneți sertarul pe blatul de lucru?**
Sertarul se va încălzi în timpul gătitului. Aveți grijă la manipulare și așezați-l numai pe suprafețe rezistente la căldură.
- **Cum știu când să folosesc placa de prajire crocantă?**
Folosiți placa de prajire crocantă când vreți ca mâncarea să iasă crocantă. Placa ridică alimentele din sertar astfel încât aerul să poată circula sub ele pentru a găti ingredientele uniform.
- **Mâncarea mea nu s-a gătit.**
Asigurați-vă că sertarul este introdus complet în timpul gătitului. Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe fundul tăvii, fără suprapuneri. Agitați pentru a amesteca ingredientele libere pentru o crocantă consistentă. Timpul de gătire și temperatura pot fi ajustate în orice moment pe parcursul gătitului. Folosiți pur și simplu săgețile **TEMP** pentru a ajusta temperatura sau săgețile **TIME** pentru a ajusta timpul.
- **Mâncarea mea a fost gătită prea mult.**
Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătitului și scoateți alimentele când ați obținut nivelul dorit de rumenire. Scoateți alimentele imediat după ce timpul de gătire s-a încheiat pentru a evita gătitul excesiv.
- **De ce unele ingrediente se mișcă atunci când prăjiți cu aer cald?**
Ocazional, ventilatorul de la friteuza cu aer cald va sufla în jurul alimentelor ușoare. Pentru a preveni acest lucru, fixați alimentele (cum ar fi felia de deasupra a unui sandwich) cu scobitori.
- **Pot prăji cu aer cald ingredientele proaspete pane?**
Da, dar folosiți tehnica corectă de aplicare a pane-ului. Este important să treceți alimentele întâi prin făină, apoi prin ou, și apoi prin pesmet. Asigurați-vă că apăsați pesmetul pe mâncare astfel încât să se lipească. Pane-ul liber poate să fie împrăștiat de ventilatorul puternic al unității.
- **Unitatea scoate un semnal sonor.**
Mâncarea dvs. este gătită.
- **Ecranul s-a înnegrit.**
Unitatea este în mod de așteptare. Apăsăți butonul de Pornire pentru a reporni.
- **Un mesaj „E” apare pe ecranul de afișaj.**
Unitatea nu funcționează corespunzător. Puteți găsi suport online la ninjakitchen.eu.

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 țara originală de achiziție.

Condițiile de mai jos descriu cerințele și domeniul de aplicare al garanțiilor noastre, care sunt emise de SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 9, 60327 Hanau (Germany) ("noi", "al nostru" sau "nostru"). 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.ninjakitchen.eu.

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.ninjakitchen.eu

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®.
- Instalare defectuoasă (cu excepția cazului în care este efectuată de 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.ninjakitchen.eu

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 bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 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 eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 notificare prealabilă.

NINJA este o marcă înregistrată a Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 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 registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 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 Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

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

ninjakitchen.eu

AF180EU_IB_MP_231006_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 van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

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 registrada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 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 som tillhör Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu