



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 marcă înregistrată în Uniunea Europeană a SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

**SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, Regatul Unit**
ninjakitchen.eu

OG701EU_Series_IB_MP_231130_Mv1_RO

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germania**
www.ninjakitchen.eu

NINJA®

WOODFIRE

OG701EU

INSTRUCȚIUNI



VĂ MULȚUMIM

că ați achiziționat Ninja Woodfire Electric BBQ Grill & Smoker

ÎNREGISTRAȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: _____

Număr de serie: _____

Data achiziției: _____

(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: _____

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 220-240V- 50-60Hz

Wați: 2400W

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



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. Aceștia pot lua acest produs pentru reciclarea ecologică.

CUPRINS

| | |
|--|-----------|
| Instrucțiuni de siguranță importante | 36 |
| Piese & Accesorii | 38 |
| Înainte de prima utilizare | 38 |
| Cunoașteți-vă aparatul Woodfire Electric BBQ | |
| Grill & Smoker | 40 |
| Butoane funcționale | 40 |
| Butoane de operare | 40 |
| Cutie de fum detașabilă | 41 |
| Funcții de gătit | 41 |
| Afumătoare | 41 |
| Grătar | 42 |
| Frigere cu aer cald | 42 |
| Frigere | 43 |
| Coacere | 43 |
| Deshidratare | 44 |
| Reîncălzire | 44 |
| Curățați-vă aparatul Woodfire Electric BBQ Grill & Smoker | 45 |
| Ghid de depanare | 46 |
| Înregistrare produs | 48 |

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE ÎNAINTE DE UTILIZARE • DOAR PENTRU UZ DOMESTIC

⚠️ 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 precauțiile 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. Provocarea greșită poate provoca răniri.
- 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 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect 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, 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, **ÎNTOTDEAUNA** 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, **ÎNTOTDEAUNA** utilizați lingura pentru pește atunci când adăugați pește în cutia de fum. **NU** adăugați peștii 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 Peștii pot continua să ardă după terminarea timpului de gătire. Nu atingeți și nu scoateți cutia de fum până când grătarul nu mai scoate fum, peștii 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** permiteți peștelor 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, **ÎNTOTDEAUNA** folosiți garnituri 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 **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.
- 19 **ÎNTOTDEAUNA** 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** 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** Inspectați periodic 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** utilizați prizele situate sub suprafața blatului de lucru.
- 24 NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau la un sistem separat 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 gătirea uniformă și este posibil să deteriorați unitatea sau să provocați supraîncălzirea acesteia.
- 30 NU** 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 de grăsime 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, **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 extincător adecvat pentru incendiile electrice accesibile 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 regulată 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 perii abrazive metalice. 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 - la îndemâna copiilor.
- 47 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.



Doar pentru uz extern.

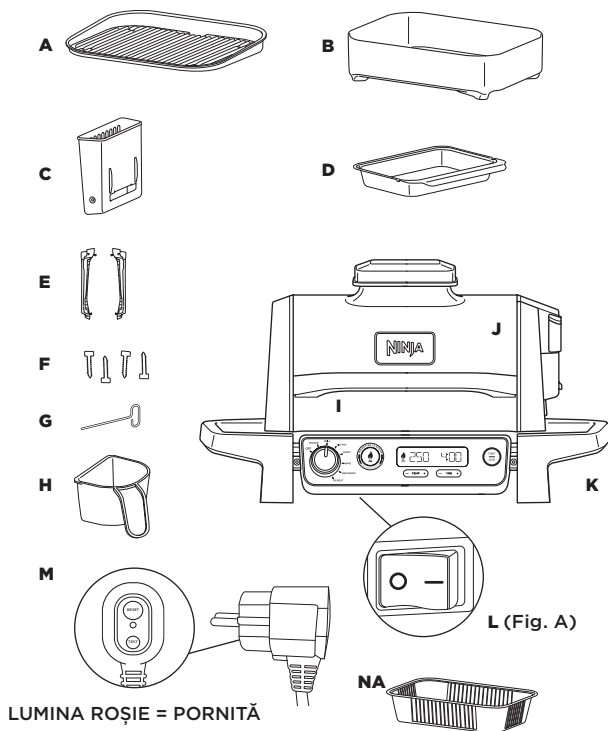


Rezistent la stropirea cu apă din orice direcție.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

PIESE & ACCESORII

- A Placă grătar
- B Coș pentru prăjire crocantă
- C Cutie de afumare (pre-instalată)
- D Tavă de grăsime
- E Mânere de asamblare stânga și dreapta
- F Șurub cu cap cilindric 3,5mm x 16mm (4x) (pre-asamblat pe mânere)
- G Cheie hexagonală
- H Lingură pentru pește
- I Unitate principală asamblată (cablul de alimentare nu este prezentat)
- J Capac
- K Panou de comandă
- L Apăsare ON/OFF
- M Cablu de alimentare și fișă RCD
- N Căptușeală pentru tava de grăsime



LUMINA ROȘIE = PORNITĂ

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați și aruncați orice material de ambalaj și bandă adezivă de pe unitate. 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 plăcuța 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. **OBSERVAȚIE:** 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 acoperirea.

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 pagina x & x înainte de a încerca să faceți acest lucru.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE- CONTINUARE

GESTIONAREA INSTALĂRII

- 1 Asigurați-vă că mânerul corect este utilizat pe partea stângă și dreaptă. (Consultați Fig. A și rețineți că mânerele au autocolantele L și R pe partea inferioară). O cheie hexagonală este lipită pe mânerul din stânga (vezi Fig. A).
- 2 Așezați aparatul la marginea mesei (Fig. B) SAU cu capacul încă lipit cu bandă adezivă, așezați cu grijă grătarul cu capul în jos ținând părțile laterale ale aparatului și capacul în jos. Dacă banda a fost îndepărtată, îndepărtați toate accesoriile de pe grătar și ținând laturile unității și capacul în jos, așezați grătarul pe partea superioară a tăvii pentru pulpă pentru a proteja unitatea (Fig. C).
- 3 Aliniați fiecare mâner cu filele de pe bază, apoi împingeți în sus pentru a fixa fiecare mâner în poziție (Fig. D). Utilizați cheia hexagonală inclusă pentru a strânge șuruburile preasamblate (2x) pe fiecare mâner (Fig. E).

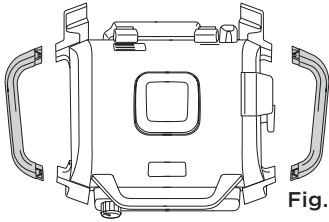


Fig. A

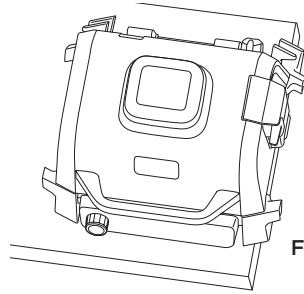


Fig. B

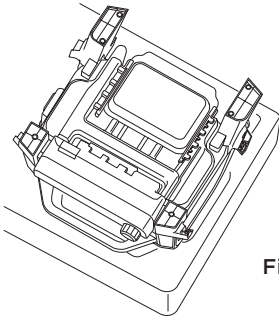


Fig. C

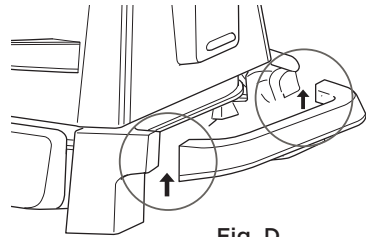


Fig. D

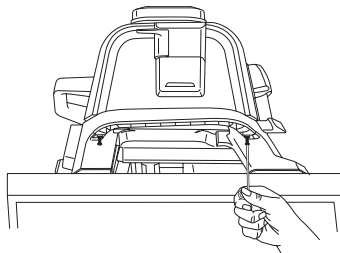
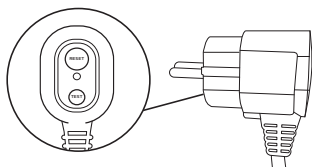


Fig. E

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE - CONTINUARE

ALIMENTAREA GRĂTARULUI

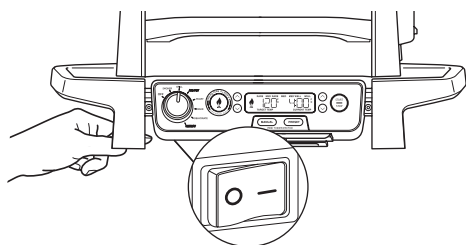
- 1 Introduceți RCD-ul în priza electrică. Porniți priza.
- 2 Apăsăți butonul RESET pe RCD. Lumina de sub butonul RESET trebuie să fie aprinsă în roșu. Dacă nu este cazul, încercați o altă priză. Observație: Este posibil să fie dificil să vedeți lumina dacă vă aflați în lumina directă a soarelui.



- 3 Apăsăți butonul TEST pe RCD. Lumina roșie ar trebui să fie acum stinsă. Aceasta înseamnă că RCD-ul funcționează corect. Dacă apăsarea butonului TEST nu oprește lumina, contactați serviciul clienți.
- 4 După ce ați stabilit dacă RCD funcționează corect, apăsați din nou RESET. Lumina roșie ar trebui să reapară. Unitatea poate fi acum pornită.

OBSERVAȚIE: Lumină RCD; ROȘIE= RCD este PORNIT; NEAGRĂ = 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. Grătarul este acum gata de utilizare.

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

CABLUL PRELUNGITOR

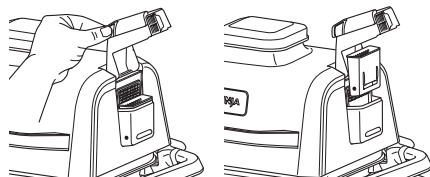
Dacă utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta este adecvat pentru utilizarea în exterior cu aparate de exterior. Utilizarea cablului incorect poate duce la supraîncălzirea cablului, la topirea acestuia și/sau la o scădere a tensiunii. O scădere a tensiunii poate crește timpul de preîncălzire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

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

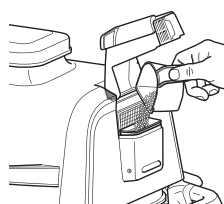
Pentru instalare, țineți capacul cutiei de fum deschis cu o mână și introduceți cutia de fum detașabilă astfel încât să se așeze în poziție.



Adăugarea peleților Ninja Woodfire:

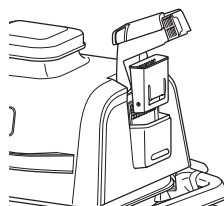
Umpleți lingura pentru peleți până la capăt și nivelați-o pentru a evita vărsarea. În timp ce țineți capacul cutiei de fum deschis, turnați pelete în cutia de fum până la umplere, apoi închideți capacul cutiei de fum. Asigurați-vă că capacul este bine închis înainte de gătit.

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

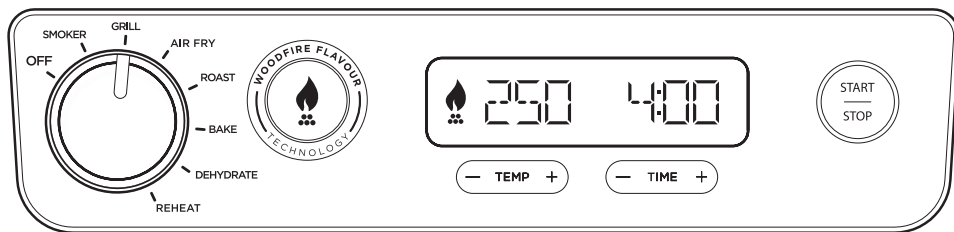


Scoaterea cutiei de fum și curățarea:

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.



CUNOAȘTEȚI-VĂ APARATUL WOODFIRE ELECTRIC BBQ GRILL & SMOKER



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, cu excepția **REHEAT**, 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.

GRĂȚAR: 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.

FRIGERE CU AER CALD Utilizați această funcție pentru a oferi alimentelor textura crocantă cu puțin ulei sau fără ulei.

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

COACERE: Coaceți pâine, prăjituri și multe altele cu viteze mai mici ale ventilatorului.

DESHIDRATARE: Ideală pentru uscarea fructelor, legumelor și a mezelurilor.

REÎNCĂLZIRE Ideal pentru reîncălzirea resturilor de mâncare, astfel încât nimic să nu se irosească.

TEHNOLOGIA WOODFIRE FLAVOUR: Apăsăți după selectarea funcției de gătit pentru a adăuga aromă de foc de lemn folosind funcțiile Grill, Air Fry, Bake, Roast sau Dehydrate. Atunci când este apăsată, pictograma flăcării se va aprinde pe ecranul de afișare.

BUTOANE DE OPERARE

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

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

TEMP. Setarea de temperatură implicită va fi afișată; pentru a ajusta temperatura, dacă doriți, utilizați butoanele - și + de lângă TEMP.

TIME: Pentru a regla timpul de gătire, utilizați butoanele - și + de lângă TIME.

START/STOP: Apăsăți pentru a porni sau opri funcția de gătit curentă sau țineți apăsat timp de 3 secunde pentru a sări peste preîncălzire.

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**, aparatul va începe automat preîncălzirea (cu excepția cazului în care utilizați funcția de afumare sau funcțiile de reîncălzire/deshidratare) fără a activa tehnologia Woodfire Flavour.

FUNȚII DE GĂTIRE - CONTINUARE

Conectați unitatea și apăsați comutatorul situat sub partea stângă a panoului de control în poziția ON.

IMPORTANT: Revedeți toate instrucțiunile importante de siguranță înainte de utilizare.



Afumătoare

OBSERVAȚIE: Temperatura este prestabilă la 120°C.

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, nivelată.
- 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.
- 4 Ridicați capacul cutiei de fum și, folosind lingura pentru peleți, umpleți cutia de fum cu peleți până sus, apoi închideți capacul. **NU** supraumpleți cutia de fum.
- 5 Deschideți capacul și așezați ingredientele pe placa de grătar. Închideți capacul.
- 6 Asigurați-vă că grătarul este conectat și rotiți cadranul în sensul acelor de ceasornic din poziția **OFF** pentru a selecta funcția **SMOKER**.
- 7 Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați butoanele - și + de lângă **TEMP** pentru a alege o temperatură de la 20°C la 210°C în trepte de 10 grade.
- 8 Utilizați butoanele - și + de lângă **TIME** pentru a regla timpul de gătire de la 1 minut la 30 de minute, în trepte de 1 minut și de la 30 de minute la 12 ore, în trepte de 15 minute.
- 9 Apăsați **START** pentru a începe gătitul. Nu există timp de preîncălzire pentru funcția Smoker.
- 10 Când timpul de gătit ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și **END** va apărea pe afișaj.
- 11 Îndepărtați alimentele de pe placa de grătar.

Grătar

OBSERVAȚIE: Temperatura este prestabilă la HI.



- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, nivelată.
- 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.
- 4  Dacă intenționați să utilizați tehnologia Woodfire Flavour, ridicați capacul cutiei de fum și, cu ajutorul lingurii pentru peleți, umpleți cutia de fum cu peleți până la capăt, apoi închideți capacul. **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. Utilizați butoanele - și + de lângă **TEMP** pentru a alege o temperatură de la LO la HI.
- 8 Utilizați butoanele - și + de lângă **TIME** pentru a regla timpul de gătit în trepte de 1 minut până la 1 oră.

OBSERVAȚIE: 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 pălpa pe ecran. Deschideți capacul și așezați ingredientele pe placa de grătar. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă. Treceți la pasul 11 pentru instrucțiunile ulterioare.

- 9 Apăsați **START** pentru a începe preîncălzirea. Dacă utilizați tehnologia Woodfire Flavour, peleții vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).
- 10 Când preîncălzirea a fost finalizată, unitatea va emite un semnal sonor și mesajul **ADD FOOD** va apărea pe afișaj.
- 11 Deschideți capacul și așezați ingredientele pe placa de grătar. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- 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.

IMPORTANT: Revedeți toate instrucțiunile importante de siguranță înainte de utilizare.**Frigere cu aer cald**

OBSERVAȚIE: Temperatura este prestabilă la 200°C.

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, nivelată.
- 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 crocant pe placa de grătar și poziționați picioarele coșului în creștăturile desemnate de pe suprafața plăcii de grătar.
- 4 Instalați tava de grăsime glisând-o în poziție în partea din spate a grătarului.
- 5  Dacă intenționați să adăugați aromă de lemn de fum, ridicați capacul cutiei de fum și, folosind lingura pentru pelete, umpleți cutia de fum cu pelete până sus, apoi închideți capacul. **NU** supraumpleți cutia de fum.
- 6 Asigurați-vă că grătarul este conectat 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 pentru tehnologia **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați butoanele - și + de lângă **TEMP** pentru a alege o temperatură de la 150°C la 240°C în trepte de 10 grade.
- 9 Utilizați butoanele - și + de lângă **TIME** pentru a regla timpul de gătire în trepte de 1 minut până la 1 oră.
- 10 Apăsați **START** pentru a începe preîncălzirea. Dacă utilizați tehnologia Woodfire Flavour, peletii vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).

OBSERVAȚIE: 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 Când preîncălzirea este completă, unitatea va emite un bip și mesajul **ADD FOOD** va apărea pe afișaj.
- 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, unitatea va emite un semnal sonor și **END** va apărea pe afișaj.
- 14 Îndepărtați alimentele din coșul pentru prăjire crocantă.

Frigere

OBSERVAȚIE: Temperatura este prestabilă la 180°C.

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, nivelată.
- 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.
- 4  Dacă intenționați să adăugați aromă de lemn de fum, ridicați capacul cutiei de fum și, folosind lingura pentru pelete, umpleți cutia de fum cu pelete până sus, apoi închideți capacul. **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 **ROAST**.
- 6  Dacă adăugați tehnologia Woodfire Flavour, apăsați butonul pentru tehnologia **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați butoanele - și + de lângă **TEMP** pentru a alege o temperatură de la 160°C la 220°C în trepte de 10 grade.
- 8 Utilizați butoanele - și + de lângă **TIME** pentru a regla timpul de gătire de la 1 minut la 1 oră, în trepte de 1 minut și de la 1 oră la 2 ore, în trepte de 5 minute.
- 9 Apăsați **START** pentru a începe preîncălzirea. Dacă utilizați tehnologia Woodfire Flavour, peletii vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).
- 10 Când preîncălzirea este completă, unitatea va emite un bip și mesajul **ADD FOOD** va apărea pe afișaj.

OBSERVAȚIE: 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 placa de grătar. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- 12 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și **END** va apărea pe afișaj.
- 13 Îndepărtați alimentele de pe placa de grătar.

FUNȚII DE GĂTIRE - CONTINUARE

IMPORTANT: Revedeți toate instrucțiunile importante de siguranță înainte de utilizare.

Coacere

OBSERVAȚIE: Temperatura este prestabilită la 160°C.

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, nivelată.
- 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.
- 4  Dacă intenționați să adăugați aromă de lemn de fum, ridicați capacul cutiei de fum și umpleți cutia de fum cu pelete până sus, apoi închideți capacul. **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 **BAKE**.
- 6  Dacă adăugați tehnologia Woodfire Flavour, apăsați butonul pentru tehnologia **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați butoanele - și + de lângă **TEMP** pentru a alege o temperatură de la 120°C la 210°C în trepte de 10 grade.
- 8 Utilizați butoanele - și + de lângă **TIME** pentru a regla timpul de gătire de la 1 minut la 1 oră, în trepte de 1 minut și de la 1 oră la 4 ore în trepte de 5 minute.
- 9 Apăsați **START** pentru a începe preîncălzirea. Dacă utilizați tehnologia Woodfire Flavour, peleiți vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN), apoi grătarul va începe preîncălzirea (PRE).
- 10 Când preîncălzirea este completă, unitatea va emite un bip și mesajul **ADD FOOD** va apărea pe afișaj.

OBSERVAȚIE: 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 pălpați 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 placă sau puneți tigaia de coacere pe placă. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă..
- 12 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și **END** va apărea pe afișaj.
- 13 Îndepărtați alimentele de pe placa de grătar.

OBSERVAȚIE: Atunci când utilizați funcția de coacere, asigurați-vă că utilizați accesoriul adecvat. Pentru ingredientele umede sau înăbușite, utilizați un vas de copt. Pentru articole în vac, cum ar fi pâine, produse de patiserie sau biscuiți, folosiți coșul de prăjire crocantă.

Deshidratare

OBSERVAȚIE: Temperatura este prestabilită la 60°C.

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, nivelată.
- 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.
- 4 Deschideți capacul și așezați ingredientele pe placa de grătar. Închideți capacul. Nu există preîncălzire.
- 5 Asigurați-vă că grătarul este conectat și rotiți cadranul în sensul acelor de ceasornic din poziția **OFF** pentru a selecta funcția **DEHYDRATE**.
- 6 Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați butoanele - și + de lângă **TEMP** pentru a alege o temperatură de la 40°C la 90°C în trepte de 10 grade.
- 7 Utilizați butoanele - și + de lângă **TIME** pentru a regla timpul de gătire de la 1 minut la 30 de minute, în trepte de 1 minut și de la 30 de minute la 12 ore, în trepte de 15 minute.
- 8 Apăsați **START** pentru a începe gătitul.
- 9 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și **END** va apărea pe afișaj.
- 10 Îndepărtați alimentele de pe grătar.

UTILIZAREA TEHNOLOGIEI WOODFIRE FLAVOUR CU FUNCȚIA DE DESHIDRATARE

- Pentru a adăuga aroma Woodfire, după pasul 3, ridicați capacul cutiei de fum și umpleți cutia de fum cu peleiți până la capăt, apoi închideți capacul. **NU** supraumpleți cutia de fum.
- Săriți peste pasul 4, urmați pașii 5-7 pentru programare. *Apăsați butonul **WOODFIRE FLAVOUR** după ce selectați **DEHYDRATE** la pasul 4.
- După pasul 7, apăsați **START** pentru a începe preîncălzirea. Peleiți vor trece printr-un ciclu de aprindere (IGN).
- Când preîncălzirea este completă, unitatea va emite un bip și mesajul **ADD FOOD** va apărea pe afișaj.
- Deschideți capacul și așezați ingredientele pe placa de grătar. Odată ce capacul este închis, va începe gătitul, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și **END** va apărea pe afișaj.
- Îndepărtați alimentele de pe placa de grătar.

FUNCȚII DE GĂTIRE - CONTINUARE

IMPORTANT: Revedeți toate instrucțiunile importante de siguranță înainte de utilizare.

Reîncălzire

OBSERVAȚIE: Temperatura este prestabilă la 170°C.

- 1 Așezați grătarul pe o suprafață plană, nivelată.
- 2 Dacă este necesar, așezați coșul de prăjire crocantă pe placa de grătar și poziționați picioarele coșului în creștăturile desemnate de pe suprafața plăcii de grătar. Adăugați ingredientele, apoi închideți capacul.
- 3 Instalați tava de grăsime glisând-o în poziție în partea din spate a grătarului.
- 4 Asigurați-vă că grătarul este conectat la priză și rotiți cadranul în sensul acelor de ceasornic din poziția **OFF** pentru a selecta funcția **REHEAT**.
- 5 Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați butoanele - și + de lângă **TEMP** pentru

a alege o temperatură de la 130°C la 210°C în trepte de 10 grade.

- 6 Utilizați butoanele - și + de lângă **TIME** pentru a regla timpul de gătire în trepte de 1 minut până la 1 oră.
- 7 Apăsati **START** pentru a începe gătitul (unitatea nu se preîncălzește în modul Reîncălzire).
- 8 Gătitul va începe și cronometrul va începe număratoarea inversă.
- 9 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și **END** va apărea pe afișaj.
- 10 Îndepărtați alimentele de pe grătar.

CURĂȚAȚI WOODFIRE ELECTRIC BBQ GRILL & SMOKER

Unitatea trebuie curățată temeinic după fiecare utilizare. **ÎNTOATEAUNA** lăsați 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 de cenușă răcită după fiecare utilizare.
- 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.
- Scoateți cu grijă tava de grăsime răcită din partea din spate a unității. Aruncați în siguranță conținutul de grăsime și spălați manual tava de grăsime în apă caldă cu săpun.
- Nu este necesară curățarea cutiei de fum. Cu toate acestea, dacă se dorește, se poate utiliza o perie de sârmă pentru a elimina creozotul suplimentar.

OBSERVAȚIE: **NU** utilizați soluție lichidă de curățare pe cutia de fum.

- 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.

- Îndepărtați placa antiaderentă pentru grătar și coșul pentru cartofi prăjiți (dacă este utilizat) după fiecare utilizare și spălați manual cu apă caldă și săpun.

OBSERVAȚIE: 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.

CURĂȚAREA CAPACULUI

- Capacul interior trebuie șters cu un prosop sau o cârpă umedă după fiecare utilizare pentru a dezodoriza unitatea și a îndepărta orice grăsime.
- Ștergeți ușor interiorul capacului cu o cârpă umedă.

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.

2 Asigurați-vă că întrerupătorul este în poziția ON.

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 000 9063.

- **“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 000 9063.

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.

- **Când apăs butonul pentru tehnologia Woodfire Flavour?**

Dacă doriți să adăugați fum folosind funcțiile Grill, Air Fry, Roast, Bake sau Dehydrate, apăsați butonul pentru tehnologia Woodfire Flavour înainte de a apăsa start. Nu este necesar să apăsați butonul Tehnologie aromă Woodfire atunci când utilizați funcția Smoker. Nu recomandăm utilizarea tehnologiei Woodfire pentru reîncălzire, deoarece mâncarea dumneavoastră este deja plină de aromă.

- **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 îmi păstrez peleții?**

Depozitați întotdeauna peleții într-o zonă uscată. Orice umiditate în peleți poate compromite aprirea și calitatea aromei fumului.

- **Ar trebui să folosesc uleiuri sau spray-uri antiaderente atunci când fumez?**

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.

GHID DE DEPANARE

- **De ce durează așa mult preîncălzirea?**

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

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

FRIGERE CU AER CALD, COACERE, RUMENIRE: 3 minute

AFUMARE, DESHIDRATARE, REÎNCĂLZIRE: 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 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 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 dezactiva tehnologia Woodfire Flavour?**

Dacă ați apăsat pe tehnologia Woodfire Flavour și ați început deja funcția de gătit apăsând START, puteți apăsa din nou butonul Woodfire Flavour Technology pentru a o dezactiva dacă ciclul de aprindere este complet 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 opri tehnologia 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 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.

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 (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” sau „al 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.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.

ÎNREGISTRARE PRODUS

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?

Piesele de schimb și accesoriiile 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.

