

# NINJA®

## Foodi®

### Multi-Cooker

**OP300EU**

Seria

INSTRUCȚIUNI



# VĂ MULTUMIM

că ați achiziționat Ninja® Foodi®

## ÎNREGISTRAȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: \_\_\_\_\_

Număr de serie: \_\_\_\_\_

Data achiziției: \_\_\_\_\_  
(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: \_\_\_\_\_

## ACEASTĂ BROȘURĂ ACOPERĂ MODELUL NUMĂRUL: OP300EU

### SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 230V~, 50 Hz

Putere: 1460 Wați

Volum: 6L

Grup lichide: 2

**SFAT:** Puteți găsi modelul și numerele de serie pe eticheta cu cod QR situată pe partea din spate a 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

<b>Măsurile de protecție importante</b> .....	<b>54</b>
<b>Piese și accesorii</b> .....	<b>58</b>
<b>Utilizarea panoului de comandă</b> .....	<b>60</b>
Butoane funcționale .....	60
Butoane de operare .....	60
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>61</b>
Instalarea colectorului de condens .....	61
Îndepărtarea și reinstalarea capacului anti-obstrucționare .....	61
<b>Utilizarea Ninja® Food® TenderCrisp Multi- Cooker</b> .....	<b>62</b>
De ce două capace .....	62
Utilizarea capacului de prăjire .....	62
Utilizarea funcțiilor de gătit cu capacul de prăjire .....	62
Air Crisp .....	62
Coacere/Rumenire .....	63
Grill .....	64
Familiarizarea cu gătitul sub presiune .....	65
Eliberare naturală a presiunii vs. Eliberare rapidă a presiunii .....	66
Presurizare .....	66
Instalarea & Îndepărtarea Capacului sub presiune .....	67
Utilizarea funcțiilor de gătit cu capacul sub presiune .....	68
Gătire sub presiune .....	68
Abur .....	69
Gătire lentă .....	70
Sear/Sauté .....	70
<b>Curățare și mentenanță</b> .....	<b>71</b>
Curățare: Spălare la mașină & manuală .....	71
Scoaterea și reinstalarea inelului de silicon .....	71
<b>Accesorii pentru achiziție</b> .....	<b>72</b>
<b>Ghid de depanare</b> .....	<b>73</b>
<b>Sfaturi utile</b> .....	<b>74</b>
<b>Piese de schimb</b> .....	<b>75</b>
<b>Înregistrare produs</b> .....	<b>76</b>

# MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ DOMESTIC • CITIȚI TOATE ÎNSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

**Citiți toate instrucțiunile înainte să vă folosiți Ninja® Foodi®.**

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

## **⚠ AVERTISMENT**

- 1** Acest aparat fi utilizate de persoane cu capacități 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** permiteți 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 NICIODATĂ** nu folosiți priza de sub tejghea.
- 6 NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un întrerupător cu temporizator extern sau la un sistem de telecomandă separat.
- 7 NU** folosiți un cablu de prelungire. 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.
- 8** Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, **NU** introduceți corpul motorului în apă sau în alt lichid. Gătiți numai în vasul furnizat sau într-un recipient recomandat de SharkNinja plasat în vasul furnizat.
- 9** Inspectați periodic aparatul și cablul de alimentare. **NU** utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau mufa sunt deteriorate. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel, opriți imediat utilizarea și apelați Serviciul Clienți.
- 10 ÎNTOTDEAUNA** Înclinați capacul astfel încât să fie între corpul dumneavoastră și oala interioară pentru a vă proteja de abur și lichide fierbinți.
- 11 ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- 12** Înainte de utilizare, **VERIFICAȚI ÎNTOTDEAUNA** supapa de eliberare a presiunii și supapa flotor roșu pentru eventuale blocări sau obstrucții și curățați-le dacă este necesar. Verificați să vă asigurați că supapa de plutire roșie de pe capacul de presiune se mișcă liber. Alimente precum sosul de mere, merișoarele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea despicată, tăiței, macaroanele, rubarba sau spaghetele pot face spumă și pot bolborosi când sunt gătite sub presiune, înfundând supapa de eliberare a presiunii. Aceste alimente și alimente similare care se extind (cum ar fi legumele uscate, fasolea, cerealele și orezul) nu ar trebui să fie gătite într-o oală sub presiune, exceptând rețetele Ninja® Foodi®.
- 13 NU** acoperiți fanta de admisie a aerului sau fanta de evacuare a aerului în timp ce capacul de prăjire este închis. Făcând acest lucru, veți împiedica gătitarea uniformă și este posibil să deteriorați unitatea sau să provocați supraîncălzirea acesteia.

- 14** Pentru a preveni riscul de explozie și rănire, folosiți doar inele de silicon SharkNinja. Asigurați-vă că inelul de silicon este instalat și capacul este închis corect înainte de utilizare. **NU** utilizați dacă este rupt sau deteriorat. Înlocuiți înainte de utilizare.
- 15** Înainte de a pune vasul de gătit detașabil în baza aparatului, asigurați-vă că vasul și baza aparatului sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 16** Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. **NU** să utilizați acest aparat pentru orice altă utilizare decât cea prevăzută. **NU** utilizați în vehicule sau bărci în mișcare. **NU** utilizați în aer liber. Provocarea greșită poate provoca răniri.
- 17** Destinat doar pentru utilizare pe blatul de lucru. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată. **NU** mutați aparatul în timpul utilizării.
- 18** **NU** așezați aparatul pe suprafețe fierbinți, lângă un arzător cu gaz sau electric fierbinte sau într-un cuptor încins.
- 19** **NU** utilizați accesoriile care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja. **NU** așezați accesoriile într-un cuptor cu microunde, cuptor cu prăjitor de pâine, cuptor cu convecție, cuptor convențional, pe o plită ceramică, pe o bobină electrică, pe un arzător pe gaz sau pe un grătar exterior. Utilizarea accesoriilor nerecomandate sau necomercializate de SharkNinja poate provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.
- 20** Atunci când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu adecvat deasupra și pe toate părțile pentru circulația aerului.
- 21** **ÎNTOTDEAUNA** respectați cantitățile maxime și minime de lichid indicate în instrucțiuni și rețete.
- 22** **NICIODATĂ** nu utilizați setarea SLOW COOK fără alimente și lichide în vasul de gătit detașabil.
- 23** **NU** utilizați aparatul fără vasul de gătit detașabil instalat.
- 24** **NU** folosiți acest aparat pentru prăjire în baie de ulei.
- 25** **NU** acoperiți supapele de presiune.
- 26** **NU** rumeniți sau prăjiți cu ulei în timpul gătitului sub presiune.
- 27** Preveniți contactul alimentelor cu elementele de încălzire. **NU** umpleți excesiv sau depășiți nivelul maxim de umplere când gătiți. Supraumplerea poate cauza vătămări personale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea în siguranță a aparatului.
- 28** În timpul gătitului sub presiune a alimentelor care se măresc (cum ar fi legumele uscate, fasolea, cerealele, orezul, etc.). **NU** umpleți oala mai mult de jumătate, sau așa cum este indicat în indicațiile de rețete pentru Ninja® Foodi®.
- 29** **NU** folosiți acest aparat pentru a găti orez instant.
- 30** Pentru a preveni contactul alimentelor cu elementele de încălzire, **NU** supraîncărcați coșul Cook & Crisp.
- 31** Fiți extrem de atenți când închideți capacul de rumenire, având grijă să nu prindeți nimic în balamaua acestuia sau să vă prindă degetele.
- 32** Tensiunile prizei pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni posibilele probleme de sănătate, utilizați un termometru pentru a verifica că alimentele sunt găsite la temperaturile recomandate.
- 33** **NU** plasați aparatul în apropierea marginii blatului în timpul funcționării.

## SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

# MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ DOMESTIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

- 35** În cazul în care unitatea emite fum negru, deconectați imediat și așteptați să se oprească fumul înainte de a scoate vasul de gătit și coșul Cook & Crisp.
- 36** **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele sunt fierbinți în timpul și după utilizare. Pentru a preveni arsurile sau rănirile, folosiți **ÎNTOTDEAUNA** protecții termice sau mănuși izolante pentru cuptor și utilizați mânerele și butoanele disponibile.
- 37** Trebuie să folosiți extrem de multă atenție atunci când oala conține ulei fierbinte, mâncare fierbinte sau lichide fierbinți, sau dacă oala este sub presiune. Utilizarea incorectă, inclusiv mutarea oalei sub presiune, poate duce la vătămări personale. În timp ce utilizați acest aparat pentru gătit sub presiune, asigurați-vă că capacul este asamblat corect și blocat în poziție înainte de utilizare.
- 38** Trebuie să aveți grijă atunci când rumeniți carne și când sotați în ulei încins. Țineți mâinile și fața departe de vasul de gătit detașabil, în special atunci când adăugați ingrediente noi, deoarece uleiul fierbinte poate stropi.
- 39** În timp ce unitatea este în funcțiune, aburul fierbinte este eliberat prin orificiul de ventilație al aerului. Plasați unitatea astfel încât orificiul de ventilație să nu fie îndreptat către cablul de alimentare, prize sau alte aparate electrocasnice. Mențineți-vă mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul de ventilație.
- 40** **NU** încercați să deschideți capacul în timpul sau după gătitul sub presiune până când toată presiunea internă nu a fost eliberată prin supapa de evacuare a presiunii și unitatea s-a răcit puțin. **NU** încercați să manipulați, să dezasamblați sau să îndepărtați supapa flotor roșie sau ansamblul de eliberare a presiunii.
- 41** Atunci când folosiți setările SLOW COOK sau SEAR/SAUTÉ, **ÎNTOTDEAUNA** mențineți capacul de presiune închis și supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT. Dacă capacul este închis și supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL, va suna un semnal sonor de avertisment. Pe afișajul LED va apărea codul de eroare "VENT" pentru a semnala necesitatea de a roti supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.
- 42** Atunci când folosiți setarea PRESSURE COOK, **ÎNTOTDEAUNA** mențineți capacul de presiune închis și supapa de eliberare a presiunii în poziția SEAL.
- 43** Dacă capacul nu se poate roti pentru a se debloca, acest lucru indică faptul că aparatul este încă sub presiune. Orice presiune rămasă poate fi periculoasă. Lăsați unitatea să elibereze presiunea în mod natural sau rotiți încet supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT pentru a elibera aburul. Aveți grijă să evitați contactul cu aburul care se eliberează pentru a preveni arsurile sau vătămările. Când aburul este complet eliberat, supapa flotor roșie va fi în poziția inferioară, permițând îndepărtarea capacului.
- 44** Mâncarea vărsată poate provoca arsuri grave. Țineți aparatul și cablul departe de copii. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a teighelei sau să atingă suprafețe fierbinți.
- 45** Când vasul de gătit detașabil este gol, **NU** îl încălziți mai mult de 10 minute, deoarece acest lucru poate deteriora suprafața de gătit.

- 46** Vasul de gătit detașabil, coșul Cook & Crisp și grătarul reversibil devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați aburul și aerul fierbinți atunci când scoateți vasul de gătit și coșul Cook & Crisp din aparat, și **ÎNTOTDEAUNA** așezați-le pe o suprafață rezistentă la căldură după îndepărtare. **NU** atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătit..
- 47** Vasul de gătit detașabil poate fi extrem de greu când este plin cu ingrediente. Trebuie să aveți grijă atunci când ridicați vasul de pe baza aragazului.
- 48** Curățarea și întreținerea utilizatorului nu vor fi efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- 49** Lăsați aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manipula, curăța sau depozita.
- 50** Pentru a deconecta, opriți orice control la poziția "oprit", apoi deconectați de la priză când aparatul nu este în uz și înainte de curățare. Permiteți aparatului să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, montarea sau demontarea pieselor și pentru depozitare.
- 51** **NU** curățați cu perii abrazive metalice. Bucățiile pot să se desprindă de pe perie și să atingă părțile electrice, creând un risc de șoc electric.
- 52** Vă rugăm să consultați secțiunea Curățare și Întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.



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



Indică prezența unui pericol care poate provoca vătămări corporale, deces sau daune materiale substanțiale 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.



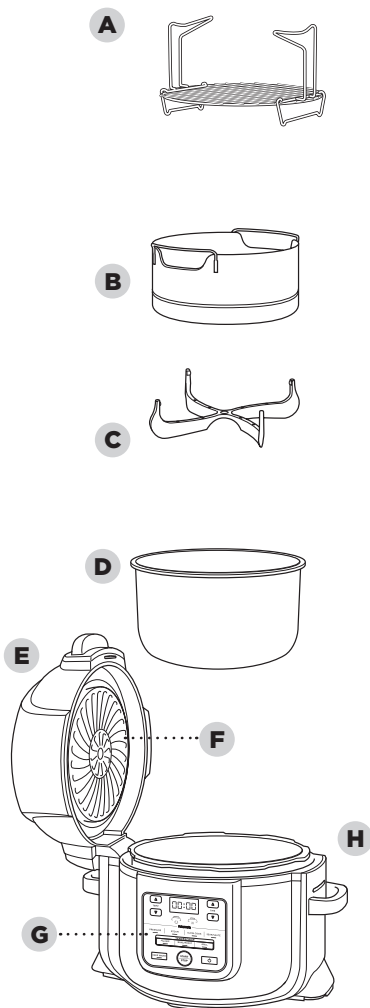
Este conceput pentru utilizare în gospodărie, doar în interior.

## SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

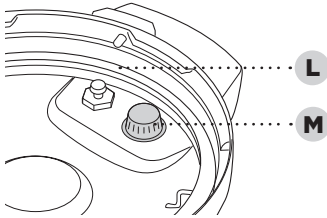
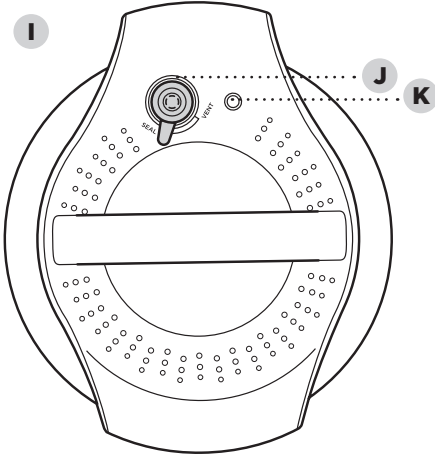
## PIESE & ACCESORII

### PIESE

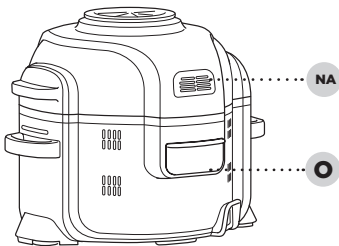
- A** Raft reversibil
- B** Coșul Cook & Crisp
- C** Difuzor detașabil
- D** Oală de gătit detașabilă 6L
- E** Capac de frigere
- F** Scut de căldură
- G** Panou de comandă
- H** Bază aparat de gătit
- I** Capac pentru presiune
- J** Supapa de eliberare a presiunii
- K** Supapă flotor (roșie)
- L** Inel de silicon
- M** Cap anti-înfundare
- N** Orificiu de ventilație al aerului
- O** Colector de condens





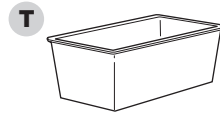
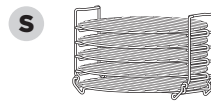
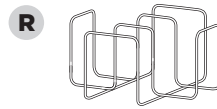
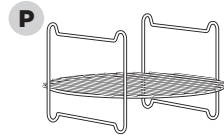


Partea inferioară a  
capacului de presiune

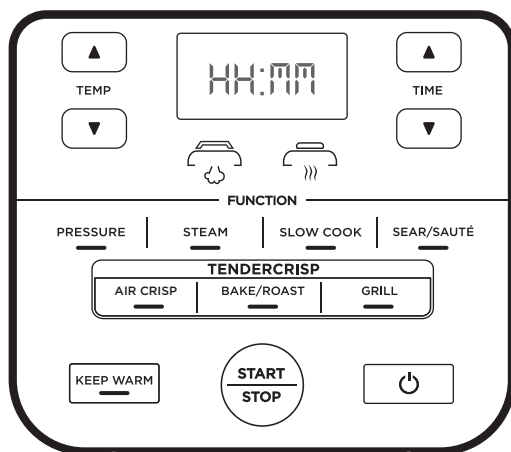


## ACCESORII (VÂNDUTE SEPARAT)

- P** Inserție stratificată Cook & Crisp
- Q** Tigaia multifuncțională
- R** Inserția grătarului pentru coacere
- S** Grătar pentru deshidratare
- T** Formă de copt pentru pâine
- U** Tavă pentru rumenire



# UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ



**NOTĂ:** Panoul de control poate să difere în funcție de model.

## BUTOANE FUNCȚIONALE

**PRESIUNE:** Se utilizează pentru a găti rapid alimentele, menținând în același timp frăgezimea.

**ABUR:** Utilizați pentru a găti ușor alimentele delicate la o temperatură ridicată.

**GĂTIRE LENTĂ:** Gătiți alimentele la o temperatură mai scăzută pentru perioade mai lungi de timp.

## RUMENIRE LA SUPRAFAȚĂ/SOTARE:

Utilizați unitatea pentru rumenirea cărnii, rumenirea legumelor, fierberea sosurilor și multe altele.

**AIR CRISP:** Pentru a folosi unitatea ca aparat de frigere cu aer cald pentru a da alimentelor o textură crocantă și crustă fără sau cu foarte puțin ulei.

**COACERE/FRIGERE:** Pentru a folosi unitatea ca un cuptor pentru carne fragedă, prăjituri coapte și alte preparate.

**GRĂTAR:** Utilizați pentru a vă carameliza și prăji mâncarea.

## BUTOANE DE OPERARE

**Săgeți pentru TEMP:** Utilizați săgețile SUS și JOS pentru TEMPERATURĂ pentru a regla temperatura de gătit și/sau nivelul de presiune.

**Săgeți pentru ORĂ:** Utilizați săgețile SUS și JOS pentru TIMP pentru a regla timpul de gătit.

**NOTĂ:** În timpul gătitului, pentru a ajusta temperatura sau timpul, utilizați săgețile în sus și în jos. Unitatea va continua apoi la acele setări..

**Buton PORNIT/OPRIT:** După ce ați selectat temperatura de gătit (sau presiunea) și timpul de gătit apăsați butonul START/STOP pentru a începe procesul de gătit. Acest lucru poate fi oprit apăsând butonul pe care unitatea este în funcțiune.

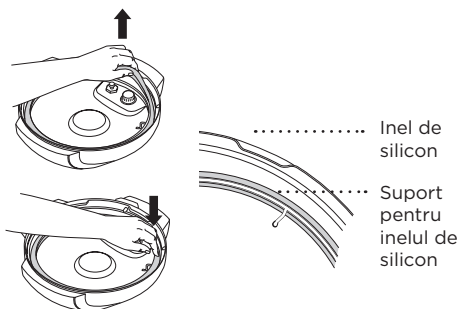
**Butonul KEEP WARM (Menținere temperatură):** După gătitul sub presiune, în abur sau la foc mic, unitatea va trece automat în modul de menținere a căldurii și va începe să numere în sus. Modul de menținere a căldurii va rămâne activ timp de 12 ore, sau puteți apăsa butonul KEEP WARM pentru a-l opri. Modulul de menținere a căldurii nu este destinat să încălzească alimentele de la rece, ci să mențină la o temperatură sigură alimentele gătite în Foodi® Tendercrisp Pressure Cooker.

**Butonul de pornire:** Butonul de alimentare oprește unitatea și întrerupe toate procesele de gătit.

**Mod STANDBY:** După 10 minute fără interacțiune cu panoul de control, unitatea va intra în modul standby.

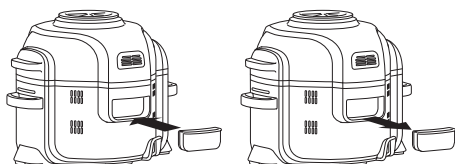
# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați și aruncați orice material de ambalaj, etichete promoționale și bandă adezivă de pe unitate.
- 2 Îndepărtați toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual. Acordați o atenție deosebită instrucțiunilor de operare, avertismentelor și măsurilor de precauție importante pentru a evita orice rănire sau deteriorare a proprietății.
- 3 Spălați capacul de presiune, inelul de silicon, vasul de gătit detașabil, coșul Cook & Crisp, grătarul reversibil și colectorul de condens în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați complet.
- 4 **NICIODATĂ** nu spălați baza aparatului sau capacul de presiune în mașina de spălat vase. Inspectați capacul de presiune pentru a vă asigura că nu există resturi care blochează valvele.
- 5 Inelul de silicon este reversibil și poate fi introdus în ambele direcții. Introduceți inelul de silicon în jurul marginii exterioare a suportului pentru inele de silicon de pe partea inferioară a capacului. Asigurați-vă că este complet introdus și se află plat sub suportul inelului de silicon.



## INSTALAREA COLECTORULUI DE CONDENS

Pentru a instala colectorul de condens, glisați-l în fanta de pe baza aparatului. Glisați-o pentru a o scoate pentru spălarea mâinilor după fiecare utilizare.



## ÎNDEPĂRTAREA ȘI REINSTALAREA CAPACULUI ANTI-OBSTRUCȚIONARE

Asigurați-vă că capacul anti-înfundare este în poziția corectă înainte de a folosi capacul de presiune. Capacul anti-înfundare protejează ventilul interior al capacului de presiune împotriva blocării și protejează utilizatorii de stropirea potențială cu alimente. Ar trebui **curățat după fiecare utilizare** cu o perie de curățare. Pentru a-l îndepărta, strângeți și trageți în sus. Pentru a-l reinstala, poziționați-l în poziție și apăsați în jos.



**NOTĂ:** Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că inelul de silicon este bine așezat în suportul pentru inelul de silicon și că capacul anti-înfundare este montat corect pe supapa de eliberare a presiunii.

# UTILIZAREA APARATULUI dumneavoastră de gătit multifuncțional NINJA® FOODI® TENDERCRISP

## DE CE DOUĂ CAPACE?

Cele două capace vă permit să faceți tranziția fără probleme între toate metodele dvs. preferate de coacere. Folosiți capacul de presiune pentru a fragezii, apoi folosiți capacul de rumenire pentru a face mâncarea crocantă.

## UTILIZAREA CAPACULUI DE FRIGERE

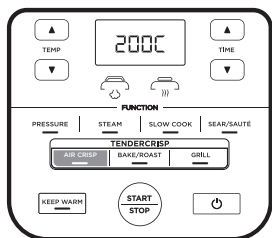
Capacul de frigere este atașat la unitate printr-o balama și are un design ușor de deschis. Capacul poate fi deschis în timpul oricărei funcții de gătit prin convecție, astfel încât să puteți verifica și accesa ingredientele. Când capacul este deschis, gătitul se va opri, cronometrul va fi pus pe pauză, iar elementul de încălzire din capac se va opri. Când capacul este închis, funcțiile de gătit și de cronometru vor fi reluate.

## UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE CU CAPACUL DE FRIGERE

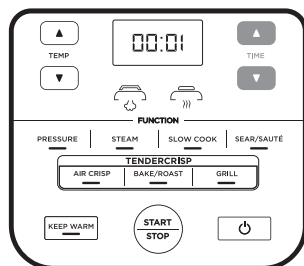
Pentru a porni unitatea, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați butonul de alimentare.

### Air Crisp

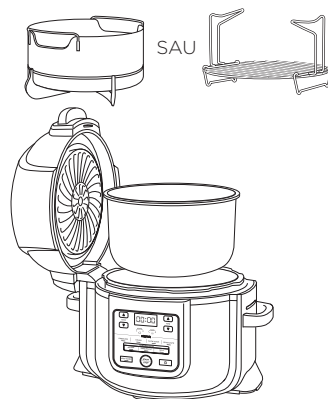
- 1 Apăsați butonul Air Crisp. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile SUS și JOS pentru a selecta o temperatură între 150 °C și 200 °C.



- 2 Utilizați săgețile SUS și JOS pentru a seta timpul de gătit în incrementări de minute până la 1 oră.

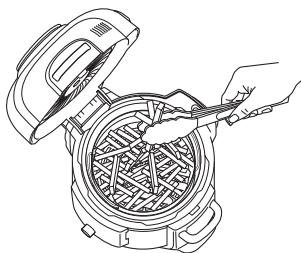


- 3 Cu vasul instalat, plasați fie coșul Cook & Crisp, fie grătarul reversibil în vas. Coșul trebuie să aibă difuzorul atașat.

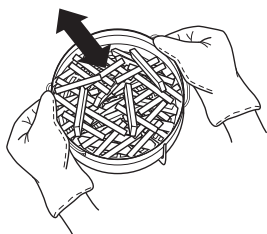


**NOTĂ:** Se recomandă să lăsați unitatea să se preîncălzească timp de 5 minute înainte de adăugarea ingredientelor. În timpul preîncălzirii, înainte de pasul 4, închideți capacul și apăsați butonul START/STOP pentru a începe.

- 4 Adăugați ingredientele în coșul Cook & Crisp sau pe grătarul reversibil. Închideți capacul și apăsați butonul START/STOP pentru a începe gătitul.



- 5 În timpul gătitului, puteți deschide capacul și scoate coșul pentru a agita sau arunca ingredientele pentru a le rumeni uniform, dacă este necesar. Când este gata, coborâți coșul înapoi în oală și închideți capacul. Gătitul va fi reluat automat după ce capacul este închis.

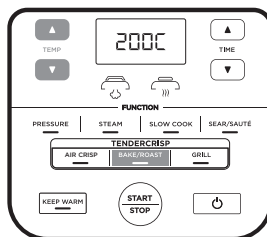


**NOTĂ:** Dacă apăsați butonul STOP în timpul modului Air Crisp, unitatea va aștepta 10 secunde înainte de a intra în modul Standby.

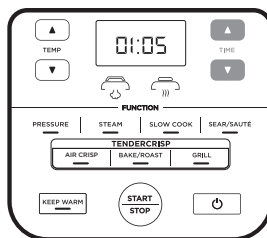
- 6 Când gătitul este complet, unitatea va emite un semnal sonor.

## Coacere/Frigere

- 1 Apăsați butonul COACERE/FRIGERE. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos TEMP pentru a alege o temperatură între 150°C și 200°C.



- 2 Utilizați săgețile SUS și JOS pentru a seta timpul de gătit în incrementări de minute până la 1 oră, și incrementări de câte 5 minute de la 1 oră la 4 ore.



**NOTĂ:** Dacă rulează pentru o oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă rulează pentru o oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos doar minute.

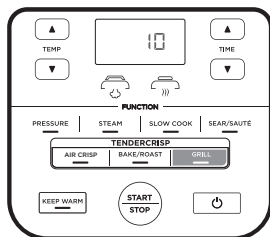
**NOTĂ:** Se recomandă să lăsați unitatea să se preîncălzească timp de 5 minute înainte de adăugarea ingredientelor. Dacă se preîncălzește, înainte de pasul 3, închideți capacul și apăsați butonul START/STOP pentru a începe.

- 3 Adăugați ingredientele, împreună cu orice accesorii specificate în rețetă, în vas. Închideți capacul și apăsați butonul START/STOP pentru a începe gătitul.
- 4 Când gătitul este complet, unitatea va emite un semnal sonor.

# UTILIZAREA APARATULUI dumneavoastră de gătit MULTIFUNȚIONAL NINJA® FOODI® TENDERCRISP – CONT.

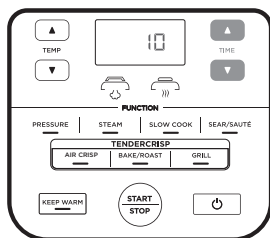
## Grătar

- 1 Apăsați butonul GRILL.

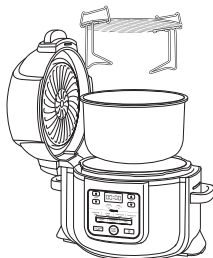


**NOTĂ:** Funcția de grătar nu dispune de reglaj de temperatură disponibil sau necesar.

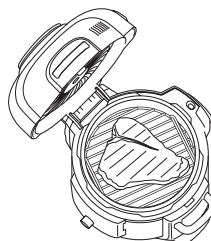
- 2 Utilizați săgețile SUS și JOS pentru a seta timpul de gătit în incrementări de minute până la 30 de minute.



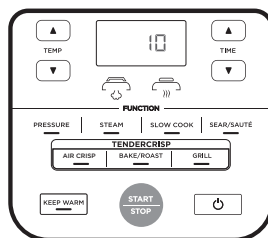
- 3 Așezați suportul reversibil în vas în poziția superioară de grătar sau urmați instrucțiunile din rețetă.



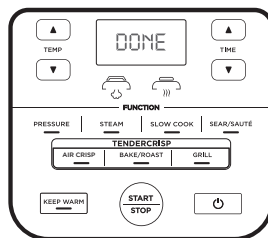
- 4 Așezați ingredientele pe suport, apoi închideți capacul.



- 5 Apăsați butonul START/STOP pentru a începe gătitul.



- 6 Când gătitul este complet, unitatea va emite un semnal sonor.

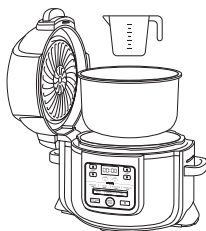


## TEST DE PRESIUNE

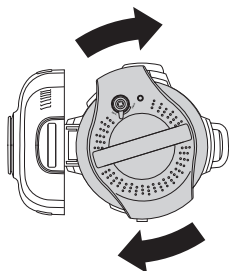
### FAMILIARIZAȚI-VĂ CU GĂTITUL SUB PRESIUNE

Pentru a vă familiariza cu funcția de gătit sub presiune și pentru a începe gătitul, este foarte recomandat ca utilizatorii noi să efectueze o rulare inițială doar cu apă.

- 1 Așezați vasul în bază și adăugați 700 ml de apă la temperatura camerei în vas.



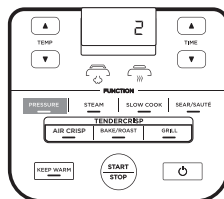
- 2 Asamblați capacul de presiune aliniind săgeata de pe partea frontală a capacului cu săgeata de pe partea frontală a bazei aparatului de gătit. Apoi rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până se blochează în loc.



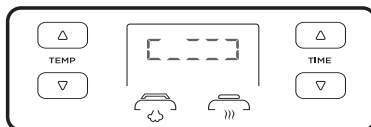
- 3 Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii de pe capac este în poziția SEAL.



- 4 Porniți unitatea. Apăsăți butonul PRESSURE; unitatea va seta implicit presiunea la nivel înalt (HI). Setăți timpul la 2 minute. Apăsăți butonul START/STOP pentru a începe.



- 5 Aparatul multifuncțional de gătit sub presiune Ninja® Foodi® Tendercrisp va începe să acumuleze presiune, ceea ce este indicat de luminile care se rotesc. Unitatea va începe să numere invers când este complet presurizată.



- 6 Când timpul de numărătoare inversă se termină, Aparatul de gătit sub presiune Ninja® Foodi® Tendercrisp va emite un semnal sonor, va trece automat în modul de menținere la cald și va începe să numere în sus.



- 7 Rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT pentru a elibera rapid aburul presurizat. O rafală rapidă de abur va ieși din supapa de eliberare a presiunii. Când aburul este complet eliberat, unitatea va fi gata de deschidere.



**NOTĂ:** Pentru a menține presiunea de eliberare rapidă, valoarea se va bloca în poziția **VENT**.

# UTILIZAREA APARATULUI dumneavoastră de gătit MULTIFUNȚIONAL NINJA® FOODI® TENDERCRISP – CONT.

## ELIBERARE NATURALĂ A PRESIUNII VS. ELIBERARE RAPIDĂ A PRESIUNII

**Eliberare naturală a presiunii:** Când gătitul sub presiune este complet, aburul se va elibera natural din unitate pe măsură ce se răcește. Acest lucru poate dura până la 20 de minute sau mai mult, în funcție de cantitatea de lichid și alimente din oală. În acest timp, aparatul va trece în modul de menținere a căldurii. Apăsăți butonul KEEP WARM dacă doriți să dezactivați modul Keep Warm. Când eliberarea naturală a presiunii este completă, supapa flotantă roșie va coborî.

**Eliberare rapidă a presiunii:** Utilizați **DOAR** dacă rețeta o cere. Când gătitul sub presiune este finalizat și lumina KEEP WARM este aprinsă, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT pentru a elibera instantaneu presiunea prin supapă.

Chiar și după eliberarea presiunii în mod natural sau folosind supapa de eliberare a presiunii, o parte din abur va rămâne în unitate și va ieși atunci când capacul este deschis. Ridicați-l și înclinați-l departe de dvs., asigurându-vă că nu se scurge condens în baza aparatului.

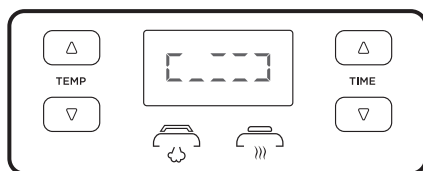


**NOTĂ:** În orice moment în timpul procesului de eliberare naturală, puteți trece la eliberare rapidă prin rotirea supapei de eliberare a presiunii în poziția VENT.

**AVERTISMENT:** Atenție, abur fierbinte emis.



## PRESURIZARE

Pe măsură ce presiunea crește în unitate, panoul de control va afișa lumini rotative. Timpul de presurizare variază, în funcție de cantitatea de ingrediente și de lichid din oală. Pe măsură ce unitatea se presurizează, capacul se va bloca ca măsură de siguranță și nu se va debloca până când presiunea nu este eliberată. Odată ce unitatea a atins presiunea completă, pictograma luminoasă a presiunii capacului se va aprinde constant. Ciclul de gătit sub presiune va începe și cronometrul va începe numărătoarea inversă.



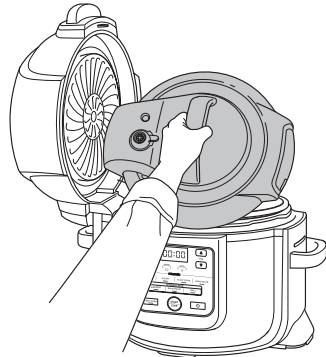
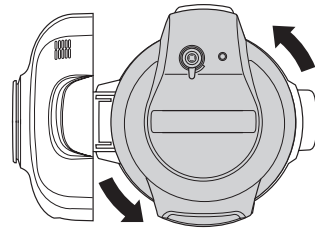
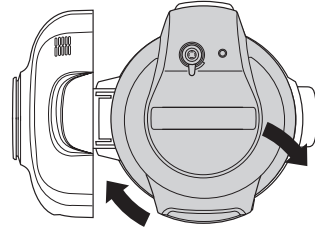
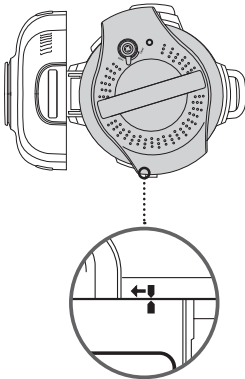
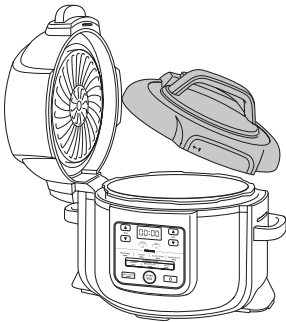


## INSTALARE & ELIMINARE CAPACUL DE PRESIUNE

Așezați capacul de presiune deasupra unității astfel încât simbolul  de pe capac și simbolul  de pe bază să fie aliniate uniform. Apoi rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până se blochează în loc.

Pentru a debloca capacul de presiune, rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. Ridicați capacul într-un unghi pentru a preveni stropirea. Nu ridicați capacul drept în sus.

**NOTĂ:** Capacul de presiune nu se va debloca până când unitatea nu este complet depresurizată.



**AVERTISMENT:** Arsurile grave pot rezulta din aburul din interior. **ÎNTOTDEAUNA** ridicați și înclinați capacul spre dumneavoastră atunci când îl îndepărtați.

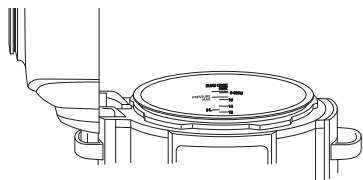
# UTILIZAREA APARATULUI dumneavoastră de gătit MULTIFUNȚIONAL NINJA® FOODI® TENDERCRISP – CONT.

## UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE CU CAPACUL DE FRIGERE

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

### Gătire sub presiune

- 1 Puneți ingredientele și cel puțin 200 ml de lichid în oală, inclusiv un accesoriu dacă rețeta dumneavoastră îl cere. **NU** depășiți linia marcată PRESSURE MAX atunci când gătiți sub presiune.

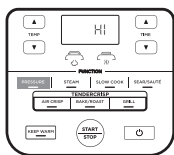


**NOTĂ:** Când gătiți orez, fasole sau alte ingrediente care se măresc, **NU** umpleți oala mai mult de jumătate.

- 2 Urmați pașii de la pagina 16 pentru a instala capacul de presiune. Rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția SEAL.

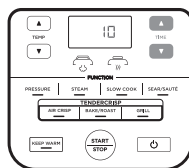


- 3 Apăsați butonul PRESIUNE. Se va afișa nivelul de presiune implicit. Folosiți săgețile TEMP în sus și în jos pentru a selecta fie HIGH, fie LOW.

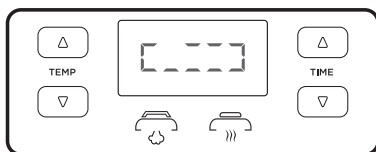


**NOTĂ:** Dacă rulează pentru o oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă rulează pentru o oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos doar minute.

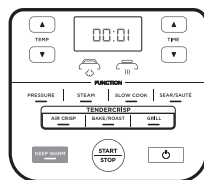
- 4 Utilizați săgețile SUS și JOS pentru a seta timpul de gătit în incrementări de minute până la 1 oră, și incrementări de câte 5 minute de la 1 oră la 4 ore.



- 5 Apăsați butonul START/STOP. Afișajul va afișa lumini rotative în acest timp. Când unitatea atinge temperatura corespunzătoare, timpul setat va începe numărătoarea inversă.



- 6 Când gătitul este complet, unitatea va emite un beep, va trece automat în modul Keep Warm și va începe să numere de la 00:00.



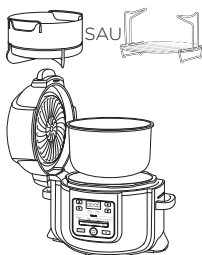
**NOTĂ:** După ce gătitul sub presiune este complet, puteți apăsa butonul KEEP WARM pentru a dezactiva modul Keep Warm.

- 7 Lăsați unitatea să elibereze presiunea natural sau, dacă rețeta indică, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT, eliberând rapid aburul prin supapă.



**Abur**

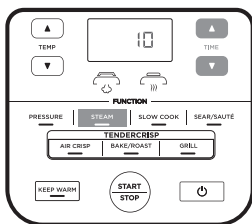
- 1** Adăugați 240 ml de lichid (sau cantitatea de lichid specificată de rețetă) în oală, apoi așezați grătarul reversibil sau coșul Cook & Crisp cu ingredientele în oală.



- 2** Urmați pașii de mai sus pentru a instala capacul de presiune de la pagina 16. Rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.

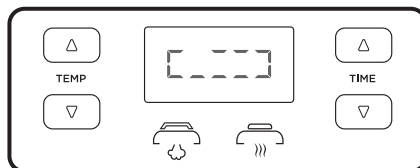


- 3** Apăsați butonul STEAM. Folosiți săgețile TIME în sus și în jos pentru a seta timpul de gătit în incremente de câte un minut, până la 30 de minute.

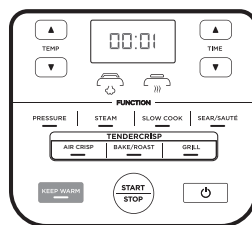


**NOTĂ:** Nu este necesară și nici disponibilă ajustarea temperaturii atunci când utilizați funcția Steam.

- 4** Apăsați butonul START/STOP.
- 5** Unitatea se va preîncălzi automat pentru a aduce lichidul de aburire la fierbere. Afișajul va afișa lumini rotative în acest timp. Când unitatea atinge temperatura corespunzătoare, timpul setat va începe numărătoarea inversă.



- 6** Când gătitul este complet, unitatea va emite un beep, va trece automat în modul Keep Warm. Dacă supapa roșie a flotorului se ridică, așteptați să scadă și apoi puteți deschide capacul.



**NOTĂ:** După ce gătitul la abur este complet, puteți apăsa butonul KEEP WARM pentru a dezactiva modul Keep Warm.

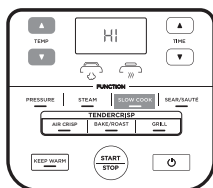
# UTILIZAREA APARATULUI dumneavoastră de gătit MULTIFUNȚIONAL NINJA® FOODI® TENDERCRISP – CONT.

## Gătire lentă

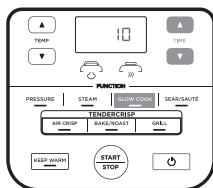
- 1 Adăugați ingredientele în oală. **NU** depășiți linia marcată MAX atunci când gătiți lent.
- 2 Urmați pașii de mai sus pentru a instala capacul de presiune. Rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.



- 3 Apăsați butonul SLOW COOK. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Folosiți săgețile TEMP în sus și în jos pentru a selecta gătirea lentă fie HIGH, fie LOW.



- 4 Utilizați săgețile SUS și JOS pentru a seta timpul de gătit în incrementări de 15 minute până la 12 ore



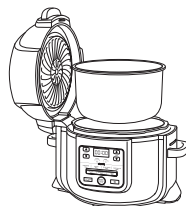
- 5 Apăsați butonul START/STOP pentru a începe gătitul.

**NOTĂ:** Setarea de timp pentru Slow Cook HIGH poate fi ajustată între 4 și 12 ore; setarea de timp pentru Slow Cook LOW poate fi ajustată între 6 și 12 ore.

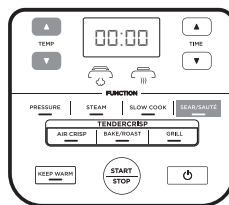
- 6 Când gătitul este complet, unitatea va emite un beep, va trece automat în modul Keep Warm.

## Rumenire la suprafață/Sotare

- 1 Introduceți oala.



- 2 Apăsați butonul RUMENIRE LA SUPRAFAȚĂ/SOTARE. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Folosiți săgețile TEMP în sus și în jos pentru a selecta una dintre opțiunile de setare (low, medium-low, medium, medium-high sau high).

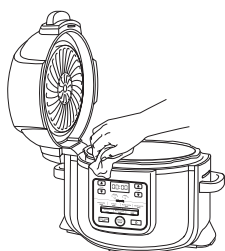


**NOTĂ:** Nu este necesară și nici disponibilă ajustarea timpului atunci când utilizați funcția Steam.

- 3 Apăsați butonul START/STOP pentru a începe gătitul.
- 4 Pentru a opri funcția Sear/Sauté, apăsați butonul START/STOP. Pentru a trece la o altă funcție de gătit, apăsați butonul corespunzător funcției respective.

**NOTĂ:** Puteți utiliza această funcție fie cu capacul de rumenire în poziția deschisă, fie cu capacul de presiune având supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT.

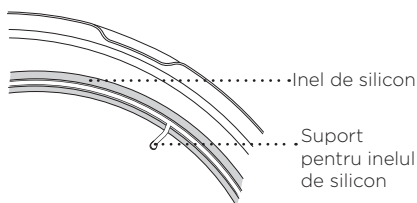
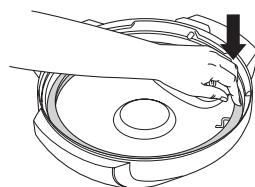
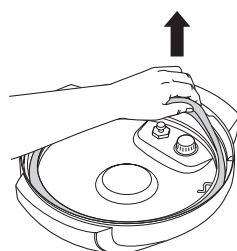
**NOTĂ: ÎNTOTDEAUNA** folosiți ustensile antiaderente în oala de gătit. **NU** folosiți ustensile din metal, deoarece acestea vor zgâria stratul antiaderent al oalei.



## Curățare Mașina de spălat vase & Spălat manual

Unitatea trebuie curățată temeinic după fiecare utilizare.

- 1 Deconectați unitatea de la priză înainte de curățare.
- 2 **NICIODATĂ** nu puneți baza cooker-ului în mașina de spălat vase și nu o scufundați în apă sau în orice alt lichid.
- 3 Pentru a curăța carcasa și panoul de control, pur și simplu ștergeți-le cu o cârpă curată și umedă.
- 4 Oala de gătit, inelul de silicon, grătarul reversibil, coșul Cook & Crisp și difuzorul detașabil pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- 5 Capacul de presiune, inclusiv supapa de eliberare a presiunii și capacul anti-blocare, pot fi spălate cu apă și detergent de vase. **NU** spălați capacul de presiune sau orice componentă a acestuia în mașina de spălat vase, și **NU** demontați supapa de eliberare a presiunii sau ansamblul supapei flotante roșii.
- 6 Pentru a curăța capacul de rumenire, ștergeți-l cu o cârpă umedă sau un prosop de hârtie după ce scutul termic s-a răcit.
- 7 Dacă reziduuri de mâncare sunt lipite de oala de gătit, grătarul reversibil sau coșul Cook & Crisp, umpleți oala cu apă și lăsați-o să se înmoaie înainte de curățare. **NU** folosiți bureți abrazivi. Dacă este necesară frecarea, folosiți un detergent neabraziv sau detergent lichid de vase cu un burete sau perie din nylon.
- 8 Uscați toate piesele la aer după fiecare utilizare sau folosiți un prosop moale și uscat.



## Scoaterea și reinstalarea inelului de silicon

Pentru a îndepărta inelul de silicon, trageți-l în afară, secțiune cu secțiune, de pe suportul inelului de silicon. Inelul poate fi instalat cu oricare parte în sus. Pentru a-l reinstala, apăsați-l în jos în suport, secțiune cu secțiune.

După utilizare, îndepărtați orice resturi de mâncare de pe inelul de silicon și capacul anti-blocare.

**Păstrați inelul de silicon curat pentru a evita mirosul.** Spălarea acestuia în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase poate elimina mirosul. Cu toate acestea, este normal ca acesta să absoarbă mirosul anumitor alimente acide. Este recomandat să aveți la îndemână mai mult de un inel din silicon. Puteți achiziționa inele de silicon suplimentare de pe [ninja.ro](http://ninja.ro).

**NU** trageți niciodată inelul de silicon cu forță excesivă, deoarece acesta se poate deforma, la fel și suportul, afectând funcția de etanșare a presiunii. Un inel de silicon cu crăpături, tăieturi sau alte deteriorări trebuie înlocuit imediat.

# ACCESORII PENTRU ACHIZIȚIE

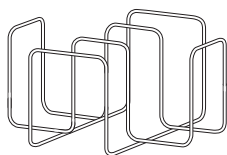
Oferim o gamă de accesorii create special pentru Aparatul dumneavoastră de gătit sub presiune Ninja® Foodi® Tendercrisp. Vizitați [ninja.ro](http://ninja.ro) pentru a vă extinde capacitățile și pentru a vă duce gătitul la nivelul următor.

## Tigaia multifuncțională



- Cu această tigaie, puteți crea casserole spumoase, dips-uri, plăcinte dulci și sărate, sau puteți coace o prăjitură pufoasă și umedă cu o crustă aurie pentru desert.
- Dimensiuni: 22 cm D x 6 cm H

## Inserția grătarului pentru coacere



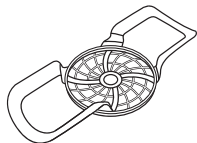
- Folosiți acest grătar în coșul Cook & Crisp pentru a rumeni cojile în ziua de Taco, a găti o tură de coaste în ziua de grătar sau a rumeni uniform pâinea cu usturoi în seara de paste.

## Oală de gătit



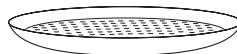
- Un vas suplimentar pentru a putea continua distracția cu Foodi® atunci când celălalt vas este deja plin cu mâncare delicioasă.

## Curea de silicon multifuncțională



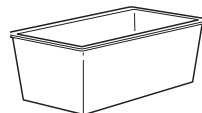
- Ridicați cu ușurință ingrediente și tigăi în și din oala de gătit.

## Tavă pentru rumenire



- Perforată cu găuri pentru un flux de aer îmbunătățit, această tigaie este ideală pentru a face crocante și a încălzi pizza, quesadilla, și legumele.
- Dimensiuni: 23 cm D x 2 cm H

## Formă de copt pentru pâine



- Tigaia noastră special concepută este accesoriul ideal pentru coacerea amestecurilor de pâine, cum ar fi banana și dovlecei.
- Dimensiuni: 21cm x 11cm x 9cm

## Pachet suplimentar de inele de silicon



- Setul de două inele de silicon ajută la menținerea separării aromelor - utilizați unul când gătiți alimente sărate și celălalt când gătiți alimente dulci.

# GHID DE DEPANARE

## De ce unității mele îi ia atât de mult timp să ajungă la presiune? Cât durează până se presurizează?

- Timpurile de gătire pot varia în funcție de temperatura selectată, temperatura curentă a oalei de gătit și temperatura sau cantitatea ingredientelor.
- Verificați să vă asigurați că inelul de silicon este complet poziționat și că se află perfect aliniat cu capacul. Dacă este instalat corect, ar trebui să puteți trage ușor de inel pentru a-l roti.
- Verificați că și capacul de presiune este complet blocat, iar supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL când gătiți sub presiune.

## De ce numărătoarea inversă este atât de lentă?

- Este posibil să fi setat ore în loc de minute. La setarea orei, afișajul va indica HH:MM, iar ora va crește/diminua în trepte de minute.

## Cum pot să-mi dau seama când aparatul se presurizează?

- Luminile rotative vor fi afișate pe ecran pentru a indica că unitatea este în curs de creare a presiunii.

## Luminile se rotesc pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Presiune sau Abur.

- Luminile se rotesc pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Presiune sau Abur. Când unitatea a terminat de creat presiune, timpul de gătire setat va începe numărătoarea inversă.

## Din aparatul meu iese mult abur atunci când folosesc funcția Abur.

- Este normal ca aburul să se elibereze prin supapa de eliberare a presiunii în timpul gătitului. Lăsați supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT (Evacuare) pentru Steam (Abur), Slow Cook (Gătire lentă) și Sear/Sauté (Prăjire/Sotare).

## De ce nu pot scoate capacul de presiune?

Ca măsură de siguranță, capacul de presiune nu se va debloca până când unitatea nu este complet depresurizată. Rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT pentru a elibera rapid aburul presurizat. O rafală rapidă de abur va ieși din supapa de eliberare a presiunii. Când aburul este complet eliberat, unitatea va fi gata de deschidere. Rotiți capacul de presiune în sensul invers acelor de ceasornic, apoi ridicați-l în sus și îndepărtați-l de dvs.

## Supapa de eliberare a presiunii ar trebui să fie slăbită?

- Da. Adaptarea liberă a supapei de eliberare a presiunii este intenționată; aceasta permite o tranziție rapidă și ușoară între SEAL și VENT și ajută la reglarea presiunii prin eliberarea unor cantități mici de abur în timpul gătitului pentru a asigura rezultate excelente. Vă rugăm să vă asigurați că este rotit cât mai mult posibil spre poziția SEAL atunci când gătiți sub presiune și cât mai mult posibil spre poziția VENT atunci când eliberați rapid.

## Unitatea șuieră și nu atinge presiunea.

- Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este întoarsă în poziția SEAL. Dacă ați făcut acest lucru și totuși auziți un șuierat puternic, este posibil ca garnitura de silicon să nu fie complet la locul ei. Apăsăți START/STOP pentru a opri gătitul, aerisiți, dacă este necesar, și îndepărtați capacul sub presiune. Apăsăți pe inelul de silicon, asigurându-vă că este introdus complet și se află plat sub suportul pentru inele. Odată instalat complet, ar trebui să puteți trage ușor de inel pentru a-l roti.

## Unitatea numără în sus mai degrabă decât în jos.

- Ciclul de gătit s-a încheiat și unitatea se află în modul de menținere a căldurii.

## Cât durează ca unitatea să se depresurizeze?

- Eliberarea rapidă durează aproximativ 2 minute sau mai puțin. Acest lucru poate dura până la 20 de minute sau mai mult, în funcție de cantitatea de lichid și/sau alimente din oală.

# GHID DE DEPANARE

---

## **Mesajul de eroare "POT" apare pe ecranul de afișare.**

- Oala de gătit nu este în interiorul bazei aparatului de gătit. Oala de gătit este necesară pentru toate funcțiile.

## **Mesajul de eroare „LID” apare pe ecranul de afișare și pictograma lid pâlpâie.**

- Capacul incorect este instalat pentru funcția de gătit dorită. Puneți capacul de presiune pe unitate dacă doriți să utilizați funcțiile Presiune, Gătire lentă, Abur, Ardere la suprafață/Sotare sau Păstrare încălzire și în poziția de închidere.

## **Mesajul de eroare "SHUT" apare pe ecranul de afișare.**

- Capacul de rumenire este deschis și trebuie să fie închis pentru ca funcția selectată să pornească.

## **Mesajul de eroare "VENT" apare pe ecranul de afișare.**

- Când este setat pe Gătire lentă sau Prăjire/Sote, iar unitatea detectează acumularea presiunii, acest mesaj indică că supapa de eliberare a presiunii este în poziția ETANȘ.
- Capacul de rumenire este deschis și trebuie să fie închis pentru ca funcția selectată să pornească.
- Dacă nu rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT în termen de 5 minute, programul se va anula și aparatul se va opri.

## **Mesajul de eroare "WATR" apare pe ecran atunci când utilizați funcția Abur.**

- Nivelul apei este prea scăzut. Adăugați mai multă apă în unitate pentru ca funcția să continue.

## **Mesajul de eroare "WATR" apare pe ecran atunci când utilizați funcția Presiune.**

- Adăugați mai mult lichid în oala de gătit înainte de a reîncepe ciclul de gătit sub presiune.
- Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este în poziția ETANȘ.
- Asigurați-vă că inelul de silicon este instalat corect.

## **Mesajul de eroare "HOT" apare pe ecranul de afișare.**

- Acest lucru indică supraîncălzirea unității. Lăsați unitatea să se răcească.
- După ce unitatea s-a răcit, asigurați-vă că nu există alimente lipite pe fundul oalei și că există suficient lichid în oală pentru rețeta pe care o pregătiți.

## **Apare mesajul "ERR".**

- Unitatea nu funcționează corespunzător. Vă rugăm contactați Serviciul Clienți la 0800 000 9063.



## SFATURI UTILE

---

- 1** Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt așezate într-un strat uniform pe fundul vasului de gătit, fără suprapuneri. Dacă ingredientele se suprapun, asigurați-vă că agitați la jumătatea timpului de gătire stabilit.
- 2** Pentru ingredientele mai mici care ar putea cădea prin raftul reversibil, vă recomandăm să le înfășurați mai întâi într-o pungă de hârtie pergament sau folie.
- 3** Atunci când treceți de la gătitul sub presiune la utilizarea capacului de rumenire, este recomandat să goliți vasul de orice lichid rămas pentru a obține cele mai bune rezultate de crocant.
- 4** Apăsăți și mențineți apăsată săgețile de timp sus sau jos pentru a vă deplasa mai rapid prin afișajul timpului.
- 5** Utilizați modul Keep Warm pentru a menține alimentele la o temperatură caldă, sigură pentru alimente, după gătire. Pentru a preveni uscarea alimentelor, vă recomandăm să țineți capacul închis și să utilizați această funcție chiar înainte de servire. Pentru a reîncălzi alimentele, utilizați funcția Air Crisping.
- 6** Pentru a face ca unitatea să acumuleze presiune mai rapid, setați-o la opțiunea PRĂJIRE/SOTARE PE TEMPERATURĂ RIDICATĂ. Odată pregătit pentru gătitul sub presiune, apăsați butonul PRESIUNE și continuați ca de obicei.

## PIESE DE SCHIMB

---

Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) sau contactați Serviciul Clienți la 0800 000 9063.

# ÎNREGISTRARE PRODUS

---

## GARANȚIE LIMITATĂ DE DOI (2) ANI

Când cumpărați un produs în România 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 și în Regatul Unit, dacă acesta încetează să mai fie o țară UE în timpul perioadei de garanție.

Condițiile de mai jos descriu cerințele și domeniul de aplicare al garanțiilor noastre, care sunt emise de SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 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.

Linia noastră de asistență pentru clienți (0800 000 9063) este deschisă de luni până vineri între orele 9.00 și 18.00. Apelul este gratuit și veți fi pus direct în legătură cu un reprezentant Ninja. Veți găsi suport online și la [www.ninja.ro](http://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.ninjakitchen.eu](http://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.
- Daunele accidentale, defectele cauzate de utilizarea sau îngrijirea neglijentă, abuzul, neglijența, operațiunea nepăsătoare sau manipularea necorespunzătoare a aparatului de bucătărie care nu este conform manualului de instrucțiuni Ninja® furnizat 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 de piese și accesorii 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.

## Ce se întâmplă atunci când garanția mea expiră?

Ninja nu proiectează produse care să dureze o perioadă limitată de timp. Apreciem faptul că clienții noștri ar putea dori să își repare aparatul de bucătărie după ce garanția a expirat. În acest caz, vă rugăm să contactați linia noastră gratuită de asistență telefonică pentru clienți și să întrebați despre programul nostru de garanție, la 0800 000 9063.

## 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.ninjakitchen.eu](http://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.

# MENȚIUNI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## MENȚIUNI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 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.

FOODI și NINJA sunt mărci înregistrate ale  
SharkNinja Operating LLC.

IMPRIMAT ÎN CHINA



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

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

**ninjakitchen.eu**

OP300EU\_Series\_IB\_REV\_210401\_Mv1\_RO  
© 2021 SharkNinja Operating LLC •

