

# NINJA® Foodi®

SmartLid Multicookere

OL750EU

INSTRUCȚIUNI



# VĂ MULȚUMIM

că ați achiziționat Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker

## ÎNREGISTRAȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: \_\_\_\_\_

Număr de serie: \_\_\_\_\_

Data achiziției: \_\_\_\_\_

(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: \_\_\_\_\_

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 230V~, 50Hz

Wați: 1760W

Volum: 7,5L

Grup fluide: 2

PS: 40 kPa

**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. Ei pot lua acest produs pentru reciclare în condiții de siguranță pentru mediu.

# CUPRINS

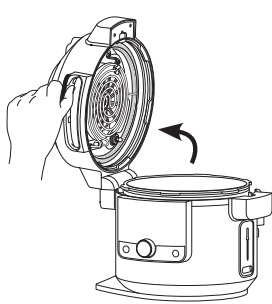
---

<b>Măsurile de protecție importante</b> .....	<b>3</b>
<b>Piese &amp; Accesorii</b> .....	<b>7</b>
<b>Instrucțiuni de asamblare a accesoriilor</b> .....	<b>9</b>
Utilizarea glisorului SmartLid .....	9
<b>Utilizarea panoului de comandă</b> .....	<b>10</b>
Funcții de gătit .....	10
Butoane de operare .....	10
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>11</b>
Instalarea colectorului de condens .....	11
Îndepărtarea și reinstalarea capacului anti-înfundare .....	11
<b>Utilizarea sondei digitale de gătit Ninja® Foodi®</b> .....	<b>12</b>
<b>Utilizarea Aparatului de gătit multifuncțional Ninja® Foodi® Max SmartLid</b> .....	<b>14</b>
<b>Utilizarea funcțiilor de gătit sub presiune</b> .....	<b>15</b>
Test cu apă: Începerea gătitului sub presiune .....	15
Eliberarea automată a presiunii .....	16
Presurizare .....	16
Utilizarea funcției de presiune .....	16
<b>Utilizarea funcțiilor modului Combi-Steam</b> .....	<b>18</b>
MESE LA ABURI .....	18
PRĂJIRE LA ABURI .....	19
COACERE LA ABURI .....	19
PÂINE LA ABURI .....	20
<b>Utilizarea funcțiilor Air Fry/Cooker</b> .....	<b>21</b>
AIR FRY .....	21
GRILL .....	22
BAKE .....	23
DEHYDRATE .....	23
PROVE .....	24
SEAR/SAUTÉ .....	24
STEAM .....	25
SLOW COOK .....	25
YOGHURT .....	26
<b>Curățare &amp; Întreținere</b> .....	<b>27</b>
Curățare: Spălare la mașină & Spălare la mână .....	27
Scoaterea și reinstalarea inelului de silicon .....	27
Curățarea capacului .....	28
<b>Ghid de depanare</b> .....	<b>29</b>
<b>Sfaturi utile</b> .....	<b>30</b>
<b>Înregistrare produs</b> .....	<b>31</b>

# MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

## ⚠️ AVERTIZARE

- 1** Pentru a elimina riscul de sufocare pentru copiii mici, aruncați imediat toate materialele de ambalare după despachetare.
  - 2** Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate și instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
  - 3** **NU** așezați aparatul pe sau lângă un arzător fierbinte electric sau pe bază de gaz și nu-l introduceți într-un cuptor încălzit.
  - 4** Când utilizați acest aparat, lăsați cel puțin 6 inci (15 cm) de spațiu deasupra și pe toate părțile pentru o circulație adecvată a aerului.
  - 5** Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor. **NU** permiteți copiilor să utilizeze acest aparat sau să îl folosească ca jucărie. Supravegherea atentă este necesară atunci când este utilizat în apropierea copiilor
- 
- 6** Ridicați **DOAR** capacul de mânerul de pe partea din față a aparatului. **NU** ridicați capacul de zona laterală, deoarece se va elibera abur fierbinte.
  - 7** Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile meselor.
  - 8** **NU** utilizați aparatul fără oala de gătit instalată.
  - 9** **NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau nu separați sistemul de control la distanță.
  - 10** Înainte de a așeza oala de gătit detașabilă în baza aparatului, asigurați-vă că oala și baza aparatului sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
  - 11** Când oala de gătit detașabilă este goală, **NU** o încălziți pentru mai mult de 10 minute. Acest lucru poate deteriora suprafața de gătit.
  - 12** **NU** folosiți acest aparat pentru prăjire.
  - 13** **NU** acoperiți supapele de presiune. kookoppervlak beschadigen.
  - 14** **NU** rumeniți sau prăjiți cu ulei în timpul prăjitului sub presiune.
  - 15** Trebuie să aveți grijă atunci când rumeniți carnea și sotați. Țineți mâinile și fața departe de oala de gătit detașabilă, în special când adăugați noi ingrediente, deoarece uleiul fierbinte poate stropi.
  - 16** Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. **NU** utilizați aparatul niciodată în alt scop decât cel prevăzut. **NU** folosiți în vehicule în mișcare sau în bărci. **NU** utilizați în aer liber. Utilizarea greșită poate provoca leziuni.
  - 17** Destinat exclusiv pentru utilizare pe blatul de lucru. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată. **NU** așezați aparatul aproape de marginea unui blat de lucru în timpul funcționării. **NU** plasați aparatul pe un aragaz electric.



- 
- 18 NU** utilizați aparatul dacă există deteriorări ale cablului de alimentare sau ale prizei. Verificați în mod regulat aparatul și cablul de alimentare. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel, opriți imediat utilizarea și apelați Serviciul Clienți.
- 19 ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corespunzător înainte de utilizare.
- 20** 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. 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,
- 21** Când gătiți sub presiune alimente care se măresc (cum ar fi legume uscate, fasole, cereale, orez etc.) **NU** umpleți oala mai mult de jumătate, sau așa cum este indicat în altfel de rețete pentru Ninja® Foodi®.
- 22 NU** acoperiți orificiul de aerisire al prizei de aer laterale sau al prizei de aerisire din spate în timp ce capacul este închis. Făcând acest lucru, veți împiedica gătitărea uniformă și este posibil să deteriorați unitatea sau să provocați supraîncălzirea acesteia.
- 23** Pentru a preveni riscul de explozie și rănire, utilizați numai un inel de silicon Foodi® SmartLid Multicooker. Asigurați-vă că inelul de silicon este instalat și capacul este închis corect înainte de utilizare. **NU** utilizați dacă este rupt sau deteriorat. Înlocuiți inelul de silicon înainte de utilizare.
- 24 NU** nu utilizați accesoriile care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja. **NU** plasați accesoriile într-un cuptor cu microunde, cuptor cu prăjitor de pâine, cuptor cu convecție sau cuptor convențional sau pe o plită ceramică, bobină electrică, aragaz pe gaz sau grătar exterior. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de SharkNinja poate provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.
- 25 ÎNTOTDEAUNA** respectați cantitățile maxime și minime de lichid menționate în instrucțiuni și rețete.
- 26** Pentru a evita posibilele deteriorări cauzate de abur, plasați aparatul departe de pereți și dulapuri în timpul utilizării.
- 27 NICIODATĂ** nu folosiți setarea **SLOW COOK** fără mâncare și lichide în vasul de gătit detașabil.
- 28 NU** mutați aparatul atunci când este în uz. Mutați aparatul numai cu cursorul în poziția **PRESSURE** (Presiune) pentru a împiedica deschiderea neintenționată a capacului.
- 29** Evitați contactul alimentelor cu elementele de încălzire. **NU** supraumpleți sau nu depășiți nivelul **MAX** de umplere al vasului de gătit și a
- 30 NU** folosiți unitatea pentru a găti orez instant.
- 31** Tensiunile prizelor electrice pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni eventualele îmbolnăviri, folosiți o sondă pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperatura recomandată.
- 32** Dacă aparatul scoate fum negru, scoateți imediat din priză și așteptați să se oprească fumul înainte de a scoate vasul de gătit și coșul sau placa Cook & Crisp.

---

# SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

- 33** **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.
- 34** Trebuie să fiți extrem de prudent atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți și/sau dacă aragazul este sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare, inclusiv mutarea aparatului, poate duce la accidente personale, cum ar fi arsuri grave. Atunci când folosiți acest aparat pentru gătit sub presiune, asigurați-vă că capacul este asamblat corect și blocat în poziție înainte de utilizare. Alimentele sunt supuse unei presiuni extreme în timpul gătitului sub presiune. Nerespectarea tuturor instrucțiunilor privind utilizarea corectă a produsului poate duce la contactul neintenționat cu alimente fierbinți sau lichide care au fost presurizate, rezultând arsuri grave.
- 35** Când aparatul este în funcțiune, aburul fierbinte este eliberat prin orificiul de aer. Așezați aparatul astfel încât orificiul de aer să nu fie îndreptat către cablul de alimentare, prize electrice, dulapuri sau alte aparate. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul de ventilație.
- 36** **NU** încercați să manipulați, să dezasamblați sau să îndepărtați supapa flotor răsucit sau ansamblul de eliberare a presiunii.
- 37** **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. Deschideți prompt capacul pentru a evita presurizarea vasului interior.
- 38** Atunci când folosiți setarea **SLOW COOK**, **ÎNTOTDEAUNA** țineți capacul închis.
- 39** Dacă capacul nu se deblochează pentru a se deschide, aceasta indică faptul că aparatul este încă sub presiune. Orice presiune rămasă poate fi periculoasă. Lăsați unitatea să elibereze presiunea în mod natural sau apăsați butonul de eliberare a aburului pentru a elibera aburul. Aveți grijă să evitați contactul cu aburul care se eliberează pentru a preveni arsurile sau vătămările. Când aburul este eliberat, panoul de control va afișa OPN LID, indicând faptul că capacul poate fi deschis. Dacă aburul nu se eliberează atunci când supapa de eliberare a presiunii este mutată la aerisire, deconectați aparatul de la perete și lăsați aparatul să elibereze presiunea în mod natural.
- 40** Pot rezulta arsuri grave din aburul și alimentele fierbinți din interiorul oalei interne. **ÎNTOTDEAUNA** țineți mâinile, fața și alte părți ale corpului departe de supapa de eliberare înainte sau în timpul eliberării și când deschideți capacul după gătit.
- 41** Vasul de gătit detașabil, coșul sau placa 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 gătire.
- 42** Vasul de gătit detașabil poate fi extrem de greu când este plin cu ingrediente. Trebuie să aveți grijă când ridicați vasul de la baza aragazului.
- 43** **NU** atingeți accesoriile, inclusiv sonda (dacă este inclusă cu modelul), în timpul sau imediat după gătire, deoarece acestea devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătire. Pentru a preveni arsurile sau vătămările personale **ÎNTOTDEAUNA** aveți grijă când folosiți împreună cu produsul. Folosește ustensilele cu mâner lung și mănuși de protecție pentru căldură sau mănuși izolate pentru cuptor.
- 44** Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor face de către copii.

- 
- 45** Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, montare sau demontare a pieselor și depozitare.
- 46** Pentru a deconecta, opriți unitatea, apoi deconectați-o din priză când nu este utilizată și înainte de curățare.
- 47** **NU** curățați cu bureți de sârmă metalică. Bucățile pot să se desprindă de pe perie și să atingă părțile electrice, creând un risc de șoc electric.
- 48** Vă rugăm să consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea periodică a aparatului.
- 49** **NICIODATĂ** nu introduceți baza aparatului, sonda digitală pentru gătit sau capacul sondei în mașina de spălat vase și nici nu o scufundați în apă sau în alt lichid.



Indică să citiți și să 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.



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



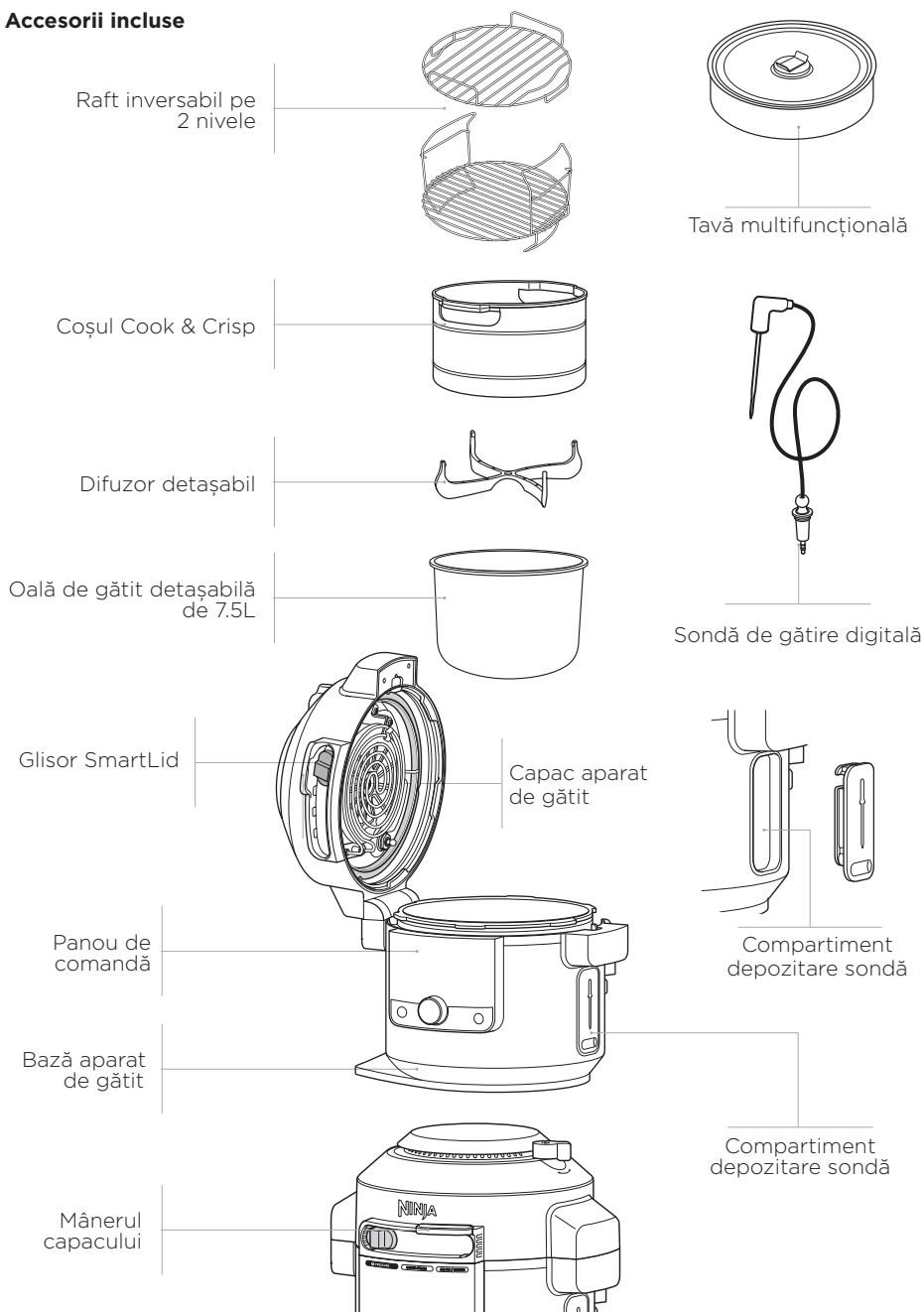
Doar pentru utilizare în interior și uz casnic.

---

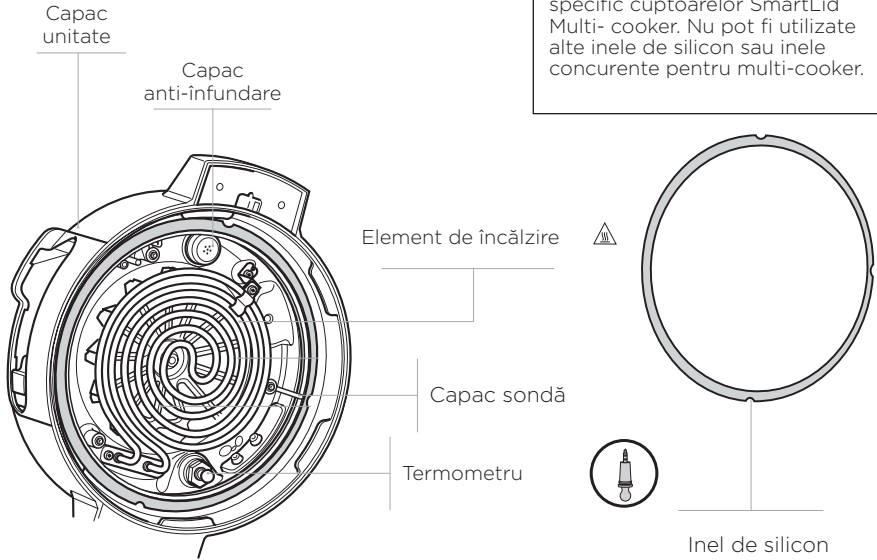
## SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

# PIESE & ACCESORII

## Accesorii incluse



**NOTĂ:** În acest produs poate fi utilizat numai un inel de silicon specific cuptoarelor SmartLid Multi-cooker. Nu pot fi utilizate alte inele de silicon sau inele concurente pentru multi-cooker.

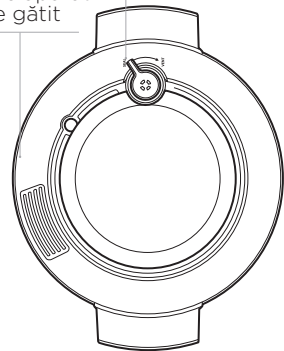
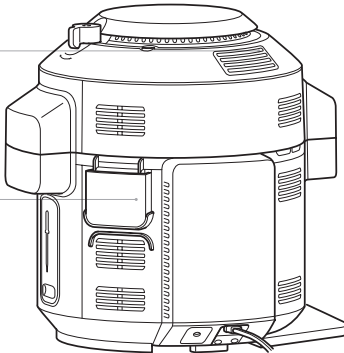


Ventilator de evacuare a aerului

Supapa de eliberare a presiunii  
Ventilare și sigilare

Colector Condensare

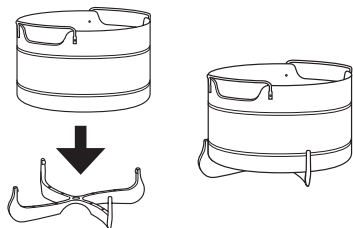
Capac aparat de gătit



Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați **ninja.ro** sau contactați Serviciul Clienți la **0800 000 9063**.

# INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE A ACCESORIILOR

## COȘUL COOK & CRISP



- 1 Pentru a scoate difuzorul pentru curățare, trageți cele 2 aripi ale difuzorului din canelura de pe coș, apoi trageți difuzorul în jos ferm.

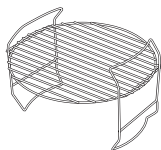
**NOTĂ:** Difuzorul ajută la fluxul de aer și trebuie să fie întotdeauna instalat pe coș înainte de utilizare.

- 2 Pentru a asambla coșul Cook & Crisp, așezați coșul pe partea de sus a difuzorului și apăsați ferm în jos.

## RAFT INVERSABIL PE 2 NIVELE

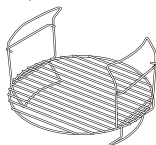
### Poziție superioară

Gătiți la grătar pui, friptură, pește și altele.

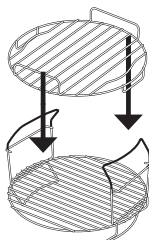


### Poziție inferioară

Gătiți la abur legumele.



**Ansamblu cu 2 niveluri**  
Creșteți capacitatea de gătit prin gătit pe ambele niveluri.

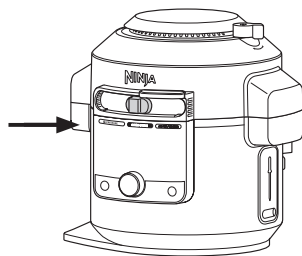


- 1 Cu raftul reversibil în poziția inferioară (prezentată mai sus), puneți-l în vasul de gătit. Apoi se pun ingredientele pe stratul inferior.
- 2 Dacă aveți nevoie de un strat suplimentar, adăugați raftul superior glisându-l peste mânerul raftului inferior, așa cum se arată mai sus. Ingredientele rămase se pun pe stratul superior.

## UTILIZAREA GLISORULUI SMARTLID

Glisorul vă permite să comutați între modurile de gătit și notifică capacul ce funcție utilizați.

- Presiune
- Mod Combi-Steam
- Air Fry/Cooker



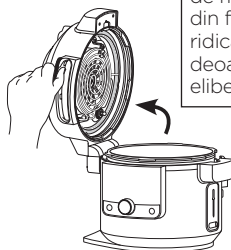
## CUM SĂ DESCHIDEȚI & SĂ ÎNCHIDEȚI CAPACUL

Folosiți mânerul care se află deasupra glisorului pentru a deschide și închide capacul în orice moment.

Puteți deschide și închide capacul atunci când cursorul este în modul COMBI-STEAM și în poziția AIR FRY/COOKER. Când glisorul este în poziția PRESSURE, capacul nu poate fi deschis. Dacă nu există presiune în unitate, deplasați cursorul la modul COMBI-STEAM sau la poziția AIR FRY/COOKER pentru a deschide capacul.

**NOTĂ:** Capacul nu se va debloca până când unitatea nu este complet depresurizată. Cursorul inteligent nu va glisa spre dreapta până când unitatea nu este complet depresurizată. Unitatea va afișa "OPN LID" atunci când unitatea este depresurizată.

Ridicați capacul NUMAI de mânerul de pe partea din față a aparatului. NU ridicați capacul din lateral deoarece acest lucru va elibera abur fierbinte.



# UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ

## FUNCȚII DE GĂTIRE

**PRESSURE:** Gătiți rapid alimentele, menținând în același timp frăgezimea.

**NOTĂ:** Pentru detalii despre cele 3 moduri de eliberare automată a presiunii, consultați pagina 16.

**STEAM MEALS:** Creați mese complete prin simpla apăsare a unui buton.

**STEAM AIR FRY:** Suculent pe interior, crocant pe exterior. Ideal pentru bucăți mari de carne sau pește și legume proaspete.

**STEAM BAKE:** Coaceți prăjituri pufoase și bunătăți dulci.

**STEAM BREAD:** Pregătiți și coaceți într-o singură oală. Suculent pe interior, crocant pe exterior.

**AIR FRY:** Oferiți alimentelor textură crocantă și crustă cu puțin ulei sau deloc.

**GRILL:** Folosiți temperaturi ridicate pentru a carameliza și rumenii mâncarea.

**BAKE:** Utilizați unitatea ca un cuptor pentru prăjituri coapte și multe altele.

**DEHYDRATE:** Deshidratați carne, fructe și legume pentru gustări sănătoase.

**PROVE:** Creați un mediu în care aluatul să se odihnească și să crească.

**SEAR/SAUTÉ:** Utilizați unitatea ca un aragaz pentru rumenirea cărnii, sărarea legumelor, fierberea sosurilor și multe altele.

**STEAM:** Gătiți delicat alimentele delicate la o temperatură ridicată.

**SLOW COOK:** Gătiți alimentele la o temperatură mai scăzută pentru o perioadă mai lungă de timp.

**YOGURT:** Pasteurizați și fermentați laptele pentru un iaurt de casă cremos.

**KEEP WARM:** În cazul utilizării aburului, a gătitului lent și a presiunii, aparatul va trece la menținere la cald la sfârșitul ciclului. Apăsăți butonul KEEP WARM după ce funcția a început pentru a dezactiva această tranziție automată.

**NOTĂ:** Dacă rulează pentru 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă rulează mai mult de 1 oră, ceasul va număra în jos doar minute. Această funcție se va opri după 12 ore.

## BUTOANE DE OPERARE

**GLISOR SMARTLID:** Pe măsură ce deplasați cursorul, funcțiile disponibile pentru fiecare mod se vor ilumina.

**CADRAN:** După ce ați ales un mod, utilizați selectorul pentru a derula printre funcțiile disponibile până când funcția dorită este evidențiată.

**SĂGEȚI STÂNGA:** Apăsăți aceste butoane pentru a alege o temperatură de gătit. Utilizați săgețile stânga precum și pentru a seta rezultatul intern atunci când utilizați butoanele PRESET și MANUAL.

**SĂGEȚI DREAPTA:** Apăsăți aceste butoane pentru a alege un timp de gătire. Utilizați aceste săgeți pentru a seta tipul de mâncare atunci când folosiți PRESETARE.

**PRESETARE:** Comută ecranul de afișare astfel încât să puteți seta sonda, tipul de aliment și rezultatul intern pe baza temperaturilor presetate. Rezultatul prestabilit nu este disponibil pentru funcțiile Deshidratare, Probă, Abur, Gătire lentă, lăur, Coacere cu aburi și Pâine cu aburi.

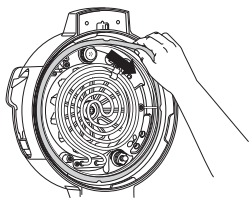
**MANUAL:** Comută ecranul de afișare astfel încât să puteți seta manual rezultatul intern al sondei. Rezultatul prestabilit nu este disponibil pentru funcțiile Deshidratare, Probă, Abur, Gătire lentă, lăur, Coacere cu aburi și Pâine cu aburi.

**Butonul START/STOP:** Apăsăți pentru a începe gătitul. Apăsarea butonului în timp ce aparatul gătește va opri funcția de gătit curentă.

**☛ (PORNIRE):** Butonul de pornire oprește aparatul și oprește toate funcțiile de gătit.

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

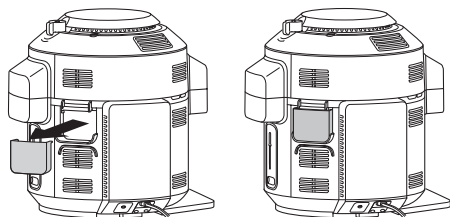
- 1 Îndepărtați și aruncați orice material de ambalaj, autocolante și bandă adezivă de pe unitate.
- 2 Vă rugăm să acordați o atenție deosebită instrucțiunilor operaționale, avertismentelor și măsurilor de siguranță importante pentru a evita orice vătămare sau deteriorare a proprietății.
- 3 Spălați inelul de silicon, vasul de gătit detașabil, coșul Cook & Crisp, suportul reversibil, cutia multifuncțională și colectorul de condens în apă caldă cu săpun, apoi clățiți și uscați bine. **NICIODATĂ** nu spălați baza aparatului în mașina de spălat vase.
- 4 Inelul de silicon este reversibil și poate fi introdus în orice direcție. Introduceți inelul de silicon în jurul marginii exterioare a suportului pentru inele de silicon de pe partea inferioară a capacului.
- 5 Folosiți ustensile lungi și tampoane fierbinți de protecție sau mănuși izolate pentru cuptor atunci când îndepărtați alimentele.



## INSTALAREA COLECTORULUI DE CONDENS

Pentru a instala colectorul de condens, glisați-l în fanta de pe baza aparatului de gătit. Glisați-l pentru a-l îndepărta și a-l spăla manual după fiecare utilizare.

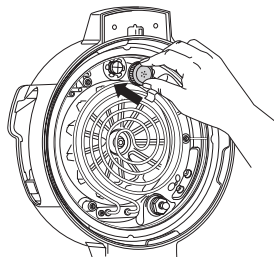
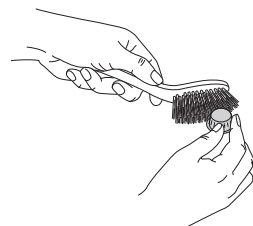
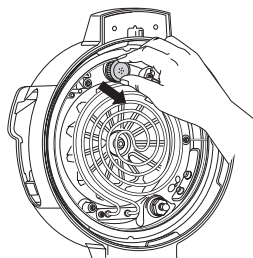
**NOTĂ:** Asigurați-vă că goliți excesul de apă acumulat în colectorul de condens după gătire.



## ÎNDEPĂRTAREA ȘI REINSTALAREA CAPACULUI ANTI-OBSTRUȚIONARE

Capacul anti-înfundare protejează supapa interioară a capacului de presiune împotriva înfundării și protejează utilizatorii de eventualele stropiri de mâncare. Ar trebui curățat după fiecare utilizare cu o perie de curățare.

Pentru a-l îndepărta, țineți capacul antiînfundare între degetul mare și degetul arătător îndoit, apoi rotiți încheietura în sensul acelor de ceasornic. Pentru a-l reinstala, poziționați-l în poziție și apăsați în jos. Asigurați-vă că capacul anti-înfundare este în poziția corectă înainte de a utiliza unitatea.



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



# UTILIZAREA SONDEI DIGITALE DE GĂTIT NINJA® FOODI®

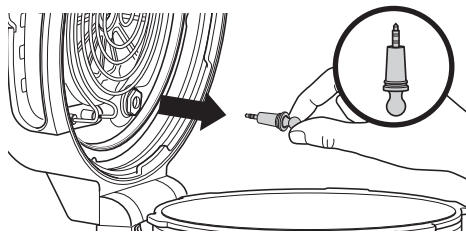
**IMPORTANT:** onda digitală de gătit și cablul vor fi fierbinți în timpul și după gătire. Aveți grijă când scoateți sonda din alimente.

## Înainte de utilizare

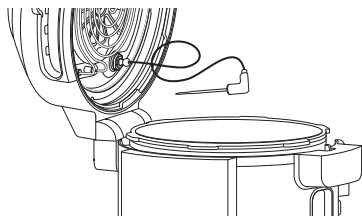
Asigurați-vă că soclul sondei este lipsit de reziduuri, iar cablul nu are noduri înainte de a-l conecta la priză.

- 1 Apăsați partea de jos a compartimentului de depozitare din partea dreaptă a unității pentru a-l elibera. Apoi derulați cablul din compartiment pentru a scoate sonda.
- 2 Îndepărtați capacul de la mufa din interiorul capacului din dreapta jos, apoi conectați sonda la mufă. Apăsați ferm pe fișă până când aceasta nu mai poate intra în priză. Așezați compartimentul de depozitare înapoi pe partea laterală a unității.

**NU pierdeți capacul sondei; unitatea nu va funcționa fără acesta.**



- 3 Odată ce sonda este conectată în priză, aceasta va activa și va ilumina butoanele sondei PRESET și MANUAL, dacă sunt disponibile pentru funcția selectată. Selectați funcția de gătit și temperatura dorite.



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

- 4 Dacă utilizați funcția Preset, apăsați PRESET și utilizați săgețile din dreapta afișajului pentru a selecta tipul de aliment dorit și săgețile din stânga afișajului pentru a seta rezultatul intern al alimentului (de la În sânge la Bine făcut).

**NOTĂ:** Gătiți carne diferită sau aceeași carne pentru un rezultat diferit? Consultați pagina următoare pentru detalii privind programarea.

**NOTĂ:** În modul de gătire sub presiune, puteți seta numai pentru "Bine" și "Tocat" pentru presetare.

Dacă utilizați funcția Manual, apăsați MANUAL și folosiți temperaturile interne de gătire recomandate mai jos pentru alte funcții în afară de Gătirea sub presiune.

## TIP DE MÂNCĂRE: SETAȚI REZULTATUL LA:

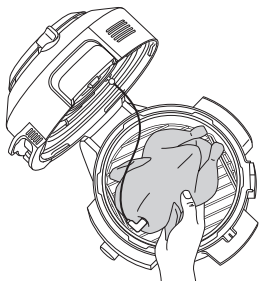
<b>Pește</b>	Mediu în sânge (50°C)
	Mediu (55°C)
	Mediu bine gătit (60°C)
	Bine gătit (65°C)
<b>Pui/Curcan</b>	Bine gătit (75°C)
	Grătar (107°C)
<b>Porc</b>	Mediu (55°C)
	Mediu bine gătit (65°C)
	Bine gătit (70°C)
<b>Vită/Miel</b>	În sânge (50°C)
	Mediu în sânge (55°C)
	Mediu (60°C)
	Mediu bine gătit (65°C)
	Bine gătit (70°C)
<b>Friptură/carne de porc</b>	Grătar (113°C)

**NOTĂ:** Rezultatul setat pentru carne de vită, pește și porc este mai mic decât recomandările normale, deoarece unitatea va prelungi gătitul cu 5°C.

- 5 Introduceți în aparat accesoriul necesar pentru funcția de gătit selectată.

# UTILIZAREA SONDEI DIGITALE DE GĂTIT NINJA® FOODI® - CONT.

- Introduceți sonda orizontal în centrul părții celei mai groase a bucății de proteină. **Consultați graficul de pe pagina următoare pentru instrucțiuni suplimentare privind amplasarea sondei.**
- Puneți alimentele cu sonda introdusă în aparat și închideți capacul.



**NOTĂ:** Asigurați-vă că firul sondei nu atârână în afara unității/capacului.

- Aparatul se va opri automat atunci când rezultatul dorit este aproape atins, deoarece ține cont de gătitul remanent. Scoateți imediat alimentele din aparat pentru a nu se găti prea mult.
- Proteina va continua să se gătească până la rezultatul setat, ceea ce va dura aproximativ 3-5 minute. Acesta este un pas important, deoarece lipsa odihnei poate duce la rezultate mai puțin gătite. Timpul de gătire a rămășițelor poate varia în funcție de mărimea proteinei, tăietura proteinei și tipul de proteină.

## UTILIZAREA SONDEI ÎN DIFERITE SCENARII DE GĂTIT:

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

- Setați funcția Preset la cel mai înalt nivel de rezultat dorit.
- Introduceți sonda în proteina cu cel mai înalt nivel de gătire dorit.
- Puneți proteinele în interiorul unității și porniți programul de gătit. Atunci când pe afișaj este atins nivelul inferior dorit al rezultatului, îndepărtați proteina fără sondă.

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

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

- Continuați să gătiți proteinele rămase până când se atinge următorul nivel de gătire dorit.

### Gătirea a 2 sau mai multe proteine de dimensiuni diferite:

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

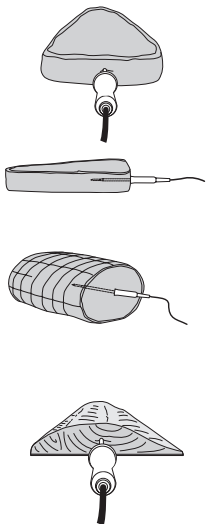
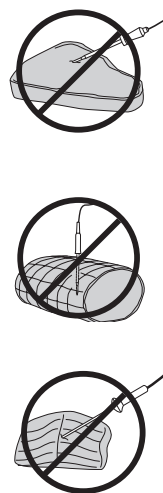
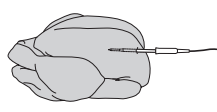

### Gătirea a 2 sau mai multe proteine de dimensiuni diferite:

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

# UTILIZAREA CUPTORULUI MULTIPLU NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

## CUM SĂ INTRODUCEȚI CORECT SONDA

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

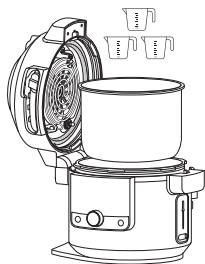
TIP DE MÂNCARE:	PLASARE	CORECTĂ	INCORECTĂ
<b>Fripturi</b> <b>Cotlet de porc</b> <b>Cotlete de miel</b> <b>Piepturi de pui</b> <b>Burgeri</b> <b>Mușchiuleț</b> <b>Fileuri de pește</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduceți sonda orizontal în centrul părții celei mai groase a bucății de carne.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

# UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIT SUB PRESIUNE

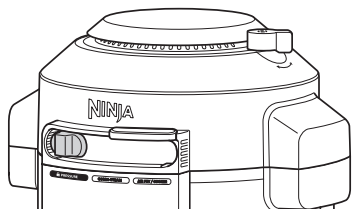
## TEST CU APĂ: HAIDEȚI SĂ ÎNCEPEM GĂTITUL SUB PRESIUNE

Se recomandă ca cei ce folosesc prima dată să facă testul cu apa pentru a se familiariza cu gătitul sub presiune.

- 1 Puneți vasul în baza de gătit și adăugați 750 ml de apă la temperatura camerei în vas.



- 2 Închideți capacul și deplasați cursorul în poziția PRESSURE.



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



**SEAL**  
pentru funcții de presiune

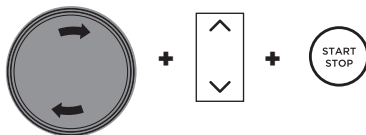


**VENT**  
pentru toate celelalte funcții și toate celelalte poziții ale cursorului

**NOTĂ:** Supapa va fi slăbită atunci când complet instalate. Nu forțați supapa.

- 4 Utilizați cadranul pentru a selecta QUICK RELEASE. Unitatea va trece implicit la presiune ridicată (Hi). Utilizați săgeata dreapta în jos pentru a ajusta timpul la 2 minute. Apăsați START/STOP pentru a începe.

ELIBERARE RAPIDĂ A PRESIUNII



- 5 Ecranul va afișa "PrE" și o bară de progres care indică faptul că unitatea creează presiune. Când unitatea este complet presurizată, cronometrul va începe numărătoarea inversă.



**NOTĂ:** Timpul necesar pentru presurizare va varia în funcție de cantitatea și temperatura ingredientelor, precum și de nivelul de presiune selectat.

- 6 Când timpul de gătire ajunge la zero, aparatul va emite un semnal sonor și va afișa "End" înainte de a elibera automat rapid aburul presurizat. Un sunet de avertizare un semnal sonor de avertizare va suna, indicând că supapa de eliberare a presiunii este pe cale să se deschidă. Când supapa de eliberare a presiunii se deschide, aburul va ieși din aceasta. Imediat ce unitatea indică "OPN Lid", deplasați cursorul spre dreapta pentru a debloca capacul. Apoi deschideți capacul.



**NOTĂ:** Aparatul va comuta în modul KEEP WARM (Menținerea căldurii) și elementul de încălzire va rămâne pornită.

## ELIBERARE AUTOMATĂ A PRESIUNII

**NATURAL:** Eliberarea naturală este cea mai bună pentru bucățile mari de carne care au nevoie de mai mult timp pentru a se găti. Cândura se va opri, dar alimentele din interior vor continua să se gătească. Unitatea se va depresuriza în mod natural odată ce timpul de gătire s-a încheiat și unitatea se răcește.

**QUICK:** Eliberarea rapidă este utilizată pentru alimente sau ingrediente mai mici care sunt sensibile la supracoacere. **NU** eliberați rapid atunci când gătiți alimente cu amidon sau spumoase. Pentru eliberarea rapidă, utilizați cadranul pentru a selecta această opțiune înainte de a începe gătitul sub presiune.

**DELAYED:** Eliberarea întârziată este utilă pentru rețetele care necesită mai mult timp la presiune după ce timpul de gătire s-a încheiat (de exemplu, orez și cereale). Pentru a întârzia eliberarea, utilizați cadranul pentru a selecta această opțiune. Declanșarea întârziată va fi implicită la 10 minute. Apăsăți pictograma Presiune de eliberare pentru a modifica timpul de eliberare întârziată. Apăsând din nou, puteți modifica ora și presiunea. Atunci când timpul de gătire s-a încheiat, unitatea va elibera rapid presiunea odată ce durata de întârziere este completă.



**NOTĂ:** Pentru încărcături mai mari de alimente care necesită o depresurizare mai mare, puteți elibera presiunea prin deplasarea supapei în poziția **VENT**. Dacă alegeți să eliberați manual, mutați supapa de eliberare a presiunii de la **SEAL** la **VENT** sau țineți pictograma **RELEASE PRESSURE**.

## PRESURIZARE

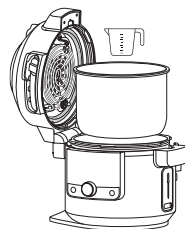
Pe măsură ce presiunea crește în unitate, panoul de control va afișa "PrE" și bare de progres. Timpul de preparare la presiune variază în funcție de cantitatea și temperatura ingredientelor, precum și de lichidul din oală. Pentru siguranță, capacul se va bloca pe măsură ce unitatea se presurizează și nu se va debloca până când presiunea nu este eliberată. Odată ce unitatea a atins presiunea maximă, va începe gătitul, iar cronometrul va începe număratoarea inversă.

## UTILIZAREA FUNCȚIEI DE GĂTIT SUB PRESIUNE

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

### Presiune

- 1 Puneți ingredientele și cel puțin 250 ml de lichid în oală, precum și orice accesorii necesar. **NU** umpleți oala peste linia **PRESSURE MAX.**



**NOTĂ:** Unitatea nu se va presuriza dacă nu există suficient lichid.

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

- 2 Închideți capacul, apoi rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția **SEAL**.



- 3 Mutați glisorul în **PRESSURE**. Unitatea va utiliza implicit **NATURAL RELEASE**. Selectați **NATURAL** folosind cadranul, **RELEASE**, **QUICK RELEASE** or **DELAYED RELEASE**. Se vor afișa setările implicite de temperatură și oră. Folosește săgețile sus și jos din stânga ecranului pentru a selecta **Hi** sau **LO**.

**NOTĂ:** Eliberarea întârziată este implicită la 10 minute. Dacă utilizați **Delayed Release** și doriți să reglați timpul, press the **RELEASE PRESIUNE** butonul to set the desired prepare.



NATURAL RELEASE  
QUICK RELEASE  
DELAYED RELEASE

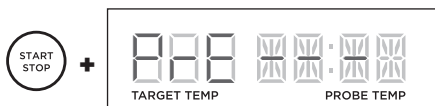


- 4 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră și apoi în trepte de 5 minute de la 1 oră la 4 ore

# UTILIZAREA FUNCȚII DE GĂTIT SUB PRESIUNE - CŌNT

**NOTĂ:** Dacă rulează pentru 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă rulează pentru mai mult de 1 oră,

- 5 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți. Unitatea va începe să acumuleze presiune. Ecranul va afișa "PrE" și o bară de progres. Când unitatea este complet presurizată, cronometrul va începe numărătoarea inversă.



**NOTĂ:** Timpul până la presurizare variază în funcție de presiunea selectată, temperaturile curente ale vasului de gătit și temperatura/cantitatea ingredientelor.

- 6 Când timpul de gătire ajunge la zero, butonul unitatea va elibera presiunea natural, rapid sau întârziat, în funcție de selecția dvs. Dacă alegeți să eliberați manual presiunea, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția VENT pentru a elibera aburul.


**NOTĂ:** Pentru detalii despre cele 3 moduri de eliberare automată a presiunii, consultați pagina 16.

- 7 Aparatul va emite un semnal sonor, va trece automat în modul KEEP WARM, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.

**NOTĂ:** După terminarea gătitului, puteți apăsa KEEP WARM pentru a dezactiva modul KEEP WARM. Sau apăsați butonul START/STOP.

- 8 Dacă se utilizează declanșarea rapidă sau întârziată, unitatea va elibera presiunea și apoi va comuta pe menținere la cald. Dacă folosiți eliberarea naturală, aparatul va comuta pe menținere la cald după finalizarea ciclului de gătit. Unitatea va emite un semnal sonor, va trece automat în modul KEEP WARM, și cronometrul va începe să numere crescător.
- 9 Când unitatea afișează "OPN Lid", aceasta s-a depresurizat și puteți deplasa cursorul spre dreapta pentru a deschide capacul.

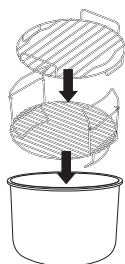
# UTILIZAREA FUNCTII MOD COMBI-STEAM

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

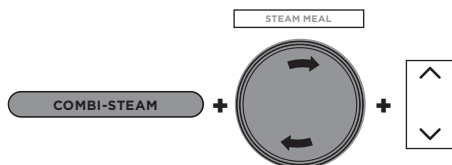
**NOTĂ:** Poziția supapei de eliberare a presiunii nu contează. Acesta poate fi în poziția SEAL sau VENT.

## Steam Meals

- 1 Folosind tava multifuncțională Ninja®, adăugați ingredientele conform rețetei. Așezați tava pe raftul reversibil (așa cum se arată în poziția inferioară). Asigurați-vă că există lichid în oală pentru a crea abur, apoi puneți grătarul și tava în oală. Închideți capacul.



- 2 Mutați glisorul în modul COMBI-STEAM. Selectarea funcției se va face în mod implicit la STEAM MEALS. Se vor afișa setările implicite de temperatură și oră. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură cuprinsă între 150°C și 240°C, în trepte de 5°C.

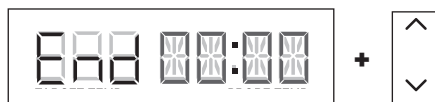


- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.

- 5 Ecranul va afișa "PrE" și o bară de progres care indică faptul că unitatea produce abur. Timpul de presurizare variază, în funcție de cantitatea de ingrediente și de lichid din oală.



- 6 Când aparatul atinge nivelul de abur corespunzător, pe afișaj va apărea temperatura setată, iar cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și va afișa „End” timp de 5 minute.

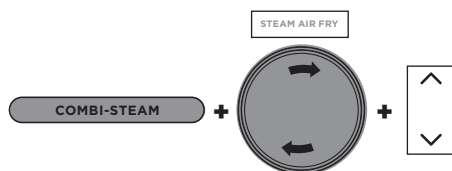


**NOTĂ:** Dacă mâncarea dumneavoastră necesită mai mult timp, folosiți săgețile în sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Unitatea va sări peste preincălzire.

# UTILIZAREA FUNCȚIILOR MODULUI COMBI-STEAM - CONT

## Steam Air Fry

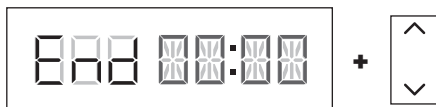
- 1 Așezați ingredientele în oală cu ajutorul coșului Cook & Crisp sau al raftului reversibil. Asigurați-vă că există lichid în oală pentru a crea abur. Închideți capacul.
- 2 Deplasați cursorul la modul COMBI-STEAM, apoi utilizați cadranul pentru a selecta STEAM AIR FRY. Se vor afișa setările implicite de temperatură și oră. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 150°C și 240°C.



- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 Ecranul va afișa "PrE" și bare de progres care indică faptul că unitatea produce abur. Timpul de presurizare variază, în funcție de cantitatea de ingrediente și de lichid din oală.



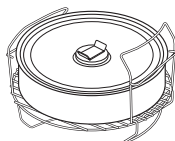
- 6 Când aparatul atinge nivelul de abur corespunzător, pe afișaj va apărea temperatura setată, iar cronometrul va începe număratoarea inversă.
- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și va afișa „End” timp de 5 minute.



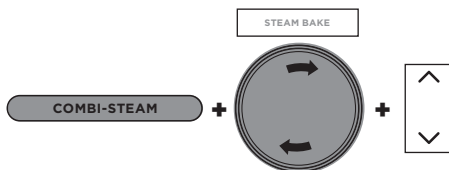
**NOTĂ:** Dacă mâncarea dumneavoastră necesită mai mult timp, folosiți săgețile în sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Unitatea va sări peste preîncălzire.

## Steam Bake

- 1 Folosind tava multifuncțională Ninja®, adăugați ingredientele conform rețetei. Așezați tava pe raftul reversibil (așa cum se arată în poziția inferioară). Asigurați-vă că există lichid în oală pentru a crea abur, apoi puneți grătarul și tava în oală. Închideți capacul.



- 2 Deplasați cursorul la modul COMBI-STEAM, apoi utilizați cadranul pentru a selecta STEAM BAKE. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 105°C și 210°C



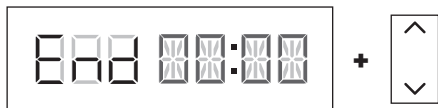
- 3 Gfolsiți săgețile sus și jos din partea dreaptă a afișajului pentru a ajusta timpul de gătire în trepte de câte un minut până la 1 oră și 15 minute.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 Ecranul va afișa "PrE" și o bară de progres care indică faptul că unitatea acumulează abur. Timpul de expunere la abur este de 20 de minute.



- 6 Când preîncălzirea s-a terminat, afișajul va arăta temperatura setată și cronometrul va începe număratoarea inversă.



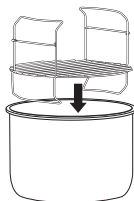
- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și va afișa „End” timp de 5 minute.



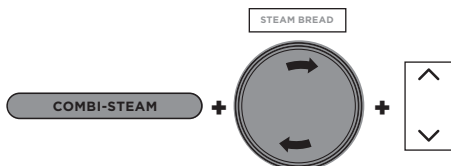
**NOTĂ:** Dacă mâncarea dumneavoastră necesită mai mult timp, folosiți săgeata în sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Unitatea va sări peste preîncălzire.

### Steam Bread

- 1 Puneți ingredientele cu accesoriul desemnat în oală. Asigurați-vă că există lichid în oală pentru a crea abur. Închideți capacul.



- 2 Deplasați cursorul la modul COMBI-STEAM, apoi utilizați cadranul pentru a selecta STEAM BREAD. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 150°C și 240°C.

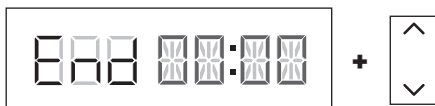


- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră.
- 4 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.

- 5 Ecranul va afișa "PrE" și o bară de progres care indică faptul că unitatea acumulează abur. Timpul de expunere la abur este de 15 de minute.




- 6 Când preîncălzirea s-a terminat, afișajul va arăta temperatura setată și cronometru va începe numărătoarea inversă.
- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor și va afișa „End” timp de 2 minute.



**NOTĂ:** Dacă mâncarea dumneavoastră necesită mai mult timp, folosiți săgețile în sus din dreapta afișajului pentru a adăuga timp suplimentar. Unitatea va sări peste preîncălzire.

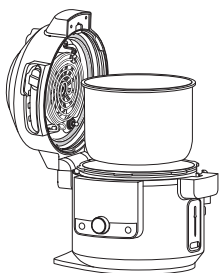
# UTILIZAREA FUNCȚIILOR AIR FRY/COOKER

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

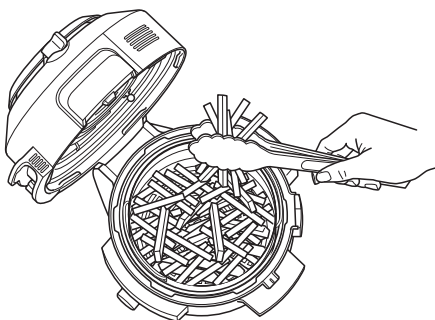
**NOTĂ:** Deschiderea capacului atunci când utilizați funcția Air Fry, Bake, Grill sau Prove va întrerupe timpul de gătire. Închideți capacul pentru a relua.

## Air Fry

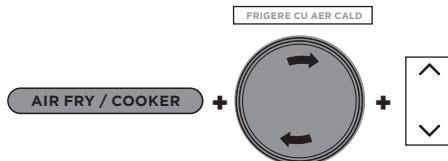
- 1 Plasați fie coșul Cook & Crisp, fie raftul reversibil în vas. Coșul trebuie să aibă difuzor atașat.



- 2 Adăugați ingredientele în coșul Cook & Crisp sau pe grătarul reversibil. Închideți capacul.

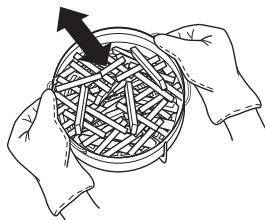


- 3 Mutați glisorul în modul AIR FRY/COOKER, selectați AIR FRY folosind cadranul. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 150°C și 210°C.



- 4 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de minute până la 1 oră.
- 5 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 6 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. Gătirea va fi reluat automat după ce capacul este închis.

**NOTĂ:** Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă să agitați periodic ingredientele în timpul prăjirii cu aer. Puteți deschide capacul și scoate coșul pentru a agita sau arunca ingredientele pentru a le rumeni uniform. Când ați terminat, așezați coșul înapoi în oală și închideți ferm capacul. Gătirea se va relua automat după ce capacul este închis.

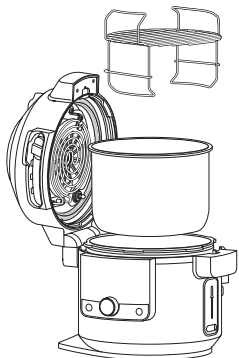


- 7 Când timpul de gătire ajunge la zero, aparatul va emite un semnal sonor și "End" va clipi de 3 ori pe afișaj.

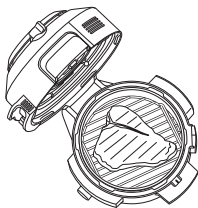


## Grill

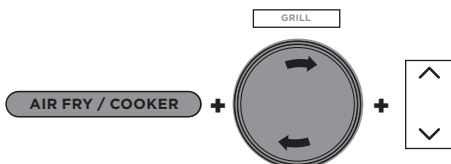
- 1 Așezați suportul reversibil în vas în poziția superioară de grătar sau urmați instrucțiunile din rețetă..



- 2 Așezați ingredientele pe raft, apoi închideți capacul.

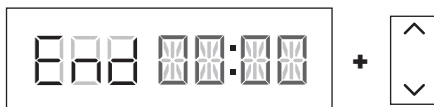


- 3 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta GRILL.



**NOTĂ:** Nu este disponibilă sau necesară ajustarea temperaturii atunci când utilizați funcția Grill.

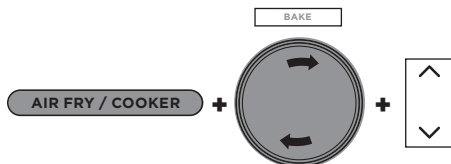
- 4 Folosiți săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a ajusta timpul de gătire în trepte de un minut până la 30 de minute.
- 5 Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 6 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va clipi "End" va clipi de 3 ori pe afișaj.



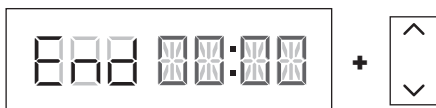
# UTILIZAREA FUNCTIILE AIR FRY/COOKER

## Bake

- 1 Puneți toate accesoriile și ingredientele în oală. Închideți capacul.
- 2 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta BAKE. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 120°C și 210°C.

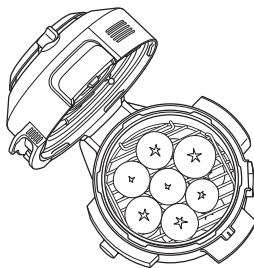


- 3 Folosiți săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a ajusta timpul de gătire în incrementări de un minut până la 1 oră și apoi în trepte de 5 minute de la 1 oră până la 4 ore.
- 4 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.
- 5 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un bip și „End” va clipi de 3 ori pe afișaj.

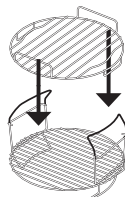


## Dehydrate

- 1 Puneți raftul reversibil în oală în poziția inferioară, apoi așezați un strat de ingrediente pe grătar.

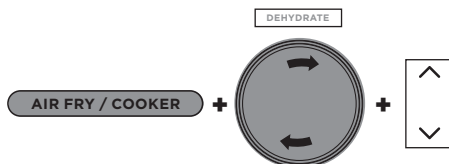


- 2 Ținând stratul superior de mână, plasați-l pe raftul reversibil în poziția prezentată mai jos. Apoi puneți un strat de ingrediente pe stratul superior și închideți capacul.

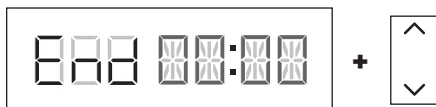


**NOTĂ:** Pentru 5 niveluri de capacitate, utilizați suportul de deshidratare (vândut separat) direct în vasul de gătit.

- 3 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta DEHYDRATE. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 40°C și 90°C.

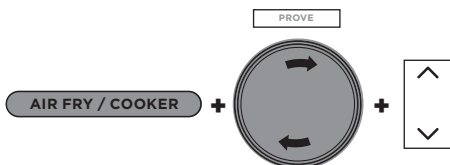


- Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de 15 minute, de la 1 oră la 12 ore.
- Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un bip și „End” va clipi de 3 ori pe afișaj.

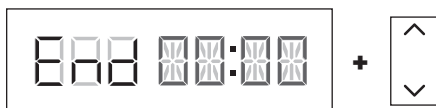


### Prove

- Puneți aluatul în oală sau în coșul Cook & Crisp și închideți capacul.
- Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta PROVE. Setarea se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a alege o temperatură în trepte de 5°C între 25°C și 35°C.

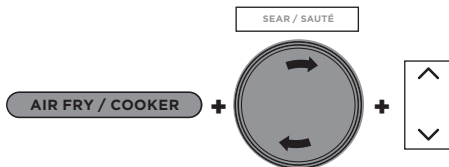


- Utilizați săgețile în sus și în jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de probă în trepte de 5 minute, între 20 de minute și 2 ore.
- Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un bip și „End” va clipi de 3 ori pe afișaj.



### Sear/Sauté

- Adăugați ingredientele în vas.
- Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER sau deschideți capacul, apoi utilizați cadranul pentru a selecta SEAR/ SAUTÉ. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Folosiți săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta "LO 1," "2," "3," "4," SAU "Hi 5."



**NOTĂ:** Nu există opțiunea de ajustare a timpului atunci când utilizați funcția Sear/Sauté.

- Apăsați START/STOP pentru a începe să gătiți.
- Apăsați START/STOP pentru a opri funcția SEAR/SAUTÉ. Pentru a trece la o altă funcție de gătit, apăsați START/STOP pentru a încheia procesul de gătit apoi utilizați cursorul și cadranul pentru a selecta funcția dorită.

**NOTĂ:** Puteți utiliza această funcție cu capacul deschis sau cu capacul închis.

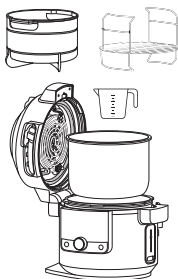
**OPMERKING: ÎNTOTDEAUNA** folosiți ustensile neaderente în oala de gătit. **NU** folosiți ustensile de metal deoarece acestea vor zgâria stratul antiaderent al vasului.

**NOTĂ:** SEAR/SAUTÉ se va opri se oprește după 1 oră pentru "4" și "Hi 5" și 4 ore pentru "Lo 1," "2" și "3".

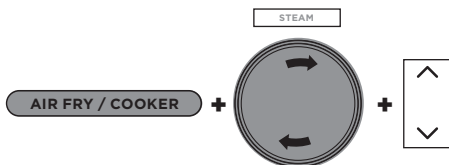
# UTILIZAREA FUNCTIILE AIR FRY/COOKER

## Steam

- 1 Adăugați 250 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 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta STEAM.



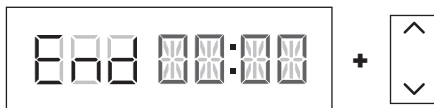
- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de 5 minute până la 30 de minute.
- 4 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.

**NOTĂ:** Nu există ajustare a temperaturii atunci când utilizați funcția STEAM.

- 5 Nu există ajustare a temperaturii atunci când utilizați funcția STEAM. Afișajul va indica "PrE". Animația de preîncălzire va fi afișată până când aparatul atinge temperatura, iar apoi afișajul va afișa numărătoarea inversă a cronometrului.

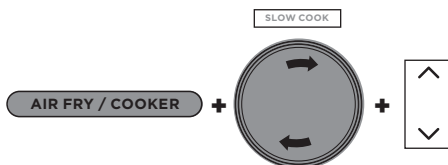


- 6 Când timpul de gătire ajunge la zero, aparatul va emite un semnal sonor și "End" va clipi de 3 ori pe afișaj.



## Slow Cook

- 1 Adăugați ingredientele în vas. NU umpleți oala dincolo de linia MAX.
- 2 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta SLOW COOK. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta "Hi", "LO" sau "bUFFET".



- 3 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta afișajului pentru a regla timpul de gătire în trepte de 15 minute până la 12 ore.
- 4 Apăsăți START/STOP pentru a începe să gătiți.

**NOTĂ:** Setarea timpului Slow Cook bUFFET poate fi reglată între 2 și 12 ore; timpul SLOW COOK HI setarea poate fi ajustată între 4 și 12 ore.

- 5 Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un semnal sonor, se va comuta automat în modul KEEP WARM și va începe să numere în sus.

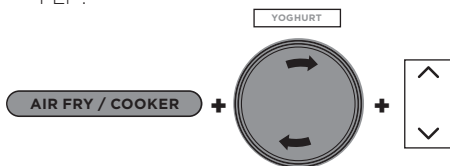
**NOTĂ:** După terminarea gătitului, puteți apăsa KEEP WARM pentru a dezactiva modul KEEP WARM.

## Yogurt

- 1 Se adaugă cantitatea dorită de lapte în oală.

**NOTĂ:** Dacă preferați să pasteurizați, să răciți și să adăugați culturi fără a utiliza unitatea, săriți peste pașii 1-9. În schimb, apăsați TEMP, selectați "FER", apăsați TIME, selectați timpul de incubare dorit, apoi apăsați START/STOP pentru a începe.

- 2 Închideți capacul.
- 3 Deplasați cursorul la AIR FRY/COOKER, apoi utilizați cadranul pentru a selecta YOGURT. Se va afișa setarea implicită a temperaturii. Utilizați săgețile sus și jos din stânga afișajului pentru a selecta "YGT" sau "FER".



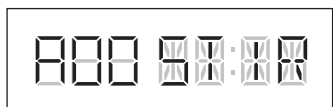
- 4 Utilizați săgețile sus și jos din dreapta ecranului pentru a regla timpul de incubare în trepte de 30 de minute între 6 și 12 ore.

**NOTĂ:** Selectarea unui timp mai lung va duce la un iaurt mai picant, cu o consistență mai groasă. Utilizați 12 ore pentru a obține iaurt de tip grecesc.

- 5 Apăsați START/STOP pentru a începe pasteurizarea.
- 6 Aparatul va afișa „boil” în timpul pasteurizării. Când temperatura de pasteurizare este atinsă, aparatul va emite un semnal sonor și va afișa "COOL".



- 7 Odată ce laptele s-a răcit, unitatea va afișa succesiv ADD și STIR și timpul de incubare.



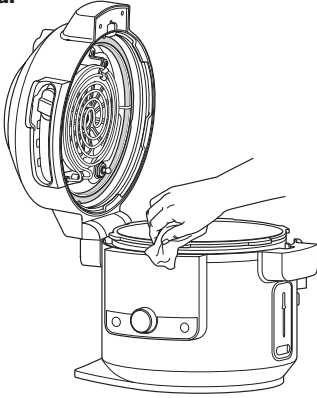
- 8 Se deschide capacul și se spumează laptele.
- 9 Se adaugă culturile de iaurt în lapte și se amestecă pentru a se combina. Închideți capacul și apăsați START/STOP pentru a începe procesul de incubare.
- 10 Afișajul va indica "FER" și va începe numărătoarea inversă. Când timpul de gătire ajunge la zero, unitatea va emite un bip și END va clipi de 3 ori pe afișaj. Unitatea va emite un bip în fiecare minut timp de până la 4 ore sau până la oprirea alimentării.



- 11 Koel de yoghurt tot 12 uur voordat u het opdent.

# CURĂȚAREA & ÎNTREȚINEREA

## Curățare: Mașina de spălat vase & Spălat manual



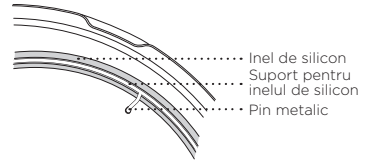
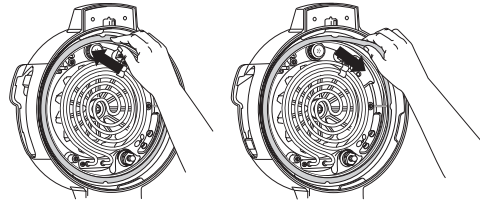
Unitatea trebuie curățată temeinic după fiecare utilizare.

- 1 Deconectați unitatea de la priză înainte de curățare.
- 2 Pentru a curăța baza aparatului de gătit și panoul de comandă, ștergeți-le cu un șervețel umed.
- 3 Vasul de gătit, cutia multifuncțională, inelul de silikon, suportul reversibil, coșul Cook & Crisp și difuzorul detașabil pot fi spălate în mașina de spălat vase.

**NOTĂ: NICIODATĂ** nu introduceți baza aparatului, sonda digitală pentru gătit sau capacul sondei în mașina de spălat vase și nici nu o scufundați în apă sau în alt lichid.

- 4 Supapa de eliberare a presiunii și capacul anti-înfundare, pot fi spălate cu apă și detergent de vase.
- 5 Dacă reziduurile 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 de sârmă. Dacă este necesar să frecăți, folosiți o soluție de curățat non-abrazivă sau lichid de curățat cu o cârpă de nylon sau perie.
- 6 Lăsați toate părțile să se usuce la aer după fiecare utilizare.

## Scoaterea și reinstalarea inelului de silikon



Pentru a îndepărta inelul de silikon, trageți-l ușor spre exterior, secțiune cu secțiune, din suportul pentru inelul de silikon. Inelul poate fi instalat cu oricare parte în sus. Pentru reinstalare, apăsați-l în raft secțiune cu secțiune (a se vedea imaginea de mai sus).

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

### Păstrați inelul de silikon curat pentru a evita mirosul

Spălarea în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase poate îndepărta 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 silikon. Puteți achiziționa inele de silikon suplimentare de la [ninja.ro](http://ninja.ro).

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

**NOTĂ:** Dinelul de silikon trebuie înlocuit cu unul care este specific unui Foodi® SmartLid Multi-cooker.

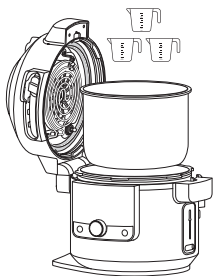


# CURĂȚAREA CAPACULUI

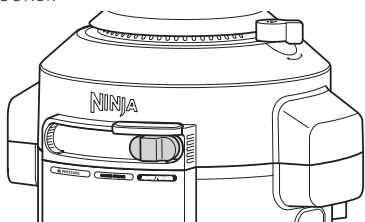
Vă recomandăm să inspecțiați interiorul capacului și elementele de încălzire înainte de a găti cu "funcții de gătit umede", care includ Gătire lentă, Abur, Sear/ Sauté, Presiune și toate modurile COMBI-STEAM. Dacă vedeți reziduuri alimentare sau ulei cumulari de ulei, vă recomandăm să curățați unitatea cu abur (consultați instrucțiunile de mai jos), apoi să ștergeți interiorul capacului.

## INSTRUCIUNI DE CURĂȚARE CU ABUR:

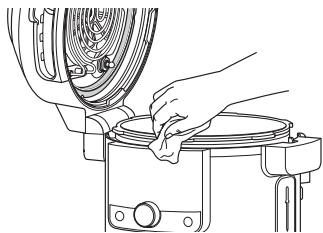
- 1 Umpleți vasul cu 750 ml de apă.



- 2 Mutați glisorul SmartLid în modul Air Fry/ Cooker.

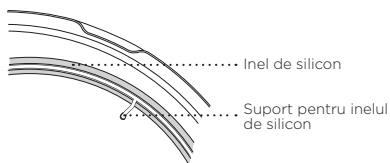
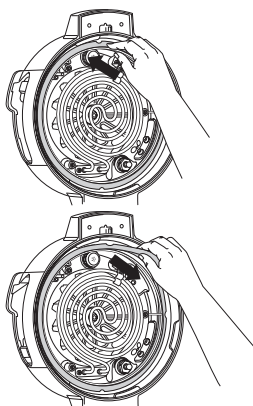


- 3 Selectați STEAM și setați timpul la 30 de minute. Apăsăți START/STOP.
- 4 Când timpul ajunge la zero și unitatea s-a răcit, utilizați o cârpă sau un burete umed pentru a șterge interiorul capacului și elementele de încălzire. **ATENȚIE:** Când curățați interiorul capacului, nu atingeți ventilatorul.



- 5 Repetați pașii 3 și 4 după cum este necesar și curățați punctual acolo unde este necesar.

**NOTĂ:** Dacă unitatea nu este deschisă după ce s-a încheiat ciclul, unitatea va trece implicit pe KEEP WARM și elementul de încălzire va continua să funcționeze.



# 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 dacă capacul de presiune este complet blocat, iar supapa de eliberare a presiunii este în poziția SEAL când gătiți sub presiune.
- Unitatea nu se va presuriza dacă nu există suficient lichid.

## **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?**

- Afișajul va afișa bara de progres care încarcă animația de construcție pentru a indica faptul că unitatea este în curs de acumulare a presiunii.

## **"PrE" și luminile în mișcare sunt afișate pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Presiune sau Abur sau orice funcție din modul Combi-Steam.**

- Acest lucru indică faptul că unitatea creează presiune sau se preîncălzește atunci când se utilizează ABURI sau PRESIUNE. 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.

## **De ce nu pot deschide capacul după presurizare?**

- Ca măsură de siguranță, capacul 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.

## **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 gătire este finalizat și aparatul este în modul Keep Warm (Menține cald).

## **Cât durează ca unitatea să se depresurizeze?**

- Timpul necesar pentru eliberarea presiunii depinde de cantitatea de alimente din unitate și poate varia de la o rețetă la alta. Asigurați-vă întotdeauna că supapa cu flotor a coborât înainte de a încerca să scoateți capacul. Dacă depresurizarea unității durează mai mult decât în mod normal, scoateți unitatea din priză și așteptați până când supapa cu flotor scade înainte de a deschide capacul.

# GHID DE DEPANARE - CONT.

---

## **Mesajul de eroare "ADD POT" apare doar pe ecranul de afișaj.**

- Vasul de gătit nu se află în baza aparatului. Vasul de gătit este necesar pentru toate funcțiile.

## **Mesajul de eroare "SHUT LID" apare pe ecranul de afișaj.**

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

## **Mesajul de eroare "ADAUGĂ APĂ" apare pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Abur și presiune.**

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

## **Mesajul de eroare "NO PRESSURE" apare pe ecranul de afișare atunci când utilizați funcția Pressure.**

- 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 SEAL.
- Asigurați-vă că inelul de silicon este instalat corect.

## **Apare mesajul "ERR"**

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

## **Mesajul de eroare "PLUG IN" apare pe ecran.**

- Introduceți capacul sondei sau sonda digitală de gătit în priză pentru a începe gătitul.

## **Mesajul de eroare "PROBE ERROR" apare pe ecranul de afișaj.**

- Aparatul a atins timpul maxim al funcției selectate înainte ca sonda să atingă temperatura setată.

## **Mesajul de eroare "SLIDE" apare doar pe ecranul de afișaj.**

- Deplasați cursorul în poziția dorită înainte de a selecta o funcție de gătit.

## **Mesajul de eroare "LOCK LID" apare pe ecranul de afișaj.**

- Deplasați cursorul în poziția PRESSURE pentru a bloca capacul.

## 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 scuturați 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** 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.
- 4** Pentru a reîncălzi alimentele, utilizați funcția AIR FRY.

# 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 „noastre”). Acestea nu afectează drepturile dumneavoastră legale sau obligațiile comerciantului dumneavoastră și contractii 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. Noua dumneavoastră mașină 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](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.ninja.ro](http://www.ninja.ro).

### **Pentru cât timp sunt garantate produsele noastre?**

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

### **Ce acoperă garanția?**

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

---

## Ce nu acoperă garanția?

- Uzură normală.
- Deteriorarea accidentală, defectele cauzate de utilizarea sau întreținerea neglijentă, utilizarea necorespunzătoare, neglijența, operarea sau manipularea neglijentă a aparatului de bucătărie care nu sunt în conformitate cu Manualul de Instrucțiuni Ninja® furnizat împreună cu aparatul dumneavoastră.
- Utilizarea aparatului de bucătărie pentru orice altceva decât scopurile normale de uz casnic.
- Utilizarea pieselor care nu sunt asamblate sau instalate în conformitate cu instrucțiunile de operare.
- Utilizarea pieselor și accesoriilor care nu sunt componente originale Ninja®.
- 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 când garanția mea expiră?

Ninja nu proiectează produse care să dureze o perioadă limitată de timp. Apreciem că este posibil ca clienții noștri să dorească să repare aparatul de bucătărie după ce garanția a expirat. Veți găsi mai mult suport la [ninja.ro](http://ninja.ro).

## De unde pot cumpăra piese și accesorii originale Ninja?

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



## 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.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

**SharkNinja Europe Limited,  
3150 Century Way,  
Thorpe Park,  
Leeds,  
LS15 8ZB, UK  
ninja.ro**

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