

# NINJA®

## DT200EU

BEDIENUNGSANLEITUNG

NOTICE D'UTILISATION ET  
GARANTIE NINJA

INSTRUCTIONS

BRUGSANVISNING

INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUÇÕES

OHJEET

ANVISNINGAR

CUPTOR ELECTRIC FOODI 10 ÎN 1

FOODI® 10-in-1 XL-Multifunktionsofen

FOODI® Mini Four Multifonction 10-en-1 FOODI® 10-in-1  
Multifunction Oven

FOODI® 10-i-1 Multifunktionel Ovn

FOODI® Horno Multifunción 10 en 1

Forno multifunzione FOODI® 10-in-1

FOODI® 10-in-1 Multifuncionele oven

FOODI® Forno multifunções 10 em 1

10-i-1 Multifunksjonsovn FOODI®

FOODI® 10-in-1 Monitoimiuuni

FOODI® 10-i-1 multifunktionsugn



ninja.ro

# VĂ MULȚUMIM

că ați achiziționat Cuptorul Multifuncțional Ninja® Foodi® 10-in-1

## ÎNREGISTRĂȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: \_\_\_\_\_

Număr de serie: \_\_\_\_\_ Data  
achiziției: \_\_\_\_\_ (Păstrați  
chitanța)

Magazinul de achiziție: \_\_\_\_\_

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 220-240V~, 50-60Hz Wați:  
2000W-2400W



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune asupra mediului sau sănătății umane cauzate de eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați distribuitorul de unde a fost achiziționat produsul. Ei pot lua acest produs pentru reciclare în condiții de siguranță pentru mediu.

## CUPRINS

Măsuri de protecție importante .....	2
Piese .....	4
Plasare accesoriilor.....	5
Înainte de prima utilizare .....	5
Utilizarea panoului de comandă .....	6
Funcții .....	6
Panou de control și butoane de operare .....	7
Utilizarea cuptorului dumneavoastră Ninja® Foodi® .....	8
Când să utilizați tava pentru friptură .....	8
Utilizarea funcțiilor de gătit cu niveluri de grilajul din metal .....	8
Cum să reduceți fumul.....	9
Folosirea funcțiilor de gătit .....	10
Grill.....	10
Air Fry.....	10
Whole Roast.....	11
Roast .....	11
Bake .....	12
Pizza .....	12
Toast .....	12
Bagel .....	13
Reîncălzire .....	13
Deshidratare .....	13
Curățare & Întreținere.....	14
Curățare de zi cu zi.....	14
Curățare profundă .....	14
Depanare & Întrebări frecvente .....	15
Piese de schimb .....	16
Accesorii pentru achiziție .....	17
Înregistrare produs .....	18

# MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

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

## AVERTIZARE

- 1 Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza cuptorul și accesoriile sale.
- 2 Aparatele pot 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.
- 3 Dacă conținutul alimentelor ia foc în timpul gătitului, **NU** deschideți ușa cuptorului.
  - Dacă puteți face acest lucru în siguranță, scoateți imediat cuptorul din priză.
  - **NU** aruncați apă pe foc. Conținutul alimentelor poate conține grăsimi, iar apa poate provoca amplificarea focului.
  - Dacă iese foc din ușa cuptorului, apelați imediat serviciul de pompieri.
  - **NU** utilizați cuptorul după ce acesta a suferit un incendiu. Este posibil să fi fost deteriorat și să prezinte un risc de incendiu sau șoc.
- 4 Pentru a elimina riscul de sufocare pentru copiii mici, despașetate toate materialele de ambalare după deschidere.
- 5 Faceți un inventar al întregului conținut pentru a vă asigura că aveți toate piesele necesare pentru funcționarea corectă și sigură a cuptorului.
- 6 **NU** folosiți un prelungitor. Un cablu de alimentare scurt este utilizat pentru a reduce riscul ca copiii să apuce cablul sau să se încurce în el și pentru a reduce riscul ca oamenii să se împiedice de un cablu mai lung.
- 7 **NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau nu separați sistemul de control la distanță.
- 8 **NICIODATĂ** nu folosiți o priză sub nivelul blatului.
- 9 Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor. **NU** lăsați ca aparatul să fie folosit de copii. Supravegherea atentă este necesară atunci când este utilizat în apropierea copiilor
- 10 **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile mese sau blatului de lucru sau atingeți suprafețe fierbinți, inclusiv sobe și alte cuptoare de încălzire.

- 11 **NICIODATĂ** nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timpul utilizării.
- 12 **NU** așezați orice obiect direct pe elementele de încălzire și **NU** acoperiți tava pentru firimituri sau orice parte a cuptorului cu folie de aluminiu. Acest lucru va duce la supraîncălzirea cuptorului sau la producerea unui incendiu.
- 13 **NU** utilizați cuptorul cu tava de firimituri instalată incorect. Tava de firimituri **TREBUIE** să fie poziționată sub elementele inferioare de încălzire.
- 14 Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, **NU** scufundați cablul, prizele sau carcasa unității principale în apă sau alte lichide.
- 15 **NU** utilizați cuptorul dacă cablul de alimentare sau fișa sunt deteriorate. Verificați în mod regulat cuptorul și cablul de alimentare. În cazul în care cuptorul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în orice mod, opriți imediat utilizarea și apelați Serviciul Clienți.
- 16 **NU** acoperiți gura de aerisire de admisie sau gura de evacuare a aerului în timp ce unitatea este în funcțiune. Acest lucru va împiedica gătitul uniform și poate deteriora unitatea sau cauza supraîncălzirea acesteia.
- 17 **NU** nu introduceți nimic în fantele de ventilație și nu le obstructionați.
- 18 **NU** așezați obiecte deasupra aparatului în timp ce aparatul este în funcțiune. Plasarea de obiecte deasupra cuptorului poate marca sau zgâria suprafața.
- 19 Înainte de a introduce orice accesorii în cuptor, asigurați-vă că acestea sunt curate și uscate.
- 20 Destinat exclusiv pentru utilizare pe blatul de lucru. **NU** așezați cuptorul lângă marginea unui blat de lucru pe sau lângă un gaz fierbinte sau aragaz electric. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată.
- 21 Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. **NU** să utilizați acest cuptor pentru orice altă utilizare decât cea prevăzută. Utilizarea greșită poate provoca leziuni.
- 22 **NU** depozitați niciun, altele decât accesoriile furnizate, în acest cuptor atunci când nu este utilizat.
- 23 **NU utilizați** în aer liber. **NU utilizați** în vehicule în mișcare sau bărci.

- 24 **NU** nu utilizați accesorii și anexe care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja.
- 25 Atunci când utilizați acest cuptor, asigurați un spațiu adecvat pentru circulația aerului.
- 26 **NU** lăsați cuptorul să fie acoperit sau atingeți materiale inflamabile, inclusiv perdele, draperii, pereți sau altele asemenea atunci când este în funcțiune, deoarece se poate produce un incendiu.
- 27 Acest cuptor are o ușă din sticlă securizată și este rezistent la spargere. Evitați zgărirea suprafeței ușii sau zgărirea marginilor.
- 28 **NU** puneți nimic direct pe elementele de încălzire și **NU** folosiți cuptorul fără un grilajul din metal sau coș de prăjire cu aer cald instalat.
- 29 **NU** folosiți niciun tip de spray cu aerosoli sau arome în interiorul cuptorului în timpul gătitului.
- 30 Aveți grijă când introduceți și scoateți ceva din cuptor, mai ales când este fierbinte.
- 31 Tensiunile prizelor pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni eventualele îmbolnăviri, folosiți un termometru pentru a verifica dacă alimentele sunt găsite la temperaturile recomandate.
- 32 Evitați contactul alimentelor cu elementele de încălzire. Încărcarea excesivă cu alimente poate cauza vătămări corporale sau materiale sau poate afecta utilizarea în siguranță a cuptorului.
- 33 **NU** trebuie introduse încălcări alimentare excesive sau supradimensionate, ambalaje din folie metalică sau ustensile, deoarece acestea pot cauza risc de incendiu sau șoc electric.
- 34 Cu excepția hârtiei pergament, **NU** puneți în unitate niciunul dintre următoarele materiale: hârtie, carton, plastic, pungi de prăjit și altele asemenea.
- 35 Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când utilizați recipientele construite din alte materiale decât metalul sau sticla.
- 36 **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele cuptorului și ușa de sticlă sunt fierbinți în timpul și după utilizare. Pentru a împiedica arsurile sau vătămările personale, **ÎNTOTDEAUNA** utilizați suporturi termice de protecție sau mănuși de cuptor izolate și folosiți mânerul disponibil.
- 37 Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Trebuie să fiți extrem de prudent atunci când cuptorul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămări corporale.
- 38 Vă rugăm să consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea periodică a cuptorului.
- 39 Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor face de către copii.
- 40 Lăsați să se răcească complet înainte de curățare și mutare pentru stocare.
- 41 Atunci când nu este utilizat, opriți orice dispozitiv de control, apoi scoateți-l din priză. Pentru a scoate din priză, prindeți ștecherul și trageți-l din priză. **NU** scoateți niciodată din priză prin apucarea și tragerea cablului flexibil.
- 42 **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.
- 43 **NU** utilizați cuptorul ca sursă de căldură sau pentru uscare.
- 44 Cablul de alimentare nu este potrivit pentru înlocuire. Dacă este deteriorat, contactați SharkNinja pentru service.
- 45 **NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau nu separați sistemul de control la distanță.



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.

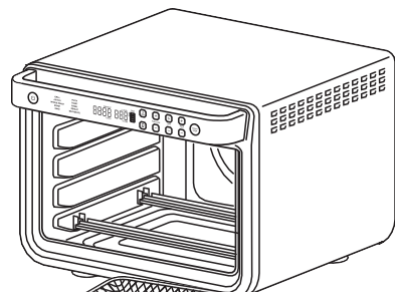


Doar pentru utilizare în interior și uz casnic.

## SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

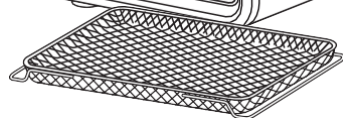
## PIESE

**A** Unitate principală  
(cablul de alimentare nu este ilustrat)



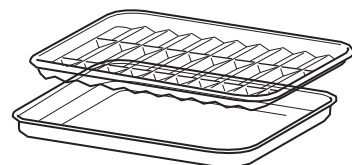
**B** Coș frigere cu aer cald

Instalați atunci când utilizați funcția de prăjire cu aer cald. Spălați numai manual.



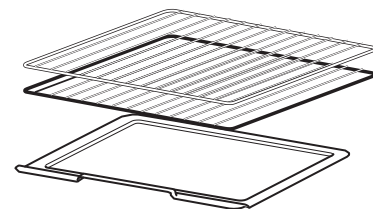
**C** Tavă pentru friptură

Se potrivește pe partea de sus a tăvii cuptorului pentru a prinde grăsimea de sub alimentele prăjite sau prăjite cu aer pentru a reduce fumul și stropii de grăsime. Spălați numai manual.



**D** Tavă cuptor

Așezați în partea de sus a grilajului din metal. Spălați numai manual.



**E** 2 Rafturi

Se folosește singur sau se pune tava de cuptor deasupra. Spălați numai manual.

**F** Tavă de firmituri detașabilă.  
(deja instalat în unitate)

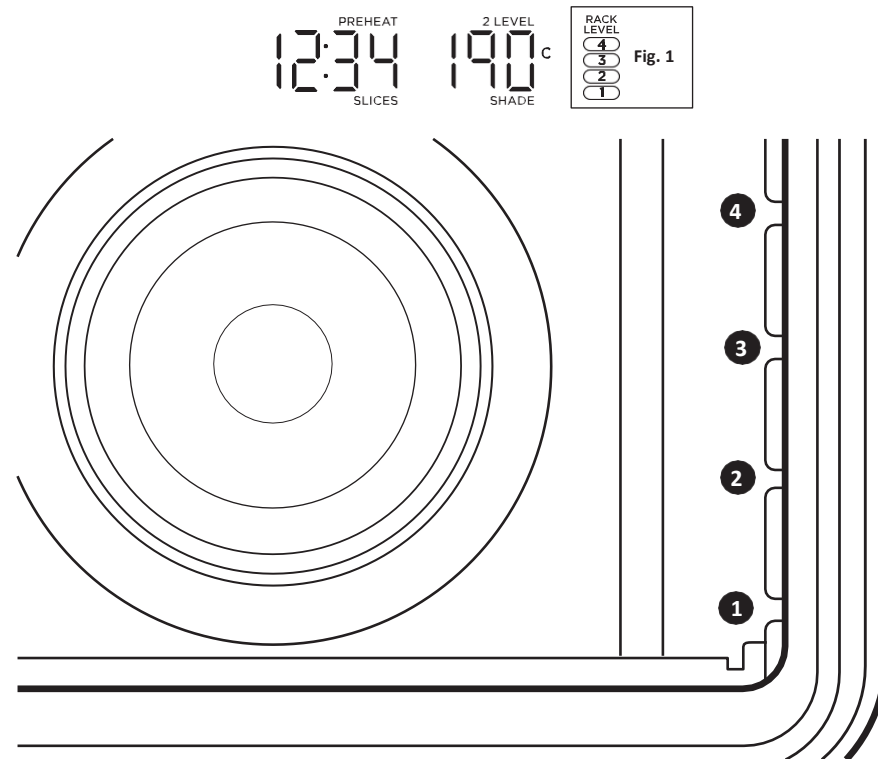
Trebuie să rămână instalat atunci când cuptorul este utilizat. Spălați numai manual.

**IMPORTANT:** Așezați tava pentru firimituri sub elementele de încălzire inferioare. **NU** glesați în orice poziție a grilajului din metal.

### PRACTICI DE BUN SIMȚ/BUNE OBICEIURI:

- **NU** lăsați cuptorul nesupravegheat în timp ce preparați alimente. Dacă este posibil, scoateți cuptorul din priză atunci când nu este utilizat pentru a elimina posibilitatea producerii unor accidente.
- Aveți la îndemână un extingtor sau o pătură de protecție împotriva incendiilor, într-un loc sigur și cunoscut. Dacă nu aveți un extingtor, stingeți flăcările cu bicarbonat de sodiu până când acestea sunt stinse.
- Dacă apare un incendiu și alimentele din cuptor nu sunt grase, scoateți imediat aparatul din priză și stingeți flăcările cu apă până la stingerea incendiului. **NU** utilizați apă în cazul în care este prezentă grăsime, deoarece aceasta ar putea agrava incendiul. Folosiți în schimb bicarbonat de sodiu.

## PLASARE ACCESORIU



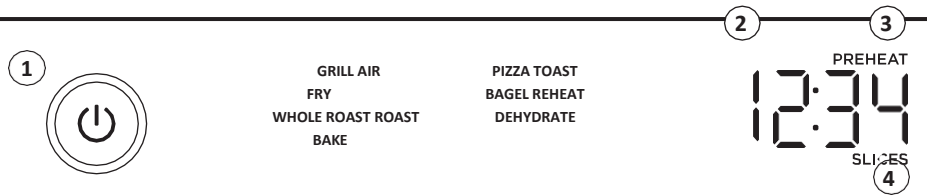
Cuptorul are 4 poziții de grilaj din metal disponibile în care accesoriile dvs. pot fi introduse în unitate (vezi imaginea de mai sus). Atunci când selectați o funcție, numărul (numerele) rack-ului corespunzător (corespunzătoare) se vor aprinde pe panoul de control. Numerele de pe panoul de control (vezi Fig. 1) vor coincide cu cele din interiorul unității. Vezi fișa de la pagina 8 pentru instrucțiuni ulterioare.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați și aruncați orice material de ambalare, etichete promoționale și bandă adezivă de pe unitate.
- 2 Scoateți toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual. Vă rugăm să acordați o atenție deosebită instrucțiunilor operaționale, avertismentelor și măsurilor de siguranță importante pentru a evita orice vătămare sau deteriorare a proprietății.
- 3 Spălați coșul de prăjire cu aer cald, tava pentru cuptor, suportul de sârmă, suportul pentru prăjire și tava detașabilă pentru firimituri în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. **NU** puneți tava cuptorului, grilajul din metal sau tava detașabilă de firimituri în mașina de spălat vase. Finisajele se pot degrada. **NICIODATĂ** nu scufundați unitatea principală în apă.

Vă recomandăm să plasați toate accesoriile în interiorul cuptorului și să îl porniți pe funcția ROAST la 230°C timp de 20 de minute fără a adăuga alimente. În acest fel se elimină orice reziduuri. Acest lucru este complet sigur și nu dăunează performanței cuptorului.

**NOTĂ:** Se recomandă să spălați accesoriile manual. Coșul de prăjire cu aer cald și grilajul din metalurile pot fi puse în mașina de spălat vase, dar se pot uza mai repede în timp.



## FUNCȚII

După ce ați selectat o funcție de mai jos, puteți modifica temperatura/umbră și timpul/ feliiile.

**GRILL:** Gătiți uniform carnea, peștele și rumeniți partea superioară a caserolelor.

**AIR FRY:** Alimentele care ar fi în mod tradițional prăjite - cum ar fi aripioarele de pui, cartofii prăjiți și nugget-urile de pui - cu puțin ulei sau fără ulei adăugat.

**WHOLE ROAST:** Prăjiți simultan proteine mari, cum ar fi un pui de 2,25 kg și garniturile, pentru o masă completă. Sau gătiți o proteină mai mare, cum ar fi un curcan de 5,4 kg, de unul singur.

**FRIGERE** Obțineți un exterior crocant și un interior perfect gătit pentru mâncăruri în tavă de cuptor de dimensiuni mari, proteine mai groase și legume prăjite.

**COACERE:** Coaceți uniform totul, de la prăjiturile dvs. preferate la torturi.

**PIZZA:** Gătiți uniform pizzelle congelate sau făcute în casă.

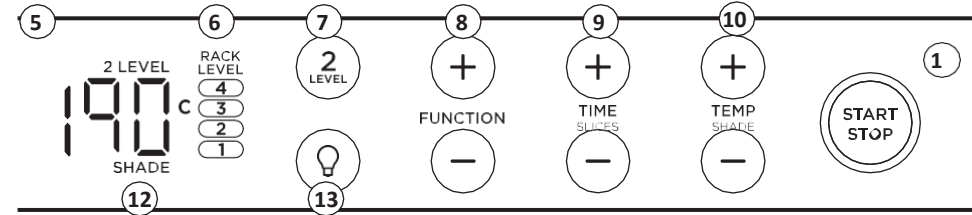
**TOAST:** Prăjiți până la 8 felii de pâine la nivelul dorit de prăjire.

**BAGEL:** Prăjiți perfect până la 8 jumătăți de covrigi atunci când sunt așezate cu partea tăiată în sus pe grilajul din metal.

**REHEAT:** Încălziți resturile de mâncare fără a le găti prea mult.

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

**NOTĂ:** Tehnologia cuptorului duce la o gătitare mai rapidă. Monitorizați întotdeauna alimentele pentru a împiedica gătitare excesivă. Consultați diagramele de gătit din Ghidul de rețete pentru mai multe indicații privind timpii de gătitare și temperaturile.



## AFIȘAJ PANOU DE COMANDĂ & BUTOANE DE OPERARE

**1** **Butonul de pornire** Apăsăți pentru a porni unitatea pornit și oprit.

**2** **Afișaj de timp:** Afișează timpul de gătitare. Timpul va începe să scadă atunci când gătitul este în desfășurare.

**3** **PREHEAT:** Clipește atunci când unitatea se preîncălzește. În cazul în care cuptorul a ajuns deja la temperatură în urma utilizării unei funcții de gătit anterioare, unitatea va sări peste preîncălzire.

**4** **SLICES:** Se aprinde atunci când se utilizează funcția Toast sau Bagel pentru a indica numărul de felii.

**5** **Afișaj de temperatură** Afișează temperatura de gătitare.

**NOTĂ:** Ora și temperatura vor reveni întotdeauna la setările utilizate ultima dată când cuptorul a fost în funcțiune.

**6** **NIVEL RAFT:** În funcție de funcția aleasă, nivelul (nivelurile) de grilajul din metal iluminat(e) va (vor) indica locul în care accesoriul dvs. ar trebui să fie plasat în unitate.

**7** **NIVEL 2:** Pentru funcțiile care vă permit să gătiți pe 2 niveluri, apăsați butonul pentru a selecta gătitare pe 2 niveluri și nivelurile grilajul din metalurilor se vor actualiza.

**8** **Butoane FUNCȚIONALE+/-:** Pentru a selecta o funcție de gătit, apăsați butoanele FUNCȚIONALE +/-.

**NOTĂ:** Pe măsură ce treceți prin funcții, veți observa că recomandările privind nivelul grilajul din metal se schimbă pentru a obține cele mai bune rezultate.

**9** **Butoane TIME/SLICES +/-:** Pentru a selecta timp de gătit, apăsați butoanele

TIME +/- . Atunci când utilizați funcția Toast sau Bagel, aceste butoane vor regla numărul de felii/mijlocuri de bagel în loc de timp. Dacă rulează pentru 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă gătiți mai mult de 1 oră, ceasul va efectua număratoarea inversă cu ore și minute. Țineți apăsată butoanele +/- timp de 2 secunde pentru a activa derularea mai rapidă în intervale de 5 minute.

**10** **Butoane TEMP/SHADE +/-:** Pentru a regla temperatura, apăsați butoanele TEMP +/- . Atunci când utilizați funcția Toast sau Bagel, aceste butoane vor regla nivelul de prăjire (1 - cel mai puțin prăjit - 7, cel mai prăjit) în loc de temperatură. Temperatura va crește în trepte de 5 grade. Țineți apăsată butoanele +/- timp de 2 secunde pentru a activa derularea mai rapidă în intervale de 10 minute.

**NOTĂ:** Timpul de gătitare și temperatura pot fi ajustate în orice moment în timpul ciclului de gătitare.

**11** **Butonul START/STOP** Apăsăți pentru a porni sau opri gătitul.

**12** **SHADE:** Se aprinde atunci când se utilizează funcția Toast sau Bagel pentru a stabili gradul de prăjire dorit.

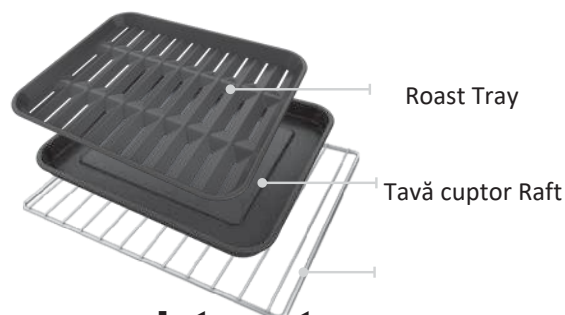
**13** **Buton (Lumină):** Apăsăți pentru a aprinde și a stinge lumina interioară a cuptorului.

**NOTĂ:** Lumina se va aprinde automat când mai rămâne 1 minut timp de gătit și când ușa este deschisă în timpul gătitului.

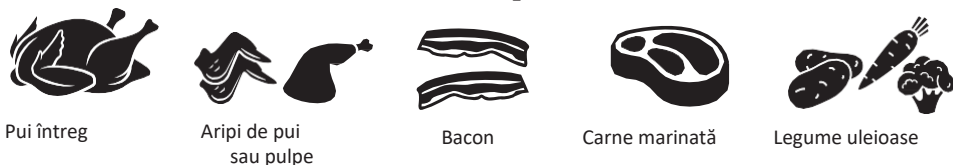
# UTILIZAREA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ MULTIFUNCȚIONAL FOODI® 10-IN-1

## CÂND SĂ FOLOSIȚI TAVA DE FRIPTURĂ

Utilizați tava de friptură pe tava de cuptor atunci când gătiți cu funcțiile de convecție (cum ar fi Whole Roast, Roast și Air Fry) sau cu alimente grase precum: pui întreg, aripi de pui, bacon, carne marinate sau legume cu ulei.



### Recomandat pentru



## CUM SĂ REDUCEM FUMUL

Vă recomandăm să folosiți ulei vegetal, de floarea-soarelui, de cocos rafinat, de avocado, de rapiță sau de semințe de struguri în loc de ulei de măsline.



**Se recomandă:** Legume  
Floarea soarelui Nucă de  
cocos rafinată Avocado  
Semințe de rapiță  
Semințe de struguri



**Nu se recomandă:**  
Ulei de măsline Unt  
Margarină

Aparatul poate produce fum atunci când gătiți la o temperatură mai ridicată decât cea recomandată.

**NOTĂ:** Pentru mai multe diagrame de gătit, consultați ghidul de rețete.

## UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE CU NIVELE DE RAFTURI

Când selectați o funcție de gătit, panoul de control va ilumina înălțimea (înălțimile) grilajul din metalele recomandate. Graficul de mai jos prezintă aceste recomandări împreună cu accesoriile sugerate. Pentru rezultate optime, utilizați numai accesoriile recomandate pentru o anumită funcție și scoateți-le pe celelalte din cuptor.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 strat	2 straturi	1 strat	2 straturi	1 strat	2 straturi	1 strat	2 straturi
NIVELUL 4		Coș frigere cu aer cald				Coș frigere cu aer cald		
NIVELUL 3			Tavă pentru friptură pe tavă cuptor	Coș frigere cu aer cald	Coș frigere cu aer cald		Tavă cuptor pornită Raft	Accesoriu pornit Raft
NIVELUL 2						Tavă pentru friptură pe tavă cuptor		Accesoriu pornit Raft
NIVELUL 1	Tavă pentru friptură Pe tavă cuptor	Tavă pentru friptură Pe tavă cuptor		Tavă pentru friptură pe tavă cuptor		Tavă pentru friptură Pe tavă cuptor		


**NOTĂ:** Atunci când gătiți alimente grase și care picură pe un singur nivel, așezați tava cuptorului pe grilajul din metalul de dedesubt pentru a colecta scurgerile. Alternativ, utilizați tava pentru friptură deasupra tăvii pentru cuptor.

	DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
	1 strat	2 straturi	1 strat	1 strat	1 strat	1 strat	1 strat	2 straturi
		Coș frigere cu aer cald						
Coș frigere cu aer cald			Tavă pentru friptură Pe tavă cuptor	Raft	Raft	Raft	Raft	Raft
	Tavă cuptor							
								Raft

**NOTĂ:** Întotdeauna puneți Tava de cuptor pe grilajul din metal, **NU** puneți direct pe elementele de încălzire.

# UTILIZAREA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ MULTIFUNCȚIONAL FOODI® 10-IN-1 - CONT.

## UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIRE

Pentru a porni unitatea, conectați cablul de alimentare la o priză de perete și apăsați butonul . Unitatea se va opri automat după 10 minute de inactivitate.

### Grill

**NOTĂ:** Unitatea nu se preîncălzește în modul Grill.

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când GRILL se aprinde luminos. Se vor afișa setările implicite de timp și temperatură.
- 2 Apăsați butoanele TIME/SLICES +/- pentru a selecta un timp de gătire de până la 30 de minute.
- 3 Apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta HI sau LO.
- 4 Puneți ingredientele în tava cuptorului. Așezați tava de cuptor pe grilajul de metal și închideți ușa cuptorului, apăsați START/STOP pentru a începe gătitul.
- 5 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.

### Air Fry

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când AIR FRY se aprinde luminos. Se vor afișa setările implicite de timp și temperatură. Atunci când gătiți 2 straturi, selectați butonul 2 LEVEL astfel încât pe afișaj să apară „2 LEVEL” să apară pe afișaj.
- 2 Apăsați butoanele TIME/SLICES +/- pentru a selecta un timp de gătire de până la 4 ore.
- 3 Apoi apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta o temperatură între 120°C și 230°C.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe preîncălzirea.

**NOTĂ:** Alimentele se gătesc mai repede atunci când utilizați funcția Air Fry. Consultați Diagrama Air Fry din Ghidul de rețete pentru mai multe indicații privind timpii de gătire și temperaturile.

- 5 Puneți ingredientele în coșul de prăjire cu aer cald și tava pentru friptură cu tava pentru cuptor. Dacă ingredientele sunt grase, uleioase sau marinate, puneți coșul pe tava cuptorului. Utilizați coșul de prăjire cu aer cald pentru ingredientele uscate.
- 6 Când aparatul emite un semnal sonor pentru a indica preîncălzirea, glisați imediat coșul în nivelul (nivelurile) de rafturi indicat(e) pe panoul de control. Dacă folosiți și tava de cuptor, introduceți ambele în cuptor în același timp, cu coșul în șinele superioare și tava pe grătarul de sub coș. Închideți ușa cuptorului.
- 7 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.

**NOTĂ:** Cronometrul va începe numărătoarea inversă de îndată ce unitatea a fost preîncălzită. Dacă ingredientele nu sunt gata să intre în cuptor, apăsați pur și simplu butoanele TIME +/- pentru a adăuga mai mult timp.

### Whole Roast

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când WHOLE ROAST se aprinde luminos. Se vor afișa setările implicite de timp și temperatură. Atunci când gătiți 2 straturi, selectați butonul 2 LEVEL astfel încât pe afișaj să apară "2 LEVEL".
- 2 Apăsați butoanele TIME/SLICES +/- pentru a selecta un timp de gătire de până la 4 ore.

**NOTĂ:** Dacă gătiți pentru 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă gătiți mai mult de 1 oră, ceasul va efectua numărătoarea inversă cu ore și minute.

- 3 Apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta o temperatură între 120°C și 230°C.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe preîncălzirea.

**NOTĂ:** Alimentele se gătesc mai repede atunci când se utilizează funcția Whole Roast, așa că este indicat să consultați diagramele de gătit din Ghidul de rețete pentru mai multe indicații privind timpii și temperaturile de gătit.

- 5 Puneți ingredientele în tava pentru friptură sau direct în tava cuptorului. Când aparatul emite un semnal sonor pentru a indica preîncălzirea, așezați imediat tava pentru friptură pe tava cuptorului pe suportul de sârmă de la nivelul 1. Închideți ușa cuptorului. Atunci când gătiți pe 2 niveluri, așezați tava cuptorului la nivelul 1 și utilizați coșul de prăjire în aer ca al doilea strat la nivelul 4.

**NOTĂ:** Cronometrul va începe numărătoarea inversă de îndată ce unitatea a fost preîncălzită. Dacă ingredientele nu sunt gata să intre în cuptor, apăsați pur și simplu butoanele TIME +/- pentru a adăuga mai mult timp.

- 6 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.

### Roast

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când ROAST se aprinde luminos. Se vor afișa setările implicite de timp și temperatură. Atunci când gătiți 2 straturi, selectați butonul 2 LEVEL astfel încât pe afișaj să apară "2 LEVEL".
- 2 Apăsați butoanele TIME/SLICES +/- pentru a selecta un timp de gătire de până la 4 ore.

**NOTĂ:** Dacă gătiți pentru 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă gătiți mai mult de 1 oră, ceasul va efectua numărătoarea inversă cu ore și minute.

- 3 Apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta o temperatură între 120°C și 230°C.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe preîncălzirea.

**NOTĂ:** Alimentele se gătesc mai repede atunci când se utilizează funcția Roast, așa că este indicat să consultați diagramele de gătit din Ghidul de rețete pentru mai multe indicații privind timpii și temperaturile de gătit.

- 5 Puneți ingredientele în tava cuptorului. Când aparatul emite un semnal sonor pentru a indica preîncălzirea, așezați imediat tava pentru friptură pe tava cuptorului pe suportul de sârmă de la nivelul 1. Închideți ușa cuptorului. Atunci când gătiți pe 2 niveluri, așezați tava cuptorului la nivelul 1 și utilizați coșul de prăjire în aer ca al doilea strat la nivelul 3.

**NOTĂ:** Cronometrul va începe numărătoarea inversă de îndată ce unitatea a fost preîncălzită. Dacă ingredientele nu sunt gata să intre în cuptor, apăsați pur și simplu butoanele TIME +/- pentru a adăuga mai mult timp.

- 6 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.



# UTILIZAREA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ MULTIFUNCȚIONAL FOODI® 10-IN-1 - CONT.

## Bake

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când BAKE se aprinde luminos. Se vor afișa setările implicite de timp și temperatură. Atunci când gătiți 2 straturi, selectați butonul 2 LEVEL astfel încât „2 LEVEL” să apară pe afișaj.
- 2 Apăsați butoanele TIME/SLICES +/- pentru a selecta un timp de gătire de până la 4 ore.

**NOTĂ:** Dacă gătiți pentru 1 oră sau mai puțin, ceasul va număra în jos în minute și secunde. Dacă gătiți mai mult de 1 oră, ceasul va efectua numărătoarea inversă cu ore și minute.

- 3 Apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta o temperatură între 80°C și 230°C.
- 4 Apăsați START/STOP pentru a începe preîncălzirea.
- 5 Puneți ingredientele în tava cuptorului. Se pot folosi și alte forme de copt în loc de tava de cuptor, dacă se preferă. Când aparatul emite un semnal sonor pentru a indica preîncălzirea, așezați imediat tava cuptorului pe grilajul din metal. Închideți ușa cuptorului.

**NOTĂ:** Cronometrul va începe numărătoarea inversă de îndată ce unitatea a fost preîncălzită. Dacă ingredientele nu sunt gata să intre în cuptor, apăsați pur și simplu butoanele TIME +/- pentru a adăuga mai mult timp.

- 6 În timpul gătitului, puteți aprinde lumina pentru a verifica progresul.
- 7 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.

**NOTĂ:** Pentru cele mai bune rezultate la produsele de patiserie, cum ar fi prăjiturile, tapetați tava cuptorului cu hârtie de copt.



## Pizza

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când PIZZA se aprinde luminos. Se vor afișa setările implicite de timp și temperatură.
- 2 Apăsați butoanele TIME/SLICES +/- pentru a selecta un timp de gătire de până la 4 ore.
- 3 Apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta o temperatură între 80°C și 230°C.
- 4 Puneți ingredientele în tava pentru friptură sau direct în tava cuptorului. Închideți ușa cuptorului și apăsați START/PAUSE pentru a începe gătitul.
- 5 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.

## Toast

**NOTĂ:** Unitatea nu se preîncălzește în modul Toast.

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când TOAST se aprinde luminos. Se vor afișa numărul implicit de felii și nivelul de prăjire.
- 2 Apăsați butonul TIME/SLICE și utilizați cadranul pentru a selecta numărul de felii de pâine. Puteți prăji până la 9 felii deodată.
- 3 Apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta nivelul de prăjire.

**NOTĂ:** Pentru funcția Toast nu este disponibilă nicio ajustare a temperaturii, iar unitatea nu se preîncălzește în modul Toast. Este foarte important să selectați numărul exact de felii pentru a evita prăjirea prea mult sau prea puțin.

- 4 Puneți feliile de pâine pe grilajul din metal. Închideți ușa cuptorului și apăsați START/PAUSE pentru a începe gătitul.
- 5 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.

**NOTĂ:** De asemenea, puteți regla manual timpul după ce a început gătitul pentru a alege mai bine nivelul de prăjire.

## Bagel

**NOTĂ:** Unitatea nu se preîncălzește în modul Bagel.

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când BAGEL se aprinde luminos. Se vor afișa numărul implicit de felii și nivelul de prăjire.
- 2 Apăsați butoanele TIME/SLICE și selectați numărul de felii. Puteți prăji până la 9 felii de covrigi deodată.
- 3 Apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta nivelul de prăjire.

**NOTĂ:** Nu este disponibilă nicio ajustare a temperaturii pentru funcția Bagel, iar unitatea nu se preîncălzește în modul Bagel. Este foarte important să selectați numărul exact de felii pentru a evita prăjirea prea mult sau prea puțin.

- 4 Așezați feliile de covrigi, cu partea tăiată în sus, în mijlocul grilajului din metal. Închideți ușa cuptorului și apăsați START/STOP pentru a începe gătitul.
- 5 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.

**NOTĂ:** De asemenea, puteți regla manual timpul după ce a început gătitul pentru a alege mai bine nivelul de prăjire.

## Reheat

**NOTĂ:** Aparatul nu se preîncălzește în modul Reheat.

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când REHEAT se aprinde luminos.
- 2 Apăsați butoanele TIME/SLICES +/- pentru a selecta un timp de gătire de până la 4 ore.
- 3 Apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta o temperatură între 40°C și 230°C.
- 4 Puneți alimentele în tava de cuptor sau într-un recipient potrivit pentru cuptor și așezați tava sau recipientul pe grilajul din metal. Închideți ușa cuptorului și apăsați START/STOP pentru a începe încălzirea.
- 5 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.

## Dehydrate

**NOTĂ:** Aparatul nu se preîncălzește în modul Dehydrate.

- 1 Pentru a selecta funcția, apăsați butoanele +/- ale funcției până când DEHYDRATE se aprinde luminos. Se vor afișa setările implicite de timp și temperatură. Atunci când gătiți 2 straturi, selectați butonul 2 LEVEL astfel încât pe afișaj să apară "2 LEVEL".
- 2 Apăsați butoanele TIME/SLICES +/- pentru a selecta un timp de gătire de până la 24 de minute.
- 3 Apăsați butoanele TEMP/SHADE +/- pentru a selecta o temperatură între 30°C și 90°C.
- 4 Puneți ingredientele în coșul de prăjire cu aer cald și puneți coșul în cuptor. Închideți ușa cuptorului și apăsați START/STOP pentru a începe gătitul.

**NOTĂ:** Pentru cele mai bune rezultate, așezați ingredientele pe fiecare strat; nu suprapuneți alimentele.

- 5 Când se termină timpul de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și "END" va apărea pe afișaj.

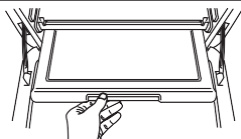


## CURĂȚARE ZILNICĂ

Unitatea trebuie curățată temeinic după fiecare utilizare.

- 1 Deconectați unitatea de la priză și lăsați-o să se răcească înainte de curățare.
- 2 Goliți tava de firimituri glisând-o afară din cuptor.

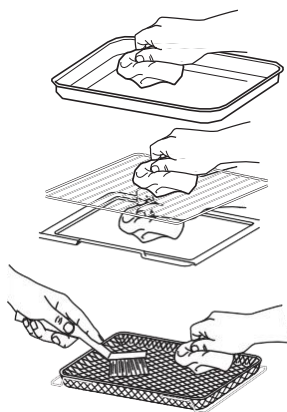
**NOTĂ:** Goliți frecvent tava pentru firimituri. Spălați manual atunci când este necesar.



- 3 După fiecare utilizare, ștergeți orice strop de mâncare de pe pereții interiori și ușa de sticlă a aparatului cu un burete moale și umed.
- 4 Pentru a curăța exteriorul unității principale și panoul de control, ștergeți-le cu o cârpă umedă. Se poate utiliza un detergent lichid neabraziv sau o soluție de pulverizare ușoară. Aplicați detergentul pe burete, nu pe suprafața unității, înainte de curățare.
- 5 Atunci când utilizați accesoriile, vă recomandăm să le ungeți cu uleiul de gătit recomandat sau să le acoperiți cu hârtie pergament sau folie de aluminiu înainte de a pune mâncarea deasupra. **NU** Acoperiți găurile tăvii de prăjire cu hârtie de copt sau folie de aluminiu.

## CURĂȚARE PROFUNDĂ

- 1 Deconectați unitatea de la priză și lăsați-o să se răcească înainte de curățare.
- 2 Scoateți toate accesoriile din unitate, inclusiv tava pentru firimituri, și spălați-le separat. Utilizați o perie de curățare neabrazivă pentru a spăla mai bine coșul de prăjire cu aer cald. Se recomandă să spălați accesoriile manual. Coșul de prăjire cu aer cald și grilajul din metalurile pot fi puse în mașina de spălat vase, dar se pot uza mai repede în timp. **NU** puneți tavă pentru friptură, tava pentru cuptor sau tava pentru firimituri în mașina de spălat vase.
- 3 Utilizați apă caldă cu săpun și o cârpă moale pentru a spăla interiorul cuptorului și ușa de sticlă, **NU** utilizați detergenți abrazivi, perii de frecat sau detergenți chimici, deoarece aceștia vor deteriora cuptorul.  
**ATENȚIE: NICIODATĂ** nu introduceți unitatea principală în mașina de spălat vase și nici nu o scufundați în apă sau în alt lichid.
- 4 Pentru a îndepărta grăsimea dură, lăsați tava cuptorului și tava pentru fripturi la înmuiat peste noapte în apă caldă cu săpun, apoi spălați cu un burete sau o perie neabrazivă.
- 5 Uscați temeinic toate piesele înainte de a le introduce din nou în cuptor.



**IMPORTANT:** Așezați tava pentru firimituri sub elementele de încălzire inferioare. **NU** glisați în orice poziție a grilajului din metal.

## DEPANAREA ȘI ÎNTREBĂRI FRECVENTE .

### MESEAJE DE EROARE

“CALL CUST SRVC” urmate de “Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” or “Er6”

Opriiți unitatea și apelați Serviciul clienți la **0800 000 9063**. Pentru a vă putea ajuta mai bine, vă rugăm să înregistrați produsul dvs. online la [ninja.ro/registergarantie](http://ninja.ro/registergarantie) și să aveți produsul la îndemână atunci când sunați.

### Întrebări frecvente

#### De ce nu pornește cuptorul?

- Asigurați-vă că cablul de alimentare este bine conectat în priză.
- Introduceți cablul de alimentare într-o altă priză.
- Resetați întrerupătorul dacă este necesar.
- Apăsăți butonul de Pornire.

#### Pot folosi tava de cuptor în loc de coșul de prăjire cu funcția de prăjire cu aer cald?

- Da, dar rezultatele crocante pot varia.

#### Trebuie să ajustez timpii de gătire și temperaturile din rețetele pentru cuptorul tradițional?

- Pentru cele mai bune rezultate, supravegheați alimentele în timpul gătitului. Consultați diagramele de gătit din Ghidul de rețete pentru mai multe indicații privind timpii de gătire și temperaturile.

#### Pot reduce unitatea la setările sale implicite?

- Cuptorul va reține ultima setare utilizată pentru fiecare funcție, chiar dacă îl scoateți din priză. Pentru a restabili setările implicite ale cuptorului pentru fiecare funcție, apăsați simultan butoanele Light și 2 LEVEL timp de 5 secunde.

#### De ce elementele de încălzire par să pornească și să se oprească?

- Acest lucru este normal. Cuptorul este proiectat să controleze temperatura cu precizie pentru fiecare funcție prin reglarea nivelurilor de putere ale elementelor de încălzire.

#### De ce cuptorul are o citire a temperaturii diferită cu un termometru extern?

- Cuptoarele cu convecție circulă aerul diferit față de cuptoarele tradiționale, astfel încât, atunci când ușa este deschisă, se va evacua mai multă căldură. Acest lucru poate afecta orice citire a temperaturii exterioare a temperaturii interioare a unității.
- Deoarece acesta este un cuptor cu convecție, poate găti mai repede decât un cuptor tradițional. Gătitul prin convecție include un ventilator care ajută la accelerarea timpului de gătire prin circulația aerului cald și poate afecta temperaturile din cavitate. Timpul necesar ca aparatul să se încălzească până la temperatura setată variază în funcție de cantitatea de alimente găsite, de funcția utilizată și de temperatura și timpul de gătire. Cuptorul are un algoritm care asigură că setările de temperatură și timp funcționează cu majoritatea rețetelor tradiționale de cuptor. Ca urmare, temperatura din interiorul cuptorului poate diferi de temperatura setată. Acest lucru nu afectează calitatea gătitului. Consultați Ghidul de rețete pentru mai multe indicații privind timpii de gătire și temperaturile.

#### De ce unitatea mea nu este complet preîncălzită atunci când ciclul de preîncălzire este finalizat?

- În timpul preîncălzirii, aparatul nu va atinge temperatura de gătit dorită, dar se va preîncălzi la un nivel care va începe să vă gătească ingredientele. Pe măsură ce ciclul de gătire continuă, cuptorul va continua să se încălzească și să vă gătească mâncarea până la coacere. Poate dura până la 10 minute pentru ca unitatea să atingă temperatura de gătit dorită. Acest lucru nu afectează calitatea majorității rețetelor.

#### De ce iese abur din ușa cuptorului?

- Acest lucru este normal. Alimentele cu un conținut ridicat de umiditate pot elibera abur în jurul ușii.

#### De ce picură apă pe blatul de lucru de sub ușă?

- Acest lucru este normal. Condensul creat de alimentele cu un conținut ridicat de umiditate (cum ar fi pâinea congelată) poate curge pe partea interioară a ușii și se poate scurge pe teighea.

## DEPANAREA ȘI ÎNTREBĂRI FRECVENTE - CONT.

### De ce unitatea emite fum?

- Asigurați-vă că folosiți tava de prăjire pe tava de cuptor atunci când gătiți alimente grase sau când utilizați funcțiile Air Fry, Roast sau Whole Roast.
- Dacă problema persistă, rulați un ciclu de prăjire la nivelul 7 cu accesoriile scoase; acest lucru va arde orice grăsime suplimentară de pe elementele de încălzire care provoacă fum.

### Cum pot curăța tava cuptorului?

- Pentru alimentele lipite, lăsați tava cuptorului la înmuiat înainte de curățare.
- Tapetați tava cuptorului cu folie de aluminiu sau hârtie pergament atunci când gătiți pentru a face curățenia mai ușoară.

### De ce unitatea sună ca și cum ar funcționa în continuare, chiar dacă alimentarea este oprită?

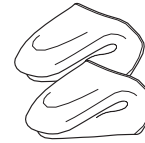
- Ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze chiar și după ce unitatea a fost oprită. Aceasta este o funcție normală și nu ar trebui să fie o sursă de îngrijorare. Ventilatorul de răcire se va opri după ce temperatura unității ajunge sub 35°C.

## PIESE DE SCHIMB

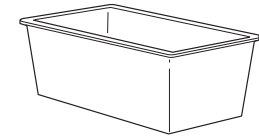
Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați [ninja.ro](http://ninja.ro).

## ACCESORII DE CUMPĂRAT

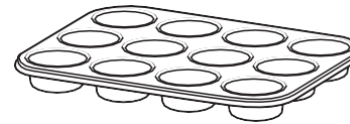
Oferim o gamă largă de accesorii personalizate pentru cuptorul multifuncțional Ninja® Foodi® 10-in-1. Vizitați [ninja.ro](http://ninja.ro) pentru a vă extinde capacitățile și pentru a ajunge cu gătitul la următorul nivel.



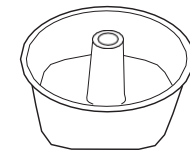
- Mănuși de silicon



- Formă de copt pentru pâine



- Tavă pentru 12 brișe



- Formă rotundă de copt

## 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 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. Este gratuit să suni, iar apelul tău va fi direcționat direct către 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.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.

## ÎNREGISTRARE PRODUS

### Ce acoperă garanția?

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

### Ce nu acoperă garanția?

- Uzură normală.
- Deteriorarea accidentală, defectele cauzate de utilizarea sau întreținerea neglijentă, utilizarea necorespunzătoare, neglijența, operarea sau manipularea neglijentă a aparatului de bucătărie care nu sunt în conformitate cu Manualul de Instrucțiuni Ninja® furnizat împreună cu aparatul dumneavoastră.
- Utilizarea aparatului de bucătărie pentru orice altceva decât scopurile normale de uz casnic.
- Utilizarea pieselor care nu sunt asamblate sau instalate în conformitate cu instrucțiunile de operare.
- Utilizarea pieselor și accesoriilor care nu sunt componente originale Ninja®.
- Instalare defectuoasă (cu excepția cazului în care este efectuată de Ninja®).
- Reparațiile sau modificările efectuate de terți, altele decât Ninja sau agenții săi, nu sunt acoperite de garanție, cu excepția cazului în care poți demonstra că aceste reparații sau modificări efectuate de alții nu sunt legate de defectul pentru care solicitați 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. În acest caz, vă rugăm să contactați linia noastră gratuită de asistență pentru clienți și să întrebați despre programul nostru de garanție, la 0800 000 9063.

### 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.



**DEUTSCH**

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

**FRANCEZĂ:**

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques déposées d' SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

**ROMÂNĂ**

Ilustrațiile pot fi diferite de produsul efectiv. Ne străduim constant să ne îmbunătățim produsele, prin urmare specificațiile conținute în prezentul document pot fi modificate fără a notificare prealabilă.

FOODI și NINJA sunt mărci înregistrate ale SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

**DANSK**

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

**ESPAÑOL**

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

**ITALIANO**

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

**NEDERLANDS**

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

**NORSK**

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

FOODI og NINJA er registrert varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

**PORTUGUESE**

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

**SUOMI**

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC:n rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

**SVENSKA**

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

DT200EU\_IB\_MP\_210819\_Mv1

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