

NINJA

Foodi

POSSIBLECOOKER

MC1001EU

INSTRUCȚIUNI



NINJA Foodi

INSTRUCȚIUNI POSSIBLECOOKER
MC1001EU



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚĂ DOAR PENTRU UȚ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE



Citiți și analizați instrucțiunile pentru a înțelege funcționarea și utilizarea produsului.



Indică prezența unui pericol care poate provoca vătămări corporale, deces sau daune materiale semnificative dacă avertismentul inclus cu acest simbol este ignorat.



Evitați contactul cu suprafețe fierbinți. Utilizați întotdeauna articole de protecție a mâinilor pentru a evita arsurile.



Numai pentru uz casnic, în interior.

⚠️ AVERTISMENT

Pentru a reduce riscul de vătămări corporale, incendiu, electrocutare sau daune materiale, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele avertismente numerotate și instrucțiunile care urmează. Utilizați aparatul doar în scopul prevăzut.

- 1 Pentru a elimina pericolul de sufocare pentru copiii mici, aruncați toate materialele de ambalare imediat după despachetare.
- 2 Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li s-au dat instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles riscurile implicate.
- 3 **NU** așezați aparatul pe suprafețe fierbinți, lângă un arzător fierbinte cu gaz sau electric, într-un cuptor încălzit sau pe o plită.
- 4 Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. **NU** permiteți copiilor să se joace cu sau să utilizeze aparatul. Trebuie să se supravegheze atent când se utilizează în apropierea copiilor. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu ar trebui să fie efectuate de către copii.
- 5 Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau blaturilor sau nu puneți aparatul pe sau lângă suprafețe fierbinți, pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric sau într-un cuptor încălzit.
- 6 **NU** utilizați multicookerul în apă sau sub jet de apă.
- 7 **NU** utilizați aparatul fără oala de gătit instalată.
- 8 Pentru protecție împotriva riscului de electrocutare, nu scufundați carcasa multicookerului în apă sau în orice alt lichid. În cazul căderii carcasei în lichid, deconectați imediat cablul de la priză. **NU** introduceți mâinile în lichidul respectiv.
- 9 Înainte de a pune oala de gătit în aparat, asigurați-vă că oala și aparatul sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 10 Când oala de gătit detașabilă este goală, **NU** o încălziți mai mult de 10 minute. În caz contrar, suprafața de gătire se poate deteriora.
- 11 **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire cu ulei.
- 12 **ÎNTOTDEAUNA** respectați cantitățile maxime și minime de lichid, conform instrucțiunilor și rețetelor.
- 13 Nu permiteți contactul dintre alimente și elementele de încălzire. **NU** umpleți excesiv oala de gătit. Umplerea excesivă poate cauza vătămări corporale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea aparatului în condiții de siguranță.
- 14 **NU** utilizați setarea SLOW COOK (Gătire lentă) fără alimente și lichide în oala de gătit detașabilă.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚĂ

DOAR PENTRU UZ CASNIC • CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE

⚠️ AVERTISMENT

Pentru a reduce riscul de vătămări corporale, incendiu, electrocutare sau daune materiale, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele avertismente numerotate și instrucțiunile care urmează. Utilizați aparatul doar în scopul prevăzut.

- 15 ATENȚIE:** O oală încălzită poate deteriora blaturile sau meșele. Când scoateți oala fierbinte din multicooker, **NU** o așezați direct pe suprafețe neprotejate. **ÎNTOTDEAUNA** așezați oala de gătit **fierbinte** pe un suport sau un grătar.
- 16** Unitatea de bază, oala de gătit detașabilă și capacul din sticlă devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați aburul și aerul fierbinți când scoateți oala de gătit din interior și capacul din sticlă de pe unitatea de bază. **ÎNTOTDEAUNA** așezați-le pe o suprafață rezistentă la căldură după ce le scoateți. **NU** atingeți accesoriile în timpul gătirii sau imediat după aceea.
- 17** **NU** ridicați capacul decât utilizând mânerul din partea din față a aparatului. **NU** ridicați capacul din zona laterală, deoarece se va elibera abur fierbinte.
- 18 ATENȚIE:** Funcția de Sear/Sauté (Rumenire/sotare) atinge temperaturi ridicate. Dacă nu se supraveghează, alimentele se pot arde când se utilizează această funcție. Aveți grijă când atingeți suprafețele fierbinți și când scoateți alimentele, pentru a evita arsurile. Nu utilizați capacul și nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce utilizați funcția Sear/Sauté (Rumenire/sotare).
- 19** Evitați schimbările bruște de temperatură, cum ar fi adăugarea de alimente refrigerate într-o oală încălzită.
- 20 ATENȚIE:** Oala de gătit și capacul devin foarte fierbinți în timpul utilizării funcției Braise (Brezare). Aveți grijă când atingeți suprafețele fierbinți și când scoateți alimentele, pentru a evita arsurile.
- 21** Aveți grijă când rumeniți carne și sotați. Țineți mâinile și fața departe de oala de gătit detașabilă, mai ales când adăugați ingrediente noi, deoarece există risc de stropire cu ulei fierbinte.
- 22** Acest aparat este doar pentru uz casnic. **NU** utilizați acest aparat în alt scop decât cel prevăzut. **NU** utilizați aparatul în vehicule sau bărci aflate în mișcare. **NU** utilizați aparatul în aer liber. Utilizarea greșită poate provoca vătămări corporale.
- 23 ATENȚIE:** Pentru a reduce riscul de electrocutare, gătiți numai în oala furnizată sau în recipiente așezate pe grătarul de gătit din oala furnizată.
- 24** Aparatul este prevăzut numai pentru utilizarea pe blat. Asigurați-vă că suprafața este dreaptă, curată și uscată. **NU** așezați aparatul lângă marginea unui blat în timpul funcționării.
- 25** **NU** utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul prezintă deteriorări. Inspectați regulat aparatul și cablul de alimentare. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a suferit o deteriorare de orice fel, opriți imediat utilizarea și contactați prin telefon departamentul de servicii pentru clienți.
- 26** **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- 27** **NU** utilizați atașamente accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja. **NU** așezați accesoriile într-un cuptor cu microunde, prăjitor de pâine, cuptor cu convecție sau cuptor convențional sau pe o plită ceramică, bobină electrică, arzător cu gaz sau grătar de exterior. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate de SharkNinja poate provoca incendii, șoc electric sau vătămări corporale.
- 28** Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm deasupra și în toate părțile laterale pentru o circulație adecvată a aerului.
- 29** Pentru a evita posibilele deteriorări cauzate de abur, așezați aparatul departe de pereți și dulapuri în timpul utilizării.
- 30 ATENȚIE:** Oala de gătit și capacul devin foarte fierbinți în timpul utilizării aparatului. Aveți grijă când atingeți suprafețele fierbinți și când scoateți alimentele, pentru a evita arsurile.
- 31** **NU** utilizați acest aparat pentru a găti orez instant.
- 32** Tensiunile de la priză pot varia, afectând performanța și puterea termică a produsului. Pentru a preveni o posibilă îmbolnăvire, utilizați un termometru pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperatura recomandată.

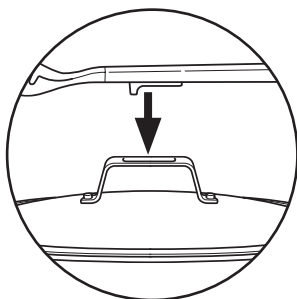
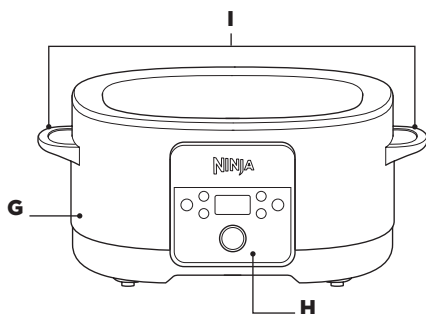
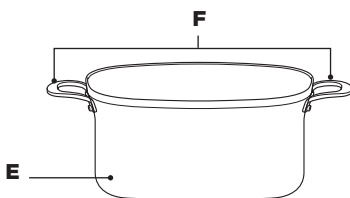
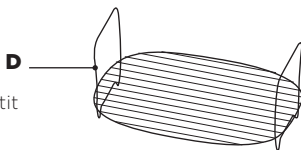
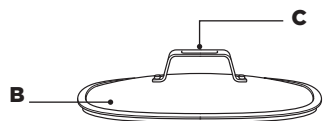
-
- 33** Dacă aparatul scoate fum negru, scoateți imediat ștecherul din priză și așteptați până când nu mai scoate fum înainte de a îndepărta oala de gătit.
- 34** **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului sunt fierbinți în timpul funcționării și după aceea. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, utilizați **ÎNTOTDEAUNA** șervete termorezistente sau mănuși pentru cuptor, precum și mânerele și butoanele disponibile.
- 35** Fiți extrem de atenți când mutați un aparat care conține lichide fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare, inclusiv mutarea aparatului, poate provoca vătămări corporale, cum ar fi arsuri grave.
- 36** Când aparatul este în funcțiune, aburul fierbinte poate fi eliberat în aer prin orificiul pentru abur din partea superioară a capacului. Așezați aparatul astfel încât orificiul pentru abur să nu fie îndreptat către prize electrice, dulapuri sau alte aparate. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul pentru abur.
- 37** Când utilizați funcția SLOW COOK (Gătire lentă), țineți **ÎNTOTDEAUNA** capacul închis.
- 38** Oala de gătit detașabilă poate fi extrem de grea când este plină cu ingrediente. Trebuie să aveți grijă când ridicați oala din unitatea de bază a aparatului de gătit.
- 39** Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, introducere sau scoatere de piese și depozitare.
- 40** Când nu se utilizează și înainte de curățare, opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- 41** **NU** curățați aparatul cu bureți de sârmă metalică. Se pot desprinde bucăți de burete care pot să atingă piesele electrice, creând un risc de electrocutare.
- 42** Consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.
-

SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Putere: 1200 W

- A** Polonic
- B** Capac de oală de gătit
- C** Mâner de capac/Suport de polonic
- D** Grătar pentru gătit cu abur
- E** Oală de gătit detașabilă
- F** Mânere laterale de oală de gătit detașabilă
- G** Unitatea de bază a aparatului de gătit
- H** Panou de comandă
- EU** Mânerele unității de bază a aparatului de gătit



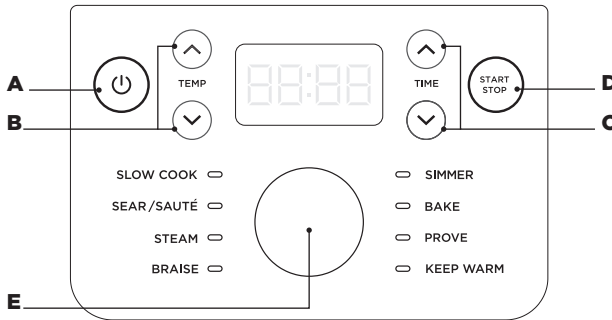
Suportul de ustensile previne contactul dintre polonic și suprafața de lucru și permite păstrarea sa pe capac.

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1** Îndepărtați și aruncați toate materialele de ambalare și benzile de pe aparat. Unele autocolante trebuie păstrate permanent pe unitate, îndepărtați **NUMAI** autocolantele pe care se specifică „peel here” (îndepărtați de aici).
- 2** Scoateți toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual. Acordați o atenție deosebită instrucțiunilor de utilizare, avertismentelor și măsurilor de protecție importante pentru a evita orice vătămări corporale sau daune materiale.
- 3** Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm deasupra și în toate părțile laterale pentru o circulație adecvată a aerului.
- 4** Ștergeți unitatea principală și panoul de comandă cu o cârpă umedă. **NU** introduceți niciodată unitatea principală în apă. Spălați oala de gătit, capacul oalei de gătit, polonicul și grătarul pentru gătit cu abur în apă caldă cu săpun, apoi uscați-le bine.
- 5** Vă recomandăm să porniți aparatul și să-l lăsați să funcționeze timp de 10 minute fără a adăuga alimente. Asigurați-vă că zona este aerisită corespunzător. Astfel se elimină orice reziduuri de ambalaj și urme de miros care ar putea fi prezente. Acest lucru nu este deloc periculos și nu afectează performanța aparatului.

PREZENTAREA APARATULUI DE GĂTIT



BUTOANE PENTRU FUNCȚIONARE

- A** **(POWER) (Alimentare):** Acest buton închide aparatul și oprește toate modulele de gătit.
- B** **SĂGEȚI PENTRU TEMPERATURĂ:** Utilizați săgețile sus/jos din stânga afișajului pentru a regla temperatura de gătire.
- C** **SĂGEȚI PENTRU TIMP:** Utilizați săgețile sus/jos din dreapta afișajului pentru a regla durata de gătire.
- D** **BUTONUL START/STOP:** Apăsăți pe START pentru a începe gătit. Dacă apăsați pe butonul START/STOP în timpul unui ciclu de gătire, funcția de gătire se va întrerupe.
- E** **BUTON PRINCIPAL DE SELECTARE A FUNCȚIEI:** Utilizați acest buton pentru a selecta o funcție de gătire.

NOTĂ: Dacă nu se alege nicio funcție de gătire, aparatul se va închide după 10 minute.

FUNCȚII DE GĂTIRE

- SLOW COOK (Gătire lentă):** Gătiți alimentele la o temperatură mai scăzută pe o durată mai lungă de timp. Ideal pentru sosuri și tocane.
- SEAR/SAUTÉ (Rumenire/sotare):** Utilizați aparatul drept plită pentru a rumeni carnea și a sota legumele.
- STEAM (Gătire cu abur):** Gătiți alimente delicate, cum ar fi pește și legume, utilizând abur pentru un mod mai sănătos de a găti.
- BRAISE (Brezare):** Transformați bucățile mai tari de carne rumenindu-se mai întâi la foc mare (cu puțin ulei sau unt) și apoi fierbându-le în lichid la foc mic.
- SIMMER (Fierbere la foc mic):** Temperatura prestabilită pentru a fierbe la foc mic apă sau sosuri la o temperatură constantă.
- BAKE (Coacere):** Căldura doar de jos și din lateral (fără ventilator de convecție) face această funcție să fie cea mai potrivită pentru torturi răsturnate, fructe poșate, mere coapte și cremă de ouă.
- PROVE (Dospire):** Creați un mediu în care aluatul să se odihnească și să crească.
- KEEP WARM (Menținere la cald):** Reîncălziți sau mențineți alimentele gătite calde pentru perioade mai lungi de timp.

UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT

Slow Cook (Gătire lentă)

- 1 Utilizați butonul principal pentru a selecta SLOW COOK.
- 2 Apăsăți pe săgețile TEMP (Temperatură) pentru a selecta HI (Înaltă) sau LO (Joasă).
- 3 Selectați o durată între 3 și 12 ore în trepte de 15 minute.

NOTĂ: Durata SLOW COOK LO poate fi ajustată între 6 și 12 ore. Durata SLOW COOK HI poate fi ajustată între 3 și 12 ore.

- 4 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătit.
- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor, va trece automat la KEEP WARM (Menținere la cald) și va începe numărarea în sens crescător. Apăsăți pe START/STOP pentru a dezactiva funcția KEEP WARM (Menținere la cald).

NOTĂ: Aparatul se va opri automat după 12 ore de funcționare în modul KEEP WARM.

Sear/Sauté (Rumenire/sotare)

- 1 Utilizați butonul principal pentru a selecta SEAR/SAUTÉ.
- 2 Apăsăți pe săgețile TEMP (Temperatură) pentru a alege temperatura HI (Înaltă) sau LO (Joasă). Se va declanșa cronometrul pentru a controla durata gătirii.

NOTĂ: Vă recomandăm să lăsați aparatul să se încălzească timp de 5 minute înainte de a adăuga ingrediente.

- 3 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătit.
- 4 Apăsăți pe START/STOP pentru a opri funcția SEAR/SAUTÉ.

NOTĂ: NU utilizați ustensile metalice, deoarece acestea vor zgâria stratul antiaderent de pe oală.

NOTĂ: Puteți utiliza această funcție cu sau fără capacul așezat pe oală.

UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT - CONTINUARE

Steam (Gătire cu abur)

- 1 Adăugați cel puțin 250 ml de apă sau supă în oală. Puneți grătarul în oală și puneți ingredientele pe grătar.
- 2 Utilizați butonul principal pentru a selecta STEAM.
- 3 Utilizați săgețile TIME (Durată) pentru a regla durata în trepte de 1 minut între 1 minut și 1 oră. Durata presetată este de 10 minute!
- 4 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătirea.
- 5 Pe afișaj apare PrE, indicând faptul că aparatul se preîncălzește la temperatura selectată.
- 6 Când aparatul atinge nivelul corespunzător de abur, pe afișaj apare temperatura fixată și cronometrul va începe numărătoarea în sens descrescător.
- 7 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe ecran de două ori.

NOTĂ: Utilizați cel puțin 250 ml de lichid când gătiți la abur.

Braise (Brezare)

- 1 Rumeniți ingredientele în oală respectând instrucțiunile Sear/Sauté.
- 2 La final, adăugați vin sau supă pentru a dizolva fragmentele caramelizate de pe fund.

NOTĂ: Pentru a dizolva fragmentele caramelizate de pe fund, turnați 125 ml de lichid în oală. Răzuiți fragmentele caramelizate de pe fundul oalei (utilizând o ustensilă din nailon, lemn sau silicon, potrivită pentru suprafețe antiaderente) și dizolvați-le în lichidul de gătit.

- 3 Adăugați restul de lichid de gătit și de ingrediente în oală.
- 4 Utilizați butonul principal pentru a selecta BRAISE. Se va afișa valoarea implicită a duratei, și anume 06:00.

NOTĂ: Nu este disponibilă nicio selecție de temperatură variabilă pentru funcția BRAISE. Temperatura este fixată la 99 °C.

- 5 Utilizați săgețile TIME (Durată) pentru a regla durata în trepte de 15 minute între 1 și 12 ore.
- 6 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătirea. La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și va afișa „END” (Sfârșit) timp de 5 minute.

Simmer (Fierbere la foc mic)

- 1 Utilizați butonul principal pentru a selecta SIMMER.

NOTĂ: Nu este disponibilă nicio selecție de durată sau temperatură variabilă pentru funcția SIMMER. Temperatura este fixată la 99 °C. Cronometrul va începe să numere în sens crescător.

NOTĂ: Vă recomandăm să lăsați aparatul să se încălzească timp de 5 minute înainte de a adăuga ingrediente.

- 2 Adăugați ingredientele.
- 3 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătirea.
- 4 Apăsăți pe START/STOP pentru a opri funcția SIMMER.

NOTĂ: NU utilizați ustensile metalice, deoarece acestea vor zgâria stratul antiaderent de pe oală.

NOTĂ: Puteți utiliza această funcție cu sau fără capacul așezat pe oală.

Bake (Coacere)

Acest produs nu utilizează un ventilator de convecție, fiind astfel extrem de potrivit pentru a coace torturi răsturnate, precum și pentru a găti budinci și cheesecake la bain-marie.

- 1 Puneți ingredientele și accesoriul recomandat în oală.
- 2 Utilizați butonul principal pentru a selecta BAKE. Se va afișa valoarea implicită a temperaturii.
- 3 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura între 120 °C și 230 °C.
- 4 Utilizați săgețile TIME pentru a regla durata de gătire în trepte de 1 minut până la 1 oră sau în trepte de 10 minute până la 6 ore.
- 5 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătirea.
- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor, va trece automat la KEEP WARM (Menținere la cald) și va începe numărătoarea în sens crescător. Apăsăți pe START/STOP pentru a dezactiva funcția KEEP WARM (Menținere la cald).

Prove (Dospire)

- 1 Puneți aluatul în oală și puneți capacul peste oală.
- 2 Utilizați butonul principal pentru a selecta PROVE. Se va afișa valoarea implicită de 35 °C a temperaturii.
- 3 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura în trepte de 5 grade între 30 °C și 40 °C.
- 4 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata de dospire în trepte de 5 minute până la maximum 4 ore.
- 5 Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătirea.
- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul END (Sfârșit) va apărea pe ecran de 3 ori.

Keep Warm (Menținere la cald)

- 1 Utilizați butonul principal pentru a selecta KEEP WARM. Nu există o selecție de temperatură sau durată. Cronometrul se declanșează și se oprește doar când apăsați pe START/STOP pentru a încheia programul.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Spălarea în mașina de spălat vase și spălarea de mână

Aparatul trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare.

- 1 Deconectați aparatul de la priză înainte de curățare.
- 2 Pentru a curăța aparatul și panoul de comandă, ștergeți-le cu o cârpă umedă.
- 3 Se recomandă spălarea de mână pentru a prelungi durata de viață a oalei de gătit. Dacă rămân resturi de mâncare întărite pe oala de gătit, umpleți oala cu apă și lăsați-o să se înmoaie înainte de curățare. **NU** utilizați bureți de sârmă metalică. Dacă frecarea este necesară, utilizați un produs de curățare neabraziv sau săpun lichid de vase cu un burete sau o perie din nailon.
- 4 Oala de gătit, capacul din sticlă și polonicul se pot spăla în mașina de spălat vase. Dacă rămân resturi de mâncare întărite pe aceste elemente, utilizați un produs de curățare neabraziv.
- 5 Uscați toate piesele în aer liber după fiecare utilizare.

NOTĂ: NU puneți unitatea principală în mașina de spălat vase sau nu o scufundați în apă sau în orice alt lichid.

GHID DE DEPANARE

Aparatul nu pornește.

- Verificați conectarea corespunzătoare a cablului de alimentare la priză.
- Încercați să conectați cablul la o altă priză.
- Reporniți disjunctorul dacă este necesar.

Mesajul de eroare „ADD POT” (Adăugați oala) apare pe ecran și aparatul emite un semnal sonor.

- Oala de gătit nu se află în interiorul unității de bază a aparatului de gătit. Oala de gătit este necesară pentru toate funcțiile.

Mesajul de eroare „ADD WATER” (Adăugați apă) apare pe ecran.

- Cantitatea de apă este prea mică. Adăugați mai multă apă în aparat pentru a continua gătitul.

De ce durata se numără în sens descrescător atât de lent?

- Este posibil să fi fixat durata în ore, nu minute. La fixarea duratei, pe ecran apare HH:MM și durata crește/scade în trepte de un minut.

Aparatul numără în sens crescător, nu descrescător.

- Ciclul Slow Cook (Gătire lentă) s-a finalizat și aparatul este în modul Keep Warm (Menținere la cald).

„E1”, „E2”

- Aparatul nu funcționează corespunzător. Contactați departamentul de servicii pentru clienți apelând 0800 862 0453. Înregistrați-vă produsul online la adresa ninjakitchen.eu și asigurați-vă că aveți produsul la îndemână când sunați, astfel încât să vă putem ajuta mai bine.

De ce s-a închis aparatul?

- Dacă nu se selectează o funcție de gătit în 10 minute de la pornirea aparatului, aceasta se va închide automat.

RECOMANDĂRI UTILE

- 1 Oala de gătit detașabilă se poate utiliza în cuptor la temperaturi de până la 240 °C.
- 2 Utilizați modul KEEP WARM (Menținere la cald) pentru a menține alimentele calde, la o temperatură sigură pentru alimente după gătit.
- 3 Evitați să îndepărtați capacul în timpul unui ciclu de gătit.
- 4 Oala de gătit **NU** se poate utiliza pe aragaz.
- 5 Pentru o durată lungă de viață, se recomandă spălarea de mână a oalei de gătit.
- 6 Capacul din sticlă poate fi curățat în mașina de spălat vase.
- 7 Polonicul poate fi curățat în mașina de spălat vase.
- 8 Duratele de preîncălzire diferă în funcție de cantitatea și temperatura ingredientelor.
- 9 **ÎNTOTDEAUNA** utilizați mănuși pentru cuptor când scoateți oala de gătit din unitatea de bază.
- 10 **ÎNTOTDEAUNA** utilizați mănuși pentru cuptor când ridicați capacul din sticlă de pe oala de gătit.
- 11 Păstrați resturile de alimente în recipiente etanșe, potrivite pentru congelator.

GARANȚIA OFERITĂ DE PRODUCĂTOR

GARANȚIE LIMITATĂ TIMP DE DOI (2) ANI

Atunci când un consumator cumpără un produs în Europa, acesta beneficiază de drepturi legale referitoare la calitatea produsului (drepturile dumneavoastră statutare). Puteți exercita aceste drepturi față de comerciant.

Condițiile de mai jos descriu cerințele preliminare și domeniul de aplicare al garanției oferite de noi. Acestea nu afectează drepturile dvs. statutare sau obligațiile comerciantului cu amănuntul și contractul pe care l-ați încheiat cu acesta.

Garanții oferite de Ninja®

Aparatul dvs. Ninja reprezintă o investiție semnificativă. Noul produs trebuie să funcționeze corespunzător cât mai mult timp posibil. Garanția acordată reprezintă un considerent important - și reflectă nivelul de încredere al producătorului în calitatea produsului și a producției.

Pentru fiecare produs Ninja se oferă o garanție gratuită pentru piese și manoperă. Puteți beneficia de asistență și online accesând **www.ninja.ro**

IMPORTANT:

- Garanția va acoperi produsul numai de la data achiziției.
- Vă rugăm să păstrați chitanța în orice moment. Dacă trebuie să utilizați garanția, vom avea nevoie de chitanță pentru a verifica dacă informațiile pe care ni le-ați furnizat sunt corecte. Dacă nu puteți prezenta o chitanță valabilă, garanția dvs. poate fi invalidată.

Care sunt beneficiile înregistrării garanției oferite gratuit de Ninja?

Când înregistrați garanția, vom avea la îndemână datele dvs. pentru a vă putea contacta dacă este cazul. În plus, puteți primi recomandări și sfaturi despre cum să profitați la maximum de aparatul Ninja și puteți afla cele mai recente știri despre tehnologii și produse Ninja noi. Dacă vă înregistrați garanția online, veți primi o confirmare instantanee că am primit datele dvs.

Cât timp beneficiază de garanție produsele Ninja?

Având în vedere încrederea noastră în proiectare și controlul calității, produsele Ninja noi beneficiază de garanție timp de doi ani.

Ce acoperă garanția oferită gratuit de Ninja?

Repararea sau înlocuirea aparatului Ninja (la alegerea Ninja), inclusiv în ceea ce privește toate piesele și manopera. Garanția oferită de Ninja se adaugă drepturilor dumneavoastră legale în calitate de consumator.

Ce nu acoperă garanția oferită gratuit de Ninja?

- Uzura normală a pieselor de uzură (cum ar fi accesoriile). Piese de schimb se pot cumpăra accesând **www.ninja.ro**
- Deteriorări ca urmare a utilizării greșite, a abuzului, a manipulării neglijente, a neefectuării operațiilor de întreținere necesare sau a manipulării greșite în timpul transportului.
- Daune ca urmare a operațiilor de întreținere neautorizate de Ninja.

De unde pot cumpăra piese de schimb și accesorii originale Ninja?

Piese de schimb și accesorii Ninja sunt dezvoltate de aceiași ingineri care au dezvoltat produsul dvs. Ninja. O gamă completă de piese de schimb Ninja și piese de schimb/ accesorii pentru toate aparatele Ninja este disponibilă la adresa **www.ninja.ro**

Rețineți că deteriorările cauzate de utilizarea de piese de schimb terță parte ar putea să nu fie acoperite de garanție.

VIZITAȚI-NE ONLINE LA:

ninja.ro

Sau urmăriți-ne pe oricare dintre paginile noastre de socializare:



NOTĂ: Păstrați aceste instrucțiuni. Păstrați-le pentru consultare ulterioară.



Acest marcaj indică faptul că acest produs trebuie să nu fie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a surselor materiale. Pentru a returna dispozitivul uzat, utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de la care ați achiziționat acest produs. Comercianții pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură din punct de vedere al mediului.



ROMÂNĂ

Ilustrațiile pot să difere de produsul real. Depunem constant eforturi pentru a ne îmbunătăți produsele și, prin urmare, specificațiile din acest manual se pot modifica fără notificare prealabilă.

NINJA, FOODI și POSSIBLECOOKER sunt mărci comerciale înregistrate ale SharkNinja Operating LLC în Uniunea Europeană.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA.

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Leeds, Anglia,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germania
www.ninja.ro