

NINJA

MAX

Dual Zone 9.5L Air Fryer

Airfryer med to zoner

DZ400EU

INSTRUCȚIUNI



MULȚUMIM

pentru achiziția Friteuzei cu aer cald Ninja Max Dual Zone

SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Wați: 2470 W

RECOMANDARE: Modelul și numerele de serie sunt specificate pe eticheta cu codul QR de pe spatele aparatului, lângă cablul de alimentare.

Măsuri de siguranță importante	3
Părți	5
Familiarizarea cu friteuza cu aer cald	6
Butoane pentru funcții.....	6
Butoane de operare	6
Înainte de prima utilizare	6
Utilizarea friteuzei cu aer cald	7
Gătirea utilizând tehnologia DualZone	7
Gătirea într-o singură zonă	9
Max Crisp (Consistență crocantă maximă)	9
Air Fry (Prăjire cu aer cald)	10
Roast (Frigere).....	11
Reheat (Reîncălzire).....	11
Dehydrate (Deshidratare)	12
Bake (Coacere)	12
Curățare și întreținere	13
Recomandări utile	13
Ghid de depanare	14

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ CASNIC

Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza Friteuza cu aer cald Ninja MAX Dual Zone.

Când utilizați un aparat electric, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

⚠ AVERTISMENTE

- 1** 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.
- 2** Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. **NU** permiteți utilizarea aparatului de către copii. Trebuie să se supravegheze atent când se utilizează în apropierea copiilor.
- 3** Copiii ar trebui să nu se joace cu acest aparat.
- 4** **NU** așezați sau depozitați obiecte deasupra produsului în timpul utilizării.
- 5** **NU** așezați aparatul pe suprafețe fierbinți, lângă un arzător fierbinte cu gaz sau electric, într-un cuptor încălzit sau pe o plită.
- 6** **NU** utilizați o priză electrică aflată sub blat.
- 7** **NU** conectați acest aparat la un temporizator extern sau la un sistem separat de comandă de la distanță.
- 8** **NU** utilizați un prelungitor. Se utilizează un cablu scurt de alimentare pentru a reduce riscul apucării cablului de copii cu vârste mai mici de 8 ani sau incurcarea cablului și pentru a reduce riscul de împiedicare a persoanelor de un cablu mai lung.
- 9** Pentru protecție împotriva șocurilor electrice **NU** scufundați cablul, ștecherile sau carcasa unității principale în apă sau alt lichid. Gătiți numai în coșurile furnizate.
- 10** Inspectați regulat aparatul și cablul de alimentare. **NU** utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul prezintă deteriorări. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a suferit o deteriorare de orice fel, opriți imediat utilizarea și contactați prin telefon departamentul de servicii pentru clienți.
- 11** **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- 12** **NU** acoperiți orificiul de admisie a aerului sau orificiul de evacuare a aerului în timp ce aparatul funcționează. În caz contrar, gătitarea nu va fi uniformă și aparatul se poate deteriora sau supraîncălzi.
- 13** Înainte de a pune coșul detașabil în unitatea principală, asigurați-vă că unitatea și coșul sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 14** 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.
- 15** Aparatul este prevăzut numai pentru utilizarea pe blat. Asigurați-vă că suprafața este dreaptă, curată și uscată. **NU** mutați aparatul în timpul utilizării.
- 16** **NU** așezați aparatul lângă marginea unui blat în timpul funcționării.
- 17** **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.
- 18** **ÎNTOTDEAUNA** verificați închiderea corespondențoare a coșurilor înainte de utilizare.
- 19** Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm deasupra și în toate părțile laterale pentru o circulație adecvată a aerului.
- 20** **NU** utilizați aparatul fără coșurile detașabile instalate.

- 21 NU** utilizați acest aparat pentru prăjire în ulei.
- 22** Nu permiteți contactul dintre alimente și elementele de încălzire. **NU** umpleți excesiv când gătiți. Umplerea excesivă poate cauza vătămări corporale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea aparatului în condiții de siguranță.
- 23** Tensiunile la priză pot varia, afectând performanța produsului. Pentru a preveni o posibilă îmbolnăvire, utilizați un termometru pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperatura recomandată.
- 24** În cazul în care aparatul scoate fum negru, scoateți imediat ștecherul din priză. Așteptați până când nu mai scoate fum înainte de a se îndepărta accesoriile de gătit.
- 25 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 mânerle disponibile.
- 26** Trebuie să se acorde atenție extremă când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate provoca vătămări corporale.
- 27** Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Țineți aparatul și cablul departe de copii. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau blaturilor sau să atingă suprafețe fierbinți.
- 28 Coșul și placa de gătire devin** extrem de fierbinți în timpul procesului de gătire. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți coșul sau placa de gătire din aparat. **ÎNTOTDEAUNA** așezați coșul sau placa de gătire pe o suprafață rezistentă la căldură după ce le scoateți. **NU** atingeți accesoriile în timpul gătirii sau imediat după aceea.
- 29** Curățarea și întreținerea de către utilizator trebuie să nu fie efectuate de copii.
- 30** Pentru a deconecta aparatul, puneți toate comenzile în poziția „OFF”, apoi deconectați aparatul de la priză când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, introducerea sau scoaterea de piese și depozitare.
- 31 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.
- 32** Consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.



Indică citirea și analizarea instrucțiunilor 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.



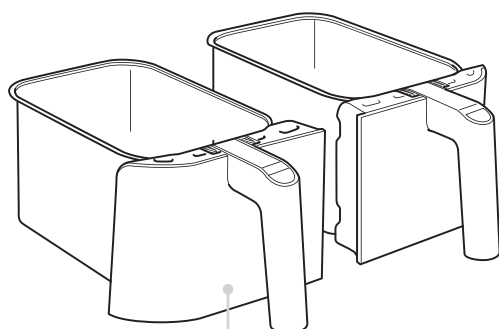
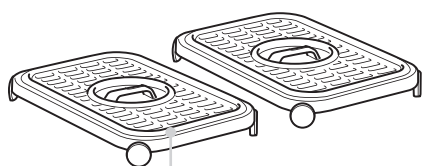
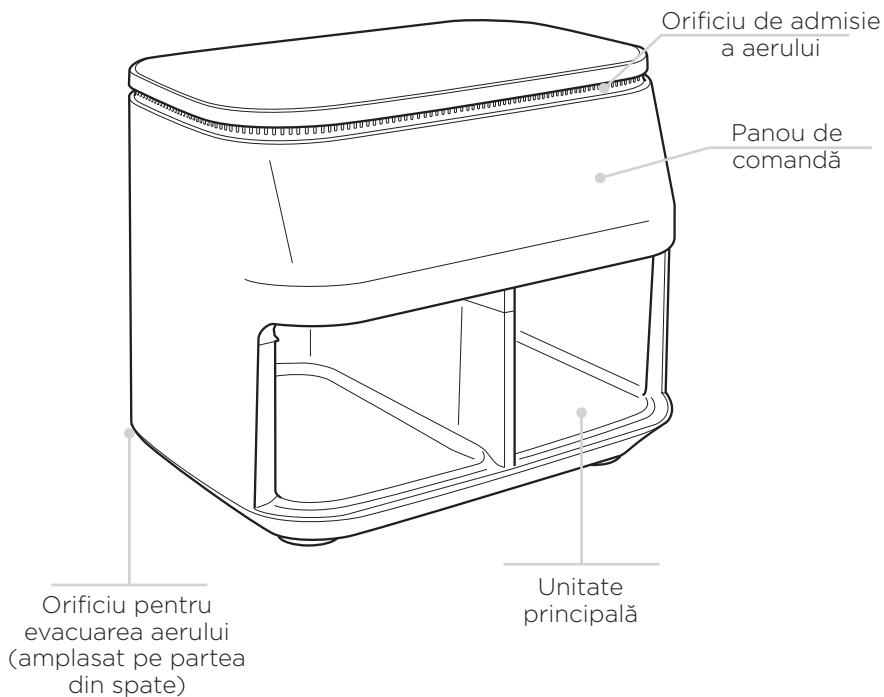
Aveți grijă să evitați contactul cu suprafața fierbinte. Utilizați întotdeauna articole de protecție a mâinilor pentru a evita arsurile.



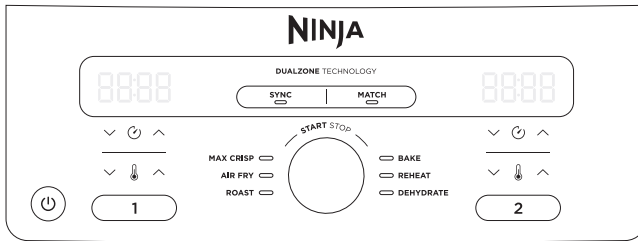
Numai pentru uz casnic, în interior.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

PIESE



FAMILIARIZAREA CU FRITEUZA CU AER CALD



La fixarea duratei, pe afișajul digital apare HH:MM.

BUTOANE PENTRU FUNCȚII

MAX CRISP (Consistență crocantă maximă):

Funcție potrivită pentru a găti cantități mai mici de alimente congelate, cu ar fi cartofi pai și nuggets de pui, care ar putea avea nevoie de o temperatură ridicată.

Prăjirecu AER CALD: Utilizați această funcție pentru a oferi alimentelor o consistență crocantă cu o cantitate mică de ulei sau chiar fără.

ROAST (Frigere): Utilizați aparatul drept cuptor pentru carne fragedă și multe altele.

REHEAT (Reîncălzire): Revigorati resturile încălzindu-le ușor și făcându-le să devină crocante.

DEHYDRATE (Deshidratare): deshidratați carne, fructe și legume pentru gustări sănătoase.

COACERE: Creați delicatese și deserturi coapte decadente.

BUTOANE DE COMANDĂ

- 1 Controlează ieșirea pentru coșul din partea stângă (Zona 1).
- 2 Controlează ieșirea pentru coșul din partea dreaptă (Zona 2).

Săgețile TEMP: Utilizați săgețile sus și jos pentru a regla temperatura de gătire înainte sau în timpul gătirii.

Săgețile TIME: Utilizați săgețile sus și jos pentru a regla durata gătirii în orice funcție înainte sau în timpul ciclului de gătire.

Butonul SYNC: Sincronizează automat duratele de gătire pentru a se asigura că se termină în același timp în ambele zone, chiar dacă duratele de gătire diferă.

Butonul MATCH: Potrivește automat setările zonei 2 cu cele ale zonei 1 pentru a găti o cantitate mai mare din același aliment sau pentru a găti alimente diferite folosind funcții, temperaturi și durate identice.

Butonul rotativ START/STOP: Rotiți butonul rotativ dintr-o parte în alta pentru a selecta funcția dorită. În timpul ciclului de gătire, apăsați pe butonul rotativ pentru START/STOP.

Butonul de pornire Butonul pornește aparatul și, de asemenea, îl închide și oprește toate funcțiile de gătire.

MODUL STANDBY: După 10 minute fără interacțiune cu panoul de comandă, aparatul va intra în modul de veghe.

MODUL HOLD: Mesajul Hold va apărea pe aparat în timp ce este în modul SYNC. Într-o zonă se va găti, în timp ce cealaltă zonă va rămâne în așteptare până când duratele se vor sincroniza.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați și aruncați toate materialele de ambalare, etichetele promoționale și benzile de pe aparat.
- 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 Spălați coșurile și plăcile de gătire în apă fierbinte cu săpun, clățiți-le și uscați-le bine. Coșurile și plăcile de gătire sunt **SINGURELE** părți care se pot spăla în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, pentru a prelungi durata de viață a coșurilor, recomandăm spălarea lor de mână. **NU** curățați unitatea principală în mașina de spălat vase.
- 4 Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm deasupra și în toate părțile laterale pentru o circulație adecvată a aerului.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD

GHID DE PORNIRE RAPIDĂ PENTRU REȚETE ȘI TABELE DE GĂTIRE

GĂTIREA UTILIZÂND TEHNOLOGIA DUALZONE

Tehnologia DualZone utilizează două zone de gătit pentru a crește versatilitatea. Funcția de sincronizare asigură finalizarea gătirii în ambele zone pentru ca alimentele să fie gata de servire în același timp indiferent dacă setările pentru gătire diferă.

Pentru instrucțiuni detaliate despre utilizarea fiecărei funcții, consultați paginile 9-12.

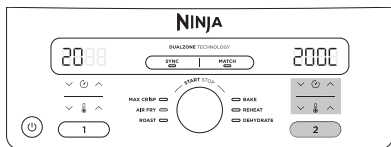
SYNC

Pentru a finaliza gătirea în același timp, în cazul în care duratele, temperaturile sau chiar funcțiile de gătire diferă:

- 1 Așezați ingredientele în coșuri și introduceți coșurile în aparat.
- 2 Zona 1 va rămâne iluminată. Selectați funcția de gătire dorită utilizând butonul rotativ. Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura și utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata.



- 3 Selectați zona 2, apoi selectați funcția de gătire dorită cu ajutorul butonului rotativ. Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura și utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata.



NOTĂ: Puteți selecta o funcție diferită pentru Zona 2.

- 4 Apăsăți pe SYNC, apoi apăsați pe butonul rotativ pentru a începe gătirea în zona în care durata de gătire este cea mai lungă. În cealaltă zonă se va afișa **Hold** (În așteptare). Aparatul va emite un semnal sonor și va activa a doua zonă când durata rămasă în ambele zone este egală.



NOTĂ: Dacă decideți că alimentele din una dintre zone s-au gătit înainte de finalul duratei de gătire, puteți **OPRI FUNCȚIONAREA UNEI ZONE**. Selectați zona și apăsați pe START/STOP după aceea. Consultați pagina 9 pentru mai multe instrucțiuni.

- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe ecran.



- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon. **NU** așezați coșul pe partea superioară a aparatului.

MATCH

Pentru a găti o cantitate mai mare din același aliment sau pentru a găti alimente diferite folosind funcții, temperaturi și durate identice:

- 1 Așezați ingredientele în coșuri și introduceți coșurile în aparat.
- 2 Zona 1 va rămâne iluminată. Selectați funcția de gătit dorită utilizând butonul rotativ. Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura și utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata.



- 3 Apăsați pe butonul MATCH pentru a copia setările din zona 1 în zona 2. Apoi apăsați pe butonul rotativ pentru a începe gătitul în ambele zone.



- 4 Mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe ambele ecrane la finalul gătitului în același timp.



- 5 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

Pornirea gătirii în ambele zone în același timp, dar finalizarea după durate diferite:

- 1 Selectați zona 1, apoi selectați funcția dorită cu ajutorul butonului rotativ. Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura.



- 2 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata.



- 3 Selectați zona 2 și repetați pașii 1 și 2.



- 4 Apăsați pe butonul rotativ pentru a începe gătitul în ambele zone.



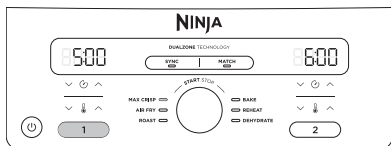
NOTĂ: Dacă decideți că alimentele din una dintre zone s-au gătit înainte de finalul duratei de gătit, puteți **OPRI FUNCȚIONAREA UNEI ZONE**. Selectați zona și apăsați pe START/STOP după aceea. Consultați pagina 9 pentru mai multe instrucțiuni.

- 5 La finalul gătirii în ambele zone, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe ecran.
- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

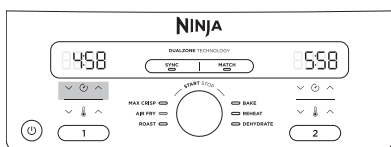
GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONTINUARE.

TERMINAREA DURATEI DE GĂTIRE ÎNTR-O ZONĂ (ÎN TIMPUL UTILIZĂRII AMBELOR ZONE)

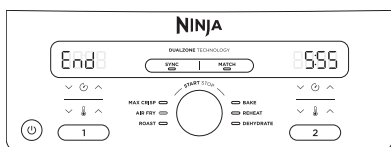
- 1 Selectați zona pe care doriți să o opriți.



- 2 Apăsați pe START/STOP pentru a termina gătitul.



- 3 Pe afișaj va apărea mesajul „End” (Sfârșit). Gătirea va continua în cealaltă zonă.



ÎNTRERUPEREA GĂTIRII

Gătirea se va întrerupe automat când se scoate un coș. Introduceți coșul la loc pentru a relua gătitul.

ÎN CAZUL UTILIZĂRII ÎN MODUL SYNC sau MATCH

Dacă deschideți un coș, gătitul în celălalt coș se va întrerupe automat, astfel încât gătitul se va finaliza în același timp. Introduceți coșul la loc pentru a continua gătitul în ambele zone.

NOTĂ: Dacă în timpul gătitului în modul SYNC se scoate un coș mai mult de 2 minute, programul va fi anulat. Va trebui să reprogramați fiecare zonă pentru a relua gătitul.

GĂTIREA ÎNTR-O SINGURĂ ZONĂ

Pentru a porni aparatul, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați pe butonul de pornire.

Max Crisp (Consistență crocantă maximă)

NOTĂ: Nu este disponibilă sau necesară reglarea temperaturii atunci când utilizați funcția Max Crisp (Extra crocant). Temperatura este fixată în prealabil la 240 °C

- 1 Instalați placa de gătit în coș, apoi puneți ingredientele în coș și introduceți-l în aparat.



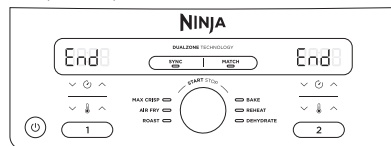
- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați MAX CRISP.



- 3 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 30 de minute. Apăsați pe butonul rotativ pentru a începe gătitul.



- 4 La finalul gătitului, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe ecran.

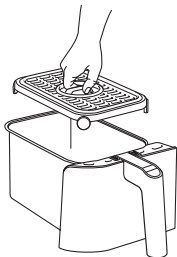


- 5 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

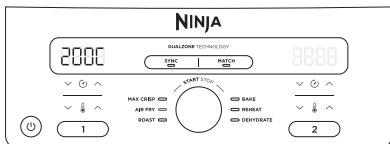
Air Fry (Prăjire cu aer cald)

NOTĂ: Temperatura este fixată în prealabil la 200 °C.

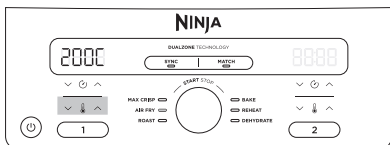
- 1 Instalați placa de gătire în coș, apoi puneți ingredientele în coș și introduceți-l în aparat.



- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați AIR FRY cu ajutorul butonului rotativ.



- 3 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 4 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 1 oră. Apăsăți pe butonul rotativ pentru a începe gătitul.



NOTĂ: În timpul gătirii, puteți scoate coș și puteți scutura sau amesteca ingredientele pentru o consistență crocantă uniformă.

- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe ecran.



- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONTINUARE.

Roast (Prăjire)

NOTĂ: Temperatura este fixată în prealabil la 190 °C

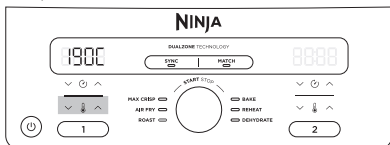
- 1 Instalați placa de gătire în coș (opțional), apoi puneți ingredientele în coș și introduceți-l în aparat.



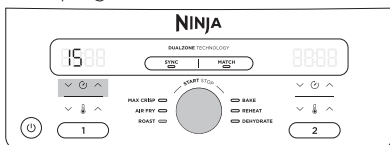
- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați ROAST cu ajutorul butonului rotativ.



- 3 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 4 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la 1 oră sau în trepte de 5 minute de la 1 până la 4 ore. Apăsați pe butonul rotativ pentru a începe gătitul.



- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe ecran.

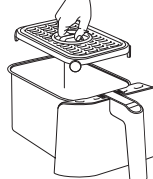


- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

Reheat (Reîncălzire)

NOTĂ: Temperatura este fixată în prealabil la 170 °C

- 1 Instalați placa de gătire în coș (opțional), apoi puneți ingredientele în coș și introduceți-l în aparat.



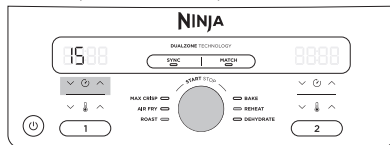
- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați REHEAT cu ajutorul butonului rotativ.



- 3 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 4 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 1 oră. Apăsați pe butonul rotativ pentru a începe reîncălzirea.



- 5 La finalul reîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe ecran.

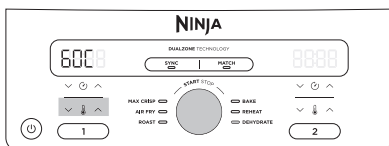


- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

Dehydrate (Deshidratare)

NOTĂ: Temperatura este fixată în prealabil la 60 °C

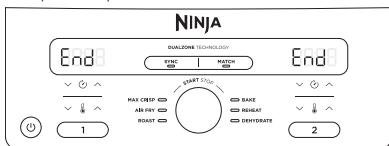
- 1 Puneți un singur strat de ingrediente în coș. Apoi instalați placa de gătire în coș deasupra ingredientelor și așezați un alt strat de ingrediente pe placa de gătire.
- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați DEHYDRATE cu ajutorul butonului rotativ. Pe afișaj apare valoarea implicită a temperaturii: Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 3 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 15 minute de la 1 până la 12 ore. Apăsând pe butonul rotativ pentru a începe deshidratarea.



- 4 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe ecran.



- 5 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

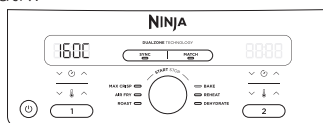
Bake (Coacere)

NOTĂ: Temperatura este fixată în prealabil la 160 °C

- 1 Instalați placa de gătire în coș (opțional), apoi puneți ingredientele în coș și introduceți-l în aparat.



- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați BAKE cu ajutorul butonului rotativ.



NOTĂ: Pentru a converti valorile rețetelor valabile pentru un cuptor tradițional, reduceți temperatura cu 10 °C.

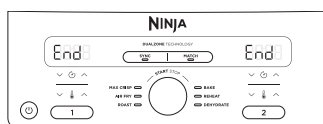
- 3 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 4 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la 1 oră sau în trepte de 5 minute de la 1 până la 4 ore. Apăsând pe butonul rotativ pentru a începe gătitul.



- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „End” (Sfârșit) va apărea pe ecran.



- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Aparatul trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. Deconectați aparatul de la priză și așteptați până când se răcește complet înainte de a-l curăța.

Piesă/accesoriu	Metoda de curățare	Se poate spăla în mașina de spălat vase?
Unitate principală	Pentru a curăța unitatea principală și panoul de comandă, ștergeți-le cu o cârpă umedă NOTĂ: NU scufundați unitatea principală în apă sau în orice alt lichid. NU curățați unitatea principală în mașina de spălat vase.	Nu
Coșuri și plăci de gătire	Acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase sau de mână. Dacă spălați piesele de mână, lăsați-le să se usuce în aer sau ștergeți-le cu un prosop după utilizare. Pentru a prelungi durata de viață a coșurilor, recomandăm spălarea lor de mână.	Da

Dacă rămân lipite resturi de mâncare pe plăcile de gătire sau coșuri, puneți-le într-o chiuvetă umplută cu apă caldă și săpun și lăsați-le să se înmoaie.

RECOMANDĂRI UTILE

- 1 Pentru o rumenire consistentă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe partea inferioară a coșului, fără suprapunere. Dacă ingredientele se suprapun, scuturați coșul la jumătatea duratei fixate de gătire.
- 2 Temperatura și durata gătirii se pot regla în orice moment în timpul gătirii. Selectați zona pentru care doriți să efectuați reglarea și apăsați pe săgețile TEMP pentru a regla temperatura sau pe săgețile TIME pentru a regla durata.
- 3 Pentru a converti valorile rețetelor valabile pentru un cuptor tradițional, reduceți temperatura cu 10 °C. Verificați alimentele frecvent pentru a evita gătitul excesiv.
- 4 Ocazional, ventilatorul friteuzei va face alimentele cu greutate redusă să se desprindă. Pentru a atenua acest lucru, fixați alimentele (cum ar fi felia de pâine din partea superioară a unui sandwich) cu o scobitoare.
- 5 Plăcile de gătire ridică ingredientele în coșuri, astfel încât aerul să poată circula sub și în jurul ingredientelor pentru o consistență crocantă uniformă.
- 6 După selectarea unei funcții de gătire, puteți apăsa pe butonul rotativ pentru a începe imediat gătitul. Aparatul va funcționa la valorile implicite de temperatură și durată.
- 7 Pentru cele mai bune rezultate în cazul legumelor proaspete și cartofilor, utilizați cel puțin 1 lingură de ulei. Adăugați mai mult ulei după cum doriți pentru a obține consistența crocantă dorită.
- 8 Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătirii și îndepărtați alimentele când s-a atins nivelul de rumenire dorit. Vă recomandăm să utilizați un termometru pentru măsurare instantanee pentru a monitoriza temperatura internă a cărnii și peștelui.
- 9 Pentru cele mai bune rezultate, scoateți alimentele imediat după terminarea duratei de gătit pentru a evita gătitul excesiv.

- **Cum pot regla temperatura sau durata când utilizez o singură zonă?**
Selecționați zona activă, apoi utilizați săgețile TEMP pentru a regla temperatura sau utilizați săgețile TIME pentru a regla durata.
- **Cum pot regla temperatura sau durata când utilizez ambele zone?**
Selecționați zona dorită, apoi utilizați săgețile TEMP pentru a regla temperatura sau utilizați săgețile TIME pentru a regla durata.
- **Aparatul trebuie să fie preîncălzit?**
Aparatul nu trebuie să fie preîncălzit.
- **Pot să gătesc alimente diferite în fiecare zonă și să nu-mi fac griji cu privire la combinarea aromelor.**
Da, ambele zone sunt autonome cu elemente de încălzire și ventilatoare separate.
- **Cum întrerup numărătoarea inversă?**
Cronometrul pentru numărătoare inversă se va întrerupe automat când scoateți coșurile din aparat. Dacă nu reintroduceți coșul în maximum 10 minute pentru a relua gătitul, setările din zona cu coșul deschis vor fi anulate.
- **Cum pot opri gătitul într-o zonă când gătesc în ambele zone?**
Pentru a opri gătitul într-o zonă, apăsați mai întâi pe butonul zonei și apoi pe butonul rotativ. Pentru a opri gătitul în ambele zone, trebuie doar să apăsați pe butonul rotativ.
- **Pot pune coșul pe blat în siguranță?**
Coșul se va încălzi în timpul gătitului. Manipulați-l cu atenție și puneți-l numai pe suprafețe rezistente la căldură.
- **Când ar trebui să utilizez placa de gătit?**
Utilizați placa de gătit când doriți ca alimentele să fie crocante. Placa ridică alimentele din coș, astfel încât aerul să poată circula pe dedesubt și în jur pentru a găti ingredientele uniform.
- **De ce mâncarea nu s-a gătit complet?**
Verificați introducerea coșului până la capăt în timpul gătitului. Pentru o rumenire consistentă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe partea inferioară a coșului, fără suprapunere. Scuturați coșul pentru a amesteca ingredientele pentru o consistență și mai crocantă. Temperatura și durata gătitului se pot regla în orice moment în timpul gătitului. Trebuie doar să utilizați săgețile TEMP pentru a regla temperatura și să utilizați săgețile TIME pentru a regla durata.
- **De ce s-a ars mâncarea?**
Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătitului și îndepărtați alimentele când s-a atins nivelul de rumenire dorit. Scoateți alimentele imediat după terminarea duratei de gătit pentru a evita gătitul excesiv.
- **De ce unele ingrediente se desprind la prăjirea cu aer cald?**
Ocazional, ventilatorul friteuzei va face alimentele cu greutate redusă să se desprindă. Folosiți scobitori din lemn pentru a fixa alimentele cu greutate redusă care nu sunt fixate, cum ar fi felia de pâine din partea superioară a unui sandwich.
- **Pot să prăjesc cu aer cald ingrediente umede, acoperite cu panadă?**
Da, dar trebuie să utilizați tehnica adecvată de acoperire cu panadă. Este important să acoperiți alimentele mai întâi cu făină, apoi cu ou și la final cu pesmet. Apăsați ferm pesmetul pe ingredientele umede, astfel încât pesmetul să nu fie îndepărtat prin suflarea ventilatorului.
- **De ce aparatul emite semnale sonore?**
Gătitul s-a finalizat sau a început în cealaltă zonă.
- **De ce s-a stins ecranul?**
Aparatul este în modul standby. Apăsați pe butonul de alimentare © pentru a-l reporni.
- **De ce s-a afișat mesajul „E” pe ecran?**
Aparatul nu funcționează corespunzător. Puteți beneficia de asistență și online accesând www.ninja.ro.

Atunci când un consumator cumpără un produs în Europa, acesta beneficiază de drepturi legale referitoare la calitatea produsului (drepturile dvs. statutare). Puteți exercita aceste drepturi față de comerciant. Vă oferim o garanție suplimentară de producător timp de doi ani. Acești termeni și condiții se referă numai la garanția de producător oferită de noi – drepturile dvs. statutare nu sunt afectate.

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

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

Dacă nu puteți prezenta o chitanță valabilă, garanția dvs. poate fi invalidată.

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?

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

De unde pot cumpăra piese de schimb și accesorii originale 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.



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 este o marcă comercială înregistrată în Uniunea Europeană a SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

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

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