

# NINJA

## MAX

**Dual Zone  
9.5L Air Fryer**

**DZ901EU**


**INSTRUCȚIUNI**



# MULȚUMIM

pentru alegerea Friteuzei cu aer cald Ninja Max Dual Zone



 **Scanați codul QR pentru instrucțiuni, asistență, înregistrarea garanției și inspirație.**

 **ninja.ro**

## ÎNREGISTRAȚI ACESTE INFORMAȚII

Număr model: \_\_\_\_\_

Număr de serie: \_\_\_\_\_

Data achiziției: \_\_\_\_\_

(Păstrați chitanța)

Magazinul: \_\_\_\_\_

## 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.

Consumul de energie în modul de veghe este de 0,4 W.

Aparatul intră automat în modul de veghe după 10 minute de inactivitate.

## ÎNREGISTRAREA PRODUSULUI

Vizitați [ninja.ro](http://ninja.ro) pentru a vă înregistra noul produs Ninja în termen de 28 de zile de la achiziție. Vi se va cere să furnizați numele magazinului, data achiziției și numărul modelului împreună cu numele și adresa dvs.

Înregistrarea ne va permite să vă contactăm în cazul improbabil al unei notificări privind siguranța produsului.

# MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ CASNIC

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



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.

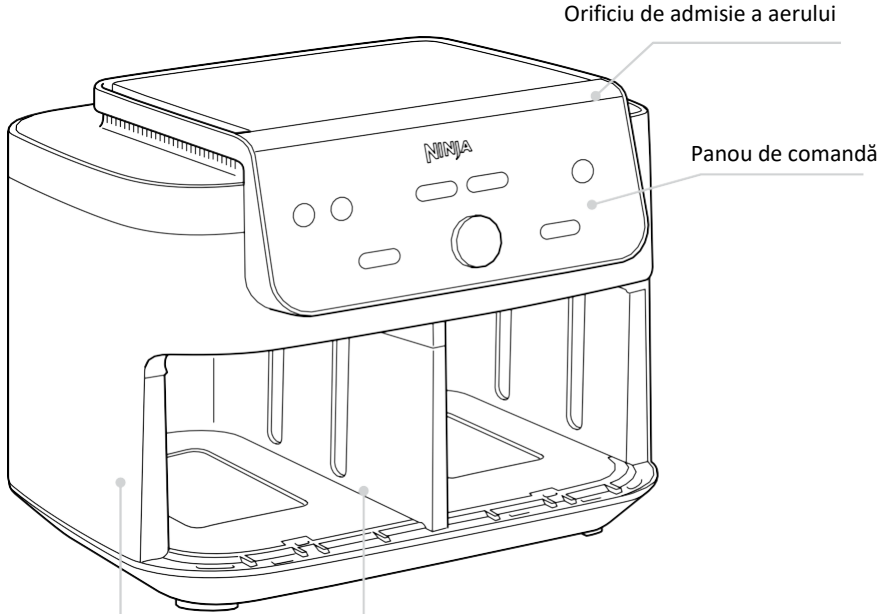
Atunci când utilizați un aparat electric, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

## ⚠️ 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 Pentru a preveni izbucnirea unui incendiu, **NU** așezați aparatul pe sau lângă o plită cu gaz sau electrică sau într-un cuptor încălzit.
- 6 **NU** utilizați o priză 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 cablu prelungitor. Se utilizează un cablu scurt de alimentare pentru a reduce riscul apucării cablului de copii cu vârste mai mici de 8 ani sau încurcarea 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, gătitura 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 corespunzătoare 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 cu 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, dezamblare, introducere sau scoatere de piese și depozitare.
- 31** **NU** curățați aparatul cu burete 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.

## PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

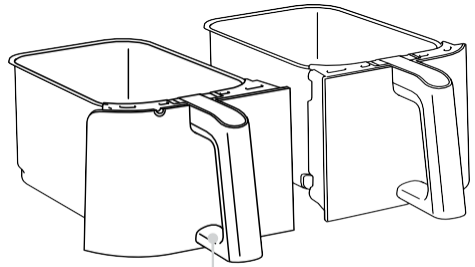


Orificiu pentru evacuarea aerului  
(amplasat pe partea din spate)

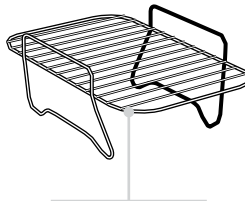
Unitate  
principală



Plăci de gătire antiaderente  
(câte una pentru fiecare coș)



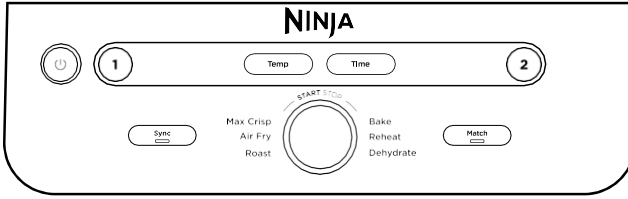
Coșuri cu suprafață antiaderentă  
(câte unul pentru fiecare zonă)



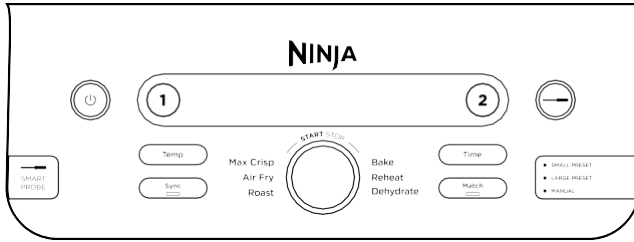
Grătar cu mai multe niveluri  
(nu se include cu toate modelele)

# FAMILIARIZAREA CU FRITEUZA CU AER CALD

DZ901EU



DZ950EU



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

\*Panoul de comandă poate diferi în funcție de model.

## 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.

**Air Fry (Prăjire cu 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.

**Bake (Coacere):** Creați delicatese și deserturi coapte pentru momente de răsfăț.

## BUTOANE DE COMANDĂ

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

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


**Butonul Temp:** Apăsați pe butonul Temp și rotiți butonul rotativ pentru a regla temperatura de gătire înainte sau în timpul gătirii.

**Butonul Time:** Apăsați pe butonul Time și rotiți butonul rotativ pentru a fixa durata gătirii în orice funcție, înainte sau în timpul gătirii.

**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 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 gătit în apă caldă cu detergent de vase, clătiți-le și uscați-le bine. Coșurile și plăcile de gătit sunt **SINGURELE** piese 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

# UTILIZAREA TERMOSONDEI NINJA (DZ950EU)

Înainte de a conecta termosonda la aparat, asigurați-vă că soclul este curat și cablul nu este înnodat.

**NOTĂ:** Termosonda se poate utiliza numai în Zona 1.

- 1 Scoateți compartimentul de depozitare a termosondei situat în partea stângă a aparatului. Apoi desfășurați cablul din compartiment pentru a scoate termosonda. Scoateți coșul din Zona 1 (înainte de a conecta termosonda).
- 2 Introduceți termosonda în carne sau pește folosind ghidul de la pagina 9 pentru a vă asigura că termosonda este plasată corect.
- 3 Conectați termosonda la soclu (amplasat în partea stângă a panoului de comandă). Împingeți ferm fișa până la capăt în soclu și introduceți coșul. Ar trebui să auziți și să simțiți un clic când termosonda este introdusă complet. Așezați compartimentul de depozitare înapoi pe partea laterală a aparatului.

**NOTĂ:** Firul în exces al termosondei se poate lăsa în coș.

- 4 După introducerea fișei termosondei în soclu, selectați Zona 1 și funcția de gătit dorită. Utilizați butonul rotativ pentru a regla temperatura de gătire.
- 5 Utilizați butonul PROBE (Termosondă) pentru a selecta presetarea Small (cantitate mică) sau Large (cantitate mare), în funcție de cantitatea de carne sau pește. Consultați Ghidul de pornire rapidă pentru îndrumare. Apăsăți pe butonul Temp și rotiți butonul pentru a selecta carnea sau peștele, iar după aceea apăsați pe butonul Time și rotiți butonul pentru a fixa nivelul de gătire în interior dorit. Dacă utilizați butonul Manual, utilizați temperaturile interioare recomandate mai jos pentru gătire.

TIP DE ALIMENT:	NIVEL DE GĂTIRE:
Pește	Aproape în sânge (50 °C)
	Mediu (55 °C)
	Bine gătit (60 °C)
	Gătit (65°C)
Pui/Curcan	Gătit (75°C)
Porc	Mediu (55 °C)
	Bine gătit (65 °C)
	Gătit (70°C)
Vită/Miel	În sânge (50 °C)
	Aproape în sânge (55 °C)
	Mediu (60 °C)
	Bine gătit (65°C)
	Gătit (70°C)

**NOTĂ:** Adresați-vă autorităților locale competente pentru temperaturile recomandate pentru siguranța alimentelor.

**NOTĂ:** Stabiliți temperatura pentru carnea de vită la o valoare mai mică decât cea recomandată în mod normal, deoarece aparatul va acumula o căldură reziduală de 5-10 °C.

- 6 Nu este nevoie de preîncălzire. După efectuarea selecțiilor, apăsați pe butonul rotativ pentru a începe să gătiți. Ecranul va afișa temperatura curentă a termosondei, precum și temperatura țintă.
- 7 Aparatul se oprește automat când se atinge nivelul de gătire dorit.
- 8 Așezați carnea sau peștele pe o farfurie pentru a se odihni. Nu este nevoie ca termosonda să rămână introdusă. Carnea sau peștele va continua să se gătească la căldura reziduală până la nivelul de gătire fixat, timp de aproximativ 3-5 minute. Acesta este un pas important deoarece, dacă nu se odihnesc, alimentele ar putea fi „mai puțin” gătite. Duratele de gătire la căldura reziduală pot varia în funcție de dimensiunea, cantitatea și tipul cărnii sau peștelui.

**NOTĂ:** Termosonda va fi fierbinte. Folosiți mănuși pentru cuptor sau un clește pentru a scoate termosonda din carne sau pește.

### Utilizarea termosondei în modul Sync:

- 1 Apăsați pe Zona 1 și selectați funcția de gătit dorită. Utilizați butonul PROBE (Termosondă) pentru a selecta presetarea Small (cantitate mică) sau Large (cantitate mare), în funcție de cantitatea de carne sau pește (consultați Ghidul de pornire rapidă pentru îndrumare). Apăsați pe butonul Temp și rotiți butonul pentru a selecta carnea sau peștele, iar după aceea apăsați pe butonul Time și rotiți butonul pentru a fixa nivelul de gătire dorit.
- 2 Apăsați pe Zona 2 și selectați funcția de gătit dorită. Fixați durata și temperatura și selectați Sync. Apăsați pe butonul principal pentru a începe gătitul.

**NOTĂ:** În timpul configurării inițiale, zona în care timpul de gătire este mai scurt va afișa mesajul HOLD (În așteptare). Afișajul va trece apoi la afișarea temperaturii curente și a celei țintă a termosondei în Zona 1 și a barelor de progres în Zona 2.

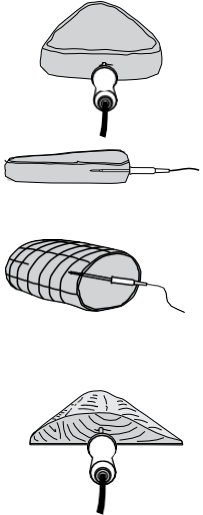
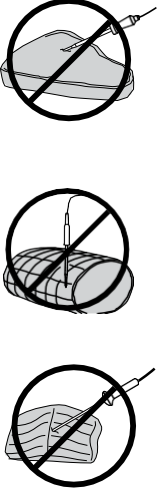
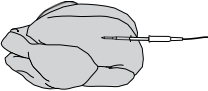

- 3 În timp ce Zona 1 continuă să atingă temperatura țintă, Zona 2 va începe gătitul. Pe afișaj apar bare de progres în timpul ciclului de gătit. Selectați Zona 2 pentru a vedea timpul de gătit rămas.
- 4 Când gătitul este complet în ambele zone, pe afișaj apare mesajul „rest” (odihnă) pentru Zona 1. Pe afișaj va apărea intermitent mesajul „COOL” (Răcire) de 3 ori, urmat de „End” (Sfârșit).

### Utilizarea termosondei în modul Match:

- 1 Apăsați pe Zona 1 și selectați funcția de gătit dorită. Utilizați acest buton pentru a selecta o temperatura dorită. Utilizați butonul PROBE (Termosondă) pentru a selecta presetarea Small (cantitate mică) sau Large (cantitate mare), în funcție de cantitatea de carne sau pește. Consultați Ghidul de pornire rapidă pentru îndrumare. Dacă utilizați butonul Manual, utilizați temperaturile de gătit în interior recomandate la pagina 7. Apăsați pe butonul Temp și rotiți butonul pentru a selecta carnea sau peștele, iar după aceea apăsați pe butonul Time și rotiți butonul pentru a fixa nivelul de gătit în interior.
- 2 Selectați Match, apăsați pe butonul Start/Stop pentru a începe să gătiți.

# UTILIZAREA TERMOSONDEI NINJA (DZ950EU)

## CUM SE INTRODUC CORECT TERMOSONDA

TIP DE ALIMENT:	AMPLASARE	CORECT	INCORECT
Bucăți de friptură Cotlete de porc Cotlete de miel Piept de pui Burgeri Mușchiuleți Fileuri de pește	<ul style="list-style-type: none"><li>• Introduceți termosonda orizontal în centrul celei mai groase părți a bucății de carne.</li><li>• Asigurați-vă că vârful termosondei este introdus drept în centrul bucății de carne, fără a fi înclinat spre partea de jos sau cea de sus a bucății de carne.</li><li>• Asigurați-vă că termosonda este aproape de os (fără a-l atinge) și departe de orice grăsime sau cartilaj.</li></ul> <p><b>NOTĂ:</b> Cea mai groasă parte a fileului poate să nu fie centrul. Este important să se asigure contactul între capătul termosondei și partea cea mai groasă, astfel încât să se obțină nivelul de gătire dorit.</p>		
Pui întreg	<ul style="list-style-type: none"><li>• Introduceți termosonda orizontal în partea cea mai groasă a pieptului, paralel cu osul, fără a-l atinge.</li><li>• Asigurați-vă că vârful ajunge în centrul celei mai groase părți a pieptului și nu traversează pieptul pătrunzând în cavitate.</li></ul>		

**NOTĂ:** NU utilizați termosonda cu bucăți de carne sau pește congelate sau mai subțiri de 1,5 cm.

**IMPORTANT:** Consultați Ghidul de pornire rapidă pentru tabelul de gătire cu valori presetate când utilizați termosonda în modurile SYNC și MATCH.

# 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 <b>NOTĂ: NU</b> scufundați unitatea principală în apă sau în orice alt lichid. <b>NU</b> 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-le 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 sandviș) 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 gătire pentru a evita gătitul excesiv.

# GHID DE DEPANARE

---

- **Cum pot regla temperatura sau durata când utilizez o singură zonă?**  
Selectați 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?**  
Selectați 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 scobitorii din lemn pentru a fixa alimentele cu greutate redusă care nu sunt fixate, cum ar fi felia de pâine din partea superioară a unui sandviș.
- **Pot să prăjesc cu aer cald ingrediente umede, acoperite cu aluat?**  
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 de ventilator.
- **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 de veghe. Apăsați pe butonul de pornire/oprire  pentru a-l reaprinde.
- **De ce s-a afișat mesajul „E” pe ecran?**  
Aparatul nu funcționează corespunzător. Puteți beneficia de asistență și online accesând [www.ninja.ro](http://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](http://www.ninja.ro)

### Cum înregistrez garanția oferită de Ninja?

Vă puteți înregistra garanția online în termen de 28 de zile de la achiziție. Pentru a economisi timp, veți avea nevoie de următoarele informații despre produsul dvs.

- Data la care ați achiziționat aparatul (chitanța sau bonul de livrare).
- Pentru a vă înregistra online, vizitați [www.ninja.ro](http://www.ninja.ro) **IMPORTANT:**
- Garanția va acoperi produsul numai de la data achiziției și doar în țara de achiziție.
- 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?

Dacă vă înregistrați garanția online, veți primi o confirmare instantanee că am primit datele dvs.

### 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](http://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](http://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 înregistrată în Uniunea Europeană a SharkNinja Operating LLC.

© 2026 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