

NINJA®

Double Stack XL

2-SERTARE
FRITEUZĂ CU AER CALD

capacitate 9,5L
pentru familii mari
& divertisment

SL400EU

INSTRUCTIONS
NOTICE D'UTILISATION ET
GARANTIE NINJA
GEBRAUCHSANWEISUNG
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES ISTRUZIONI
INSTRUCTIES INSTRUKSJONER
OHJEET
INSTRUKTIONER



ninja.ro

VĂ MULȚUMIM

pentru achiziționarea Friteuzei cu aer cald cu 2 sertare Ninja® Double Stack XL

ÎNREGISTRAȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: _____

Număr de serie: _____

Data achiziției: _____
(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: _____

SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Wați: 2470W



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.

SFAT: Puteți găsi modelul și numerele de serie pe eticheta cu cod QR de pe spatele unității, lângă cablul de alimentare.

CUPRINS

Înregistrare produs	2
Măsuri de protecție importante	3
Piese	5
Configurarea Friteuzei cu aer cald	6
Butoane funcționale	6
Butoane de operare	6
Înainte de prima utilizare	6
Utilizarea friteuzei dumneavoastră cu aer cald	7
Gătitul cu Double Stack Pro	7
Gătitul cu Tehnologia DualZone	8
Gătitul într-o zonă unică	9
Frigere cu aer cald	9
Max Crisp	10
Coacere	10
Frigere	11
Reîncălzire	12
Deshidratare	12
Încheierea timpului de gătire	12
Curățare & Întreținere	13
Sfaturi utile	13
Ghid de depanare	14

MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

NUMAI PENTRU UZ CASNIC

Citiți toate instrucțiunile înainte de a folosi Friteuza cu aer cald cu 2 sertare- Double Stack XL.

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

AVERTISMENTE

- 1 Aparatul poate fi utilizat 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.
- 2 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
- 3 Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- 4 **NU** puneți nimic deasupra produsului atunci când capacul este închis în timpul utilizării.
- 5 Pentru a preveni incendiile, **NU** așezați aparatul pe sau lângă un aragaz pe gaz sau electric sau într-un cuptor încălzit.
- 6 **NICIODATĂ** nu folosiți priza electrică de sub blat.
- 7 **NICIODATĂ** nu conectați acest aparat la un temporizator extern sau nu separați sistemul de control la distanță.
- 8 **NU** folosiți un prelungitor.
Un cablu de alimentare scurt este utilizat pentru a reduce riscul ca copiii sub 8 ani să apuce cablul sau să se încurce în el și pentru a reduce riscul ca oamenii să se împiedice de un cablu mai lung.
- 9 Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, **NU** scufundați cablul, prizele sau carcasa unității principale în apă sau alte lichide. Gătiți doar în sertarul pus la dispoziție.
- 10 Verificați în mod regulat aparatul și cablul de alimentare. **NU** utilizați aparatul dacă există deteriorări ale cablului de alimentare sau ale prizei. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel, opriți imediat utilizarea și apelați Serviciul Clienti.
- 11 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corespunzător înainte de utilizare.
- 12 Atunci când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm deasupra și pe toate laturile pentru o circulație adecvată a aerului.
- 13 **NU** acoperiți gura de aerisire de admisie sau gura de evacuare a aerului în timp ce unitatea este în funcțiune. Făcând acest lucru, veți împiedica gătirea uniformă și este posibil să deteriorați unitatea sau să provocați supraîncălzirea acesteia.
- 14 Înainte de a plasa sertarul detașabil în unitatea principală, asigurați-vă că sertarul și unitatea sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 15 Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. **NU** utilizați aparatul niciodată în alt scop decât cel prevăzut. **NU** utilizați în vehicule în mișcare sau bărci. **NU** utilizați în aer liber. Utilizarea greșită poate provoca leziuni.
- 16 Destinat exclusiv pentru utilizare pe blatul de lucru. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată. **NU** mutați aparatul atunci când este în uz.
- 17 **NU** așezați aparatul aproape de marginea unui blat de lucru în timpul funcționării.
- 18 **NU** nu utilizați accesoriile care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja.. Nu plasați accesoriile într-un cuptor cu microunde, cuptor prăjitor, cuptor cu convecție sau cuptor convențional, și nici pe un blat de ceramică, plită electrică, arzător pe gaz sau grătar de exterior. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de SharkNinja poate provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.
- 19 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că sertarele sunt închise corespunzător înainte de utilizare.
- 20 **NU** nu utilizați aparatul fără ca sertare de gătit detașabile să fie instalate.
- 21 **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire în profunzime.

- 22 Evitați contactul alimentelor cu elementele de încălzire. **NU** supraumpleți atunci când gătiți. Supraumplerea poate provoca răniri personale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea sigură a aparatului.
- 23 Tensiunile prizelor pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni posibilele probleme de sănătate, utilizați un termometru pentru a verifica că alimentele sunt găsite la temperaturile recomandate.
- 24 În cazul în care unitatea emite fum negru, scoateți-o imediat din priză. Așteptați să dispară fumul înainte de a scoate orice accesorii de gătit.
- 25 **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele 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.
- 26 Trebuie să manifestați o prudență extremă atunci când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la 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 ale teighelelor sau să atingă suprafețe fierbinți.

- 28 Sertarul, rafturile și plăcile de prăjire crocantă devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți sertarele, rafturile sau plăcile din aparat.

ÎNTOTDEAUNA așezați sertarele, rafturile sau plăcile pe o suprafață rezistentă la căldură după îndepărtare. **NU** atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătit.

- 29 **NU** puneți în unitate oricare dintre următoarele materiale: hârtie, carton, plastic, pungă de prăjit și altele asemenea. Pot produce incendii.
- 30 Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când utilizați recipiente construite din alte materiale decât metalul sau sticla.
- 31 Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii.
- 32 Pentru a deconecta, opriți orice control la poziția „OFF”, apoi deconectați de la priză când aparatul nu este în uz și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, introducere sau scoatere a pieselor și depozitare
- 33 **NU** curățați cu bureți de sârmă metalică. Bucăți se pot desprinde de pe burete și pot atinge părți electrice, creând riscul de șoc electric.
- 34 Vă rugăm să consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea periodică a aparatului.



Indică să citiți și să revizuiți instrucțiunile pentru a înțelege funcționarea și utilizarea produsului.



Indică prezența unui pericol care poate provoca răniri personale, moarte sau daune materiale semnificative dacă avertismentul inclus cu acest simbol este ignorat.

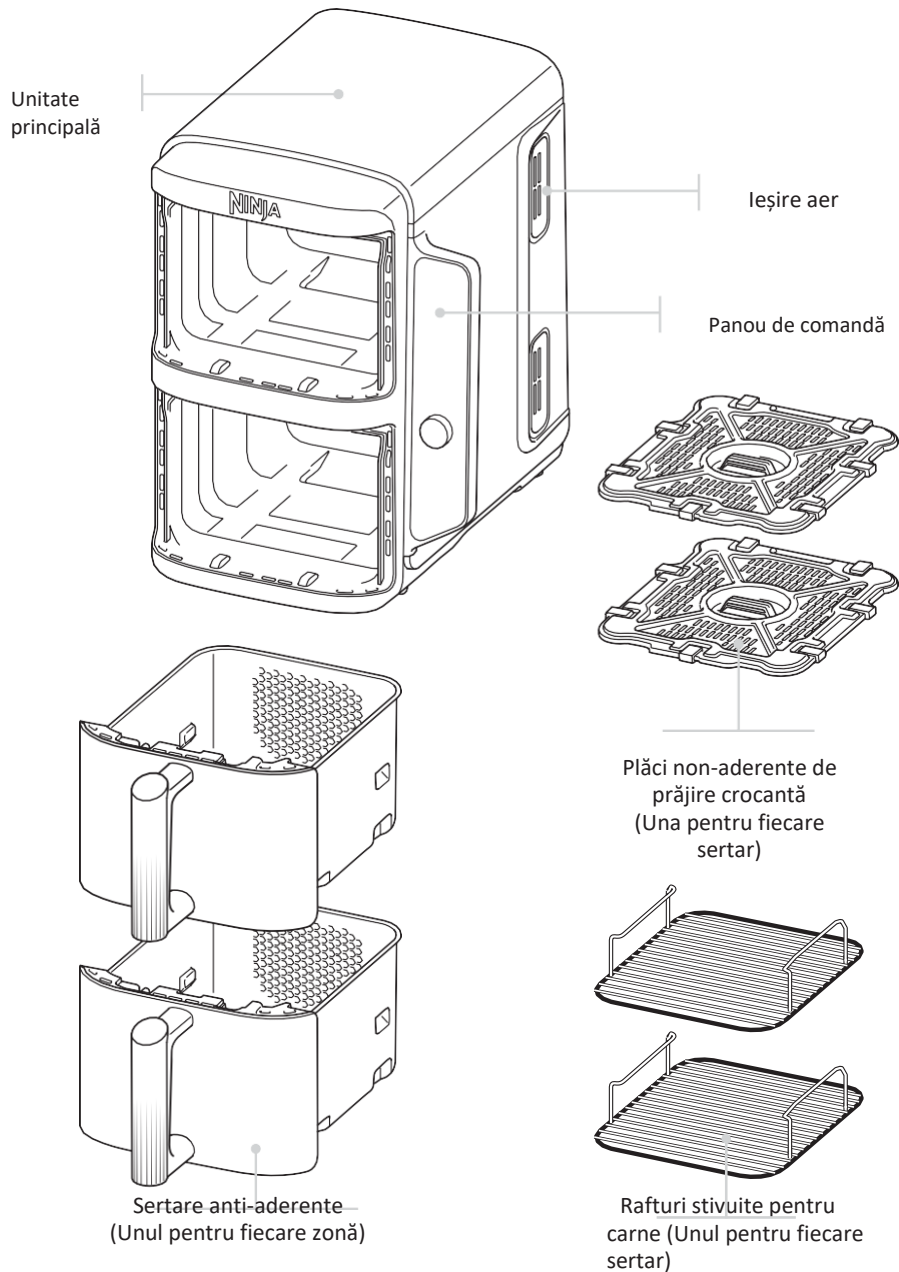


Aveți grijă să evitați contactul cu suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna protecție pentru mâini pentru a evita arsurile.



Doar pentru utilizare în interior și uz casnic.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI



Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați ninja.ro sau contactați servicii clienți la 0800 862 0453.

BUTOANE FUNCȚIONALE

FRIGERE CU AER CALD: Utilizați această funcție pentru a oferi alimentelor crocant și textura crocantă cu puțin sau deloc ulei.

MAX CRISP: Cel mai bun pentru a găti cantități mai mici de alimente congelate, cum ar fi cartofii prăjiți și nugget-urile de pui, care pot necesita o temperatură ridicată.

BAKE: Creați dulciuri și deserturi gustoase.

FRIGERE Utilizați unitatea ca un cuptor pentru friptură pentru a obține carne fragedă și altele.

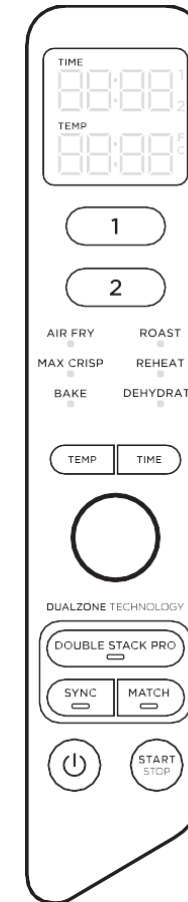
REÎNCĂLZIRE: Revigorați resturile alimentare prin încălzirea lor ușoară, obținând rezultate crocante.

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

Butonul de pornire Butonul  pornește unitatea și, de asemenea, o oprește și oprește toate funcțiile de gătit.

BUTOANE DE OPERARE

- 1 Controlați ieșirea pentru sertarul din stânga (zona 1).
- 2 Controlați ieșirea pentru sertarul din dreapta (zona 2).



La setarea orei, afișajul digital arată HH:MM.

Butonul TEMP: Apăsați butonul **TEMP**, apoi rotiți cadranul pentru a regla temperatura de gătit înainte sau în timpul gătitului.

Butonul TIME: Apăsați butonul **TIME**, rotiți cadranul pentru a regla timpul de gătit în orice funcție înainte sau în timpul ciclului de gătit.

DOUBLE STACK PRO: Gătiți 4 feluri de mâncare deodată în 2 sertare independente de prăjire cu aer pentru mese și gustări crocante uniforme.

Butonul SYNC: Sincronizează automat timpii de gătit pentru a asigura că ambele zone finalizează în același timp, chiar dacă au timpi de gătit diferiți.

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 aceeași funcție, temperatură și timp.

Butonul START/STOP Rotiți cadranul dintr-o parte în alta pentru a selecta funcția dorită. După selectarea temperaturii și a timpului, începeți gătitul apăsând butonul **START/STOP**.

MODUL HOLD: Hold va apărea pe unitate în timp ce vă aflați în modul **SYNC**. O zonă va găti, în timp ce cealaltă zonă va aștepta până când timpii se sincronizează.

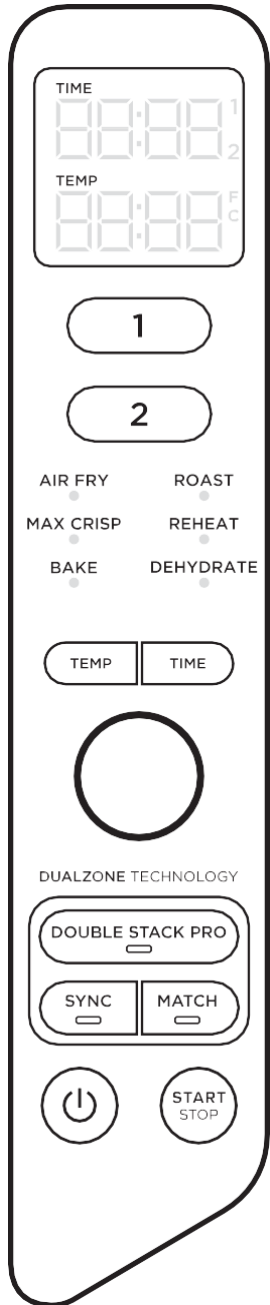
MODUL STANDBY După 10 minute fără interacțiune cu panoul de control, unitatea va intra în modul de așteptare.

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 sertarele, rafturile stivuite și plăcile de prăjire crocantă în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. Sertarele, rafturile stivuite și plăcile de prăjire crocantă sunt singurele părți care pot fi spălate DOAR în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, pentru a prelungi durata de viață a sertarelor, vă recomandăm să spălați manual. **NICIODATĂ** nu spălați unitatea principală în mașina de spălat vase.
- 4 Atunci când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm pe toate laturile pentru o circulație adecvată a aerului.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD

GHID RAPID DE REFERINȚĂ PENTRU REȚETE ȘI TABELURI DE GĂTIT



GĂTIT CU DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro vă permite să gătiți 4 feluri de mâncare simultan în 2 sertare independente. Puteți găti în ambele zone sau doar într-o singură zonă.

Pentru instrucțiuni detaliate privind utilizarea **SYNC** sau **MATCH**, vezi pagina 40.

Când utilizați aceste funcții, apăsați **DOUBLE STACK PRO** înainte de a apăsa oricare dintre **SYNC** sau **MATCH**.

Atunci când gătiți într-o singură zonă, apăsați **DOUBLE STACK PRO** înainte de a apăsa **START/STOP**.

Pentru instrucțiuni detaliate privind utilizarea fiecărei funcții, vezi paginile 41-44.

TERMINAREA TIMPULUI DE GĂTIRE ÎNTR-O SINGURĂ ZONĂ (ÎN TIMP CE UTILIZAȚI AMBELE ZONE)

- 1 Selectați zona pe care ați dori să o opriți.
- 2 Apăsați **START/STOP** pentru a încheia gătitul.
- 3 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.

ÎNTRERUPEREA GĂTITULUI

Gătitul se va opri automat atunci când un sertar este scos. Reintroduceți sertarul pentru a relua gătitul.

ATUNCI CÂND UTILIZAȚI ÎN MODUL SYNC sau MATCH

Dacă deschideți un sertar, celălalt sertar se va opri automat, astfel încât gătitul să se termine în același timp. Reintroduceți sertarul pentru a continua gătitul în ambele zone.

NOTĂ: Dacă în timpul gătitului, când utilizați **SYNC**, un sertar este scos pentru mai mult de 2 minute, programul va fi anulat. Va trebui să reprogramați fiecare zonă pentru a relua gătitul.

GĂTITUL CU TEHNOLOGIA DUALZONE

Tehnologia DualZone utilizează două zone de gătit pentru a crește versatilitatea. Funcția Sync asigură că, indiferent de setările diferite de gătit, ambele zone vor fi gata de servire în același timp.

Pentru instrucțiuni detaliate privind utilizarea fiecărei funcții, vezi paginile 9-12.

SYNC

Pentru a termina gătitul în același timp când alimentele au timpuri, temperaturi sau chiar funcții de gătit diferite:

- 1 Așezați ingredientele în sertare, apoi introduceți sertarele în unitate.
- 2 Selectați Zona 1. Selectați funcția de gătit dorită folosind cadranul. Apăsați butonul **TEMP**, apoi rotiți cadranul pentru a seta temperatura și apăsați butonul **TIME**, apoi rotiți cadranul pentru a seta ora.
- 3 Selectați zona 2, apoi selectați funcția de gătit dorită folosind cadranul. Apăsați butonul **TEMP**, apoi rotiți cadranul pentru a seta temperatura și folosiți săgețile **TIME**, pentru a seta ora.

NOTĂ: Puteți selecta o funcție diferită pentru zona 2.

- 4 Apăsați **SYNC**, apoi apăsați **START/STOP** pentru a începe gătitul în zona cu timpul cel mai lung. Cealaltă zonă va afișa **Hold**. Unitatea va emite un semnal sonor și va activa a doua zonă atunci când ambele zone au același timp rămas.

NOTĂ: Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătit, puteți **OPRI O ZONĂ**. Selectați zona respectivă, apoi apăsați **START/STOP**. Vezi pagina 9 pentru instrucțiuni ulterioare.

- 5 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silcon.

MATCH

Pentru a găti o cantitate mai mare din același aliment sau pentru a găti alimente diferite folosind aceeași funcție, temperatură și timp.

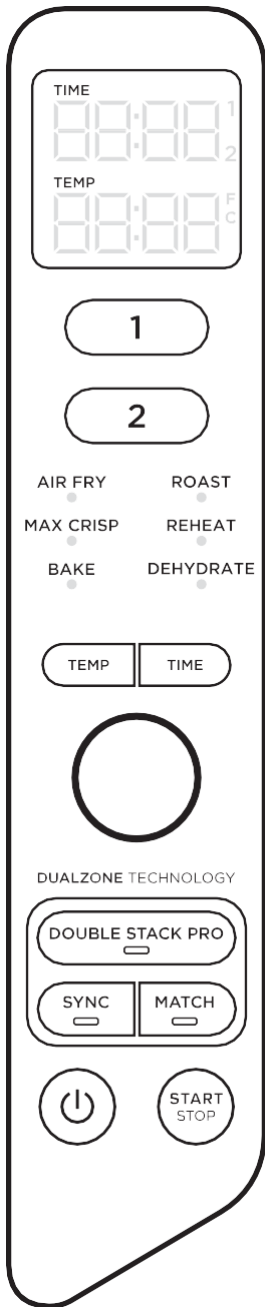
- 1 Așezați ingredientele în sertare, apoi introduceți sertarele în unitate.
- 2 Selectați Zona 1. Selectați funcția de gătit dorită folosind cadranul. Apăsați butonul **TEMP**, apoi rotiți cadranul pentru a seta temperatura și apăsați butonul **TIME**, apoi rotiți cadranul pentru a seta ora.
- 3 Apăsați butonul **MATCH** pentru a copia setările zonei 1 în zona 2. Apoi apăsați **START/STOP** pentru a începe să gătiți în ambele zone.
- 4 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 5 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silcon.

Ambele zone încep în același timp, dar se termină la ore diferite:


- 1 Selectați zona 1, apoi selectați funcția de gătit dorită folosind cadranul. Apăsați butonul **TEMP**, apoi rotiți cadranul pentru a seta temperatura.
- 2 Apăsați butonul **TIME**, apoi rotiți cadranul pentru a seta ora.
- 3 Selectați zona 2 și repetați pașii 1 și 2.
- 4 Apăsați **START/STOP** pentru a începe să gătiți în ambele zone.

NOTĂ: Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înainte de expirarea timpului de gătit, puteți **OPRI O ZONĂ**. Selectați zona respectivă, apoi apăsați **START/STOP**. Vezi pagina 9 pentru instrucțiuni ulterioare.

- 5 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silcon.



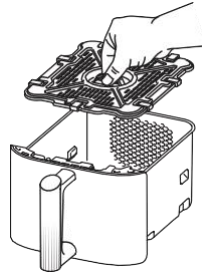
GĂTITUL ÎNTR-O SINGURĂ ZONĂ

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

Fript cu aer cald

NOTĂ: Temperatura este prestabilită la 200°C.

- 1 Instalați placa de prăjire crocantă în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **AIR FRY** folosind cadranul.
- 3 Apăsați **TEMP** și utilizați cadranul pentru a seta temperatura dorită.
- 4 Apăsați **TIME** și utilizați cadranul pentru a seta timpul în intervale de câte 1 minut, până la 1 oră. Apăsați **START/STOP** pentru a începe să gătiți.

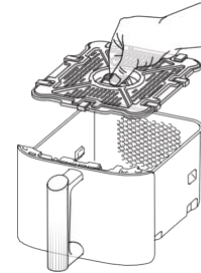
NOTĂ: În timpul gătitului, puteți scoate sertarul și agita sau amesteca ingredientele pentru o prăjire uniformă.

- 5 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.

MAX CRISP

NOTĂ: Nu este disponibilă sau necesară nicio ajustare a temperaturii atunci când utilizați funcția Max Crisp. Temperatura este prestabilită la 240°C.

- 1 Instalați placa de prăjire crocantă în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.

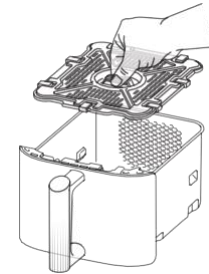


- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **MAX CRISP** folosind cadranul.
- 3 Apăsați **TIME** și utilizați cadranul pentru a seta timpul intervale de câte 1 minut, până la 30 de minute. Apăsați **START/STOP** pentru a începe să gătiți.
- 4 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 5 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.

COACERE

NOTĂ: Temperatura este prestabilită la 160°C.

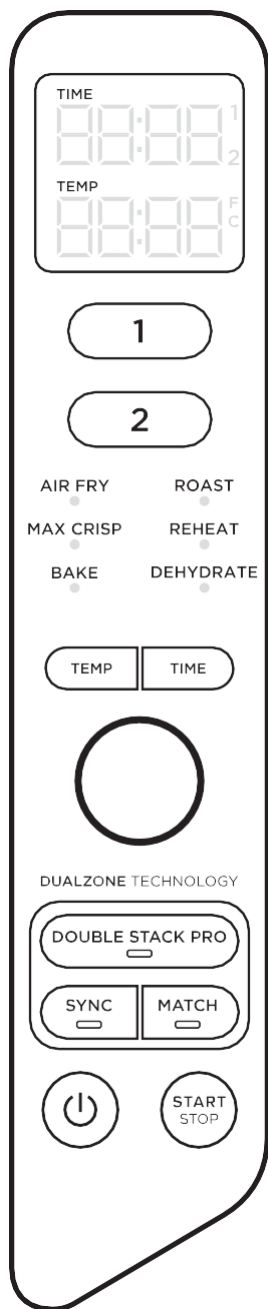
- 1 Instalați placa de prăjire crocantă în sertar (opțional), apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **BAKE** folosind cadranul.

NOTĂ: Pentru a converti rețetele de la un cuptor tradițional, reduceți temperatura cu 10°C.

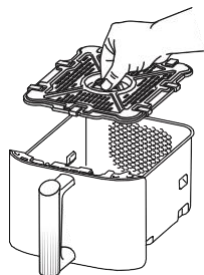
- 3 Apăsați **TEMP** și utilizați cadranul pentru a seta temperatura dorită.
- 4 Apăsați **TIME** și utilizați cadranul pentru a seta ora în trepte de 1 minut până la 1 oră și în trepte de 5 minute de la 1 oră la 4 ore. Apăsați **START/STOP** pentru a începe să gătiți.
- 5 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.



Frigere

NOTĂ: Temperatura este prestabilă la 190°C.

- 1 Instalați placa de prăjire crocantă în sertar (opțional), apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.

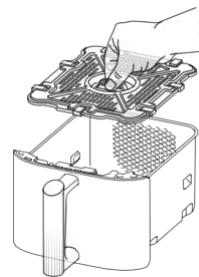


- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **ROAST** folosind cadranul.
- 3 Apăsați **TEMP** și utilizați cadranul pentru a seta temperatura dorită.
- 4 Apăsați **TIME** și utilizați cadranul pentru a seta timpul în intervale de câte 1 minut, până la 1 oră și în intervale de 5 minute de la 1 la 4 ore. Apăsați **START/STOP** pentru a începe să gătiți.
- 5 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silicon.

REÎNCĂLZIRE

NOTĂ: Temperatura este prestabilă la 170°C.

- 1 Instalați placa de prăjire crocantă în sertar (opțional), apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **REHEAT** folosind cadranul.
- 3 Apăsați **TEMP** și utilizați cadranul pentru a seta temperatura dorită.
- 4 Apăsați **TIME** și utilizați cadranul pentru a seta timpul intervale de câte 1 minut, până la 1 oră. Apăsați **START/STOP** pentru a începe reîncălzirea.
- 5 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silicon.

Dehydrate

NOTĂ: Temperatura este prestabilă la 60°C.

- 1 Puneți un singur strat de ingrediente în sertar. Apoi, instalați placa de prăjire crocantă în sertar și așezați un al doilea strat de ingrediente pe placa de prăjire crocantă.
- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **DEHYDRATE** folosind cadranul. Temperatura implicită va apărea pe afișaj. Folosiți săgețile **TEMP** pentru a seta temperatura dorită.
- 3 Apăsați **TIME** și utilizați cadranul pentru a seta timpul intervale de câte 15 minute, de la 1 la 12 ore. Apăsați **START/STOP** pentru a începe să deshidratați.
- 4 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și "COOL" va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 5 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silicon.


Unitatea trebuie curățată temeinic după fiecare utilizare. Deconectați unitatea de la priză și așteptați până când unitatea este complet răcită înainte de curățare.

Piesă/Accessoriu	Metodă de curățare	Se poate spăla în mașina de spălat vase?
Unitate principală	Pentru a curăța unitatea principală și panoul de control, ștergeți-le cu o cârpă umedă. NOTĂ: NICIODATĂ nu scufundați unitatea principală în apă sau în orice alt lichid. NICIODATĂ nu spălați unitatea principală sau sertarul în mașina de spălat vase.	Nu
Sertare, Plăci pentru prăjire crocantă și Rafturi stivuite	Acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase sau manual. Dacă este spălat manual, uscați cu aer sau cu prosop toate piesele după utilizare. Pentru a prelungi durata de viață a accesoriilor, vă recomandăm să le spălați manual.	Da

Dacă resturile de alimente sunt lipite de sertare și de rafturile stivuite, așezați-le într-o chiuvetă umplută cu apă caldă și săpun și lăsați-le să se înmoaie.

SFATURI UTILE

- Pentru cele mai bune rezultate, când utilizați Double Stack Pro, așezați legumele/produsele cu amidon în jumătatea inferioară a sertarelor pe placa pentru prăjire crocantă și proteinele în jumătatea superioară folosind rafturile suprapuse.
- Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform, fără suprapuneri. Dacă ingredientele se suprapun, asigurați-vă că le agitați la intervale regulate pe durata perioadei de gătire stabilite.
- Temperatura și timpul de gătire pot fi ajustate în orice moment în timpul gătitului. Pur și simplu selectați zona pe care doriți să o reglați, apoi apăsați săgețile **TEMP** pentru a regla temperatura sau săgețile **TIME** pentru a regla ora.
- Pentru a converti rețetele din cuptorul dvs. convențional, reduceți temperatura cu 10°C. Verificați frecvent alimentele pentru a evita supraacizarea.
- Ocazional, ventilatorul de la friteuza cu aer cald va sufla în jurul alimentelor ușoare. Pentru a preveni acest lucru, fixați alimentele (cum ar fi felia de deasupra a unui sandwich) cu scobitori.
- Plăcile de prăjire rapidă ridică ingredientele din sertare, astfel încât aerul poate circula pe dedesubt și în jurul ingredientelor pentru rezultate uniforme și crocante.
- După ce este selectată o funcție de gătit, puteți apăsa **STOP/START** pentru a începe imediat să gătiți. Unitatea va funcționa la temperatura și timpul prestabilite.
- Pentru cele mai bune rezultate cu legumele proaspete și cartofii, utilizați cel puțin 1 lingură de ulei. Adăugați mai mult ulei, după cum doriți, pentru a obține nivelul preferat de crocant.
- Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătitului și scoateți alimentele când ați obținut nivelul dorit de rumenire. Recomandăm utilizarea unui termometru cu citire instantanee pentru a monitoriza temperatura internă a cărnii și a peștelui.
- Pentru cele mai bune rezultate, scoateți alimentele imediat după ce timpul de gătire s-a încheiat pentru a evita gătitul excesiv.

- Cum ajustez temperatura sau ora în timp ce folosesc o singură zonă?**
Selectați zona activă, apoi apăsați **TEMP** și folosiți cadranul pentru a regla temperatura sau apăsați **TIME** și folosiți cadranul pentru a regla ora.
- Cum ajustez temperatura sau ora în timp ce folosesc zone duble?**
Selectați zona dorită, apăsați **TEMP** și folosiți cadranul pentru a regla temperatura sau apăsați **TIME** și utilizați cadranul pentru a seta ora.
- Unitatea trebuie preîncălzită?**
Unitatea nu trebuie să fie preîncălzită.
- Pot găti alimente diferite în fiecare zonă fără să mă îngrijorez de contaminarea încrucișată?**
Da, ambele zone sunt autonome, cu elemente de încălzire și ventilatoare separate.
- Cum pot întrerupe numărătoarea inversă?**
Cronometrul de numărătoare inversă se va opri automat când scoateți sertarele din unitate. Reintroduceți sertarul în termen de 10 minute pentru a relua gătitul sau zona cu sertarul deschis va fi anulată.
- Cum opresc o zonă atunci când folosesc ambele zone?**
Pentru a opri o zonă, apăsați mai întâi butonul zonei, apoi apăsați **STOP/START**. Apăsați din nou pentru a opri încălzirea zonei pur și simplu apăsați **STOP/START**.
- Este sigur să puneți sertarul pe blatul de lucru?**
Sertarul se va încălzi în timpul gătitului. Aveți grijă la manipulare și așezați-l numai pe suprafețe rezistente la căldură.
- Când ar trebui să folosesc placa de prăjire crocantă?**
Folosiți placa de prăjire crocantă când vreți ca mâncarea să iasă crocantă. Placa ridică alimentele din sertar astfel încât aerul să poată circula sub ele pentru a găti ingredientele uniforme.
- Când ar trebui să folosesc rafturile stivuite?**
Utilizați rafturile stivuite atunci când doriți să gătiți două straturi de alimente într-un singur sertar. Așezați legumele/produsele cu amidon în jumătatea inferioară a sertarului și proteinele în jumătatea superioară a sertarului. Nu este recomandat să amestecați ingrediente proaspete și congelate în același sertar. Pentru un randament optim, gătiți încărcăturile de alimente congelate într-un singur sertar.
- De ce mâncarea mea nu s-a gătit complet?**
Asigurați-vă că sertarul este introdus complet în timpul gătitului. Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe fundul tăvii, fără suprapuneri. Scuturați sertarul pentru a amesteca ingredientele pentru o crocantă uniformă. Temperatura și timpul de gătire pot fi ajustate în orice moment în timpul gătitului. Selectați pur și simplu zona dorită, apoi apăsați **TEMP** și folosiți cadranul pentru a regla temperatura sau apăsați **TIME** și folosiți cadranul pentru a regla ora.
- De ce s-a ars mâncarea?**
Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătitului și scoateți alimentele când ați obținut nivelul dorit de rumenire. Scoateți alimentele imediat după ce timpul de gătire s-a încheiat pentru a evita gătitul excesiv.
- De ce unele ingrediente se mișcă atunci când prăjiți cu aer cald?**
Ocazional, ventilatorul de la friteuza cu aer cald va sufla în jurul alimentelor ușoare. Pentru a preveni acest lucru, fixați alimentele, cum ar fi felia de deasupra a unui sandwich cu scobitori.
- Pot prăji cu aer cald ingredientele proaspete pane?**
Da, dar folosiți tehnica corectă de aplicare a pane-ului. Este important să treceți alimentele întâi prin făină, apoi prin ou, și apoi prin pesmet. Presați bine pesmetul pe ingredientele pane, astfel încât firimiturile să nu fie îndepărtate de ventilator.
- De ce unitatea emite un semnal sonor?**
Mâncarea este gata sau indică faptul că cealaltă zonă a început să gătească.
- De ce a devenit ecranul negru?**
Unitatea este în mod de așteptare. Apăsați  butonul de Pornire pentru a reporni.
- De ce există un mesaj „E” pe ecranul de afișare?**
Unitatea nu funcționează corespunzător. Vă rugăm contactați Serviciul Clienți la 0800 862 0453.

GARANȚIA PRODUCĂTORULUI

Garanția Ninja

Când cumpărați un produs în Regatul Unit în calitate de consumator, beneficiați de drepturi legale referitoare la calitatea produsului ("drepturile dumneavoastră legale"). Vă puteți exercita drepturile legale împotriva comerciantului cu amănuntul, inclusiv Ninja, dacă ați cumpărat aparatul de bucătărie Ninja de la ninja.ro. Cu toate acestea, la Ninja suntem atât de încrezători în calitatea produselor noastre încât vă oferim o garanție suplimentară a producătorului de până la 2 ani.

Garanția cu care vine este o considerație importantă - și reflectă cât de mare este încrederea producătorului în produsul și calitatea sa de fabricație.

Garanția producătorului nu afectează drepturile dvs. legale.

IMPORTANT:

- **Păstrați chitanța** dacă ați cumpărat aparatul de bucătărie Ninja de oriunde altundeva decât de pe ninja.ro. Veți avea nevoie de ea pentru a revendica în baza garanției.
- Garanția gratuită Ninja se aplică numai în Marea Britanie.

Care sunt beneficiile înregistrării garanției mele gratuite Ninja?

Când vă înregistrați garanția, veți beneficia de un an suplimentar de acoperire. De asemenea, vom avea detaliile dvs. la îndemână dacă va trebui vreodată să luăm legătura cu dvs. Dacă sunteți de acord să primiți comunicări din partea noastră, veți primi și sfaturi și recomandări despre cum să profitați la maximum de aparatul dvs. de bucătărie Ninja și veți afla cele mai recente noutăți despre noile tehnologii și lansări Ninja.

Ce este acoperit de garanția gratuită Ninja?

Repararea sau înlocuirea (la discreția Ninja) a mașinii dumneavoastră Ninja, incluzând toate piesele și forța de muncă.

Ce nu este acoperit de garanția gratuită Ninja?

- Uzură normală.
- Deteriorările accidentale sau defecțiunile cauzate de utilizarea sau întreținerea neglijentă, folosirea incorectă, neglijența, operarea sau manipularea neglijentă a aparatului de bucătărie Ninja, care nu sunt în conformitate cu manualul de utilizare Ninja furnizat împreună cu aparatul dvs.
- Deteriorările cauzate de utilizarea aparatului de bucătărie Ninja pentru orice altceva decât scopurile normale domestice.
- Utilizarea pieselor care nu sunt asamblate sau instalate în conformitate cu instrucțiunile de operare.
- Deteriorările cauzate de utilizarea pieselor și accesoriilor care nu sunt componente originale Ninja.
- Instalarea defectuoasă (cu excepția cazului în care a fost instalat de către Ninja).
- Reparațiile sau modificările efectuate de alte părți decât Ninja sau agenții săi.

Cum pot revendica în baza garanției gratuite Ninja?

Contactați linia noastră de asistență pentru clienți la numărul 0800 862 0453. Pentru orele de serviciu, vă rugăm să vizitați site-ul nostru la secțiunea „Contactați-ne”. Este gratuit să suni, iar apelul tău va fi direcționat direct către un reprezentant Ninja. Veți găsi suport online și la <https://support.ninja.ro/>. Reprezentantul Ninja va trece prin câteva **depanări cu dumneavoastră și, dacă ajungem la concluzia că produsul este defect, vă vom trimite o piesă de schimb sau o etichetă de retur pentru a ne trimite gratuit produsul defect înapoi. Când ne-ați livrat produsul defect, vă vom trimite un înlocuitor.**

Vă rugăm să rețineți că produsul va trebui să fie ambalat într-o cutie atunci când îl returnați. Poate fi orice cutie potrivită, nu trebuie să fie ambalajul original.

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. Vă rugăm să rețineți că daunele cauzate de utilizarea

pieselor de schimb non-Ninja s-ar putea să nu fie acoperite de garanția dumneavoastră.



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 i Den Europæiske Union, der tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

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 in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ROMÂNĂ

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

FOODI® și NINJA® sunt mărci înregistrate în Uniunea Europeană ale SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

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 registradas en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN 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 de SharkNinja Operating LLC dans de l'Union européenne.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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® e marchi registrati di SharkNinja Operating LLC nell'Unione Europea.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park, Century
Way, Leeds,
England, LS15 8ZB
ninjakitchen .eu**

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 gedeponeerde handelsmerken in de Europese Unie van Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 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 registrerte varemærker i EU som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

FOODI® ja NINJA® on SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 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 registrerade varumärken i EU för SharkNinja Operativ LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**