

NINJA

FLEXDRAWER

6.6L Air Fryer

AF550EU

INSTRUCȚIUNI



ninja.ro

MULȚUMIM pentru achiziția friteuzei cu aer cald Ninja FLEXDRAWER

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.



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

CUPRINS

Măsurile de siguranță importante	4
Piese	6
Prezentarea panoului de comandă	7
Butoane pentru funcții	7
Butoane de operare	7
Înainte de prima utilizare	7
Gătirea în friteuza cu aer cald	8
Gătirea în MegaZone	8
Gătirea utilizând tehnologia DualZone 11	
Gătirea într-o singură zonă	13
Max Crisp (Consistență crocantă maximă)	13
Air Fry (Prăjire cu aer cald)	13
Roast (Frigere)	14
Bake (Coacere)	14
Reheat (Reîncălzire)	15
Dehydrate (Deshidratare)	15
Curățare și întreținere	16
Recomandări utile	16
Ghid de depanare	17

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ CASNIC

Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza Friteuza cu aer cald Ninja FlexDrawer.

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 copiilor să folosească și să se joace cu aparatul. Trebuie să se supravegheze atent când se utilizează în apropierea copiilor.
- 3** **NU** așezați sau depozitați obiecte deasupra produsului în timpul utilizării.
- 4** **NU** așezați aparatul pe suprafețe fierbinți, lângă un arzător fierbinte cu gaz sau electric, într-un cuptor încălzit sau pe o plită.
- 5** **NU** utilizați o priză electrică aflată sub blat.
- 6** **NU** conectați acest aparat la un temporizator extern sau la un sistem separat de comandă de la distanță.
- 7** **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 încurcarea cablului și pentru a reduce riscul de împiedicare a persoanelor de un cablu mai lung.
- 8** Pentru protecție împotriva șocurilor electrice **NU** scufundați cablul, ștecherul sau carcasa unității principale în apă sau alt lichid. Gătiți numai în coșul furnizat.
- 9** 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.
- 10** **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- 11** **NU** acoperiți orificiul de admisie a aerului sau orificiul de evacuare a aerului în timp ce aparatul funcționează. În caz contrar, gătitul nu va fi uniform și aparatul se poate deteriora sau supraîncălzi.
- 12** 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.
- 13** 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.
- 14** Aparatul este prevăzut numai pentru utilizarea pe blat. Asigurați-vă că suprafața este dreaptă, curată și uscată. **NU** mutați aparatul în timpul utilizării.
- 15** **NU** așezați aparatul lângă marginea unui blat în timpul funcționării.
- 16** **NU** utilizați atașamente accesorii care nu sunt recomandate sau comercializate 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.
- 17** **ÎNTOTDEAUNA** verificați închiderea corespunzătoare a coșurilor înainte de utilizare.
- 18** Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm deasupra și în toate părțile laterale pentru o circulație adecvată a aerului.
- 19** **NU** utilizați aparatul fără coșul detașabil instalat.

- 20 NU** utilizați acest aparat pentru prăjire în ulei.
- 21** 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.
- 22** 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.
- 23** 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.
- 24 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.
- 25** Trebuie să se acorde atenție extremă când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate provoca vătămări corporale.
- 26** Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau blaturilor sau să atingă suprafețe fierbinți.
- 27 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.
- 28 ÎNTOTDEAUNA** folosiți ambele mâini și mânerle de pe părțile laterale ale coșurilor pentru a introduce/scoate coșul.
- 29 NU** puneți niciunul dintre următoarele materiale în aparat: hârtie, carton, plastic, pungi de frigere și altele asemenea. Acestea pot provoca incendii.
- 30** Trebuie să se acorde atenție extremă când se utilizează recipiente construite din orice alte materiale decât metal sau sticlă.
- 31** Pentru a deconecta aparatul, scoateți ștecherul din priză când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, introducere sau scoatere de piese și depozitare.
- 32 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.
- 33** 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.



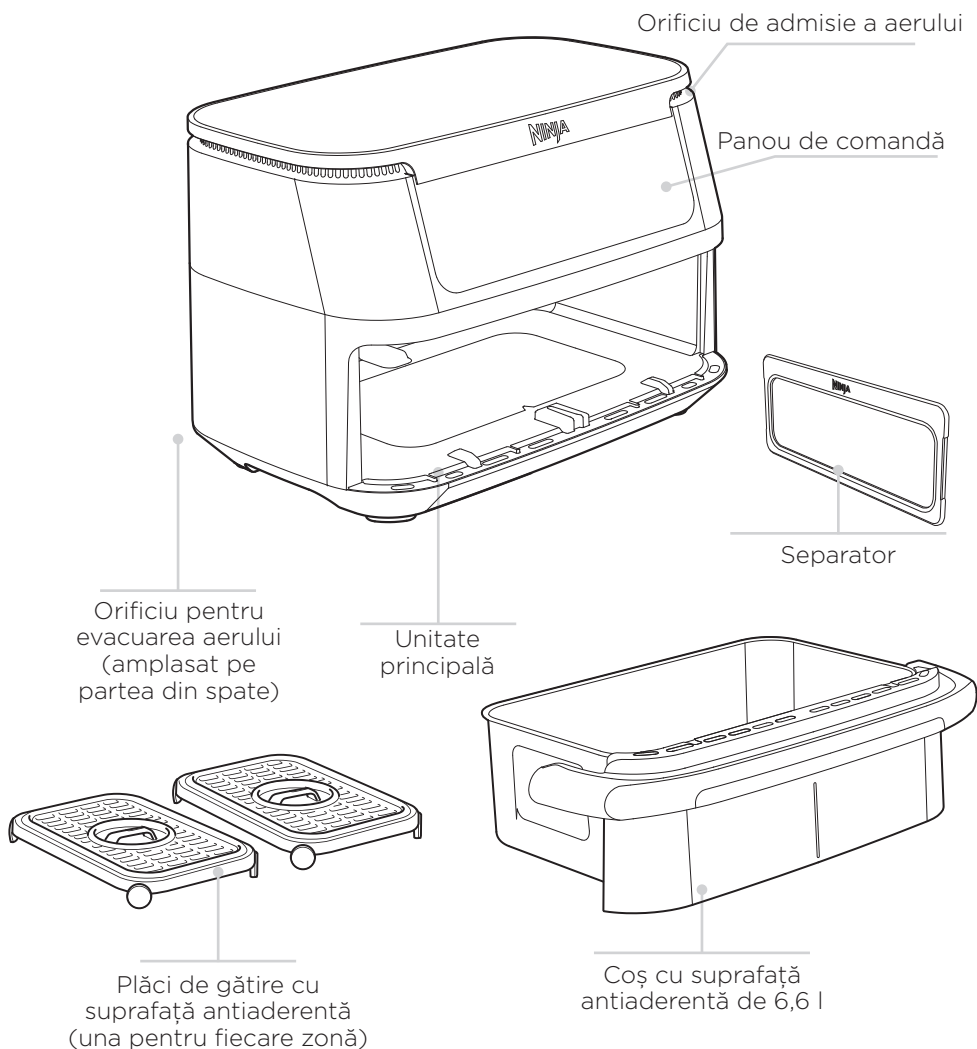
Aveți grijă să evitați contactul cu suprafața fierbinte. Utilizați întotdeauna articole de protecție a mâinilor pentru a evita arsurile.



Numai pentru uz casnic, în interior.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

COMPONENTE



NOTĂ: Folosiți mânerele de pe lateral când deschideți și închideți coșul.

NOTĂ: Așezați coșul pe o suprafață rezistentă la căldură.

Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați **ninja.ro** sau contactați departamentul de servicii pentru clienți.

PREZENTAREA PANOULUI DE COMANDĂ



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

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.

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

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

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

BUTOANE DE COMANDĂ

Butonul pentru ZONA 1: Controlează gătirea din zona din stânga a coșului.

Butonul pentru ZONA 2: Controlează gătirea din zona din dreapta a coșului.

MEGAZONE: Îndepărtați separatorul pentru a găti într-o singură zonă, de 6,6 l.

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

Săgețile TIME: Utilizați săgețile sus și jos, din partea dreaptă a afișajului, 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 START/STOP: Apăsăți pe acest buton pentru a începe/opri ciclul de gătire.

Butonul de pornire Butonul ☺ pornește/oprește aparatul 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 coșul și plăcile de gătire în apă fierbinte cu detergent de vase, clătiți-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

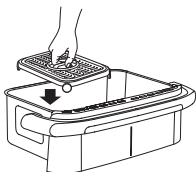
GĂTIREA ÎN MEGAZONE

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. Temperatura este presetată la 240 °C

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



- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit. Selectați MEGAZONE pentru a activa MEGAZONE. Selectați MAX CRISP.



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



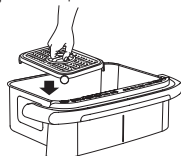
- 4 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



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

Air Fry (Prăjire cu aer cald)

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



- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit. Selectați MEGAZONE pentru a activa MEGAZONE. Selectați AIR FRY.



- 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 START/STOP pentru a începe gătitul.



- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.

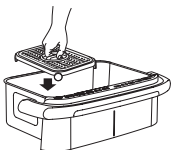


- 6 Scoateți ingredientele cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

NOTĂ: În timpul gătirii, puteți să scoateți coșul și să amestecați ingredientele pentru o consistență crocantă uniformă.

Roast (Frigere)

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



- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit. Selectați MEGAZONE pentru a activa MEGAZONE. Selectați ROAST.



- 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. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătit.



- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



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

Bake (Coacere)

- 1 Așezați ingredientele în coș și introduceți coșul în aparat.
- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit. Selectați MEGAZONE pentru a activa MEGAZONE. Selectați BAKE.



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

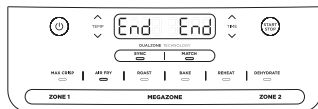
- 3 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 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. Apăsăți pe butonul START/STOP pentru a începe gătit.



- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



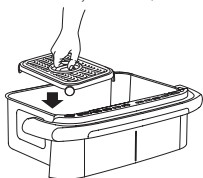
- 6 Scoateți ingredientele cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONTINUARE.

Reheat (Reîncălzire)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 170 °C

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



- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit. Selectați MEGAZONE pentru a activa MEGAZONE. Selectați REHEAT.



- 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 START/STOP pentru a începe reîncălzirea.



- 5 La finalul reîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



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

Dehydrate (Deshidratare)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 60 °C

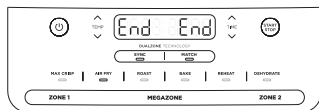
- 1 Puneți un singur strat de ingrediente în coș. Apoi instalați plăcile de gătit în coș deasupra ingredientelor și așezați un alt strat de ingrediente pe placa de gătit.
- 2 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit. Selectați MEGAZONE pentru a activa MEGAZONE. Selectați DEHYDRATE (Deshidratare). Pe 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. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe deshidratarea.



- 4 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



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

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 13-15.

SYNC

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

- 1 Instalați separatorul în mijlocul coșului. Așezați ingredientele în coș și introduceți coșul în aparat.
- 2 Zona 1 va rămâne iluminată. Selectați funcția de gătit dorită. Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura și utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata.



- 3 Selectați zona 2, apoi selectați funcția de gătit dorită. Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura și utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata.

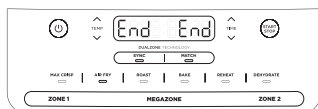


NOTĂ: Puteți selecta o funcție diferită pentru Zona 2.

- 4 Apăsați pe SYNC, apoi apăsați pe START/STOP pentru a începe gătitul în zona în care durata de gătit 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.



- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



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

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONTINUARE.

MATCH

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

- 1 Instalați separatorul în mijlocul coșului. Așezați ingredientele în coș și introduceți coșul în aparat.
- 2 Zona 1 va rămâne iluminată. Selectați funcția de gătit dorită. 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 START/STOP 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 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. 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 START/STOP pentru a începe gătitul în ambele zone.



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

ÎNTRERUPEREA GĂTIRII

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

NOTĂ: Dacă, în timpul gătirii, se scoate un coș mai mult de 10 minute, programul va fi anulat. Va trebui să reprogramați pentru a relua gătitul.

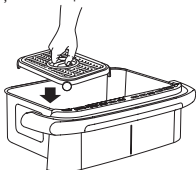
GĂTIREA ÎNTR-O SINGURĂ ZONĂ

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. Temperatura este presetată la 240 °C

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



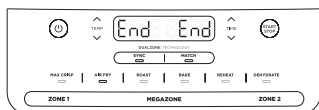
- 3 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați MAX CRISP.



- 4 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 30 de minute. Apăsați pe START/STOP pentru a începe gătit.



- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.

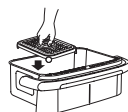


- 6 Scoateți ingredientele cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

Air Fry (Prăjire cu aer cald)

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

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



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



- 4 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 5 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 1 oră. Apăsați pe START/STOP pentru a începe gătit.



NOTĂ: În timpul gătirii, puteți să scoateți coșul și să amestecați ingredientele pentru o consistență crocantă uniformă.

- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



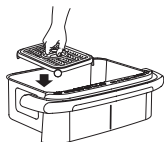
- 6 Scoateți ingredientele cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONTINUARE.

Roast (Frigere)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 190 °C

- 1 Instalați separatorul în mijlocul coșului.
- 2 Instalați plăcile de gătit în coș (opțional), apoi puneți ingredientele în coș și introduceți-l în aparat.



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



- 4 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 5 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. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătitul.



- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



- 7 Scoateți ingredientele cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

Bake (Coacere)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 160 °C

- 1 Instalați separatorul în mijlocul coșului.
- 2 Instalați plăcile de gătit în coș (opțional), apoi puneți ingredientele în coș și introduceți-l în aparat.



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



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

- 4 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 5 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. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătitul.



- 6 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.

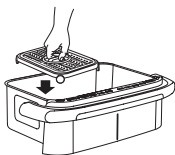


- 7 Scoateți ingredientele cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

Reheat (Reîncălzire)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 170 °C

- 1 Instalați separatorul în mijlocul coșului.
- 2 Instalați plăcile de gătit în coș (opțional), apoi puneți ingredientele în coș și introduceți-l în aparat.



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



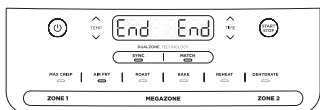
- 4 Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 5 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 1 oră. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe reîncălzirea.



- 6 La finalul reîncălzirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



- 7 Scoateți ingredientele cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silikon.

Dehydrate (Deshidratare)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 60 °C

- 1 Instalați separatorul în mijlocul coșului.
- 2 Puneți un singur strat de ingrediente în coș. Apoi instalați plăcile de gătit în coș deasupra ingredientelor și așezați un alt strat de ingrediente pe placa de gătit.
- 3 Aparatul va utiliza zona 1 în mod implicit (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați DEHYDRATE (Deshidratare). Pe afișaj apare valoarea implicită a temperaturii: Utilizați săgețile TEMP pentru a fixa temperatura dorită.



- 4 Utilizați săgețile TIME pentru a fixa durata în trepte de 15 minute de la 1 până la 12 ore. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe deshidratarea.



- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 30 de secunde.



- 6 Scoateți ingredientele 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
Coș, separator și plăci de gătire	Acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase sau de mână. Dacă folosiți mașina de spălat vase, asigurați-vă că piesele nu sunt spălate într-un ciclu de spălare „pentru vase foarte murdare” sau „intensiv”. 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 coșului, separatorului și plăcilor de gătit, recomandăm spălarea lor de mână.	Da

Dacă rămân lipite resturi de mâncare pe plăcile de gătit sau separator, puneți-le în chiuveta umplută cu apă caldă cu detergent de vase 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, amestecați-le la jumătatea duratei fixate de gătit cu ajutorul unui clește/unei ustensile din silicon.
- 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 gătirea excesivă.
- 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 gătit ridică ingredientele în coș, astfel încât aerul să poată circula sub și în jurul ingredientelor pentru o consistență crocantă uniformă.
- 6 După selectarea unei funcții de gătit, puteți apăsa pe START/STOP pentru a începe imediat gătirea. 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 gătirea excesivă.

GHID DE DEPANARE

- **Aparatul nu pornește,**

Încercați să-l conectați la o altă priză. De asemenea, asigurați-vă că nu utilizați un cablu prelungitor.

- **Cum pot regla temperatura sau durata când utilizez o singură zonă?**

Selectați zona dorită, apoi utilizați săgețile TEMP pentru a regla temperatura sau utilizați săgețile TIME pentru a regla durata.

- **Cum pot regla temperatura sau durata când utilizez MegaZone?**

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 gătirea, setările din zona cu coșul deschis vor fi anulate.

- **Pot pune coșul pe blat în siguranță?**

Coșul se va încălzi în timpul gătirii. Manipulați-l cu atenție și puneți-l numai pe suprafețe rezistente la căldură.

- **Când ar trebui să utilizez plăcile de gătire?**

Utilizați plăcile de gătire 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 gătirii. 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 gătirii se pot regla în orice moment în timpul gătirii. 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 gătirii și îndepărtați alimentele când s-a atins nivelul de rumenire dorit. Scoateți alimentele imediat după terminarea duratei de gătire pentru a evita gătirea excesivă.

- **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 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. Apăsăți ferm pesmetul pe ingredientele umede, astfel încât pesmetul să nu fie îndepărtat prin suflare de ventilator.

- **De ce aparatul emite semnale sonore?**

Gătirea s-a finalizat sau a început în cealaltă zonă.

- **De ce s-a stins ecranul?**

Aparatul este în modul standby. Apăsăți pe butonul de alimentare © pentru a-l reporni.

- **De ce s-a afișat mesajul „E” pe ecran?**

Aparatul nu funcționează corespunzător. Contactați departamentul de servicii pentru clienți.

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

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.

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 accesorii). Piese 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 VIETNAM

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

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