

NINJA[®]

Foodi MAX

Friteuză cu aer cald
Dual Zone

Friteuse sans huile
Dual Zone

Dual Zone Heißluftfritteuse

Airfryer med to zoner

Freidora de aire de zona

doble Friggitrice ad aria a

due zone

-kuumailmakeitin

AF451EU

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



ninja.ro

VĂ MULȚUMIM

că ați achiziționat Friteuza cu aer cald Ninja® Foodi® Max Dual Zone

ÎNREGISTRAȚI ACEASTĂ INFORMAȚIE

Număr model: _____

Număr de serie: _____

Data achiziției: _____
(Păstrați chitanța)

Magazinul de achiziție: _____

SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune: 220-240V~, 50-60Hz Wați:
2470W

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

CUPRINS

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 Ninja® Foodi® Probe	7
Utilizarea friteuzei dumneavoastră cu aer cald	10
Gătitul cu Tehnologia DualZone	10
Gătitul într-o zonă unică	12
Max Crisp	12
Frigere cu aer cald	13
Frigere	14
Reîncălzire	14
Deshidratare	15
Coacere	15
Curățare & Întreținere	16
Sfaturi utile	16
Ghid de depanare	17
Înregistrare produs	18

MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

NUMAI PENTRU UZ CASNIC

Citiți toate instrucțiunile înainte de a folosi Friteuza cu aer cald Ninja® Foodi® MAX Dual Zone.

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

⚠️ AVERTISMENTE

- 1 Acest aparat 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. Supraveghearea 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 Așezați aparatul pe sau lângă un arzător fierbinte electric sau pe bază de gaz și nu-l introduceți într-un cuptor încălzit sau pe aragaz.
- 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 sertarele puse la dispoziție
- 10 Verificați în mod regulat aparatul și cablul de alimentare. **NU** utilizați aparatul dacă există deteriorări ale cablului sau mufei. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel, opriți imediat utilizarea și apelați Serviciul Clienți.
- 11 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corespunzător înainte de utilizare.
- 12 **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.
- 13 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.
- 14 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.
- 15 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.
- 16 **NU** așezați aparatul aproape de marginea unui blat de lucru în timpul funcționării.
- 17 **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.
- 18 **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că sertarul este închis corespunzător înainte de utilizare.
- 19 Lăsați un spațiu adecvat deasupra și pe toate laturile pentru circulația aerului.
- 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 poate afecta utilizarea sigură a aparatului.
- 23 Tensiunile prizelor pot varia, afectând performanța produsului dumneavoastră. Pentru a preveni eventualele îmbolnăviri, folosiți un termometru pentru a verifica dacă alimentele sunt gătite 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 **NU** apropiați mâinile de cablul sondei încorporate atunci când este utilizat pentru a preveni arderea sau opărirea.
- 27 Trebuie să manifestați o prudență extremă atunci când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămări corporale.
- 28 **Mâncarea vărsată poate provoca arsuri grave.** Țineți aparatul și cablul departe de copii. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau ale teșghelelor sau să atingă suprafețe fierbinți.
- 29 Sertarul și placa de prăjire crocantă devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătire. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți sertarul sau placa din aparat. **ÎNTOTDEAUNA** așezați sertarul sau placa pe o suprafață rezistentă la căldură după îndepărtare. **NU** atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătire.
- 30 Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii.
- 31 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
- 32 **NU** curățați cu bureți de sărmă metalică. Bucăți se pot desprinde de pe burete și pot atinge părți electrice, creând riscul de șoc electric.
- 33 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.

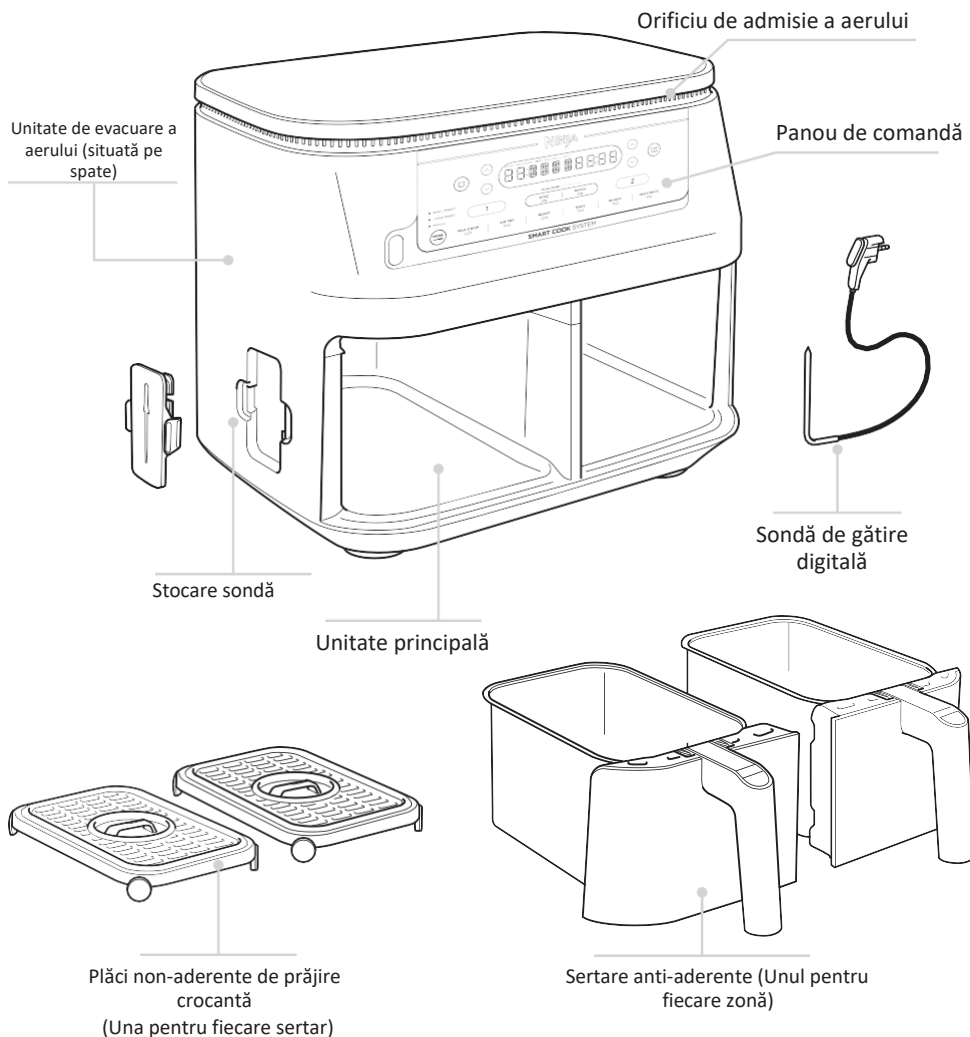


Aveți grijă să evitați contactul cu suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna protecție pentru mâini pentru a evita arsurile.

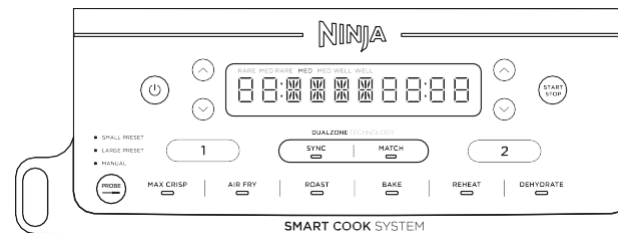


Doar pentru utilizare în interior și uz casnic.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI



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



La setarea orei, afișajul digital arată HH:MM.

BUTOANE FUNCȚIONALE

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.

AIR FRY: Utilizați această funcție pentru a oferi alimentelor crocant și textura crocantă cu puțin sau deloc ulei.

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

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

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

BAKE: Creați dulciuri și deserturi decadente.

BUTOANE DE OPERARE

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

Săgeți STÂNGA: Utilizați săgețile de pe partea stângă a afișajului pentru a alege temperatura de gătit dorită sau tipul de proteină.

Săgeți DREAPTA: Utilizați săgețile din partea dreaptă a afișajului pentru a selecta timpul de gătire sau nivelul de gătire.

Butonul SYNC: Sincronizează automat ambele compartimente de gătit pentru a termina gătitul în același timp, chiar dacă au timpi de gătire 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.

Buton PROBE: Utilizați pentru a selecta un preset mic, Preset mare sau Manual atunci când utilizați sonda.

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

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

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 timpurile se sincronizează.

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 și plăcile de prăjire crocantă în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. Tigaia și placa 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 sau Sonda în mașina de spălat vase.

Înainte de a conecta sonda la unitate, asigurați-vă că priza este lipsită de orice reziduu și că cablul nu are noduri.

NOTĂ: Sonda este disponibilă numai în zona 1.

- 1 Scoateți compartimentul de depozitare a sondei situat pe partea stângă a unității. Apoi derulați cablul din compartiment pentru a scoate sonda. Scoateți sertarul zonei 1 (înainte de a conecta sonda).
- 2 Introduceți sonda în proteine utilizând ghidul de la pagina 9 pentru a vă asigura că sonda este plasată corect.
- 3 Introduceți sonda în priză (situată în partea stângă a panoului de control). Apăsați ferm pe mufă până când aceasta nu mai poate intra în priză și apoi introduceți sertarul. Ar trebui să auziți și să simțiți un clic atunci când sonda este introdusă complet. Așezați compartimentul de depozitare înapoi pe partea laterală a unității.

NOTĂ: Excesul de fir al sondei poate fi lăsat în sertar.

- 4 Odată ce sonda este conectată la priză, selectați Zona 1 și apoi funcția de gătit dorită. Utilizați săgețile situate în stânga afișajului pentru a ajusta temperatura de gătit.
- 5a Utilizați butonul PROBE pentru a selecta presetarea Small (Mică) sau Large (Mare), în funcție de dimensiunea proteinei. Folosiți săgețile din stânga afișajului pentru a selecta proteina și săgețile din dreapta afișajului pentru a seta rezultatul intern preferat al mâncării.

5b Dacă selectați butonul MANUAL, utilizați temperaturile interne de gătit recomandate mai jos.

TIP DE MÂNCARE:	SETAȚI REZULTATUL LA:
Pește	Mediu în sânge (50°C)
	Mediu (55°C)
	Mediu bine făcut (60°C)
	Bine făcut (65°C)
	Pui/Curcan
Porc	Mediu (55°C)
	Mediu bine făcut (65°C)
	Bine făcut (70°C)
Vită/Miel	În sânge (50°C)
	Mediu în sânge (55°C)
	Mediu (60°C)
	Mediu bine făcut (65°C)
	Bine făcut (70°C)

NOTĂ: Consultați autoritatea locală pentru standardele alimentare pentru temperaturile sigure recomandate pentru alimente.

NOTĂ: Setati rezultatul pentru VITĂ mai jos decât recomandările normale, deoarece unitatea va continua gătitul cu încă 5-10°C.

- 6 Nu există timp de preîncălzire. După ce ați făcut selecțiile, apăsați butonul START/STOP pentru a începe gătitul. Ecranul va afișa temperatura curentă a sondei, precum și temperatura țintă.
- 7 Unitatea se va opri automat atunci când rezultatul dorit este atins.
- 8 Se transferă proteina pe o farfurie pentru a se odihni. Sonda nu trebuie să fie tot introdusă. Proteina va continua să se gătească până la rezultatul setat, ceea ce va dura aproximativ 3-5 minute. Acesta este un pas important, deoarece lipsa odihnei poate duce la rezultate mai puțin gătite. Timpul de gătit a rămășițelor poate varia în funcție de mărimea proteinei, tăietura proteinei și tipul de proteină.

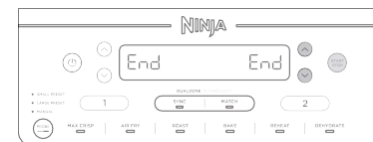
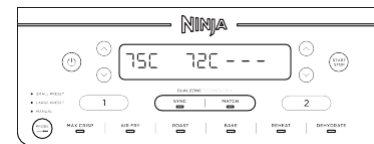
NOTĂ: Sonda va fi FIERBINTE. Folosiți mănuși de cuptor sau clești pentru a scoate sonda din proteină.

Utilizarea SYNC cu sonda:

- 1 Consultați pașii 1-3 de la pagina 7 pentru instrucțiuni privind configurarea sondei.
- 2 Apăsați Zona 1 și selectați funcția de gătit dorită. Utilizați butonul PROBE pentru a selecta presetarea Small (Mică) sau Large (Mare), în funcție de dimensiunea proteinei (consultați Ghidul de pornire rapidă pentru îndrumare).. Folosiți săgețile din partea stângă pentru a selecta proteina și săgețile din partea dreaptă pentru a selecta rezultatul dorit.
- 3 Apăsați Zona 2 și selectați funcția de gătit dorită. Setati ora și temperatura și selectați SYNC. Apăsați butonul START/STOP pentru a începe gătitul.

NOTĂ: În timpul configurării inițiale, zona cu timpul de gătit mai scurt va afișa HOLD. Afișajul va trece apoi la afișarea temperaturii curente și a temperaturii țintă a sondei în zona 1 și a barelor de progres în zona 2.

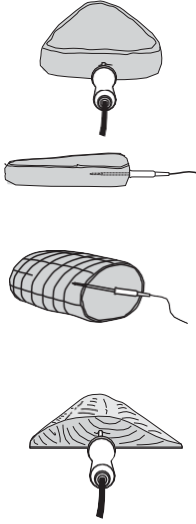
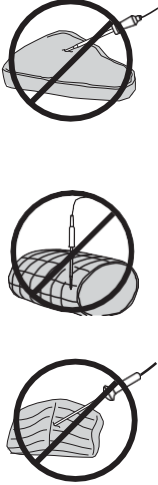
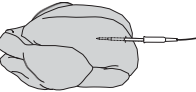

- 4 În timp ce zona 1 continuă să atingă temperatura țintă, zona 2 va începe să gătească. Afișajul va afișa bare de progres în timpul ciclului de gătit. Selectați Zona 2 pentru a vedea timpul de gătit rămas.
- 5 Când gătitul este complet în ambele zone, pe afișajul pentru zona 1 va apărea "rest". Afișajul va clipi apoi de 3 ori "COOL" și apoi "End".



Utilizarea MATCH cu sonda:

- 1 Apăsați Zona 1 și selectați funcția de gătit dorită. Utilizați săgețile din stânga pentru a selecta temperatura de gătit dorită. Utilizați butonul PROBE pentru a selecta Preset mic sau Preset mare, în funcție de dimensiunea proteinei. Consultați Ghidul de pornire rapidă pentru îndrumare. Dacă utilizați butonul Manual, folosiți temperaturile interne de gătit recomandate la pagina 7. Utilizați săgețile din partea dreaptă a ecranului pentru a selecta proteina dorită și săgețile din partea stângă a ecranului pentru a seta rezultatul intern.
- 2 Selectați MATCH, apoi apăsați butonul START/ STOP pentru a începe gătitul.

CUM SĂ INTRODUCEȚI CORECT SONDA

TIP DE MÂNCARE:	PLASARE	CORECTĂ	INCORECTĂ
<p>Fripturi Cotlete de porc Cotlete de miel Piepturi de pui Burgeri Mușchiuleț Fileuri de pește</p>	<ul style="list-style-type: none"> Introduceți sonda orizontal în centrul părții celei mai groase a bucății de carne. Asigurați-vă că vârful sondei este introdus drept în centrul cărnii, nu înclinat spre partea de jos sau de sus a acesteia. Asigurați-vă că sonda este aproape de (dar nu atingând) osul și departe de orice grăsime sau cartilaj. <p>NOTĂ: Cea mai groasă parte a fileului ar putea să nu fie centrul. Este important ca capătul sondei să atingă partea cea mai groasă astfel încât să obțineți rezultatele dorite.</p>		
<p>Pui întreg</p>	<ul style="list-style-type: none"> Introduceți sonda orizontal în partea cea mai groasă a pieptului, paralel cu osul (dar fără să îl atingeți). Asigurați-vă că vârful ajunge în centrul celei mai groase părți a pieptului și nu trece complet prin piept în cavitate. 		

NOTĂ: NU utilizați sonda cu proteine congelate sau pentru bucăți de carne mai subțiri de 1,5 cm.

IMPORTANT: Consultați Ghidul de pornire rapidă pentru diagrama de gătit prestabilă atunci când utilizați SYNC și MATCH cu sonda.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD

GHID RAPID DE REFERINȚĂ PENTRU REȚETE ȘI TABELURI DE GĂTIT

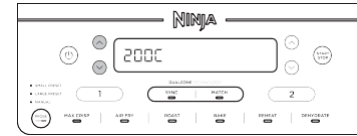
GĂTITUL CU TEHNOLOGIA DUALZONE

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.

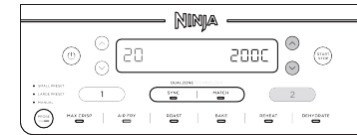
SYNC (fără Sondă)

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

- Așezați ingredientele în sertare, apoi introduceți sertarele în unitate.
- Zona 1 va rămâne iluminată. Selectați funcția de gătit dorită folosind cadranul. Utilizați săgeata din stânga pentru a seta temperatura, și folosiți săgeata dreapta pentru a seta timpul.



- Selectați zona 2, apoi selectați funcția de gătit dorită folosind cadranul. Utilizați săgeata din stânga pentru a seta temperatura, iar săgeata din dreapta pentru a seta ora.



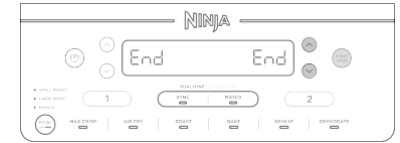
NOTĂ: Puteți selecta o funcție diferită pentru zona 2.

- Apăsați SYNC, apoi apăsați cadranul 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 12 pentru instrucțiuni ulterioare.

- Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și „End” va apărea pe afișaj.



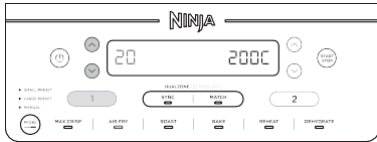
- Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon. **NU** puneți sertarul în partea de sus a unității.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONT .

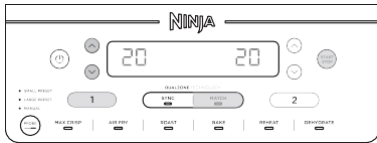
MATCH (fără Sondă)

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

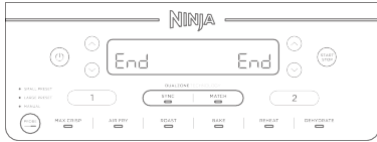
- 1 Așezați ingredientele în sertare, apoi introduceți sertarele în unitate.
- 2 Zona 1 va rămâne iluminată. Selectați funcția de gătit dorită folosind cadranul. Utilizați săgeata din stânga pentru a seta temperatura, iar săgeata din dreapta pentru a seta ora.



- 3 Apăsați butonul MATCH pentru a copia setările zonei 1 în zona 2. Apoi apăsați cadranul pentru a începe să gătiți în ambele zone.



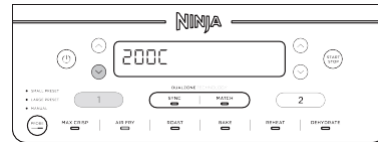
- 4 „End” va apărea pe ambele ecrane atunci când gătitul se termină în același timp.



- 5 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.

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

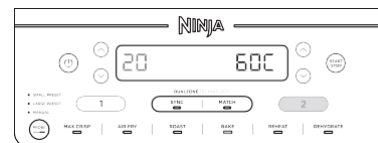
- 1 Selectați zona 1, apoi selectați funcția de gătit dorită folosind cadranul. Utilizați săgeata din stânga pentru a seta temperatura.



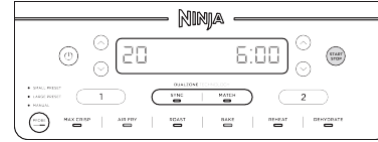
- 2 Utilizați săgeata din dreapta pentru a seta ora.



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



- 4 Apăsați cadranul 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 12 pentru instrucțiuni ulterioare.

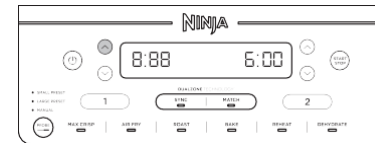
- 5 Când gătitul este complet în fiecare zonă, aparatul va emite un semnal sonor și pe afișaj va apărea „End”.
- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.

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

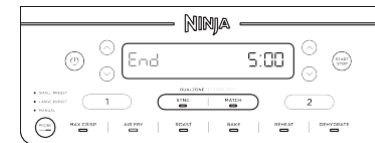
- 1 Selectați zona pe care ați dori să o opriți.



- 2 Apăsați START/STOP pentru a încheia gătitul.



- 3 Pe afișaj va apărea „End”. Gătitul va continua în cealaltă zonă.



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.

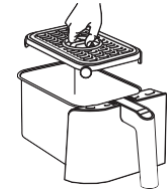
GĂTITUL ÎNTR-O SINGURĂ ZONĂ

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

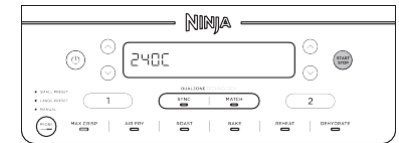
MAX CRISP

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

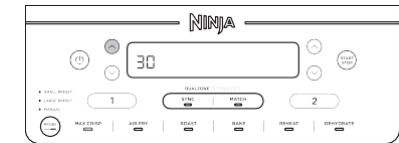
- 1 Instalați placa de prăjire crocantă în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



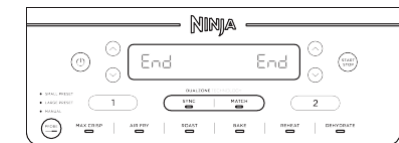
- 2 Unitatea va utiliza implicit zona 1 (pentru a utiliza în schimb zona 2, selectați zona 2). Selectați MAX CRISP:



- 3 Utilizați săgeata din dreapta pentru a seta ora în intervale de câte 1 minut, până la 30 de minute. Apăsați cadranul pentru a începe să gătiți.



- 4 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și „End” va apărea pe afișaj.



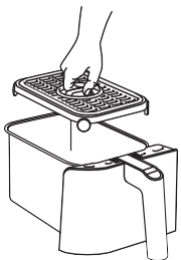
- 5 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONT .

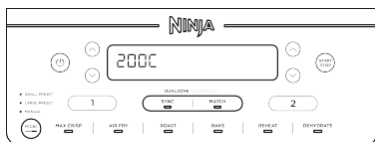
Air Fry

NOTĂ: Temperatura este prestabilită la 200°C.

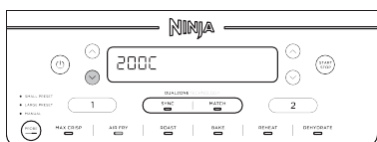
- 1 Instalați placa de prăjire crocantă în sertar, apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



- 2 Unitatea va utiliza implicit zona 1 (pentru a utiliza în schimb zona 2, selectați zona 2). Selectați AIR FRY folosind cadranul.



- 3 Utilizați săgeata din stânga pentru a seta temperatura dorită.

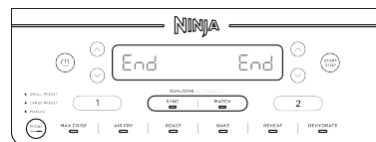


- 4 Folosiți săgețile TIME pentru a seta timpul de gătire în intervale de câte 1 minut, până la 1 oră. Apăsati cadranul pentru a începe să gătiți.



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 „End” va apărea pe afișaj.

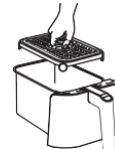


- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silicon.

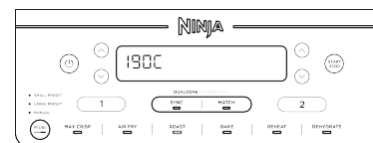
Roast

NOTĂ: Temperatura este prestabilită la 190°C.

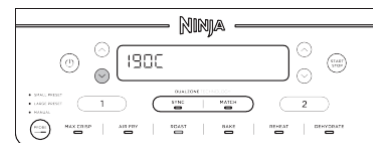
- 1 Instalați placa de prăjire crocantă în sertar (opțional), apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



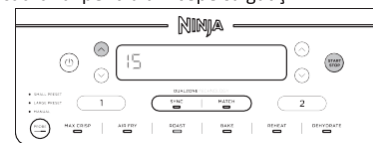
- 2 Unitatea va utiliza implicit zona 1 (pentru a utiliza în schimb zona 2, selectați zona 2). Selectați ROAST folosind cadranul.



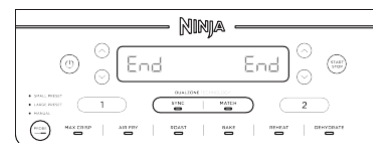
- 3 Utilizați săgeata din stânga pentru a seta temperatura dorită.



- 4 Utilizați săgeata din dreapta pentru a seta ora în intervale de câte 1 minut, până la 1 oră și în intervale de 5 minute de la 1 la 4 ore. Apăsati cadranul pentru a începe să gătiți.



- 5 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și „End” va apărea pe afișaj.

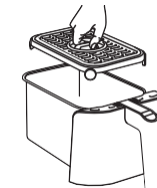


- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silicon.

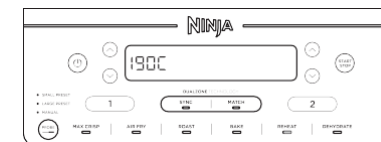
Reheat

NOTĂ: Temperatura este prestabilită la 170°C.

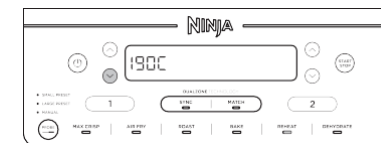
- 1 Instalați placa de prăjire crocantă în sertar (opțional), apoi așezați ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



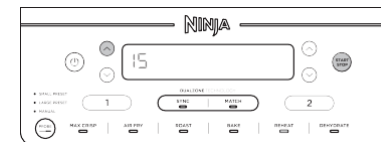
- 2 Unitatea va utiliza implicit zona 1 (pentru a utiliza în schimb zona 2, selectați zona 2). Selectați REHEAT folosind cadranul.



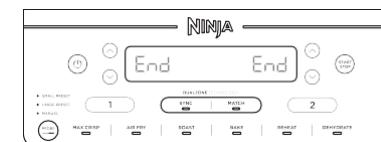
- 3 Utilizați săgeata din stânga pentru a seta temperatura dorită.



- 4 Folosiți săgețile TIME pentru a seta timpul de gătire în intervale de câte 1 minut, până la 1 oră. Apăsati cadranul pentru a începe încălzirea.



- 5 Când încălzirea este finalizată, unitatea va emite un semnal sonor și „End” va apărea pe afișaj.

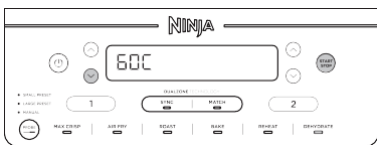


- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silicon.

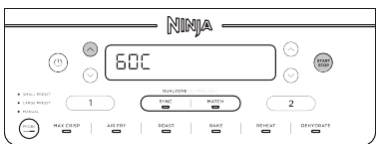
Dehydrate

NOTĂ: Temperatura este prestabilită la 60°C.

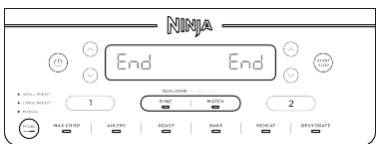
- 1 Puneți un singur strat de ingrediente în sertar. Apoi, instalați placa de prăjire crocantă în sertar și așezați un al doilea strat de ingrediente pe placa de prăjire crocantă.
- 2 Unitatea va utiliza implicit zona 1 (pentru a utiliza în schimb zona 2, selectați zona 2). Selectați DEHYDRATE folosind cadranul. Temperatura implicită va apărea pe afișaj. Utilizați săgeata din stânga pentru a seta temperatura dorită.



- 3 Utilizați săgeata din dreapta pentru a seta ora în intervale de câte 15 minute, de la 1 la 12 ore. Apăsăți cadranul pentru a începe deshidratarea.



- 4 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și „End” va apărea pe afișaj.



- 5 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.

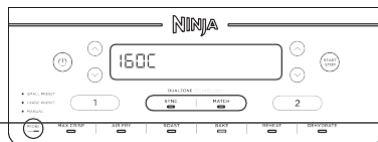
Bake

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.

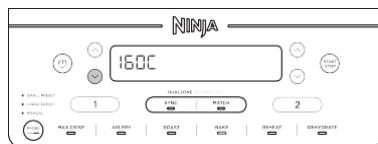


- 2 Unitatea va utiliza implicit zona 1 (pentru a utiliza în schimb zona 2, selectați zona 2). Selectați BAKE folosind cadranul.

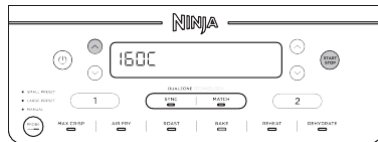


NOTĂ: Pentru a converti rețetele de la un cuptor tradițional, reduceți temperatura cu 10°C.

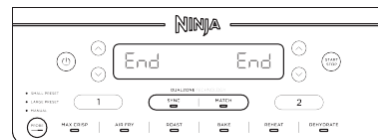
- 3 Utilizați săgeata din stânga pentru a seta temperatura dorită.



- 4 Utilizați săgeata din dreapta pentru a seta ora în intervale de câte 1 minut, până la 1 oră și în intervale de 5 minute de la 1 la 4 ore. Apăsăți cadranul pentru a începe să gătiți.



- 5 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite un bip și „End” va apărea pe afișaj.



- 6 Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind mănuși de cuptor sau clești/utensile cu vârf de silikon.

CURĂȚAREA & ÎNTREȚINEREA


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 în mașina de spălat vase.	Nu
Sertare și plăci de prăjire crocantă	Acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase sau manual. Dacă se spală manual Uscați la aer sau cu prosopul toate piesele după utilizare. Pentru a prelungi durata de viață a sertarelor, vă recomandăm să le spălați manual.	Da
Probe	Nu introduceți sonda în mașina de spălat vase și nici nu o scufundați în apă sau în alt lichid. Ștergeți cu o cârpă umedă.	Nu

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

SFATURI UTILE

- 1 Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe fundul tăvii, fără suprapuneri. Dacă ingredientele se suprapun, asigurați-vă că le agitați la jumătatea timpului de gătire setat.
- 2 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 săgeata din stânga pentru a regla temperatura sau săgeata din dreapta pentru a regla ora.
- 3 Pentru a converti rețetele din cuptorul dvs. convențional, reduceți temperatura cu 10°C. Verificați frecvent alimentele pentru a evita supracoacerea.
- 4 Ocazional, ventilatorul de la frigeteza 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.
- 5 Plăcile de prăjire crocantă ridică ingredientele din sertare, astfel încât aerul poate circula pe dedesubt și în jurul ingredientelor pentru rezultate uniforme și crocante.
- 6 După ce este selectată o funcție de gătit, puteți apăsa butonul START/STOP pentru a începe imediat să gătiți. Unitatea va funcționa la temperatura și timpul prestabilite.
- 7 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.
- 8 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.
- 9 Pentru cele mai bune rezultate, scoateți alimentele imediat după ce timpul de gătire s-a încheiat pentru a evita gătirea excesivă.

- **Cum ajustez temperatura sau ora în timp ce folosesc o singură zonă?**
Selectați zona activă, apoi folosiți săgeată stânga pentru a ajusta temperatura sau săgeată dreapta pentru a ajusta timpul.
- **Cum ajustez temperatura sau ora în timp ce folosesc zone duble?**
Selectați zona activă, apoi folosiți săgeată stânga pentru a ajusta temperatura sau săgeată dreapta pentru a ajusta timpul.
- **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?**
Selectați zona pe care doriți să o opriți, apoi apăsați butonul START/STOP.
- **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 uniform.
- **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. Pur și simplu utilizați săgeata din stânga pentru a regla temperatura sau săgeata din dreapta pentru a regla timpul.
- **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 sandviș 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.
- **Cum pot depozita sonda în compartiment?**
În primul rând, introduceți capătul fișei în compartimentul de depozitare și înfășurați cablul urmând săgeata.
- **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. Puteți găsi suport online la ninja.ro.

GARANȚIE LIMITATĂ PE DOI (2) ANI

Când cumpărați un produs în Europa în calitate de consumator, beneficiați de drepturi legale referitoare la calitatea produsului ("drepturile dumneavoastră legale"). Puteți aplica aceste drepturi legale împotriva comerciantului dumneavoastră cu amănuntul. Cu toate acestea, la Ninja suntem atât de încredători în calitatea produselor noastre (denumite în continuare „Produsele”) încât vă oferim o garanție suplimentară a producătorului de până la doi ani. Această garanție se aplică produsului numai dacă acesta este cumpărat în stare nouă și neutilizată. Acești termeni și condiții se referă numai la garanțiile noastre - drepturile dumneavoastră legale în calitate de cumpărător nu sunt afectate.

Vă rugăm să rețineți că garanția de 2 ani este disponibilă în toate țările UE.

Condițiile de mai jos descriu cerințele și domeniul de aplicare al garanțiilor noastre, care sunt emise de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) („noi” sau „al nostru”). Acestea nu afectează drepturile dumneavoastră legale sau obligațiile comerciantului dumneavoastră și contractul pe care îl aveți cu acesta. Același lucru se aplică dacă ați achiziționat produsul direct de la Ninja.

Garanții Ninja®

Un aparat de bucătărie de uz casnic constituie o investiție considerabilă. Noul dumneavoastră aparat trebuie să funcționeze corect cât mai mult timp posibil. Garanția cu care vine este o considerație importantă - și reflectă cât de mare este încrederea producătorului în produsul și calitatea sa de fabricație.

Veți găsi suport online la www.ninja.ro.

IMPORTANT

- Garanția acoperă produsul dumneavoastră timp de 2 ani de la data achiziției.
- Vă rugăm să păstrați chitanța tot timpul. În cazul în care trebuie să utilizați garanția, vom avea nevoie de chitanță pentru a verifica dacă informațiile furnizate sunt corecte. Incapacitatea de a prezenta o chitanță valabilă va anula garanția.

Care sunt avantajele înregistrării garanției mele?

Când vă înregistrați garanția, puteți alege să primiți buletinul nostru informativ care conține sfaturi, recomandări și concursuri. Ascultați cele mai recente știri despre noile tehnologii și lansări Ninja. Dacă vă înregistrați garanția online, veți primi imediat confirmarea că am primit datele dumneavoastră.

Pentru detalii privind politica noastră de confidențialitate, vă rugăm să vizitați www.ninja.ro

Pentru cât timp sunt garantate produsele noastre?

Încrederea noastră în designul nostru și controlul calității înseamnă că produsul dvs. este garantat pentru un total de doi ani.

Ce acoperă garanția?

Repararea sau înlocuirea (la discreția Ninja) a produsului dumneavoastră, inclusiv toate piesele și manopera, în cazul oricărui defect de proiectare, materiale și execuție (inclusiv costurile de transport și expediere). Garanția noastră este suplimentară drepturilor dumneavoastră legale în calitate de consumator.

Ce nu acoperă garanția?

- Uzură normală.
- Deteriorarea accidentală, defectele cauzate de utilizarea sau întreținerea neglijentă, utilizarea necorespunzătoare, neglijența, operarea sau manipularea neglijentă a aparatului de bucătărie care nu sunt în conformitate cu Manualul de Instrucțiuni Ninja® furnizat împreună cu aparatul dumneavoastră.
- Utilizarea aparatului de bucătărie pentru orice altceva decât scopurile normale de uz casnic.
- Utilizarea pieselor care nu sunt asamblate sau instalate în conformitate cu instrucțiunile de operare.
- Utilizarea pieselor și accesoriilor care nu sunt componente originale Ninja®.
- Instalare defectuoasă (cu excepția cazului în care este efectuată de Ninja®).
- Reparațiile sau modificările efectuate de alte părți decât Ninja sau agenții săi, cu excepția cazului în care puteți demonstra că reparațiile sau modificările efectuate de alte persoane nu sunt legate de defectul pentru care vă exercitați garanția.

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 utilizarea pieselor care nu sunt originale Ninja poate anula garanția oferită de producător. Cu toate acestea, drepturile dumneavoastră legale nu sunt afectate.

MENȚIUNI



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 tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 ale SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 marquess déposées d' SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

SharkNinja Europe Limited, 3150 Century Way, Thorpe Park, Leeds, LS15 8ZB, Regatul Unit
ninjakitchen.eu

AF451EU_Series_IB_MP_221215_Mv1

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 geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 registrert varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 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 ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. +11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main, Germania