

# NINJA

## Double Stack

2-DRAWER  
AIR FRYER

7.6L capacity

### SL300EU

### INSTRUCȚIUNI



ninja.ro

# VĂ MULȚUMIM

că ați cumpărat Friteuza cu aer cald cu 2 sertare Ninja Double Stack

## SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Wați: 2470 W

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

<b>Măsuri de protecție importante</b> .....	<b>4</b>
<b>Componente</b> .....	<b>6</b>
<b>Configurarea friteuzei cu aer cald</b> .....	<b>7</b>
Butoane funcționale .....	7
Butoane de operare .....	7
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>7</b>
<b>Utilizarea friteuzei dumneavoastră cu aer cald</b> .....	<b>8</b>
Gătitul cu Double Stack Pro .....	8
Gătitul cu Tehnologia DualZone .....	9
Gătitul într-o singură zonă .....	10
Air Fry .....	10
Max Crisp .....	11
Bake .....	11
Roast .....	12
Reheat .....	13
Dehydrate .....	13
<b>Curățare &amp; Întreținere</b> .....	<b>14</b>
<b>Sfaturi utile</b> .....	<b>14</b>
<b>Ghid de depanare</b> .....	<b>15</b>

# MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

NUMAI PENTRU UZ CASNIC

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

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

## **⚠ AVERTISMENTE**

- 1** Aparatele pot fi utilizate 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** permiteți 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** așezați sau depozitați nimic deasupra produsului atunci când este în uz.
- 5** Pentru a preveni incendiile, **NU** așezați aparatul pe sau lângă un aragaz pe gaz sau electric sau într-un cuptor încălzit.
- 6** **Nu utilizați NICIODATĂ** priza electrică sub tețgea.
- 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 riscului de electrocutare, **NU** introduceți corpul motorului în apă sau în alt lichid. Gătiți doar în sertarul pus la dispoziție.
- 10** Inspectați periodic 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 Clienți.
- 11** **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect 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 gătitura 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 doar 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** 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** **Asigurați-vă ÎNTOTDEAUNA** că sertarele sunt bine închise înainte de utilizare.
- 20** **NU** utilizați aparatul fără ca sertarele detașabile să fie instalate.

- 21** **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire în profunzime.
- 22** Evitați contactul alimentelor cu elementele de încălzire. **NU** umpleți în exces. 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 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 preveni arsurile sau rănirile, folosiți **ÎNTOTDEAUNA** protecții termice sau mănuși izolante pentru cuptor și utilizați mânerle disponibile.
- 26** Trebuie să manifestați o prudență extremă atunci când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămări corporale.
- 27** Mâncarea vărsată poate provoca arsuri grave. Țineți aparatul și cablul departe de copii. **NU** lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a tejghelei și nici să atingă suprafețe fierbinți.
- 28** Sertarele, rafturile și placa de prăjire crocantă devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătire. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți sertarele, rafturile sau plăcile din aparat. **Așezați ÎNTOTDEAUNA** sertarele, rafturile și farfuriile pe o suprafață rezistentă la căldură după îndepărtare. **NU** atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătire.
- 29** **NU** introduceți în unitate niciunul dintre următoarele materiale: hârtie, carton, plastic, pungi 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. Permiteți aparatului să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, montarea sau demontarea pieselor și pentru depozitare.
- 33** **NU** curățați cu perii abrazive metalice. 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 regulată 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.

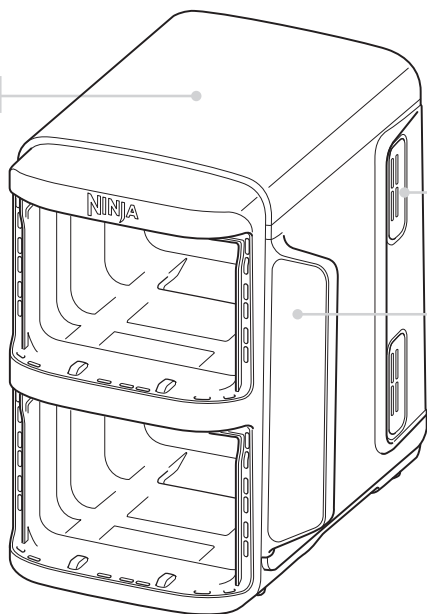


Este conceput pentru utilizare în gospodărie, doar în interior.

# SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

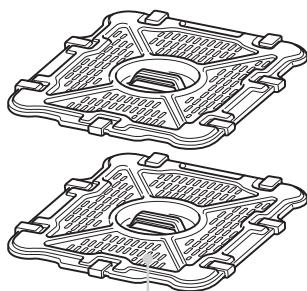
# PIESE

Unitate  
principală

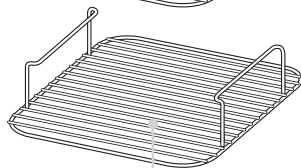
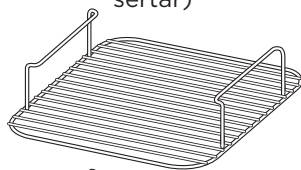


leșire aer

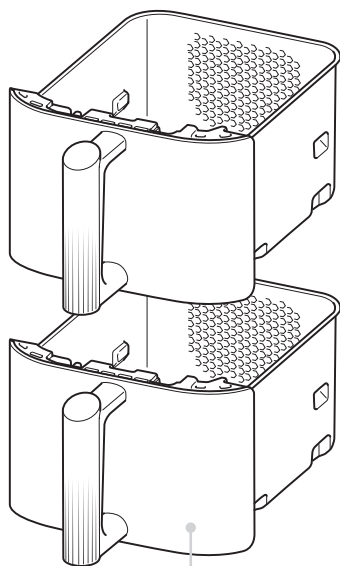
Panou de  
comandă



Plăci de prăjire crocantă  
neaderente  
(Unul pentru fiecare  
sertar)



Rafturi stivuite pentru  
carne  
(Unul pentru fiecare sertar)



Sertare anti-aderente  
(Unul pentru fiecare  
zonă)

Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați [ninja.ro](http://ninja.ro) sau contactați Serviciul Clienți.

# CONFIGURAREA FRITEUZEI CU AER CALD

## BUTOANE FUNCȚIONALE

**AIR FRY:** 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.



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

**REÎNCĂLZIRE** Revigorati resturile alimentare prin încălzirea lor ușoară, obținând rezultate crocante.

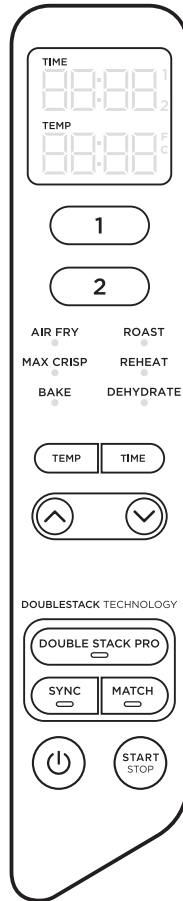
**DEHYDRATE:** Deshidratați carne, fructe și legume pentru gustări sănătoase.

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

## BUTOANE DE OPERARE

-  Controlați ieșirea pentru sertarul din partea superioară (zona 1).
-  Controlați ieșirea pentru sertarul din partea inferioară (zona 2).

**Butonul TEMP:** Apăsati butonul **TEMP**, apoi utilizați săgețile sus și jos pentru a regla temperatura de gătire



La setarea orei, afișajul digital arată HH:MM.

în orice funcție (cu excepția MAX CRISP) înainte sau în timpul ciclului de gătire

**Butonul TIME:** Apăsati butonul **TIME**, apoi utilizați săgețile sus și jos pentru a regla timpul de gătire în orice funcție înainte sau în timpul ciclului de gătire

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

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

**Butonul START/STOP:** 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.

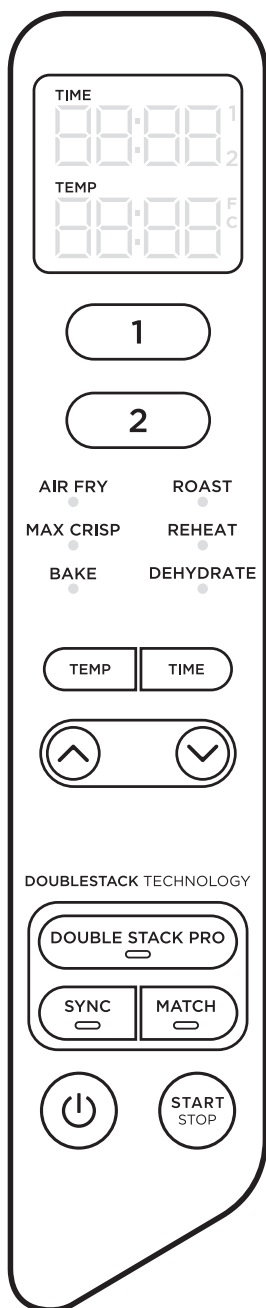
**MODUL STANDBY:** După 10 minute fără interacțiune cu panoul de control, unitatea va intra în modul standby.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați și aruncați orice material de ambalaj, etichete promoționale și bandă adezivă de pe unitate.
- 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.
- Spălați sertarele, rafturile stivuite și plăcile de prăjire crocantă în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați bine. Sertarele, rafturile stivuite pentru carne și plăcile de prăjire crocantă sunt **singurele** piese care pot fi spălate 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.
- 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



### GĂTITUL 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 de utilizare a modului **SYNC** sau **MATCH**, consultați pagina 8.

Atunci când folosiți aceste funcții, apăsați **DOUBLE STACK PRO** înainte de apăsa oricare dintre butoanele **SYNC** sau **MATCH**.

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

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

### TERMINAREA TÎMPULUI DE GĂTIRE ÎNTR-O SINGURĂ ZONĂ (ÎN TÎMP 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.



## 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 timp, 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. Apăsăți butonul **TEMP**, apoi folosiți săgețile pentru a selecta temperatura. Apăsăți butonul **TIME**, apoi folosiți săgețile pentru a selecta timpul.
- 3 Selectați Zona 2. Selectați funcția de gătit dorită. Apăsăți butonul **TEMP**, apoi folosiți săgețile pentru a selecta temperatura. Apăsăți butonul **TIME**, apoi folosiți săgețile pentru a selecta timpul.

**NOTĂ:** Puteți selecta o funcție diferită pentru zona 2.

- 4 Apăsăți **SYNC**, apoi apăsăți **START/STOP** pentru a începe gătitul în zona cu timpul cel mai lung. Cealaltă zonă va afișa mesajul **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 înaintea expirării timpului de gătit, puteți **OPRI O ZONĂ**. Selectați zona respectivă, apoi apăsăți **START/STOP**. Vezi pagina 7 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. Apăsăți butonul **TEMP**, apoi folosiți săgețile pentru a selecta temperatura. Apăsăți butonul **TIME**, apoi folosiți săgețile pentru a selecta timpul.
- 3 Apăsăți butonul **MATCH** pentru a copia setările zonei 1 în zona 2. Apoi apăsăți **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.

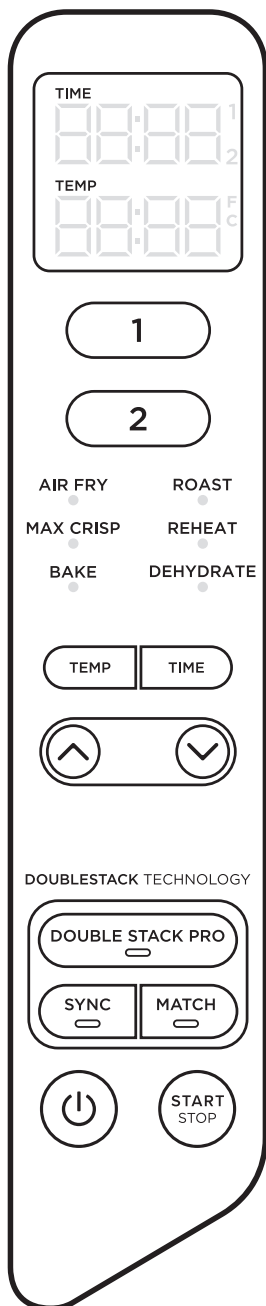
### Ambele zone încep în același timp, dar se termină la ore diferite:

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


**NOTĂ:** Dacă decideți că mâncarea din una dintre zone este gata înaintea expirării timpului de gătit, puteți **OPRI O ZONĂ**. Selectați zona respectivă, apoi apăsăți **START/STOP**. Vezi pagina 7 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 ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONT.



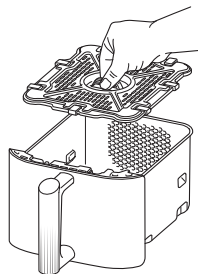
## GĂTITUL ÎNTR-O SINGURĂ ZONĂ

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

### Air Fry

**NOTĂ:** Temperatura este prestabilită la 200°C.

- 1 Instalați plăcile 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 săgețile.
- 3 Apăsați butonul **TEMP** și folosiți săgețile pentru a seta temperatura dorită.
- 4 Folosiți butonul **TIME** pentru a seta timpul de gătit în intervale de câte 1 minut, până la 1 oră. Apăsați **START/STOP** pentru a începe să gătiți.

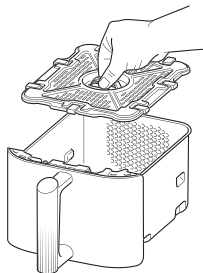
**NOTĂ:** În timpul gătitului, puteți scoate sertarul și agita sau amesteca ingredientele pentru o prăjire uniformă.

- 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 silicon.

## Max Crisp

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

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

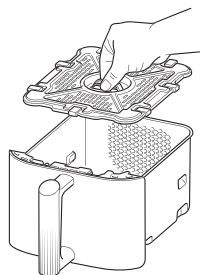


- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **MAX CRISP** folosind săgețile.
- 3 Apăsăți butonul **TIME** și folosiți săgețile pentru a seta timpul de gătire în intervale de câte 1 minut până la 30 minute. Apăsăți **START/STOP** pentru a începe să gătiți.
- 4 Când gătitul este finalizat, unitatea va emite 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.

## Bake

**NOTĂ:** Temperatura este prestabilită la 160°C.

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

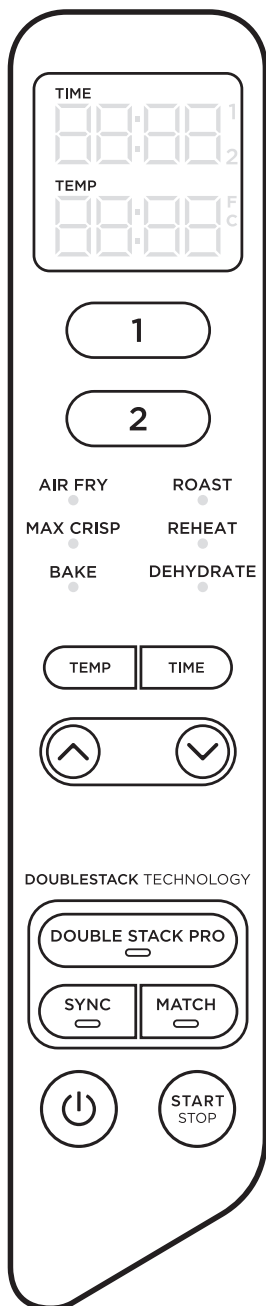


- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **BAKE** folosind săgețile.

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

- 3 Apăsăți butonul **TEMP** și folosiți săgețile pentru a seta temperatura dorită.
- 4 Apăsăți butonul **TIME** și folosiți săgețile pentru a seta timpul de gătire în intervale de câte 1 minut, până la 1 oră și în intervale de 5 minute de la 1 la 4 ore. Apăsăți **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.

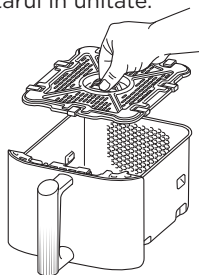
# GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONT.



## Frigere

**NOTĂ:** Temperatura este prestabilită la 190°C.

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

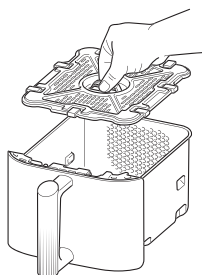


- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **ROAST** folosind săgețile
- 3 Apăsăți butonul **TEMP** și folosiți săgețile pentru a seta temperatura dorită.
- 4 Apăsăți butonul **TIME** și folosiți săgețile pentru a seta timpul de gătire în intervale de câte 1 minut, până la 1 oră și în intervale de 5 minute de la 1 la 4 ore. Apăsăți **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.

## REÎNCĂLZIRE

**NOTĂ:** Temperatura este prestabilită la 170°C.

- 1 Instalați plăcile 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 săgețile.
- 3 Apăsăți butonul **TEMP** și folosiți săgețile pentru a seta temperatura dorită.
- 4 Apăsăți butonul **TIME** și utilizați săgețile pentru a seta ora în trepte de 1 minut până la 1 oră. Apăsăți **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 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 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **DEHYDRATE** folosind săgețile. Temperatura implicită va apărea pe afișaj. Apăsăți butonul **TEMP** și folosiți săgețile pentru a seta temperatura dorită.
- 3 Apăsăți butonul **TIME** și folosiți săgețile pentru a seta timpul de gătire în intervale de câte 15 minute, de la 1 la 12 ore. Apăsăți **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.

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

# 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.

Parte/Accesorii	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. <b>NOTĂ: NICIODATĂ</b> nu scufundați unitatea principală în apă sau în orice alt lichid. <b>NICIODATĂ</b> nu spălați unitatea principală în mașina de spălat vase.	Nu
Sertare, plăci de prăjire crocantă și rafturi stivuite pentru carne	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

- 1 Pentru a converti rețetele din cuptorul dvs. convențional, reduceți temperatura cu 10°C. Verificați frecvent alimentele pentru a evita supracocerea.
- 2 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.
- 3 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 gătit stabilite.
- 4 Temperatura și timpul de gătit pot fi ajustate în orice moment în timpul gătitului. Pur și simplu selectați zona pe care doriți să o modificați, apăsați **TEMP** și folosiți săgețile pentru a seta temperatura dorită sau apăsați **TIME** și folosiți săgețile pentru a seta durata.
- 5 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.
- 6 Plăcile de prăjire rapidă ridică ingredientele din sertare, astfel încât aerul poate circula pe dedesubt și în jurul ingredientelor pentru rezultate uniforme și crocante.
- 7 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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 Pentru cele mai bune rezultate, scoateți alimentele imediat după ce timpul de gătit s-a încheiat pentru a evita gătitul excesiv.

- **Cum ajustez temperatura sau ora în timp ce folosesc o singură zonă?**  
Selectați zona pe care doriți să o modificați, apăsați **TEMP** și folosiți săgețile pentru a seta temperatura sau apăsați **TIME** și folosiți săgețile pentru a seta durata.
- **Cum ajustez temperatura sau ora în timp ce folosesc zone duble?**  
Selectați zona dorită, apăsați **TEMP** și folosiți săgețile pentru a seta temperatura sau apăsați **TIME** și folosiți săgețile pentru a seta durata.
- **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 15 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**. Pentru a opri ambele zone, apăsați pur și simplu **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 uniform.
- **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. Pur și simplu selectați zona dorită, apăsați **TEMP** și folosiți săgețile pentru a seta temperatura sau apăsați **TIME** și folosiți săgețile pentru a seta durata.
- **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.

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. Vă oferim o garanție suplimentară a producătorului de doi ani. Acești termeni și condiții se referă numai la garanția producătorului nostru - drepturile dumneavoastră legale nu sunt afectate.

Condițiile de mai jos descriu cerințele și domeniul de aplicare al garanțiilor noastre. Acestea nu afectează drepturile dumneavoastră legale sau obligațiile comerciantului dumneavoastră și contractul pe care îl aveți cu acesta.

### **Garanții Ninja®**

Fiecare aparat Ninja vine cu o garanție gratuită pentru piese și manoperă. Veți găsi suport online și la [www.ninja.ro](http://www.ninja.ro)

### **IMPORTANT:**

- Vă oferim o garanție suplimentară a producătorului de doi ani.
- 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.

### **Ce este acoperit de garanția gratuită Ninja?**

Repararea sau înlocuirea (la discreția Ninja) a aparatului dumneavoastră Ninja, incluzând toate piesele și forța de muncă. Garanția noastră este suplimentară drepturilor dumneavoastră legale ca și consumator.

### **Ce nu este acoperit de garanția gratuită Ninja?**

1. Uzura normală a pieselor supuse uzurii (cum ar fi accesoriile). Piesele de schimb sunt disponibile pentru cumpărare la [www.ninja.ro](http://www.ninja.ro)
2. Daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare, abuz, manipulare neglijentă, neefectuarea întreținerii necesare sau daune cauzate de manipularea necorespunzătoare în timpul transportului.
3. Daune cauzate de întreținerea neautorizată de Ninja.

### **De unde pot cumpăra piese și accesorii originale Ninja?**

Veți găsi o gamă completă de piese de schimb, piese de înlocuire și accesorii pentru toate aparatele Ninja pe [www.ninja.ro](http://www.ninja.ro)

Vă rugăm să rețineți că deteriorările cauzate de utilizarea pieselor de schimb non-Ninja s-ar putea să nu fie acoperite de garanția dumneavoastră.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending down to the footer area.



## 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

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

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