

# Manual de utilizare AIR FRYER Dual-Zone NINJA AF400EU

## ÎNREGISTRAȚI-VĂ

 [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

 Scanați codul QR folosind telefonul mobil




### Înscrie-ți aceste informații:

Număr model: 

Număr de serie: 

Data cumpărării:  (Păstrați chitanța)

Magazin din care ați cumpărat: 

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

### SPECIFICAȚII TEHNICE:

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

Wați: 2470W



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga 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 folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați distribuitorul de la care a fost achiziționat acest produs. El poate lua acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu.

## Măsuri de siguranță importante

Numai pentru utilizarea casnică • Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare

Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza Ninja® Air Fryer Max. Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:



### AVERTIZARE

1. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă li s-a acordat supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
2. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor. NU permiteți utilizarea aparatului de către copii. Este necesară supravegherea atentă atunci când este utilizat lângă copii.
3. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
4. NU așezați sau depozitați ceva deasupra produsului atunci când este utilizat.
5. NU așezați aparatul pe suprafețe fierbinți sau lângă un arzător electric sau cu gaz fierbinte, pe sau într-un cuptor sau plită încălzită.
6. **NU folosiți NICIODATĂ** priza electrică de sub teșghea.
7. **NU conectați NICIODATĂ** acest aparat la un comutator de temporizare extern sau la un sistem de telecomandă separat.
8. **NU folosiți un prelungitor.** Un cablu scurt de alimentare este utilizat pentru a reduce riscul ca copiii cu vârsta sub 8 ani să apuce cablul sau să se încurce și pentru a reduce riscul ca oamenii să se împiedice de un cablu mai lung.
9. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice NU introduceți cablul, ștecherile sau carcasa unității principale în apă sau alt lichid. Gătiți numai în oala furnizată sau într-un recipient recomandat de SharkNinja plasat în oala furnizată.
10. Inspectați periodic aparatul și cablul de alimentare. NU folosiți aparatul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul. Dacă aparatul nu funcționează sau a fost deteriorat în vreun fel, opriți imediat utilizarea și sunați la Serviciul Clienți.

11. Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
12. NU acoperiți orificiul de admisie a aerului sau orificiul prizei de aer în timp ce capacul pentru coacere este închis. Dacă faceți acest lucru, veți preveni chiar gătitul și poate deteriora aparatul sau îl poate supraîncălzi.
13. Înainte de a plasa oala detașabilă în aparat, asigurați-vă că oala și aparatul sunt curate și uscate ștergând cu o cârpă moale.
14. Acest aparat este doar pentru uz casnic. NU folosiți acest aparat pentru altceva decât utilizarea intenționată. NU utilizați în vehiculele sau bărcile în mișcare. NU utilizați în aer liber. Utilizarea necorespunzătoare poate cauza răniri.
15. Destinat numai pentru utilizarea pe blat. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată. NU mutați aparatul când îl folosiți.
16. NU așezați aparatul lângă marginea unui blat de lucru în timpul funcționării.
17. NU folosiți accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja. NU amplasați accesorii într-un cuptor cu microunde, prăjitor de pâine, cuptor cu convecție sau cuptor convențional sau pe o plită ceramică, o bobină electrică, un arzător cu gaz sau un grătar de exterior. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de SharkNinja poate provoca incendii, electrocutări sau răniri.
18. Asigurați-vă de fiecare dată ca sertarul este bine închis înainte de a-l utiliza.
19. Când utilizați acest aparat, asigurați spațiu adecvat deasupra și pe toate părțile pentru circulația aerului.
20. NU utilizați aparatul fără sertarele detașabile instalate.
21. NU utilizați acest aparat pentru prăjire profundă.
22. Preveniți contactul alimentelor cu elementele de încălzire. NU supraîncărcați atunci când gătiți. Supraîncărcarea poate provoca vătămări corporale sau pagube materiale sau poate afecta utilizarea în condiții de siguranță a aparatului.
23. Tensiunile prizei pot varia, afectând performanța produsului dvs. Pentru a preveni o posibilă îmbolnăvire, utilizați un termometru pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperaturile recomandate.
24. În cazul în care unitatea scoate fum negru, deconectați imediat. Așteptați ca fumatul să se oprească înainte de a scoate orice accesorii de gătit.

25. NU atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului sunt fierbinți în timpul și după funcționare. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, utilizați întotdeauna mănuși de protecție și utilizați mânerele disponibile.
26. Trebuie să aveți grija extremă atunci când aparatul conține alimente calde. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămări corporale.
27. Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Țineți aparatul și cablul departe de copii. NU lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau tejghelelor sau să atingă suprafețe fierbinți.
28. Oala și tava de gătit detașabilă devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătit. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți oala sau tava din aparat. Întotdeauna locul oalei sau tăvii sunt pe o suprafață rezistentă la căldură. NU atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătit.
29. Curățarea și întreținerea nu se fac de către copii, doar dacă au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
30. Deconectați aparatul de la priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Se lasă să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, sau depozitarea.
31. NU curățați cu bureți metalici. Bucati metalice se pot rupe și pot atinge piesele electrice, creând riscul de șoc electric.
32. Vă rugăm să consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.



Indică citirea și revizuirea instrucțiunilor pentru a înțelege funcționarea și utilizarea produsului.



Indică prezența unui pericol care poate provoca vătămări corporale, deces sau daune materiale substanțiale dacă avertismentul inclus cu acest simbol este ignorat.

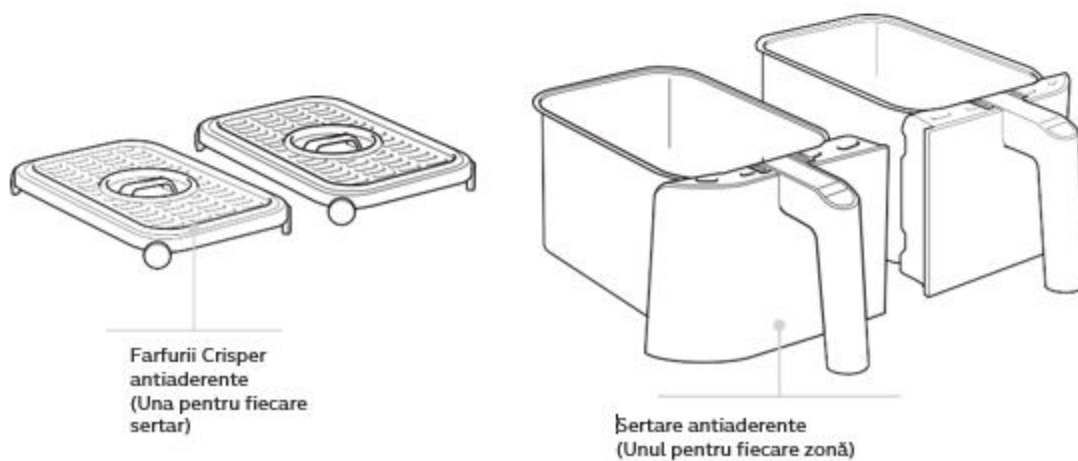
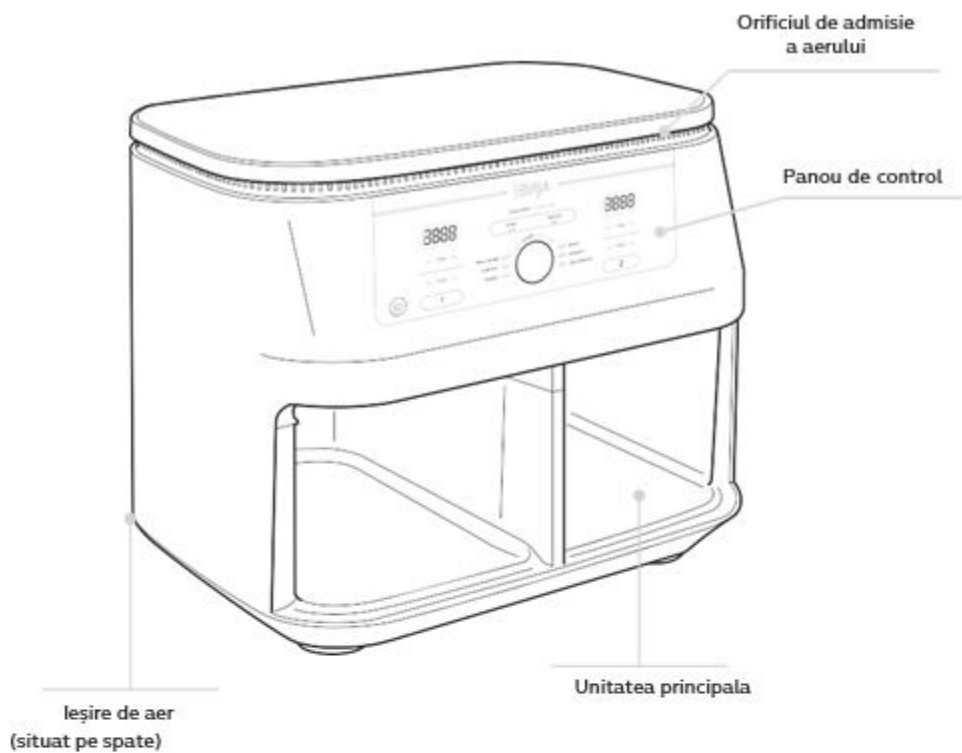


Aveți grijă să evitați contactul cu suprafața fierbinte. Folosiți întotdeauna protecție pentru mâini pentru a evita arsurile.



Numai pentru uz interior și casnic.

## Piese și accesorii



## Cunoașterea friteuzei de aer



La setarea orei, afișajul digital afișează HH:MM.

### FUNCȚIILE BUTOANELOR

**MAX CRISP:** Cel mai potrivit pentru a găti cantități mai mici de alimente congelate, cum ar fi cartofi prăjiți și nuggets de pui, care pot avea nevoie de o temperatură ridicată.

**AIR FRY:** Utilizați această funcție pentru a găti mâncarea crocantă cu puțin sau deloc ulei.

**ROAST:** Utilizați unitatea drept cuptor de prăjire pentru carne fragedă, legume și multe altele.

**DEHYDRATE:** Deshidratați carnea, fructele și legumele pentru gustări sănătoase.

**REHEAT:** Reîncălzește mancarea ușor, lăsându-te cu rezultate crocante.

**BAKE:** Creați delicatese și deserturi coapte.

### BUTOANE DE OPERARE

**TEMP** (săgeți temperatură): Utilizați săgețile sus și jos pentru a regla temperatura de gătit înainte sau în timpul gătitului.

**TIME** (săgeți timp): Utilizați săgețile sus și jos pentru a ajusta timpul de gătit în orice funcție înainte sau în timpul gătitului.

**SYNC:** Sincronizează automat timpii de gătit pentru a se asigura că ambele zone se termină în același timp, chiar dacă au timpii de gătit diferiți.

**MATCH:** Potrivește automat setările zonei 2 cu cele ale zonei 1 pentru a găti o cantitate mai mare din același aliment sau a găti alimente diferite folosind aceeași funcție, temperatură și timp.

Butonul **START/STOP:** După selectarea orei și temperaturii, începeți să gătiți apăsând butonul START/STOP. Puteți opri gătitul în orice moment apăsând din nou butonul.

Butonul de alimentare pornește și oprește unitatea și oprește toate modurile 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 modul SYNC. O zonă va fi gătită, în timp ce cealaltă zonă va fi menținută până când timpii se sincronizează.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți și aruncați orice ambalaj, etichete promoționale și bandă din unitate.
2. Scoateți toate accesoriile din pachet și citiți cu atenție acest manual. Vă rugăm să acordați o atenție deosebită instrucțiunilor operaționale, avertismentelor și garanțiilor importante pentru a evita orice vătămare sau deteriorare.
3. Se spală oala acoperită cu ceramică și tava crisper cu apă fierbinte și cu săpun, apoi se clătește și se usucă bine. Oala și tava crisper sunt, de asemenea, sigure pentru mașinile de spălat vase. NU curățați niciodată unitatea principală în mașină de spălat vase.

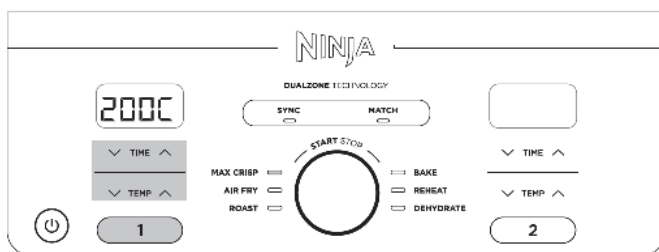
## Utilizarea funcțiilor de gătit

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

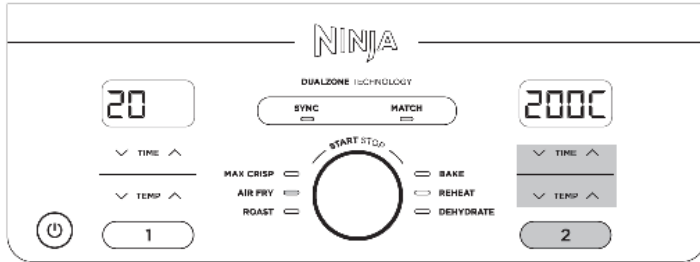
### SYNC (SINCRONIZAREA)

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

1. Puneți ingredientele în sertare, apoi introduceți sertarele în unitate.
2. Zona 1 va rămâne iluminată. Selectați funcția de gătit dorită folosind butonul rotativ. Utilizați săgețile TEMP pentru a seta temperatura și folosiți săgețile TIME pentru a seta ora.

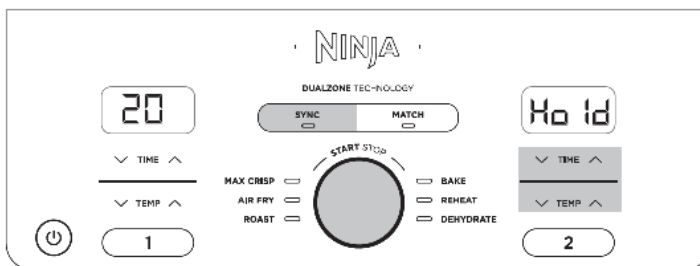


3. Selectați zona 2, apoi selectați funcția de gătit dorită folosind butonul rotativ. Utilizați săgețile TEMP pentru a seta temperatura și folosiți săgețile TIME pentru a seta ora.



NOTĂ:Puteți selecta o funcție diferită pentru zona 2.

4. Apăsați SYNC, apoi apăsați butonul rotativ pentru a începe gătitul în zona cu cel mai lung timp. Cealaltă zonă va afișa HOLD. Unitatea va emite un bip și va activa a doua zonă când ambele zone au același timp rămas.



NOTĂ:Dacă decideți că mâncarea într-una dintre zone se gătește înainte de expirarea timpului de gătire, puteți să opriți o zonă. Selectați zona respectivă, apoi apăsați START/STOP.

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



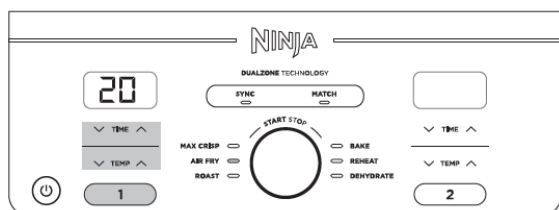
6. Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind clești/ustensile cu vârf de silicon. NU așezați sertarul deasupra unității.



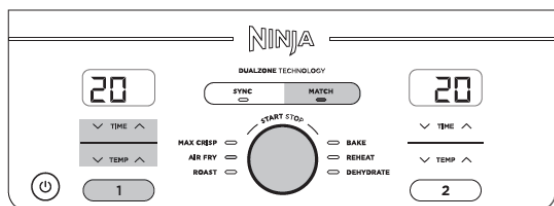
## MATCH

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

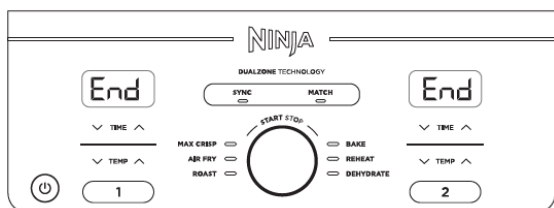
1. Puneți ingredientele în sertare, apoi introduceți sertarele în unitate.
2. Zona 1 va rămâne iluminată. Selectați funcția de gătit dorită folosind butonul rotativ. Utilizați săgețile TEMP pentru a seta temperatura și săgețile TIME pentru a seta ora.



3. Apăsați butonul MATCH pentru a copia setările zonei 1 în zona 2. Apoi apăsați butonul rotativ pentru a începe gătitul în ambele zone.



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

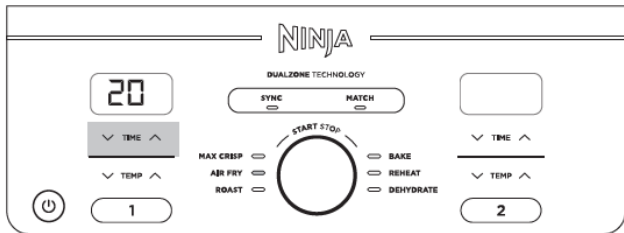


5. Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind clești/ustensile cu vârf de silicon.

**Începerea ambelor zone în același timp, dar terminarea la momente diferite.**



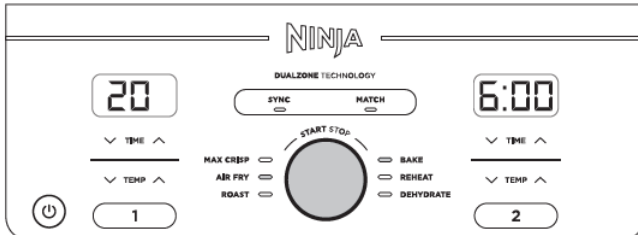
1. Selectați zona 1, apoi selectați funcția dorită folosind cadranul. Utilizați săgețile TEMP pentru a seta temperatura.



2. Utilizați săgețile TIME pentru a seta ora.



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



4. Apăsați butonul pentru a începe gătitul în ambele zone.

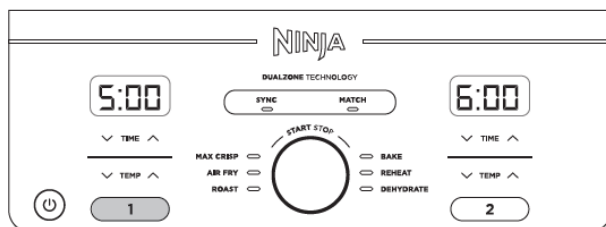
NOTĂ: Dacă decideți că mâncarea într-una dintre zone se gătește înainte de expirarea timpului de gătire, puteți **OPRIȚI O ZONE**. Selectați zona respectivă, apoi apăsați **START/STOP**. Consultați pagina 9 pentru instrucțiuni suplimentare.

5. Când gătitul este complet în fiecare zonă, unitatea va emite un bip și va apărea „End” pe afișaj.

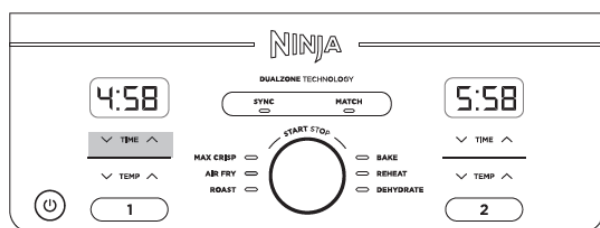
Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind clești/ustensile cu vârf de silicon.

## TERMINAREA TIMPULUI DE GĂTIRE ÎN O SINGĂ ZONĂ (ÎN CÂND UTILIZAȚI AMBELE ZONE)

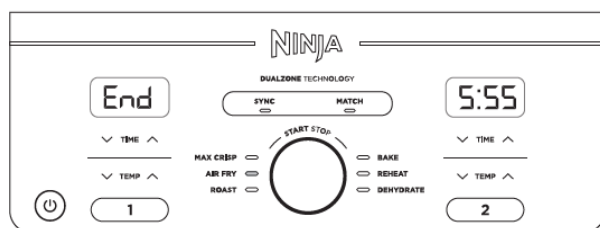
1. Selectați zona pe care doriți să o opriți.



2. Apăsați START/STOP pentru a termina gătitul.



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



## OPRIREA GĂTITULUI (PAUZĂ)

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

## CÂND UTILIZAȚI ÎN MODUL SYNC sau MATCH

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

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

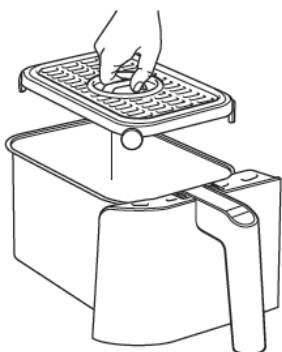
## GĂTIT ÎNTR-O SINGĂ ZONA

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

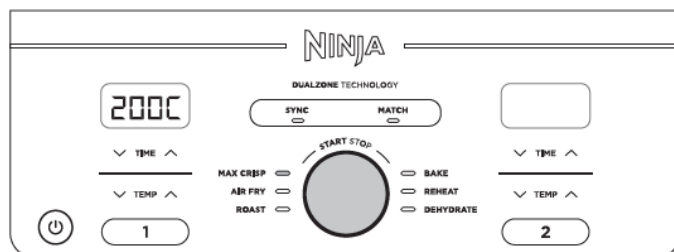
### Max Crisp

NOTĂ: Nu este disponibilă sau necesară reglarea temperaturii atunci când utilizați funcția Max Crisp. Temperatura este presetată la 240°C

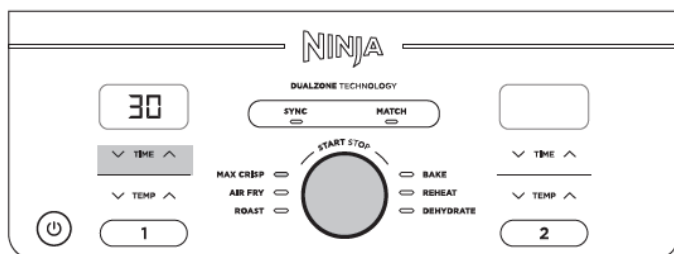
1. Instalați farfuria pentru prăjit în sertar, apoi puneți ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



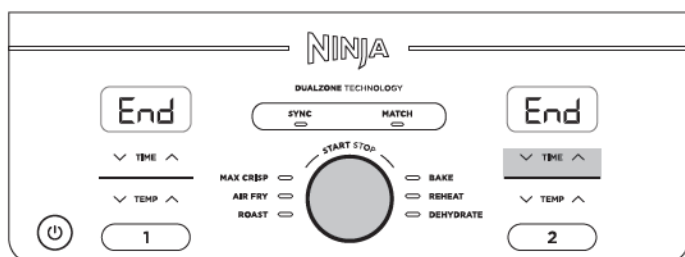
2. Unitatea va fi implicit la zona 1 (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați MAX CRISP.



3. Utilizați săgețile TIME pentru a seta ora în trepte de 1 minut până la 30 de minute. Apăsați butonul pentru a începe gătitul.



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

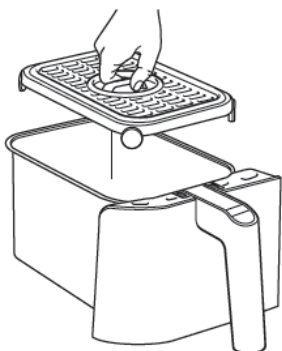


5. Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind clești/ustensile cu vârf de silicon.

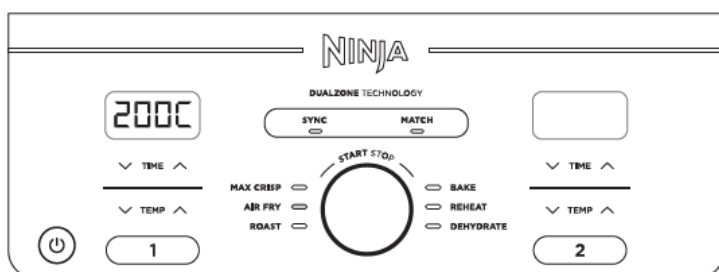
## AIR FRY

NOTĂ: Temperatura este presetată la 200°C.

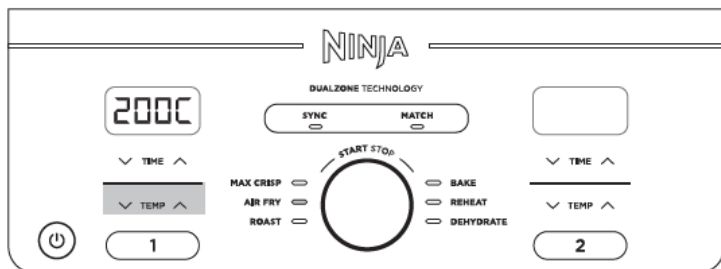
1. Instalați farfuria pentru prăjit în sertar, puneți ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



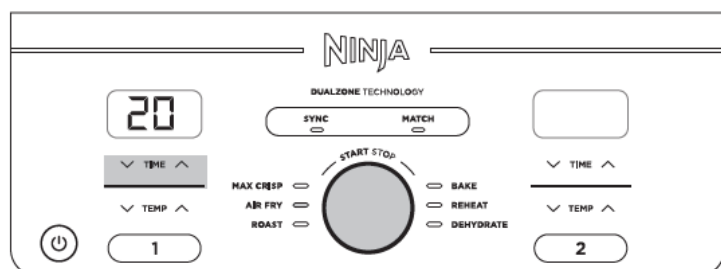
2. Unitatea va fi implicit la zona 1 (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați AIR FRY folosind cadranul.



3. Utilizați săgețile TEMP pentru a seta temperatura dorită.

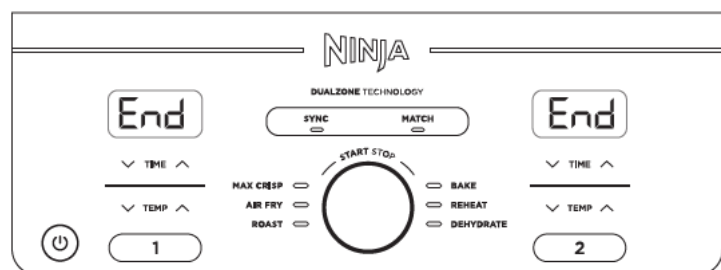


4. Utilizați săgețile TIME pentru a seta ora în trepte de 1 minut până la 1 oră. Apăsăți butonul pentru a începe gătitul.



NOTĂ:În timpul gătitului, puteți scoate sertarul și puteți agita sau arunca ingredientele pentru a le face chiar crocante.

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

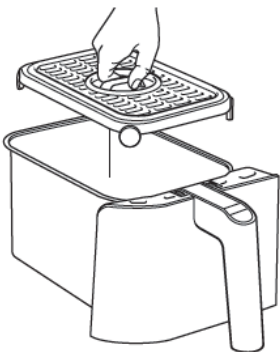


6. Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind clești/ustensile cu vârf de silicon.

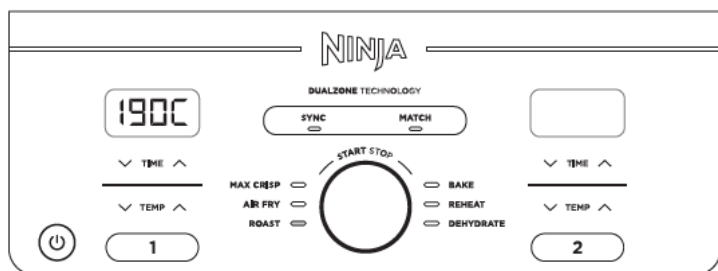
## ROAST (FRIPTURĂ)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 190°C

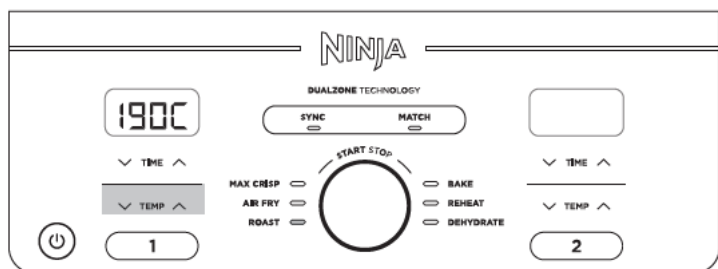
1. Instalați farfuria pentru prăjit în sertar (opțional), apoi puneți ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.



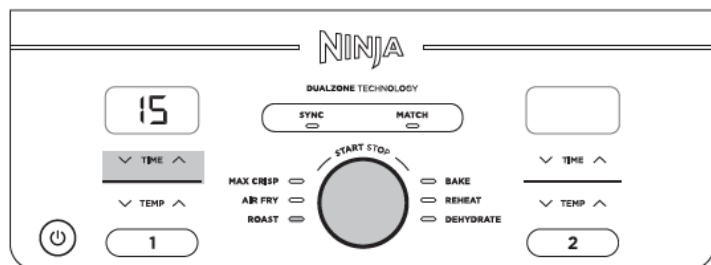
2. Unitatea va fi implicită în zona 1 (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați ROAST folosind cadranul.



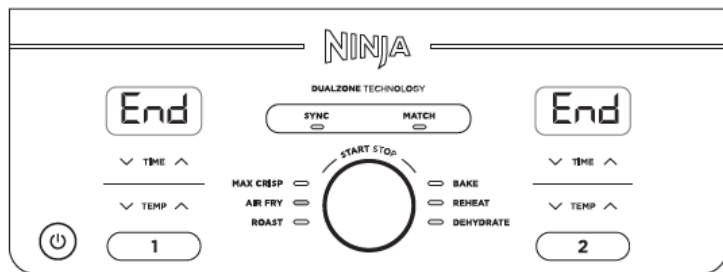
3. Utilizați săgețile TEMP pentru a seta temperatura dorită.



4. Utilizați săgețile TIME pentru a seta ora în trepte de 1 minut până la 1 oră și în trepte de 5 minute de la 1 la 4 ore. Apăsăți butonul pentru a începe gătitul.



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

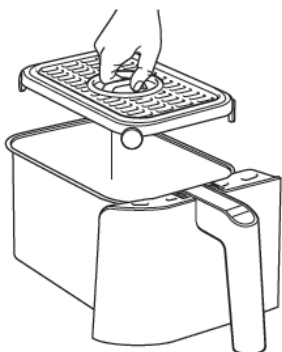


6. Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind clești/ustensile cu vârf de silicon.

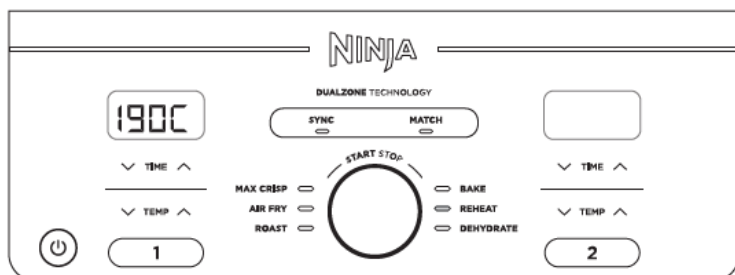
### REHEAT (REÎNCĂLZIRE)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 170°C

1. Instalați farfuria pentru prăjire în sertar (opțional), apoi puneți ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.

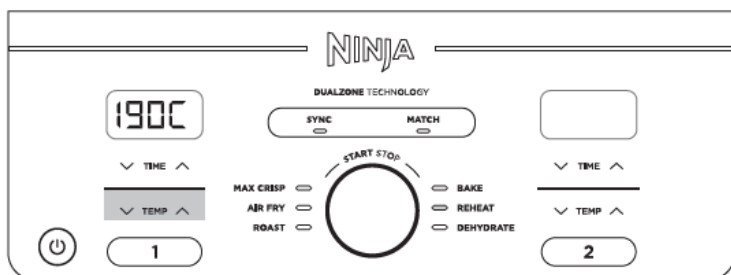


2. Unitatea va fi implicit la zona 1 (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2).  
Selectați REINCALZIRE folosind cadranul.

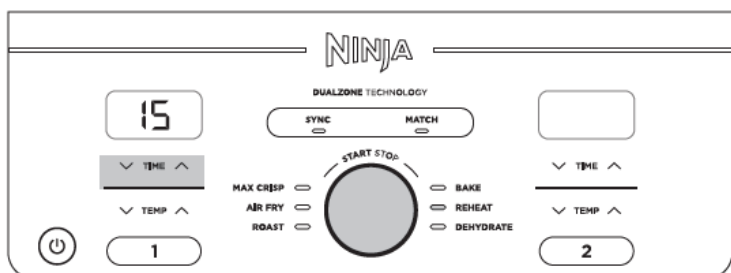




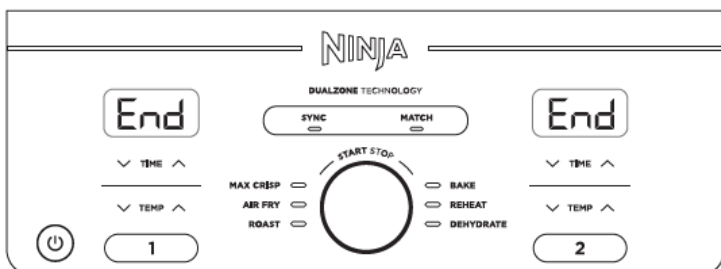
3. Utilizați săgețile TEMP pentru a seta temperatura dorită.



4. Utilizați săgețile TIME pentru a seta ora în trepte de 1 minut până la 1 oră. Apăsați cadranul pentru a începe reîncălzirea.



5. Când reîncălzirea este completă, unitatea va emite un bip și „End” va apărea pe afișaj.

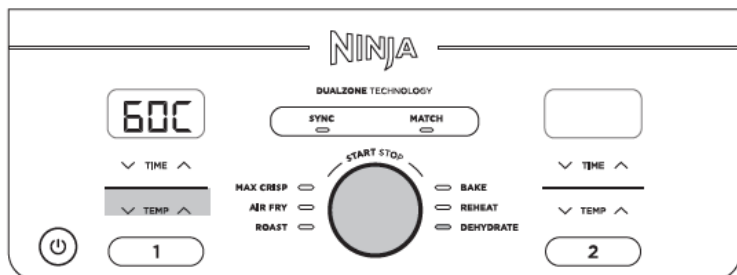


6. Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind clești/ ustensile cu vârf de silicon.

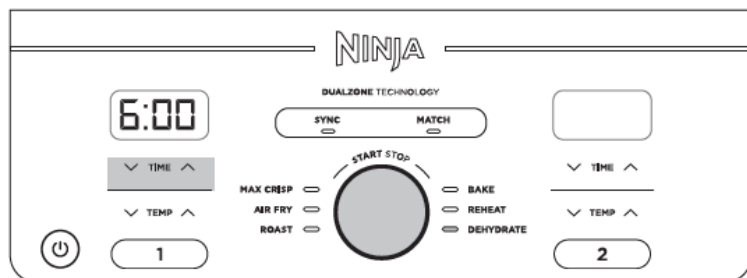
## DEHYDRATE (DESHIDRATARE)

NOTĂ: Temperatura este presetata la 60°C

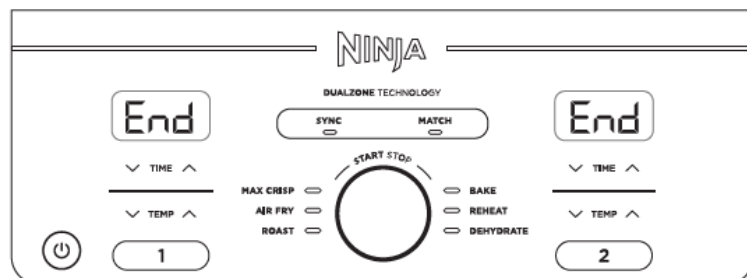
1. Puneți un singur strat de ingrediente în sertar. Apoi instalați farfuria pentru prăjire în sertar deasupra ingredientelor și așezați un alt strat de ingrediente pe farfuria pentru prăjire.
2. Unitatea va fi implicit la zona 1 (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2). Selectați DESHIDRATARE folosind cadranul. Temperatura implicită va apărea pe afișaj. Utilizați săgețile TEMP pentru a seta temperatura dorită.



3. Utilizați săgețile TIME pentru a seta ora în trepte de 15 minute de la 1 la 12 ore. Apăsați butonul pentru a începe deshidratarea.



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

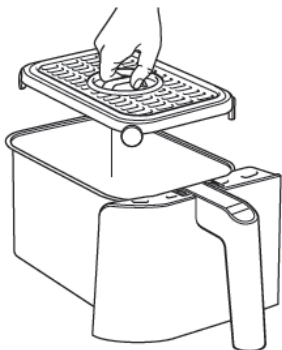


5. Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind clești/ustensile cu vârf de silicon.

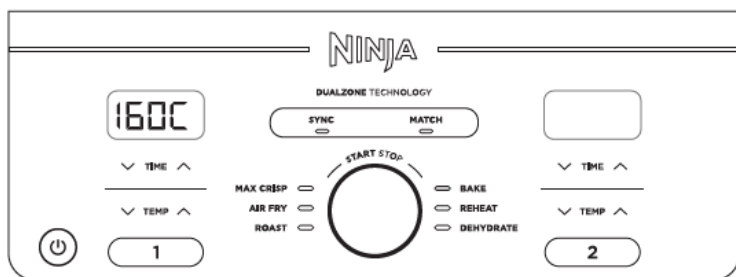
## BAKE (COACERE)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 160°C

1. Instalați farfuria pentru prăjire în sertar (opțional), apoi puneți ingredientele în sertar și introduceți sertarul în unitate.

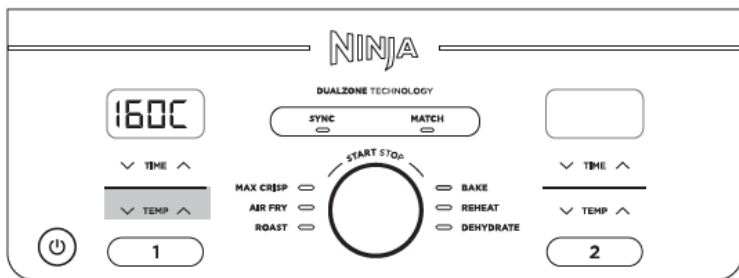


2. Unitatea va fi implicit la zona 1 (pentru a utiliza zona 2, selectați zona 2).  
Selectați BAKE folosind cadranul.



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

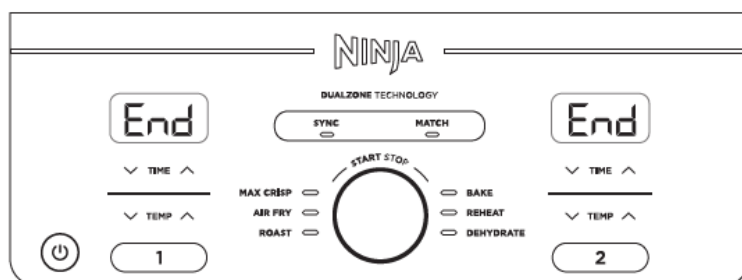
3. Utilizați săgețile TEMP pentru a seta temperatura dorită.



4. Utilizați săgețile TIME pentru a seta ora în trepte de 1 minut până la 1 oră și în trepte de 5 minute de la 1 la 4 ore. Apăsați butonul pentru a începe gătitul.



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



6. Îndepărtați ingredientele răsturnându-le sau folosind clești/ustensile cu vârf de silicon.

## Curățare și întreținere

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

Piese/ Accesoriu	Metodă de curățare	Se poate spăla în mașina de spălat vase?
Unitate principală	<p>Pentru a curăța unitatea principală și panoul de control, ștergeți-le cu o cârpă umedă.</p> <p>NOTĂ: NICIODATĂ să nu scufundați unitatea principală în apă sau în orice alt lichid. NU curățați unitatea principală într-o mașină de spălat vase.</p>	Nu
Sertare și farfurii crisper	<p>Acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase sau manual. Dacă este spălat manual, uscați la aer sau uscați cu prosopul toate piesele după utilizare. Pentru a prelungi durata de viață a sertarelor recomandăm spalarea manuală a acestora.</p>	Da

## SFATURI UTILE

1. Pentru o rumenire consistentă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe fundul vasului de gătit, fără suprapuneri. Dacă ingredientele se suprapun, asigurați-vă că amestecați la jumătatea timpului de gătit stabilit.
2. Timpul de gătire și temperatura pot fi ajustate în orice moment în timpul gătitului. Pur și simplu apăsați săgețile TIME sau TEMP în sus și în jos pentru a regla ora sau temperatura.
3. Pentru a converti rețetele din cuptorul convențional, reduceți temperatura friteuzei cu aer cu 10 °C. Verificați frecvent alimentele pentru a evita supracocerea.
4. Ocazional, ventilatorul de la friteuza de aer va sufla alimente ușoare prin tigaie. Pentru a atenua acest lucru, asigurați alimentele (cum ar fi felia de sus de pâine de pe un sandwich) cu bețișoare de cocktail .
5. Farfuria crisper ridică ingredientele în tigaie, astfel încât aerul să poată circula sub și în jurul lor pentru rezultate uniforme și clare.
6. După ce este selectată o funcție de gătit, puteți apăsa butonul START / STOP pentru a începe imediat gătitul. Unitatea va rula la temperatura și ora implicită.
7. Pentru cele mai bune rezultate cu legume proaspete și cartofi, utilizați cel puțin 1 lingură de ulei. Adăugați mai mult ulei după cum doriți pentru a atinge nivelul preferat de rumenire.
8. Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe tot parcursul gătitului și îndepărtați alimentele atunci când s-a atins nivelul dorit de rumenire. Vă recomandăm să utilizați un termometru pentru a monitoriza temperatura internă a alimentelor. După terminarea timpului de gătire, îndepărtați imediat mâncarea pentru a evita supracocerea.
9. Pentru cele mai bune rezultate, îndepărtați alimentele imediat după terminarea timpului de gătire pentru a evita supracocerea.

## GHID DE DEPANARE

- **De ce nu pot sa setez o temperatura mai mare?**

Temperatura maximă este de 210°C..

- **Cât timp durează preîncălzirea și cum voi ști când se face?**

Vă recomandăm 3 minute de preîncălzire. Puteți folosi cronometrul incorporat pentru a număra invers 3 minute.

- **Ar trebui să adaug ingredientele înainte sau după preîncălzire?**

Pentru cele mai bune rezultate, lăsați unitatea să se preîncălzească timp de 3 minute înainte de a adăuga ingrediente.

- **Trebuie să dezgheț alimentele congelate înainte de prăjirea la aer?**

Depinde de mâncare. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

- **Cum întrerup număratoarea inversă?**

Apăsați Start/Stop.

- **Este tigaia sigură pentru a fi pusă pe blatul meu de lucru?**

Tigaia se va încălzi în timpul gătitului. Fiți precauți atunci când manipulați și plasați numai pe suprafețe sigure pentru căldură.

- **Cum știu când să folosesc farfuria crisper?**

Folosiți farfuria crisper atunci când vreți ca mâncarea să fie crocantă. Farfuria ridică mâncarea în tigaie, astfel încât aerul să poată circula sub ea pentru a găti ingredientele uniform.

- **Mâncarea mea nu se gătește.**

Asigurați-vă că tigaia este introdusă complet în timpul gătitului. Pentru o rumenire consistentă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe fundul tăvii, fără suprapunere. Se amestecă pentru rumenire uniformă. Timpul de gătit și temperatura pot fi ajustate în orice moment în timpul gătitului. Pur și simplu apăsați butoanele TIME sau TEMP.

- **Mâncarea mea este supra-gătită.**

Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe tot parcursul gătitului și îndepărtați alimentele atunci când s-a atins nivelul dorit de rumenire. Îndepărtați alimentele imediat după terminarea timpului de gătit pentru a evita supracoacerea.

- **De ce unele ingrediente sunt suflate atunci când se prăjesc cu aer?**

Ocazional, ventilatorul de la friteuza de aer va sufla alimente ușoare prin tigaie. Pentru a atenua acest lucru, asigurați alimentele (cum ar fi felia de sus de pâine de pe un sandwich) cu bețișoare de cocktail.

- **Pot să prăjesc alimente pane?**

Da, dar utilizați tehnica adecvată de acoperire. Este important să acoperiți alimentele mai întâi cu făină, apoi cu ou și apoi cu pesmet. Asigurați-vă că apăsați pesmetul pe mâncare, astfel încât acestea să rămână în loc. Astfel încât să nu poată fi suflate de ventilatorul puternic al unității.

- **Unitatea emite un beep.**

Mâncarea dvs. este gătită.

- **Ecranul a devenit negru.**

Unitatea este în modul standby. Apăsați butonul de alimentare pentru a-l porni din nou.

- **Un mesaj "E" apare pe ecranul de afișare.**

Unitatea nu funcționează corect. Vă rugăm să contactați Serviciul Clienți la 0800 000 9063.



## ÎNREGISTRAREA PRODUSULUI

### **GARANȚIE LIMITATĂ DE DOI ANI**

Când cumpărați un produs în Germania ca consumator, beneficiați de drepturile legale referitoare la calitatea produsului („drepturile dvs. legale”). Puteți impune aceste drepturi statutare împotriva comerciantului cu amănuntul. Cu toate acestea, la Ninja suntem atât de încrezători în calitatea produselor noastre („Produsele”), încât vă oferim o garanție suplimentară a producătorului de până la doi ani. Această garanție se aplică produsului numai dacă este cumpărat în stare nouă și neutilizată. Acești termeni și condiții se referă numai la garanțiile noastre - drepturile dvs. legale în calitate de cumpărător nu sunt afectate. Vă rugăm să rețineți că garanția de 2 ani este disponibilă în toate țările UE și în Marea Britanie, dacă aceasta nu mai este o țară UE pe durata termenului de garanție.

Condițiile de mai jos descriu condițiile prelabile și sfera garanțiilor noastre emise de SharkNinja Germany GmbH, Kurt- Blaum – Platz 8, 63450 Hanau (Germania). Acestea nu vă afectează drepturile legale sau obligațiile comerciantului cu amănuntul și contractul dvs. cu aceștia. Același lucru se aplică dacă ați achiziționat produsul direct de la Ninja.

### **Garanții Ninja®**

Un aparat de bucătărie de uz casnic reprezintă o investiție considerabilă. Noua dvs. mașină trebuie să funcționeze corect cât mai mult timp posibil. Garanția cu care vine este o considerație importantă - și reflectă cât de multă încredere are producătorul în produsul său și în calitatea producției.

Linia noastră de asistență pentru clienți (0800 000 9063) este deschisă de la 9:00 la 18:00 de luni până vineri. Este gratuit să apelați și veți fi trimis direct la un reprezentant Ninja. De asemenea, veți găsi asistență online la [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### **Cum îmi înregistrez garanția?**

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

- Numarul modelului.
- Număr de serie (numai dacă este disponibil)
- Data cumpărării Produsului (chitanță sau bon de livrare)

Pentru a vă înregistra online, vă rugăm să vizitați [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### **IMPORTANT**

- Garanția acoperă produsul dvs. timp de 2 ani începând cu data cumpărării.
- Vă rugăm să păstrați chitanța în orice moment. Dacă trebuie să utilizați garanția, vom avea nevoie de chitanță pentru a verifica dacă informațiile furnizate de noi sunt corecte. Incapacitatea de a produce o chitanță validă vă va invalida garanția.

### **Care sunt avantajele înregistrării garanției mele?**

Când vă înregistrați garanția, puteți alege să primiți buletinul nostru informativ care conține tipsuri, sfaturi și concursuri. Ascultați cele mai recente știri despre noua tehnologie Ninja și lansări. Dacă vă înregistrați garanția online, veți primi o confirmare instantanee că am primit detaliile dvs. Pentru detalii despre politica noastră de confidențialitate, vă rugăm să vizitați [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### **Cât timp sunt garantate produsele noastre?**

Încrederea noastră în proiectarea și controlul calității noastre înseamnă că produsul dvs. este garantat pentru doi ani.

### **Ce este acoperit de garanție?**

Repararea sau înlocuirea (la discreția lui Ninja) a produsului dvs., inclusiv toate piesele și forța de muncă în cazul oricărui defect de proiectare, materiale și manoperă (inclusiv costurile de transport și livrare). Garanția noastră se adaugă drepturilor dvs. legale în calitate de consumator.

### **Ce nu este acoperit de garanție?**

- Uzură normală.
- Deteriorări accidentale, defecte cauzate de utilizarea sau îngrijirea neglijentă, folosirea greșită, neglijarea, funcționarea neglijentă sau manipularea aparatului de bucătărie care nu este în conformitate cu manualul de instrucțiuni Ninja® furnizat împreună cu aparatul.
- Utilizarea aparatului de bucătărie pentru orice altceva decât pentru uz casnic normal.
- Utilizarea pieselor neasamblate sau instalate în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.
- Utilizarea pieselor și accesoriilor care nu sunt componente originale Ninja®.
- Instalare defectuoasă (cu excepția cazului în care este instalată de Ninja®).
- Reparații sau modificări efectuate de alte părți decât Ninja sau agenții săi, cu excepția cazului în care puteți arăta că reparațiile sau modificările efectuate de alte persoane nu sunt legate de defectul pentru care exercitați garanția.

### **Ce se întâmplă când garanția mea se termină?**

Ninja nu proiectează produse care să dureze pentru o perioadă limitată de timp. Apreciem că ar putea exista dorința ca clienții noștri să dorească să-și repare aparatul de bucătărie după ce a expirat garanția. În acest caz, vă rugăm să contactați linia noastră gratuită de asistență pentru serviciul clienți și să întrebați despre programul nostru de garanție, la 0800 000 9063.

### **Unde pot cumpăra piese de schimb și accesorii Ninja originale?**

Piese și accesorii Ninja sunt dezvoltate de aceiași ingineri care au dezvoltat aparatul dvs. de bucătărie Ninja. Veți găsi o gamă completă de piese de schimb Ninja și accesorii pentru toate mașinile Ninja pe [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Vă rugăm să rețineți că utilizarea pieselor de schimb non-Ninja poate invalida garanția producătorului.

Cu toate acestea, drepturile dvs. statutare nu sunt afectate.