

NINJA

**DOUBLE STACK XL
CU SISTEM DE GĂTIT
INTELIGENT ȘI
CAPACITATE DE 9,5 L**

SL451EU

INSTRUCȚIUNI



MULȚUMIM

pentru achiziția Friteuzei cu aer cald Ninja Double Stack XL cu 2 coșuri

SPECIFICAȚII TEHNICE

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

Wați 2470 W

RECOMANDARE: Modelul și numerele de serie sunt specificate pe eticheta cu codul QR de pe spatele aparatului, lângă cablul de alimentare.

CUPRINS

Măsurile de siguranță importante	4
Părți	6
Familiarizarea cu friteuza cu aer cald	7
Butoane pentru funcții	7
Butoane de operare	7
Înainte de prima utilizare	7
Utilizarea sondei Ninja	8
Cum se introduce corect sonda	10
Utilizarea friteuzei cu aer cald	12
Gătirea cu friteuza Double Stack Pro	12
Gătirea utilizând tehnologia DualZone	13
Gătirea într-o singură zonă	14
Air Fry (Prăjire cu aer cald)	14
Max Crisp (Consistență crocantă maximă)	15
Bake (Coacere)	15
Roast (Frigere)	16
Reheat (Reîncălzire)	17
Dehydrate (Deshidratare)	17
Curățare și întreținere	18
Recomandări utile	18
Ghid de depanare	19

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

DOAR PENTRU UZ CASNIC

Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza Friteuza cu aer cald Ninja Double Stack XL cu 2 coșuri.

Când utilizați un aparat electric, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

⚠️ AVERTISMENTE

- 1** Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li s-au dat instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles riscurile implicate.
- 2** Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. **NU** permiteți utilizarea aparatului de către copii. Trebuie să se supravegheze atent când se utilizează în apropierea copiilor.
- 3** Copiii ar trebui să nu se joace cu acest aparat.
- 4** **NU** așezați sau depozitați obiecte deasupra produsului în timpul utilizării.
- 5** Pentru a preveni izbucnirea unui incendiu, **NU** așezați aparatul pe sau lângă o plită cu gaz sau electrică sau într-un cuptor încălzit.
- 6** **NU** utilizați o priză electrică aflată sub blat.
- 7** **NU** conectați acest aparat la un temporizator extern sau la un sistem separat de comandă de la distanță.
- 8** **NU** utilizați un prelungitor.
Se utilizează un cablu scurt de alimentare pentru a reduce riscul apucării cablului de copii cu vârste mai mici de 8 ani sau încurcarea cablului și pentru a reduce riscul de împiedicare a persoanelor de un cablu mai lung.
- 9** Pentru protecție împotriva șocurilor electrice **NU** scufundați cablul, ștecherul sau carcasa unității principale în apă sau alt lichid. Gătiți numai în coșul furnizat.
- 10** Inspectați regulat aparatul și cablul de alimentare. **NU** utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul prezintă deteriorări. Dacă aparatul funcționează defectuos sau a suferit o deteriorare de orice fel, opriți imediat utilizarea și contactați prin telefon departamentul de servicii pentru clienți.
- 11** **ÎNTOTDEAUNA** asigurați-vă că aparatul este asamblat corect înainte de utilizare.
- 12** Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm deasupra și în toate părțile laterale pentru o circulație adecvată a aerului.
- 13** **NU** acoperiți orificiul de admisie a aerului sau orificiul de evacuare a aerului în timp ce aparatul funcționează. În caz contrar, gătirea nu va fi uniformă și aparatul se poate deteriora sau supraîncălzi.
- 14** Înainte de a pune coșul detașabil în unitatea principală, asigurați-vă că unitatea și coșul sunt curate și uscate, ștergându-le cu o cârpă moale.
- 15** Acest aparat este doar pentru uz casnic. **NU** utilizați acest aparat în alt scop decât cel prevăzut. **NU** utilizați aparatul în vehicule sau bărci aflate în mișcare. **NU** utilizați aparatul în aer liber. Utilizarea greșită poate provoca vătămări corporale.
- 16** Aparatul este prevăzut numai pentru utilizarea pe blat. Asigurați-vă că suprafața este dreaptă, curată și uscată. **NU** mutați aparatul în timpul utilizării.
- 17** **NU** așezați aparatul lângă marginea unui blat în timpul funcționării.
- 18** **NU** utilizați atașamente accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de SharkNinja. Nu așezați accesoriiile într-un cuptor cu microunde, prăjitor de pâine, cuptor cu convecție sau cuptor convențional sau pe o plită ceramică, bobină electrică, arzător cu gaz sau grătar de exterior. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate de SharkNinja poate provoca incendii, șoc electric sau vătămări corporale.
- 19** **ÎNTOTDEAUNA** verificați închiderea corespunzătoare a coșurilor înainte de utilizare.
- 20** **NU** utilizați aparatul fără coșurile detașabile instalate.
- 21** **NU** utilizați acest aparat pentru prăjire în ulei.

- 22** Nu permiteți contactul dintre alimente și elementele de încălzire. **NU** umpleți excesiv când gătiți. Umplerea excesivă poate cauza vătămări corporale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea aparatului în condiții de siguranță.
- 23** Tensiunile la priză pot varia, afectând performanța produsului. Pentru a preveni o posibilă îmbolnăvire, utilizați un termometru pentru a verifica dacă mâncarea este gătită la temperatura recomandată.
- 24** În cazul în care aparatul scoate fum negru, scoateți imediat ștecherul din priză. Așteptați până când nu mai scoate fum înainte de a se îndepărta accesoriile de gătit.
- 25** **NU** atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului sunt fierbinți în timpul funcționării și după aceea. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, utilizați **ÎNTOTDEAUNA** șervete termorezistente sau mănuși pentru cuptor, precum și mânerele disponibile.
- 26** Trebuie să se acorde atenție extremă când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate provoca 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 blaturilor sau să atingă suprafețe fierbinți.
- 28** Coșurile, grătarele și plăcile de gătire devin extrem de fierbinți în timpul procesului de gătire. Evitați contactul fizic în timp ce scoateți coșurile, grătarele și plăcile de gătire din aparat. **ÎNTOTDEAUNA** puneți coșurile, grătarele și plăcile de gătire pe o suprafață rezistentă la căldură după ce le scoateți din aparat. **NU** atingeți accesoriile în timpul gătirii sau imediat după aceea.
- 29** **NU** puneți niciunul dintre următoarele materiale în aparat: hârtie, carton, plastic, pungi de frigere și altele asemenea. Acestea pot provoca incendii.
- 30** Trebuie să se acorde atenție extremă când se utilizează recipiente construite din orice alte materiale decât metal sau sticlă.
- 31** Curățarea și întreținerea de către utilizator trebuie să nu fie efectuate de copii.
- 32** Pentru a deconecta aparatul, puneți toate comenzile în poziția OFF, apoi deconectați aparatul de la priză când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare, dezasamblare, introducerea sau scoaterea de piese și depozitare.
- 33** **NU** curățați aparatul cu bureți de sârmă metalică. Se pot desprinde bucăți de burete care pot să atingă piesele electrice, creând un risc de electrocutare.
- 34** Consultați secțiunea Curățare și întreținere pentru întreținerea regulată a aparatului.



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



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



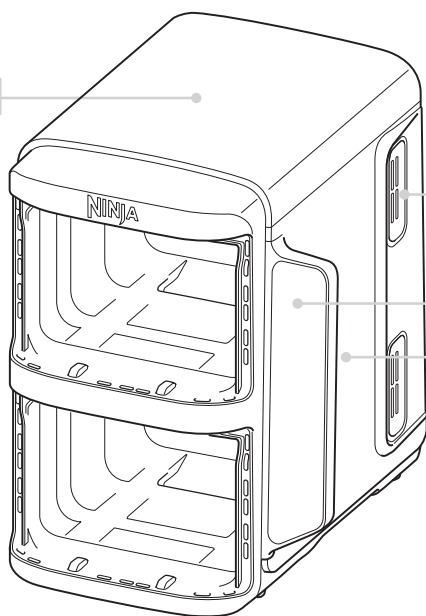
Aveți grijă să evitați contactul cu suprafața fierbinte. Utilizați întotdeauna articole de protecție a mâinilor pentru a evita arsurile.



Numai pentru uz casnic, în interior.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

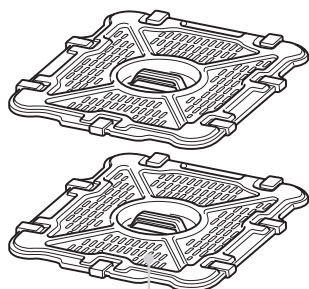
Unitate principală



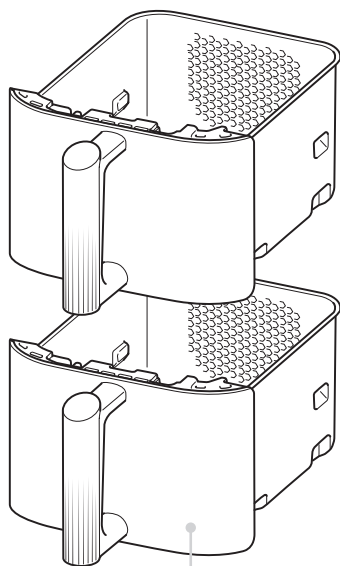
Orificiu pentru evacuarea aerului

Panou de comandă

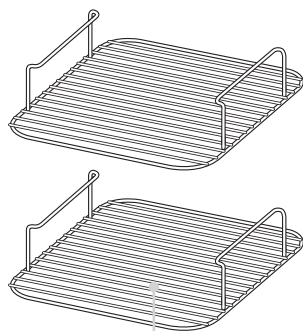
Suport pentru sondă



Plăci de gătit cu suprafață antiaderentă (unul pentru fiecare coș)



Coșuri cu suprafață antiaderentă (unul pentru fiecare zonă)



Grătare suprapuse (unul pentru fiecare coș)

Pentru a comanda piese și accesorii suplimentare, vizitați **ninja.ro**.

BUTOANE PENTRU FUNCȚII

AIR FRY (Prăjire cu aer cald):

Utilizați această funcție pentru a oferi alimentelor o consistență crocantă cu o cantitate mică de ulei sau chiar fără.

MAX CRISP (Consistență crocantă maximă):

Funcție potrivită pentru a găti cantități mai mici de alimente congelate, cu ar fi cartofi pai și nuggets de pui, care ar putea avea nevoie de o temperatură ridicată.

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

ROAST (Frigere): Utilizați aparatul drept cuptor pentru carne fragedă și multe altele.

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

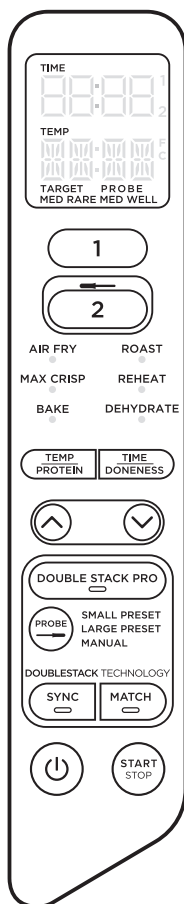
DEHYDRATE (Deshidratare):

Deshidratați carne, fructe și legume pentru gustări sănătoase.

Butonul de pornire Butonul  pornește aparatul și, de asemenea, îl închide și oprește toate funcțiile de gătire.

BUTOANE PENTRU FUNCȚIONARE

- 1 Controlează ieșirea pentru zona superioară (Zona 1).
- 2 Controlează ieșirea pentru zona inferioară (Zona 2).



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

Butonul TEMP: Apăsați pe butonul **TEMP** și utilizați după aceea săgețile pentru a regla temperatura de gătire înainte sau în timpul gătirii.

Butonul TIME: Apăsați pe butonul **TIME** și utilizați după aceea săgețile pentru a regla durata gătirii în orice funcție înainte sau în timpul ciclului de gătire.

DOUBLE STACK PRO: Gătiți 4 alimente în același timp în 2 coșuri independente pentru prăjirea cu aer cald pentru mese și gustări cu o textură crocantă uniform.

Butonul SYNC: Sincronizează automat duratele de gătire pentru a se asigura că se termină în același timp în ambele zone, chiar dacă duratele de gătire diferă.

Butonul MATCH: Potrivește automat setările Zonei 2 cu cele ale Zonei 1 pentru a găti o cantitate mai mare din același aliment sau pentru a găti alimente diferite folosind funcții, temperaturi și durate identice.

Butonul START/STOP: Utilizați săgețile pentru a selecta funcția dorită. Începeți să gătiți apăsând pe butonul **START/STOP**.

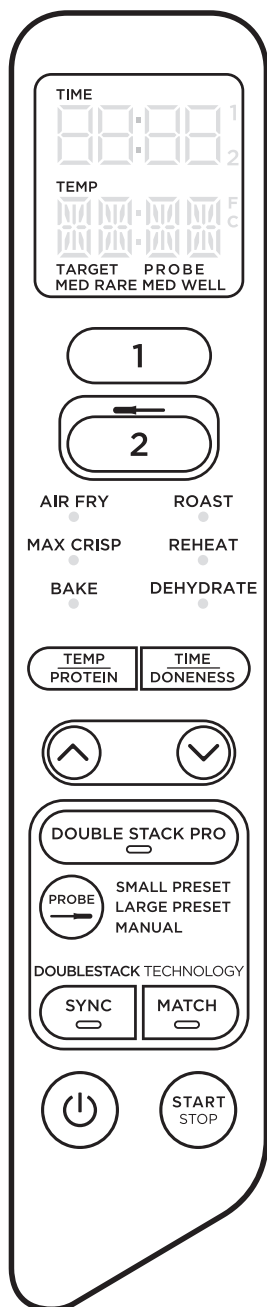
MODUL HOLD: Mesajul Hold va apărea pe aparat în timp ce este în modul **SYNC**. Într-o zonă se va găti, în timp ce cealaltă zonă va rămâne în așteptare până când duratele se vor sincroniza.

MODUL STANDBY: După 10 minute fără interacțiune cu panoul de comandă, aparatul va intra în modul de veghe.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați și aruncați toate materialele de ambalare, etichetele promoționale și benzile de pe aparat.
- 2 Scoateți toate accesoriile din ambalaj și citiți cu atenție acest manual. Acordați o atenție deosebită instrucțiunilor de utilizare, avertismentelor și măsurilor de protecție importante pentru a evita orice vătămări corporale sau daune materiale.
- 3 Spălați coșurile, grătarele suprapuse și plăcile de gătire în apă fierbinte cu săpun, clătiți-le și uscați-le bine. Coșurile, grătarele suprapuse și plăcile de gătire sunt **SINGURELE** părți care se pot spăla în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, pentru a prelungi durata de viață a accesoriilor, recomandăm spălarea lor de mână. **NU** curățați unitatea principală în mașina de spălat vase.
- 4 Când utilizați acest aparat, asigurați un spațiu de cel puțin 15 cm în toate părțile pentru o circulație adecvată a aerului.

UTILIZAREA SONDEI NINJA



Înainte de a conecta sonda la aparat, asigurați-vă că soclul este curat și cablul nu este înnodat.

NOTĂ: Sonda este disponibilă numai în Zona 2.

- 1 Scoateți compartimentul de depozitare a sondei situat în spatele panoului de comandă. Apoi desfășurați cablul din compartiment pentru a scoate sonda. Scoateți coșul din Zona 2 (înainte de a conecta sonda).
- 2 Introduceți sonda în carne sau pește folosind ghidul de la pagina 50 pentru a vă asigura că sonda este plasată corect.
- 3 Conectați sonda la soclu (amplasat deasupra Zonei 2). Împingeți ferm fișa până la capăt în soclu și introduceți coșul. Ar trebui să auziți și să simțiți un clic când sonda este introdusă complet. Așezați compartimentul de depozitare înapoi pe partea din spate a panoului de comandă.

NOTĂ: Firul în exces al sondei se poate lăsa în coș.

- 4 După introducerea fișei sondei în soclu, selectați Zona 2 și funcția de gătit dorită.

NOTĂ: Temperatura de gătit va trece automat la valoarea implicită conform funcției selectate. Temperatura poate fi ajustată în funcție de preferințe sau de instrucțiunile rețetei.

Nu este disponibilă reglarea temperaturii pentru funcția Max Crisp.

- 5a** Utilizați butonul **PROBE** (Sondă) pentru a selecta presetarea Small (cantitate mică) sau Large (cantitate mare), în funcție de cantitatea de carne sau pește. Consultați pagina 12 din Ghidul de pornire rapidă pentru îndrumare. Utilizați butonul **TEMP/PROTEIN** (Temperatură/Carne sau pește) pentru a comuta între cele două și săgețile pentru a selecta tipul de mâncare dorit. Apăsăți pe butonul **TIME/DONENESS** (Durată/Grad de gătire) și utilizați săgețile pentru a fixa gradul de gătire a alimentelor în interior.
- 5b** Dacă utilizați butonul Manual, utilizați temperaturile interioare recomandate mai jos pentru gătire.

FOOD TYPE:	SET OUTCOME TO:
Fish	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well (65°C)
Chicken/Turkey	Well (75°C)
Pork	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well (70°C)
Beef/Lamb	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well (70°C)

NOTĂ: Adresați-vă autorității competente pentru temperaturile recomandate pentru siguranța alimentelor.

NOTĂ: Stabiliți temperatura pentru carnea de vită la o valoare mai mică decât cea recomandată în mod normal, deoarece aparatul va acumula o căldură reziduală de 5-10°C.

- 6** Nu este nevoie de preîncălzire. După efectuarea selecțiilor, apăsați pe butonul **START/STOP** pentru a începe să gătiți. Ecranul va afișa temperatura curentă a sondei, precum și temperatura țintă.
- 7** La final, aparatul va emite un semnal sonor. Puneți carnea sau peștele pe o farfurie și lăsați la odihnit timp de 5 minute înainte de servire. Acesta este un pas important, deoarece carnea sau peștele continuă să se gătească și să rețină sucurile interioare după îndepărtarea de la sursa de căldură.

NOTĂ: Sonda va fi fierbinte. Folosiți mănuși pentru cuptor sau un clește pentru a scoate sonda din carne sau pește.

Utilizarea sondei în modul SYNC:

- 1 Consultați pașii 1-3 de la pagina 48 pentru instrucțiuni despre configurarea sondei.
- 2 Apăsați pe Zona 2 și selectați funcția de gătit dorită. Utilizați butonul **PROBE** (Sondă) pentru a selecta presetarea Small (cantitate mică) sau Large (cantitate mare), în funcție de cantitatea de carne sau pește (consultați Ghidul de pornire rapidă pentru îndrumare). Utilizați butonul **TEMP/PROTEIN** (Temperatură/Carne sau pește) pentru a comuta între cele două și săgețile pentru a selecta tipul de mâncare dorit. Apăsați pe butonul **TIME/DONENESS** (Durată/Grad de gătire) și utilizați săgețile pentru a fixa gradul de gătire a alimentelor în interior.
- 3 Apăsați pe Zona 1 și selectați funcția de gătit dorită. Fixați durata și temperatura și selectați **SYNC**. Apăsați pe butonul **START/STOP** pentru a începe gătitrea.

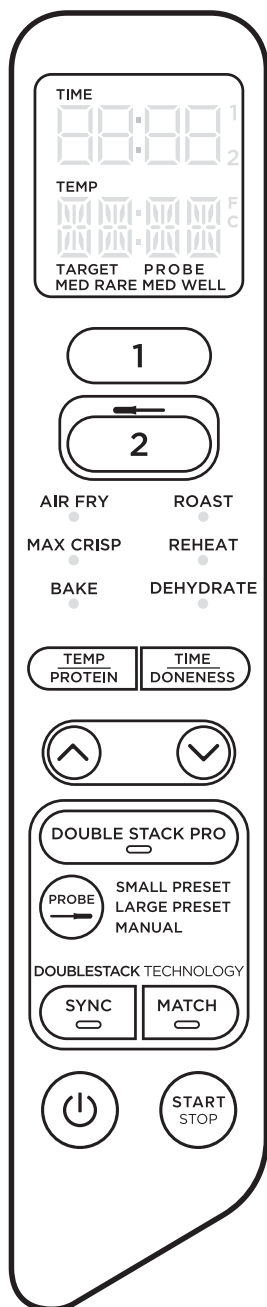
NOTĂ: În timpul configurării inițiale, zona în care timpul de gătire este mai scurt va afișa mesajul HOLD (În așteptare). Afișajul va trece apoi la afișarea temperaturii curente și a celei țintă a sondei în Zona 2 și a barelor de progres în Zona 1.

- 4 În timp ce Zona 2 continuă să atingă temperatura țintă, Zona 1 va începe gătitrea. Pe afișaj apar bare de progres în timpul ciclului de gătire. Selectați Zona 1 pentru a vedea timpul de gătire rămas.
- 5 Când gătitrea este completă în ambele zone, pe afișaj apare mesajul „rest” (odihnă) pentru Zona 2. Pe afișaj va apărea intermitent mesajul „COOL” (Răcire) de 3 ori, urmat de „End” (Sfârșit).

Utilizarea sondei în modul MATCH:

- 1 Apăsați pe Zona 2 și selectați funcția de gătit dorită. Utilizați săgețile din partea stângă pentru a selecta temperatura de gătit dorită. Utilizați butonul **PROBE** (Sondă) pentru a selecta presetarea Small (cantitate mică) sau Large (cantitate mare), în funcție de cantitatea de carne sau pește. Consultați Ghidul de pornire rapidă pentru îndrumare. Dacă utilizați butonul Manual, utilizați temperaturile interioare recomandate la pagina 49.
Utilizați butonul **TEMP/PROTEIN** (Temperatură/Carne sau pește) pentru a comuta între cele două și săgețile pentru a selecta tipul de mâncare dorit. Apăsați pe butonul **TIME/DONENESS** (Durată/Grad de gătire) și utilizați săgețile pentru a fixa gradul de gătire a alimentelor în interior.
- 2 Selectați **MATCH** (Potrivire) și apăsați pe butonul **START/STOP** pentru a începe gătitrea.

UTILIZAREA SONDEI NINJA – CONTINUARE



CUM SE INTRODUC CORECT SONDA

TIP DE ALIMENT:

AMPLASARE

Fripturi
Cotlete de porc
Cotlete de miel
Piept de pui
Burgeri
Mușchiuleți
Fileuri de pește

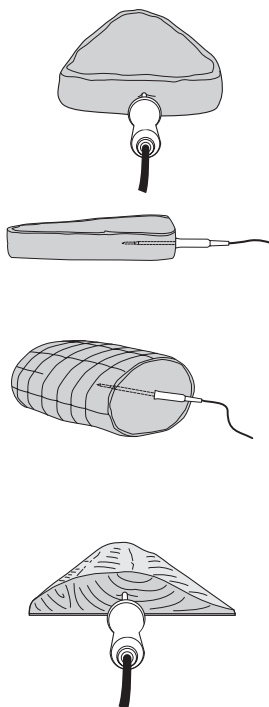
- Introduceți sonda orizontal în centrul celei mai groase părți a bucății de carne.
- Asigurați-vă că vârful sondei este introdus drept în centrul bucății de carne, fără a fi înclinat spre partea de jos sau cea de sus a bucății de carne.
- Asigurați-vă că sonda este aproape de os (fără a-l atinge) și departe de orice grăsime sau cartilaj.

NOTĂ: Cea mai groasă parte a fileului poate să nu fie centrul. Este important să se asigure contactul între capătul sondei și partea cea mai groasă, astfel încât să se obțină rezultatele dorite.

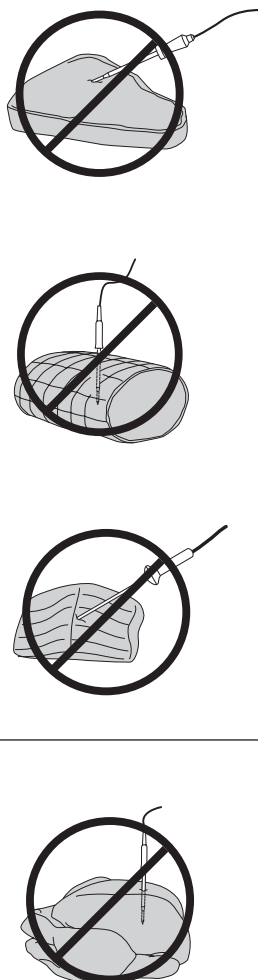
Pui întreg

- Introduceți sonda orizontal în partea cea mai groasă a pieptului, paralel cu osul, fără a-l atinge.
- Asigurați-vă că partea superioară ajunge în centrul celei mai groase părți a pieptului și nu traversează pieptul pătrunzând în cavitate.

CORECT



INCORECT

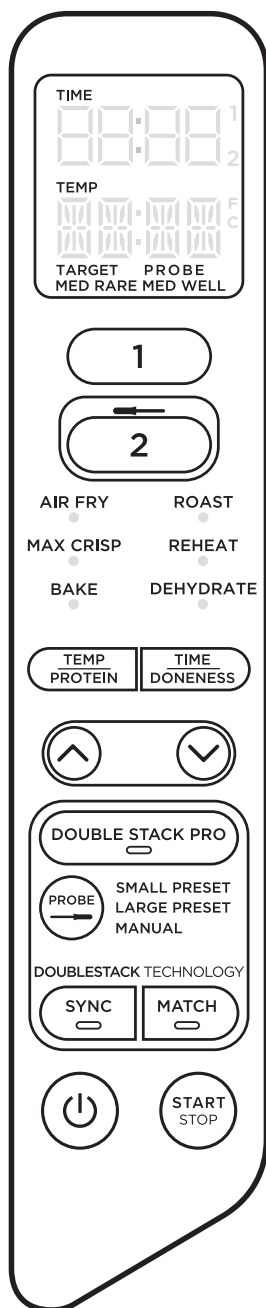


NOTĂ: NU utilizați sonda cu bucăți de carne sau pește congelate sau mai subțiri de 1,5 cm.

IMPORTANT: Consultați Ghidul de pornire rapidă pentru tabelul de gătire cu valori presetate când utilizați sonda în modurile SYNC și MATCH.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD

GHID DE PORNIRE RAPIDĂ PENTRU REȚETE ȘI TABELE DE GĂTIRE



GĂTITUL CU FRITEUZA DOUBLE STACK PRO

Friteuza Double Stack Pro vă permite să gătiți 4 alimente în același timp în 2 coșuri independente. Puteți găti în ambele zone sau într-o singură zonă.

Pentru instrucțiuni detaliate privind utilizarea modului **SYNC** sau **MATCH** consultați pagina 53.

Când utilizați aceste moduri, apăsați pe **DOUBLE STACK PRO** înainte de a apăsa pe **SYNC** sau **MATCH**.

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

Pentru instrucțiuni detaliate despre utilizarea fiecărei funcții, consultați paginile 54-57.

TERMINAREA DURATEI DE GĂTIRE ÎNTR-O ZONĂ (ÎN TIMPUL UTILIZĂRII AMBELOR ZONE)

- 1 Selectați zona pe care doriți să o opriți.
- 2 Apăsați pe **START/STOP** pentru a termina gătitul.
- 3 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.

ÎNTRERUPEREA GĂTIRII

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

ÎN CAZUL UTILIZĂRII ÎN MODUL SYNC sau MATCH

Dacă deschideți un coș, gătitul în celălalt coș se va întrerupe automat, astfel încât gătitul se va finaliza în același timp. Introduceți coșul la loc pentru a continua gătitul în ambele zone.

GĂTIREA UTILIZÂND TEHNOLOGIA DUALZONE

Tehnologia DualZone utilizează două zone de gătit pentru a crește versatilitatea. Funcția de sincronizare asigură finalizarea gătirii în ambele zone pentru ca alimentele să fie gata de servire în același timp indiferent dacă setările pentru gătire diferă. Pentru instrucțiuni detaliate despre utilizarea fiecărei funcții, consultați paginile 54-57.

SYNC

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

- 1 Așezați ingredientele în coșuri și introduceți coșurile în aparat.
- 2 Selectați Zona 1. Selectați funcția de gătire dorită utilizând săgețile. Apăsăți pe butonul **TEMP** și utilizați săgețile pentru a fixa temperatura și apăsăți pe butonul **TIME** și utilizați săgețile pentru a fixa durata.
- 3 Selectați Zona 2, apoi selectați funcția de gătit dorită cu ajutorul săgeților. Apăsăți pe butonul **TEMP** și utilizați săgețile pentru a fixa temperatura și utilizați săgețile **TIME** și pentru a fixa durata.

NOTĂ: Puteți selecta o funcție diferită pentru Zona 2.

- 4 Apăsăți pe **SYNC**, apoi apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe gătirea în zona în care durata de gătire este cea mai lungă. În cealaltă zonă se va afișa **Hold** (În așteptare). Aparatul va emite un semnal sonor și va activa a doua zonă când durata rămasă în ambele zone este egală.
- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „**COOL**” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

MATCH

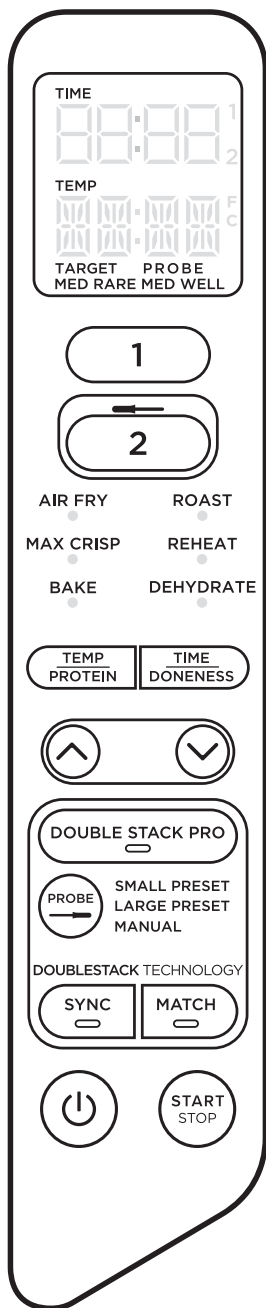
Pentru a găti o cantitate mai mare din același aliment sau pentru a găti alimente diferite folosind funcții, temperaturi și durate identice:

- 1 Așezați ingredientele în coșuri și introduceți coșurile în aparat.
- 2 Selectați Zona 1. Selectați funcția de gătire dorită utilizând săgețile. Apăsăți pe butonul **TEMP** și utilizați săgețile pentru a fixa temperatura și apăsăți pe butonul **TIME** și utilizați săgețile pentru a fixa durata.
- 3 Apăsăți pe butonul **MATCH** pentru a copia setările din Zona 1 în Zona 2. Apoi apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe gătirea în ambele zone.
- 4 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „**COOL**” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 5 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

Pornirea gătirii în ambele zone în același timp, dar finalizarea după durate diferite:

- 1 Selectați Zona 1, apoi selectați funcția dorită cu ajutorul săgeților. Apăsăți pe butonul **TEMP** și utilizați după aceea săgețile pentru a regla temperatura.
- 2 Apăsăți pe butonul **TIME** și utilizați după aceea săgețile pentru a regla durata.
- 3 Selectați Zona 2 și repetați pașii 1 și 2.
- 4 Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe gătirea în ambele zone.
- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „**COOL**” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONTINUARE.



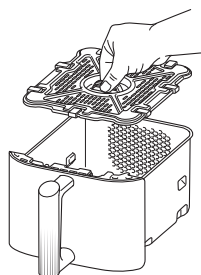
GĂTIREA ÎNTR-O SINGURĂ ZONĂ

Pentru a porni aparatul, conectați cablul de alimentare la o priză, apoi apăsați pe butonul de pornire.

Air Fry (Prăjire cu aer cald)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 200 °C.

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



- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **AIR FRY** cu ajutorul săgeților.
- 3 Apăsați pe **TEMP** și utilizați săgețile pentru a fixa temperatura dorită.
- 4 Apăsați pe **TIME** și utilizați săgețile pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 1 oră. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.

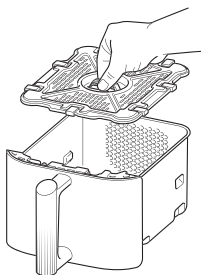
NOTĂ: În timpul gătirii, puteți scoate coș și puteți scutura sau amesteca ingredientele pentru o consistență crocantă uniformă.

- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „COOL” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

Max Crisp (Consistență crocantă maximă)

NOTĂ: Nu este disponibilă reglarea temperaturii pentru utilizarea funcției Max Crisp. Temperatura este presetată la 240 °C.

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

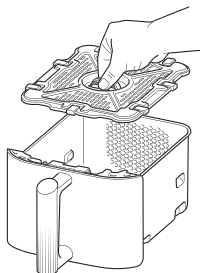


- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **MAX CRISP** cu ajutorul săgeților.
- 3 Apăsați pe **TIME** și utilizați săgețile pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 30 de minute. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- 4 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „**COOL**” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 5 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

Coacere (Bake)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 160 °C.

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

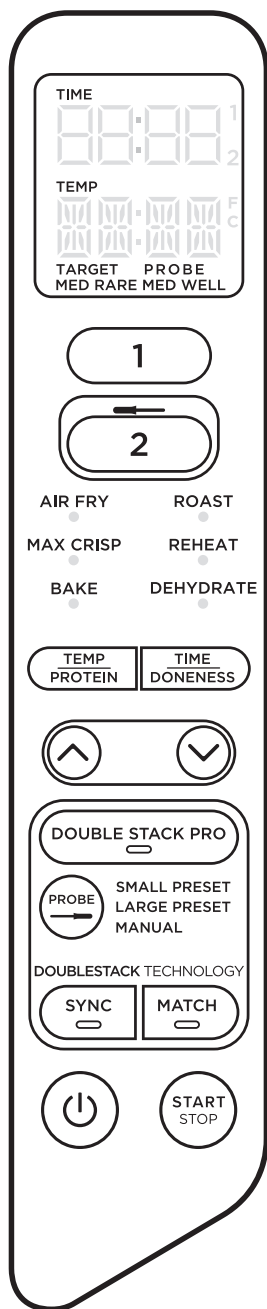


- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **BAKE** cu ajutorul săgeților.

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

- 3 Apăsați pe **TEMP** și utilizați săgețile pentru a fixa temperatura dorită.
- 4 Apăsați pe **TIME** și utilizați săgețile pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 1 oră și în trepte de 5 minute pentru un interval de 1-4 ore. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „**COOL**” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

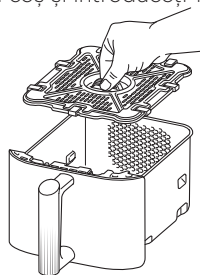
GĂTITUL ÎN FRITEUZA CU AER CALD - CONTINUARE.



Roast (Frigere)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 190 °C

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

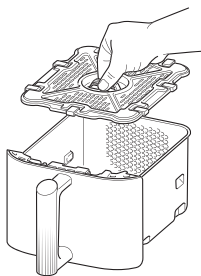


- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **ROAST** cu ajutorul săgeților.
- 3 Apăsăți pe **TEMP** și utilizați săgețile pentru a fixa temperatura dorită.
- 4 Apăsăți pe **TIME** și utilizați săgețile pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 1 oră și în trepte de 5 minute pentru un interval de 1-4 ore. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „**COOL**” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

Reheat (Reîncălzire)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 170 °C

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



- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **REHEAT** cu ajutorul săgeților.
- 3 Apăsăți pe **TEMP** și utilizați săgețile pentru a fixa temperatura dorită.
- 4 Apăsăți pe **TIME** și utilizați săgețile pentru a fixa durata în trepte de 1 minut până la maximum 1 oră. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe reîncălzirea.
- 5 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „**COOL**” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 6 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

Dehydrate (Deshidratare)

NOTĂ: Temperatura este presetată la 60 °C

- 1 Puneți un singur strat de ingrediente în coș. Apoi instalați placa de gătire în coș deasupra ingredientelor și așezați un alt strat de ingrediente pe placa de gătire.
- 2 Selectați Zona 1 sau Zona 2. Selectați **DEHYDRATE** cu ajutorul săgeților. Pe afișaj apare valoarea implicită a temperaturii: Apăsăți pe **TEMP** și utilizați săgețile pentru a fixa temperatura dorită.
- 3 Apăsăți pe **TIME** și utilizați săgețile pentru a fixa durata în trepte de 15 minute pentru un interval de 1 până la 12 ore. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe deshidratarea.
- 4 La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „**COOL**” (Răcire) va apărea pe afișaj timp de 60 de secunde.
- 5 Scoateți ingredientele prin răsturnare sau cu ajutorul unui clește/unei ustensile cu capete acoperite cu silicon.

NOTĂ: Dacă în timpul gătirii în modul **SYNC** se scoate un coș mai mult de 2 minute, programul va fi anulat. Va trebui să reprogramați fiecare zonă pentru a relua gătitura.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Aparatul trebuie curățat temeinic după fiecare utilizare. Deconectați aparatul de la priză și așteptați până când se răcește complet înainte de a-l curăța.

Piesă/accesoriu	Metoda de curățare	Se poate spăla în mașina de spălat vase?
Unitate principală	Pentru a curăța unitatea principală și panoul de comandă, ștergeți-le cu o cârpă umedă NOTĂ: NU scufundați unitatea principală în apă sau în orice alt lichid. NU curățați unitatea principală sau un coș în mașina de spălat vase.	Nu
Coșuri Plăci de gătire și grătare suprapuse	Acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase sau de mână. Dacă spălați piesele de mână, lăsați-le să se usuce în aer sau ștergeți-le cu un prosop după utilizare. Pentru a prelungi durata de viață a accesoriilor, recomandăm spălarea lor de mână.	Da
Sondă digitală pentru gătit	Curățați capătul sondei prin spălare de mână. NOTĂ: NU scufundați sonda în apă sau în orice alt lichid. NU curățați sonda în mașina de spălat vase.	Nu

Dacă rămân lipite resturi de mâncare pe coșuri, plăci de gătire și grătare suprapuse, puneți-le într-o chiuvetă umplută cu apă caldă și săpun și lăsați-le să se înmoale.

RECOMANDĂRI UTILE

- 1 Pentru cele mai bune rezultate, când utilizați friteuza Double Stack Pro, așezați întotdeauna legumele/alimentele bogate în amidon în jumătatea inferioară a coșurilor pe placa de gătire și carnea sau peștele în jumătatea superioară, pe grătarele suprapuse.
- 2 Pentru o rumenire consistentă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform, fără suprapunere. Dacă ingredientele se suprapun, scuturați coșul la intervale regulate setați timpul de gătire.
- 3 Temperatura și durata gătirii se pot regla în orice moment în timpul gătirii. Trebuie doar să selectați zona pe care doriți să o reglați, să apăsați pe **TEMP** și să utilizați săgețile pentru a fixa temperatura dorită sau să apăsați pe **TIME** și să utilizați săgețile pentru a fixa durata.
- 4 Pentru a converti valorile rețetelor valabile pentru un cuptor tradițional, reduceți temperatura cu 10 °C. Verificați alimentele frecvent pentru a evita gătirea excesivă.
- 5 Ocazional, ventilatorul friteuzei va face alimentele cu greutate redusă să se desprindă. Pentru a atenua acest lucru, fixați alimentele (cum ar fi felia de pâine din partea superioară a unui sandviș) cu o scobitoare.
- 6 Plăcile de gătire și grătarele suprapuse ridică ingredientele în coșuri, astfel încât aerul să poată circula sub și în jurul ingredientelor pentru rezultate o consistență crocantă uniformă.
- 7 După selectarea unei funcții de gătire, puteți apăsa pe **STOP/START** pentru a începe imediat gătirea. Aparatul va funcționa la valorile implicate de temperatură și durată.
- 8 Pentru cele mai bune rezultate în cazul legumelor proaspete și cartofilor, utilizați cel puțin 1 lingură de ulei. Adăugați mai mult ulei după cum doriți pentru a obține consistența crocantă dorită.
- 9 Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătirii și îndepărtați alimentele când s-a atins nivelul de rumenire dorit. Vă recomandăm să utilizați un termometru pentru măsurare instantanee pentru a monitoriza temperatura internă a cărnii și peștelui.
- 10 Pentru cele mai bune rezultate, scoateți alimentele imediat după terminarea duratei de gătire pentru a evita gătirea excesivă.

- **Cum pot regla temperatura sau durata când utilizez o singură zonă?**
Selectați zona activă, apoi apăsați pe **TEMP** și utilizați săgețile pentru a regla temperatura sau apăsați pe **TIME** și utilizați săgețile pentru a regla durata.
- **Cum pot regla temperatura sau durata când utilizez ambele zone?**
Selectați zona dorită, apăsați pe **TEMP** și utilizați săgețile pentru a regla temperatura sau apăsați pe **TIME** și utilizați săgețile pentru a regla durata.
- **Aparatul trebuie să fie preîncălzit?**
Aparatul nu trebuie să fie preîncălzit.
- **Pot să gătesc alimente diferite în fiecare zonă și să nu-mi fac griji cu privire la combinarea aromelor.**
Da, ambele zone sunt autonome cu elemente de încălzire și ventilatoare separate.
- **Cum întrerup numărătoarea inversă?**
Cronometrul pentru numărătoare inversă se va întrerupe automat când scoateți coșurile din aparat. Dacă nu reintroduceți coșul în maximum 15 minute pentru a relua gătirea, setările din zona cu coșul deschis vor fi anulate.
- **Pot pune coșul pe blat în siguranță?**
Coșul se va încălzi în timpul gătirii. Manipulați-l cu atenție și puneți-l numai pe suprafețe rezistente la căldură.
- **Când ar trebui să utilizez placa de gătire?**
Utilizați placa de gătire când doriți ca alimentele să fie crocante. Placa ridică alimentele din coș, astfel încât aerul să poată circula pe dedesubt și în jur pentru a găti ingredientele uniform.
- **Când ar trebui să utilizez grătarele suprapuse?**
Utilizați grătarele suprapuse când doriți să gătiți alimente pe două niveluri într-un singur coș. Puneți legumele/alimentele bogate în amidon în jumătatea inferioară a coșului și carnea sau peștele în jumătatea superioară a coșului. Nu se recomandă gătirea de ingrediente proaspete și congelate în același coș. Pentru cel mai bun rezultat, gătiți alimentele congelate într-un singur coș.
- **De ce mâncarea nu s-a gătit complet?**
Verificați introducerea coșului până la capăt în timpul gătirii. Pentru o rumenire consistentă, asigurați-vă că ingredientele sunt aranjate într-un strat uniform pe partea inferioară a coșului, fără suprapunere. Scuturați coșul pentru a amesteca ingredientele pentru o consistență și mai crocantă. Temperatura și durata gătirii se pot regla în orice moment în timpul gătirii. Trebuie doar să selectați zona dorită, apăsați pe **TEMP** și utilizați săgețile pentru a regla temperatura sau apăsați pe **TIME** și utilizați săgețile pentru a regla durata.
- **De ce s-a ars mâncarea?**
Pentru cele mai bune rezultate, verificați progresul pe parcursul gătirii și îndepărtați alimentele când s-a atins nivelul de rumenire dorit. Scoateți alimentele imediat după terminarea duratei de gătire pentru a evita gătirea excesivă.
- **De ce unele ingrediente se desprind la prăjirea cu aer cald?**
Ocazional, ventilatorul friteuzei va face alimentele cu greutate redusă să se desprindă. Folosiți scobitori din lemn pentru a fixa alimentele cu greutate redusă care nu sunt fixate, cum ar fi felia de pâine din partea superioară a unui sandviș.
- **Pot să prăjesc cu aer cald ingrediente umede, acoperite cu aluat?**
Da, dar trebuie să utilizați tehnica adecvată de acoperire cu panadă. Este important să acoperiți alimentele mai întâi cu făină, apoi cu ou și la final cu pesmet. Apăsați ferm pesmetul pe ingredientele umede, astfel încât pesmetul să nu fie îndepărtat prin suflare de ventilator.
- **De ce aparatul emite semnale sonore?**
Gătirea s-a finalizat sau a început în cealaltă zonă.
- **De ce s-a stins ecranul?**
Unitatea este în modul standby. Apăsați pe butonul de pornire © pentru a-l reaprinde.
- **De ce s-a afișat mesajul „E” pe ecran?**
Unitatea nu funcționează corespunzător. Contactați departamentul de servicii pentru clienți.

Atunci când un consumator cumpără un produs în Europa, acesta beneficiază de drepturi legale referitoare la calitatea produsului (drepturile dumneavoastră statutare). Puteți exercita aceste drepturi față de comerciant.

IMPORTANT:

- Garanția va acoperi produsul numai de la data achiziției.
- Vă rugăm să păstrați chitanța în orice moment. Dacă trebuie să utilizați garanția, vom avea nevoie de chitanță pentru a verifica dacă informațiile pe care ni le-ați furnizat sunt corecte. Dacă nu puteți prezenta o chitanță valabilă, garanția dvs. poate fi invalidată.

Ce nu acoperă garanția oferită gratuit de Ninja?

1. Uzura normală a pieselor de uzură (cum ar fi accesoriiile). Piese de schimb se pot cumpăra accesând www.ninja.ro
2. Deteriorări ca urmare a utilizării greșite, a abuzului, a manipulării neglijente, a neefectuării operațiilor de întreținere necesare sau a manipulării greșite în timpul transportului.
3. Daune ca urmare a operațiilor de întreținere neautorizate de Ninja.

De unde pot cumpăra piese de schimb și accesorii originale Ninja?

O gamă completă de piese de schimb Ninja și piese de schimb/accesorii pentru toate aparatele Ninja este disponibilă la adresa www.ninja.ro

Rețineți că deteriorările cauzate de utilizarea de piese de schimb terță parte ar putea să nu fie acoperite de garanție.



ROMÂNĂ

Ilustrațiile pot să difere de produsul real. Depunem constant eforturi pentru a ne îmbunătăți produsele și, prin urmare, specificațiile din acest manual se pot modifica fără notificare prealabilă.

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMAT ÎN CHINA

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

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