

Ninja MAX PRO – упътване на български език

По-долу ще намерите подробно и практично ръководство на български език за работа с фритюрник с горещ въздух **Ninja MAX PRO**

1. Описание на уреда

Основни части:

- Основно тяло с нагревател и вентилатор
 - Контролен панел (дисплей + бутони/врътка)
 - Кошница (basket)
 - Контейнер/чекмедже (drawer)
 - Решетка или плоча за хрупкав ефект (crisper plate)
-

2. Преди първа употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Измийте кошницата и плочата с топла вода и мек препарат.
3. Подсушете добре.
4. Поставете уреда върху равна, устойчива на топлина повърхност.
5. Оставете минимум 10–15 см свободно пространство около него за вентилация.

Препоръчително: Пуснете уреда празен за 10 минути на 180°C, за да премахнете фабрични миризми.

3. Основни функции

В зависимост от модела може да има следните програми:

- **Air Fry (Пържене с горещ въздух)** – за картофи, месо, зеленчуци
 - **Max Crisp (Максимална хрупкавост)** – за замразени продукти
 - **Roast (Печене)** – за месо и зеленчуци
 - **Bake (Печене като фурна)** – за сладкиши, кексове
 - **Reheat (Преготвяне)** – за готова храна
 - **Dehydrate (Дехидратиране)** – за сушене на плодове и зеленчуци
-

4. Как се използва

Стъпка 1: Подготовка

- Поставете храната в кошницата.
- Не препълвайте – за най-добър резултат оставете място за циркулация на въздуха.

Стъпка 2: Настройка

1. Включете уреда в контакта.
2. Изберете програма.
3. Настройте температурата (обикновено 40–240°C).
4. Настройте времето.
5. Натиснете **Start**.

Стъпка 3: Разклащане

- При картофи и малки парчета – разклатете на половината от времето.

5. Препоръчителни температури

Храна	Температура	Време
Замразени картофи	180–200°C	15–20 мин
Пилешки крилца	190°C	20–25 мин
Свински пържоли	180°C	12–15 мин
Зеленчуци	180°C	10–15 мин
Кекс	160°C	20–30 мин

(Времето варира според количеството)

6. Почистване

 Винаги изключвайте от контакта и оставайте да изстине.

- Кошницата и плочата могат да се мият на ръка или в съдомиялна.
 - Основното тяло се почиства с влажна кърпа.
 - Не използвайте абразивни гъби.
-

7. Чести проблеми

Храната не е хрупкава:

→ Намалете количеството или увеличете температурата.

Излиза дим:

→ Проверете за мазнина в контейнера.

Уредът не стартира:

→ Проверете дали кошницата е поставена правилно.

8. Съвети за по-добри резултати

- ✓ Намазвайте леко храната с олио (спрей).
- ✓ Не използвайте течни теста без форма.
- ✓ За по-хрупкаво – използвайте програмата Max Crisp.