

# NINJA

## MAX

### Dual Zone

# DZ400EU

ІНСТРУКЦІЯ З  
ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Мультипіч Ninja Air Fryer  
Dual zone, об'ємом 9,5  
літрів



# ДЯКУЄМО

вам за покупку двозонної мультипечі Ninja!

---



## ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: \_\_\_\_\_

Серійний номер: \_\_\_\_\_

Дата покупки: \_\_\_\_\_

(Зберігайте чек)

Місце покупки: \_\_\_\_\_

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240 В~, 50-60 Гц

Потужність: 2470 Вт

**ПОРАДА:** Ви можете знайти модель і серійний номер номери на етикетці QR-коду на задній частині пристрою за шнур живлення.

## ЗМІСТ

Важливі заходи безпеки . . . . .	3
Комплектація . . . . .	5
Знайомство з мультипеччю Dual Zone . . . . .	6
Функціональні кнопки . . . . .	6
Кнопки управління . . . . .	6
Перед першим використанням . . . . .	6
Використання мультипечі Dual Zone . . . . .	7
Приготування страв з технологією DualZone . . . . .	7
Приготування страв в одній зоні . . . . .	9
Функція Max Crisp(Обсмаження до хрумкої скоринки) . . . . .	9
Функція Air Fry (Повітряне обсмаження) . . . . .	10
Функція Roast (Запікання) . . . . .	11
Функція Reheat (Розігрів) . . . . .	11
Функція Dehydrate (Дегідратація). . . . .	12
Функція Bake (Випікання).. . . . .	12
Очищення та догляд за приладом. . . . .	13
Корисні поради . . . . .	13
Посібник з усунення несправностей . . . . .	14

# ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ, ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ. ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

Під час використання електричних приладів завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема таких:



## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Даний пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або браком досвіду і знань, якщо їм надано контроль або інструкція щодо безпечного використання пристрою і розуміння пов'язаної з ним небезпеки.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- НЕ дозволяйте дітям гратися з приладом.
- НЕ кладіть і НЕ зберігайте жодні предмети на приладі під час його роботи.
- Щоб уникнути займання, НЕ розміщуйте прилад на газовій або електричній плиті чи в розігрітій духовці.
- НЕ підключайте прилад до розетки, розташованої під стільницею.
- НЕ підключайте прилад до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
- НЕ використовуйте подовжувач. Використання короткого шнура живлення зменшує ризик того, що діти віком до 8 років можуть схопити його або заплутатися в ньому, а також знижує ризик спотикання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, НЕ занурюйте шнур живлення, вилку або корпус приладу у воду чи інші рідини. Готуйте лише у передбаченому для цього контейнері.
- Регулярно перевіряйте прилад та його шнур живлення. НЕ використовуйте прилад, якщо шнур або вилка пошкоджені. У разі несправності або пошкодження приладу негайно припиніть його використання та зверніться до служби підтримки.
- ЗАВЖДИ пересвідчайтесь в тому, що прилад правильно зібраний перед його використанням.
- НЕ закривайте вентиляційний отвір для забору або виходу повітря під час роботи приладу. Це може призвести до нерівномірного приготування, пошкодження пристрою або його перегріву.
- Перед тим як встановлювати контейнери у прилад, переконайтесь, в тому що вони і внутрішня частина пристрою чисті та сухі – за необхідності протріть їх м'якою тканиною.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання. НЕ використовуйте його для інших цілей. НЕ використовуйте прилад у транспортних засобах, на човнах або на відкритому повітрі. Неправильне використання може спричинити травми.
- Пристрій призначений лише для встановлення на стільницю. Переконайтесь, що поверхня на якій встановлено прилад рівна, чиста і суха. НЕ переміщуйте прилад під час його роботи.
- Не ставте прилад на край робочої поверхні під час експлуатації.
- Не використовуйте аксесуари не рекомендовані SharkNinja. Не розміщуйте аксесуари в мікрохвильову піч, тостер-піч, конвекційну або звичайну духовку, а також на керамічну плиту, електро- або газову плиту або гриль для барбекю. Використання аксесуарів, не рекомендованих компанією SharkNinja, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або інших травм.
- Перед ввімкненням приладу переконайтесь, що контейнери надійно встановлені в прилад.
- Під час використання приладу залишайте щонайменше 15 см вільного простору зверху та з усіх боків для циркуляції повітря.
- НЕ використовуйте прилад без встановлених контейнерів.
- НЕ використовуйте даний прилад для готування у фритюрі.
- Уникайте контакту їжі з нагрівальними елементами. НЕ переповнюйте кошик або контейнер під час приготування. Переповнення може спричинити травми, пошкодження майна або вплинути на безпечне використання приладу.

- Напруга в електромережі може змінюватися, що впливає на продуктивність вашого приладу. Щоб уникнути можливих проблем зі здоров'ям, використовуйте термометр для перевірки, чи їжа досягла рекомендованої температури приготування.
- Якщо прилад почав випускати чорний дим, негайно відключіть його від електромережі. Зачекайте, поки дим повністю розсіється, перш ніж виймати будь-які аксесуари для приготування.
- НЕ торкайтеся гарячих поверхонь . Поверхні приладу нагріваються під час роботи і після її завершення. Щоб уникнути опіків або травм, ЗАВЖДИ використовуйте термостійкі підставки, рукавиці або прихватки та тримайтеся за наявні ручки.
- Будьте вкрай обережні, якщо прилад містить гарячу їжу. Неправильне використання може спричинити травмування.
- Пролиті або розбризкані харчові продукти можуть спричинити серйозні опіки. Тримайте прилад і його шнур подалі від дітей. НЕ дозволяйте, щоб шнур звисав з країв столів або стільниць чи торкався гарячих поверхонь.
- Контейнери і тарілки для приготування хрустких страв під час приготування в сильно нагріваються. Уникайте фізичних контактів, виймаючи контейнер або тарілку з приладу. Завжди розміщуйте контейнер або тарілку на термостійкій поверхні після виймання. Не торкайтесь аксесуарів під час або відразу після приготування.
- Заборонено проводити роботи з очищення та обслуговування пристрою дітьми, молодшими 8 років та якщо за ним не ведеться спостереження.
- Для відключення приладу необхідно повернути всі регулятори в положення «вимкнено», потім витягніть вилку з розетки, якщо прилад не буде використовуватись тривалий час або підлягає очищенню. Дайте приладу охолонути перед очищенням, розбиранням, установкою або зняттям деталей, а також перед приміщенням на зберіганням.
- Заборонено очищати прилад металевими губками. Дрібні фрагменти губки можуть відриватися та зіштовхнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Вказівки щодо регулярного догляду за приладом див. в розділі «Очищення та технічне обслуговування»



Вказує на необхідність прочитати та переглянути інструкції для розуміння роботи та використання продукту.



Вказує на наявність небезпеки, що може спричинити тілесні ушкодження, смерть або істотні пошкодження майна, якщо попередження, включені до цього символу, ігноруються.



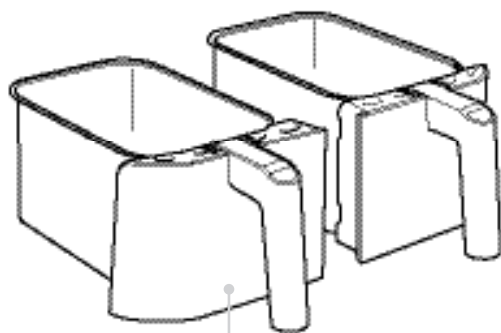
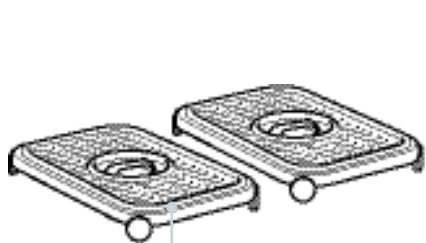
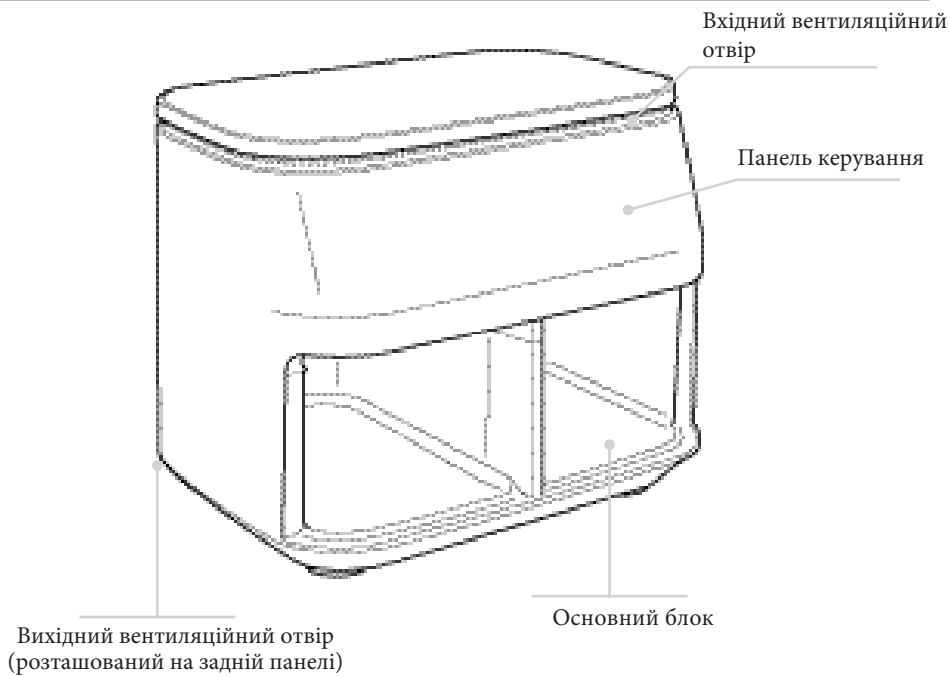
Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте захист для рук, щоб уникнути опіків.



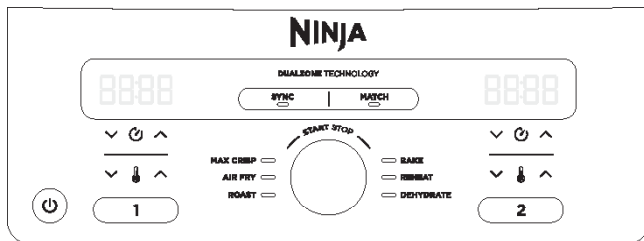
Тільки для використання в приміщенні.

## ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

# ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ



# ЗНАЙОМСТВО З МУЛЬТИПІЧЧЮ



При встановленні часу на цифровому дисплеї відображається ГГ: XX.

## ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

**Обсмаження до хрумкої скоринки (MAX CRISP):** Найкраще підходить для приготування невеликої кількості заморожених продуктів, яким може знадобитися висока температура для готування, наприклад картопля фірі та курячі нагетси.

**Повітряне обсмаження (AIR FRY):** використовуйте цю функцію, щоб надати вашій їжі повітряності та хрусткості з невеликою кількістю олії або зовсім без неї.

**Обсмаження (ROAST):** використовуйте пристрій в якості духовки для приготування ніжного м'яса та інших страв.

**Розігрівання (REHEAT):** відновить залишки їжі обережно підігрівуючи їх, до хрусткої скоринки.

**DEHYDRATE (Дегідратація):** готуйте корисні смаколики, такі як м'ясо, фрукти та овочі.

**BAKE (Випічка):** для приготування десертів та солодкої випічки.

## КНОПКИ КЕРУВАННЯ

1. Керування зоною 1 (лівий контейнер).
2. Керування зоною 2 (правий контейнер).

**Кнопки "ТЕМП" (ТЕМПЕРАТУРА)-** Використовуйте стрілки вгору та вниз для регулювання температури приготування до або під час роботи.

**Кнопки "TIME" (ЧАС) –** Використовуйте стрілки вгору та вниз для налаштування часу приготування до або під час роботи.

**Кнопка "SYNC" (СИНХРОНІЗАЦІЯ) –** Автоматично синхронізує час приготування, щоб обидві зони завершили процес одночасно, навіть якщо початкові налаштування були різними.

**Кнопка "MATCH" (ПОЄДНАННЯ) –** Автоматично застосовує налаштування зони 1 до зони 2, щоб готувати більшу кількість однакової їжі або різні продукти з однаковими параметрами (температурою, часом і функцією).

**Кнопка "START/STOP" –** Після вибору температури та часу натисніть для початку або зупинки приготування.

**Кнопка живлення** – Вмикає прилад, а також вимикає його та зупиняє всі функції приготування.

**Кнопка STANDBY (РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ):** після 10 хвилин бездіяльності панель переходить у режим очікування.

**Кнопка HOLD (РЕЖИМ УТРИМАННЯ):** у режимі SYNC на пристрої відображається напис «HOLD». Одна зона буде готувати, в той час як інша зона буде підтримувати температуру, поки час готування страв в обох зонах не синхронізується.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
2. Зверніть особливу увагу на інструкцію з експлуатації, попередження та основні правила техніки безпеки, щоб уникнути травм або пошкодження майна.
3. Вимийте контейнери та тарілки для фритюру у гарячій мильній воді, потім сполосніть їх та ретельно висушіть.
4. Контейнери та тарілки - це єдині компоненти мультипечі, які можна мити в посудомийній машині. Однак, щоб продовжити термін використання контейнерів, ми радимо мити їх вручну.
5. Будь-ласка ніколи не мийте основний блок мультипечі та термошуп в посудомийній машині.
6. Під час використання приладу залишайте не менше 15 см вільного простору над ним і з усіх боків для належної циркуляції повітря.

# ПРИГОТУВАННЯ В МУЛЬТИПЕЧІ

Перегляньте Книгу рецептів, щоб ознайомитися з рецептами та таблицями приготування.

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕХНОЛОГІЇ DUALZONE

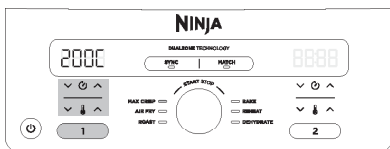
Технологія DualZone використовує дві незалежні зони приготування для більшої гнучкості. Функція SYNC дозволяє завершити приготування одночасно, навіть якщо у кожній зоні різні налаштування температури, часу чи функції.

Докладні інструкції щодо кожної функції – на стор. 9-12.

### ФУНКЦІЯ SYNC (СИНХРОНІЗАЦІЯ)

Якщо потрібно, щоб різні страви закінчили приготування одночасно, навіть за різних параметрів приготування:

- 1 Покладіть інгредієнти в контейнери та вставте їх у пристрій.
- 2 Зона 1 буде активною.
  - Оберіть бажану функцію.
  - Використовуйте кнопки TEMP для встановлення температури.
  - Використовуйте кнопки TIME для встановлення часу.



- 3 Переключіться на Зону 2 та повторіть налаштування:
  - Оберіть функцію (може бути іншою, ніж у зоні 1).
  - Встановіть температуру та час.



**Примітка:** Можна вибрати різні функції для кожної зони.

- 4 Натисніть SYNC, а потім START/STOP, щоб розпочати приготування у зоні з найдовшим часом.

- Друга зона відобразить режим Hold (Очікування).
- Пристрій автоматично активує другу зону, коли в обох зонах залишиться однаковий час приготування.



**Примітка:** Якщо страву в одній з зон вже готова до закінчення встановленого часу приготування, її можна зупинити вручну. Для цього:

- Виберіть потрібну зону.
- Натисніть START/STOP.
- Докладніше – на стор. 9.

- 5 Коли приготування завершиться, пристрій подасть сигнал, а на дисплеї з'явиться надпис "End".

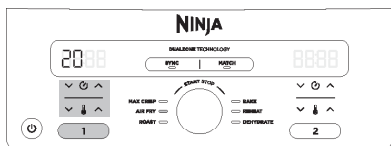


- 6 Виймайте інгредієнти, обережно нахиливши контейнер або використовуючи силіконові щипці/лопатки. НЕ ставте гарячий контейнер на пристрій!

## ФУНКЦІЯ МАТЧН (ПОЄДНАННЯ)

Приготування великої кількості однієї страви або різних страв з однаковими налаштуваннями:

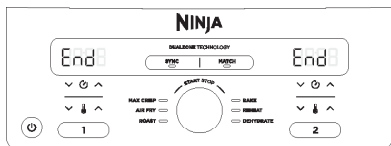
- 1 Покладіть інгредієнти в контейнери та вставте їх у пристрій.
- 2 Зона 1 буде активною.
  - Оберіть бажану функцію.
  - Використовуйте кнопки TEMP для встановлення температури.
  - Використовуйте кнопки TIME для встановлення часу.



- 3 Натисніть МАТЧН, щоб скопіювати налаштування з зони 1 на зону 2.



- 4 Натисніть START/STOP, щоб почати приготування в обох зонах одночасно.



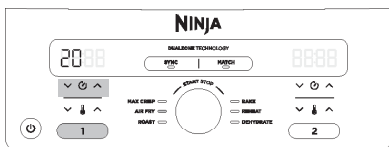
- 5 Коли приготування завершиться одночасно в обох зонах, на екрані з'явиться надпис "End". Виймайте інгредієнти, обережно нахиливши контейнер або використовуючи силіконові щипці/лопатки.

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В ДВОХ ЗОНАХ ОДНОЧАСНО З РІЗНИМ ЧАСОМ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ:

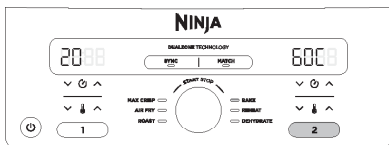
- 1 Оберіть зону 1, потім оберіть бажану функцію. Використовуйте кнопки TEMP для встановлення температури.



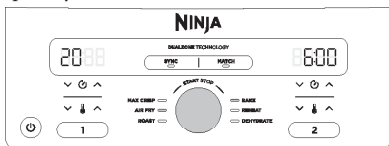
- 2 Використовуйте кнопки TIME для встановлення часу.



- 3 Оберіть зону 2 і повторіть кроки 1 і 2.



- 4 Натисніть START/STOP, щоб почати приготування в обох зонах.



Примітка: Якщо ви помітите, що їжа в одній зоні готова раніше, ніж зазначено в рецепті, ви можете зупинити приготування в цій зоні:

- Оберіть зону.
- Натисніть START/STOP.
- Докладніше – на стор. 9.

- 5 Коли приготування в обох зонах завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "End".
- 6 Виймайте інгредієнти, обережно нахиливши контейнер або використовуючи силіконові щипці/лопатки.

# ПРИГОТУВАННЯ В МУЛЬТИПЕЧІ

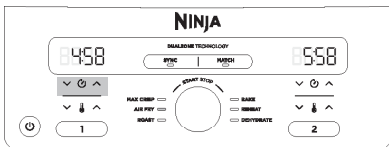
Перегляньте Книгу рецептів, щоб ознайомитися з рецептами та таблицями приготування.

## ЗАВЕРШЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ В ОДНІЙ ЗОНІ (ПРИ ВИКОРИСТАННІ ОБОХ ЗОН)

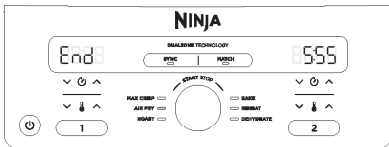
- 1 Оберіть зону, яку ви хочете зупинити.



- 2 Натисніть START/STOP, щоб завершити приготування в обраній зоні.



- 3 На екрані з'явиться "End". Приготування в іншій зоні продовжуватиметься.



## ПАУЗА В ПРИГОТУВАННІ

Приготування автоматично зупиниться, якщо ви витягнете контейнер з приладу.


Вставте контейнер назад в прилад, щоб відновити приготування.

## ПРИЗУПИНЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННІ РЕЖИМІВ SYNC або MATCH

Під час відкриття чи діставання одного контейнеру, приготування в іншому контейнері автоматично призупиняється, для одночасного завершення процесу готування в обох контейнерах. Для подовження синхронного приготування в обох зонах необхідно вставити контейнер в мультипечі.

**Примітка:** Якщо ви витягнете контейнер на більше ніж на 2 хвилини, пристрій автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде перепрограмувати кожну зону для продовження приготування.

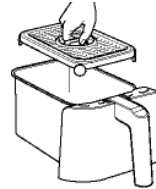
## ПРИГОТУВАННЯ В ОДНІЙ ЗОНІ

Підключіть кабель живлення до розетки та натисніть кнопку Power  для увімкнення пристрою.

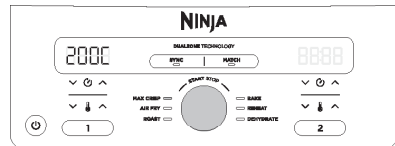
### Max Crisp (Обсмаження до хрумкої скоринки)

**Примітка:** у режимі Max Crisp регулювання температури не доступне й не потрібне. Температура автоматично встановлена на 240°C.

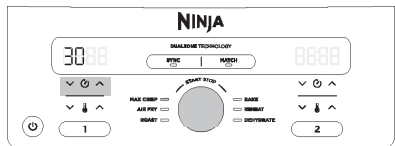
- 1 Встановіть тарілку для приготування хрустких страв в контейнер, викладіть на неї бажані інгредієнти та вставте контейнер у пристрій.



- 2 Пристрій за замовчуванням буде використовувати зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть її). Оберіть функцію MAX CRISP.



- 3 Використовуйте кнопки TIME для налаштування часу в межах від 1 до 30 хвилин.



- 4 Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати приготування

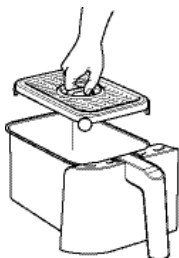


- 5 Коли приготування завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "End". Виймайте інгредієнти, обережно нахиливши кошик або використовуючи силіконові щипці/лопатки.

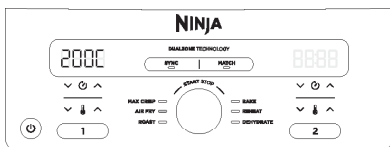
## AIR FRY (Повітряне смаження)

Примітка: у режимі Air Fry температура за замовчуванням встановлена на 200°C.

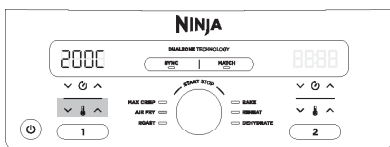
- 1 Встановіть тарілку для приготування хрустких страв в контейнер, викладіть на неї бажані інгредієнти та вставте контейнер у пристрій.



- 2 Пристрій за замовчуванням буде використовувати зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть ii). Оберіть AIR FRY.



- 3 Використовуйте кнопки TEMP для налаштування бажаної температури.

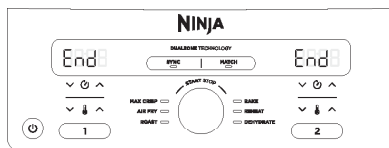


- 4 Використовуйте кнопки TIME для налаштування часу в межах від 1 до 60 хвилин. Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати приготування.



Примітка: Під час приготування ви можете вийняти контейнер і потрясти або перемішати інгредієнти для рівномірного підсмаження.

- 5 Коли приготування завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "End".



- 6 Виймайте інгредієнти, обережно нахиливши контейнер або використовуйте силіконові щипці/лопатки.

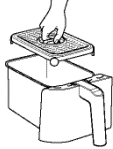
# ПРИГОТУВАННЯ В МУЛЬТИПЕЧІ

Перегляньте Книгу рецептів, щоб ознайомитися з рецептами та таблицями приготування.

## ROAST (Обсмаження)

Примітка: у режимі Roast температура за замовчуванням встановлена на 190°C.

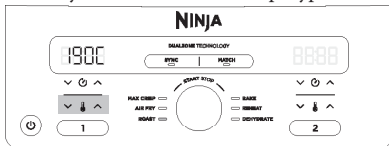
- 1 Встановіть тарілку для приготування хрустких страв в контейнер, викладіть на неї бажані інгредієнти та вставте контейнер у пристрій.



- 2 Пристрій за замовчуванням буде використовувати зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть її). Оберіть ROAST.



- 3 Використовуйте кнопки TEMP для налаштування бажаної температури.



- 4 Використовуйте кнопки TIME для налаштування з кроком у 1 хвилину до 1 години і з кроком у 5 хвилин від 1 до 4 годин. Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати приготування.



- 5 Коли приготування завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "End".

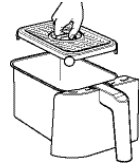


- 6 Виймайте інгредієнти, обережно нахиливши контейнер або використовуйте силіконові щипці/лопатки.

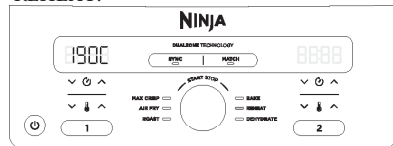
## REHEAT (Розігрівання)

Примітка: у режимі Reheat температура за замовчуванням встановлена на 170°C.

- 1 Встановіть тарілку для приготування хрустких страв в контейнер, (не обов'язково), потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



- 2 Пристрій за замовчуванням буде використовувати зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть її). Оберіть REHEAT.



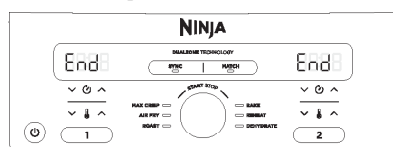
- 3 Використовуйте кнопки TEMP для налаштування бажаної температури.



- 4 Використовуйте кнопки TIME для налаштування часу з кроком у 1 хвилину до 1 години. Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати розігрів.



- 5 Коли розігрівання завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "End".



- 6 Виймайте інгредієнти, обережно нахиливши контейнер або використовуючи силіконові щипці/лопатки.

## Дегідратація (Dehydrate)

**ПРИМІТКА:** Температура за замовчуванням встановлена на 60 °C

- 1 Покладіть один шар інгредієнтів у контейнер. Потім встановіть тарілку для приготування хрустких страв у контейнер поверх інгредієнтів і покладіть на неї ще один шар інгредієнтів.
- 2 Пристрій за замовчуванням буде використовувати зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть її). Поверніть регулятор та виберіть функцію DEHYDRATE. На дисплеї з'явиться температура за замовчуванням. Використовуйте стрілки TEMP для налаштування потрібної температури.



- 3 Використовуйте стрілки TIME для встановлення часу з кроком у 15 хвилин — від 1 до 12 годин. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати дегідратацію.



- 4 Після завершення процесу пролунає сигнал, а на дисплеї з'явиться напис "End".



- 5 Виймайте інгредієнти, обережно нахиливши контейнер або використовуючи силіконові щипці/лопатки.

## Випікання (Bake)

**ПРИМІТКА:** температура за замовчуванням встановлена на 160 °C.

- 1 Встановіть тарілку для приготування хрустких страв в контейнер, (не обов'язково), потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



- 2 Пристрій за замовчуванням буде використовувати зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть її). Оберіть BAKE (Випікання).



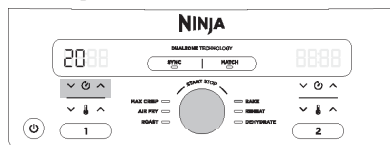
**Порада:** для адаптації рецептів для звичайної духовки зменшуйте температуру приготування в мультіпечі на 10 °C.

- 3 Використовуйте стрілки TEMP для налаштування потрібної температури.



- 4 Використовуйте стрілки TIME для встановлення часу:

- з кроком в 1 хвилину — до 1 години,
- з кроком в 5 хвилин — від 1 до 4 годин.



- 5 Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування. Коли приготування завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "End".



- 6 Виймайте інгредієнти, обережно нахиливши контейнер або використовуючи силіконові щипці/лопатки.

# ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання. Перед очищенням завжди від'єднуйте пристрій від розетки та почекайте, поки він повністю охолоне.

Частина/аксесуар	Метод очищення	Чи можна мити в посудомийній машині?
Основний блок	Щоб очистити основний блок і панель управління, протріть їх вологою тканиною. ПРИМІТКА: ніколи не занурюйте основний блок у воду або будь-яку іншу рідину. Ніколи не мийте основний блок або контейнери у посудомийній машині.	Ні
Тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою, контейнери	Їх можна мити, як в посудомийній машині так і вручну. Після очищення вручну необхідно повністю висушити аксесуари сухою серветкою або дати їм висохнути природним способом. Щоб продовжити термін служби аксесуарів, ми радимо очищати їх вручну.	Так

Якщо залишки їжі прилипли до тарілок або контейнерів покладіть їх у раковину, наповнену теплою водою з миючим засобом, і дайте їм вимокнути.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

- Для послідовного та кращого підрум'янення страв, переконайтесь, що інгредієнти в контейнері розташовані рівним шаром, не нашаровуйте їх одне одного. Для рівномірного розташування інгредієнтів та кращого їх засмаження під час приготування періодично діставайте контейнери з мультиварки та струшуйте або перемішуйте інгредієнти.
- Температуру та час можна змінювати в будь-який момент приготування. Просто оберіть потрібну зону та скористайтесь стрілками TEMP або TIME.
- Під час приготування страв за рецептами для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10 ° C та частіше перевіряйте продукти, щоб не допустити їх перегрівання.
- Іноді вентилятор мультиварки може здувати легкі інгредієнти з тарілки для фритюру. Щоб уникнути цього закріплюйте легкі інгредієнти (наприклад, верхній шматок хліба на бутерброді) паличками для коктейлів.
- Тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою припіднімають інгредієнти у контейнерах, щоб повітря могло циркулювати під інгредієнтами і навколо них для отримання однорідного обсмаження.
- Після вибору функції приготування ви можете натиснути кнопку START/STOP, щоб негайно розпочати приготування. Пристрій буде працювати з температурою і часом за замовчуванням.
- Для досягнення найкращих результатів під час готування свіжих овочів та картоплі використовуйте не менше 1 столової ложки олії. За бажанням, для отримання більшої хрусткості ви можете додавати більшу кількість олії.
- Рекомендується контролювати процес готування та виймати страви з мультиварки відразу після досягнення бажаного вами рівня обсмаження.
- Ми рекомендуємо використовувати термометр з миттєвим зчитуванням температури для контролю внутрішньої температури під час готування м'яса та риби.

- **Як змінити температуру або час при використанні однієї зони?**

Виберіть активну зону, а потім використовуйте стрілки TEMP для зміни температури або стрілки TIME для зміни часу.

- **Як змінити температуру або час при використанні двох зон?**

Виберіть бажану зону, а потім використовуйте стрілки TEMP для зміни температури або стрілки TIME для зміни часу.

- **Чи потрібно попередньо розігрівати прилад?**

Прилад не потребує попереднього розігріву.

- **Чи можна готувати різні продукти в кожній зоні і не турбуватися про змішування запахів?**

Так, обидві зони ізольовані одна від одної з окремими елементами нагріву та вентиляторами.

- **Як призупинити зворотній відлік?**

Таймер зворотного відліку автоматично зупиняється, коли ви виймаєте корзини з приладу. Вставте контейнер назад прилад протягом 10 хвилин, щоб продовжити приготування, інакше прилад автоматично вимкнеться.

- **Як зупинити приготування в одній зоні під час приготування в обох зонах?**

Щоб зупинити одну зону, спочатку натисніть кнопку зони, а потім натисніть на диск START/STOP. Щоб зупинити обидві зони, просто натисніть кнопку START/STOP.

- **Чи безпечно ставити контейнер на робочі поверхні?**

Контейнери нагріваються під час приготування. Будьте обережні під час діставання їх з приладу та розм'янення переконайтеся, що інгредієнти на дні контейнера розташовані рівним шаром та не перекривають один одного. Для рівномірного обсмаження ви можете струнути інгредієнти в контейнері під час процесу готування. Ви можете регулювати температуру та час в будь-який момент процесу готування. Просто використовуйте стрілки вліво, щоб налаштувати температуру, або стрілки вправо, щоб налаштувати час.

- **Як і коли використовувати тарілку для приготування хрустких страв?**

Використовуйте тарілку для приготування хрустких страв, якщо хочете, щоб їжа яку ви готуєте вийшла хрусткою. Тарілка піднімає їжу в контейнері, щоб повітря могло циркулювати під інгредієнтами і навколо них для рівномірного приготування інгредієнтів.

- **Чому моя їжа не приготувалася повністю?**

Під час готування переконайтеся, що контейнер повністю вставлений у основний блок. Для рівномірного підрум'янення переконайтеся, що інгредієнти на дні контейнера розташовані рівним шаром та не перекривають один одного. Для рівномірного обсмаження ви можете струнути інгредієнти в контейнері під час процесу готування. Ви можете регулювати температуру та час в будь-який момент процесу готування. Просто використовуйте стрілки вліво, щоб налаштувати температуру, або стрілки вправо, щоб налаштувати час.

- **Чому моя їжа підгоріла?**

Рекомендується контролювати процес готування та виймати страви з мультипечі, відразу після досягнення бажаного рівня обсмаження. Щоб уникнути пересмаження страв рекомендується виймат їжу одразу після закінчення часу приготування.

- **Чому деякі інгредієнти здуваються з тарілки під час приготування?**

Іноді вентилятор мультипечі може піднімати легкі продукти. Використовуйте дерев'яні коктейльні палички для фіксації легких продуктів, таких як верхній шматок хліба на бутерброді.

- **Чи можна в мультипечі готувати страви у клярі?**

Так, але використовуйте правильну техніку панірування. Важливо спочатку обвалити продукти в борошні, потім у яйці, а потім в панірувальних сухарях. Тисніть паніровку на інгредієнти, щоб крихти не злетіли під впливом вентилятора.

- **Чому пристрій подає звуковий сигнал?**

Це відбувається в двох випадках, під час закінчення готування страв, або якщо інша зона розпочала процес приготування.

- **Чому екран став чорним?**

Пристрій знаходиться в режимі очікування. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути її знову.

- **Чому на екрані з'явилося повідомлення «E»?**

Пристрій не працює належним чином. Якщо ваш пристрій не працює належним чином, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером :+38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram), або зв'яжіться з нами електронною поштою: [service@extremepride.com.ua](mailto:service@extremepride.com.ua), [diagnostic@extremepride.com.ua](mailto:diagnostic@extremepride.com.ua) або ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН:[www.ninja-kitchen.com.ua](http://www.ninja-kitchen.com.ua)

Побутовий кухонний прилад – це значні інвестиції. Ваш новий прилад має працювати належним чином якомога довше.

Гарантія, яку надає виробник, є важливою мірою та відображає, наскільки виробник впевнений у своєму продукті та якості виготовлення.

Ви знайдете онлайн-підтримку на <https://ninja-kitchen.com.ua/>

### ВАЖЛИВО

- Гарантія поширюється на ваш продукт протягом 2 років, починаючи з дати покупки.
- Будь ласка, завжди зберігайте квитанцію. Якщо вам знадобиться використати вашу гарантію, нам знадобиться квитанція, щоб підтвердити правильність наданої нам інформації. Неможливість надати дійсну квитанцію призведе до втрати гарантії.

### Як довго діє гарантія на наші продукти?

Наша впевненість у нашому дизайні та контролі якості означає, що на ваш продукт надається гарантія на два роки.

### На що поширюється гарантія?

- Ремонт або заміна (на розсуд Ninja) вашого продукту, включно з усіма деталями та роботою у разі будь-яких дефектів конструкції, матеріалів і виготовлення (включаючи витрати на транспортування та доставку). Наша гарантія є доповненням до ваших законних прав як споживача.

### На що не поширюється гарантія?

- Природний знос.
- Випадкове пошкодження, несправності, спричинені недбалим використанням або доглядом, неправильним використанням, недбалістю, недбалою експлуатацією або поведінням з кухонним приладом, яке не відповідає інструкції з експлуатації Ninja, що постачається разом із вашим приладом.
- Використання кухонного приладу для будь-яких інших цілей, крім звичайних побутових цілей.
- Використання деталей, зібраних або встановлених не у відповідності до інструкції з експлуатації.
- Використання частин і аксесуарів, які не є оригінальними компонентами Ninja.
- Неправильна інсталяція (окрім випадків, коли інстальовано Ninja).
- Ремонт або зміни, здійснені іншими сторонами, окрім Ninja або її агентів, якщо ви не доведете, що ремонт або зміни, здійснені іншими особами, не пов'язані з дефектом, на який ви використовуєте гарантію.

### Де я можу купити оригінальні запчастини та аксесуари Ninja?

- Запчастини та аксесуари Ninja розроблені тими ж інженерами, які розробили ваш кухонний прилад Ninja. На сайті <https://ninja-kitchen.com.ua> ви знайдете повний асортимент запасних частин Ninja та аксесуарів для всіх машин Ninja.
- Будь ласка, пам'ятайте, що використання запчастин не рекомендованих Ninja може призвести до втрати гарантії виробника. Однак ваші законні права залишаються незмінними.





Це маркування вказує, що цей виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами.

Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей унаслідок неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних джерел.

Щоб повернути використаний пристрій, будь ласка, скористайтесь системами повернення та збору або зверніться до продавця, де цей продукт був придбаний. Вони можуть взяти цей продукт для екологічно безпечної переробки.

SharkNinja Europe Ltd,  
1/2 поверх будинок 3150,  
Thorpe Park, Century Way,  
Лідс, Англія, LS15 8ZB  
[ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)

SharkNinja Germany GmbH,  
Rotfeder-Ring 9,  
60327 Франкфурт-на-Майні,  
Німеччина  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

© 2025 SharkNinja Operating LLC.