

NINJA

FLEXDRAWER

Мультипіч Ninja Foodi
FlexDrawer об'ємом 6,6 л

AF550EU

ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ДЯКУЄМО

за придбання мультипечі Ninja® Foodi FlexDrawer



ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: _____

Серійний номер: _____

Дата покупки: _____

(Зберігайте чек)

Місце покупки: _____

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240В~, 50-60Гц

Потужність: 2470 Вт

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



Цей знак означає, що продукт не можна викидати разом з побутовими відходами на території ЄС.

Щоб запобігти можливій шкоді для довкілля або здоров'я людей унаслідок неконтрольованої утилізації, продукт слід здавати на переробку відповідно до правил. Це сприятиме відповідальному використанню ресурсів та повторному застосуванню матеріалів.

Для повернення використаного пристрою скористайтеся офіційними пунктами збору та утилізації або зверніться до роздрібного магазину, де був придбаний цей товар. Вони приймуть його для екологічно безпечної переробки.

ЗМІСТ

Важливі заходи безпеки	4
Деталі та компоненти.....	6
Ознайомлення з панеллю керування	7
Функціональні кнопки	7
Кнопки управління	7
Перед першим використанням	7
Приготування страв в мультиварці	8
Приготування за допомогою функції у MegaZone	8
Приготування з технологією DualZone	11
Приготування страв в одній зоні	13
Обсмаження до хрумкої скоринки (MAX CRISP).....	13
Повітряне обсмаження (AIR FRY).....	13
Roast (Запікання)	14
Bake (Випічка)	14
Reheat (Підігрів)	15
Dehydrate (Дегідратація)	15
Очищення та технічне обслуговування	16
Корисні поради	16
Посібник із усунення несправностей	17

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

- Під час користування електроприладами завжди слід дотримуватися основних заходів техніки безпеки, включаючи наступні:
- 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 кладіть і не зберігайте нічого на приладі під час його використання.
- Не використовуйте пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печаз з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
- НЕ підключайте прилад до розетки, розташованої під стільницею.
- Пристрій не призначений для використання за допомогою зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
- Забороняється використовувати подовжувач. Використання подовжувача збільшує ризик заплутування або спотикання.
- Не занурюйте шнур, вилок або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину, а також не піддавайте впливу води електричні з'єднання пристрою. Готуйте тільки у аксесуарах що входять до комплекту приладу або аксесуарах рекомендованих SharkNinja
- Регулярно перевіряйте прилад і кабель живлення. Не використовуйте прилад, якщо шнур чи вилок пошкоджені. У разі несправності або пошкодження прилад слід негайно відключити та звернутися до сервісної служби.
- Перед використанням переконайтесь, що прилад зібраний належним чином.
- Не закривайте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Це дозволить уникнути нерівномірного приготування їжі, пошкодження пристрою або його перегрівання.
- Перед тим, як вставити контейнер в основний блок мультипечі, переконайтесь, що контейнер та блок чисті і сухі, за необхідності протріть їх м'якою тканиною.
- Даний прилад призначений тільки для домашнього використання. Забороняється використання приладу не за призначенням. Не використовуйте прилад в транспортних засобах або на човнах. Не користуйтеся приладом на відкритому повітрі. Неправильне використання приладу може призвести до його пошкодження та травм.
- Прилад призначений для використання на рівній, плоскій, стійкій і поверхні. При встановленні ладу переконайтесь що поверхня рівна, чиста і суха. Не рухайте прилад під час його використання.
- Не розміщуйте пристрій на краю робочої поверхні під час роботи.
- 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 контейнер правильно вставлено в прилад .
- Під час використання приладу забезпечте принаймні 15 см вільного простору зверху та з усіх боків для вільної циркуляції повітря.
- Не використовуйте прилад без встановленого контейнера.
- Не використовуйте цей прилад для смаження 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. Завжд розміщуйте контейнер або тарілку на термостійкій поверхні після виймання. Не торкайтесь аксесуарів під час або відразу після приготування.
- ЗАВЖДИ використовуйте дві ручки з боків контейнерів, щоб вставити/ витягнути контейнер.
- Не кладіть у прилад такі матеріали, як папір, картон, пластик, пакети для запікання тощо. Це може спричинити пожежу.
- Будьте особливо обережними, якщо використовуєте посуд, виготовлений з матеріалів, відмінних від металу чи скла.
- Щоб від'єднати прилад, витягніть вилку з розетки після використання та перед очищенням. Дайте приладу охолонути перед миттям, розбиранням, встановленням чи зняттям деталей, а також перед зберіганням.
- Не очищайте металевими жорсткими губками. Частинки можуть відламитися, потрапити на електричні елементи й спричинити ризик ураження струмом.
- Для регулярного догляду та очищення приладу, будь ласка, зверніться до розділу «Очищення та технічне обслуговування».



Позначає необхідність ознайомитися з інструкцією для розуміння принципу роботи та правильного використання приладу.



Вказує на наявність небезпеки, яка може спричинити травми, смерть або значні матеріальні збитки, якщо попередження, позначене цим символом, буде проігноровано.



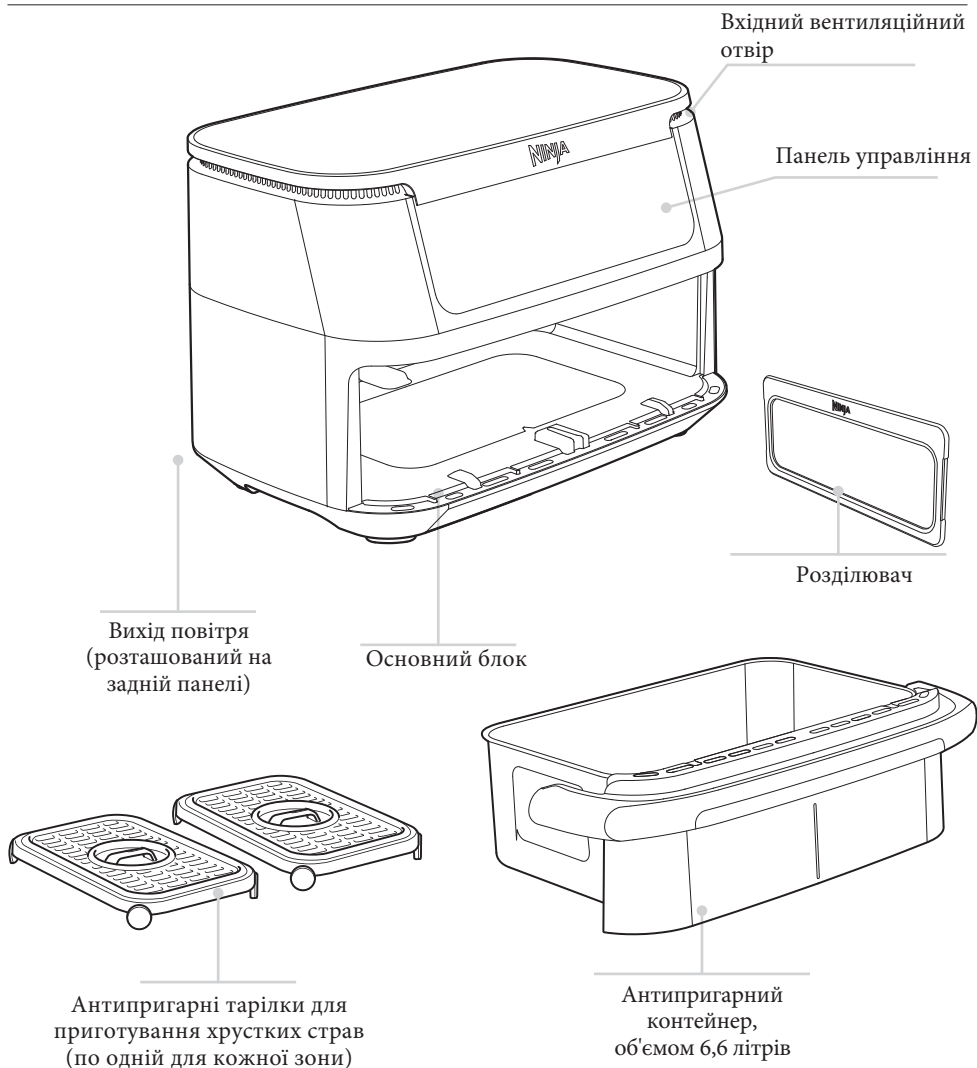
Будьте обережні, уникайте контакту з гарячими поверхнями. Завжди використовуйте термозахисні рукавиці або прихватки, щоб уникнути опіків.



Тільки для використання в приміщенні та в побутових умовах.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

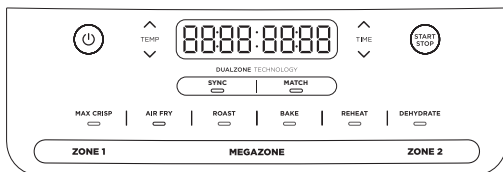


ПРИМІТКА: Використовуйте ручки з боку приладу, відкриваючи та закриваючи контейнер.

ПРИМІТКА: Завжди ставте контейнер на жаростійку поверхню.

Щоб замовити додаткові запчастини та аксесуари, відвідайте нас онлайн www.ninja-kitchen.com.ua

ЗНАЙОМСТВО З МУЛЬТИПІЧЧЮ



Під час встановлення часу на цифровому дисплеї відображається у форматі ГГ:ХХ (години:хвилини).

ФУНКЦІЇ

Обсмаження до хрумкої скоринки (MAX CRISP): Найкраще підходить для приготування невеликої кількості заморожених продуктів, яким може знадобитися висока температура для готування, наприклад картопля фрі 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 ніжного м'яса та інш страв.

Випікання (BAKE): Створюйте вишукану випічку та десерти.

Підігрівання (REHEAT): відновить залишки їжі обережно підігрівачи їх, до хрусткої скоринки.

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

Функціональні кнопки

Кнопка ZONE (ЗОНА) 1: керування лівою зоною контейнера.

Кнопка ZONE (ЗОНА) 2: керування правою зоною контейнера.

MEGAZONE (МЕГАЗОНА): Вийміть розділювач, щоб готувати в одній зоні об'ємом 6.6 л.

Стрілки TEMP: використовуйте стрілки вгору та вниз у лівій частині дисплея, щоб регулювати температуру приготування до або під час приготування.

Стрілки TIME: використовуйте стрілки вгору та вниз у правій частині дисплея, щоб налаштувати час приготування в будь-якій функції до або під час циклу приготування.

Кнопка SYNC (Синхронізація): Автоматично синхронізує час приготування для забезпечення одночасного завершення роботи обох зон, навіть якщо вони мають різний час приготування.

Кнопка MATCH: автоматично співставляє налаштування зони 2 з налаштуваннями зони 1, щоб приготувати більшу кількість однієї і тієї ж страви або для приготування різних страв, використовуючи одну і ту ж функцію, температуру і час.

Кнопка START/STOP (СТАРТ/СТОП): Натисніть цю кнопку, щоб запустити/зупинити цикл приготування.

Кнопка POWER (Живлення): кнопка вмикає прилад, а також вимикає його та зупиняє всі функції приготування.

Режим очікування (STANDBY MODE): Через 10 хвилин без взаємодії з панеллю керування пристрій перейде в режим очікування. Кнопка буде тьмяно підсвічена.

Режим утримання (HOLD MODE): 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. Помийте контейнер, розділювач і тарілки для фритюру в гарячій мильній воді, потім сполосніть і ретельно висушіть. Контейнер, розділювач і тарілки для фритюру це єдині компоненти мультіпечі, які можна мити в посудомийній машині. Однак, щоб продовжити термін використання контейнера, ми радимо мити його вручну. НІКОЛИ не мийте основний блок у посудомийній машині.
4. Під час використання цього приладу забезпечте принаймні 15 см вільного простору зверху та з усіх боків від нього для належної циркуляції повітря.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В МУЛЬТИПЕЧІ

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ

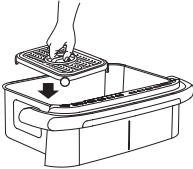
Приготування за допомогою функції MegaZone (Мегазона)

Щоб увімкнути пристрій, підключіть шнур живлення до настінної розетки, а потім натисніть кнопку живлення .

Обсмаження до хрумкої скоринки (MAX CRISP)

ПРИМІТКА. Під час використання функції Max Crisp регулювання температури недоступне. Температура за замовчуванням встановлена на 240 ° C

- 1 Встановіть у контейнер тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



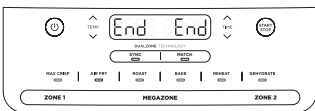
- 2 За замовчуванням пристрій буде використовувати Зону 1. Виберіть MEGAZONE, щоб активувати функцію приготування в MEGAZONE. Виберіть функцію MAX CRISP.



- 3 Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.



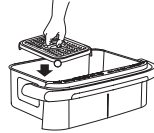
- 4 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї з'явиться напис "COOL" (Охолодження) на 30 секунд.



- 5 Дістаньте інгредієнти за допомогою кухонних щипців чи лопатки з силіконовим покриттям.

Повітряне обсмаження (Air Fry)

- 1 Встановіть у контейнер тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



- 2 За замовчуванням пристрій буде використовувати Зону 1. Виберіть MEGAZONE, щоб активувати функцію приготування в MEGAZONE. Виберіть функцію AIR FRY.



- 3 За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



- 4 За допомогою стрілок TIME встановіть час з кроком у 1 хвилину до 1 години. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.



- 5 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї з'явиться напис "COOL" (Охолодження) на 30 секунд.

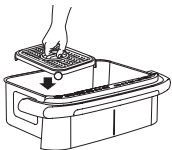


- 6 Дістаньте інгредієнти за допомогою кухонних щипців чи лопатки з силіконовим покриттям.

Примітка: Під час приготування можна виїняти контейнер і перемішати інгредієнти для їх рівномірного обсмаження.

Обсмаження (Roast)

- 1 Встановіть у контейнер тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



- 2 За замовчуванням пристрій буде використовувати зону 1. Виберіть MEGAZONE, щоб активувати функцію приготування в MEGAZONE. Виберіть функцію ROAST.



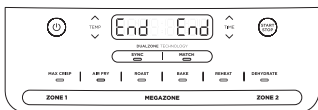
- 3 За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



- 4 Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 1 години і з кроком у 5 хвилин від 1 до 4 годин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.



- 5 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї з'явиться напис "COOL" (Охолодження) на 30 секунд.



- 6 Дістаньте інгредієнти за допомогою кухонних щипців чи лопатки з силіконовим покриттям.

Випікання (Bake)

- 1 Встановіть у контейнер тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.

- 2 За замовчуванням пристрій буде використовувати зону 1. Виберіть MEGAZONE, щоб активувати функцію приготування в MEGAZONE. Виберіть функцію BAKE.



ПРИМІТКА: Щоб приготувати страви по рецептам для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10° C.

- 3 За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



- 4 Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 1 години і з кроком у 5 хвилин від 1 до 4 годин. Натисніть кнопку START/STOP (START/СТОП), щоб розпочати приготування.



- 5 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї з'явиться напис "COOL" (Охолодження) на 30 секунд.



- 6 Дістаньте інгредієнти за допомогою кухонних щипців чи лопатки з силіконовим покриттям.

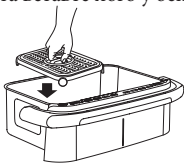
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В МУЛЬТИПЕЧІ

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ

Розігрівання (Reheat)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 170°C

- 1 Встановіть у контейнер тарілки для приготування страв з хрусткою скоринкою (за бажанням), потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



- 2 За замовчуванням пристрій буде використовувати зону 1. Виберіть MEGAZONE, щоб активувати функцію приготування в MEGAZONE. Виберіть функцію REHEAT.



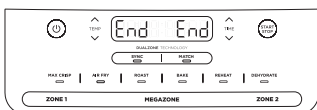
- 3 За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



- 4 Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 1 години. Натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб розпочати розігрівання.



- 5 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї з'явиться напис "COOL" (Охолодження) на 30 секунд.



- 6 Дістаньте інгредієнти за допомогою кухонних щипців чи лопатки з силіконовим покриттям.

Дегідратація (Dehydrate)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 60°C

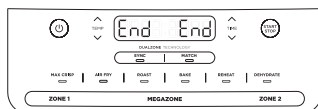
- 1 Покладіть один шар інгредієнтів у контейнер. Потім встановіть тарілку для приготування хрустких страв у контейнер поверх інгредієнтів і покладіть на неї ще один шар інгредієнтів.
- 2 За замовчуванням пристрій буде використовувати зону 1. Виберіть MEGAZONE, щоб активувати функцію приготування в MEGAZONE. Виберіть функцію DEHYDRATE. На дисплеї з'явиться стандартна температура. За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



- 3 За допомогою стрілок TIME встановіть час з кроком у 15 хвилин від 1 до 12 годин. Натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб розпочати почати дегідратацію.



- 4 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї з'явиться напис "COOL" (Охолодження) на 30 секунд.



- 5 Дістаньте інгредієнти за допомогою кухонних щипців чи лопатки з силіконовим покриттям.

ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ DualZone

Технологія DualZone використовує дві окремі зони приготування, що забезпечує ще більшу універсальність.

Функція SYNC (Синхронізація) гарантує, що незалежно від різних налаштувань часу, температури чи навіть функцій приготування, обидві зони завершать роботу одночасно — страви будуть готові до подачі в один і той самий момент.

Для детальних інструкцій щодо використання кожної функції дивіться сторінки 13–15.

SYNC (Синхронізація)

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

- 1 Встановіть розділювач посередині контейнера. Помістіть інгредієнти в контейнер, потім вставте його в пристрій.
- 2 Зона 1 залишатиметься підсвіченою. Оберіть потрібну функцію приготування. За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру, а за допомогою стрілок TIME встановіть час.



- 3 Виберіть зону 2, а потім виберіть потрібну функцію приготування. За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру, а за допомогою стрілок TIME встановіть час.

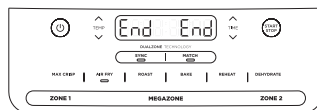


Примітка: Для другої зони (Зона 2) можна обрати іншу функцію приготування.

- 4 Натисніть кнопку SYNC, а потім START/STOP, щоб розпочати приготування у зоні з найдовшим часом готування.
 - Для іншої зони на дисплеї з'явиться напис Hold (Очікування).
 - Прилад подасть звуковий сигнал і активує другу зону тоді, коли в обох зонах залишиться однаковий час приготування.



- 5 Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 30 секунд з'явиться повідомлення "COOL" (Охолодження).



- 6 Виймайте готові інгредієнти за допомогою щипців або кухонних інструментів із силіконовими наконечниками.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В МУЛЬТИПЕЧІ

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ

Функція поєднання контейнерів MATCH

Щоб приготувати більшу кількість однієї і тієї ж їжі або приготувати різні страви з використанням тієї ж функції, температури та часу:

- 1 Встановіть розділювач посередині контейнера. Помістіть інгредієнти в контейнер, потім вставте його в пристрій.
- 2 Зона 1 залишатиметься підсвіченою. Виберіть потрібну функцію приготування. За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру, а за допомогою стрілок TIME встановіть час.



- 3 Натисніть кнопку MATCH, щоб скопіювати налаштування зони 1 в зону 2. Потім натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування в обох зонах.



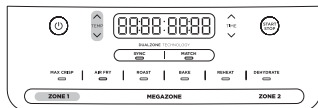
- 4 Після завершення приготування на обох дисплеях з'явиться повідомлення "End" (Завершено).



- 5 Виймайте готові страви за допомогою щипців чи кухонних інструментів із силіконовими наконечниками.

Запуск обох зон одночасно, але з різним часом закінчення приготування:

- 1 Виберіть Зону 1, потім оберіть потрібну функцію приготування. Використовуйте кнопки TEMP для встановлення температури.



- 2 Використовуйте кнопки TIME, щоб задати час приготування.



- 3 Виберіть Зону 2 та повторіть кроки 1–2 для цієї зони.



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




- 5 Після завершення приготування у кожній зоні пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться повідомлення "End" (Завершено).
- 6 Виймайте інгредієнти за допомогою щипців або кухонних інструментів із силіконовими наконечниками.

Пауза в приготуванні

Готування автоматично припиняється, після того, як ви дістанете контейнер з основного блоку. Для закінчення процесу готування необхідно вставити контейнер назад в мультипіч.

ПРИМІТКА: якщо під час готування контейнер вийняти більше ніж на 10 хвилин, встановлену програму приготування буде скасовано. Вам потрібно буде знову встановлювати програму приготування, щоб продовжити приготування.

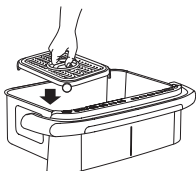
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В ОДНІЙ ЗОНІ

Щоб увімкнути пристрій, підключіть шнур живлення до розетки, а потім натисніть кнопку живлення 

Обсмаження до хрусткої скоринки (Max Crisp)

ПРИМІТКА. Під час використання функції Max Crisp регулювання температури недоступне. Температура за замовчуванням встановлена на 240 °C

- 1 Встановіть розділювач посередині контейнера.
- 2 Встановіть у контейнер тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



- 3 Пристрій за замовчуванням вибере для приготування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію MAX CRISP.



- 4 Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування



- 5 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї протягом 30 секунд з'явиться напис "COOL" (Охолодження).



- 6 Виймайте готові інгредієнти за допомогою щипців або кухонних інструментів із силіконовими наконечниками.

Повітряне обсмаження (Air Fry)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 200 °C.

- 1 Встановіть розділювач посередині контейнера.
- 2 Потім встановіть тарілку для приготування хрустких страв у контейнер (не обов'язково) вкладає на неї інгредієнти та встановіть контейнер в основний блок.



- 3 Пристрій за замовчуванням вибере для приготування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію AIR FRY.



- 4 За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



- 5 За допомогою стрілок TIME встановіть час з кроком у 1 хвилину до 1 години. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.



ПРИМІТКА. Під час приготування ви можете вийняти контейнер і струсити або перевернути інгредієнти для більш хрусткої скоринки.

- 5 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї протягом 30 секунд з'явиться напис "COOL" (Охолодження).



- 6 Виймайте готові інгредієнти за допомогою щипців або кухонних інструментів із силіконовими наконечниками.

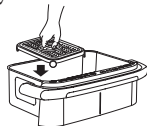
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В МУЛЬТИПЕЧІ

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ

Обсмаження (Roast)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 190 °C

- 1 Встановіть розділювач посередині контейнера.
- 2 Встановіть у контейнер тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



- 3 Пристрій за замовчуванням вибере для приготування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію ROAST.



- 4 За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



- 5 Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 1 години і з кроком у 5 хвилин від 1 до 4 годин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.



- 6 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї протягом 30 секунд з'явиться напис "COOL" (Охолодження).



- 7 Виймайте готові інгредієнти за допомогою щипців або кухонних інструментів із силіконовими наконечниками.

Випікання (Bake)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 160 °C

- 1 Встановіть розділювач посередині контейнера.
- 2 Встановіть у контейнер тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



- 3 Пристрій за замовчуванням вибере для приготування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію BAKE.



ПРИМІТКА: Щоб приготувати страви по рецептам для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10 °C.

- 4 За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



- 5 Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 1 години і з кроком у 5 хвилин від 1 до 4 годин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.



- 6 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї протягом 30 секунд з'явиться напис "COOL" (Охолодження).

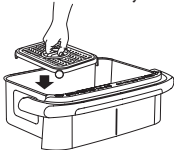


- 7 Виймайте готові інгредієнти за допомогою щипців або кухонних інструментів із силіконовими наконечниками.

Розігрівання (Reheat)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 170°C

- 1 Встановіть розділювач посередині контейнера.
- 2 Встановіть у контейнер тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою (за бажанням), потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



- 3 Пристрій за замовчуванням вибере для приготування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію REHEAT.



- 4 За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



- 5 За допомогою стрілок TIME встановіть час з кроком у 1 хвилину до 1 години. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.



- 6 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї протягом 30 секунд з'явиться напис "COOL" (Охолодження).



- 7 Виймайте готові інгредієнти за допомогою щипців або кухонних інструментів із силіконовими наконечниками.

Дегідратація (Dehydrate)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 60°C

- 1 Встановіть розділювач посередині контейнера.
- 2 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.
- 3 Пристрій за замовчуванням вибере для приготування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію DEHYDRATE. Використовуйте стрілки TEMP, щоб встановити потрібну температуру.



- 4 За допомогою стрілок TIME встановіть час з кроком у 15 хвилин від 1 до 12 годин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати дегідратацію.



- 5 Після завершення приготування пролунає сигнал, а на дисплеї протягом 30 секунд з'явиться напис "COOL" (Охолодження).



- 6 Виймайте готові інгредієнти за допомогою щипців або кухонних інструментів із силіконовими наконечниками.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання. Перед очищенням завжди від'єднайте 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 у посудомийній машині.	НІ
Розділювач, тарілки для приготування хрустких страв, контейнер	Їх можна мити в посудомийній машині або вручну. Якщо користуватися посудомийною машиною, переконайтеся, що аксесуари не миються під час «інтенсивного» циклу миття. Після очищення вручну необхідно повністю висушити аксесуари сухою серветкою або дати їм висохнути природним способом. Щоб продовжити термін служби контейнерів, 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, переконайтеся, що інгредієнти в контейнері розташовані рівним шаром, не нашаруйте їх одне одного. Для рівномірного розташування інгредієнтів та кращого їх засмаження під час приготування періодично діставайте контейнери з мультипечі та струшуйте або перемішуйте інгредієнти.
- Температуру та час можна змінювати в будь-який момент приготування. Просто оберіть потрібну зону та скористайтеся стрілками TEMP або TIME.
- Під час приготування страв за рецептами для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10 ° C та частіше перевіряйте продукт, щоб не допустити їх перегрівання.
- Іноді вентилятор мультипечі 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 мультипечі 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.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- **Мій пристрій не вмикається**

Спробуйте підключити його до іншої розетки. Також переконайтеся, що ви не використовуєте подовжувач.

- **Як регулювати температуру або час під час використання однієї зони?**

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

- **Як регулювати температуру або час під час використання MegaZone?**

Виберіть потрібну зону, потім використовуйте стрілки TEMP, щоб налаштувати температуру, або стрілки TIME, щоб налаштувати час.

- **Чи потрібно прилад попередньо нагрівати?**

Прилад не потрібно попередньо нагрівати.

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

Так, обидві зони є автономними з окремими нагрівальними елементами та вентиляторами.

- **Як призупинити зворотній відлік?**

Таймер зворотного відліку автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру з фритюрниці. Для відновлення процесу готування страви необхідно вставити контейнер в пристрій на протязі 10 хвилин, інакше встановлену програму приготування в зоні з відкритим контейнером буде скасовано.

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

Контейнери нагріваються під час приготування. Будьте обережні під час діставання їх з приладу та розміщуйте їх лише на термостійких поверхнях. Ніколи не ставте контейнери поверх приладу.

- **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 переконайтесь, що контейнер повністю вставлений у основний блок. Для рівномірного підрум'янення переконайтесь, 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 обваляти 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'явилось 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, diagnostic@extremepride.com.ua або ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН: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 поводженням 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

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Франкфурт-на-Майні,
Німеччина
ninjakitchen.eu