

ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН: на сайті www.ninja-kitchen.com.ua.
або слідкуйте за нами на будь -якій із наших сторінок у соціальних мережах:



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240В ~ 50-60Гц
Потужність: 1780 Вт

ПОРАДА. Ви можете знайти номер моделі та серійний номер на етикетці з QR-кодом, розташованій на задній панелі пристрою біля шнура живлення.

ПРИМІТКА: Збережіть цю інструкцію для подальшого використання.



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

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

Зовнішній вигляд реального продукту може відрізнятися від зображеного на ілюстрації. Ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, тому специфікації, що містяться в цьому документі, можуть змінюватись без попередження.

FOODi та NINJA є зареєстрованими торговими марками компанії SharkNinja Operating LLC.



Мультипіч Ninja Combi 12-в-1
SFP700EU
ІНСТУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



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

	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.

▲ ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
Під час користування електроприладами завжди слід дотримуватися основних заходів техніки безпеки, включаючи наступні:

- Щоб уникнути ризику задухи для маленьких дітей, викидайте всі пакувальні матеріали одразу після розпакування приладу.
- 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 шнуру звисати з країв столів.
- НЕ використовуйте пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
- Перш ніж встановлювати знімну чаш в основу приладу, переконайтеся, що чаша й основа приладу та нагрівальні елементи чисті й сухі, за потреби ви можете протерти їх м'якою тканиною.
- НЕ нагрівайте порожню чашу більше 10 хвилин. Це може пошкодити варильну поверхню.
- НЕ використовуйте цей прилад для смаження у фритюрі.
- Слід бути обережними під час обсмажування м'яса та пасерування. Тримайте руки та обличчя подалі від чаші, особливо при додаванні в неї нових інгредієнтів, оскільки гаряча олія може розбризкуватись та спричинити опіки.
- 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 занурюйте шнур, вилку 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 в аксесуарах що входять до комплекту приладу або аксесуарах рекомендованих SharkNinja
- Забороняється використовувати подовжувач. Використання подовжувача збільшує ризик заплутування або спотикання.
- Регулярно перевіряйте пристрій та шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. У разі виявлення пошкоджень негайно припиніть використання приладу та зверніться в офіційний сервісний центр.
- Перед використанням переконайтесь, що прилад зібраний належним чином.
- НЕ закривайте бічний вентиляційний отвір або задній вентиляційний отвір, коли кришка закрита. Це спричинить нерівномірне приготування та може пошкодити пристрій або спричинити його перегрів.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Під час користування електроприладами завжди слід дотримуватися основних заходів техніки безпеки, включаючи наступні:

- НЕ використовуйте аксесуари, які не рекомендовані або продаються SharkNinja. НЕ розміщуйте аксесуари в мікрохвильовій печі, тостері, конвекційній або звичайній духовці, а також на керамічній плиті, електричній, газовій плиті або на зовнішньому грилі. Використання аксесуарів, не рекомендованих SharkNinja, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травм.
- Під час використання даного приладу забезпечте щонайменше 15 см вільного простору зверху та з усіх боків для достатньої циркуляції повітря.
- ЗАВЖДИ дотримуйтеся максимальної та мінімальної кількості рідини, як зазначено в інструкціях та рецептах.
- Щоб уникнути можливого пошкодження меблів паром, НЕ використовуйте прилад під шафами.
- НІКОЛИ не використовуйте функцію COMBI COOKER без додавання води та/або інгредієнтів на дно чаші.
- НІКОЛИ не використовуйте функцію SLOW COOK без додавання води та/або інгредієнтів на дно знімної чаші.
- НЕ пересувайте прилад під час його використання.
- Уникайте контакту їжі з нагрівальними елементами. НЕ переполюйте та не перевищуйте МАКСИМАЛЬНИЙ рівень наповнення чаші. Переполювання може спричинити травми або пошкодження майна або негативно впливати на безпечне використання приладу.
- НЕ використовуйте цей пристрій для приготування рису швидкого приготування.
- Напруга в електричній розетці може змінюватися, що впливає на продуктивність і тепловіддачу вашого приладу. Щоб запобігти можливим захворюванням, використовуйте термометр, щоб перевірити, чи ваша їжа приготована до рекомендованої температури.
- Якщо пристрій виділяє чорний дим, негайно від'єднайте його від мережі та зачекайте, поки дим припиниться, перш ніж виймати аксесуари з приладу.
- НЕ торкайтеся гарячих поверхонь. Під час і після роботи поверхні приладу гарячі. Щоб запобігти опікам або травмам, ЗАВЖДИ використовуйте захисні рукавиці або прихватки та використовуйте доступні ручки приладу для його переміщення.
- Необхідно бути надзвичайно обережним під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини. Неправильне використання, в т.ч. переміщення приладу може призвести до травм, наприклад серйозних опіків.
- Під час роботи приладу, гаряча пара виходить через вентиляційний отвір. Розмістіть прилад таким чином, щоб пара, що виходить з вентиляційного отвору не була спрямована у бік шнура живлення, електричних розеток, шаф чи інших приладів. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від вентиляційного отвору.
- Використовуючи функцію SLOW COOK, ЗАВЖДИ тримайте кришку приладу закритою.
- Серйозні опіки можуть виникнути через пару та гарячу їжу у внутрішній чаші. ЗАВЖДИ тримайте руки, обличчя та інші частини тіла подалі від випускного клапана перед або під час випуску та під час відкривання кришки приладу відразу після приготування.
- Чаша, деко для запікання або деко для випікання стають дуже гарячими під час процесу приготування. Уникайте гарячої пари та повітря під час виймання чаші та дека із приладу та ЗАВЖДИ ставте їх на жаростійку поверхню. НЕ торкайтеся аксесуарів під час або відразу після приготування.
- Знімна чаша, деко для запікання і деко для випікання можуть бути надзвичайно важкими, коли вони заповнені інгредієнтами. ПОТРІБНО БУТИ НАДЗВИЧАЙНО ОБЕРЕЖНИМ, ВИЙМАЮЧИ ЧАШУ З ПРИЛАДУ
- НЕ торкайтеся аксесуарів під час або відразу після приготування, оскільки вони дуже нагріваються під час приготування.
- Щоб запобігти опікам або травмам, ЗАВЖДИ обережно поведіться з приладом. Використовуйте аксесуари з довгими ручками і термостійкі прихватки та рукавички під час додавання інгредієнтів, перемішування та виймання аксесуарів з приладу.
- Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми.
- Дайте пристрою повністю охолонути перед очищенням, розбиранням, установкою або зніманням аксесуарів і зберіганням.
- Коли пристрій не використовується та перед його очищенням, вимкніть пристрій і від'єднайте його від розетки.
- НЕ чистіть аксесуари приладу та прилад металевими мочалками. Частини металу можуть відколотися від панелі та торкатися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Будь ласка, зверніться до розділу Очищення та технічне обслуговування щодо регулярного обслуговування приладу.

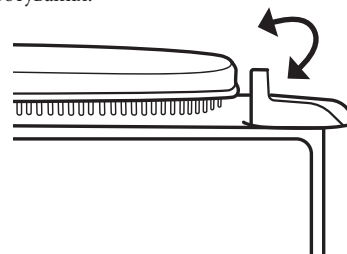
ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ ТА КОРИСТУВАННЯ ДВЕРЦЯТАМИ МУЛЬТИПЕЧІ

ВИКОРИСТАННЯ РОЗУМНОГО ПЕРЕМИКАЧА SMARTSWITCH

Розумний перемикач SmartSwitch дозволяє перемикатися між двома режимами приготування, які позначені на перемикачі для довідки.

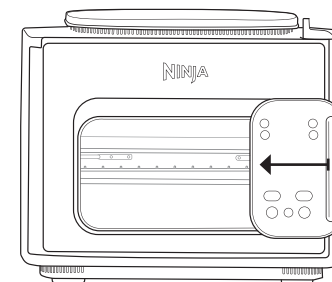
- Combi Cooker (Мультипеч)
- Air Fry/Hob (Аерогриль/Варильня поверхня)

Положення розумного перемикача SmartSwitch визначатиме, які функції приготування доступні під час використання того чи іншого режиму приготування.



ЯК ВІДКРИВАТИ І ЗАКРИВАТИ ДВЕРЦЯТА МУЛЬТИПЕЧІ

Щоб відкрити або закрити дверцята, потягніть за ручку з правого боку. Дверцята клацнуть, коли вони повністю відкриються. Так само ви почуєте звук клацання коли дверцята закриваються.



Ви можете відкривати або закривати дверцята, коли розумний перемикач SmartSwitch знаходиться як в положенні Combi Cooker (Мультипеч) так і в положенні Air Fry/Hob (Аерогриль/Варильня поверхня)

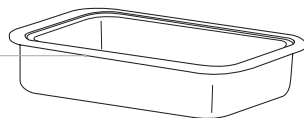


Аксесуари в комплекті

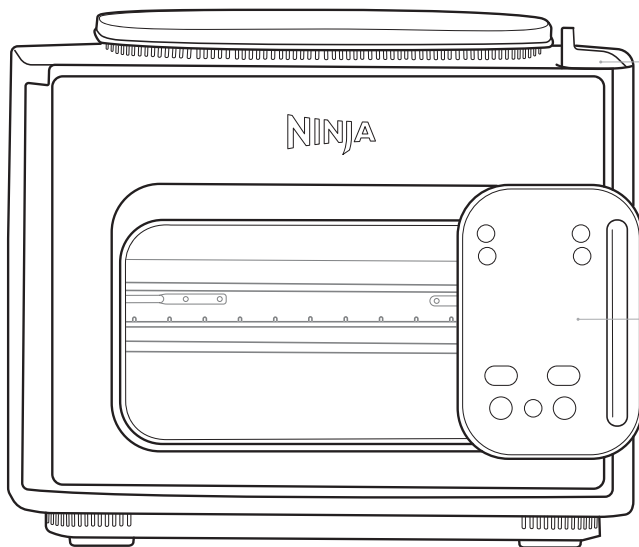
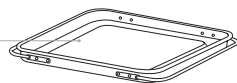
Тарілка для приготування хрустких страв



Деко для запікання



Деко для випічки



Розумний перемикач SmartSwitch

Панель управління

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

РОЗУМНИЙ ПЕРЕМІКАЧ SMARTSWITCH: рухайтеся вгору та вниз, щоб переключатися між режимами COMBI COOKER та AIR FRY/NOB. На дисплеї будуть світитися доступні функції для кожного режиму засвітяться.

ПРИМІТКА. Положення перемикача SmartSwitch визначатиме функції доступні для вибору.

Стрілки FUNCTION (ФУНКЦІЙ): Вибравши режим за допомогою перемикача SmartSwitch, використовуйте центральні стрілки, щоб прокручувати параметри, доки не буде виділено потрібну функцію.

Стрілки TEMP (ТЕМПЕРАТУРИ) (ліворуч): Використовуйте стрілки вгору/вниз ліворуч від дисплея, щоб відрегулювати температуру приготування.

Стрілки TIME (ЧАС) (праворуч): використовуйте стрілки вгору/вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування або кількість скибочок хліба під час обсмажування.

Кнопка START/STOP (СТАРТ/СТОП): натисніть, щоб розпочати приготування. Натискання кнопки під час готування призупиняє поточну функцію приготування.

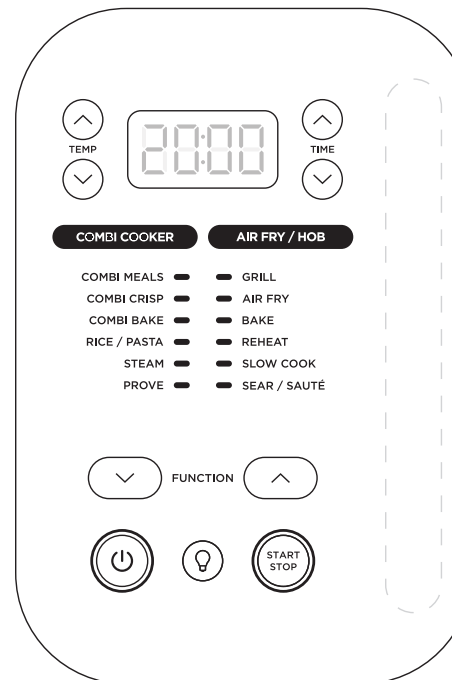
Кнопка POWER (ЖИВЛЕННЯ): Ця кнопка вмикає та вимикає пристрій і зупиняє всі функції приготування.

Кнопка LIGHT (ПІДСВІТКА): Використовуйте цю кнопку, щоб увімкнути та вимкнути внутрішнє освітлення пристрою. Підсвітка автоматично засвітиться в останні 30 секунд циклу приготування.

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 деко для запікання, деко для випікання та тарілку для приготування хрустких страв у теплій мильній воді, потім промийте її під проточною водою та ретельно висушіть.

Попередження: під час використання цього приладу забезпечте принаймні 15 см вільного простору зверху та з усіх боків для достатньої циркуляції повітря.



ПРИМІТКА. Функції доступні не для всіх моделей

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

COMBI MEALS (ПОВНОЦІННІ СТРАВИ): готуйте легку їжу з 3 частин, напр. курка, рис і брокколі все відразу.

COMBI CRISP (СТРАВИ З ЗАПЕЧЕНОЮ СКОРИНКОЮ): ідеально підходить для коренеплодів і білків для соковитої серединки та хрусткої скоринки зовні.

COMBI BAKE (ВИПІКАННЯ): швидко випікання пишних пирогів та хліба.

STEAM (СТРАВИ НА ПАРУ): готуйте делікатні страви при високій температурі.

RICE/PASTA (РИС/ПАСТА): Виберіть між приготуванням рису або макаронами.

GRILL (ГРИЛЬ): Завдяки високій температурі зверху, ви отримаєте карамелізовані та підрум'янені страви.

AIR FRY (ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ): надає їжі хрусткість і скоринку без використання олії.

BAKE (ВИПІКАННЯ): використовуйте пристрій як духовку, для приготування традиційної випічки тощо.

PROVE (РОЗСТОЮВАННЯ ТІСТА): створить умови для відпочинку та підйому тіста.

SEAR/SAUTÉ (ОБСМАЖЕННЯ/ПАСЕРУВАННЯ): Використовуйте пристрій як варильну поверхню для підсмажування м'яса, пасерування овочів, варіння соусів тощо.

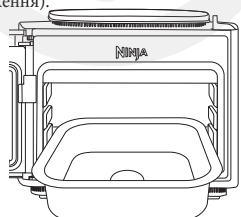
SLOW COOK (ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ): Готуйте страви повільно, на нижчій температурі температури протягом більш тривалого періоду часу.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ В РЕЖИМІ COMBI COOKER (МУЛЬТИПІЧ)

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

COMBI MEALS (ПОВНОЦІННІ СТРАВИ)

- 1 Зверніться до книги рецептів, щоб дізнатися, як встановлювати аксесуари в прилад та як викладати інгредієнти в аксесуари. Обов'язково додайте воду в деко для запікання.
- 2 Додайте інгредієнти в деко.
- 3 Встановіть деко для запікання на рівень 1 (нижнє положення), а деко для випікання на рівень 2 (верхнє положення).



- 4 Перемістіть перемикач SmartSwitch угорі у положення COMBICOOKER, а потім за допомогою стрілок FUNCTION виберіть COMBIMEALS. На дисплеї відобразяться налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 150°C до 240°C.

COMBI COOKER



- 5 За допомогою стрілок праворуч від дисплея налаштуйте час приготування з кроком від 1 хвилини до 60 хвилин.

ПРИМІТКА: Температура понад 200°C утримується лише до 30 хвилин

- 6 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування
- 7 На дисплеї з'являться індикатори прогресу, які вказуватимуть на те, що пристрій створює пару. Коли прилад досягне потрібного рівня пари, таймер почне зворотній відлік.

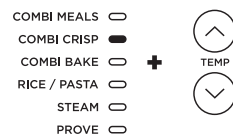


- 8 Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображатись значення «End». Якщо ваша їжа вимагає більше часу приготування, використовуйте стрілки вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Пристрій пропустить попередній розігрів.

COMBI CRISP (СТРАВИ З ЗАПЕЧЕНОЮ СКОРИНКОЮ)

- 1 Зверніться до книги рецептів, щоб дізнатися, як встановлювати аксесуари в прилад та як викладати інгредієнти в аксесуари. Обов'язково додайте воду в деко для запікання.
- 2 Перемістіть розумний перемикач SmartSwitch у положення COMBICOOKER, а потім за допомогою стрілок FUNCTION виберіть Combi Crisp.
- 3 На дисплеї відобразяться налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 150°C до 240°C. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування від 1 до 45 хвилин із кроком в 1 хвилину.

COMBI COOKER



- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

- 5 На дисплеї з'являться індикатори прогресу, які вказуватимуть на те, що пристрій створює пару.

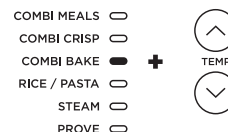


- 6 Коли прилад досягне потрібного рівня пари, таймер почне зворотній відлік.
- 7 Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображатись значення «End». Якщо ваша їжа вимагає більше часу приготування, використовуйте стрілки вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Пристрій пропустить попередній розігрів.

COMBI BAKE (ВИПІКАННЯ)

- 1 Зверніться до книги рецептів, щоб дізнатися, як встановлювати аксесуари в прилад та як викладати інгредієнти в аксесуари. Обов'язково додайте воду в деко для запікання.
- 2 Перемістіть розумний перемикач SmartSwitch у положення COMBICOOKER, а потім за допомогою стрілок FUNCTION виберіть COMBI BAKE. На дисплеї відобразяться налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 105°C до 210°C.

COMBI COOKER



- 3 Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування від 1 хвилини до 1 години 15 хвилин із кроком в 1 хвилину.

- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

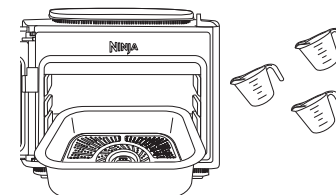
- 5 На дисплеї з'являться індикатори прогресу, які вказуватимуть на те, що пристрій створює пару. Це займе близько 20 хвилин.

- 6 Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображатись значення «End». Якщо ваша їжа вимагає більше часу приготування, використовуйте стрілки вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Пристрій пропустить попередній розігрів.



STEAM (СТРАВИ НА ПАРУ)

- 1 Щоб розпочати приготування, додайте воду в деко для запікання і встановіть на нього тарілку для приготування хрустких страв. Викладіть інгредієнти на тарілку для приготування хрустких виробів і вставте аксесуари на рівень 1.



- 2 Перемістіть SmartSwitch у положення «COMBI COOKER», потім за допомогою стрілок «FUNCTION» виберіть функцію «STEAM».

COMBI COOKER



- 3 Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування.

- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

ПРИМІТКА: під час використання функції STEAM температура не регулюється

- 5 Пристрій почне попередній нагрів, щоб рідина закипіла. На дисплеї відобразяться індикатори прогресу, що вказує на те, що пристрій створює пару. Коли попереднє нагрівання завершиться, таймер почне відлік.



- 6 Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображатись значення «End».

ПРИМІТКА. Після завершення циклу приготування вийміть УСІ продукти та аксесуари з приладу, потім закрийте дверцята та натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати цикл сушіння. Це допоможе видалити зайву воду з приладу.

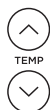
ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИПЕЧІ

RICE/PASTA (РИС/ПАСТА)

- 1 Для початку додайте рідину та рис або макарони в деко для запікання. Вставте деко в прилад на рівень 1.
- 2 Перемістіть перемикач SmartSwitch на COMBI COOKER, а потім за допомогою центральних стрілок на передній панелі виберіть функцію RICE/PASTA
- 3 За замовчуванням для цієї функції встановлено приготування рису. Натисніть стрілку ВГОРУ вліво або вправо, щоб вибрати PASTA. Натисніть стрілку ВНИЗ вліво або вправо, щоб повернутися до приготування RICE.

COMBI COOKER

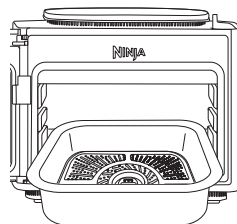
COMBI MEALS ☐
COMBI CRISP ☐
COMBI BAKE ☐ +
RICE / PASTA ☒
STEAM ☐
PROVE ☐



- 4 Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування. Під час приготування на дисплеї відобразяться смужки, що обертаються.
- 5 Коли рис або макарони будуть повністю приготовані, пристрій подасть звуковий сигнал і запустить таймер. Це допоможе зберегти інгредієнти теплими до подачі.

PROVE (РОЗСТОЮВАННЯ ТІСТА)

- 1 Обов'язково встановіть тарілку для приготування хрустких страв у деко для запікання.



- 2 Перемістіть розумний перемикач SmartSwitch у положення «COMBI COOKER», потім за допомогою стрілок «FUNCTION» виберіть функцію «PROOF». На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 20°C до 35°C із кроком в 5 градусів.

COMBI COOKER

COMBI MEALS ☐
COMBI CRISP ☐
COMBI BAKE ☐ +
RICE / PASTA ☐
STEAM ☐
PROVE ☒



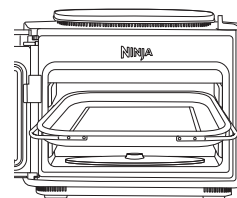
- 3 Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб змінити час перевірки від 15 хвилин до 4 годин із кроком в 5 хвилин.
- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- 5 Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображатись значення «End».

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ В РЕЖИМІ AIR FRY/HOB

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

GRILL (ГРИЛЬ)

- 1 Додайте інгредієнти на деко для випікання та встановіть його на рівень 2.



- 2 Перемістіть перемикач SmartSwitch на AIR FRY/HOB, а потім за допомогою стрілок FUNCTION виберіть GRILL.

AIR FRY / HOB

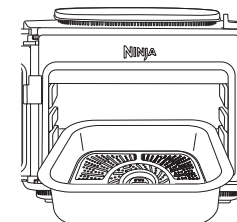
☒ GRILL
☐ AIR FRY
☐ BAKE
☐ REHEAT
☐ SLOW COOK
☐ SEAR / SAUTÉ



- 3 На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування до 30 хвилин із кроком в 1 хвилину.
- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- 5 Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображатись значення «End»

AIR FRY (ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ)

- 1 Встановіть тарілку для приготування хрустких страв у деко для запікання та встановіть деко в пристрій на потрібну рейку.
- 2 Вкладіть інгредієнти на тарілку для приготування хрустких страв і встановіть її на рівень 1.



- 3 Перемістіть розумний перемикач SmartSwitch на AIR FRY/Hob, пристрій за замовчуванням буде використовувати функцію AIR FRY. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 150°C до 240°C.

AIR FRY / HOB

☐ GRILL
☒ AIR FRY
☐ BAKE
☐ REHEAT
☐ SLOW COOK
☐ SEAR / SAUTÉ



- 4 Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком у хвилину до 1 години.
- 5 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- 6 Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображатись значення «End»

ПРИМІТКА: для отримання найкращих результатів рекомендується періодично струшувати інгредієнти під час готування з функцією AIR FRY. Ви можете відкрити дверцята та перемішати інгредієнти щипцями з силіконовими наконечниками для їх рівномірного підрум'янювання. Коли закінчите перемішування, встановіть деко для запікання назад на рейку та закрийте дверцята.

ПРИМІТКА. У разі використання функції Air Fry перед додаванням інгредієнтів, додайте 5 хвилин до запропонованого часу приготування, щоб пристрій попередньо розігрівся.

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИПЕЧІ

BAKE (ВИПІКАННЯ)

- 1 Зверніться до книги рецептів, щоб дізнатися, як встановлювати аксесуари в прилад та як викладати інгредієнти в аксесуари.
- 2 Перемістіть перемикач SmartSwitch у положення AIR FRY/Hob, потім за допомогою стрілок FUNCTION виберіть функцію BAKE. На дисплеї відобразяться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 120°C до 210°C.



- 3 Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування до 4 годин із кроком в 1 хвилину.
- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

ПРИМІТКА. Пристрій попередньо нагріється протягом 3 хвилин перед запуском таймера.

- 5 Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображатись значення «End»

REHEAT (РОЗІГРІВ)

- 1 Обов'язково встановіть деко Cook & Crisp на дно чаші.
- 2 Перемістіть перемикач SmartSwitch на AIR FRY/Hob, потім за допомогою центральних стрілок виберіть REHEAT. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру.



- 3 Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час розігріву.
- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- 5 Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображатись значення «End»

SEAR/SAUTÉ (ОБСМАЖЕННЯ/ПАСЕРУВАННЯ)

- 1 Почніть із додавання інгредієнтів у деко для запікання та встановіть його на рівень 1.
- 2 Перемістіть розумний перемикач SmartSwitch на AIR FRY/Hob, а потім за допомогою стрілок FUNCTION виберіть SEAR/SAUTÉ. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати «Lo1», «2», «3», «4» або «Hi5».
- 3 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Таймер почне відлік.



ПРИМІТКА. Під час використання функції обсмажування/пасерування час не налаштовується

- 4 Натисніть START/STOP, щоб вимкнути функцію SEAR/SAUTÉ. Щоб переключитися на іншу функцію приготування, натисніть START/STOP, щоб завершити функцію приготування, а потім за допомогою перемикача SmartSwitch і центральних стрілок на передній панелі виберіть потрібну функцію.

ПРИМІТКА: Ви можете використовувати цю функцію лише з відкритими дверцятами.

ПРИМІТКА: ЗАВЖДИ використовуйте посуд з антипригарним покриттям в приладі. НЕ використовуйте металевий посуд, оскільки він може пошкодити антипригарне покриття дека.

ПРИМІТКА: Функція SEAR/SAUTÉ автоматично вимкнеться через 1 годину для значення «4» і «Hi5» і через 4 години для «Lo1», «2» і «3».

SLOW COOK (ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ)

- 1 Перш ніж розпочати, переконайтеся, що ви використовуєте лише деко для запікання без встановлення в нього тарілки для приготування хрустких страв.
- 2 Перемістіть перемикач SmartSwitch у положення AIR FRY/Hob, потім за допомогою стрілок FUNCTION виберіть SLOW COOK. На дисплеї відобразяться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру «Hi» чи «Lo».



- 3 Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування.
- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

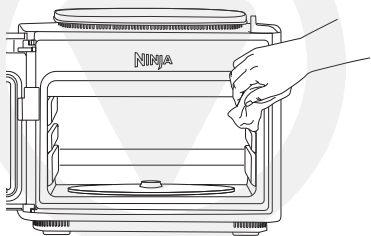
ПРИМІТКА: Налаштування часу для функції SLOW COOK (LO) можна встановити в діапазоні від 6 до 12 годин. Налаштування часу SLOW COOK (HI) можна регулювати від 4 до 12 годин.

- 5 Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал та автоматично переключиться в режим збереження тепла та почне зворотній відлік.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВКАЗІВКИ ЩОДО ЩОДЕННОГО ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання.

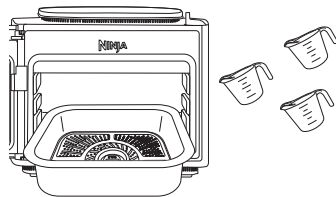


1. Від'єднайте пристрій від настіної розетки та переконайтеся, що він повністю охолонув перед його очищенням.
2. Щоб очистити внутрішній блок і панель керування, протріть їх вологою тканиною. НЕ використовуйте для очищення пристрою абразивні мочалки.
3. Якщо залишки їжі застрягли на деці, тарілці для приготування хрустких страв, наповніть деко водою та дайте йому відмочитися перед очищенням. НЕ використовуйте для очищення аксесуарів губки для очищення. Якщо необхідне ретельне очищення, використовуйте неабразивний миючий засіб або рідке мило для посуду з м'якою губкою або щіткою.
4. Висушіть всі частини приладу на повітрі після кожного використання.

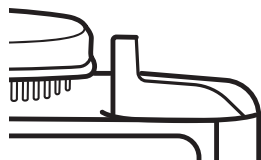
ПРИМІТКА: НІКОЛИ не мийте основу приладу в посудомийній машині та не занурюйте його, чи будь-яку частину приладу у воду чи будь-яку іншу рідину.

ІНСТРУКЦІЇ З РЕТЕЛЬНОГО ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ:

1. Наповніть деко 3 склянками води
2. Перемістіть перемикач Smart Switch у положення COMBI COOKER.
3. Виберіть STEAM і встановіть час 10 хвилин. Закрийте дверцята та натисніть START/STOP.



4. Коли час досягне нуля і пристрій охолоне, використовуйте вологу тканину або губку, щоб протерти внутрішню частину пристрою.



5. Видаліть воду з дека та обов'язково промийте деко та тарілку для приготування хрустких страв під проточною водою, щоб переконаватися, що всі залишки видалено.

ПРИМІТКА. Деко для запікання та нижній нагрівач приладу будуть дуже гарячими. Обережно очищайте бічні частини приладу всередині.

УВАГА: під час очищення внутрішньої частини пристрою не торкайтеся вентилятора.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Індикатори прогресу відображаються на екрані дисплея під час використання функцій COMBI COOKER. Це означає, що пристрій створює пару. Коли пристрій закінчить створення пари, розпочнеться зворотний відлік встановленого часу приготування.

- Під час використання функції Steam із пристрою виходить багато пари. Вивільнення пари через вентиляційний отвір під час приготування є нормальним.

- Прилад веде не зворотний відлік. Цикл приготування завершено, і пристрій перебуває в режимі збереження тепла.

- На екрані з'являється повідомлення про помилку «ADD POT». Деко для запікання не знаходиться всередині приладу. Деко для запікання повинно встановлюватися в прилад під час використання всіх функцій приладу.

- З'являється повідомлення «ERR». Пристрій не працює належним чином. Якщо у вас є запитання чи сумніви щодо вашого нового продукту, зверніться до нашої команди підтримки клієнтів. ТОВ "Екстрім Прайд", Україна, 03058, Київ, вул. Машинобудівна, 41 +38 (067) 654-32-86 - сервіс.

*Будь ласка, підготуйте рахунок-фактуру та номер замовлення, перш ніж звертатися до служби підтримки клієнтів.

КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Посилаючись на наші таблиці приготування, для великих шматків м'яса радимо додати від 3 до 5 хвилин до часу приготування. Ми рекомендуємо дотримуватися рекомендованої висоти випікання та ваги м'яса.
2. Для рівномірного підрум'янення переконайтеся, що інгредієнти розташовані рівним шаром на дні дека та не перекривають одне одного. Якщо інгредієнти нашаровуються радимо їх перемішувати або струшувати під час приготування.

ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

Щоб замовити додаткові аксесуари, відвідайте сайт www.ninja-kitchen.com.ua або зв'яжіться з нашою службою підтримки клієнтів за номером +38 (067) 654-32-86.

ГАРАНТІЯ

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.

Пристрій не працює належним чином. Будь ласка, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером: +38 (067) 654-32-86.

*Будь ласка, підготуйте рахунок-фактуру та номер замовлення, перш ніж звертатися до служби підтримки клієнтів.

ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН: на сайті 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 www.ninjakitchen.eu 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.

Реальний вигляд приладу може відрізнятися від зображеного на ілюстрації.

Ми постійно прагнемо вдосконалювати наші продукти, тому наведені тут характеристики можуть бути змінені без попередження.

NINJA є зареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating LLC в Європейському Союзі.

НОТАТКИ