

NINJA® Foodi®

Мультипіч

FLEXDRAWER

об'ємом 10,4 літри

AF500UK

ІНСТРУКЦІЯ
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ninjakitchen.co.uk

ДЯКУЄМО за придбання мультипечі Ninja® Foodi® Flexdrawer



ЗАРЕЄСТРУЙТЕ СВОЮ ПОКУПКУ



ninjakitchen.co.uk/register- guarantee



Відскануйте QR-код Вашим мобільним телефоном

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 та серійний номер на значку QR -коду розташованому на задній панелі пристрою біля шнура живлення.

ЗМІСТ

Реєстрація товару.....	2
Інструкція з техніки безпеки.....	3
Деталі та компоненти пристрою.....	5
Знайомство з мультипіччю.....	6
Функціональні кнопки.....	6
Панель управління.....	6
Перед першим використанням.....	6
Приготування з функцією Air Fry(Повітряне обсмаження).....	7
Приготування за допомогою функції MegaZone (Мегазона).....	7
Приготування страв з допомогою технології DualZone™.....	13
Приготування страв в одній зоні.....	13
Функції мультипечі:.....	13
Обсмаження до хрумкої скоринки (MAX CRISP).....	14
Повітряне обсмаження (AIR FRY).....	14
Обсмаження (ROAST).....	15
Випікання (BAKE).....	15
Розігрівання (REHEAT).....	16
Дегідратація (DEHYDRATE).....	16
Розстоювання тіста (PROVE).....	17
Очищення та обслуговування.....	17
Корисні поради.....	17
Посібник з усунення несправностей.....	18

РЕЄСТРАЦІЯ ПРОДУКТУ

Будь ласка, відвідайте сайт **ninjakitchen.co.uk** або зателефонуйте за номером 0800 862 0453 щоб зареєструвати свій новий продукт Ninja® протягом 28 днів з моменту покупки. Вас попросять вказати назву магазину, дату покупки та номер моделі разом із вашим іменем та адресою.
Реєстрація дозволить нам зв'язатися з вами у малоймовірному випадку виявлення несправностей вашої нової мультипечі.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ, ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

Прочитайте всі інструкції перед використанням Ninja Foodi®.

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

⚠ УВАГА!

- 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 печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
- Ніколи не використовуйте розетку з перехідником.
- 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, 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 у аксесуарах що входять до комплекту приладу або аксесуарах рекомендованих SharkNinja
- 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 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 приладу 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.
- Запобігайте контакту харчових продуктів з нагрівальними елементами. Не переповнюйте та не перевищуйте максимальний рівень заповнення мультипечі під час приготування їжі. Переповнення приладу може спричинити травмування особи чи пошкодження майна або може вплинути на безпечне використання приладу.
- Напруга в розетці може змінюватися, це може впливати на продуктивність роботи приладу. Щоб уникнути можливих захворювань, спричинених недогоотованою їжею, використовуйте термометр, для переконання, що ваша страва готується на рекомендованій температурі.
- Якщо з пристрою йде чорний дим, негайно витягніть вилку з розетки. Зачекайте, поки задимлення припиниться, перш ніж видаляти будь-які аксесуари для приготування.
- Температура доступних поверхонь пристрою може бути високою під час використання і може викликати опіки. Не торкайтесь до гарячих поверхонь під час використання або відразу після використання приладу. Завжди використовуйте захисні рукавички для гарячого або прихватки та тримайте пристрій за ручки.

- Необережне поводження з приладом що містить гарячу їжу та рідини може спричинити серйозні опіки.
- Тримайте прилад та шнур подалі від дітей. Не допускайте звисання шнура з краю столів або стільниць та його контакту з гарячими поверхнями.
- Контейнер і пластина для нагрівання під час приготування страв 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.
- ЗАВЖДИ використовуйте дві ручки з боків контейнерів, щоб вставити/ витягнути контейнер.
- 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 відірватися 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.



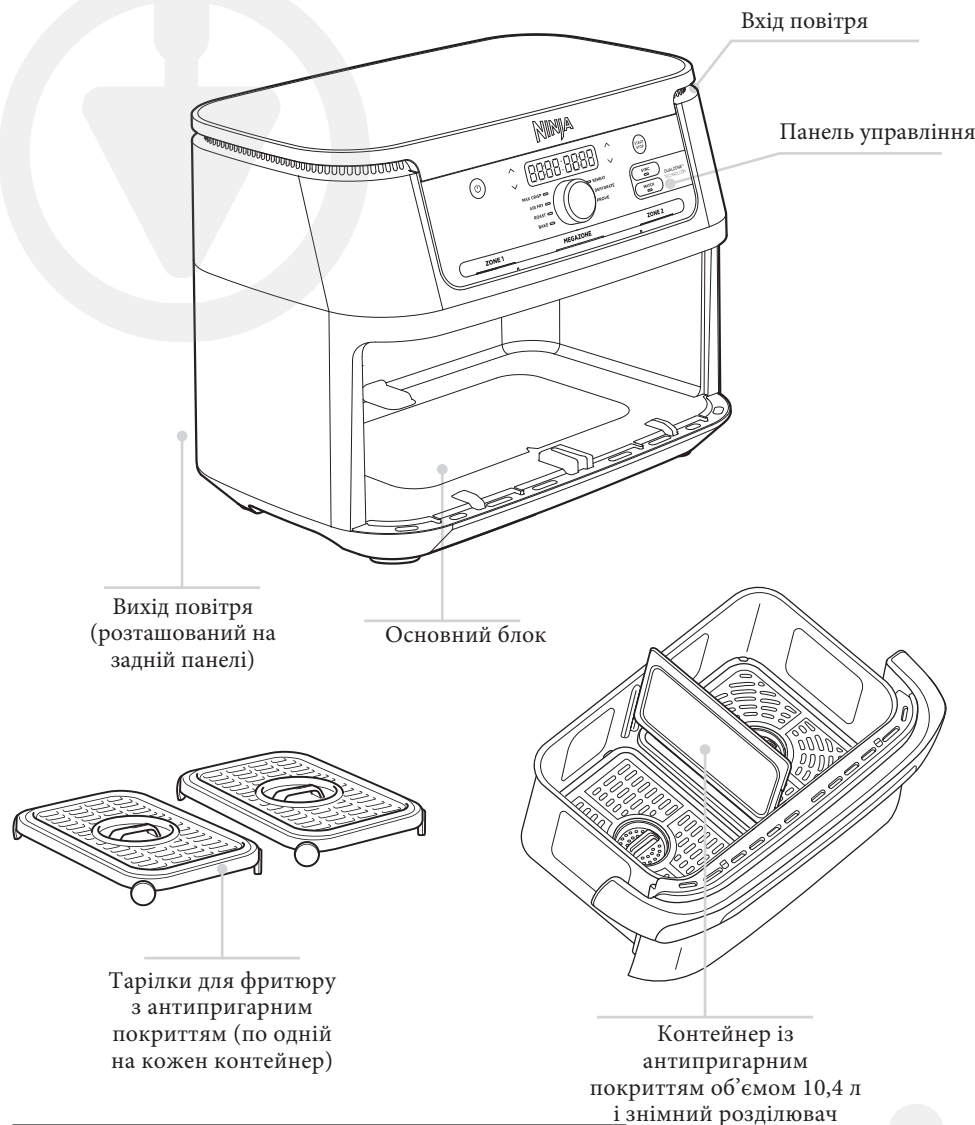
Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте захист для рук, щоб уникнути опіків.



Тільки для домашнього використання

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

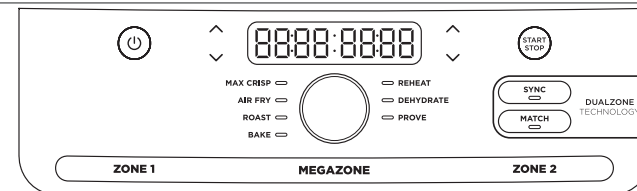


ПРИМІТКА: Використовуйте ручки з боку приладу, відкриваючи та закриваючи контейнер.

ПРИМІТКА: Завжди ставте контейнер на жаростійку поверхню.

Щоб замовити додаткові запчастини та аксесуари, відвідайте ninjakitchen.co.uk або зверніться до Служби підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453.

ЗНАЙОМСТВО З МУЛЬТИПІЧЧЮ



Диск вибору функцій приготування

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 приготування ніжного м'яса та інших страв.

Випікання (BAKE): Створюйте вишукану випічку та десерти.

Розігрівання (REHEAT): відновіть залишки їжі обережно підігрівавши їх, до хрусткої скоринки.

Розстоювання тіста (PROVE): створюйте умови для підйому та розстоювання тіста.

Функціональні кнопки

Кнопка ZONE (ЗОНА) 1: керування виходом лівої зони контейнера.

Кнопка ZONE (ЗОНА) 2: керування виходом правої зони контейнера.

MEGAZONE (МЕГАЗОНА): Вийміть розділювач, щоб готувати в одній зоні об'ємом 10,4 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 їжі або для готування приготувати 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 КОРИСТАННЯМ

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 їх. Контейнер, розділювач і тарілки для фритюру це єдині компоненти мультипечі, 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

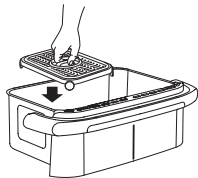
Приготування за допомогою функції MegaZone (Мегазона)

Щоб увімкнути пристрій, підключіть шнур живлення до настінної розетки, а потім натисніть кнопку живлення. ⑤

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 фритюру, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



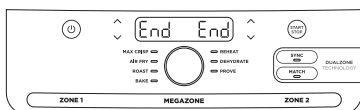
2. За замовчуванням пристрій буде використовувати **зону 1**. Виберіть **MEGAZONE**, щоб активувати функцію приготування в **MEGAZONE**. Виберіть функцію **MAX CRISP**.



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



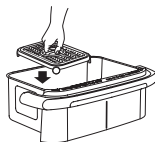
4. Після завершення приготування пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «End».



5. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками.

Повітряне обсмаження (Air Fry)

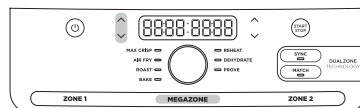
1. Встановіть у контейнер тарілки для фритюру, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



2. За замовчуванням пристрій буде використовувати **зону 1**. Виберіть **MEGAZONE**, щоб активувати функцію приготування в **MEGAZONE**. Виберіть функцію **AIR FRY** за допомогою диска.



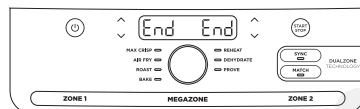
3. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.



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 пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «End».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками.

ПРИМІТКА. Під час приготування ви можете виийняти контейнер і струсити або перевернути інгредієнти для отримання більш хрусткої скоринки. Якщо ви бажаєте зробити паузу під час приготування, натисніть на центральну частину диска.

Обсмаження (Roast)

1. Встановіть у контейнер тарілки для фритюру, 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** за допомогою диска.



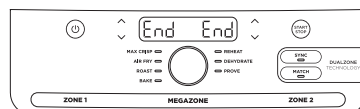
3. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.



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 на диск, щоб почати приготування. Натисніть **START/STOP**, щоб розпочати приготування.



5. Після завершення приготування пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «End».

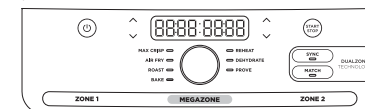


6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками.

Випікання (Bake)

1. Встановіть у контейнер тарілки для фритюру (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 **BAKE**.



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

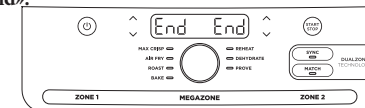
3. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.



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** (СТАРТ/СТОП), щоб розпочати приготування.



5. Після завершення приготування пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «End».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В МУЛЬТИПЕЧІ

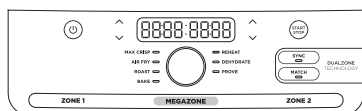
Розігрівання (Reheat)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 170 °C

1. Встановіть у контейнер тарілки для фритюру (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**.



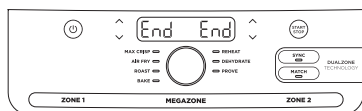
3. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.



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 встановленого часу пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «End».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками.

Дегідратація (Dehydrate)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 60 °C

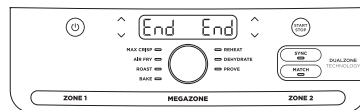
1. Покладіть один шар інгредієнтів у контейнер. Потім встановіть тарілку для фритюру у контейнер поверх інгредієнтів і покладіть на неї ще один шар інгредієнтів.
2. За замовчуванням пристрій буде використовувати **зону 1**. Виберіть **MEGAZONE**, щоб активувати функцію приготування в **MEGAZONE**. Виберіть 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 пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «End».

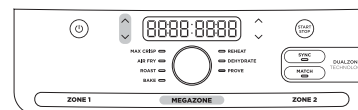


5. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками.

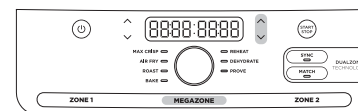
Розстоювання тіста (PROVE)

ПРИМІТКА: температура попередньо встановлена на 75°C. Встановіть температуру 35°C для функції **PROVE**.

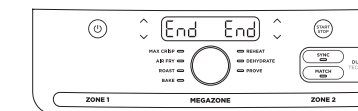
1. Помістіть тісто в контейнер і вставте контейнер у пристрій.
2. За замовчуванням пристрій буде використовувати **зону 1**. Виберіть **MEGAZONE**, щоб активувати функцію приготування в **MEGAZONE**. На дисплеї з'явиться стандартна температура. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.



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 розстоювання.



4. Після завершення приготування пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «End».



5. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками.

ПРИМІТКА: температура попередньо встановлена на 75°C. Встановіть температуру 35° C для функції **PROVE**.

ПРИМІТКА. Якщо ви використовуєте функцію **PROVE**, зверніться до місцевого органу зі стандартизації харчових продуктів, щоб дізнатися про рекомендовані безпечні для харчових продуктів температури.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В МУЛЬТИПЕЧІ- ПРОДОВЖ.

Приготування страв за допомогою технології DualZone™

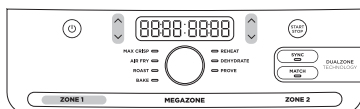
Технологія DualZone поєднує в собі використання двох нагрівальних плит для підвищення універсальності. Функція синхронізації гарантує, що, незалежно від різних налаштувань, страв в обох зонах будуть готові до подачі одночасно.

Докладні інструкції щодо використання кожної функції див. на сторінках 13-16.

Синхронізація (SYNC)

Одночасне завершення приготування, навіть коли продукти мають різний час приготування, температуру або готуються за допомогою різних функцій:

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 диска. 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 диска. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть температуру, а за допомогою стрілок **TIME** встановіть час.



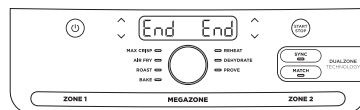
ПРИМІТКА: Ви можете вибрати іншу функцію для зони 2.

4. Натисніть функцію **Синхронізації (SYNC)**, щоб почати приготування в зоні з найбільшим часом приготування. В іншій зоні буде відображено активну функцію **Hold (Утримання)**. Пристрій подасть звуковий сигнал і активує другу зону, коли в обох зонах залишиться однаковий час до кінця приготування страв.



ПРИМІТКА. Якщо ви вирішите, що їжа в одній із зон приготується до закінчення часу приготування, ви можете зупинити процес приготування в даній зоні. Виберіть дану зону, потім натисніть **START / STOP**. Подальші інструкції див. на сторінці 13.

5. Після закінчення приготування, прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться «End».

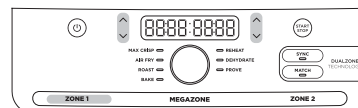


6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

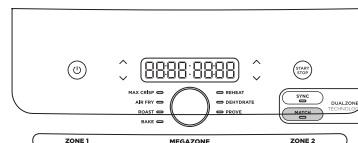
Функція поєднання контейнерів MATCH

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

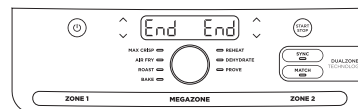
1. Встановіть розділювач посередині контейнера. Помістіть інгредієнти в контейнер, потім вставте його в пристрій.
2. **Зона 1** залишатиметься підсвіченою. Виберіть потрібну функцію приготування за допомогою диска. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть температуру, а за допомогою стрілок **TIME** 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 закінчення приготування на дисплеї з'явиться повідомлення «END».



5. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

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

1. Виберіть **зону 1**, а потім виберіть потрібну функцію за допомогою диска. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть температуру.



2. За допомогою стрілок **TIME** встановіть час.



3. Виберіть зону 2 і повторіть кроки 1 і 2.



4. Натисніть кнопку **START/STOP**, щоб розпочати приготування.



ПРИМІТКА. Якщо ви вирішите, що їжа в одній із зон буде готова до закінчення часу приготування, ви можете зупинити процес приготування в даній зоні. Виберіть цю зону, потім натисніть **START / STOP**. Детальні інструкції див. на сторінці 9.

5. Після закінчення приготування на дисплеї з'явиться повідомлення «END».
6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В МУЛЬТИПЕЧІ-ПРОДОВЖ.

Завершення часу приготування в одній зоні (під час використання обох зон)

1. Виберіть зону, в якій потрібно зупинити приготування.



2. Натисніть кнопку **START / STOP**, щоб завершити приготування.



3. На дисплеї з'явиться "END". В іншій зоні процес приготування буде продовжуватись.



Пауза під час приготування

Процес приготування автоматично припиняється, після того, як ви дістаєте контейнер з основного блоку. Для закінчення процесу приготування необхідно вставити контейнер назад в мультипеч.

ПРИМІТКА: якщо під час приготування контейнер виїняти більше ніж на 2 хвилини, встановлену програму приготування буде скасовано. Вам потрібно буде знову встановлювати програму приготування, щоб продовжити процес приготування.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В ОДНІЙ ЗОНІ

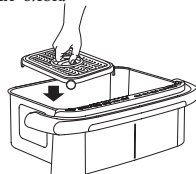
Щоб увімкнути пристрій, підключіть шнур живлення до розетки, а потім натисніть кнопку живлення

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 розділювач посередині контейнера.

2. Встановіть у контейнер тарілку для фритюру, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



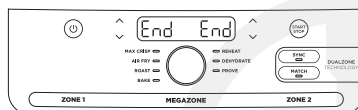
3. Пристрій за замовчуванням вибере для готування **зону 1** (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію **MAX CRISP**.



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



5. Після закінчення приготування на дисплеї з'явиться повідомлення «END».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

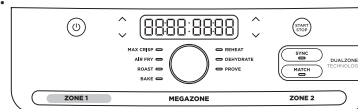
Повітряне обсмаження (Air Fry)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 200 °C.

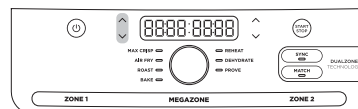
1. Встановіть розділювач посередині контейнера.
2. Встановіть у контейнер тарілку для фритюру, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



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



4. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.

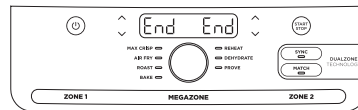


5. За допомогою стрілок **TIME** встановіть час з кроком у 1 хвилину до 1 години. Натисніть **START/STOP**, щоб розпочати приготування.



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

6. Після закінчення приготування на дисплеї з'явиться повідомлення «END».

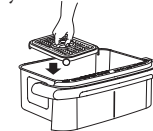


7. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками.

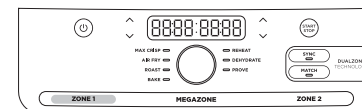
Обсмаження (Roast)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 190 °C

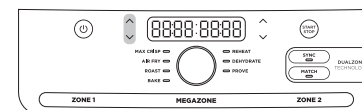
1. Встановіть розділювач посередині контейнера.
2. Встановіть у контейнер тарілку для фритюру (за бажанням) потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



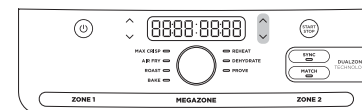
3. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію **ROAST**.



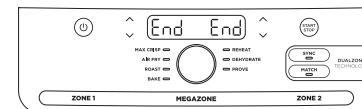
4. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.



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 закінчення приготування на дисплеї з'явиться повідомлення «END».



7. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В МУЛЬТИПЕЧІ-ПРОДОВЖ.

Випікання (Bake)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 160 °C

1. Встановіть розділювач посередині контейнера.
2. Встановіть у контейнер тарілку для фритюри (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 **BAKE**.



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

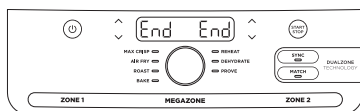
4. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.



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 закінчення приготування на дисплеї з'явиться повідомлення «END».

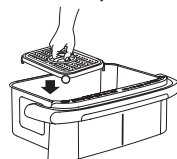


7. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками

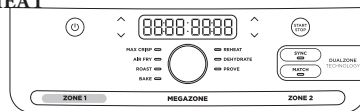
Розігрівання (Reheat)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 170 °C

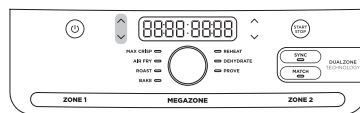
1. Встановіть розділювач посередині контейнера.
2. Встановіть у контейнер тарілку для фритюри (за бажанням) потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



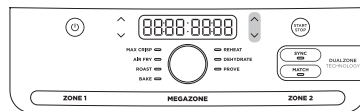
3. Пристрій за замовчуванням вибирає для готування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію **REHEAT**.



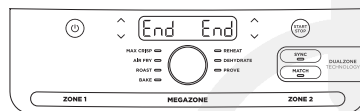
4. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.



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



6. Після закінчення приготування на дисплеї з'явиться повідомлення «END».



7. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками

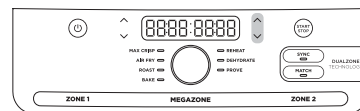
Дегідратація (Dehydrate)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 60 °C

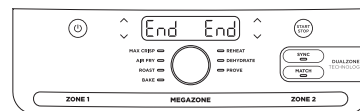
1. Встановіть розділювач посередині контейнера.
2. Покладіть один шар інгредієнтів у контейнер. Потім встановіть тарілку для фритюри у контейнер поверх інгредієнтів і покладіть на неї ще один шар інгредієнтів.
3. Пристрій за замовчуванням вибере для приготування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію **DEHYDRATE**. На дисплеї з'явиться стандартна температура. 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 закінчення приготування на дисплеї з'явиться повідомлення «END».

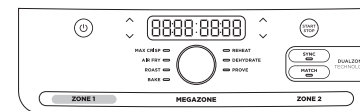


6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

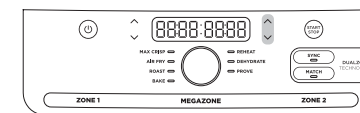
Розстоювання тіста (PROVE)

ПРИМІТКА: температура попередньо встановлена на 75°C. Встановіть температуру 35°C для функції **PROVE**.

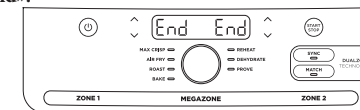
1. Встановіть розділювач посередині контейнера.
2. Помістіть тісто в контейнер і вставте контейнер у пристрій.
3. За замовчуванням пристрій буде використовувати зону 1. Виберіть **MEGAZONE**, щоб активувати функцію приготування в **MEGAZONE**. На дисплеї з'явиться стандартна температура. За допомогою стрілок **TEMP** встановіть потрібну температуру.



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



5. Після завершення приготування пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «End».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками.

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
Розділювач, тарілки для фритюру, контейнери	Їх можна мити в посудомийній машині або вручну. Якщо користуєтеся 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 природнім способом. Щоб продовжити термін служби контейнерів, ми радимо очищати їх вручну.	ТАК

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

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Для послідовного та кращого підрум'янення страв, переконайтесь, що інгредієнти в контейнері розташовані рівним шаром, не перекриваючи один одного. Для рівномірного розташування інгредієнтів та кращого їх засмаження під час приготування, радимо діставати контейнер з приладу та перемішувати їх.
- Температуру та час приготування можна регулювати на будь-якому етапі процесу приготування. Просто виберіть зону, в якій потрібно відрегулювати температуру, а потім натисніть стрілки TEMP, щоб відрегулювати температуру, або стрілки TIME, щоб відрегулювати час.
- 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 фритюрниці здуває легкі продукти. Щоб уникнути цього закріплюйте легкі інгредієнти (наприклад, верхній шматок хліба на бутерброді) паличками для коктейлів.
- Після вибору функції приготування ви можете натиснути на диск, щоб почати готування. Пристрій буде працювати з температурою і часом за замовчуванням.
- Для досягнення найкращих результатів під час приготування 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 приготування та виймати страви з приладу, відразу після досягнення бажаного вами рівня обсмаження. Ми рекомендуємо використовувати термометр з миттєвим зчитуванням температури для контролю внутрішньої температури під час приготування м'яса та риби.
- Щоб уникнути пересмаження страв рекомендується виймати їжу одразу після закінчення часу приготування.

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 мультипечі. Для відновлення процесу приготування страви необхідно вставити контейнер в пристрій на протязі 10 хвилин, інакше встановлену програму приготування в зоні з відкритим контейнером буде скасовано.
- Як зупинити готування в одній зоні під час приготування в обох зонах?**
Щоб зупинити одну зону, спочатку натисніть кнопку Zone, а потім кнопку 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 розмішуйте їх лише на термостійких поверхнях. Ніколи не ставте контейнери поверх приладу.
- Як і коли використовувати тарілку для фритюру?**
Використовуйте тарілку для фритюру, 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 для цього стрілки TEMP для TIME.
- Чому моя їжа підгоріла?**
Рекомендується контролювати процес готування та виймати страви з фритюрниці, відразу після досягнення бажаного рівня обсмаження. Щоб уникнути пересмаження страв рекомендується виймати їжу одразу після закінчення часу приготування.
- Чому деякі інгредієнти здуваються під час використання функції Повітряне обсмаження (AIR FRY)?**
Іноді вентилятор мультипечі здуває легкі продукти. Щоб уникнути цього закріплюйте продукти (наприклад, верхній шматок хліба на бутерброді) паличками для коктейлів.
- Чи можна за допомогою функції повітряне обсмаження (AIR FRY) готувати страви у клярі?**
Так, але використовуйте правильну техніку панірування. Важливо спочатку посипати продукти борошном, потім яйцем, а потім панірувальними сухарями. Щільно притискайте панірувальні сухарі до подрібнених інгредієнтів, щоб їх не здувало вентилятором під час процесу приготування.
- 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 відображається повідомлення "E"?**
Пристрій не працює належним чином. Будь ласка, зв'яжіться зі службою підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453.

ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН: ninjakitchen.co.uk

Або слідкуйте за нами на будь-якій із наших сторінок у соціальних мережах:



Щоб отримати більше рецептів, відвідайте нас за посиланням нижче:

NINJA
TEST
KITCHEN



Відскануйте, для
отримання ще більшої
кількості рецептів

www.ninatestkitchen.eu

ПРИМІТКА.ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ 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 Limited
3150 Century Way,
Thorpe Park, Лідс, LS15 8ZB, Великобританія
0800 862 0453
ninjakitchen.co.uk
SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Франкфурт-на-Майні,
Німеччина

Ілюстрації можуть відрізнятися від реального продукту. Ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, тому специфікації, що містяться в цьому документі, можуть змінюватися без попередження. FOODI та NINJA є зареєстрованими торговими марками компанії SharkNinja Operating LLC. DUALZONE є незареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating, LLC.
© 2023 SharkNinja Operating LLC

AF500UK_IB_MP_230509_Mv2

