

NINJA® Foodi® MAX

AF451UK

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Двонна мультипіч з системою Smart Cook
об'ємом 9.5л.



ninjakitchen.co.uk

ДЯКУЄМО

за придбання двозонної мультипечі Ninja® Foodi® Max



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.
ninjakitchen.co.uk

ЗМІСТ

Реєстрація товару.....	2
Інструкція з техніки безпеки.....	3
Деталі та компоненти пристрою.....	5
Знайомство з мультипеччю.....	6
Функціональні кнопки.....	6
Кнопки управління.....	6
Перед першим використанням.....	6
Використання термошупа Ninja® Foodi®.....	7
Використання мультипечі.....	10
Приготування страв з допомогою технології DualZone™.....	10
Приготування страв в одній зоні.....	12
Функції мультипечі.....	12
Обсмаження до хрумкої скоринки (MAX CRISP).....	13
Повітряне обсмаження (AIR FRY).....	14
Обсмаження (ROAST).....	14
Випікання (BAKE).....	15
Розігрівання (REHEAT).....	15
Дегідратація (DEHYDRATE).....	15
Очищення та обслуговування.....	16
Корисні поради.....	16
Посібник з усунення несправностей.....	17

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.
ninjakitchen.co.uk

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ, ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ 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.
- Слідкуйте за маленькими дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Не накривайте прилад під час 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 мультиварки, 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 користуйтесь 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.
- Запобігайте контакту харчових продуктів з нагрівальними елементами. Не переповнюйте та не перевищуйте максимальний рівень заповнення мультиварки під час приготування їжі. Переповнення приладу може спричинити травмування особи чи пошкодження майна або може вплинути на безпечне використання приладу.
- Ніколи не розміщуйте будь-які предмети на пристрої.
- Напруга в розетці може змінюватися, це може впливати на продуктивність роботи приладу. Щоб уникнути можливих захворювань, спричинених недогоданою 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 їх з приладу. Не торкайтесь аксесуарів під час або відразу після приготування.
- Заборонено проводити роботи з очищення та обслуговування пристрою дітьми, якщо за ним не ведеться спостереження.
- Для відключення приладу необхідно повернути всі регулятори в положення «вимкнено», потім витягніть вилку з розетки, якщо прилад не буде використовуватись тривалий час або підлягає очищенню. Дайте приладу охолонути перед очищенням, розбиранням, установкою або зняттям деталей, а також перед приміщенням на зберігання.
- Заборонено очищати прилад металевими губками. Дрібні фрагменти губки можуть відриватися та зіштовхнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Вказівки щодо регулярного догляду за приладом див. в розділі «Очищення та технічне обслуговування»
- Не торкайтесь відкритих елементів термошупа під час його використання, щоб запобігти опікам.



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



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



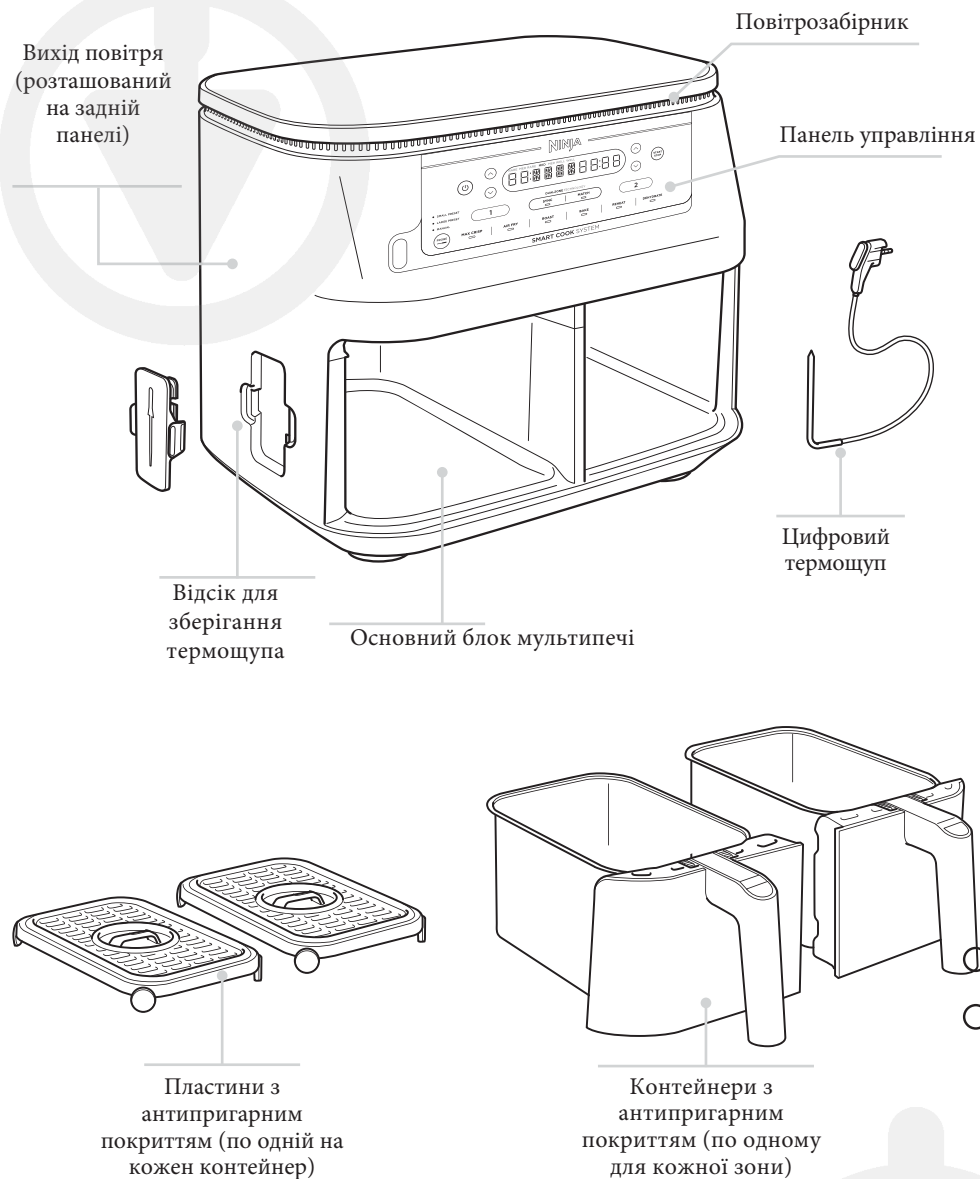
Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте захист для рук, щоб уникнути опіків.



Тільки для використання в приміщенні.

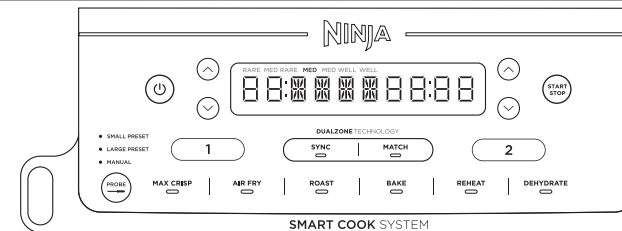
ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Деталі та компоненти пристрою



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

Знайомство з мультипіччю



Під час встановлення часу на цифровому дисплеї відображається ГГ:ХХ.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

- **Обсмаження до хрумкої скоринки (MAX CRISP):** Найкраще підходить для приготування невеликої кількості заморожених продуктів, яким може знадобитися висока температура для готування, наприклад картопля фри 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.
- **Розігрівання (REHEAT):** відновить залишки їжі обережно підігрівачи їх, до хрусткої скоринки.
- **Дегідратація (DEHYDRATE):** зневоднюйте м'ясо, фрукти та овочі для вживання здорової їжі.
- **Випікання (BAKE):** Створіть вишукану випічку та десерти

Кнопки управління

1. Управління висувним контейнером ліворуч (Зона 1).
2. Управління висувним контейнером праворуч (Зона 2).

Стрілка ВЛІВО: Використовуйте стрілки в лівій частині дисплея, щоб вибрати бажану температуру приготування або тип білкових інгредієнтів.

Стрілка ВПРАВО: використовуйте стрілки на правій стороні дисплея, щоб вибрати час або рівень просмаження.

Перед першим використанням

1. Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
2. Зверніть особливу увагу на інструкцію з експлуатації, попередження та основні правила техніки безпеки, щоб уникнути травм або пошкодження майна.
3. Вимийте контейнери та тарілки для фритюру у гарячій мильній воді, потім сполосніть їх та ретельно висушіть. Контейнери та тарілки - це єдині компоненти мультипечі, які можна мити в посудомийній машині. Однак, щоб продовжити термін використання контейнерів, ми радимо мити їх вручну. Будь-ласка ніколи не мийте основний блок мультипечі та термощуп в посудомийній машині.

Кнопка SYNC: 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 приготування різних страв, використовуючи одну і ту ж функцію, температуру і час.

Кнопка PROBE: Використовуйте дану кнопку для вибору просмаження в залежності від ваги та розміру білкових інгредієнтів (Small Preset (невеликі шматки білкових інгредієнтів), Large Preset (великі шматки білкових інгредієнтів) або Manual (Ручне налаштування) під час використання термощупа.

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): Утримання буде відображатися на пристрої в режимі SYNC. Одна зона буде готувати, в той час як інша зона буде підтримувати температуру, поки час готування страв в обох зонах не синхронізується.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕРМОЩУПА NINJA®

Перш ніж вставляти термощуп у пристрій, переконайтеся, що розетка працююча та що на шнури термощупа немає вузлів.

ПРИМІТКА: Використання термощупа можливе виключно в **зоні 1**.

1. Вийміть відсік для зберігання термощупа який розташований з лівого боку пристрою. Розмотайте шнур та вийміть термощуп. Вийміть контейнер зони 1 (перед підключенням термощупа).
2. Вставте термощуп у білковий інгредієнт, використовуючи вказівки на сторінці 9, щоб переконатися, що термощуп розміщено правильно.
3. Вставте датчик у гніздо (розташоване зліва на панелі керування), а потім вставте контейнер в пристрій. Ви повинні почути та відчути клацання, коли термощуп правильно встановлено. Помістіть відсік для зберігання термощупа назад у пристрій.
4. Після під'єднання термощупа до гнізда виберіть Зону 1, а потім потрібну функцію приготування. Використовуйте стрілки ліворуч, щоб відрегулювати температуру приготування.
5. Використовуйте кнопку PROBE, щоб вибрати параметр Small або Large залежно від розміру білкового інгредієнта. Детальні інструкції дивіться на стор. 9. Використовуйте стрілки ліворуч на дисплеї, щоб вибрати білковий інгредієнт, а стрілки праворуч на дисплеї, щоб встановити бажаний рівень просмаження вашої страви. Якщо використовується кнопка Manual (Ручне налаштування) використовуйте вказівки щодо рекомендованих температур приготування на сторінці 7.

ПРИМІТКА. Зайвий дріт термощупа можна залишити в контейнері.

ТИП БІЛКОВОГО ІНГРЕДІЄНТА:	ОБЕРІТЬ БАЖАНИЙ РІВЕНЬ ПРОСМАЖЕННЯ:
Риба	Medium Rare (слабе просмаження) (50°C)
	Medium (середнє просмаження) (55°C)
	Medium Well (майже просмажене) (60°C)
	Well (просмажене)(65°C)
Курка/індичка	Well (просмажене) (75°C)
	Свинина
Яловичина/ баранина	Medium Well(майже просмажене) (65°C)
	Well (просмажене)(70°C)
	Rare (з кров'ю) (50°C)
	Medium Rare (слабе просмаження) (55°C)
	Medium (середнє просмаження) (60°C)
	Medium Well (майже просмажене) (65°C)
	Well(просмажене) (70°C)

ПРИМІТКА. Зверніться до вказівок Агентства з харчових стандартів Великої Британії, щоб дізнатися про рекомендовані безпечні температури харчових продуктів.

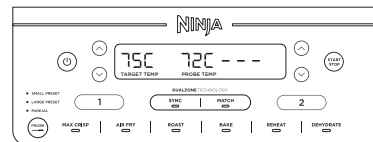
ПРИМІТКА. Встановлений результат просмаження для ЯЛОВИЧИНИ є нижчим, ніж звичайні рекомендації, оскільки пристрій готуватиме при 5–10°C.

6. Попередній розігрів не потрібен. Зробивши вибір, натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб розпочати приготування. На екрані відобразиться поточна температура датчика, а також обрана температура просмаження.
7. Пристрій автоматично зупиниться, коли інгредієнти досягнуть бажаного ступеню просмаження.
8. Перекладіть білковий інгредієнт на тарілку для відпочинку. Страва продовжить готуватися до заданого вами ступеню просмаження, це займе приблизно ще 3–5 хвилин. Залишити страву відпочивати на декілька хвилин-важливий крок, оскільки відсутність відпочинку може призвести до того, що страва виглядатиме недоготованою. Тривалість приготування може змінюватися залежно від розміру, типу та частини білкового інгредієнту.

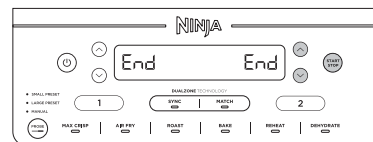
ПРИМІТКА: Термощуп під час приготування буде **ГАРЯЧИМ**. Використовуйте рукавички або щипці, щоб вийняти термощуп з готової страви.

Використання термощупа під час готування з функцією SYNC (Синхронізація):

1. Дивіться кроки 1-3 на сторінці 7, щоб отримати інструкції щодо налаштування термощупа.
2. Натисніть **Zone (Зона) 1** і виберіть потрібну функцію приготування. Використовуйте кнопку **PROBE**, щоб вибрати параметр **Small або Large** залежно від розміру білкового інгредієнта. Використовуйте стрілки ліворуч, щоб вибрати тип білкового інгредієнта, і стрілки праворуч, щоб вибрати бажаний ступінь просмаження.
3. Натисніть **Zone (Зона) 2** і виберіть потрібну функцію приготування. Встановіть час і температуру та натисніть **SYNC (СИНХРОНІЗАЦІЯ)**. Натисніть кнопку **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**, щоб розпочати приготування.
4. Поки страва в **зоні 1** продовжує досягати заданої температури, **Зона 2** розпочне приготування. Під час циклу приготування на дисплеї відобразатимуться індикатори прогресу. Виберіть **Зону 2**, щоб побачити час приготування, що залишився.
5. Після завершення приготування в обох зонах, на дисплеї **Зони 1** з'явиться напис «rest» (відпочинок). Після цього на дисплеї 3 рази пробімає кнопка «COOL», а потім «End».



ПРИМІТКА. Під час початкових налаштувань у зоні з коротшим часом приготування відобразатиметься значення **HOLD (Утримання)**. Потім дисплей перейде до відображення поточної та обраної температури термощупа в **зоні 1** та індикаторів прогресу в **зоні 2**.



Використання термощупа під час приготування з функцією MATCH:

1. Натисніть **Zone 1** і виберіть потрібну функцію приготування. Використовуйте стрілки ліворуч, щоб вибрати бажану температуру приготування. Використовуйте кнопку **PROBE**, щоб вибрати параметр **Small або Large** залежно від розміру білкового інгредієнта. Якщо використовується кнопка **Manual (Ручне налаштування)** використовуйте вказівки щодо рекомендованих температур приготування на сторінці 7.
2. Використовуйте стрілки праворуч на дисплеї, щоб вибрати потрібний білковий інгредієнт, а стрілки ліворуч – щоб встановити бажаний ступінь просмаження.
3. Оберіть функцію **MATCH**, потім натисніть кнопку **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**, щоб розпочати приготування.

ЯК ПРАВИЛЬНО ВСТАВЛЯТИ ТЕРМОЩУП

ТИП БІЛКОВОГО ІНГРЕДІЄНТА:	РОЗМІЩЕННЯ	ПРАВИЛЬНО	НЕПРАВИЛЬНО
<p>Стейки Свинячі відбивні Баранячі відбивні Курячі грудки Бургери Вирізка Філе риби</p>	<ul style="list-style-type: none"> Вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини м'яса. Переконайтеся, що кінчик термощупа вставлено прямо в центр м'яса і не під кутом. Переконайтеся, що термощуп знаходиться близько до (але не торкається) кістки та що він розміщений подалі від жиру чи хрящів. <p>ПРИМІТКА. Найтовстіша частина філе не обов'язково знаходиться в середині шматка. Для отримання найкращих результатів просмаження важливо, щоб кінець термощупа торкався найтовстішої частини білкового інгредієнта.</p>		
<p>Курка (цілком)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Вставте термощуп горизонтально в найтовщу частину грудки курки, переконайтесь в тому, що він розміщений паралельно, та не торкається кісток Переконайтеся, що термощуп розміщено в центр найтовстішої частини грудки курки та в тому що він не проходить крізь грудку в порожнину курки. 		

ПРИМІТКА: НЕ використовуйте термощуп під час приготування заморожених білкових інгредієнтів або для шматків м'яса тонше ніж 1,5 см.

ВАЖЛИВО: під час використання термощупа для приготування з функціями SYNC і MATCH перегляньте таблиці приготування.

Готування страв за допомогою технології DualZone™

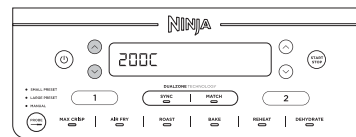
Технологія **DualZone** поєднує в собі використання двох нагрівальних плит для підвищення універсальності. Функція синхронізації гарантує, що, незалежно від різних налаштувань, страви в обох зонах будуть готові до подачі одночасно.

Докладні інструкції щодо використання кожної функції див. на сторінках 12-15.

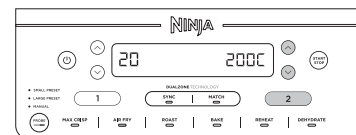
Синхронізація (SYNC) (без термощупа):

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

- Помістіть інгредієнти у контейнери, потім вставте контейнери в основний блок.
- Зона 1 залишатиметься підсвіченою. Виберіть потрібну функцію приготування за допомогою диска. За допомогою стрілок вліво- встановіть температуру, а стрілок вправо- встановіть час приготування.

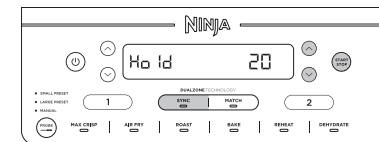


- Виберіть зону 2, а потім виберіть потрібну функцію приготування. Використовуйте стрілки вліво, щоб встановити температуру, а стрілки вправо – час приготування.



ПРИМІТКА: Ви можете вибрати інші функції приготування для зони 2.

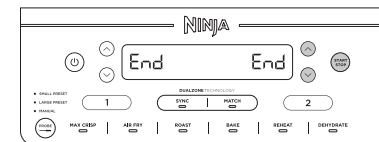
4. Натисніть функцію **Синхронізації (SYNC)**, щоб почати приготування в зоні з найбільшим часом приготування. В іншій зоні буде відображено активну функцію **Hold (Утримання)**. Пристрій подасть звуковий сигнал і активує другу зону, коли в обох зонах залишиться однаковий час до кінця приготування страв.



ПРИМІТКА: під час приготування, страви рекомендується струшувати та перемішувати інгредієнти. Пристрій автоматично призупиняє процес приготування, коли ви дістаєте контейнер з приладу та автоматично відновить приготування, коли ви вставите контейнер назад у прилад.

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**.

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



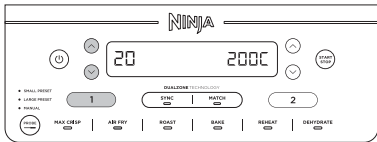
6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ(ПРОДОВЖ.)

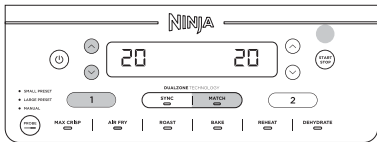
Функція поєднання контейнерів MATCH (без термощупа):

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

1. Помістіть інгредієнти у контейнери, потім вставте контейнери в основний блок.
2. Зона 1 залишатиметься підсвіченою. Виберіть потрібну функцію приготування. За допомогою стрілок вліво- встановіть температуру, а стрілок вправо- встановіть час приготування.

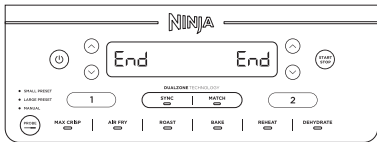


3. Натисніть кнопку MATCH, щоб скопіювати налаштування зони 1 в зону 2. Потім натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування в обох зонах.



ПРИМІТКА: під час приготування страви рекомендується струшувати та переміщувати інгредієнти. Щоб призупинити приготування в обох зонах натисніть кнопку START/STOP. Щоб призупинити приготування в одній зоні під час приготування в двох зонах, див. сторінку 11.

4. Після закінчення приготування на обох екранах з'явиться повідомлення «END».

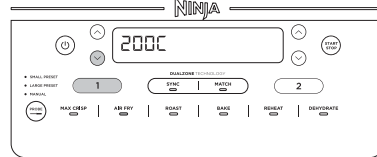


5. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В ДВОХ ЗОНАХ ОДНОЧАСНО З РІЗНИМ ЧАСОМ ПРИГОТУВАННЯ.

Якщо функції SYNC або MATCH не вибрано, у конструкцію приладу інтегровано технологію автоматичної оптимізації розподілу потужності під час використання двох зон із різним часом приготування. Це означає, що страва в зоні з довшим часом приготування може бути готовою до закінчення встановленого часу приготування. Тому ми рекомендуємо часто перевіряти страви, під час їх приготування, щоб уникнути їх переварювання.

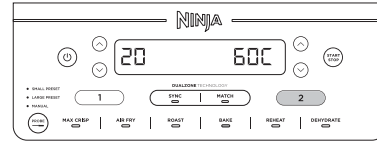
1. Оберіть зону 1, а потім виберіть бажану функцію приготування. Використовуйте стрілки вліво, щоб встановити температуру



2. Використовуйте стрілки вправо, щоб встановити час приготування.



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



4. Натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб розпочати приготування в обох зонах.



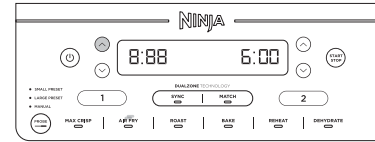
5. Після завершення приготування в зоні з коротшим часом приготування, прилад розподілить потужність на зону з довшим часом приготування, щоб оптимізувати час приготування в зоні, що залишилася.
6. Продовжуйте стежити за приготуванням страв, оскільки страва може приготуватись до закінчення встановленого часу приготування.
7. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

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

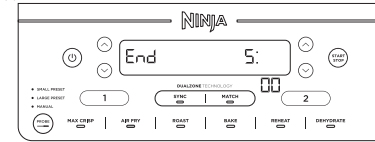
1. Виберіть зону, яку потрібно зупинити.



2. Потім натисніть стрілку вниз праворуч, щоб встановити час на позначку нуля.



3. Після встановлення часу на позначку нуля натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП).
4. Після цього час приготування в даній зоні скасовується і на дисплеї з'явиться напис «End». Приготування страви в іншій зоні продовжиться.



ПРИМІТКА. Дана функція недоступна під час використання функції SYNC (Синхронізація) і Probe (Термощуп).

Пауза в приготуванні

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

Призупинення приготування під час використання функції Синхронізації (SYNC) та функції поєднання контейнерів (MATCH)

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

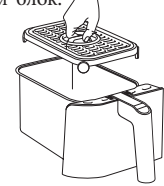
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В ОДНІЙ ЗОНІ

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

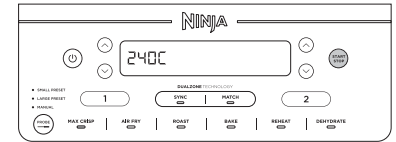
Обсмаження до хрумкої скоринки (Max Crisp)

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

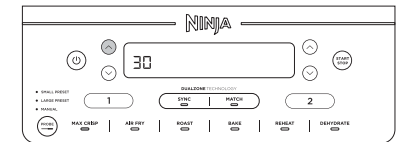
1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюру, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



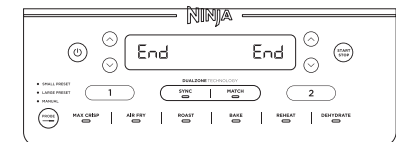
2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію MAX CRISP.



3. Використовуйте стрілки вправо, щоб встановити час із кроком в 1 хвилину до 30 хвилин. Натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб розпочати приготування.



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



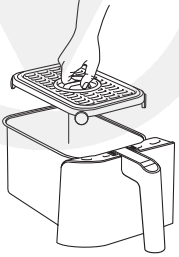
5. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ(ПРОДОВЖ.)

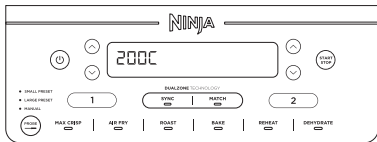
Повітряне обсмаження (Air Fry)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 200 °C.

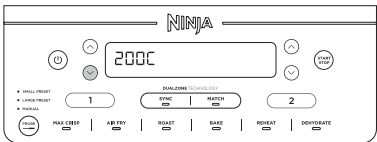
1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюри, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію Air Fry.

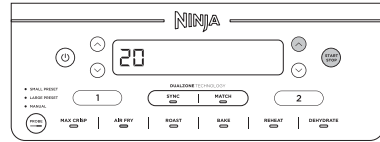


3. За допомогою стрілок ліворуч установіть потрібну температуру.



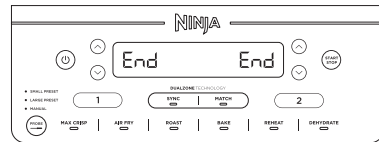
ПРИМІТКА: під час приготування ви можете вийняти контейнер та струсити або перемішати інгредієнти для ще більш хрусткої скоринки. Якщо ви хочете зробити паузу протягом часу перемішування, натисніть номер зони, а потім натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП). Якщо використовується одна зона, просто натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП).

4. Використовуйте стрілки вправо, щоб встановити час із кроком від 1 хвилини до 90 хвилин. Натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП), щоб розпочати приготування



ПРИМІТКА: під час приготування ви можете вийняти контейнер та струсити або перемішати інгредієнти для ще більш хрусткої скоринки. Якщо ви хочете зробити паузу протягом часу перемішування, натисніть номер зони, а потім натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП). Якщо використовується одна зона, просто натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП).

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

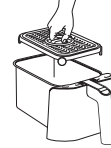


6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

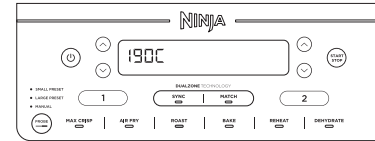
Обсмаження (Roast)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 190 °C.

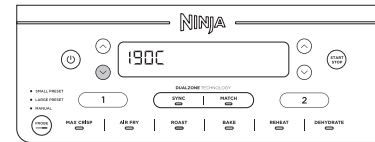
1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюри, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



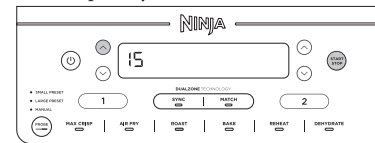
2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію ROAST.



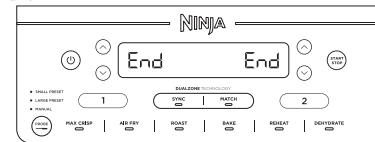
3. За допомогою стрілок ліворуч встановіть потрібну температуру.



4. Використовуйте стрілки вправо, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 1 години і з кроком у 5 хвилин від 1 до 4 години. 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 або просто нахиливши контейнер.

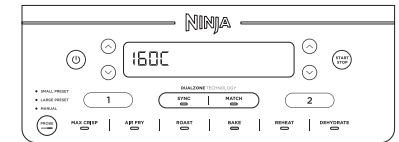
Випікання (Bake)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 160 °C.

1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюри(не обов'язково), потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію Bake.

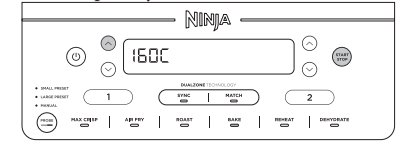


ПРИМІТКА: Щоб приготувати страви по рецептам для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10 °C.

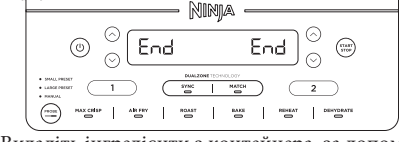
3. За допомогою стрілок ліворуч встановіть потрібну температуру.



4. Використовуйте стрілки вправо, 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».



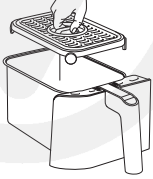
6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ(ПРОДОВЖ.)

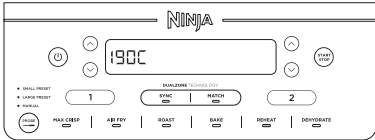
Розігрівання (Reheat)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 170 °C

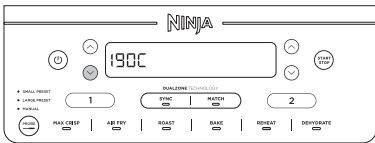
1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюру(не обов'язково), потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



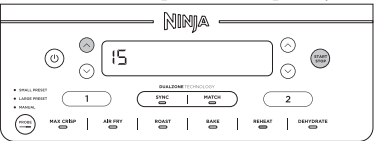
2. Пристрій за замовчуванням вибере для приготування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію Reheat.



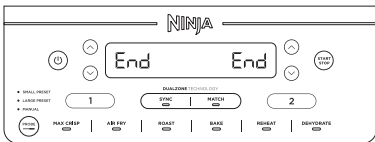
3. За допомогою стрілок ліворуч встановіть потрібну температуру.



4. Використовуйте стрілки вправо, щоб встановити час із кроком від 1 хвилини до 1 години. Натисніть кнопку **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**, щоб розпочати приготування.



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



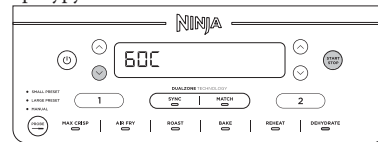
6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою шпички/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

Дегідратація (Dehydrate)

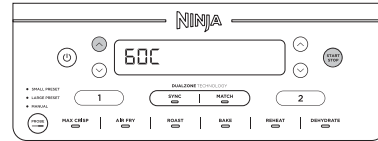
ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 60 °C

1. Покладіть один шар інгредієнтів у контейнер. Потім встановіть тарілку для фритюру у контейнер поверх інгредієнтів і покладіть на неї ще один шар інгредієнтів.

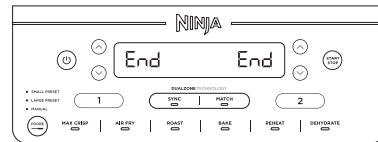
2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію **Dehydrate**. На дисплеї з'явиться стандартна температура. За допомогою стрілок ліворуч встановіть потрібну температуру.



3. Використовуйте стрілки вправо, щоб встановити час із кроком у 15 хвилин від 1 до 12 годин. **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**, 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 шпички/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Частина/аксесуар	Метод очищення	Чи можна мити в посудомийній машині?
Основний блок	Щоб очистити основний блок і панель управління, протріть їх вологою тканиною. ПРИМІТКА: ніколи не занурюйте основний блок у воду або будь-яку іншу рідину. Ніколи не мийте основний блок або контейнери у посудомийній машині.	НІ
Тарілки для фритюру	Їх можна мити, як в посудомийній машині так і вручну. Після очищення вручну необхідно повністю висушити аксесуари сухою серветкою або дати їм висохнути природнім способом.	ТАК
Контейнери	Їх можна мити, як в посудомийній машині так і вручну. 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*
Термошуп	Ніколи не занурюйте термошуп у воду або будь-яку іншу рідину. Ніколи не мийте його у посудомийній машині. Для очищення термошупа радимо притирати його вологою тканиною.	НІ

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

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Для послідовного та кращого підрум'янення страв, переконайтесь, що інгредієнти в контейнері розташовані рівним шаром, не перекриваючи одне одного. Для рівномірного розташування інгредієнтів та кращого їх просмаження, радимо діставати контейнер з приладу та перемішувати їх.
- Під час готування страв за рецептами для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10 °C та частіше перевіряйте продукти, 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 фритюру припіднімають інгредієнти у контейнерах, щоб повітря могло циркулювати під інгредієнтами і навколо них для отримання рівномірного обсмаження.
- Після вибору функції приготування ви можете натиснути кнопку СТАРТ/СТОП, 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 приготування та виймати страви з фритюрниці, відразу після досягнення бажаного рівня обсмаження. Ми рекомендуємо використовувати термометр з миттєвим зчитуванням температури для контролю внутрішньої температури під час готування м'яса та риби.
- Щоб уникнути пересмаження страв рекомендується виймати їжу одразу після закінчення часу приготування.

ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН на сайті :
ninjakitchen.co.uk

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



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, Leeds, LS15 8ZB, UK
0800 862 0453

ninjakitchen.co.uk
ninjakitchen.co.uk

SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH
Excellent Business Center 10. + 11/ Stock
Westhafenplatz 1, 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 у Великобританії.

© 2022 SharkNinja Operating LLC
AF451UK_IB_MP_220427_Mv2

