

NINJA®

DT200UK

Багатофункціональна духовка Ninja FOODI® 10 в 1

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ninjakitchen.co.uk

ДЯКУЄМО за придбання багатфункціональної духовки Ninja® Foodi® 10-в-1



ЗАРЕЄСТРУЙТЕ СВОЮ ПОКУПКУ



ninjakitchen.co.uk/registerguarantee/



Відскануйте QR-код за допомогою мобільного пристрою

ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: _____
Серійний номер: _____
Дата покупки: _____
(Зберігайте чек)
Місце покупки: _____

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240 В ~ 50-60 Гц
Потужність: 2400 Вт

ПОРАДА: Ви можете знайти модель та серійний номер на значку QR -коду розташованого на задній панелі пристрою біля шнура живлення.

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 майбутньому випадку сповіщення про безпеку продукту.

ЗМІСТ

Інструкція з техніки безпеки.....	2
Деталі та компоненти пристрою.....	4
Інструкція зі збирання аксесуарів.....	5
Перед першим використанням.....	6
Використання панелі керування.....	6
Функції.....	6
Дисплей панелі керування та кнопки керування.....	7
Використання духовки Ninja® Foodi®.....	8
Коли використовувати деко для запікання.....	8
Використання функцій приготування з різними рівнями розташування решіток.....	8
Як зменшити дим під час приготування.....	9
Використання функцій приготування.....	10
Grill (Гриль).....	10
Air Fry(Повітряне обсмаження).....	10
Whole Roast (Запікання).....	11
Roast (Смаження).....	11
Bake (Випікання).....	12
Pizza (Піца).....	12
Toast (Тости).	12
Bagel (Бейгл).....	13
Reheat (Розігрів).....	13
Dehydrate(Дегідратація).....	13
Очищення та технічне обслуговування.....	14
Щоденне очищення.....	14
Глибоке очищення.....	14
Усунення несправностей і поширені запитання.....	15
Запасні частини та аксесуари.....	16
Аксесуари для покупки.....	16

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ, ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

• ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

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

⚠ УВАГА

1. Перед використанням духовки та аксесуарів до неї прочитайте всі інструкції з експлуатації.
2. Даний пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або браком досвіду і знань, якщо їм надано контроль або інструкції щодо безпечного використання пристрою і розуміння пов'язаної з ним небезпеки.
- 3 Якщо під час приготування загорівся вміст духовки в жодному разі НЕ відчиняйте дверцята духовки.
 - Якщо це безпечно для вашого життя, негайно вимкніть духовку.
 - В жодному разі не лийте вогонь на прилад, щоб зупинити займання, оскільки інгредієнти можуть містити жир, а вода може спричинити пожежу.
 - Якщо вогонь виходить із дверцят духовки, негайно викликайте пожежну службу.
 - НЕ використовуйте піч після того, як вона загорілася. Можливо, вона була пошкоджена і становить ризик пожежі або ураження електричним струмом.
- 4 Тримайте пакувальні матеріали далеко від дітей, у зв'язку з ризиком задиху.
- 5 Перегляньте весь вміст, щоб переконатися, що у вас є всі деталі, необхідні для належної та безпечної експлуатації духовки.
- 6 НЕ використовуйте подовжувач. Короткий шнур живлення в даному приладі розроблений, для того, щоб зменшити ризик того, що діти можуть схопитися за шнур або заплутатись у ньому.
- 7 НІКОЛИ не використовуйте електричну розетку нижче рівня робочої поверхні.
- 8 Тримайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. НЕ дозволяйте дітям користуватися приладом. Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується поруч з дітьми.
- 9 Не допускайте звисання шнура з краю столів або стільниць та його контакту з гарячими поверхнями.
- 10 НІКОЛИ не залишайте піч без нагляду під час її використання.
- 11 НЕ ставте жодних предметів безпосередньо на нагрівальні елементи та НЕ накривайте деко для крихт або будь-яку частину духовки алюмінієвою фольгою. Це може призвести до перегріву духовки або пожежі.
- 12 НЕ використовуйте духовку з неправильно встановленим піддоном для крихт. Піддон для крихт ПОВИНЕН ставитися під нижніми нагрівальними елементами.
- 13 Для захисту від ураження електричним струмом НЕ занурюйте шнур, вилки або корпус головного блоку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- 14 НЕ використовуйте духовку з пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Регулярно перевіряйте піч і шнур живлення на наявність пошкоджень. Якщо піч не працює або була будь-яким чином пошкоджена, негайно припиніть використання та зверніться до служби підтримки клієнтів.
- 15 НЕ накривайте повітрозабірні отвори або вентиляційні отвори під час роботи пристрою. Це спричинить нерівномірне приготування та може пошкодити пристрій або спричинити його перегрів.
- 16 НЕ вставляйте нічого у вентиляційні отвори та не закривайте їх.
- 17 НЕ кладіть предмети на поверхню під час роботи пристрою. Розміщення предметів на духовці може пошкодити або подряпати поверхню.
- 18 Перш ніж класти будь-які аксесуари в піч, переконайтеся, що вони чисті та сухі.
- 19 Прилад призначений для використання на робочій поверхні. НЕ встановлюйте піч біля краю робочої поверхні, на гарячу газову чи електричну конфорку або поблизу неї. Переконайтеся, що поверхня рівна, чиста та суха.
- 20 Ця піч призначена виключно для домашнього використання. НЕ використовуйте цю піч для інших цілей, крім її призначення. Неправильне використання може призвести до травм.
- 21 НЕ зберігайте будь-які матеріали, крім аксесуарів, що входять у комплект, у цій печі, коли вона не використовується.
- 22 НЕ використовуйте прилад на вулиці. НЕ використовуйте прилад в транспортних засобах або човнах, що рухаються.
- 23 НЕ використовуйте аксесуари та насадки, які не рекомендовані або не продаються компанією SharkNinja.

- 24 Під час використання цієї духовки забезпечте достатній простір з усіх сторін приладу для вільної циркуляції повітря.
- 25 Розмішуйте духовку подалі від легкозаймистих матеріалів, включаючи штори, штори, стіни тощо під час роботи, оскільки це може призвести до пожежі.
- 26 Ця піч має дверцята із загартованого скла та є стійкою до пошкоджень. Уникайте подряпин на поверхні дверцят або порізів на краях.
- 27 НЕ ставте нічого безпосередньо на нагрівальні елементи та НЕ використовуйте піч без встановленої решітки або кошика дляповітряного обсмаження.
- 28 НЕ розпилюйте аерозольні розпилювачі або ароматизатори всередині духовки під час приготування.
- 29 Будьте обережні, вставляючи та виймаючи щось із духовки, особливо коли вона гаряча.
- 30 Напруга в електромережі може змінюватися, це може впливати на якість приготованих продуктів. Щоб запобігти можливим захворюванням, спричинених недоготованими стравами використовуйте термометр, щоб бути впевненим, що ваша їжа приготована до рекомендованої температури.
- 31 Уникайте контакту їжі з нагрівальними елементами. Надмірне завантаження харчових продуктів може призвести до травм або пошкодження майна або вплинути на безпечне використання духовки.
- 32 Забороняється вставляти в піч великі продукти або металевий посуд, оскільки це може спричинити пожежу або ураження електричним струмом.
- 33 За винятком пергаментного паперу, НЕ кладіть у духовку такі матеріали: папір, картон, пластик, пакети для запікання, тощо.
- 34 Слід проявляти надзвичайну обережність при використанні контейнерів, виготовлених з будь-яких матеріалів, крім металу чи скла.
- 35 НЕ торкайтесь гарячих поверхонь. Поверхні духовки та скляні дверцята гарячі під час і деякий час після роботи. Щоб запобігти опікам або травмам, ЗАВЖДИ використовуйте захисні прихватки або рукавички та завжди використовуйте доступні руки.
- 36 Розлита їжа може спричинити серйозні опіки. Коли в духовці міститься гаряча їжа, слід бути дуже обережним. Неправильне використання може призвести до травм.
- 37 Будь ласка, зверніться до розділу Очищення та технічне обслуговування щодо регулярного обслуговування духовки.
- 38 Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми.
- 39 Дайте приладу повністю охолонути перед очищенням і перенесенням на зберігання.
- 40 Якщо прилад не використовується, вимкніть його, а потім від'єднайте його від джерела живлення. Візьміть вилку за корпус і витягніть її з розетки. Ніколи не відключайте вилку, тримаючи та тягнучи за гнучкий шнур.
- 41 НЕ чистіть прилад металевими мочалками. Оскільки часточки металу можуть відколотися від панелі та торкатися електричних частин, викликаючи ризик ураження електричним струмом.
- 42 НЕ використовуйте піч як прилад для нагрівання приміщення або для сушіння предметів та одягу.
- 43 Шнур живлення не підлягає самостійній заміні. У разі його пошкодження зверніться до сервісного центру SharkNinja для



Вказує на прочитання та перегляд інструкцій, щоб зрозуміти роботу та використання продукту.



Вказує на наявність небезпеки, яка може спричинити тілесні ушкодження, смерть або значну матеріальну шкоду, якщо ігнорувати попередження, яке містить цей символ.



Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте засоби захисту рук, щоб уникнути опіків.



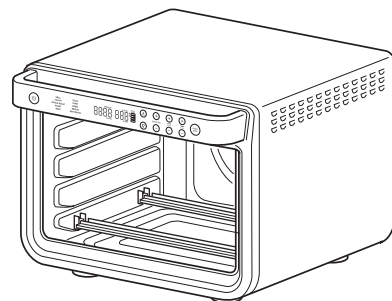
Тільки для внутрішнього та домашнього використання.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

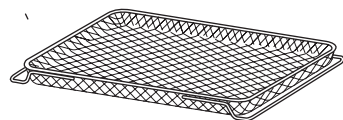
A Основний блок

(приєднаний шнур живлення не показано на малюнку)



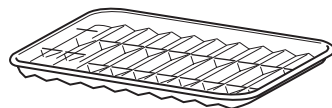
B Кошик Air Fry

Встановлюйте його під час використання функції Air Fry. Рекомендовано ручне очищення.



C Піддон для смаження

Встановлюється на деко духовки, для збирання жиру під час смаження або повітряного обсмаження страв, щоб зменшити дим і бризки жиру. Рекомендовано виключно ручне миття



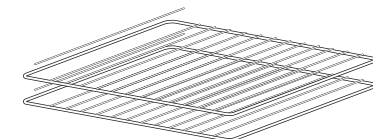
D Деко для духовки

Встановлюється на решітку. Рекомендовано виключно ручне миття



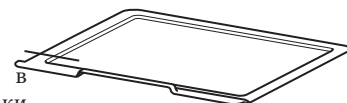
E 2 решітки

Використовуйте самостійно або поставте деко зверху. Рекомендовано ручне очищення.



F Знімний лоток для крихт (вже встановлено в пристрій)

Повинен залишатися встановленим в прилад, під час його використання. Тільки ручне очищення.

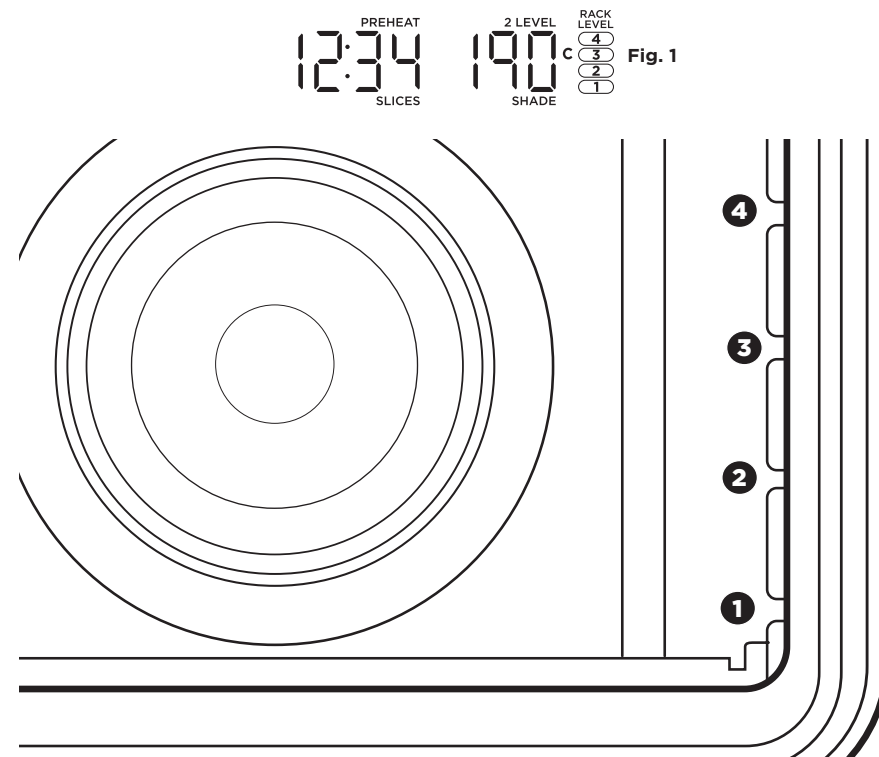


ВАЖЛИВО: розмістіть піддон для крихт під нижніми нагрівальними елементами. НЕ переміщуйте його в інші позиції.

Рекомендації:

- НЕ залишайте піч без нагляду під час приготування їжі. Якщо можливо, вимкніть піч, коли вона не використовується, щоб уникнути ймовірності виникнення нещасних випадків.
- Тримайте під рукою вогнегасник або ковдру для стримування пожежі в безпечному місці. Якщо у вас немає вогнегасника, гасіть полум'я содою, поки воно не потухне.
- Якщо сталася пожежа, а їжа в печі не жирна, негайно вимкніть пристрій і загасіть полум'я водою. НЕ використовуйте воду, якщо в ній є жир, оскільки це може посилити пожежу. Замість цього використовуйте соди бікарбонат.

РОЗМІЩЕННЯ АКСЕСУАРІВ



Духова шафа має 4 доступні позиції решітки, куди ваші аксесуари можуть вставлятися в пристрій (див. зображення вище). Коли ви виберете функцію, на панелі керування засвітяться відповідні номери стійки. Цифри на панелі керування (див. рис. 1) збігатимуться з цифрами на внутрішній частині пристрою. Додаткові відомості див. у таблиці на сторінці 8.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
2. Зверніть особливу увагу на інструкцію з експлуатації, попередження та основні правила техніки безпеки, щоб уникнути травм або пошкодження майна.
3. Помийте кошик для повітряного обсмаження, деко, решітку, решітку для смаження та знімний піддон для крихт у теплій мильній воді, потім промийте та ретельно висушіть. НЕ мийте деко для духовки, решітку для смаження або знімний піддон для крихт у посудомийну машину, оскільки це може пошкодити їх зовнішнє покриття. НІКОЛИ не занурюйте основний блок у воду.

Ми рекомендуємо помістити всі аксесуари всередину духовки та запустити її в режимі Roast (Смаження) при 230°C протягом 20 хвилин без додавання продуктів. Такий крок дозволяє видалити будь-які залишки упаковки та сліди запаху, які можуть бути присутніми в приладі. Це абсолютно безпечно та не шкодить продуктивності приладу.

ПРИМІТКА: аксесуари рекомендовано очищати в режимі ручного миття. Кошик для повітряного обсмаження та решітку можна мити в посудомийній машині, але з часом вони швидше зношуються.

ВИКОРИСТАНН ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



ФУНКЦІЇ

Після того як ви виберете режим з поданих нижче, ви зможете змінювати налаштування температури/рівня просмаження, час/товщину шматків (temperature/shade and time/slices.)

Grill (Гриль): Рівномірно обсмажуйте на грилі м'ясо, рибу та підрум'янюйте запіканки.

Air Fry (Повітряне обсмаження): готуйте продукти, які традиційно смажать, наприклад, курячі крильця, картопля фрі та курячі нагетси, з невеликим додаванням олії або взагалі без неї.

Whole Roast (Запікання): одночасне приготування великої кількості білкових інгредієнтів, як-от курку вагою 2,25 кг, для отримання повноцінної страви. Або приготуйте індичку вагою 5,4 кг.

Roast (Смаження): хрустке зовні та ідеальне приготування всередині страв на деку та смажених овочів.

Bake (Випікання): рівномірно випікайте все що завгодно, від улюбленого печива до тортів.

Pizza (Піца): готуйте рівномірно просмажену заморожену або домашню піцу.

Toast (Тости): підсмажуйте до 8 скибочок хліба одночасно до бажаного рівня скоринки

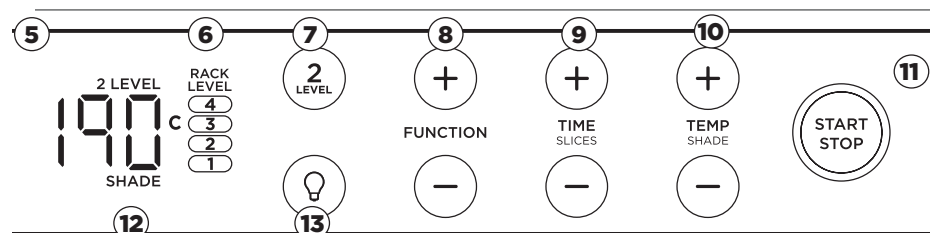
Bagel (Бейгл): одночасно підсмажуйте 8 половинок бейглів, виклавши їх на решітку розрізом догори.

Reheat (Розігрів): розігрівайте залишки їжі без їх приготування.

Dehydrate (Дегідратація): зневоднюйте м'ясо, фрукти та овочі для здорових перекусів.

ПРИМІТКА: Технологія духовки забезпечує швидке приготування. Завжди стежте за їжею, щоб не допустити її переварювання. Зверніться до таблиць приготування в Посібнику з рецептами, щоб отримати додаткові вказівки щодо тривалості та температури приготування інгредієнтів.

ДИСПЛЕЙ ТА КНОПКИ КЕРУВАННЯ



1. Power (Кнопка живлення): натисніть щоб увімкнути та вимкнути пристрій.

2. Time display (Часовий дисплей): показує час приготування. Під час приготування почне відлік часу.

3. PREHEAT (Попередній розігрів): Блімає під час попереднього нагріву пристрою. Якщо духовка вже нагрілася до необхідної температури, після використання попередньої функції приготування, пристрій пропустить попереднє нагрівання.

4. SLICES (Скибочки): Світлиться, коли використовується функція Toast або Bagel для визначення кількості скибочок.

5. Temperature display (Температурний дисплей): показує температуру приготування.

ПРИМІТКА: прилад зберігає попередні налаштування показників часу та температури.

6. RACK LEVEL (Позиція решітки): Залежно від вибраної вами функції освітлені рівні вказуватимуть, де в пристрої слід розмістити ваш аксесуар.

7. 2 LEVEL (2 рівне приготування): Для функцій, які дозволяють готувати на 2 рівнях, натисніть дану кнопку, щоб вибрати 2-рівне приготування, і позиції розташування аксесуарів оновляться.

8. FUNCTION +/- buttons (Кнопки вибору функцій FUNCTION +/-): Щоб вибрати функцію приготування, натисніть кнопки FUNCTION +/-.

ПРИМІТКА: Під час вибору функцій приготування, ви помітите, що рекомендації щодо позиції розміщення аксесуарів змінюються, задля отримання найкращих результатів приготування.

9. Кнопки TIME/SLICES +/-: Щоб вибрати час приготування, натисніть кнопки TIME

+/- . Під час використання функції «Toast» чи «Bagel» ці кнопки регулюють час приготування в залежності від кількості скибочок/половинок тостів. Якщо приготування триває 1 годину або менше, годинник буде відраховувати хвилини та секунди. Якщо приготування триває більше 1 години, годинник буде відраховувати години та хвилини. Утримуйте кнопки +/- протягом 2 секунд, щоб активувати швидше встановлення бажаного часу з кроком у 5 хвилин.

10. Кнопки TEMP/SHADE +/-: щоб налаштувати температуру, натискайте кнопки TEMP +/- . Під час використання функції Toast або Bagel ці кнопки регулюють рівень скоринки (1, найсвітліший – 7, найтемніший) замість температури.

Натискайте +/- під час вибору Температури, вона підвищуватиметься на 5 градусів. Утримуйте кнопки +/- протягом 2 секунд, щоб активувати швидше встановлення бажаної температури з кроком в 10 градусів.

ПРИМІТКА: час приготування та температуру можна регулювати в будь-який час протягом циклу приготування.

11. Кнопка START/STOP: Натисніть, щоб почати або зупинити приготування.

12 Кнопка SHADE: Світлиться під час використання функції Toast або Bagel для визначення бажаного кольору скоринки..

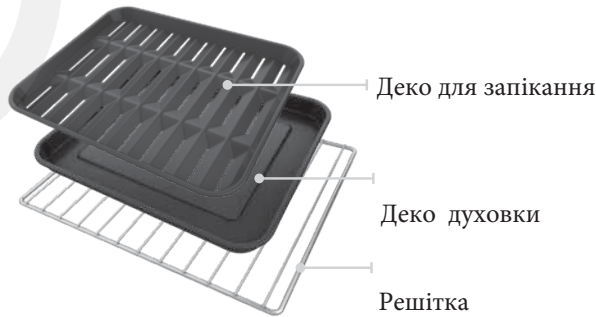
13 Кнопка освітлення: Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути внутрішнє освітлення духовки.

ПРИМІТКА: світло автоматично ввімкнеться, коли залишиться 1 хвилина до кінця часу приготування та коли дверцята будуть відкриті під час приготування.

ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ДУХОВКИ FOODI® 10-B-1

Коли використовувати деко для запікання?

Використовуйте деко для запікання розмістивши його на деко духовки, коли готуєте в режимі конвекції (наприклад з функціями Whole Roast, Roast and Air Fry) або для приготування жирної їжі, як-от ціла курка, курячі крильця, бекон, мариноване м'ясо або змащені олією овочі.



РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ



ЦІЛОЇ КУРКИ КУРЯЧИХ КРИЛЕЦЬ КУРЯЧИХ СТЕГЕНЕЦЬ БЕКОНУ МАРИНОВАНОГО М'ЯСА ОВОЧІВ

Використання функцій приготування з різними рівнями розташування решіток

Після того, як ви виберете функцію приготування, на панелі керування буде підсвічуватися рекомендована висота решітки. У таблиці нижче наведено дані рекомендації разом із запропонованими аксесуарами. Для отримання найкращих результатів використовуйте лише рекомендовані аксесуари для певної функції та завжди виймайте інші аксесуари з духовки.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 ШАР	2 ШАРИ	1 ШАР	2 ШАРИ	1 ШАР	2 ШАРИ	1 ШАР	2 ШАРИ
РІВНЬ 4		КОШИК Air Fry				КОШИК Air Fry		
РІВНЬ 3			ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ НА ДЕКУ ДУХОВКИ	КОШИК Air Fry	КОШИК Air Fry		ДЕКО ДУХОВКИ НА РЕШІТЦІ	ДЕКО ДУХОВКИ НА РЕШІТЦІ
РІВНЬ 2					ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ НА ДЕКУ ДУХОВКИ			
РІВНЬ 1	ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ НА ДЕКУ ДУХОВКИ	ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ НА ДЕКУ ДУХОВКИ		ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ НА ДЕКУ ДУХОВКИ	ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ НА ДЕКУ ДУХОВКИ		ІНШІ АКСЕСУАРИ НА РЕШІТЦІ	

ПРИМІТКА: Готуючи жирну їжу, що стікає, на одному рівні, помістіть деко на решітку внизу, щоб збирати краплі жиру. Крім того, використовуйте деко для смаження розміщуючи його на деко духовки.

Як зменшити дим під час приготування

Замість оливкової олії ми рекомендуємо використовувати рослинну, соняшникову, рафіновану кокосову олію, олію авокадо, рапсову або олію з виноградних кісточок.



Рекомендовано:
Овочева олія
Соняшникова олія
Рафіноване кокосове масло
Олія авокадо
Ріпакова олія
Олія з виноградних кісточок



Не рекомендовано:
Оливкова олія
Вершкове масло
Маргарин

Пристрій може виділяти дим під час приготування страви на вищому рівні, ніж рекомендований.

ПРИМІТКА. Більше таблиць приготування див. у книзі рецептів.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 ШАР	2 ШАРИ	1 ШАР	1 ШАРИ	1 ШАР	1 ШАР	1 ШАР	2 ШАРИ
	КОШИК Air Fry						
КОШИК Air Fry		ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ НА ДЕКУ ДУХОВКИ	РЕШІТКА	РЕШІТКА	РЕШІТКА	РЕШІТКА	РЕШІТКА
	ДЕКО ДУХОВКИ						
							РЕШІТКА

ПРИМІТКА. Завжди розміщуйте деко на решітку, НІКОЛИ НЕ ставте деко безпосередньо на нагрівальні елементи.

ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ДУХОВКИ FOODI® 10-B-1

Використання функцій приготування

Щоб увімкнути пристрій, підключіть шнур живлення до електричної розетки та натисніть кнопку 

Пристрій автоматично вимкнеться через 10 хвилин бездіяльності.

Grill (Гриль)

ПРИМІТКА: пристрій не потрібно попередньо розігрівати.

1. Щоб вибрати дану функцію, натискайте кнопки вибору функцій +/-, доки на дисплеї не буде відображено позначку Grill, та налаштування часу та температури за замовчуванням.
2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати тривалість приготування до 30 хвилин.
3. Натисніть кнопки TEMP/SHADE +/-, щоб вибрати температуру HI або LO.
4. Покладіть інгредієнти на деко. Поставте деко на решітку та закрийте дверцята духовки, натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

Air Fry (Повітряне обсмаження)

1. Натискайте на кнопку вибору функцій приготування +/-, доки на дисплеї не відобразиться позначка Air Fry та налаштування часу та температури за замовчуванням. Під час приготування 2 шарів, виберіть кнопку 2 LEVEL, щоб на дисплеї з'явилося значення «2 LEVEL».
2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати тривалість приготування до 4 годин.
3. Потім натисніть кнопки TEMP/SHADE +/-, щоб вибрати температуру від 120°C до 230°C.
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.

ПРИМІТКА. Щоб дізнатись більше про тривалість і температуру приготування інгредієнтів з функцією «Air Fry», радимо звернутись до книги рецептів.

5. Помістіть інгредієнти в кошик Air Fry та деко для запікання, разом з деком для духовки. Якщо інгредієнти жирні, змащені олією або мариновані, поставте кошик на деко. Використовуйте кошик Air Fry для приготування сухих інгредієнтів.
6. Коли пристрій подасть звуковий сигнал, щоб оголосити, що він попередньо нагрівся, негайно вставте кошик на рівень решітки, позначений на панелі керування. Якщо ви одночасно використовуєте і деко, помістіть обидва аксесуари в духовку одночасно: кошик на верхній решітці, а деко на решітці під кошиком. Закрийте дверцята духовки.
7. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

ПРИМІТКА: Таймер почне відлік часу, щойно пристрій попередньо нагріється. Якщо інгредієнти ще не готові для відправлення в духовку, просто натисніть кнопки TIME +/-, щоб додати ще час.

Whole Roast (Запікання)

1. Щоб вибрати дану функцію, натискайте кнопки вибору функцій +/-, доки на дисплеї не відобразиться позначка Whole Roast та налаштування часу та температури за замовчуванням. Під час приготування 2 шарів виберіть кнопку 2 LEVEL, щоб на дисплеї з'явилося «2 LEVEL».
2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати тривалість приготування до 4 годин.

ПРИМІТКА. Якщо приготування триває 1 годину або менше, годинник буде відлічувати хвилини та секунди. Якщо приготування триває більше 1 години, годинник буде відлічувати години та хвилини.

3. Натисніть кнопки TEMP/SHADE +/-, щоб вибрати температуру від 120°C до 230°C.
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.

ПРИМІТКА. Щоб дізнатись більше про тривалість і температуру приготування інгредієнтів з функцією «Whole Roast», радимо звернутись до книги рецептів.

5. Викладіть інгредієнти на деко для запікання або безпосередньо на деко духовки. Коли пристрій подає звуковий сигнал, щоб вказати, що він попередньо розігрівся, негайно поставте деко на деко на решітці на рівні 1. Закрийте дверцята духовки. Якщо ви готуєте на 2 рівнях, помістіть деко на 1 рівень і використовуйте кошик Air Fry як другий шар на рівні 4.

ПРИМІТКА: Таймер почне відлік, щойно пристрій попередньо нагріється. Якщо інгредієнти ще не готові для відправлення в духовку, просто натисніть кнопки TIME +/-, щоб додати ще час.

6. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

Roast (Смаження)

1. Щоб вибрати дану функцію, натискайте кнопки вибору функцій +/-, доки не знайдете значення Roast, на дисплеї буде відображено налаштування часу та температури за замовчуванням. Якщо ви плануєте готувати в 2 шари - виберіть кнопку 2 LEVEL, щоб на дисплеї з'явилося «2 LEVEL».
2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати тривалість приготування до 4 годин.

ПРИМІТКА. Якщо приготування триває 1 годину або менше, годинник буде відлічувати хвилини та секунди. Якщо приготування триває більше 1 години, годинник буде відлічувати години та хвилини.

3. Натисніть кнопки TEMP/SHADE +/-, щоб вибрати температуру від 120°C до 230°C.

4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.

ПРИМІТКА. Щоб дізнатись більше про тривалість і температуру приготування інгредієнтів з функцією Roast, радимо звернутись до книги рецептів.

5. Викладіть інгредієнти на деко. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, негайно поставте деко для запікання на деко та на решітку на рівні 1. Закрийте дверцята духовки. Під час приготування на 2 рівнях розташуйте деко на рівні 1 і використовуйте кошик для смаження на повітрі як другий шар на рівні 3.

ПРИМІТКА: Таймер почне відлік, щойно пристрій попередньо нагріється. Якщо інгредієнти ще не готові для відправлення в духовку, просто натисніть кнопки TIME +/-, щоб додати ще час.

6. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

Bake (Випікання)

1. Щоб вибрати дану функцію, натискайте кнопки вибору функцій +/-, доки не знайдете значення Bake, на дисплеї буде відображено налаштування часу та температури за замовчуванням. Якщо ви плануєте готувати в 2 шари - виберіть кнопку 2 LEVEL, щоб на дисплеї з'явилося «2 LEVEL».
2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати тривалість приготування до 4 годин.

ПРИМІТКА. Якщо приготування триває 1 годину або менше, годинник буде відлічувати хвилини та секунди. Якщо приготування триває більше 1 години, годинник буде відлічувати години та хвилини.

3. Натисніть кнопки TEMP/SHADE +/-, щоб вибрати температуру від 80°C до 230°C.

4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.

5. Покладіть інгредієнти на деко. За бажанням замість дека можна використовувати інші форми для випікання. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, негайно поставте деко на решітку. Закрийте дверцята духовки.

ПРИМІТКА: Таймер почне відлік, щойно пристрій попередньо нагріється. Якщо інгредієнти ще не готові для відправлення в духовку, просто натисніть кнопки TIME +/-, щоб додати ще час.

6. Під час приготування ви можете ввімкнути світло, щоб стежити за прогресом.

7. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

ПРИМІТКА. Для отримання найкращих результатів із випічкою, наприклад печивом, застеліть деко папером для випікання.

Pizza (Піца)

1. Щоб вибрати дану функцію, натискайте кнопки вибору функцій +/-, доки не знайдете значення Pizza, на дисплеї буде відображено налаштування часу та температури за замовчуванням.

2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати тривалість приготування до 4 годин.

3. Натисніть кнопку TEMP +/-, щоб вибрати температуру від 80°C до 230°C.

4. Покладіть піцу на деко або безпосередньо на решітку. Закрийте дверцята духовки та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

5. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

Toast (Тости).

ПРИМІТКА: пристрій не розігрівається в режимі Toast.

1. Щоб вибрати функцію, натискайте кнопки +/-, доки на дисплеї не засвітиться значення TOAST. Під час приготування в даному режимі на дисплеї буде відображена стандартна кількість шматочків і рівень скоринки.

2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати кількість скибочок хліба. Ви можете підсмажити до 9 скибочок одночасно.

3. Натисніть кнопки TEMP/SHADE +/-, щоб вибрати колір скоринки.

ПРИМІТКА. Під час приготування з функцією Toast регулювання температури недоступне, також пристрій попередньо не розігрівається. Дуже важливо вибрати точну кількість скибочок, щоб уникнути надмірного або недостатнього їх підсмаження.

4. Покладіть скибочки хліба на решітку. Закрийте дверцята духовки та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

5. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

ПРИМІТКА: Після початку приготування ви можете вручну налаштувати час приготування, щоб отримати бажаний відтінок скоринки.

Bagel (Бейгл)

ПРИМІТКА: пристрій не розігрівається в режимі Bagel.

1. Щоб вибрати функцію, натискайте кнопки +/-, доки на дисплеї не засвітиться значення Bagel. Під час приготування в даному режимі на дисплеї буде відображена стандартна кількість шматочків і рівень скоринки.

2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати кількість скибочок хліба. Ви можете підсмажити до 9 скибочок одночасно.

3. Натисніть кнопки TEMP/SHADE +/-, щоб вибрати колір скоринки.

ПРИМІТКА. Під час приготування з функцією Toast регулювання температури недоступне, також пристрій попередньо не розігрівається. Дуже важливо вибрати точну кількість скибочок, щоб уникнути надмірного або недостатнього їх підсмаження.

4. Покладіть скибочки бейглів зрізом догори на середину решітки. Закрийте дверцята духовки та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

5. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

ПРИМІТКА: Після початку приготування ви можете вручну налаштувати час приготування, щоб отримати бажаний відтінок скоринки.

ПРИМІТКА: Після початку приготування ви можете вручну налаштувати час приготування, щоб отримати бажаний відтінок скоринки.

Reheat (Позігрів)

ПРИМІТКА: пристрій не розігрівається в режимі Reheat.

1. Щоб вибрати функцію, натискайте функціональні кнопки +/-, доки на дисплеї яскраво не засвітиться REHEAT.

2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати час розігрівання до 4 годин.

3. Натисніть кнопки TEMP/SHADE +/-, щоб вибрати температуру від 40°C до 230°C.

4. Помістіть їжу на деко для духовки або в придатний для духовки контейнер, а деко або контейнер поставте на решітку.

Закрийте дверцята духовки та натисніть START/STOP, щоб почати нагрівання.

5. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

Dehydrate(Дегідратація)

ПРИМІТКА: пристрій не розігрівається в режимі Dehydrate.

1. Щоб вибрати функцію, натискайте функціональні кнопки +/-, доки на дисплеї яскраво не засвітиться DEHYDRATE та буде відображено налаштування часу та температури за замовчуванням. Якщо ви збираєтесь зневоднювати 2 шари, виберіть кнопку 2 LEVEL, щоб на дисплеї з'явилося «2 LEVEL».

2. Натисніть кнопки TIME/SLICES +/-, щоб вибрати час зневоднення до 24 годин.

3. Натисніть кнопки TEMP/SHADE +/-, щоб вибрати температуру від 30°C до 90°C.

4. Помістіть інгредієнти в кошик та помістіть кошик у духовку. Закрийте дверцята духовки та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

ПРИМІТКА. Для досягнення найкращих результатів викладайте інгредієнти рівно одним шаром, не нашаровуйте інгредієнти.

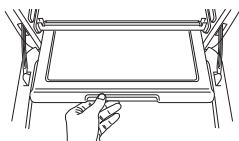
5. Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться позначка "END".

Щоденне очищення

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання.

1. Від'єднайте пристрій від розетки та дайте йому охолонути перед очищенням.
2. Спорожніть деко для крихт, витягнувши його з духовки.

ПРИМІТКА. Часто спорожнюйте піддон для крихт. За необхідності очищайте його в режимі ручного миття.



3. Після кожного використання м'якою вологою губкою витирайте будь-які бризки їжі на внутрішніх стінках і скляних дверцятах приладу.
4. Щоб очистити зовнішню частину основного блоку та панелі керування, протріть їх вологою тканиною. Можна використовувати неабразивний рідкий миючий засіб або м'який спрей. Перед очищенням наносьте миючий засіб на губку, а не на поверхню духовки.
5. Під час використання приладу рекомендується змащувати їх олією або накривати пергаментним папером або алюмінієвою фольгою, перш ніж класти на них продукти. НЕ закривайте отвори дека пергаментним папером або алюмінієвою фольгою.

Глибоке очищення

1. Від'єднайте пристрій від розетки та дайте йому охолонути перед очищенням.
2. Вийміть із приладу всі аксесуари, включаючи деко для крихт, і вимийте їх окремо. Використовуйте неабразивну щітку для очищення, щоб більш ретельно вимити кошик для смаження.

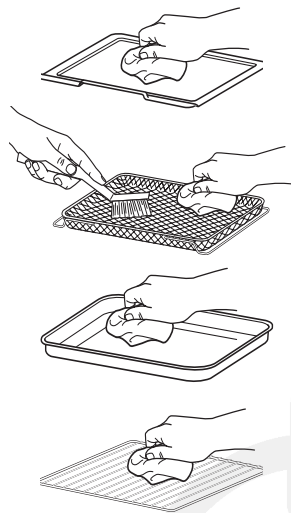
Аксесуари рекомендовано мити вручну. Кошик для смаження та решітки можна мити в посудомийній машині, але з часом вони швидше зношуються. НЕ ставте деко для запікання, деко для духовки або деко для крихт у посудомийну машину.

3. Використовуйте теплу мильну воду та м'яку тканину, щоб помити внутрішню частину та скляні дверцята духовки. НЕ використовуйте абразивні засоби для чищення, щітки чи хімічні засоби для очищення, оскільки вони можуть пошкодити духовку.

УВАГА: НІКОЛИ не ставте основний блок у посудомийну машину та не занурюйте його у воду чи будь-яку іншу рідину.

4. Щоб видалити стійкий жир, залиште деко для духовки та деко для запікання на ніч у теплій мильній воді, а потім помийте їх неабразивною губкою або щіткою.

5. Ретельно висушіть усі частини, перш ніж знову помістити їх у духовку.



ВАЖЛИВО: розміщайте піддон для крихт під нижніми нагрівальними елементами. НЕ переміщайте його на інші позиції.

ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКУ

В разі якщо дисплей вашого пристрою вказує наступні помилки: "CALL CUSr SrVC" а потім "Er0," "Er1," "Er2," "Er3," "Er4," "Er5," чи "Er6" необхідно вимкнути пристрій і зателефонувати в службу підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453. Щоб ми могли вам допомогти, будь ласка, зареєструйте свій продукт онлайн на сайті ninjakitchen.co.uk/registerguarantee і тримайте його під рукою, коли телефонуєте.

Поширені запитання

Чому духовка не включається?

- Переконайтеся, що шнур живлення надійно вставлено в розетку.
- Вставте шнур живлення в іншу розетку.
- Перезапустіть автоматичний вимикач, якщо необхідно.
- Натисніть кнопку живлення.

Чи можна використовувати деко замість кошика Air Fry з функцією Air Fry?

- Так, але результати хрусткості можуть відрізнятися.

Чи потрібно регулювати тривалість і температуру приготування традиційних рецептів в духовці?

- Щоб отримати найкращі результати від приготування, стежте за їжею під час приготування. Зверніться до таблиць приготування в Книзі рецептів, для отримання додаткових вказівок щодо тривалості та температури приготування.

Чи можу я відновити налаштування пристрою за замовчуванням?

- Духовка запам'ятає останнє налаштування для кожної функції, навіть якщо ви від'єднаєте її від мережі.

Щоб відновити налаштування духовки за замовчуванням для кожної функції, одночасно натисніть кнопки освітлення та кнопки 2 LEVEL протягом 5 секунд.

Нагрівальні елементи вмикаються і вимикаються?

- Це нормально. Духовка розроблена для точного контролю температури для кожної функції шляхом регулювання рівнів потужності нагрівальних елементів.

Чому зовнішній термометр показує іншу температуру духовки?

- Конвекційні печі циркулюють повітря інакше, ніж традиційні печі, тому, коли дверцята відчинені, виходить більше тепла. Зовнішня температура може вплинути на показання внутрішньої температури пристрою.

- Оскільки це конвекційна піч, вона може готувати швидше, ніж у традиційній духовці. Приготування з конвекцією включає вентилятор, який допомагає пришвидшити час приготування за рахунок циркуляції гарячого повітря та може впливати на температуру всередині камери. Час, потрібний пристрою для нагрівання до встановленої температури, залежить від кількості їжі, що готується, функції, що використовується, температури та часу приготування. Духовка має алгоритм, який забезпечує роботу налаштувань температури та часу з більшістю традиційних рецептів духовки.

В результаті температура всередині духовки може відрізнятися від встановленої температури. Це не впливає на якість приготування. Зверніться до Книги рецептів, щоб дізнатися більше про рекомендований час приготування та температуру.

Чому після завершення циклу попереднього нагріву мій пристрій попередньо не нагрівається повністю?

- Під час попереднього нагрівання пристрій не досягне заданої температури приготування, але попередньо нагріється до рівня, який почне готувати інгредієнти. Поки цикл приготування триває, піч продовжуватиме нагріватися та готувати вашу їжу до готовності.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Може знадобитися до 10 хвилин, щоб пристрій досягнув заданої температури приготування. Це не впливає на якість приготування більшості рецептів.

Чому з дверцят духовки виходить пара?

- Це нормально. Продукти з високим вмістом вологи можуть виділяти пару навколо дверцят.

Чому вода капає на стільницю з-під дверці духовки?

- Це нормально. Конденсат, утворений продуктами з високим вмістом вологи (наприклад, замороженим хлібом), може стікати всередину дверцят і капати на стільницю.

Чому пристрій утворює дим?

- Переконайтеся, що ви використовуєте деко для смаження встановлене на деко духовки, коли готуєте жирну їжу або використовуєте функції Air Fry, Roast or Whole Roast.
- Якщо проблема не зникає, запустіть функцію Toast, з вибором 7 тостів для підсмаження із знятими аксесуарами. Це спалить будь-який додатковий жир на нагрівальних елементах, який спричиняє дим.

Як почистити деко духовки?

- Якщо їжа прилипла, дайте піддону намокнути перед очищенням.
- Під час готування вистеліть деко алюмінієвою фольгою або пергаментним папером, щоб полегшити очищення.

Чому пристрій звучить так, ніби він продовжує працювати, навіть якщо живлення вимкнено?

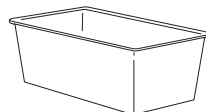
- Вентилятор охолодження може продовжувати працювати навіть після вимкнення пристрою. Це нормальна функція, яка не повинна викликати занепокоєння. Вентилятор охолодження зупиниться, коли температура пристрою досягне нижче 35°C.

ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ ТА АКСЕСУАРИ

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



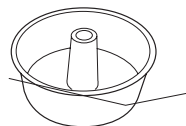
• Силіконові рукавиці



• Форма для хліба



• Форма для мафінів на 12 шт



• Форма для кексів

Ми пропонуємо ряд аксесуарів для вашої багатофункціональної духовки Ninja® Foodi® 10-в-1. Відвідайте ninjakitchen.co.uk, щоб розширити свої можливості та підняти кулінарію на новий рівень.

ПРИМІТКИ

ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН:

ninjakitchen.co.uk

Або слідкуйте за нами на будь-якій нашій сторінці в соціальних мережах:



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.

SharkNinja Europe Limited
3150 Century Way,
Thorpe Park, Лідс, LS15 8ZB,
Великобританія
0800 862 0453
ninjakitchen.co.uk

SharkNinja Germany GmbH, c/o
Regus Management GmbH
Бізнес Центр 10. + 11/ Сток
Westhafenplatz 1, 60327 Франкфурт-
на-Майні, Німеччина

Ілюстрації можуть відрізнятися від реального продукту. Ми постійно прагнемо вдосконалювати наші продукти, тому технічні характеристики, що містяться в цьому документі, можуть бути змінені без попередження.

FOODI & NINJA є зареєстрованими торговими марками SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

DT200UK_IB_MP_Mv3_210723

