

NINJA

SL451EU

Інструкція з експлуатації

Мультипеч з 2 контейнерами

Ємністю 9.5 літрів

*Для приготування страв для
великих родин*



ДЯКУЄМО

за придбання мультипечі Ninja® Double Stack XL з 2 контейнерами

ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ
ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: _____

Серійний номер: _____

Дата покупки: _____

(Зберігайте чек)

Місце покупки: _____

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТ

Напруга: 220-240 В ~ 5

Потужність: 2470 Вт

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



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.

ЗМІСТ

Інструкція з техніки безпеки.....	4
Деталі та компоненти пристрою.....	6
Знайомство з мультипіччю.....	7
Функціональні кнопки.....	7
Панель управління.....	7
Перед першим використанням.....	7
Використання цифрового термощупа.....	8
Як правильно користуватись термощупом.....	10
Використання мультипечі.....	12
Приготування страв за допомогою функції Double Stack Pro.....	12
Приготування страв з допомогою технології DualZone™.....	13
Приготування страв в одній зоні.....	14
Функції мультипечі	
Повітряне обсмаження (AIR FRY).....	14
Обсмаження до хрумкої скоринки (MAX CRISP).....	15
Випікання (BAKE).....	15
Обсмаження (ROAST).....	16
Розігрівання (REHEAT).....	17
Дегідrataція (DEHYDRATE).....	17
Очищення та обслуговування.....	18
Корисні поради.....	18
Посібник з усунення несправностей.....	19

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

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Невиконання цих інструкцій може призвести до ураження електричним струмом, пожежі або опіку, що може призвести до пошкодження майна, травм або смерті. Під час користування електричними приладами слід завжди дотримуватись основних заходів безпеки, зокрема таких:

- 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.
- Заборається 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 ввімкненням приладу переконайтесь, що контейнер правильно вставлено в прилад.
- Перед використанням переконайтесь, що прилад зібраний належним чином.
- Не закривайте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Це дозволить уникнути нерівномірного приготування їжі, пошкодження пристрою або його перегрівання.
- Перед тим, як вставити контейнер в основний блок мультипечі, переконайтесь, що контейнер та блок чисті і сухі, за необхідності протріть їх м'якою тканиною.
- Даний прилад призначений тільки для домашнього використання. Забороняється використання приладу не за призначенням. Не використовуйте прилад в транспортних засобах або на човнах. Не користуйтеся приладом на відкритому повітрі. Неправильне використання приладу може призвести до його пошкодження та травм.
- Прилад призначений для використання на рівній, плоскій, стійкій і поверхні. При встановленні ладу переконайтесь, що поверхня рівна, чиста і суха. Не рухайте прилад під час його використання.
- Не розміщуйте пристрій на краю робочої поверхні під час роботи.
- Не використовуйте аксесуари не рекомендовані SharkNinja. Не розміщуйте аксесуари в мікрохвильову піч, тостер-піч, конвекційну або звичайну духовку, а також на керамічну плиту, електро- або газову плиту або гриль для барбекю. Використання аксесуарів, не рекомендованих компанією SharkNinja, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або інших травм.
- 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 недоготованою 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. 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.

- Контейнери і пластини та решітки під час приготування страв сильно нагріваються. Уникайте фізичних контактів, виймаючи контейнер або тарілку з приладу. Завжд розміщуйте контейнер або тарілку на термостійкій поверхні після виймання. Не торкайтесь аксесуарів під час або відразу після приготування.
- НЕ кладіть у пристрій такі матеріали: папір, картон, пластик, пакети для смаження тощо. Вони можуть спричинити пожежу.
- Слід проявляти надзвичайну обережність при використанні контейнерів, виготовлених з будь-яких матеріалів, крім металу чи скла.
- 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.



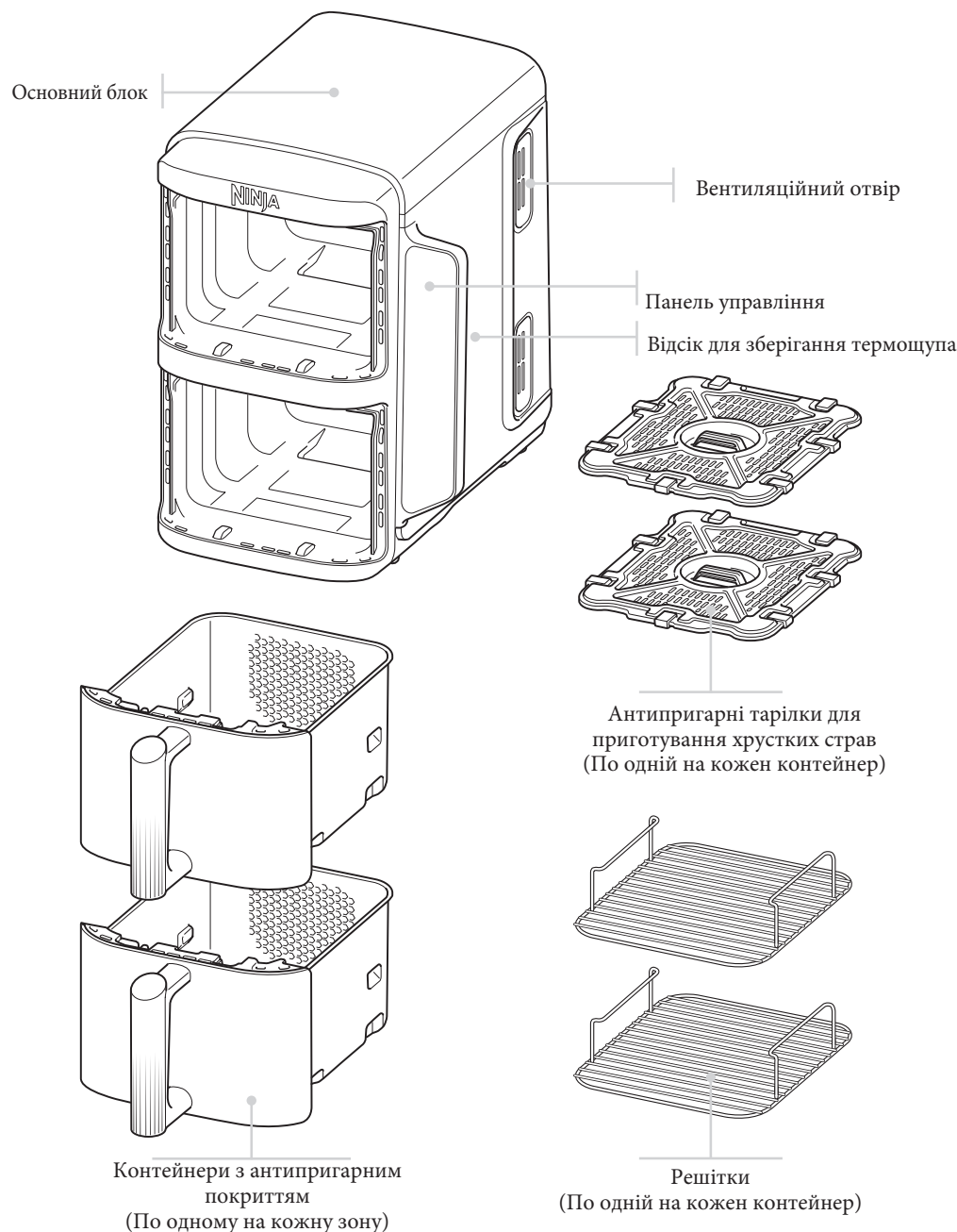
Вказує на наявність небезпеки, що може спричинити тілесні ушкодження, смерть або істотні пошкодження майна, якщо попередження, включені до цього символу, ігноруються.



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



Тільки для використання в приміщенні.



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

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

Повітряне обсмаження (AIR FRY): використовуйте цю функцію, щоб надати вашій їжі повітряності та хрусткості з невеликою кількістю олії або зовсім без неї.

Обсмаження до хрусткої скоринки (MAX CRISP): Найкраще підходить для приготування невеликої кількості заморожених продуктів, яким може знадобитися висока температура для готування, наприклад картопля фрі та курячі нагетси.

Випікання (BAKE): Створюйте вишукану випічку та десерти.

Обсмаження (ROAST): використовуйте пристрій в якості духовки для ніжного м'яса та інших страв.

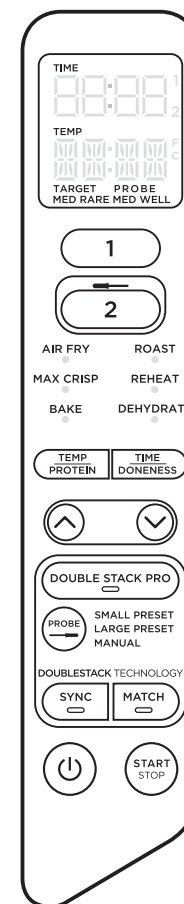
Розігрівання (REHEAT): відновить залишки їжі обережно підігрівачи їх, до хрусткої скоринки.

Дегідратація (DEHYDRATE): чудово підходить для сушіння фруктів, овочів і в'яленого м'яса.

Кнопка живлення: кнопка вмикає прилад, а також вимикає його та зупиняє всі функції приготування.

КНОПКИ КЕРУВАННЯ

1. Керування контейнером ліворуч (зона 1).
2. Керування контейнером праворуч (Зона 2).



Під час встановлення часу на цифровому дисплеї відображається ГТ:XX.

Кнопка TEMP: натисніть кнопку TEMP, потім поверніть диск, щоб налаштувати температуру приготування до або під час готування.

Кнопка TIME: Натисніть кнопку TIME, а потім скористайтесь стрілками, щоб відрегулювати час приготування в будь-якій функції до або під час циклу приготування.

DOUBLE STACK PRO: готуйте 4 страви одночасно в 2 незалежних контейнерах для отримання бездоганих страв та закусок з хрусткою скоринкою.

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.

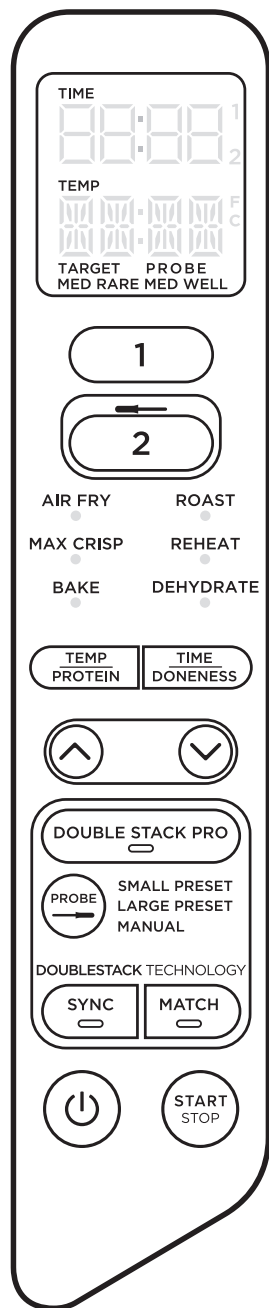
Кнопка START/STOP: Виберіть бажану функцію за допомогою стрілок. Почніть готувати, натиснувши кнопку START/STOP.

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.

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

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 контейнери, решітки і тарілки для приготування хрустких страв в гарячій мильній воді, потім сполосніть і ретельно висушіть. Контейнери, решітки і тарілки це єдині компоненти мультипічі, 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.



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

ПРИМІТКА: Використання термощупа можливе виключно в зоні 2.

1. Вийміть відсік для зберігання термощупа який розташований з лівого боку пристрою. Розмотайте шнур та вийміть термощуп. Вийміть контейнер зони 2 (перед підключенням термощупа).
2. Вставте термощуп у білковий інгредієнт, використовуючи вказівки на сторінці 50, щоб переконатися, що термощуп розміщено правильно.
3. Вставте датчик у гніздо (розташоване над Зоною 2), а потім вставте контейнер в пристрій. Ви повинні почути та відчувати клацання, коли термощуп правильно встановлено. Помістіть відсік для зберігання термощупа назад у пристрій.

ПРИМІТКА. Завий дріт термощупа можна залишити в контейнері.

4. Після під'єднання термощупа до гнізда виберіть Зону 2, а потім потрібну функцію приготування.

ПРИМІТКА: Температура приготування буде автоматично встановлена відповідно до обраної функції. Температуру можна регулювати залежно від ваших уподобань або інструкцій рецепта. Для режиму Max Crisp налаштування температури недоступне.

5. а. Використовуйте кнопку PROBE, щоб вибрати параметр Small або Large залежно від розміру білкового інгредієнта. Зверніться до сторінки 12 у інструкції з експлуатації для отримання додаткової інформації. Використовуйте кнопку TEMP/PROTEIN щоб перемикає між двома параметрами, а стрілки — для вибору бажаного типу продукту. Натисніть кнопку TIME/DONENESS і за допомогою стрілок встановіть бажаний ступінь готовності страви.
б Якщо ви використовуєте кнопку Manual (Ручне налаштування), використовуйте вказані нижче рекомендовані внутрішні температури приготування для відповідних білкових інгредієнтів.

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/індикка	Well (просмажене) (75°C)
Свинина	Medium (середнє просмаження) (55°C)
	Medium Well (майже просмажене) (65°C)
	Well (просмажене) (70°C)
Яловичина/ баранина	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 Великобританії, 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. Залишати 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 виийняти термощуп з готової страви.

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

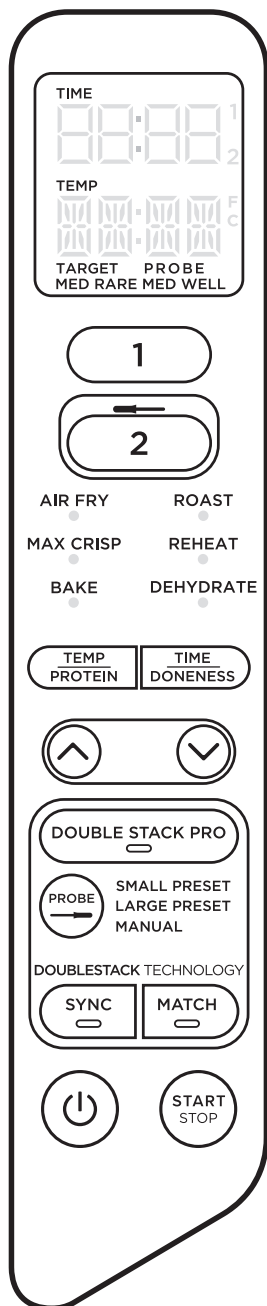
1. Дивіться кроки 1-3 на сторінці 8, щоб отримати інструкції щодо налаштування термощупа.
2. Натисніть Zone 2 і виберіть бажану функцію приготування. Використовуйте кнопку PROBE, щоб вибрати параметр Small або Large залежно від розміру білкового інгредієнта (дивіться Короткий посібник для рекомендацій). Скористайтеся кнопкою TEMP/PROTEIN, щоб переключатися між параметрами, а стрілками — для вибору бажаного типу продукту. Натисніть кнопку TIME/DONENESS і стрілками встановіть бажаний рівень готовності страви.
3. Натисніть Zone 1 і виберіть бажану функцію приготування. Встановіть час і температуру та виберіть SYNC. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.

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.

4. Поки Зона 2 продовжує досягати заданої температури, Зона 1 розпочне приготування. Дисплей відобразить індикатори прогресу під час циклу приготування. Виберіть Зону 1, щоб побачити залишок часу приготування.
5. Після завершення приготування в обох Зонах, на дисплеї з'явиться «rest» (відпочинок). Після цього на дисплеї 3 рази пробімає кнопка «COOL», а потім «End».

Використання термощупа під час приготування з функцією MATCH:

1. Натисніть Zone 2 і виберіть бажану функцію приготування. Використовуйте стрілки зліва для вибору бажаної температури приготування. Використовуйте кнопку PROBE, щоб вибрати Small Preset або Large Preset залежно від розміру білка. Див. Короткий посібник для рекомендацій. Якщо використовується кнопка Manual, дотримуйтесь рекомендованих внутрішніх температур приготування на сторінці 8. Використовуйте кнопку TEMP/PROTEIN, щоб перемикає між двома параметрами, а стрілки — для вибору бажаного типу продукту. Натисніть кнопку TIME/DONENESS і за допомогою стрілок встановіть бажаний рівень готовності страви.
2. Виберіть MATCH, а потім натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.



ЯК ПРАВИЛЬНО ВСТАВЛЯТИ ТЕРМОЩУП

ТИП БІЛКОВОГО ІНГРЕДІЄНТА:

РОЗМІЩЕННЯ

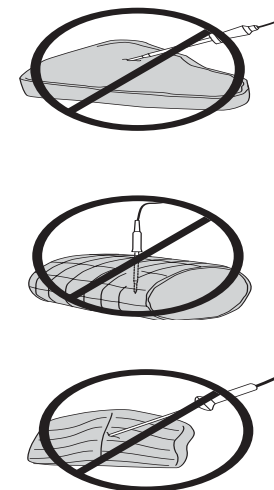
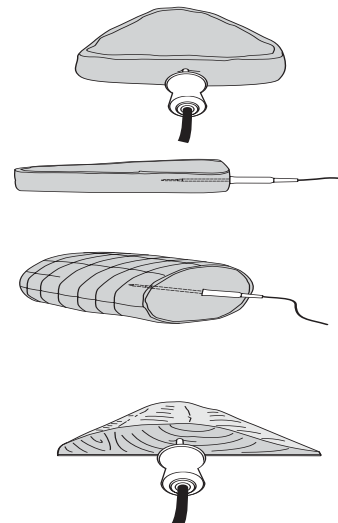
ПРАВИЛЬНО

НЕПРАВИЛЬНО

Стейки Свинячі відбивні
Баранячі відбивні Курячі
грудки Бургери Вирізка
Філе риби

- 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.

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.



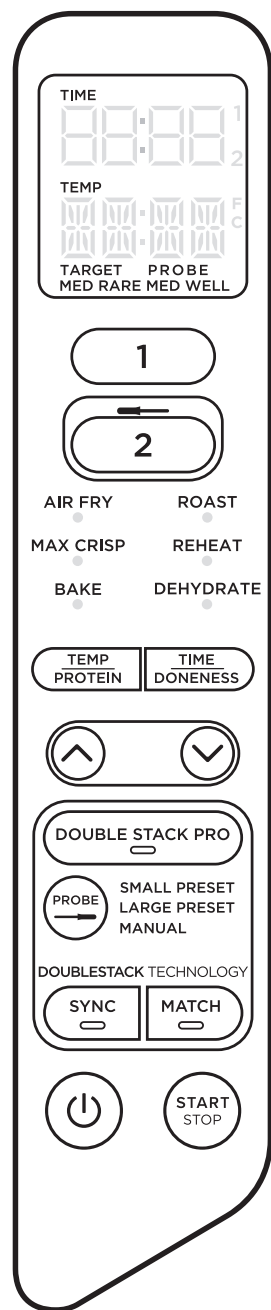
Курка (цілком)

- Вставте термощуп горизонтально в найтовщу частину грудинки 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 грудинку 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.



ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЄЮ DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro дозволяє готувати 4 страви одночасно в 2 незалежних контейнерах. Ви можете готувати в обох зонах або тільки в одній.

Детальні інструкції щодо використання функцій SYNC або MATCH див. на сторінці 13.

Під час використання цих функцій натискайте DOUBLE STACK PRO перед натисканням будь-якої з функцій SYNC або MATCH. Під час приготування в одній зоні натискайте DOUBLE STACK PRO перед натисканням кнопки START/STOP.

Для детальних інструкцій з використання кожної функції, дивіться сторінки 14-17.

ЗАВЕРШЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ В ОДНІЙ ЗОНІ (ПРИ ВИКОРИСТАННІ ОБОХ ЗОН)

1. Виберіть зону, в якій ви бажаєте зупинити приготування.
2. Натисніть START/STOP, щоб завершити приготування.
3. Коли приготування буде завершено, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд з'явиться напис «COOL».

ПАУЗА В ПРИГОТУВАННІ

Приготування буде автоматично призупинено, під час виймання контейнера з приладу. Повторно встановіть контейнер в мультипеч, щоб продовжити приготування.

ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ФУНКЦІЙ SYNC ТА MATCH

Під час виймання одного контейнера, приготування в іншому контейнері автоматично призупиниться, щоб приготування страв в обох зонах завершилося одночасно. Повторно встановіть контейнер в прилад, щоб продовжити приготування в обох зонах.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ЗА ДОПОМОГОЮ ФУНКЦІЇ DualZone™

Технологія DualZone використовує дві зони для збільшення універсальності вашої мультипечі. Функція SYNC гарантує, що, незалежно від різних налаштувань приготування, страви в обох зонах будуть готові до подачі одночасно. Детальні інструкції щодо використання кожної функції див. на сторінках 14-17.

SYNC (СИНХРОНІЗАЦІЯ)

Щоб завершити приготування одночасно в обох зонах, коли продукти мають різний час приготування, температуру або навіть функції:

1. Помістіть інгредієнти в контейнери, та встановіть контейнери в мультипеч
2. Виберіть зону 1. Виберіть потрібну функцію приготування за допомогою стрілок. Натисніть кнопку TEMP, та за допомогою стрілок встановіть температуру, і натисніть кнопку TIME, та за допомогою стрілок встановіть час.
3. Виберіть зону 2, потім за допомогою стрілок виберіть потрібну функцію приготування. Натисніть кнопку TEMP, та за допомогою стрілок встановіть температуру, і використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час.

ПРИМІТКА: Ви можете вибрати іншу функцію приготування для зони 2

4. Натисніть SYNC, потім натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування в зоні з найдовшим часом. В іншій зоні буде відображено значення Hold (Утримання). Пристрій видасть звуковий сигнал і активує другу зону, коли в обох зонах залишиться однаковий час до кінця приготування.
5. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд буде відображатись напис «COOL».
6. Вийміть інгредієнти з мультипечі, за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками.

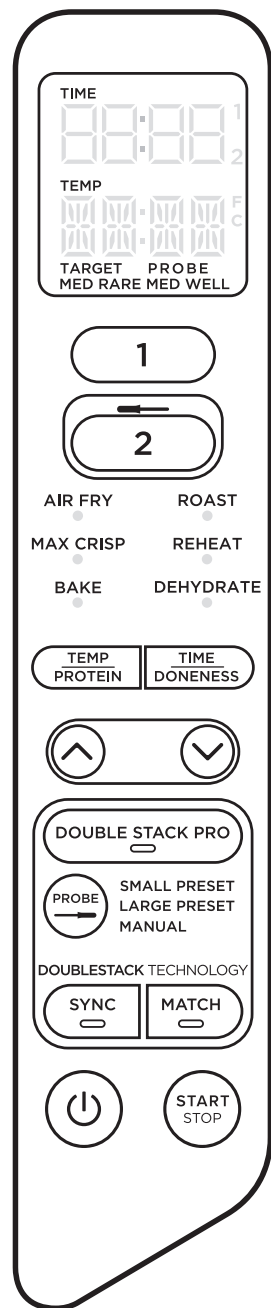
ФУНКЦІЯ ПОЄДНАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ MATCH

Щоб приготувати більшу кількість тієї самої їжі або приготувати різні страви за допомогою однієї і тої ж функції приготування, температури та часу:

1. Помістіть інгредієнти в контейнери, та встановіть контейнери в мультипеч
2. Виберіть зону 1. Виберіть потрібну функцію приготування за допомогою стрілок. Натисніть кнопку TEMP, за допомогою стрілок встановіть бажану температуру, натисніть кнопку TIME, та встановіть час за допомогою стрілок.
3. Натисніть кнопку MATCH, щоб скопіювати налаштування зони 1 до зони 2. Потім натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування в обох зонах.
4. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд буде відображатись напис «COOL».
5. Вийміть інгредієнти, витягнувши їх або використовуючи силіконові щипці/посуд.
6. Вийміть інгредієнти з мультипечі, за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками.

Для приготування страв з одночасним початком приготування в обох зонах одночасно, але з різним часом завершення приготування:

1. Виберіть зону 1, потім виберіть потрібну функцію за допомогою стрілок. Натисніть кнопку TEMP, та за допомогою стрілок встановіть бажану температуру.
2. Натисніть кнопку TIME, та встановіть час за допомогою стрілок.
3. Виберіть зону 2 і повторіть кроки 1 і 2.
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування в обох зонах.
5. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд буде відображатись напис «COOL».
6. Вийміть інгредієнти з мультипечі, за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками.



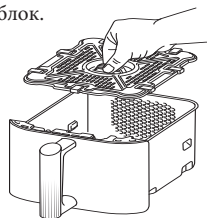
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В ОДНІЙ ЗОНІ

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

Повітряне обсмаження (Air Fry)

ПРИМІТКА: температура за замовчуванням встановлена на 200°C.

1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюру, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.
2. Виберіть зону 1 або зону 2. Виберіть AIR FRY за допомогою стрілок.
3. Натисніть TEMP і за допомогою стрілок встановіть бажану температуру.
4. Натисніть TIME та за допомогою стрілок встановіть час із кроком в 1 хвилину до 1 години. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування



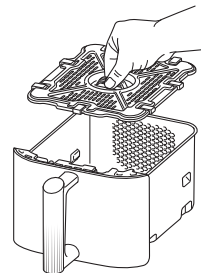
ПРИМІТКА: Під час приготування ви можете вийняти контейнер і струсити або перевернути інгредієнти для більш хрусткої скоринки.

5. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд буде відображатись напис «COOL».
6. Вийміть інгредієнти з мультипечі, за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками.

Обсмаження до хрусткої скоринки (MAX CRISP)

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

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

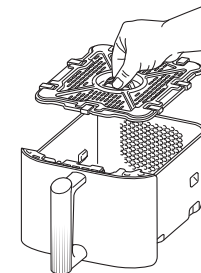


2. Виберіть зону 1 або зону 2. Виберіть MAX CRISP за допомогою стрілок.
3. Натисніть TEMP і за допомогою стрілок встановіть бажану температуру.
4. Натисніть TIME та за допомогою стрілок встановіть час із кроком в 1 хвилину до 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування
5. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд буде відображатись напис «COOL».
6. Вийміть інгредієнти з мультипечі, за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками.

Випікання (Bake)

ПРИМІТКА: температура за замовчуванням встановлена на 160°C.

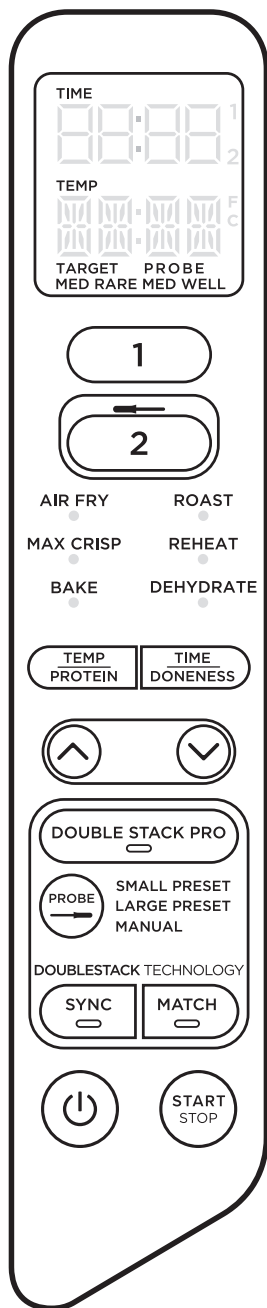
1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюру (за бажанням) потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



2. Виберіть зону 1 або зону 2. Виберіть BAKE за допомогою стрілок.

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

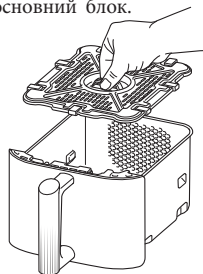
3. Натисніть TEMP і за допомогою стрілок встановіть бажану температуру.
4. Натисніть TIME та за допомогою стрілок встановіть час із кроком в 1 хвилину до 1 години та з кроком в 5 хвилин від 1 до 4 годин. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування їжі.
5. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд буде відображатись напис «COOL».
6. Вийміть інгредієнти з мультипечі, за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками.



Обсмаження (Roast)

ПРИМІТКА: температура за замовчуванням встановлена на 190°C.

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

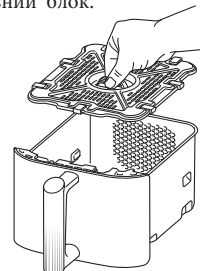


2. Виберіть зону 1 або зону 2. Виберіть ROAST за допомогою стрілок.
3. Натисніть TEMP і за допомогою стрілок встановіть бажану температуру.
4. Натисніть TIME та за допомогою стрілок встановіть час із кроком в 1 хвилину до 1 години та 5 хвилин від 1 до 4 годин.
5. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування їжі.
6. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд буде відображатись напис «COOL».
7. Вийміть інгредієнти з мультипечі, за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками.

Розігрівання (Reheat)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 170 °C

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



2. Виберіть зону 1 або зону 2. Виберіть REHEAT за допомогою стрілок.
3. Натисніть TEMP і за допомогою стрілок встановіть бажану температуру.
4. Натисніть TIME та за допомогою стрілок встановіть час із кроком в 1 хвилину до 1 години. Натисніть START/STOP, щоб почати нагрівання.
5. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд буде відображатись напис «COOL».
6. Вийміть інгредієнти з мультипечі, за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками.

Дегідратація (Dehydrate)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 60 °C

1. Покладіть один шар інгредієнтів у контейнер. Потім встановіть тарілку для фритюри у контейнер поверх інгредієнтів і покладіть на неї ще один шар інгредієнтів.
2. Виберіть зону 1 або зону 2. Виберіть DEHYDRATE за допомогою стрілок. 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, щоб розпочати почати дегідратацію.
4. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї протягом 60 секунд буде відображатись напис «COOL».
5. Вийміть інгредієнти з мультипечі, за допомогою щипчиків з силіконовими наконечниками.

ПРИМІТКА: Якщо під час приготування з використанням функції SYNC контейнер буде вийнято довше, ніж на 2 хвилини, встановлена програма приготування буде скасована. Вам потрібно буде перепрограмувати кожну зону, щоб продовжити приготування.

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
Тарілки для фритюри, решітки та 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 природним 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

- Щоб отримати найкращі результати, використовуючи функцію Double Start Pro, завжди кладіть овочі/крохмаль у нижню половину контейнера на тарілку для хрустких страв, а білки – у верхню половину на решітку.
- Для рівномірного та кращого підрум'янення страв, переконайтесь, що інгредієнти в контейнері розташовані рівним шаром, не перекриваючи одне одного. Для рівномірного розташування інгредієнтів та кращого їх засмаження відстаньте контейнер з фритюрниці та струсіть їх.
- Температуру та час приготування можна регулювати на будь-якому етапі процесу готування. 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.
- Тарілки для фритюри та решітки припіднімають інгредієнти у контейнерах, щоб повітря могло циркулювати під інгредієнтами і навколо них для отримання однорідного обсмаження.
- Після вибору функції приготування натисніть кнопку STOP/START, щоб почати готування. Пристрій буде працювати з температурою і часом за замовчуванням.
- Для досягнення найкращих результатів під час готування свіжих овочів та картоплі використовуйте не менше 1 столової ложки олії. За бажанням, для отримання більшої хрусткості ви можете додавати більшу кількість олії.
- Рекомендується контролювати процес готування та виймати страви з мультипечі, відразу після досягнення бажаного вами рівня обсмаження. Ми рекомендуємо використовувати термометр з миттєвим зчитуванням температури для контролю внутрішньої температури під час готування м'яса та риби.
- Щоб уникнути пересмаження страв рекомендується виймати їжу відразу після закінчення часу приготування.

Посібник з усунення несправностей

- Як регулювати температуру або час під час використання однієї зони?**
Виберіть активну зону, потім за допомогою стрілок відрегулюйте TEMP для налаштування температури або TIME для налаштування часу.
- Як регулювати температуру або час під час використання двох зон?**
Виберіть потрібну зону, натисніть TEMP і за допомогою стрілок відрегулюйте температуру або натисніть TIME і за допомогою стрілок установіть 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 готування страви необхідно вставити контейнер в пристрій на протязі 15 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 СТАРТ/СТОП.
- Чи безпечно ставити контейнера на робочі поверхні?
Контейнери нагріваються під час приготування. Будьте обережні під час дістання їх з приладу та розміщуйте їх лише на термостійких поверхнях. Ніколи не ставте контейнери поверх приладу.
- Як і коли використовувати тарілку для фритюри?**
Використовуйте тарілку для фритюри, 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.
- Як і коли використовувати решітку?**
Використовуйте решітку, якщо ви хочете приготувати два шари їжі в одному контейнері. Покладіть овочі/крохмаль у нижню половину контейнера, а білок — у верхню. Не рекомендується змішувати свіжі та заморожені інгредієнти в одному контейнері. Для найкращих результатів готуйте заморожені продукти в окремому контейнері.
- 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 струшувати інгредієнти в контейнерах під час всього процесу приготування. Ви можете регулювати температуру та час в будь-який момент процесу готування. Просто регулюйте їх за допомогою диска та кнопок TEMP та 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 обдуваються під час смаження на повітрі?**
Іноді вентилятор фритюрниці 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 приготування 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. Якщо ваш пристрій не працює належним чином, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером: +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram), або зв'яжіться з нами електронною поштою: service@extremepride.com.ua, diagnostic@extremepride.com.ua або ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН: www.ninja-kitchen.com.ua

Побутовий кухонний прилад – це значні інвестиції. Ваш новий прилад має працювати належним чином якомога довше. Гарантія, яку надає виробник, є важливою мірою та відображає, наскільки виробник впевнений у своєму продукті та якості виготовлення. Ви знайдете онлайн-підтримку на <https://ninja-kitchen.com.ua>

ВАЖЛИВО

- Гарантія поширюється на ваш продукт протягом 2 років, починаючи з дати покупки.
- Будь ласка, завжди зберігайте квитанцію. Якщо вам знадобиться використати вашу гарантію, нам знадобиться квитанція, щоб підтвердити правильність наданої нам інформації. Неможливість надати дійсну квитанцію призведе до втрати гарантії.

Як довго діє гарантія на наші продукти?

Наша впевненість у нашому дизайні та контролі якості означає, що на ваш продукт надається гарантія на два роки.

На що поширюється гарантія?

Ремонт або заміна (на розсуд Ninja) вашого продукту, включно з усіма деталями та роботою у разі будь-яких дефектів конструкції, матеріалів і виготовлення (включаючи витрати на транспортування та доставку). Наша гарантія є доповненням до ваших законних прав як споживача.

На що не поширюється гарантія?

- Природний знос.
- Випадкове пошкодження, несправності, спричинені недбалим використанням або доглядом, неправильним використанням, недбалістю, недбалою експлуатацією або поводженням з кухонним приладом, яке не відповідає інструкції з експлуатації Ninja, що постачається разом із вашим приладом.
- Використання кухонного приладу для будь-яких інших цілей, крім звичайних побутових цілей.

- Використання деталей, зібраних або встановлених не у відповідності до інструкції з експлуатації.
- Використання частин і аксесуарів, які не є оригінальними компонентами Ninja.
- Неправильна інсталяція (окрім випадків, коли інстальовано Ninja).
- Ремонт або зміни, здійснені іншими сторонами, окрім Ninja або її агентів, якщо ви не доведете, що ремонт або зміни, здійснені іншими особами, не пов'язані з дефектом, на який ви використовуєте гарантію.

Де я можу купити оригінальні запчастини та аксесуари Ninja?

Запчастини та аксесуари Ninja розроблені тими ж інженерами, які розробили ваш кухонний прилад Ninja.

На сайті <https://ninja-kitchen.com.ua> ви знайдете повний асортимент запасних частин Ninja та аксесуарів для всіх машин Ninja. Будь ласка, пам'ятайте, що використання запчастин не рекомендованих Ninja може призвести до втрати гарантії виробника. Однак ваші законні права залишаються незмінними.



Реальний вигляд приладу може відрізнятись від зображеного на ілюстрації.

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

FOODI® і NINJA® є зареєстрованими товарними знаками в Європі

Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

SharkNinja Europe Ltd
1-й/2-й поверх будинку 3150, Thorpe Park,
Century Way, /Лідс,
Англія, LS15 8ZB
ninjakitchen.eu

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