

NINJA®

Foodi®

MAX PRO

**Health Grill,
Flat Plate &
Air Fryer**

AG651UK

ІНСТРУКЦІЯ



ninjakitchen.co.uk

ДЯКУЄМО

за придбання гриля Ninja® Foodi® Max Pro Health Grill, Flat Plate & Air Fryer



ЗАРЕЄСТРУЙТЕ СВОЮ ПОКУПКУ



на 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: 230В ~, 50Гц

Потужність: 2460 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 малоімовірному випадку сповіщення про безпеку продукту.

ЗМІСТ

Інструкція з техніки безпеки.....	4
Деталі та компоненти.....	6
Знайомство з грилем.....	7
Функціональні кнопки.....	7
Кнопки управління.....	7
Перед першим використанням.....	7
Використання гриля Ninja® Foodi® Max Pro.....	8
Захист від бризок.....	8
Управління грилем.....	8
Обсмаження великої кількості продуктів (Batch Grilling).....	8
Використання термощупа.....	9
Використання термощупа з різними умовами приготування страв.....	10
Як вставити термощуп.....	11
Функції приготування.....	12
Grill(Гриль).....	12
Flat Plate (Деко).....	12
Roast(Обсмаження).....	14
Air Fry (Повітряне обсмаження).....	15
Bake (Випікання).....	16
Dehydrate (Дегідратація).....	16
Reheat (Розігрівання).....	17
Очищення та технічне обслуговування.....	18
Посібник з усунення несправностей.....	19

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ,

ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

Прочитайте всі інструкції перед використанням Ninja Foodi®. Під час користування електроприладами завжди слід дотримуватися основних заходів техніки безпеки, включаючи наступні:

⚠ Увага

1.Тримайте пакувальні матеріали далеко від дітей, у зв'язку з ризиком задиху.

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.Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.

4.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.

5.Прилад призначений для використання на рівній, плоскій, стійкій і поверхні. При встановленні приладу переконайтеся що поверхня рівна, чиста і суха. Не рухайте прилад під час його використання.

6.Перед використанням переконайтеся, що прилад зібраний належним чином.

7.Завжди дотримуйтесь рівня максимальної та мінімальної допустимої кількості рідини, зазначеної в інструкціях та рецептах

8.Не використовуйте подовжувач. Короткий шнур живлення використовується, щоб зменшити ризик того, що діти до 8 років схопляться за шнур або заплутаються, а також щоб зменшити ризик спотикання.

9.Ніколи не занурюйте шнур, вилку, основний пристрій в воду або будь-які інші рідини.

10.Регулярно перевіряйте пристрій та шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. У разі виявлення пошкоджень негайно припиніть використання приладу та зверніться в офіційний сервісний центр.

11.Не користуйтеся подовжувачами.

12.Не використовуйте пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печях з підігрівом або поблизу відкритого вогню.

13.Не допускайте звисання шнура з краю столів або стільниць та його контакту з гарячими поверхнями.

14.Не використовуйте аксесуари не рекомендовані SharkNinja. Використання аксесуарів, не рекомендованих компанією SharkNinja, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або інших травм.

15.Перед тим як помістити знімний кухонний посуд в гриль, переконайтеся, що аксесуар та гриль чистий.

16.Не використовуйте прилад без встановлених решіток гриля та захисту від бризок

17. Слідкуйте за тим, щоб кришка гриля була повністю закрита перед використанням.

18. Не переміщуйте прилад під час використання.

19. Не закривайте повітрязабірний та вентиляційний отвори під час роботи пристрою. Це спричинить нерівномірне приготування та може пошкодити пристрій або може призвести до його перегрівання.

20. Температура доступних поверхонь пристрою може бути високою під час використання і може викликати опіки. Не торкайтеся до гарячих поверхонь під час використання пристрою або відразу після його використання. Завжди використовуйте захисні рукавички для гарячого або прихватки та тримайте пристрій за ручки

21. Не торкайтеся аксесуарів під час або відразу після приготування. Пластини гриля та деко стають дуже гарячими під час процесу приготування. Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте засоби захисту рук, щоб уникнути опіків.

22. Не використовуйте цей прилад для смаження у фритюрі.

23. Уникайте контакту рук з термощупом під час його використання, щоб запобігти опікам.

24. Ми рекомендуємо вам перевіряти внутрішню температуру страв за допомогою зовнішнього термощупа.

25. Вказівки щодо регулярного догляду за приладом див. в розділі «Очищення та технічне обслуговування»

26. Для відключення приладу поверніть всі регулятори в положення «вимкнено», потім витягніть вилку з розетки, в разі якщо прилад не буде використовуватись тривалий час або підлягає очищенню.

27. Дайте приладу охолонути перед очищенням, розбиранням, установкою або зняттям деталей, а також перед приміщенням на зберіганням.

28. Заборонено очищати прилад металевими губками. Дрібні фрагменти губки можуть відірватися та зіткнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом.

29. Заборонено проводити роботи з очищення та обслуговування пристрою дітьми, молодшими 8 років та якщо за ним не ведеться спостереження.

30. Слід виявляти особливу обережність під час переміщення приладу, якщо він містить гарячу олію або їжу. Неправильне використання, в тому числі переміщення мультитварки під час роботи, може стати причиною травм.

31. Не кладіть нічого на пристрій, коли його кришка закрита під час використання або зберігання.

32. Переконайтеся, що пластини гриля правильно вставлені та надійно зафіксовані.

33. Перш ніж знімати пластини слідкуйте за тим, щоб прилад повністю охолонув.



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

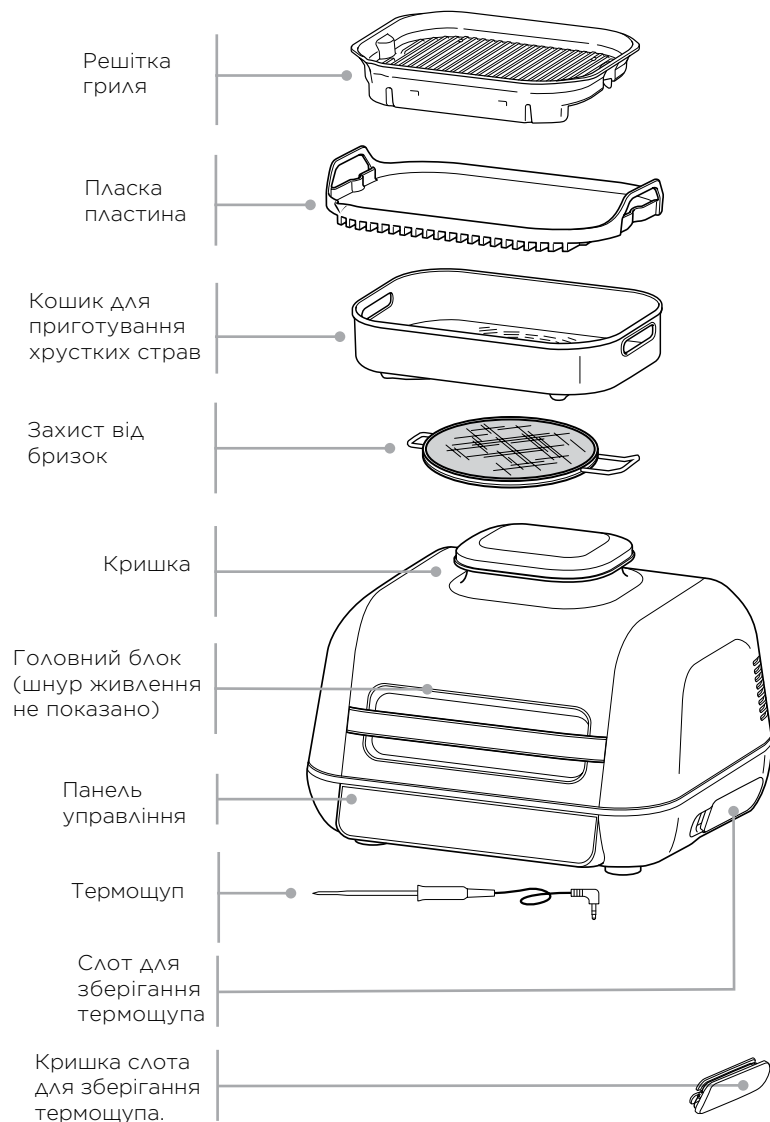


Вказує на наявність небезпеки, яка може спричинити тілесні ушкодження, смерть або значну матеріальну шкоду, якщо ігнорувати попередження, яке містить цей символ.

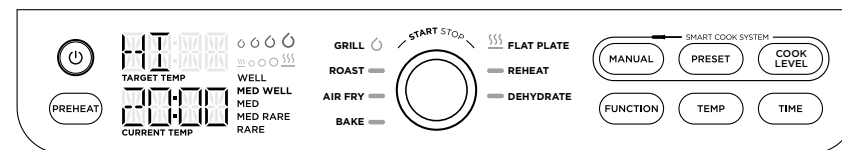


Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте засоби захисту рук, щоб уникнути опіків.

Деталі та компоненти



Знайомство з грилем



ПРИМІТКА. Різні моделі містять різні функції.

Функціональні кнопки

GRILL (ГРИЛЬ): Приготування із закритою кришкою: верхній та нижній нагрів, який найкраще підходить для смаження на грилі великих, товстих шматків м'яса, заморожених продуктів або для одночасного обсмаження інгредієнтів з усіх боків.

Open lid cooking (Приготування з відкритою кришкою): Ідеально підходить для приготування делікатних страв або нежирних білкових інгредієнтів, ви отримуєте соковиті та просмажені страви з ароматом диму.

ROAST (Обсмаження): Запікайте м'ясо та смажте овочі.

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

Випікання (BAKE): Створіть вишукану випічку та десерти.

FLAT PLATE (Дeko): Ідеально підходить для приготування делікатних страв, таких як цибуля, яйця, риба або фахітас.

REHEAT (Розігрівання): Ідеально підходить для розігрівання їжі.

DEHYDRATE (Дегідратація): Зневодніть м'ясо, фрукти та овочі для вживання здорової їжі.

MANUAL (Ручні налаштування): перемикайте екран дисплея, щоб ви могли вручну встановити налаштування функцій.

PRESET (Попередньо встановлені налаштування): Перемикаючи на дисплеї програми ви можете встановити шуп, тип продуктів і страву для яких встановлено попередньо встановлену температуру.

COOK LEVEL (Рівень обсмаження): Готуйте на свій смак, вибирайте рівень просмаження від Rare до Well Done.

Кнопки управління

POWER (Кнопка живлення): Переконайтеся, що пристрій підключено. Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку живлення.

DIAL (Диск): Обирайте функцію приготування або інший параметр, повертаючи диск.

START/STOP (Старт /Стоп): Натисніть на центральну частину диска, щоб запустити або зупинити вибрану функцію приготування. Після того як функцію приготування обрано, пристрій переходить у режим попереднього розігріву і після того як буде досягнуто заданої температури розпочинається процес приготування.

TEMP (Температура): Щоб вибрати бажану температуру, натисніть кнопку TEMP і відрегулюйте її за допомогою диска.

TIME (Час): Щоб вибрати час приготування, натисніть кнопку TIME і відрегулюйте її за допомогою диска.

FUNCTION (Функції): Натискайте дану кнопку, щоб скинути всі налаштування або коли термощуп перебуває в стані «Відпочинок» (якщо процеси попереднього нагрівання та приготування не розпочалися).

PREHEAT (Попередній розігрів): Після встановлення функцій, часу та температури, а потім натискання регулятора, пристрій автоматично розпочне попередній нагрів. Якщо після натискання регулятора натиснути кнопку **PREHEAT (Попередній розігрів):** пристрій пропустить попередній нагрів (не рекомендовано) і почне приготування без даної функції.

Примітка. Щоб отримати найкращі результати від використання гриля, дайте приладу повністю розігрітися, перш ніж додавати на нього продукти. Приготування інгредієнтів до завершення попереднього нагрівання може призвести до переварювання інгредієнтів, появи диму та довгого часу попереднього розігрівання приладу.

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 решітку гриля, деко, кошик для приготування хрустких страв, термощуп і захист від бризок у теплій мильній воді, потім промийте та ретельно висушіть. **НІКОЛИ** не мийте основу приладу, термощуп для приготування їжі у посудомийній машині.
4. Не використовуйте абразивні щітки або губки для очищення поверхні гриля, оскільки вони можуть пошкодити покриття.

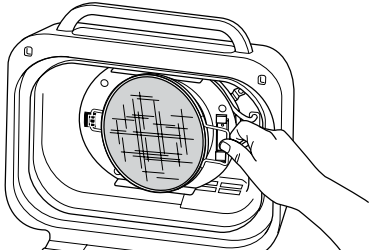
Використання гриля Ninja® Foodi® Max Pro

Захист від бризок

Захист від бризок, розташований на нижній стороні кришки, забезпечує чистоту нагрівального елемента. Перед приготуванням завжди слідкуйте за тим, щоб захист від бризок був встановлений належним чином. Невикористання захисту від бризок призведе до накопичення масла на нагрівальному елементі, що може спричинити димлення.

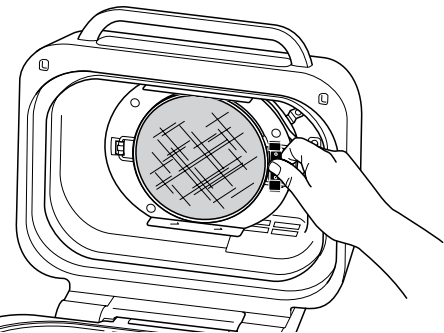
Установка захисту від бризок

Щоб установити захист від бризок, необхідно спочатку закріпити ліву частину бризковика, а потім зафіксувати його на правій стороні до повної фіксації, переконавшись в герметичності його встановлення.



Зняття захисту від бризок

Знімайте захист від бризок для очищення після кожного використання. Дайте захисному чохла повністю охолонути, потім від'єднайте його від задньої частини кришки, натиснувши на верхній виступ, а потім потягніть ручку вперед.



Управління грилем

Приготування із закритою кришкою(з верхнім та нижнім нагріванням). Найкраще підходить під час смаження на грилі великих або товстих шматків м'яса чи заморожених продуктів або для обсмаження інгредієнтів з усіх сторін.

Під час використання функції GRILL (ГРИЛЬ) вам потрібно буде вибрати температуру для гриля. Нижче наведено рекомендовані рівні температури для звичайних інгредієнтів. Пристрій може виділяти дим під час приготування інгредієнтів на температурі вище рекомендованої.

LOW (200°C)	MED (230°C)	HI (250°C)	MAX (260°C)
• Бекон • Сосиски • При використанні соусу барбекю	• Заморожене м'ясо • Мариноване м'ясо • Бургер	• Стейки • Курка • Хот-доги • М'ясні шашлики	• Овочі • Фрукти • Піци • Свіжі/заморожені морепродукти • Овочеві шашлики

Перемикання в режим GRILL (ГРИЛЬ) після використання іншої функції

Якщо пристрій уже нагрівся під час використання іншого режиму, на екрані може негайно з'явитися значення "ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ)". Ми рекомендуємо дати решітці гриля нагрітися принаймні 6 хвилин, перш ніж викладати на неї інгредієнти.

Обсмаження великої кількості продуктів (Batch Grilling)

Під час приготування на грилі більше ніж два рази великих порцій їжі рекомендується злити жир/олію зі змінної ємності для приготування. Також рекомендується постійно очищати захист від бризок під час використання приладу. Це допоможе уникнути перегорання жиру та виникнення диму.

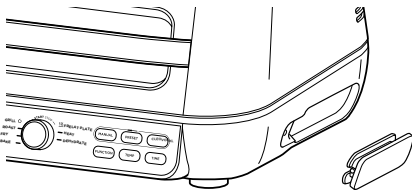
Використання гриля Ninja® Foodi® Max Pro

Використання термощупа

ВАЖЛИВО: Уникайте контакту рук з термощупом під час його використання, щоб запобігти опікам та травмам.

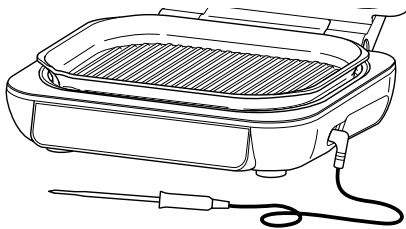
Перш ніж вставляти штекер у розетку, переконайтеся що шнур не перекручено, а на термощупі немає залишків пакувальних матеріалів.

1. Натисніть на нижню частину відділення для зберігання термощупа з правого боку пристрою, щоб дістати його. Потім розмотайте шнур та відстаньте термощуп.



2. Підключіть термощуп до вхідного гнізда на правій стороні пристрою. Сильно натискайте на вилку, доки вона повністю не ввійде в гніздо, і ви не відчуєте що вона надійно зафіксована. Помістіть відсік для зберігання термощупа назад в пристрій.

3. Після підключення термощупа, стануть активними кнопки PRESET і MANUAL. Поверніть регулятор, щоб вибрати потрібну функцію приготування (наприклад, гриль) і температуру приготування.



ПРИМІТКА: Немає необхідності встановлювати час приготування, оскільки пристрій автоматично вимкне нагрівальний елемент і повідомить вас, коли ваша страва приготується.

4. Якщо ви використовуєте режим PRESET (Попередньо встановлені налаштування), натисніть кнопку PRESET і поверніть диск, щоб обрати потрібний тип їжі. Після вибору натисніть кнопку COOK LEVEL (Рівень обсмаження) та поверніть диск, щоб вибрати бажаний рівень просмаження.

ПРИМІТКА: Подобається готувати м'ясо різної прожарки чи постійно однієї і тієї ж? Дивіться наступні інструкції в таблиці.

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

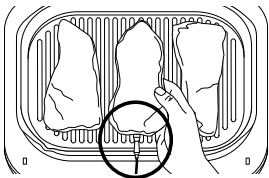
Під час використання ручних налаштувань, натисніть MANUAL і використовуйте рекомендовані температури для приготування страв, наведені нижче.

Продукт:	Рекомендована температура:
Риба	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Курка/індикка	Well Done (75°C)
Свинина	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Яловичина/баранина	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

ПРИМІТКА: Встановлений результат для ЯЛОВИЧИНИ, РИБИ та СВИНИНИ нижчий, ніж звичайні рекомендації, оскільки пристрій готуватиме триваліший час на температурі 5-10°C.

Використання гриля Ninja® Foodi® Max Pro

5. Помістіть аксесуари, необхідні для вибраної вами функції приготування, у прилад та закрийте кришку. Натисніть, щоб розпочати попередній нагрів.
6. Вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини шматка вибраного інгредієнта. Зверніться до таблиці на наступній сторінці, щоб отримати додаткові інструкції щодо розміщення зонда.
7. Коли прилад попередньо розігріється і на екрані з'явиться напис "ADD FOOD" (ДОДАТИ ЇЖУ), відкрийте кришку, помістіть інгредієнти з вставленим термощупом у пристрій та закрийте кришку, якщо функція приготування вимагає закриття кришки.



8. Індикатор прогресу у верхній частині дисплея відстежуватиме етапи приготування та бажану ступінь просмаження:

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

ПРИМІТКА. Під час використання функцій Grill, Flat Plate, Roast та Air Fry пристрій подасть звуковий сигнал і відобразить FLIP. Перевертати страви необов'язково, але рекомендується.

9. Пристрій автоматично зупиниться, коли страва буде практично готовою, оскільки він враховує час остаточного приготування вибраної страви, і на екрані з'явиться повідомлення GET FOOD.
10. Коли на екрані з'явиться значення REST(Відпочинок), перемістіть інгредієнти на тарілку видаливши термощуп. Страва продовжить готуватися до заданої вами температури, ще приблизно 3-5 хвилин. Час приготування може змінюватись залежно від розміру білкового продукту, частини білкового продукту та типу білка.

ПРИМІТКА: Термощуп буде гарячим. Щоб вийняти термощуп з інгредієнта, використовуйте рукавички або щипці

ПРИМІТКА: Щоб перевірити внутрішню температуру інших шматків інгредієнтів, натисніть та утримуйте кнопку MANUAL та вставте зонд у кожен шматок м'яса.

Використання термощупа з різними умовами приготування страв:

Приготування 2 або більше білкових інгредієнтів однакового розміру з різним рівнем просмаження.

- Встановіть найвищий необхідний рівень просмаження.
- Вставте термощуп у шматок м'яса із найвищим бажаним рівнем просмаження.
- Після розігріву викладіть шматки м'яса всередину решітки. Коли індикатор прогресу покаже, що досягнуто найнижчого рівня приготування, вийміть шматок м'яса без термощупа.

- Продовжуйте готувати шматок м'яса, що залишився, до досягнення наступного бажаного рівня просмаження.

Приготування 2 і більше білкових інгредієнтів різного розміру:

- Вставте термощуп у менший білковий інгредієнт і скористайтеся функцією Preset, щоб вибрати рівень просмаження.
- Коли даний білковий інгредієнт приготується, вийміть його з пристрою.
- Використовуючи кухонні рукавички, перенесіть термощуп на більший білковий інгредієнт та використовуйте стрілки ліворуч від дисплея, оберіть бажаний рівень просмаження.

Приготування 2 або більше різних типів білкових інгредієнтів:

- Вставте термощуп у білковий інгредієнт із нижчим бажаним рівнем просмаження.
- Використовуйте функцію Manual, щоб вибрати бажаний рівень просмаження.
- Коли білковий інгредієнт просмажиться, вийміть його з пристрою.
- Використовуючи рукавички, перенесіть термощуп на інший білковий інгредієнт і скористайтеся функцією Manual, щоб вибрати бажаний рівень обсмаження.

Використання гриля Ninja® Foodi® Max Pro

Як правильно вставляти термощуп?

ПРИМІТКА: Ніколи не використовуйте термощуп із замороженими білковими інгредієнтами та шматками м'яса тонше ніж 1,5 см

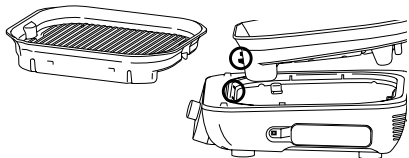
Інгредієнт	Розміщення	Правильно	Неправильно
Стейки Свинячі в'їдливні Баранячі в'їдливні Курячі грудки Бургери Вирізка Філе риби	<ul style="list-style-type: none">Вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини м'яса.Переконайтеся, що термощуп знаходиться близько (але не торкається) кістки та подалі від жиру чи хрящів.Переконайтеся, що кінчик термощупа вставлено прямо в центр м'яса, а не під кутом до низу чи верху. <p>ПРИМІТКА. Найтовстіша частина філе може бути не серединою. Важливо, щоб кінець термощупа потрапив у цю область, щоб отримати бажані результати просмаження.</p>		
Ціла курка	<ul style="list-style-type: none">Вставте зонд горизонтально в найтовщу частину грудки, паралельно, але не торкаючись кістки.Переконайтеся, що верх досягає центру найтовстішої частини грудки, а не проходить через груди в порожнину.		

Функції приготування

Grill(Гриль)

Готування з відкритою кришкою (лише для нижнього просмаження)- найкраще підходить для приготування делікатних продуктів і нежирних білків, таких як шашлик або овочі. Готування із закритою кришкою (для верхнього та нижнього просмаження у)- найкраще підходить для товстих шматків м'яса або заморожених інгредієнтів.

1. Для встановлення решітки гриля, розмістіть її на передній частині приладу, а потім зафіксуйте її на задній частині, ви почуєте характерне клацання, це означає, що пластину встановлено правильно. Переконайтеся, що ви встановили захист від бризок, а потім закрийте кришку



2. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі, і натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій. За замовчуванням прилад працюватиме в режимі Grill(Гриль).

3. На дисплеї буде відображена стандартна температура. Щоб відрегулювати температуру, натисніть кнопку TEMP і поверніть диск.

4. Натисніть кнопку TIME і поверніть диск, щоб вибрати потрібний час.

5. Натисніть регулятор, щоб розпочати попередній розігрів. На дисплеї засвітиться індикатор виконання. На розігрів знадобиться приблизно 4-7 хвилин.

6. Після завершення попереднього розігріву прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис ADD FOOD(ДОДАТИ ЇЖУ).

7. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на решітку гриля. Закривайте кришку під час приготування товстих шматків м'яса та заморожених білкових інгредієнтів. Тримайте кришку відкритою, коли готуєте делікатну їжу або знежирені білкові інгредієнти.

8. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться END.

9. Вийміть їжу з гриля.

10. Зніміть решітку гриля, натиснувши помаранчеву кнопку розблокування з лівого боку пристрою. Решітка вискочить, після цього ви зможете підняти її та дістати з пристрою.

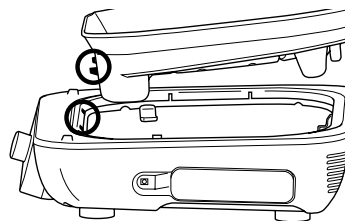


Flat Plate (Плоска пластина гриля)

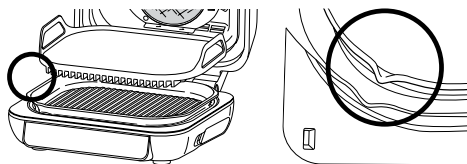
Готуйте з відкритою кришкою (з нагріванням знизу) продукти, які потребують перевертання або перемішування та постійної уваги, наприклад нарізаних овочів або смажених яєць.

Готування із закритою кришкою (для верхнього та нижнього нагріву)-ідеально підходить для плавлення сиру, хрустких начинок або швидкого приготування більш густих страв.

1. Для встановлення пластины гриля, розмістіть її в передній частині основи приладу, щоб вона зафіксувалась, а потім натисніть на задню частину пластины, вона стане на місце, та надійно зафіксується а ви почуєте характерне клацання. Переконайтеся що захист від бризок правильно встановлено.



2. Встановлюйте деко на гриль так, щоб воно стояло рівно. Поедняйте виступ на деці з виступом на пластині гриля (при неправильній установці воно нахилиться вперед) та закрийте кришку.



3. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі, і натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій.

4. Поверніть диск в положення функції Flat Plate (Деко). На дисплеї буде відображена стандартна температура. Щоб відрегулювати температуру, натисніть кнопку TEMP і поверніть диск.

5. Натисніть кнопку TIME і поверніть диск, щоб вибрати потрібний час.

PRE

Функції приготування

6. Натисніть регулятор, щоб розпочати попередній розігрів. На дисплеї засвітиться індикатор виконання. На розігрів знадобиться приблизно 7-9 хвилин.

7. Після завершення попереднього розігріву прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис ADD FOOD(ДОДАТИ ЇЖУ).

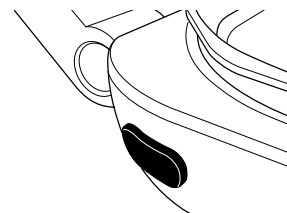
8. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Таймер зворотного відліку має 15-секундну затримку запуску. Залиште кришку відкритою, якщо інше не вказано в рецепті.

ПРИМІТКА: Якщо ви готуєте багато порцій м'яса, для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо між приготуванням порцій закривати кришку та залишати пристрій на 2-3 хвилини, перш ніж додавати продукти далі в пристрій.

9. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться END.

10. Вийміть їжу з гриля.

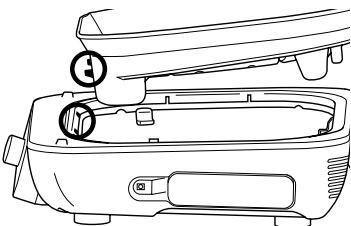
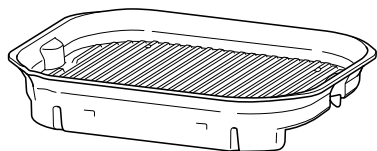
11. Зніміть пластину гриля, натиснувши помаранчеву кнопку розблокування з лівого боку пристрою. Пластина вискочить, після цього ви зможете підняти її та дістати з пристрою.



Функції приготування

Roast(Обсмаження)

1. Для встановлення пластини гриля, розмістіть її в передній частині основи приладу, щоб вона зафіксувалась, а потім натисніть на задню частину пластини, вона стане на місце, та надійно зафіксується а ви почуєте характерне клацання. Переконайтесь що захист від бризок правильно встановлено.



2. Переконайтесь, що пристрій підключено до мережі, і натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій.

3. Поверніть диск в положення функції Roast(Обсмаження). На дисплеї буде відображена стандартна температура. Щоб відрегулювати температуру, натисніть кнопку TEMP і поверніть диск.

4. Натисніть кнопку TIME і поверніть диск, щоб вибрати потрібний час.

5. Натисніть регулятор, щоб розпочати попередній розігрів. На дисплеї засвітиться індикатор виконання. На розігрів знадобиться приблизно 3 хвилини.

ПРИМІТКА. Для отримання кращих результатів ми рекомендуємо використовувати функцію PREHEAT(Попередній розігрів),але ви за бажанням можете пропустити дану функцію натиснувши кнопку(Попередній розігрів) , пристрій пропустить попередній нагрів (не рекомендовано) і почне приготування без даної функції.На дисплеї з'явиться значення ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ).

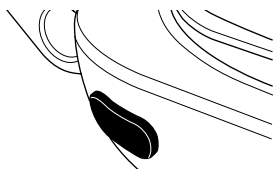
6. Після завершення попереднього розігріву прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис ADD FOOD(ДОДАТИ ЇЖУ).

7. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля.Коли кришку буде закрито, почнеться процес приготування, а таймер почне зворотній відлік часу.

8. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться END.

9. Вийміть їжу з гриля.

10. Зніміть пластину гриля, натиснувши помаранчеву кнопку розблокування з лівого боку пристрою. Пластина вискочить, після цього ви зможете підняти її та дістати з пристрою.

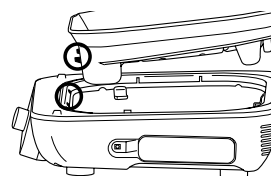
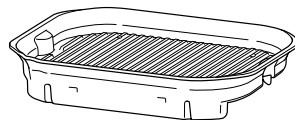


Функції приготування

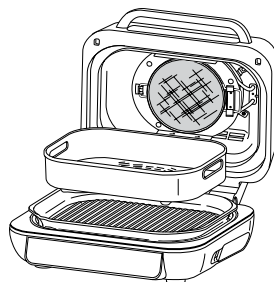
Air Fry (Повітряне обсмаження)

1. Для встановлення пластини гриля, розмістіть її в передній частині основи приладу, щоб вона зафіксувалась, а потім натисніть на задню частину пластини, вона стане на місце, та надійно зафіксується а ви почуєте характерне клацання.

Переконайтесь що захист від бризок правильно встановлено.



2. Помістіть кошик для хрустких страв на пластину та розташуйте його так, щоб він був встановлений вздовж задньої частини пластини гриля, так, щоб ніжки кошика співпадали з отворами гриля та закрийте кришку.



3. Переконайтесь, що пристрій підключено до мережі, і натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій.

4. Поверніть диск в положення функції Air Fry (Повітряне обсмаження). На дисплеї буде відображена стандартна температура. Щоб відрегулювати температуру, натисніть кнопку TEMP і поверніть диск.

5. Натисніть кнопку TIME і поверніть диск, щоб вибрати потрібний час.

6. Натисніть регулятор, щоб розпочати попередній розігрів. На дисплеї засвітиться індикатор виконання. На розігрів знадобиться приблизно 3 хвилини.

7. Після завершення попереднього розігріву прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис ADD FOOD(ДОДАТИ ЇЖУ).

ПРИМІТКА. Для отримання кращих результатів ми рекомендуємо використовувати функцію PREHEAT(Попередній розігрів),але ви за бажанням можете пропустити дану функцію натиснувши кнопку(Попередній розігрів) , пристрій пропустить попередній нагрів (не рекомендовано) і почне приготування без даної функції.На дисплеї з'явиться значення ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ).

8. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля.Коли кришку буде закрито, почнеться процес приготування, а таймер почне зворотній відлік часу.

9. Для досягнення найкращих результатів рекомендуємо часто струшувати інгредієнти. Коли ви відкриєте кришку, пристрій зупиняється. Використовуйте силіконові щипці або рукавички, щоб потрясти кошик. Після завершення даного кроку, встановіть кошик на місце та закрийте кришку. Процес приготування автоматично відновиться після закриття кришки.

10. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться END.

11. Зніміть кошик для хрустких страв з пластини гриля.

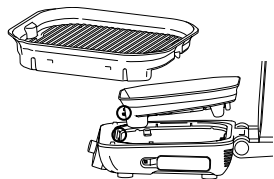
12. Зніміть пластину гриля, натиснувши помаранчеву кнопку розблокування з лівого боку пристрою. Пластина вискочить, після цього ви зможете підняти її та дістати з пристрою.



Функції приготування

Bake (Випікання)

1. Для встановлення пластини гриля, розмістіть її в передній частині основи приладу, щоб вона зафіксувалась, а потім натисніть на задню частину пластини, вона стане на місце, та надійно зафіксується а ви почуєте характерне клацання. Переконайтесь що захист від бризок правильно встановлено.



2. Переконайтесь, що пристрій підключено до мережі, і натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій.

3. Поверніть диск в положення функції Bake (Випікання). На дисплеї буде відображена стандартна температура. Щоб відрегулювати температуру, натисніть кнопку TEMP і поверніть диск.

4. Натисніть кнопку TIME і поверніть диск, щоб вибрати потрібний час.

5. Натисніть регулятор, щоб розпочати попередній розігрів. На дисплеї засвітиться індикатор виконання. На розігрів знадобиться приблизно 3 хвилини.

ПРИМІТКА. Для отримання кращих результатів ми рекомендуємо використовувати функцію PREHEAT (Попередній розігрів), але ви за бажанням можете пропустити дану функцію натиснувши кнопку (Попередній розігрів), пристрій пропустить попередній нагрів (не рекомендовано) і почне приготування без даної функції. На дисплеї з'явиться значення ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ).

6. Після завершення попереднього розігріву прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ).

7. Відкрийте кришку та викладіть інгредієнти на пластину або встановіть на пластину форму для хліба. Після закриття кришки почнеться процес приготування, а таймер почне зворотній відлік.

8. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться END.

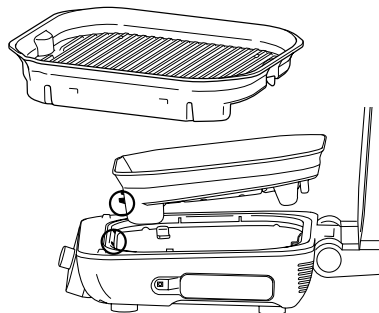
9. Зніміть страву з пластин гриля.

10. Зніміть пластину гриля, натиснувши помаранчеву кнопку розблокування з лівого боку пристрою. Пластина вискочить, після цього ви зможете підняти її та дістати з пристрою.



Dehydrate (Дегідратація)

1. Для встановлення пластини гриля, розмістіть її в передній частині основи приладу, щоб вона зафіксувалась, а потім натисніть на задню частину пластини, вона стане на місце, та надійно зафіксується а ви почуєте характерне клацання. Переконайтесь що захист від бризок правильно встановлено.



2. Помістіть кошик для хрустких страв на пластину та розташуйте його так, щоб він був встановлений вздовж задньої частини пластини гриля, так, щоб ніжки кошика співпадали з отворами гриля та закрийте кришку.

3. Переконайтесь, що пристрій підключено до мережі, і натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій.

4. Поверніть диск в положення функції Dehydrate (Дегідратація). На дисплеї буде відображена стандартна температура. Щоб відрегулювати температуру, натисніть кнопку TEMP і поверніть диск.

5. Натисніть кнопку TIME і поверніть диск, щоб вибрати потрібний час.

6. Натисніть на диск. (Пристрій не нагрівається в режимі зневоднення.)

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

8. Зніміть кошик для хрустких страв з пластини гриля.

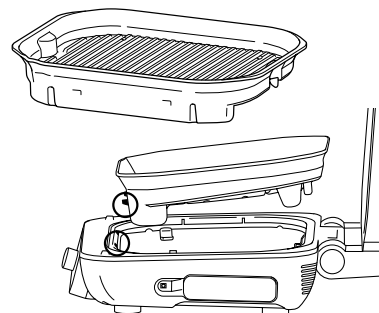
9. Зніміть пластину гриля, натиснувши помаранчеву кнопку розблокування з лівого боку пристрою. Пластина вискочить, після цього ви зможете підняти її та дістати з пристрою.



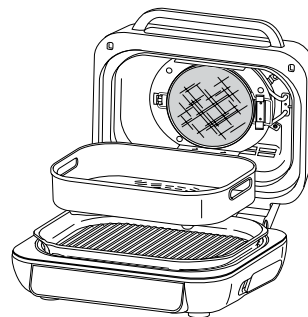
Функції приготування

Reheat (Розігрівання)

1. Для встановлення пластини гриля, розмістіть її в передній частині основи приладу, щоб вона зафіксувалась, а потім натисніть на задню частину пластини, вона стане на місце, та надійно зафіксується а ви почуєте характерне клацання. Переконайтесь що захист від бризок правильно встановлено.



2. Помістіть кошик для хрустких страв на пластину та розташуйте його так, щоб він був встановлений вздовж задньої частини пластини гриля, так, щоб ніжки кошика співпадали з отворами гриля та закрийте кришку.



3. Переконайтесь, що пристрій підключено до мережі, і натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій.

4. Поверніть диск в положення функції Reheat (Розігрівання). На дисплеї буде відображена стандартна температура. Щоб відрегулювати температуру, натисніть кнопку TEMP і поверніть диск.

ПРИМІТКА. Якщо ви хочете використовувати термощуп для перевірки внутрішньої температури страви, натисніть на MANUAL протягом 2 секунд, і внутрішня температура їжі з'явиться на екрані протягом 5 секунд.

5. Натисніть кнопку TIME і поверніть диск, щоб вибрати потрібний час. Натисніть на диск, щоб почати процес (пристрій не нагрівається в режимі повторного нагрівання). Розпочнеться процес приготування, і таймер почне зворотній відлік часу.

6. Для отримання найкращих результатів рекомендуємо часто струшувати інгредієнти. Коли ви відкриєте кришку, пристрій зупиняється. Використовуйте силіконові щипці або рукавички, щоб потрясти кошик. Після завершення даного кроку, встановіть кошик на місце та закрийте кришку. Процес приготування автоматично відновиться після закриття кришки.

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

8. Зніміть кошик для хрустких страв з пластини гриля.

9. Зніміть пластину гриля, натиснувши помаранчеву кнопку розблокування з лівого боку пристрою. Пластина вискочить, після цього ви зможете підняти її та дістати з пристрою.



Очищення та технічне обслуговування

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання.

- Відключіть пристрій від розетки перед очищенням. Тримайте кришку відкритою після того, як дістали з приладу їжу, щоб пристрій швидше охолонув.
- Гриль, деко, кошик для хрустких страв і захист від бризок можна мити в посудомийній машині. Термошуп та слот термошупа забороняється мити в посудомийній машині.
- Для отримання найкращих результатів від миття в посудомийній машині ми рекомендуємо промити пластину гриля, деко, кошик для хрустких страв і захист від бризок теплою водою перед тим, як помістити їх у посудомийну машину.
- Якщо ви мите всі аксесуари вручну, ретельно витирайте та сушіть всі деталі приладу після кожного використання природним шляхом або за допомогою рушника.
- Внутрішню кришку слід протирати вологим рушником або тканиною після кожного використання.

ПРИМІТКА. Цифровий термошуп і тримач можна мити лише вручну. Заборонено занурювати будь-яку частину термошупа у воду чи будь-яку іншу рідину. Ми рекомендуємо очищати термошуп лише вологою ганчіркою.

- Якщо залишки їжі або жир застрягли на пластині гриля, захисті від бризок або будь-якій іншій знімній частині, замочіть їх у теплій мильній воді перед очищенням.
- Очищайте захист від бризок після кожного використання. Замочування захисту від бризок на ніч допоможе розм'якшити застарілий жир. Після замочування використовуйте щітку для очищення, щоб видалити жир з рами з нержавіючої сталі та передніх виступів.
- Глибоке очищення захисту від бризок, можливе помістивши його в каструлю з водою та кип'ятивши протягом 10 хвилин. Після цього рекомендується промити його водою кімнатної температури ретельно просушити.
- Обережно протирайте внутрішню частину кришки вологою тканиною.

ПРИМІТКА: Ніколи не використовуйте абразивні інструменти чи очисники. Ніколи не занурюйте головний блок у воду чи будь-яку іншу рідину.

Помилки

- **На дисплеї панелі керування з'являється "ADD FOOD" .**

Пристрій завершив попередній нагрів, і тепер час додати інгредієнти.

- **На дисплеї панелі керування з'являється напис "Shut Lid".**

Кришка відкрита, її потрібно закрити, щоб запустити вибрану функцію.

На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку «PLUG IN».

- **Вставте кришку термошупа або термошуп в гніздо, щоб розпочати приготування.**

На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку «PROBE ERROR».

- **Пристрій досяг максимального часу вибраної функції, перш ніж датчик досягає заданої температури. Як захист пристрою, він може працювати лише протягом певного часу за певних температур.**

- **На дисплеї панелі керування з'являється «Add Plate».**

Перед приготуванням пластину гриля необхідно встановити на основний блок.

З'являється повідомлення «ПОМИЛКА» (ERR).

- **Пристрій не працює належним чином. Будь ласка, зв'яжіться зі службою підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453.**

Щоб ми могли краще вам допомогти, зареєструйте свій пристрій онлайн на ninjakitchen.co.uk

Посібник з усунення несправностей

- **Чому моя їжа пережарена або недоварена, навіть якщо я використовував термошуп?**

Важливо вставляти термошуп у найтовщу частину інгредієнта, щоб отримати найточніші показання. Обов'язково дайте їжі відпочити 3-5 хвилин, після завершення приготування. Додаткову інформацію див. у розділі «Використання цифрового термошупа».

- **Чому немає жодного шуму під час попереднього нагріву дека, навіть якщо відображаються індикатори прогресу попереднього нагрівання?**

Поки відображається індикатор прогресу, пристрій попередньо нагрівається. Пристрій попередньо нагріватиме нижню пластину та ввімкне вентилятор через кілька хвилин після циклу попереднього нагріву.

- **Чи можу я скасувати або змінити попередній нагрів?**

Після встановлення функцій Grill та Flat Plate завжди вибирайте рекомендоване налаштування температури. Рекомендовані параметри можна знайти в посібнику з рецептів. Переконайтеся, що захист від бризок встановлено правильно.

- **Коли додавати інгредієнти до або після попереднього нагрівання?**

Для досягнення найкращих результатів дайте приладу попередньо нагрітисся перед додаванням інгредієнтів.

Чому мій пристрій виділяє дим?

Під час використання функцій Grill та Flat Plate завжди вибирайте рекомендоване налаштування температури. Рекомендовані параметри можна знайти в посібнику з рецептів. Переконайтеся, що захист від бризок встановлено правильно.

- **Як поставити пристрій на паузу, щоб перевірити їжу?**

Якщо відкрити кришку під час приготування, окрім функцій Grill та Flat Plate, пристрій автоматично зупиниться.

- **Чи розплавиться ручка термошупа, якщо торкнеться гарячої пластини гриля?**

Ні, ручка зроблена з високотемпературного силікону, який витримує високі температури пристрою.

- **Чому пристрій має шкалу від 1 до 9 для параметра «Beef»?**

Смаки у кожного різні. Шкала від 1 до 9 надає широкий вибір варіантів для кожного рівня просмаження, щоб ви могли налаштувати приготування на свій смак.

- **Чи можна використовувати функцію Flat Top і аксесуари Flat Top після приготування на грилі?**

Так, але ми рекомендуємо спочатку очистити решітку гриля, щоб прибрати залишки їжі, які можуть перешкоджати контакту верхньої та нижньої решітки гриля.

ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН НА:

ninjakitchen.co.uk

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



ПРИМІТКА: Збережіть цю інструкцію для подальшого використання.



Це маркування вказує, що цей виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами.

Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей унаслідок неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних джерел.

Євро-Про Європа Лімітед
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/ Stock Westhafenplatz 1,
60327 Франкфурт-на-Майні,
Німеччина
ninjakitchen.eu

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 та NINJA є зареєстрованими торговими марками SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

ДРУКУВАНО В КИТАЇ
AG651UK_IB_MP_210714_Mv2

