

Обов'язково прочитайте інструкцію Ninja®, що додається, перш ніж використовувати пристрій.



NINJA®
Чайник Ninja Foodi
PERFECT TEMPERATURE

ШВИДКИЙ СТАРТ+
КНИГА РЕЦЕПТІВ



NINJA®

Дозвольте представити вам чайник Ninja Foodi
PERFECT TEMPERATURE

Традиції зустрічаються з інноваціями. Завдяки
елегантному дизайну цей сучасний чайник поєднує
сучасний стиль із надзвичайною продуктивністю,
забезпечуючи повний контроль температури ваших
гарячих напоїв.

ЗМІСТ

ЗНАЙОМСТВО З ЧАЙНИКОМ	01
КОРОТКИЙ ПОСІБНИК	02
ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ	05



05

ЗОЛОТИСТИЙ
ЛАТЕ

08



07

АПЕЛЬСИНОВИЙ
ЧАЙ З ГІБІСКУСОМ

08



06

ЗНАЙОМСТВО З ЧАЙНИКОМ

Чи знаєте ви, що температура може безпосередньо впливати на смак вашого улюбленого напою?

Ви більше не будете пити підгорілу каву та недостатньо заварений чай, завдяки вашому новому чайнику з 6-ма попередньо встановленими температурами в діапазоні від 60 °C до 100 °, які з легкістю можна обрати натисканням однієї кнопки. Незалежно від того, чи віддаєте ви перевагу зеленому чаю, чаю улун, трав'яному чаю чи свіжозмеленій каві, ваш новий чайник дає змогу вибирати поміж 6 попередньо встановлених температур для ідеальної чашки напою щоразу.

Носик зі знімним фільтром від накипу

Показчик рівня рідини, ємністю 1,7 л

Підставка, що обертається на 360°

Не показано на малюнку:
Швидке кип'ятіння на потужності 3000 Вт
Безпечне автоматичне відключення
Захист від перегріву чайника без води



Термостійка кнопка закриття кришки чайника

Кнопка відкриття кришки

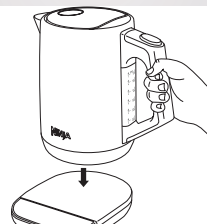
Панель керування

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед використанням чайника ознайомтеся з розділом «Перед першим використанням» інструкції з експлуатації.

Чи знали ви?

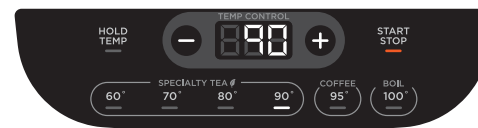
Наповнення чайника лише мінімальною кількістю води допоможе заощадити як час, так і енергію.



1.

Наповніть потрібну кількість води, використовуючи показчик рівня рідини, як орієнтир. Закрийте кришку і встановіть чайник на підставку.

ПРИМІТКА: заповнюйте чайник ЛИШЕ водою. НЕ наповнюйте його іншими рідинами.



2.

Виберіть попередньо встановлену температуру або використовуйте елементи керування +/-, щоб вручну встановити температуру з кроком від 40°C до 100°C.

ПРИМІТКА. Щоб змінити показання градусів Фаренгейта на градуси Цельсій, натисніть і утримуйте кнопки «Temp» та «Plus» протягом 5 секунд.

ПРИМІТКА. Якщо вибрано функцію 100°C/КИПІННЯ, температура триматиметься на рівні 93°C протягом 30 хвилин.

Вимкнення:

Чайник автоматично перейде в сплячий режим після 5 хвилин бездіяльності. Щоб вимкнути чайник вручну, натисніть і утримуйте кнопку START/STOP протягом 3 секунд. Щоб розбудити чайник, натисніть будь-яку кнопку на панелі керування або підніміть чайник з основи.



3.

Натисніть START/STOP один раз, щоб розпочати цикл нагрівання. Віконце з водою засвітиться, а на дисплеї буде відображатися поточна температура під час всього циклу нагрівання. Після досягнення вибраної температури пристрій подасть звуковий сигнал і автоматично вимкнеться.

ПРИМІТКА. Щоб вимкнути звукові сигнали, натисніть і утримуйте кнопки Hold Temp і Minus протягом 5 секунд.

УТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Чайник має функцію утримання температури, яка підтримує вибрану температуру води до 30 хвилин. Якщо ви не використовуєте воду відразу, натисніть кнопку Hold Temp до, під час або протягом 30 секунд після завершення циклу нагрівання.

ПРИМІТКА. Функція утримання температури активується лише тоді, коли активний цикл нагрівання. Якщо перед циклом нагрівання натиснуто кнопку Hold Temp, ви повинні натиснути START/STOP, щоб розпочати цикл нагрівання.

Після 30 хвилин утримання температури, функція утримання температури автоматично вимикається. Якщо чайник буде знято з основи в будь-який момент протягом 30 хвилин, функція утримання температури буде деактивована.

КОРИСТУВАННЯ ЧАЙНИКОМ

ПОПЕРЕДНІ УСТАНОВКИ ТЕМПЕРАТУРИ

Кожний тип чаю та кави має оптимальну температуру заварювання, яка максимально підкреслює смак напою. Наші попередні налаштування дозволяють щоразу готувати найбільш міцну та ароматну чашку вашого улюбленого напою.

HOLD TEMP (УТРИМАННЯ ТЕМП.)

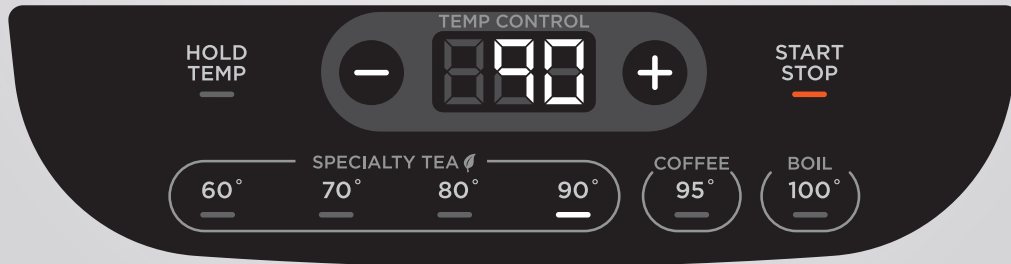
Натисніть на початку, під час або в кінці циклу приготування, щоб підтримувати вибрану температуру до 30 хвилин.

+ / -

Натисніть, щоб збільшити або зменшити вибір температури з кроком в 5°C від 40°C до 100°C.

START/STOP (СТАРТ/СТОП)

Натисніть один раз, щоб запустити програму. У кінці циклу нагрівання чайник автоматично припинить нагрівання. Натисніть ще раз, якщо потрібно завершити цикл нагрівання.



6 ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНИХ НАЛАШТУВАНЬ ТЕМПЕРАТУРИ

60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 95°C, 100°C



БІЛЬШЕ МОЖЛИВОСТЕЙ, НІЖ БУДЬ-КОЛИ

Насолоджуйтеся розслаблюючою чашкою гарячого чаю, завареного при ідеальній температурі, щоб порадувати ваші смакові рецептори.

ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНА ТЕМПЕРАТУРА	РЕКОМЕНДОВАНИЙ ТИП НАПОЮ	ІДЕАЛЬНИЙ ТЕМПЕРАТУРНИЙ ДІАПАЗОН (ДЛЯ РУЧНОГО КЕРУВАННЯ)
60°C	Жасмин Білі чаї	70°C - 85°C
70°C	Зелені чаї	
80°C	Жовті чаї Матча	
90°C	Чай Улун	90°C - 95°C
95°C	Розчинна кави, напої в френч-пресі	90°C - 95°C
100°C	Чорні чаї (Ассам, Англійський сніданок, Ерл Грей) Трав'яні чаї Гарячий шоколад Суп швидкого приготування Фруктові чаї Ройбуш Чай	100°C

ПРИМІТКА. Ця таблиця є лише рекомендаційною, температура напоїв може відрізнятися залежно від особистих уподобань, типу чаю/кави та віку. Експериментуйте зі своїм улюбленим напоєм і регулюйте температуру та час настоювання на свій смак.
НЕ готуйте каву або чай безпосередньо в чайнику.



ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ З АНАНАСОМ І БАЗИЛІКОМ

Тип: зелений чай
Налаштування температури: 80°C
Виготовлення: 1 (650 мл) порція

ІНГРЕДІЄНТИ

2 пакетики зеленого чаю
1 столова ложка свіжого базиліка, дрібно нарізаного, плюс ще дрібка для прикрашання
500 мл льоду
125 мл ананасового соку
Шматочок ананаса, для прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть чайні пакетики та базилік на невеликий квадрат мусліну. Згорніть мусліну у кульку та зав'яжіть, щоб зробити чайний пакетик. Відкладіть в сторону.
2. Наповніть чайник водою. Оберіть температуру 80°C, потім натисніть START, щоб почати нагрівання.
3. Після завершення нагрівання обережно зніміть чайник з основи та налейте 525 мл води в глечик. Залиште в ньому чайний пакетик на 2-3 хвилини.
4. Коли чай охолоне, додайте до нього льоду і ананасового соку. Прикрасьте шматочком ананаса.

ПОРАДА .Для приготування чаю замість мусліну можна використовувати заварку.



ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ ДЗЕН

Тип: зелений чай
Налаштування температури: 80°C
Кількість: 1 (300 мл) порція

ІНГРЕДІЄНТИ

1 пакетик зеленого чаю
5-сантиметровий шматок свіжого лемонграсу, подрібненого
Цедра 2 лимонів
1 столова ложка листя свіжої м'яти

ПРИГОТУВАННЯ

1. Викладіть усі інгредієнти на невеликий квадрат мусліну. Згорніть мусліну у кульку та зав'яжіть, щоб зробити чайний пакетик. Відкладіть в сторону.
2. Наповніть чайник водою. Оберіть температуру 80°C, потім натисніть START, щоб почати нагрівання.
3. Після завершення нагрівання обережно зніміть чайник з основи та налейте 300 мл води в чашку. Залиште чайний пакетик в чашці на 2-3 хвилини.



ЧАЙ ЛАТТЕ

Тип: Чорний чай

Налаштування температури: 90°C

Кількість: 1 (300 мл) порція

ІНГРЕДІЄНТИ

1 чайна ложка зерен кардамону
1 цілий мускатний горіх
1/2 палички кориці
5 цілих зубчиків
2 бадьяна
1/2 чайної ложки горошин чорного перцю 125 г
знежиреного сухого молока
2 чайні ложки меленого імбиру
90 г листя чорного чаю
цукор

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть усі інгредієнти, крім цукру, у кухонний комбайн або блендер. Перемішайте до поєднання.
2. Зберігайте суміш у герметичній банці.
3. Наповніть чайник водою. Оберіть температуру 90°C, натисніть START, щоб почати нагрівання.
4. Помістіть 2 чайні ложки суміші на невеликий квадрат мусліну. Згорніть мусліну у кульку та зав'яжіть, щоб зробити чайний пакетик. Відкладіть в сторону
5. Після завершення нагрівання обережно зніміть чайник з основи та налійте 250 мл води в чашку. Залиште чайний пакетик на 5-8 хвилин в чашці. Додайте в чашку цукор за смаком.

АПЕЛЬСИНОВИЙ ЧАЙ З ГІБІСКУСОМ

Тип: трав'яний чай

Налаштування температури: 100°C

Кількість порцій: 1 (450 мл) порція

ІНГРЕДІЄНТИ

2 чайних пакетика суміші гібіскусу
Цедра 4 апельсинів
1 чайна ложка меду
1/4 чайної ложки меленої кориці
2 столові ложки свіжого апельсинового соку

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть чайні пакетики та апельсинову шкірку на невеликий квадрат мусліну. Згорніть мусліну у кульку та зав'яжіть, щоб зробити чайний пакетик. Відкладіть в сторону.
2. Наповніть чайник водою. Оберіть температуру 100°C, потім натисніть START, щоб почати нагрівання.
3. Після завершення нагрівання обережно зніміть чайник з основи та налійте 450 мл води в чашку. Додайте в чашку мед, корицю та апельсиновий сік. Залиште чайний пакетик в чашці на 5-6 хвилин.

ПОРАДА. Якщо ви не можете знайти чай з гібіскусу, замініть його улюбленою квіткову сумішшю.

ЗОЛОТИСТИЙ ЛАТЕ

Тип: Чорний чай

Налаштування температури: 90°C

Кількість: 1 (300 мл) порція

ІНГРЕДІЄНТИ

2 пакетики чорного чаю
1/2 чайної ложки свіжого кореня куркуми, дрібно нарізаного
1/2 чайної ложки меленого імбиру
1/2 чайної ложки меленого коріандру
1/2 чайної ложки меленої кориці
1/8 чайної ложки меленого кардамону
1/8 чайної ложки чорного меленого перцю
125 мл кокосового молока
1/2 чайної ложки меду

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть усі інгредієнти, окрім кокосового молока та меду, на невеликий квадрат мусліну. Згорніть мусліну у кульку та зав'яжіть, щоб зробити чайний пакетик. Відкладіть в сторону.
2. Наповніть чайник водою. Натисніть 90°C, потім виберіть START, щоб почати нагрівання.
3. Після завершення нагрівання обережно зніміть чайник з основи та налійте 200 мл води в чашку. Залиште в чашці чайний пакетик на 4 хвилини.
4. Додайте кокосове молоко та мед, та насолоджуйтесь напоєм.

NINJA[®]

**Чайник
PERFECT
TEMPERATURE**

NINJA є зареєстрованою торговою маркою

SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

KT200UK_QSG_IG_MP_210910_Mv1