

ПЕРЕХОДЬТЕ за посиланням:

ninjakitchen.co.uk

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



Shark | NINJA

Дійсний при заповненні
Гарантійний талон

Модель виробу _____

Серійний номер _____

Термін гарантії, місяців _____

З умовами гарантії ознайомлений, претензій до зовнішнього вигляду та комплектації не маю. Якість, стан та безпека роботи товару перевірені у моєї присутності.

Печатка та підпис продавця _____

Підпис покупця _____

Дата продажу _____

Гарантійне обслуговування забезпечує:

ТОВ "Екстрім прайд", ул. Машинобудівна, 41, +380676543286

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.

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

SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH
Бізнес Центр 10. + 11/ Сток
Westhafenplatz 1, 60327 Франкфурт-на-Майні, Німеччина
Ілюстрації можуть відрізнятися від реального продукту. Ми постійно прагнемо вдосконалювати наші продукти, тому технічні характеристики, що містяться в цьому документі, можуть бути змінені без попередження.
FOODI & NINJA є зареєстрованими торговими марками SharkNinja Operating LLC.
COOK & CRISP, SMARTLID і SMARTLID SLIDER є товарними знаками SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC ,OL750UK_IB_MP_211119_MV1



NINJA®

Foodi®

MAX

14-in-1 Multi-Cooker with
Smart Cook System 7.5L

OL750EU

ІНСТРУКЦІЯ




ДЯКУЄМО

за придбання міні-мультиварки Ninja® Foodi® 14-in-1 Multi-Cooker with Smart Cook System 7.5L



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

Група рідин: 2

Тиск: 40kPa

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.	2
Деталі та компоненти пристрою.	6
Інструкція зі збирання аксесуарів	8
Використання SmartLid Slider™(розумного повзунка для кришки)	8
Використання панелі управління.	9
Функціональні кнопки	9
Кнопки управління	9
Перед першим використанням	10
Встановлення ємності для конденсату	10
Зняття та повторне встановлення ковпачка, що запобігає засміченню.	10
Використання цифрового термощупа Ninja® Foodi®	11
Використання мультиварки Ninja® Foodi® Max SmartLid™	13
Використання функцій приготування під тиском	14
Перевірка води: Початок приготування під тиском. . . (14) Автоматичне скидання тиску. . . (15)	
Готування під тиском . . . (15) Використання функцій готування під тиском . . . (15)	
Використання функцій режиму Combi-Steam	17
Страви на пару. . . (17) Обсмажування на пару . . . (17) Випічка на пару . . . (18)	
Випікання хліба на пару . . . (18)	
Використання функцій Air Fry/Hob.	20
Air Fry(Повітряне обсмаження).	20
Grill (Гриль)	21
Bake (Випікання)	22
Dehydrate (Дегідратація)	22
Prove (Розстоювання тіста)	23
Sear/Sauté (Обсмаження/Пасерування)	23
Steam (Готування на пару)	24
Slow Cook (Повільне приготування).	24
Yogurt (Йогурт)	25
Очищення та технічне обслуговування	26
Очищення: посудомийна машина та ручне миття	26
Зняття та встановлення силіконового кільця	26
Очищення кришки	27
Посібник з усунення несправностей.	28
Корисні поради.	29

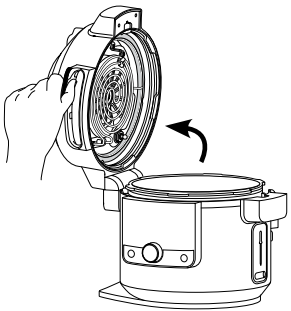
ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ • ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

 Прочитайте всі інструкції перед використанням Ninja Foodi®.

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

1. Тримайте пакувальні матеріали далеко від дітей, у зв'язку з ризиком задухи.
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 безпеки.
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. Не використовуйте пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печач з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
5. Під час використання приладу забезпечте достатній простір зверху та з усіх боків для вільної циркуляції повітря.



6. Завжди нахилийте кришку так, щоб вона була розташована між вашим тілом і внутрішнім горщиком, для уникнення ризику травмування парою та гарячими рідинами.

7. Забороняється відкривати кришку під час або відразу після готування з функцією готування під тиском до тих пір, поки через клапаном скидання тиску не буде випущено весь внутрішній тиск і прилад злегка не охолоне.
8. Якщо кришка не розблоковується, це означає, що прилад все ще знаходиться під тиском. Забороняється навмисно натискати на поплавковий клапан. Будь-який залишковий тиск може становити небезпеку. Зачекайте, щоб тиск в приладі знизився природним чином, або натисніть кнопку Steam. Щоб попередити опіки чи травми уникайте попадання пари, що виділяється. Коли пара повністю випуститься, панель керування покаже OPN LID вказуючи на те, що кришку можна відкрити. Якщо пара не виходить, коли клапан скидання тиску переміщується до вентиляційного отвору, від'єднайте пристрій та дайте йому природним чином скинути тиск.
9. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.
10. Неосторожне 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.
11. Не використовуйте пристрій без встановленого знімного посуду.
12. Пристрій не призначений для використання за допомогою зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
13. Перед тим як помістити знімний кухонний посуд в основу мультиварки, переконайтесь, що посуд та мультиварка чисті. За необхідності протріть їх насухо м'якою тканиною.
14. Не нагрівайте прилад довше 10 хвилин з пустим знімним посудом, це може призвести до пошкодження поверхні посуду.
15. Не використовуйте цей прилад як фритюрницю.
16. Під час готування заборонено накривати клапани скидання тиску.

17. Заборонено пасерувати та смажити страви під час використання функції готування під тиском.
18. Слід дотримуватися обережності при обсмажуванні і пасеруванні м'яса. Слідкуйте за тим, щоб руки і обличчя перебували на безпечній відстані від знімної чаші, особливо при додаванні нових інгредієнтів, так як гаряча олія може розбризкуватись.
19. 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.
20. Прилад призначений для використання на рівній, плоскій, стійкій і поверхні. При встановленні приладу переконайтесь що поверхня рівна, чиста і суха. Не рухайте прилад під час його використання.
21. Регулярно перевіряйте пристрій та шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. У разі виявлення пошкоджень негайно припиніть використання приладу та зверніться в офіційний сервісний центр.
22. Перед використанням переконайтесь, що прилад зібраний належним чином.
23. Перед використанням завжди перевіряйте клапан випуску тиску та червоний поплавковий клапан на наявність засмічень або перешкод і при необхідності очищайте їх. Переконайтесь, що червоний поплавковий клапан на кришці для готування під тиском рухається без перешкод. Продукти, такі як: яблучний соус, журавлина, перловка, ячмінь, вівсяна каша або інші крупи, горох, локшина, макарони, ревінь або спагетті, під час готування під тиском, можуть

пінитися та розсіпатись, блокуючи клапан випуску тиску. Такі та подібні продукти, що збільшуються у розмірах (сушені овочі, квасоля, зерна та рис) не слід готувати в мультиварці, за винятком випадків, коли ви дотримуетесь Рецептів Ninja® Foodi™.

24. Під час готування під тиском продуктів, які розширюються (наприклад, сушені овочі, квасоля, зерно, рис тощо) не заповнюйте чашу більш ніж наполовину та готуйте у відповідності до рекомендацій вказаних в Рецептах Ninja® Foodi®.

25. Не закривайте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Це дозволить уникнути нерівномірного приготування їжі, пошкодження пристрою або його перегрівання.

26. Для запобігання ризику виникнення вибуху та травм, використовуйте лише силіконові кільця SharkNinja. Перед експлуатацією приладу переконайтесь, що силіконове кільце правильно встановлено та кришка належним чином закрита.

27. 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.

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

29. Щоб уникнути ризику можливого пошкодження парою, під час використання розміщуйте прилад подалі від стін та шаф.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ • ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

30. Заборонено використовувати прилад в режимі "Повільного готування" без їжі та рідини в знімному посуді.

31. Щоб запобігти ненавмисному відкриттю кришки не переміщуйте прилад під час використання.

32. Запобігайте контакту харчових продуктів з нагрівальними елементами. Не переповнюйте чашу та не перевищуйте максимальний рівень заповнення чаші під час приготування їжі. Переповнення приладу може спричинити травмування особи чи пошкодження майна або може вплинути на безпечне використання приладу.

33. Не використовуйте пристрій для приготування рису швидкого приготування.

34. Напряга 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.

35. Якщо з пристроєм йде чорний дим, негайно витягніть вилку з розетки. Зачекайте, поки задимлення припиниться, перш ніж діставати з пристроєм будь-які аксесуари.

36. 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.

37. Слід виявляти особливу обережність, якщо в мультиварці є гарячі олія, їжа або рідини, або якщо мультиварка знаходиться під тиском. Неправильне використання, в тому числі переміщення мультиварки під час роботи, може стати причиною травм. Перед використанням даного приладу в режимі готування під тиском переконайтеся, що кришка правильно встановлена і зафіксована.

Прилад під час готування знаходиться під великим тиском. Недотримання вказівок з правильного використання приладу може стати причиною ненавмисного контакту з гарячими продуктами або рідинами, що знаходяться під тиском, що в свою чергу може призвести до серйозних опіків.

38. Під час роботи приладу гарячий пар виходить через вентиляційний отвір. Розташуйте прилад таким чином, щоб пара не була спрямована на мережевий шнур, розетки, шафи або інші прилади. Слідкуйте за тим, щоб руки і обличчя перебували на безпечній відстані від вентиляційного отвору.

39. Ніколи не розбирайте клапан скидання тиску або вузол поплавкового клапана.

40. Під час використання функцій «Повільне готування» (SLOW COOK) завжди тримайте кришку для готування під тиском закритою.

41. Необережне поводження з приладом що містить гарячу їжу та рідини може спричинити серйозні опіки.

42. Чаша, кошик Cook & Crisp™ і решітка стають надзвичайно гарячими в процесі приготування. Уникайте контакту з гарячою парою під час їх виймання з мультиварки і завжди кладіть їх на жаростійку поверхню. Забороняється торкатися до аксесуарів під час або відразу після приготування їжі.

43. Знімний кухонний посуд може бути надзвичайно важким, коли він наповнений інгредієнтами. Слід бути дуже обережними, виймаючи посуд з приладу.

44. 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.

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

46. Перед складанням, чищенням або зберіганням залиште прилад приблизно на 30 хвилин для його повного охолодження.

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

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

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

50. Ніколи не ставте основний блок мультиварки в посудомийну машину та не піддавайте її впливу води або будь-якої іншої рідини.



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



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



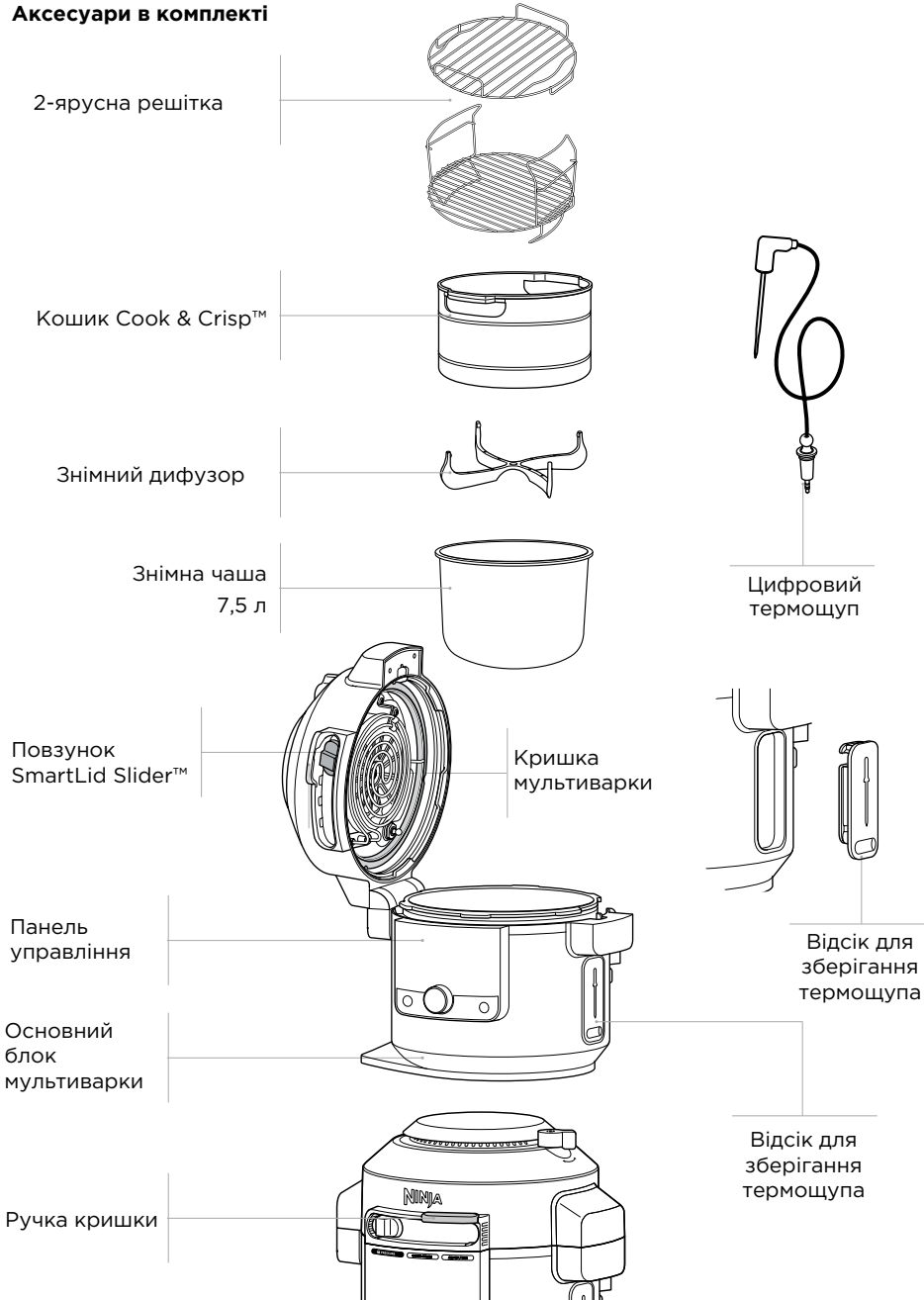
Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте засоби захисту рук, щоб уникнути опіків.



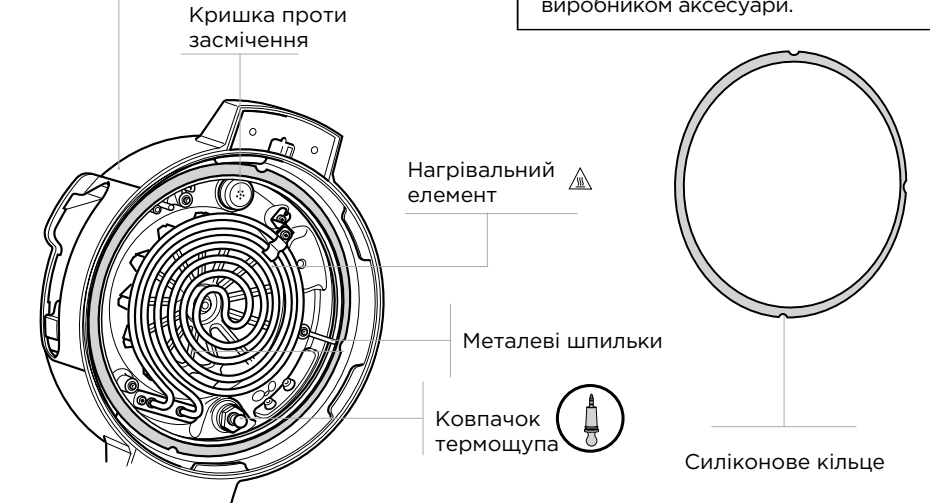
Тільки для внутрішнього та домашнього використання.

Деталі та компоненти

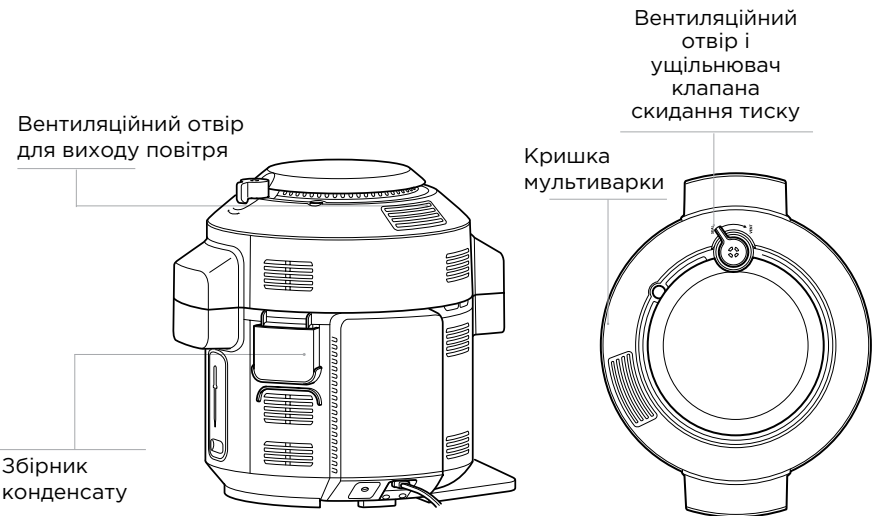
Акcesуари в комплекті



Кришка пристрою



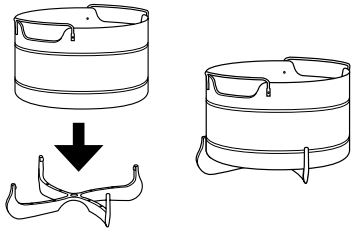
ПРИМІТКА. У цьому приладі можна використовувати лише силіконове кільце, призначене для мультиварок SmartLid. Забороняється використовувати не рекомендовані виробником акcesуари.



Примітка. Щоб замовити додаткові частини та акcesуари, відвідайте сайт ninjakitchen.co.uk

Інструкція зі збирання аксесуарів

КОШИК COOK & CRISP™



1. Для того щоб зняти дифузор з кошика для його очищення, витягніть його з поглиблення у кошику та потягніть дифузор вниз до повного відокремлення.

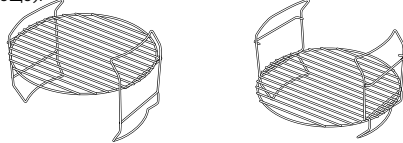
ПРИМІТКА: Дифузор сприяє потоку повітря, обов'язково встановлюйте його перед використанням

2. Щоб зібрати кошик Cook & Crisp™ перед використанням, помістіть кошик на дифузор та міцно натисніть.

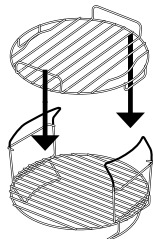
2-рівнева решітка

Висока позиція (підходить для смаження на грилі курки, біфштексів, риби тощо).

Нижня позиція (Підходить для овочів на пару)



Використання одночасно 2 рівнів решітки збільшить в два рази швидкість приготування



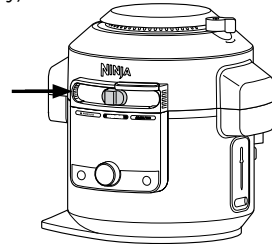
1. Помістіть решітку в нижньому положенні (як показано вище) у чашу. Потім викладіть інгредієнти на нижній шар решітки.

2. Якщо потрібен додатковий шар-додайте верхню решітку, потягнувши її за ручки, як показано вище. Викладіть шар інгредієнтів на верхній шар решітки.

Використання SMARTLID SLIDER™ (розумного повзунка для кришки)

Повзунок дозволяє перемикатися між режимами приготування та повідомляє кришку, яку функцію ви використовуєте.

- Pressure
- Режим Combi-Steam
- Air Fry/Hob

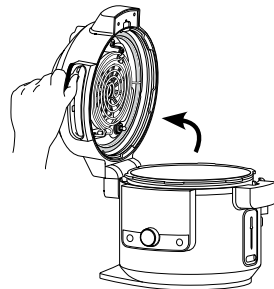


Як відкривати та закривати кришку?

Використовуйте ручку, розташовану над повзунком, щоб відкривати та закривати кришку.

Ви можете відкривати та закривати кришку, коли повзунок знаходиться в режимі COMBI-STEAM і в положенні AIR FRY/HOB. Коли повзунок знаходиться в положенні Pressure, кришку неможливо відкрити. Для того щоб відкрити кришку, якщо в приладі немає тиску, перемістіть повзунок у режим COMBI-STEAM або положення AIR FRY/HOB.

ПРИМІТКА. Кришка не розблокується, доки в пристрою повністю не скинеться тиск. Повзунок неможливо буде перемістити, доки пристрій не буде повністю розгерметизований. На панелі керування пристрою буде відображатись "OPN LID", коли тиск у ньому буде повністю скинуто.



Примітка: Піднімайте кришку виключно за ручки, розташовані на передній частині пристрою. Для уникнення ураження паром ніколи не відкривайте кришку збоку.

Використання панелі управління

Готування під тиском (PRESSURE): для швидкого готування страв з одночасним збереженням їх м'якості.

ПРИМІТКА. Докладніше про 3 способи автоматичного скидання тиску читайте у відповідному розділі.

Страви на пару (STEAM): створюйте повноцінні страви одним натисканням кнопки.

Обсмаження на пару (STEAM AIR FRY): хрусткі овочі та страви з м'яса з невеликою кількістю або без неї.

Випікання на пару (STEAM BAKE): випікайте пухкі тістечка та солодкі смаколики.

Випікання хліба на пару (STEAM BREAD): підходження тіста та випікання в одній чаші. Отримає хрусткий зовні, ніжний всередині хліб.

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

Гриль (GRILL): використовуйте високу температуру для карамелізації і підсмаження ваших страв.

Випікання (BAKE): Створюйте вишукану випічку та десерти.

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

Розстоювання тіста (PROVE): створіть умови для відпочинку та підйому тіста.

Обсмаження / Пасерування (SEAR / SAUTE): Для використання приладу з метою обсмажування м'яса, пасерування овочів, томління соусів, тощо.

Готування на пару (STEAM): лагідне приготування делікатних страв при високій температурі.

Повільне приготування (SLOW COOK): готуйте страви повільно, на нижчій температурі температури протягом більш тривалого періоду часу.

Йогурт (YOGURT): пастеризація та відстоювання молока для вершкових домашніх йогуртів.

Підтримання тепла (KEEP WARM): під час готування з використанням функцій пари, повільного приготування та готування під тиском, пристрій перемикається в режим KEEP WARM в кінці циклу. Натисніть кнопку KEEP WARM після запуску функції, щоб вимкнути цей автоматичний перехід.

ПРИМІТКА. Якщо час готування страви менше 1 години, таймер буде відлічувати хвилини та секунди. Якщо час готування більше 1 години-таймер буде відлічувати лише хвилини

Кнопки управління

Розумний повзунок SMARTLID SLIDER™: під час переміщення повзунка підсвічуються доступні функції для кожного режиму.

DIAL (диск): Вибравши режим, використовуйте диск для прокручування доступних функцій, доки не буде виділено потрібну функцію.

LEFT ARROWS (Стрілки вліво): Натискайте їх, для вибору температури приготування. Використовуйте стрілки зліва для налаштування програми при встановленні автоматичних програм і кнопок ручного налаштування PRESET і MANUAL.

RIGHT ARROWS (Стрілки вправо): використовуйте для встановлення часу приготування. Використовуйте стрілки для вибору типу продуктів при використанні автоматичних програм.

PRESET (попередньо встановлені налаштування): Перемикаючи на дисплеї програми ви можете встановити шуп, тип продуктів і страву для яких встановлено попередньо встановлену температуру. Попереднє налаштування недоступне для функцій Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake та Steam Bread.

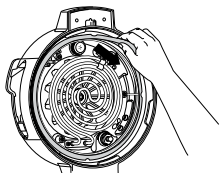
MANUAL (Ручні налаштування): перемикайте екран дисплея, щоб ви могли вручну встановити налаштування функцій. Функція MANUAL недоступна для функцій Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake та Steam Bread.

START/STOP (Старт / Стоп): натисніть, щоб розпочати приготування. Натискання кнопки під час готування призупиняє поточну функцію приготування.

⏻ **POWER (Кнопка живлення):** кнопка живлення вимикає пристрій і зупиняє всі режими приготування.

Перед першим використанням

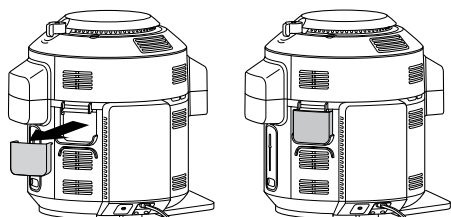
1. Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
2. Зверніть особливу увагу на інструкцію з експлуатації, попередження та основні правила техніки безпеки, щоб уникнути травм або пошкодження майна.
3. Вимийте силіконове кільце, знімну чашу, кошик Cook & Crisp™, решітку та збірник конденсату в теплій мильній воді, потім промийте та ретельно висушіть. **НІКОЛИ** не мийте основу приладу, термощуп для приготування їжі або ковпачок щупа (якщо є) у посудомийній машині.
4. Силіконове кільце є двостороннім і його можна вставити в будь-якому напрямку. Вставте силіконове кільце навколо зовнішнього краю основи для силіконових кілець на нижній стороні кришки. Переконайтеся, що воно повністю вставлено та надійно закріплено.
5. Виймаючи продукти з приладу завжди використовуйте захисні рукавички для гарячого або прихватки та тримайте пристрій за ручки.



Встановлення ємності для конденсату

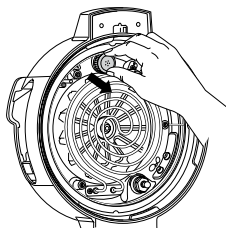
Щоб встановити ємність для конденсату, вставте її в відповідний паз на основі приладу. Для її зняття - просто витягніть її з пазу. Рекомендовано очищувати ємність для конденсату після кожного використання приладу.

ПРИМІТКА: Обов'язково виливайте надлишок води, що зібрався в ємності для конденсату після приготування.



Зняття та повторне встановлення кришки, що запобігає засміченню.

Кришка проти засмічення захищає внутрішній клапан герметичної кришки від засмічення та захищає користувачів від потенційних бризок їжі. Її слід очищати після кожного використання за допомогою щітки для очищення. Для того щоб зняти кришку, що запобігає засміченню тримайте між великим і зігнутим вказівним пальцями, а потім прокрутіть її за годинниковою стрілкою. Щоб повторно встановити, вставте кришку на місце та натисніть. Перед використанням приладу переконайтеся, що захисна кришка правильно встановлена.



ПРИМІТКА. Перед кожним використанням переконайтеся, що силіконове кільце добре закріплено в основі для силіконових кілець, а кришка проти засмічення встановлена належним чином на клапан випуску тиску.

Використання цифрового термощупа Ninja® Foodi®

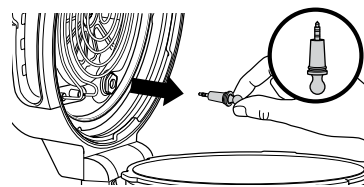
ВАЖЛИВО: Цифровий термощуп та шнур будуть гарячими під час і після приготування страв. Будьте обережні, виймаючи термощуп зі страви.

Перед використанням

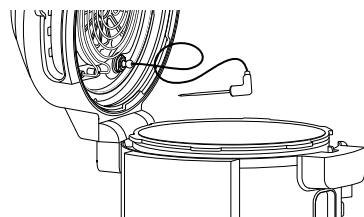
Перш ніж вставляти штекер у розетку, переконайтеся що шнур не перекручено, а на термощупі немає залишків пакувальних матеріалів.

1. Натисніть на нижню частину відділення для зберігання термощупа з правого боку пристрою, щоб дістати його. Потім розмотайте шнур та дистанть термощуп.
2. Зніміть ковпачок термощупа з паза всередині герметичної кришки що розташовано внизу праворуч, а потім вставте термощуп в паз. Сильно натисніть та переконайтеся що термощуп надійно зафіксований в відповідному пазу. Помістіть ковпачок термощупа у відсік для його зберігання та вставте відсік для зберігання термощупа назад в основу пристрою.

Намагайтесь не загубити ковпачок термощупа оскільки пристрій не працюватиме без нього.



3. Після підключення термощупа до розетки, стануть активними кнопки PRESET і MANUAL, якщо вони доступні для вибраної функції приготування. Оберіть функцію приготування та бажану температуру.



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

4. Якщо використовується функція попереднього налаштування, натисніть кнопку PRESET і використовуйте стрілки праворуч на дисплеї, щоб вибрати потрібний тип страви, а стрілки ліворуч на дисплея - щоб встановити консистенцію вашої страви (від рідкої до добре прожареної).

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

ПРИМІТКА. У режимі приготування під тиском ви можете встановити лише параметри «Well» та «Shred». Використовуйте стрілки зліва від дисплея, щоб переключатися між цими двома параметрами.

Під час використання ручних налаштувань, натисніть MANUAL і використовуйте рекомендовані температури для приготування страв, наведені нижче, для функцій, окрім функції приготування під тиском.

Продукт	Рекомендована температура
Риба	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Курка/індичка	Well Done (75°C)
	Shred (107°C)
Свинина	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)
Яловичина/ свинина	Shred (113°C)

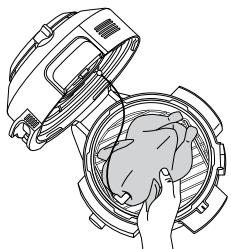
ПРИМІТКА: Встановлений результат для ЯЛОВИЧИНИ, РИБИ та СВИНИНИ нижчий, ніж звичайні рекомендації, оскільки пристрій готуватиме триваліший час на температурі 5°C.

Використання цифрового термощупа Ninja® Foodi®

5. Помістіть аксесуари, необхідні для вибраної вами функції приготування, у прилад.

6. Вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини шматка вибраного інгредієнта. Зверніться до таблиці, щоб отримати додаткові інструкції щодо розміщення зонда.

7. Помістіть їжу із вставленим зондом у пристрій та закрийте кришку.



ПРИМІТКА. Переконайтеся, що шнур термощупа не звисає зовні з пристроєм/кришки.

8. Пристрій автоматично припинить приготування, коли бажаний результат буде майже досягнутий, оскільки він враховує час остаточного приготування вибраної страви. Не зволікаючи вийміть інгредієнти з пристрою, щоб запобігти їх переварюванню.

9. Білкові інгредієнти пристрій завжди доводитиме до заданої вами температури, це займе ще приблизно 3-5 хвилин. Час приготування може змінюватись залежно від розміру білкового продукту, частини білкового продукту та типу білка.

Використання термощупа з різними умовами приготування страв:

Приготування 2 або більше білкових інгредієнтів однакового розміру з різними рівнями просмаження:

- Встановіть функцію Preset на найвищий бажаний рівень прожарки.
- Вставте термощуп у білковий продукт.
- Помістіть інгредієнти всередину пристрою та запустіть програму приготування. Коли на дисплеї буде досягнуто нижнього бажаного рівня прожарки, дістаньте інгредієнт з приладу.

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

ПРИМІТКА: Обережно, термощуп буде гарячим, під час вимірювання температури використовуйте рукавички або щипці.

- Продовжуйте готувати решту білкових інгредієнтів, доки не буде досягнуто наступного бажаного рівня прожарки.
- **Приготування 2 і більше білкових інгредієнтів різного розміру:**
- Вставте зонд у менший білковий інгредієнт і скористайтесь функцією Preset, щоб вибрати бажаний рівень прожарки.
- Після того як буде досягнуто бажаного рівня просмаження, вийміть даний білковий інгредієнт з пристрою.
- Використовуючи кухонні рукавички, перенесіть термощуп на більший білковий інгредієнт та використовуючи стрілки ліворуч, виберіть бажаний рівень просмаження.
- **Приготування 2 або більше різних типів білкових інгредієнтів:**
- Вставте термощуп у білковий інгредієнт з найнижчим бажаним рівнем просмаження.
- Використовуючи функцію Manual, оберіть бажаний рівень просмаження.
- Після того, як білковий інгредієнт досягне бажаного рівня приготування дістаньте його з приладу.
- Використовуючи рукавички, перемістіть термощуп в наступний білковий інгредієнт та скориставшись функцією Manual оберіть бажаний рівень обсмаження.

Використання мультитарки Ninja® Foodi® Max SmartLid™

Як правильно вставляти термощуп?

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

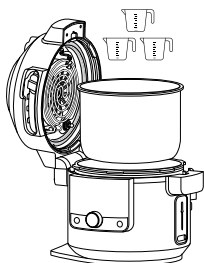
Інгредієнт	Розміщення	Правильно	Неправильно
Стейки Свинячі відбивні Баранячі відбивні Курячі грудки Бургери Вирізка Філе риби	<ul style="list-style-type: none"> • Вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини м'яса. • Переконайтеся, що термощуп знаходиться близько (але не торкається) кістки 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 термощуп горизонтально в найтовщу частину грудки, паралельно, але не торкаючись кістки. • Переконайтеся, що його кінчик досягає центру найтовстішої частини грудки і не проходить через неї в порожнину курки 		

Використання функцій приготування під тиском

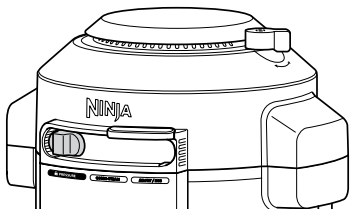
Перевірка води: Початок приготування під тиском.

Перед першим використанням приладу, користувачам рекомендується провести тест на воді, щоб ознайомитися з функцією приготування під тиском.

1. Поставте чашу в основу приладу та додайте в неї 750 мл води кімнатної температури.



2. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення PRESSURE (Тиск).



3. Переконайтеся, що клапан скидання тиску встановлений у положення SEAL («Герметизація»).

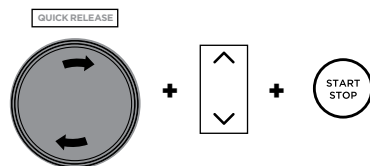


SEAL - для функцій приготування під тиском



VENT - для всіх інших функцій і всіх інших положень повзунка

4. За допомогою диска виберіть QUICK RELEASE. Прилад за замовчуванням буде працювати в режимі високого (HI) тиску. Встановіть час на 2 хвилини та натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати.

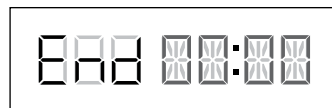


5. На дисплеї з'явиться «PrE» та індикатор прогресу, що вказує на те, що пристрій створює тиск. Пристрій почне відлік часу, коли тиск всередині його досягне максимуму.



ПРИМІТКА. Час нарощування тиску залежить від кількості та температури інгредієнтів та від обраного рівня тиску.

6. Після закінчення зворотного відліку пристрій подасть звуковий сигнал, на дисплеї буде відображатись позначка «End», прилад почне автоматично скидати тиск. Пролунає попереджувальний сигнал, що вказує на те, що клапан випуску тиску незабаром відкриється. Коли відкривається клапан скидання тиску, з нього буде виходити пара. Як тільки на пристрої з'явиться «OPN Lid», перемістіть повзунок праворуч, щоб розблокувати кришку, тільки після цього відкривайте кришку.



ПРИМІТКА: пристрій перейде в режим підтримки тепла, а нагрівальний елемент залишиться увімкненим.

Автоматичне скидання тиску

NATURAL (Природне): природне скидання тиску найкраще підходить для великих шматків м'яса, для приготування яких потрібен додатковий час. Процес нагрівання приладу припиниться, але страва всередині продовжить готуватися. Після закінчення часу приготування та пристрій охолоне, тиск скинеться природним чином.

QUICK (Швидке): Швидке скидання тиску використовується для невеликих продуктів або інгредієнтів, чутливих до переварювання. НЕ використовуйте швидке скидання тиску під час приготування крохмалистої або пінистої їжі. Для швидкого скидання тиску скористайтеся диском, щоб вибрати цю опцію перед початком приготування під тиском.

DELAYED (Відкладення скидання тиску): Затримка скидання тиску корисна для рецептів, які вимагають більше часу для готування під тиском після закінчення часу приготування (наприклад, рис та крупи). Щоб відкласти скидання тиску, виберіть дану опцію за допомогою диска. Скидання тиску за замовчуванням буде відкладено 10 хвилин. Щоб змінити час затримки скидання тиску, натисніть піктограму «Випускання тиску». Повторне натискання даної клавіші дозволить змінити час скидання тиску. Пристрій швидко скине тиск, після того як час приготування закінчиться, та закінчиться час затримки скидання тиску.



ПРИМІТКА. Для продуктів, які потребують більшого зниження тиску, ви можете вручну скинути тиск, перемістивши клапан у положення VENT. Якщо ви вирішите скинути тиск вручну, перемістіть клапан скидання тиску з положення SEAL у положення або настисніть кнопку RELEASE PRESSURE.

Готування під тиском

Під час підвищення тиску в пристрої на дисплеї панелі керування відобразитимуться «PrE» та індикатори виконання. Час скидання тиску залежить від кількості та температури інгредієнтів, а також рідини в чаші. З міркувань безпеки кришка блокується, коли пристрій набирає тиск, і не розблоковується, доки тиск не буде скинуто. Після того, як пристрій набере повний тиску, почнеться приготування, а таймер почне зворотній відлік часу.

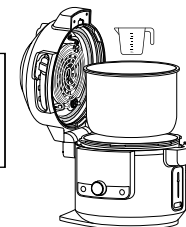
Використання функцій готування під тиском

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

Pressure (Готування під тиском)

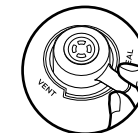
1. Помістіть інгредієнти в чашу і влийте не менше 250 мл рідини а також встановіть в неї необхідний аксесуар. Заборонено заповнювати чашу вище лінії PRESSURE MAX (МАКС. ТИСК).

ПРИМІТКА. Пристрій не створюватиме тиск, якщо в чаші недостатньо рідини



ПРИМІТКА: Під час приготування рису, бобів або інших інгредієнтів що набухають, забороняється заповнювати чашу більш ніж на половину.

2. Встановіть кришку для приготування під тиском і поверніть клапан скидання тиску в положення SEAL (Герметизація).



3. Перемістіть повзунок у положення PRESSURE. Пристрій за замовчуванням буде працювати з функцією NATURAL RELEASE (Природне скидання тиску). Використовуйте циферблат, щоб обрати наступні функції скидання тиску: NATURAL RELEASE (Природне скидання тиску), QUICK RELEASE (Швидке скидання) чи DELAYED RELEASE (Відкладення скидання тиску). На дисплеї буде відображено стандартний рівень тиску та налаштування часу. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати HI або LO.

ПРИМІТКА. За замовчуванням функція DELAYED RELEASE (Відкладення скидання тиску) становить 10 хвилин. За необхідності ви можете збільшити або зменшити час затримки скидання тиску натиснувши кнопку RELEASE PRESSURE (Скидання тиску).

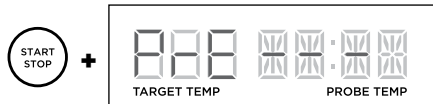
Використання функцій приготування під тиском



4. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком в 1 хвилину до 1 години і 5-хвилинним кроком від 1 години до 4 годин.

ПРИМІТКА. Якщо час готування страви менше 1 години, таймер буде відлічувати хвилини та секунди. Якщо час готування більше 1 години-таймер буде відлічувати лише хвилини.

5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Пристрій почне створювати тиск. На дисплеї з'явиться «PrE» та індикатор виконання. Таймер почне зворотний відлік часу, коли тиск досягне максимальної позначки нарощування.



ПРИМІТКА. Час нарощування тиску залежить від вибраного тиску, поточної температури чаші та температури/кількості інгредієнтів.

6. Після закінчення часу приготування пристрій скине тиск природним, швидким або відстроченим шляхом, залежно від вашого вибору. Якщо ви вирішили скинути тиск вручну, поверніть клапан скидання тиску в положення VENT, щоб випустити пару.

ПРИМІТКА. Докладніше про 3 способи автоматичного скидання тиску у відповідному розділі.

7. Пристрій подасть звуковий сигнал, автоматично перейде в режим KEEP WARM (Підтримки тепла) і таймер почне зворотній відлік.

ПРИМІТКА. Після завершення приготування ви можете натиснути KEEP WARM, щоб вимкнути режим KEEP WARM. Або натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП).

8. Під час обрання функції швидкого або відкладеного скидання тиску, пристрій скине тиск, а потім переключиться на режим підтримання тепла. Якщо використовується функція природного скидання тиску, після завершення циклу приготування пристрій переключиться на режим підтримання тепла. Пристрій подасть звуковий сигнал, автоматично перейде в режим KEEP WARM (Підтримки тепла) а таймер почне зворотній відлік.

9. Після того як на дисплеї буде відображено значення "OPN Lid", ви можете перемістити повзунок праворуч та відкрити кришку.

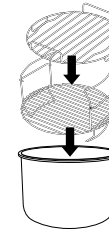
Використання функцій режиму Combi-Steam

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

ПРИМІТКА: положення клапана випуску тиску не має значення. Він може бути в положенні SEAL або VENT.

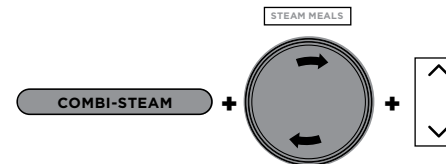
Steam Meals (Страви на пару)

1. Використовуючи решітку, викладіть на неї інгредієнти згідно з рецептом. Переконайтеся, що в чаші є рідина для створення пари, а потім поставте решітку в чашу та закрийте кришку.



ПРИМІТКА. Для збільшення об'єму приготування страв, використовуйте решітку в нижньому та верхньому положенні одночасно.

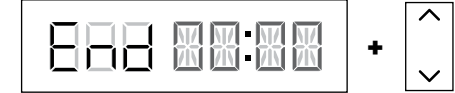
2. Перемістіть повзунок в режим COMBI-STEAM. За замовчуванням прилад працюватиме в режимі STEAM MEALS (Страви на пару). На дисплеї буде відображено налаштування температури та час за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C від 150°C до 240°C.



3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком у хвилину до 1 години.
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. На дисплеї з'явиться напис «PrE» та індикатор стану приготування, що вказує на те, що пристрій створює пару. Час приготування на пару залежить від кількості інгредієнтів в чаші.



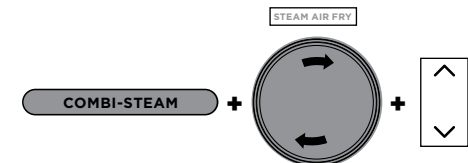
6. Коли пристрій досягне потрібного рівня пари, на дисплеї відобразиться встановлена температура, а таймер почне зворотний відлік.
7. Після того як завершиться час приготування, пристрій подасть звуковий сигнал і протягом 5 хвилин на дисплеї буде відображено значення «End».



ПРИМІТКА. Якщо ваша страву вимагає більше часу приготування, скористайтеся стрілками вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Пристрій пропустить функцію попереднього нагріву.

Steam Air Fry (Обсмажування на пару)

1. Викладіть інгредієнти в кошик Cook & Crisp™ або на решітку у відповідності до рецепту та помістіть їх в чашу. Переконайтеся, що в чаші є достатньо рідини для створення пари та закрийте кришку.
2. Перемістіть повзунок у режим COMBI-STEAM, потім за допомогою диска виберіть STEAM AIR FRY (Обсмажування на пару). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C від 150°C і 240°C.

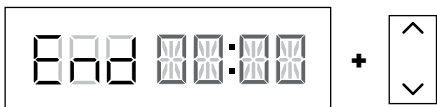


3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком у хвилину до 1 години.
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. На дисплеї з'явиться «PrE» та індикатори прогресу, які вказуватимуть на те, що пристрій створює пару. Час приготування на пару залежить від кількості інгредієнтів в чаші.



Використання функцій режиму Combi-Steam

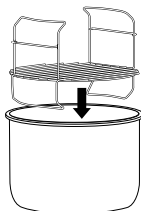
- 6.** Коли пристрій досягне потрібного рівня пари, на дисплеї відобразиться встановлена температура, а таймер почне зворотний відлік.
- 7.** Після того як завершиться час приготування, пристрій подасть звуковий сигнал і протягом 5 хвилин на дисплеї буде відображено значення «End».



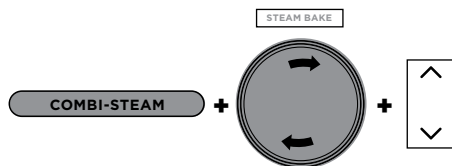
ПРИМІТКА. Якщо ваша страва вимагає більше часу приготування, скористайтеся стрілками вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Пристрій пропустить функцію попереднього нагріву.

Steam Bake (Випікання на пару)

- 1.** Помістіть в чашу решітку. Переконайтеся, що в чаші достатньо рідини для створення пари. Покладіть форму для запікання або фольгу на дно нижньої частини решітки.



- 2.** Перемістіть повзунок у режим COMBI-STEAM, потім за допомогою диска виберіть STEAM BAKE (Випікання на пару). На дисплеї відобразитиметься налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C між 105°C і 210°C.

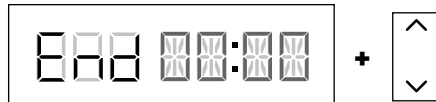


- 3.** Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком у хвилину до 1 години 15 хвилин.

- 4.** Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- 5.** На дисплеї з'явиться «PrE» та індикатори прогресу, які вказуватимуть на те, що пристрій створює пару. Час приготування на пару - 20 хвилин.



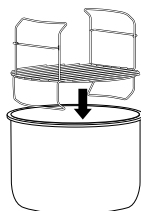
- 6.** Коли попереднє нагрівання завершиться, на дисплеї відобразиться встановлена температура, а таймер почне зворотній відлік.
- 7.** Після того як завершиться час приготування, пристрій подасть звуковий сигнал і протягом 5 хвилин на дисплеї буде відображено значення «End».



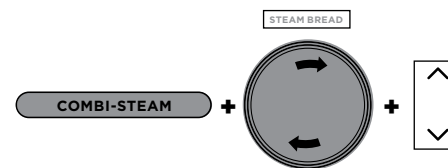
ПРИМІТКА. Якщо ваша страва вимагає більше часу приготування, скористайтеся стрілками вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Пристрій пропустить функцію попереднього нагріву.

Steam Bread (Випікання хліба на пару)

- 1.** Покладіть інгредієнти в чашу. Переконайтеся, що в чаші достатньо рідини для створення пари. Закрийте кришку.



- 2.** Перемістіть повзунок у режим COMBI-STEAM, потім за допомогою диска виберіть STEAM BREAD (Випікання хліба на пару). На дисплеї відобразитиметься налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C між 150°C і 240°C.



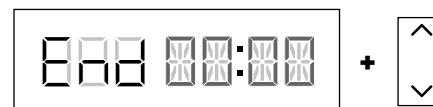
- 3.** Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком у хвилину до 1 години. Мал.

- 4.** Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

- 5.** На дисплеї з'явиться «PrE» та індикатори прогресу, які вказуватимуть на те, що пристрій створює пару. Час приготування на пару - 15 хвилин.



- 6.** Коли попереднє нагрівання завершиться, на дисплеї відобразиться встановлена температура, а таймер почне зворотній відлік.
- 7.** Після того як завершиться час приготування, пристрій подасть звуковий сигнал і протягом 2 хвилини на дисплеї буде відображено значення «End».



ПРИМІТКА. Якщо ваша страва вимагає більше часу приготування, скористайтеся стрілками вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Пристрій пропустить функцію попереднього нагріву.

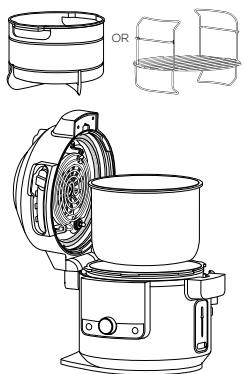
Використання функцій Air Fry/Hob

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

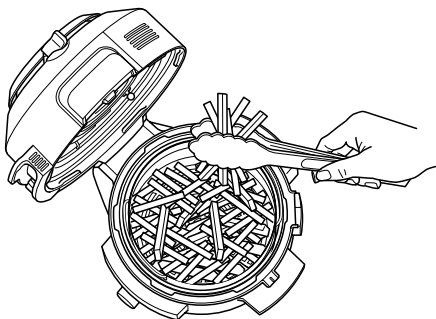
ПРИМІТКА. Якщо відкрити кришку під час приготування за допомогою функцій Air Fry, Bake, Grill чи Prove, час приготування буде призупинено. Щоб відновити процес приготування - закрийте кришку.

Air Fry (Повітряне обсмаження)

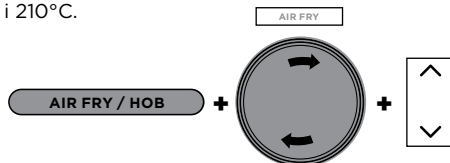
1. Помістіть в чашу кошик Cook & Crisp™ або двосторонню решітку. До кошика має бути прикріплений дифузор.



2. Додайте інгредієнти до кошика Cook & Crisp™ або на решітку та закрийте кришку.



3. Перемістіть повзунок в режим AIR FRY/HOB, потім за допомогою диска виберіть функцію AIR FRY (Повітряне обсмаження). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C між 150°C і 210°C.

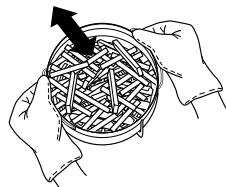


4. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком у хвилину до 1 години. Мал.

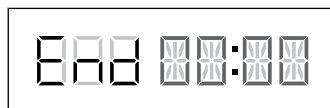
5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

6. Під час приготування ви можете відкрити кришку та підняти кошик, щоб за потреби струсити або перемішати інгредієнти для рівномірного підрум'янення. Після цього вставте кошик назад в прилад та закрийте кришку. Процес приготування автоматично відновиться після закриття кришки.

ПРИМІТКА: Під час приготування ви можете відкрити кришку та підняти кошик, щоб за потреби струсити або перемішати інгредієнти для рівномірного підрум'янення. Після цього вставте кошик назад в прилад та закрийте кришку. Процес приготування автоматично відновиться після закриття кришки.

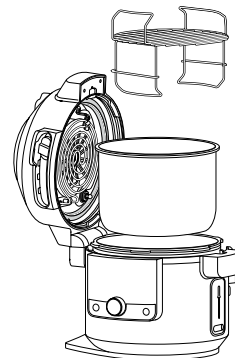


7. Після того як завершиться час приготування, пристрій подасть звуковий сигнал а на дисплеї 3 рази блимне значення «End».

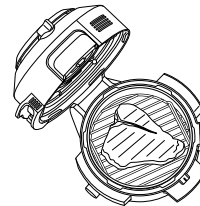


Grill (Гриль)

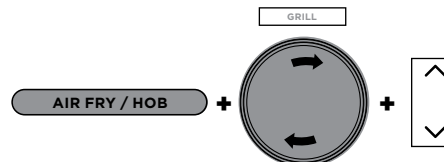
1. Вставте в чашу решітку в вищому положення або дотримуйтеся вказівок зі свого рецепта.



2. Викладіть інгредієнти на решітку, потім закрийте кришку.



3. Перемістіть повзунок в положення AIR FRY/HOB, потім за допомогою диска виберіть режим GRILL (Гриль).

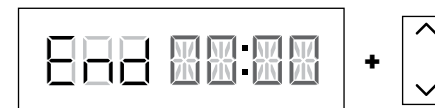


ПРИМІТКА. Під час використання функції Grill (Гриль) регулювання температури недоступне.

4. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком у хвилину до 30 хвилин.

5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

6. Після того як завершиться час приготування на дисплеї 3 рази блимне значення «End».

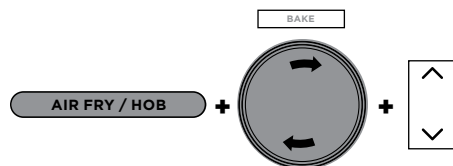


Використання функцій Air Fry/Hob

Bake (Випікання)

1. Помістіть всі необхідні інгредієнти в чашу та закрийте кришку.

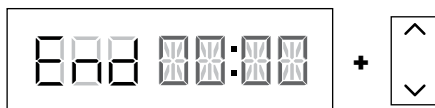
2. Перемістіть повзунок в положення AIR FRY/HOB, а потім за допомогою диска виберіть режим Bake (Випікання). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз зліва від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C в діапазоні від 120°C до 210°C.



3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком у хвилини до 1 години, а потім з кроком у 5 хвилин від 1 години до 4 годин.

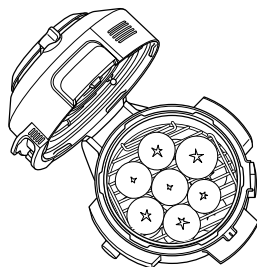
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

5. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї 3 рази блимне значення «End».

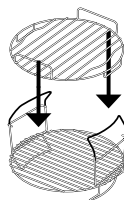


Dehydrate (Дегідратація)

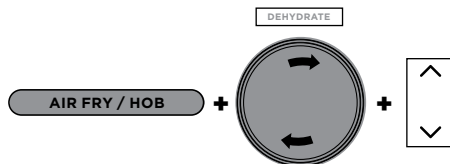
1. Поставте решітку в нижньому положенні в чашу, потім покладіть на решітку шар інгредієнтів.



2. Тримавши верхній шар решітки за ручки, помістіть її на решітку, як показано нижче. Після цього викладіть на верхній решітці інгредієнти та закрийте кришку.



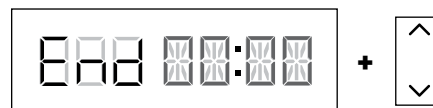
3. Перемістіть повзунок у положення AIR FRY/HOB, потім за допомогою диска виберіть Dehydrate (Дегідратація). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C між 40°C та 90°C.



4. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком 15 хвилин від 1 до 12 годин.

5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

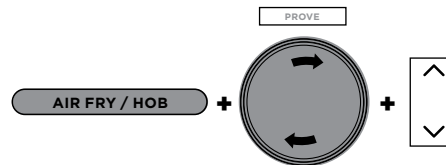
6. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї 3 рази блимне значення «End».



Prove (Розстоювання тіста)

1. Помістіть тісто в чашу або кошик Cook & Crisp™ та закрийте кришку.

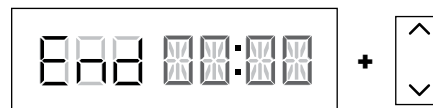
2. Перемістіть повзунок в положення AIR FRY/HOB, потім за допомогою диска виберіть функцію Prove (Розстоювання тіста). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C між 25°C і 35°C.



3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час вистоювання з кроком 5 хвилин від 20 хвилин до 2 годин.

4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

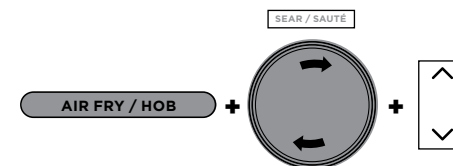
5. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї 3 рази блимне значення «End».



Sear/Sauté (Обсмаження/Пасерування)

1. Покладіть необхідні інгредієнти в чашу.

2. Перемістіть повзунок у положення AIR FRY/HOB або відкрийте кришку, потім за допомогою диска виберіть Sear/Sauté (Обсмаження/Пасерування). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати «Lo 1», «2», «3», «4» або «Hi 5».



ПРИМІТКА. Під час використання функції Sear/Sauté час не налаштовується.

3. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

4. Натисніть START/STOP, щоб вимкнути функцію SEAR/SAUTÉ. Щоб переключитися на іншу функцію приготування, натисніть START/STOP а потім за допомогою повзунка та диска виберіть потрібну функцію.

ПРИМІТКА: Ви можете використовувати цю функцію з відкритою або закритою кришкою.

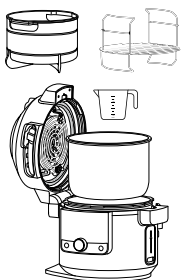
ПРИМІТКА: Завжди використовуйте в чаші посуд з антипригарним покриттям. Не використовуйте металевий посуд, оскільки він може пошкодити антипригарне покриття в чаші.

ПРИМІТКА: Функція SEAR/SAUTÉ автоматично вимикається через 1 годину для режимів «4» та «Hi 5» та через 4 години для режимів «Lo 1», «2» та «3».

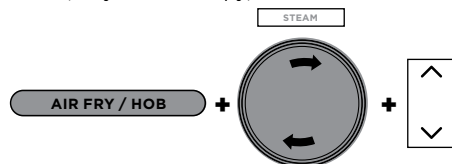
Використання функцій Air Fry/Hob

Steam (Готування на пару)

1. Додайте 250 мл рідини (або кількість, вказану в рецепті) в чашу, потім помістіть в неї решітку або кошик Cook & Crisp™ з інгредієнтами.



2. Перемістіть повзунок в положення AIR FRY/HOB, потім за допомогою диска виберіть режим Steam (Готування на пару).



3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком 5 хвилин до 30 хвилин.

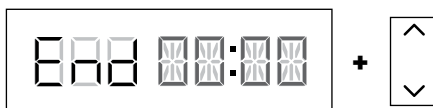
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

ПРИМІТКА: під час використання функції STEAM температура не регулюється.

5. Пристрій почне попередній нагрів, щоб рідина закипіла. На дисплеї з'явиться значення «PrE». Індикатор попереднього нагріву відобразиться на дисплеї, доки пристрій не досягне необхідної температури, після цього на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.



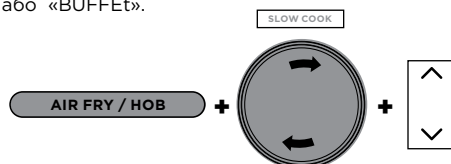
6. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї 3 рази блимне значення «End».



Slow Cook (Повільне приготування)

1. Додайте інгредієнти в чашу, слідкуйте за тим щоб чаша не була переповнена вище лінії МАКС.

2. Перемістіть повзунок в положення AIR FRY/HOB, потім за допомогою диска виберіть функцію Slow Cook (Повільне приготування). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати «Hi», «LO» або «BUFFE».



3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком 15 хвилин до 12 годин.

4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

ПРИМІТКА. Налаштування часу в режимі Slow Cook BUFFE можна регулювати від 2 до 12 годин; налаштування часу в режимі Slow Cook HITS можна регулювати від 4 до 12 годин.

5. Після того як завершиться час приготування пристрій подасть звуковий сигнал, а пристрій автоматично переключиться в режим KEEP WARM та почне зворотній відлік.

ПРИМІТКА. Після завершення приготування ви можете натиснути кнопку KEEP WARM, щоб увімкнути режим KEEP WARM.

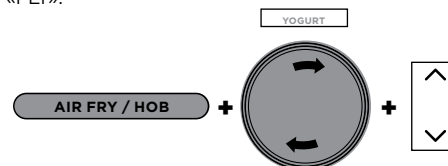
Yogurt (Йогурт)

1. Додайте бажану кількість молока в чашу.

ПРИМІТКА. Якщо ви хочете пастеризувати, охолоджувати та додавати культури без використання пристрою, пропустіть кроки 1-9. Натомість натисніть кнопку TEMP, виберіть «FEr», натисніть TIME, виберіть бажаний час інкубації, потім натисніть START/STOP, щоб розпочати.

2. Закрийте кришку.

3. Перемістіть повзунок в положення AIR FRY/HOB, потім за допомогою диска виберіть режим Yogurt (Йогурт). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати функцію «YGT» або «FEr».

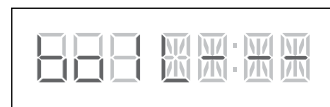


4. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час інкубації з кроком 30 хвилин від 6 до 12 годин.

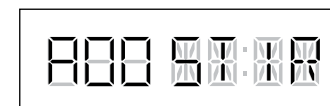
ПРИМІТКА. Вибір довшого часу призведе до отримання йогурту з густішою консистенцією. Для отримання грецького йогурту необхідно 12 годин.

5. Натисніть START/STOP, щоб почати пастеризацію.

6. Під час пастеризації прилад на дисплеї буде відображатись значення "boil" (кипіння). Коли температура пастеризації буде досягнута, пристрій подасть звуковий сигнал і буде відображати значення "COOL" (Охолодження).



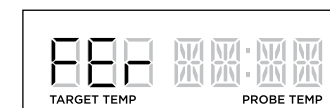
7. Після того, як молоко охолоне, прилад послідовно відобразить значення ADD і STIR, а також час інкубації.



8. Відкрийте кришку та зніміть вершки з молока.

9. Додайте йогуртові культури до молока та перемішайте. Закрийте кришку та натисніть START/STOP, щоб почати процес інкубації.

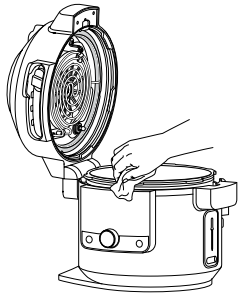
10. На дисплеї з'явиться «FEr» і почнеться зворотний відлік часу. Коли час інкубації закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї 3 рази блимне значення END. Пристрій подаватиме звуковий сигнал щохвилини протягом 4 годин або до його вимкнення.



11. Перед подачею охолодіть йогурт на протязі 12 годин.

Очищення та технічне обслуговування

Очищення: мийка в посудомийній машині і ручна мийка



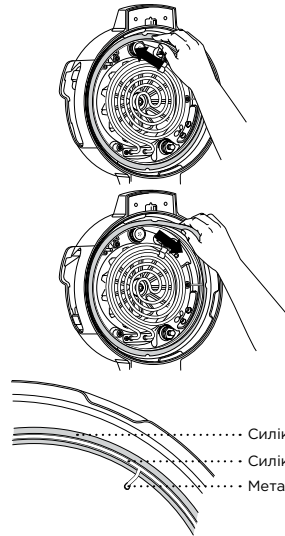
Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання.

1. Відключіть пристрій від розетки перед очищенням.
2. Щоб очистити основу мультиварки та панель управління, витріть їх начисто вологою тканиною.
3. Чашу, силіконове кільце, решітку, знімний дифузор та кошик Cook & Crisp™ можна мити в посудомийній машині.

ПРИМІТКА: Ніколи не ставте основний блок мультиварки термошуп та кришку термошупа в посудомийну машину та не піддавайте їх впливу води або будь-якої іншої рідини.

4. Клапан скидання тиску і ковпачок, що запобігає засміченню, можна мити з використанням води і засобів для миття посуду.
5. Якщо залишки їжі прилипли до чаші, решітки або кошика Cook & Crisp™ заповніть чашу водою і дайте аксесуарам відмокнути перед очищенням. Забороняється використовувати для їх очищення металеві губки. Якщо необхідне відтирання, використовуйте неабразивний очищувач або рідкий засіб для миття посуду з нейловою губкою або щіткою.
6. Ретельно витирайте та сушіть всі деталі приладу після кожного використання природним шляхом або за допомогою рушника.

Зняття та встановлення силіконового кільця



Для зняття силіконового кільця витягніть його назовні посекційно з ущільнювального вузла. Кільце можна встановлювати будь-якою стороною. Для зворотної установки посекційно вставте кільце в ущільнювальний вузол. Після використання видаліть всі залишки їжі з силіконового кільця і ковпачка, що запобігає засміченню.

Тримайте силіконове кільце в чистоті щоб уникнути появи неприємного запаху. Промивання в теплій мильній воді або в посудомийній машині допоможе усунути запах. Проте, вбирання запаху деяких кислих продуктів є нормальним явищем. Рекомендується мати в наявності декілька силіконових кілець.

Ви можете замовити додаткові силіконові кільця на веб-сайті ninjakitchen.co.uk.

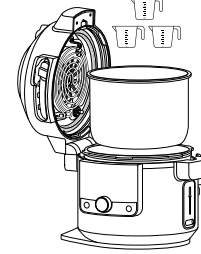
Забороняється витягати силіконове кільце, прикладаючи надмірні зусилля, так як це може призвести до деформації його та ущільнювального вузла, та може порушити функцію герметизації. Силіконове кільце з тріщинами, порізами або іншими ушкодженнями підлягає негайній заміні.

Очищення кришки

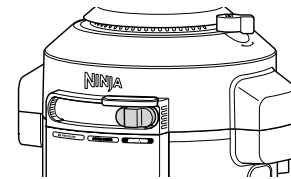
Ми рекомендуємо перевіряти внутрішню частину кришки та нагрівальних елементів перед приготуванням з використанням «функцій вологого приготування», які включають Slow Cook, Steam, Sear/ Sauté, Pressure та всі режими COMBI-STEAM. Якщо ви бачите на кришці залишки їжі або засмічення від олії масла, ми рекомендуємо очищати пристрій за допомогою пари (див. інструкції нижче), а потім протерти насухо внутрішню частину кришки.

Інструкція з очищення за допомогою пари.

1. Наповніть чашу 750 мл води.

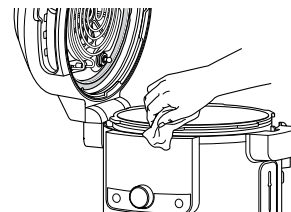


2. Перемістіть повзунок в положення SmartLid Slider™ на функцію Air Fry/Hob.



3. Виберіть режим STEAM та встановіть час 30 хвилин. Натисніть START/STOP.
4. Після завершення програми зачекайте поки пристрій охолоне, використовуючи вологу тканину або губку, протріть нею внутрішню частину кришки та нагрівальні елементи.

УВАГА: під час очищення внутрішньої частини кришки не торкайтеся вентилятора.



5. За необхідності повторіть кроки 3 і 4 до повного очищення приладу.

ПРИМІТКА. Якщо пристрій не відкривається після закінчення циклу, пристрій переходить у режим KEEP WARM, а нагрівальний елемент продовжить працювати. ПРИМІТКА. Якщо пристрій не відкривається після закінчення циклу, пристрій переходить у режим KEEP WARM, а нагрівальний елемент продовжить працювати.

Посібник з усунення несправностей

Чому приладу потрібно так багато часу для встановлення тиску? Скільки часу займає встановлення тиску?

- Час приготування може варіюватися в залежності від обраної температури, поточної температури чаші і температури або кількості інгредієнтів.
- Переконайтеся, що силіконове кільце повністю вставлено на місце і знаходиться на одному рівні з кришкою. При правильному встановленні ви зможете злегка потягнути за кільце, щоб повернути його.
- Під час готування під тиском переконайтеся, що кришка для приготування під тиском повністю заблокована, а клапан скидання тиску знаходиться в положенні «Герметизації» (SEAL).
- Пристрій не нарощуватиме тиск, якщо рідини в чаші недостатньо.

Чому відлік часу здійснюється так повільно?

- У вас може бути встановлений відлік в годинах, а не в хвилинах. При установці часу відображення буде здійснюватися в форматі ГГ: XX, і час буде збільшуватися / зменшуватися з кроком в хвилинах.

Як можна дізнатися, що в приладі відбувається підвищення тиску?

- На екрані буде відображатися індикатор, який показує, що прилад підвищує тиск.

Індикатор стану і повідомлення «ТИСК» (PRE) відображаються на екрані при використанні функції «Тиск» або «Пар».

- Індикатор перебігу показує, що пристрій створює тиск або попередній нагрів при використанні функції STEAM або PRESSURE. Коли пристрій закінчить набирати тиск, почне відлік встановленого часу приготування.

Під час використання функції Steam з мого пристрою виходить багато пари.

- Під час приготування випускання пари через клапан випуску тиску є нормальним явищем.

Чому я не можу відкрити кришку після тиску?

- З міркувань безпеки кришка не розблокується, доки в пристрої повністю не скинеться тиск. Поверніть клапан скидання тиску в положення VENT, щоб швидко випустити пару під тиском. З клапана скидання тиску відбудеться швидке скидання пари. Коли пара буде повністю випущена, пристрій буде готовий до відкриття.

Чи повинен клапан скидання тиску бути ослабленим?

- Так. Вільне прилягання клапана скидання тиску навмисне. Це дозволяє швидко перемикається між режимами «Герметизація» (SEAL) і «Вентиляція» (VENT) і допомагає регулювати тиск шляхом випуску невеликих обсягів пара в процесі приготування для досягнення оптимального результату. При готуванні під тиском переконайтеся, що він повернений до упору в положенні «Герметизації» (SEAL) або до упору в положення «Вентиляція» (VENT) при швидкому скиданні тиску.

Прилад видає шипіння і не досягає потрібного тиску.

- Переконайтеся, що клапан скидання тиску знаходиться у положенні «Герметизації» (SEAL). Якщо ви зробили це і все ще чути сильний шиплячий шум, це може означати, що ваше силіконове ущільнення встановлено не повністю. Натисніть «СТАРТ / СТОП» для припинення готування, при необхідності скиньте тиск клапаном в положенні «Вентиляція» (VENT) і зніміть кришку для готування під тиском. Натисніть на силіконове кільце і переконайтеся, що воно правильно вставлено і рівно лежить на поверхні ущільнювача. При правильній установці ви зможете злегка потягнути за кільце, щоб повернути його.

Прилад здійснює прямиий відлік замість зворотного.

- Цикл готування завершений, і прилад знаходиться в режимі підігріву.

Скільки часу потрібно для зниження тиску в приладі?

- Час, необхідний для скидання тиску, залежить від кількості їжі в приладі та може варіюватися в залежності від рецепту. Перед зняттям кришки переконайтеся, що поплавковий клапан опустився. Якщо прилад потребує більше часу, ніж зазвичай, для зниження тиску, будь ласка відключіть пристрій від мережі та зачекайте, поки поплавковий клапан не опуститься, перш ніж продовжувати використання приладу.

Помилки

На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку « ADD POT».

- В основному пристрої відсутня чаша. Для всіх функцій необхідна наявність чаші всередині приладу.

На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку « SHUT LID».

- Кришка для готування під тиском відкрита, і її потрібно закрити, щоб запрацювала обрана функція.

Під час використання функції «Steam та Pressure » на екрані з'являється повідомлення про помилку «ADD WATER».

- Рівень води занадто низький. Додайте більше води в пристрій, щоб функція продовжила роботу.

Під час використання функції тиску на екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку «NO PRESSURE».

- Додайте більше рідини в чашу перед повторним запуском циклу готування під тиском.
- Переконайтеся, що клапан скидання тиску знаходиться в положенні SEAL.
- Переконайтеся, що силіконове кільце встановлено правильно.

З'являється повідомлення «ПОМИЛКА» (ERR).

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

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.

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

- Перед вибором функції приготування перемістіть повзунок у потрібне положення. На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку «LOCK LID».
- Перемістіть повзунок у положення PRESSURE, щоб заблокувати кришку

Корисні поради

1. Для рівномірного підрум'янення переконайтеся, що інгредієнти на решітці, кошику Cook & Crisp™ або в чаші розташовані рівним шаром та не перекриваються один одного. Для рівномірного розташування інгредієнтів та кращого їх засмаження дістаньте контейнер з приладу та струсніть їх.
2. Під час готування дрібних інгредієнтів, які можуть провалитися крізь решітку, рекомендується спочатку обернути її пергаментним папером або фольгою.
3. Використовуйте режим «KEEP WARM», щоб зберігати їжу при температурі, безпечній для їжі, після приготування. Використовуйте режим підігріву для підтримки їжі при прийнятній для неї температурі після приготування. Щоб запобігти висиханню продуктів, ми рекомендуємо тримати кришку закритою і знімати її безпосередньо перед подачею.
4. Для розігрівання страв, використовуйте функцію AIR FRY.