

NINJA®

Скороварка та аерофритюрниця

Speedi

10 в 1

ON400UK

ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ДЯКУЄМО

за придбання скороварки-аерофритюрниці Ninja® Speedi



ЗАРЕЄСТРУЙТЕ СВОЮ ПОКУПКУ



ninjakitchen.co.uk/register-guarantee



Відскануйте QR-код Вашим мобільним телефоном

ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: _____

Серійний номер: _____

Дата покупки: _____

(Зберігайте чек)

Місце покупки: _____

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 230 В~, 50 Гц

Потужність: 1760 Вт

ПОРАДА:

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

РЕЄСТРАЦІЯ ТОВАРУ

Відвідайте сайт registeryourninja.com або зателефонуйте за номером 0800 862 0453, щоб зареєструвати свій новий продукт Ninja® протягом 28 днів після 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 малоймовірному випадку виявлення несправностей вашого нового приладу.

Інструкція з техніки безпеки.....	2
Деталі та компоненти пристрою.....	4
Перед першим використанням.....	4
Акcesуари та інтелектуальний перемикач.....	5
Використання панелі керування.....	6
Кнопки керування.....	6
Функції приготування.....	6
Використання функцій швидкого приготування.....	7
Speedi Meals(Швидкі страви).....	7
Steam Air Fry (Повітряне обсмаження на пару).....	7
Steam Bake (Випікання на пару).....	8
Steam (Приготування на пару).....	8
Використання функцій Air Fry/Hob.....	9
Grill (Гриль).....	9
Air Fry(Повітряне обсмаження).....	9
Bake /Roast(Випікання/ Обсмаження).....	10
Dehydrate (Дегідратація).....	10
Sear/Sauté (Обсмаження/Пасерування).....	11
Slow Cook (Повільне приготування).....	11
Очищення та технічне обслуговування.....	12
Посудомийна машина та ручне миття.....	12
Очищення кришки.....	12
Посібник з усунення несправностей.....	13
Корисні поради.....	13

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ. ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

⚠ УВАГА

- Тримайте пакувальні матеріали далеко від дітей, у зв'язку з ризиком задухи.
- 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.
- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Необережне поводження з приладом що містить гарячу їжу та рідини може спричинити серйозні опіки. Тримайте прилад та шнур подалі від дітей. Не допускайте звисання шнура з краю столів або стільниць та його контакту з гарячими поверхнями.
- Не використовуйте пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
- Серйозні опіки можуть виникнути через пару та гарячу їжу у внутрішній чашу. ЗАВЖДИ тримайте руки, обличчя та інші частини тіла подалі від випускного клапана перед або під час випуску та під час відкриття кришки після приготування.
- НЕ використовуйте прилад без встановленої чаші.
- Перш ніж поставити знімну чашу на дно плити, переконайтеся, що чаша та дно плити чисті та сухі, протерши їх м'якою тканиною.
- НЕ нагрівайте пусту чашу більше 10 хвилин. Це може пошкодити варильну поверхню.
- НЕ використовуйте цей прилад для смаження у фритюрі.
- Слід бути обережними під час обсмажування м'яса та пасерування. Тримайте руки та обличчя подалі від знімної чашу, особливо коли додаєте нові інгредієнти, оскільки гаряча олія може бризнути та спричинити опіки.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. НЕ використовуйте даний прилад для будь-яких інших цілей, окрім його призначення. НЕ використовуйте прилад в транспортному засобі чи човні, що рухається. НЕ використовуйте прилад на вулиці. Неправильне використання приладу може призвести до травм.
- Прилад призначений виключно для використання на робочій поверхні. Переконайтеся, що поверхня рівна, чиста та суха. НЕ розміщуйте прилад біля краю стільниці під час роботи.
- Для захисту від ураження електричним струмом ніколи НЕ занурюйте шнур, вилку або корпус основного блоку у воду чи інші рідини. Готуйте тільки в кошику, що входить до комплекту.
- НЕ використовуйте подовжувач. Короткий шнур живлення використовується для того, щоб зменшити ризик того, що діти схопляться за шнур або заплутаються в ньому, і зменшити ризик того, що люди сплітнуться об довгий шнур.
- НЕ використовуйте прилад, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені. Регулярно перевіряйте прилад і шнур живлення. У разі несправності або будь-якого пошкодження приладу негайно припиніть використання та зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- ЗАВЖДИ слідкуйте за тим, щоб прилад був правильно зібраний перед використанням.
- НЕ закривайте верхній повітрязабірний отвір або задній вентиляційний отвір, коли кришка закрита. Це може спричинити нерівномірне приготування та може пошкодити пристрій або спричинити його перегрів.
- НЕ використовуйте аксесуари, які не рекомендовані або не продаються SharkNinja. НЕ розміщуйте аксесуари в мікрохвильовій печі, тостері, конвекційній або звичайній духовці, а також на керамічній плиті, електричній спіралі, газовій плиті або зовнішньому грилі. Використання аксесуарів, не рекомендованих SharkNinja, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травм.
- Під час використання цього приладу забезпечте принаймні 15,25 см вільного простору зверху та з усіх боків для належної циркуляції повітря.
- ЗАВЖДИ дотримуйтеся максимальної та мінімальної кількості рідини, як зазначено в інструкціях та рецептах.
- Щоб уникнути можливого пошкодження паром, розтовуйте пристрій подалі від стін і шаф під час використання.
- НІКОЛИ не використовуйте функції RAPID COOKER (Швидковарки), не додавши воду та/або інгредієнти на дно знімної чашу.
- НІКОЛИ не використовуйте функцію SLOW COOK (ПОВІЛЬНЕ ГОТУВАННЯ) без їжі та рідини в знімній чаші.
- НЕ пересувайте прилад під час його використання.
- Уникайте контакту їжі з нагрівальними елементами. НЕ переповнюйте та не перевищуйте МАКСИМАЛЬНИЙ рівень наповнення чаші. Переповнення може призвести до травм, пошкодження майна або вилити на безпечно використання приладу.
- НЕ використовуйте цей пристрій для приготування рису швидко приготування.

- Напруга в електричній мережі може змінюватися, що впливає на продуктивність і тепловіддачу вашого приладу. Щоб запобігти можливим захворюванням, використовуйте термощуп, щоб перевірити, чи ваша їжа приготована до рекомендованої температури.
- Якщо з пристрою виходить чорний дим, негайно від'єднайте його від мережі та зачекайте, доки дим припиниться, перш ніж знімати чашу та деко Cook & Crisp.
- НЕ торкайтеся гарячих поверхонь. Під час і після роботи приладу його поверхні будуть гарячі. Щоб запобігти опікам або травмам, ЗАВЖДИ користуйтеся захисними підхватками або ізольованими рукавичками, а також використовуйте доступні ручки приладу.
- Необхідно бути надзвичайно обережним під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини. Неправильне використання, у тому числі переміщення приладу, може призвести до травм, таких як серйозні опіки.
- Коли пристрій працює, гаряча пара виходить через вентиляційний отвір. Розташуйте прилад так, щоб вентиляційний отвір не був спрямований на шнур живлення, електричні розетки, шафи чи інші прилади. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від вентиляційного отвору.
- Використовуючи функцію SLOW COOK(ПОВІЛЬНЕ ГОТУВАННЯ, ЗАВЖДИ тримайте кришку закритою.
- Чаша та деко Cook & Crisp стають дуже гарячими під час процесу приготування. Уникайте гарячої пари та повітря під час виймання чаші та дека Cook & Crisp із приладу та ЗАВЖДИ ставте їх на жаростійку поверхню після виймання. НЕ торкайтеся аксесуарів під час або відразу після приготування.
- Піднімайте кришку ТІЛЬКИ за ручку на передній частині пристрою. НЕ піднімайте кришку збоку, оскільки з приладу виділятиметься пекуча пара.
- Змінна чаша може бути надзвичайно важкою, якщо вона заповнена інгредієнтами. Будьте обережні, виймаючи чашу з основного блоку.
- НЕ торкайтеся аксесуарів під час або відразу після приготування, оскільки вони стають дуже гарячі під час процесу приготування. Щоб запобігти опікам або травмам, ЗАВЖДИ обережно поведіться з виробом. Використовуйте посуд з довгими ручками і захисні підхватки або ізольовані рукавички.
- Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми.
- Дайте пристрою охолонути перед очищенням, розбиранням, установкою або зніманням частин і зберіганням.
- Коли пристрій не використовується та перед очищенням, вимкніть пристрій і від'єднайте його від розетки.
- НЕ чистіть прилад металевими мочалками. Дрібні металеві часточки з них можуть відколотися та торкнутися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Будь ласка, зверніться до розділу Очищення та технічне обслуговування щодо регулярного обслуговування приладу.



Вказує на необхідність прочитати та переглянути інструкції для розуміння роботи та використання продукту.



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



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



Виключно для домашнього використання.

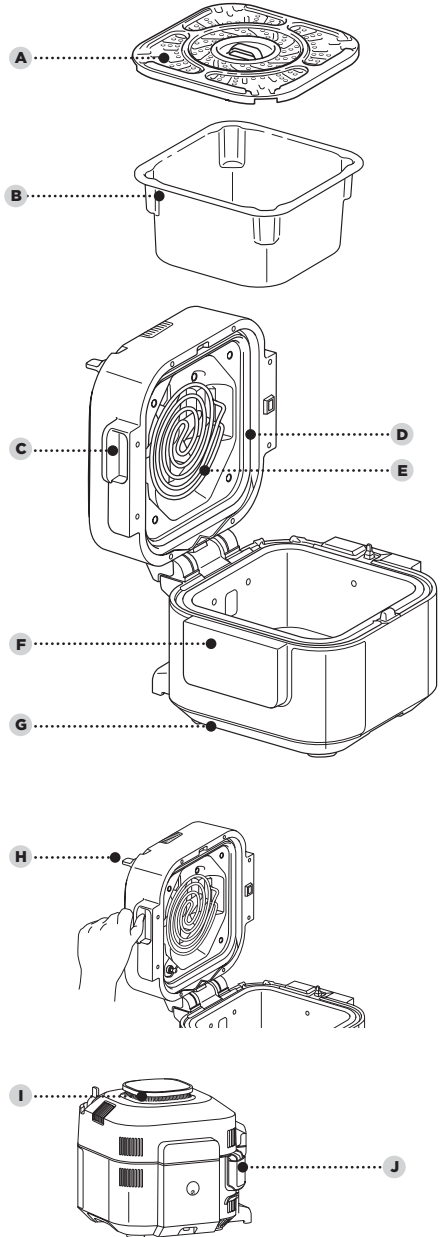
ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ДЕТАЛІ ТА АКСЕСУАРИ

- A Деко Cook & Crisp
- B Знімна чаша 5,7 л
- C Ручка кришки
- D Кришка приладу
- E Нагрівальний елемент
- F Панель керування
- G Основа приладу
- H Розумний перемикач
- I Вентиляційний отвір
- J Збірник конденсату

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Зніміть і викиньте всі пакувальні матеріали та стрічки від приладу. Деякі наклейки потрібно постійно зберігати на пристрої, видаляйте ЛИШЕ наклейки з написом «відклеїти тут».
2. Зверніть особливу увагу на інструкції з експлуатації, попередження та важливі застереження, щоб уникнути будь-яких травм або пошкодження майна.
3. Вимийте знімну чашу, деко Cook & Crisp і збірник конденсату в теплій мильній воді, потім сполосніть і ретельно висушіть.



Щоб замовити додаткові або замінні частини та аксесуари, відвідайте ninjakitchen.co.uk

АКСЕСУАРИ ТА РОЗУМНИЙ ПЕРЕМИКАЧ

ІНСТРУКЦІЯ ЗІ ЗБИРАННЯ АКСЕСУАРІВ ДЕКО COOK & CRISP

Верхня позиція

Використовуйте верхнє положення для білків та овочів, дотримуючись інструкцій з рецептів для функцій Speedi Meals (Швидкі страви) або під час використання функції Grill (Гриль).



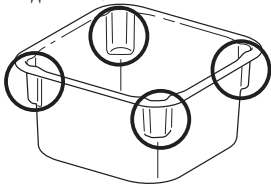
Нижня позиція

Використовуйте нижнє положення для традиційного обсмаження та приготування страв з функцією Steam Air Fry (Повітряне обсмаження на пару)



Обов'язково зверніться до таблиць і рецептів для отримання чітких рекомендацій щодо розташування дека для приготування хрустких страв.

Щоб встановити деко Cook & Crisp у верхнє положення, спочатку поверніть ніжки дека назовні, щоб вони виступали за чотири кути дека. Ніжки повинні бути розташовані на виступах біля основи кожної виїмки, щоб деко у чаші залишалося піднятим.



ПРИМІТКА: перш ніж поставити деко Cook & Crisp у верхнє положення, переконайтеся, що всі необхідні інгредієнти додані на дно чаші.

ПРИМІТКА. Рецепти, для функції Speedi Meals (Швидкі страви), вимагають, щоб деко Cook & Crisp було встановлено у верхнє положення.

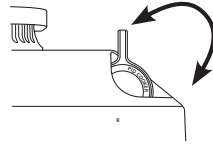
Щоб встановити деко Cook & Crisp у верхнє положення, спочатку поверніть ніжки дека назовні, щоб вони виступали за чотири кути дека. Ніжки повинні бути розташовані на виступах біля основи кожної виїмки, щоб деко залишалося піднятим у чаші. Щоб поставити деко Cook & Crisp у нижнє положення, поверніть ніжки дека всередину так, щоб вони були повернуті до нижньої сторони дека. Це дозволить деку Cook & Crisp залишитися на дні чаші.

ВИКОРИСТАННЯ SMART SWITCH (Розумного перемикача)

SmartSwitch дозволяє перемикатися між двома режимами приготування, які позначені на перемикачі для довідки:

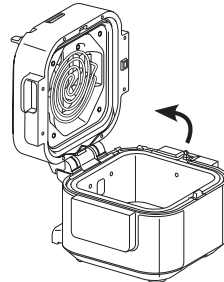
- Rapid Cooker (Скороварка)
- Air Fry/Hob (Аерогриль/варильня поверхня)

Положення SmartSwitch визначатиме, які функції приготування доступні для вибору.



ЯК ВІДКРИТИ ТА ЗАКРИТИ КРИШКУ?

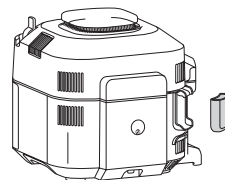
Щоб відкрити або закрити кришку в будь-який час, використовуйте ручку, розташовану в центрі спереду пристрою, прямо над панеллю керування. Ви можете відкривати та закривати кришку, коли перемикач SmartSwitch знаходиться в положенні RAPID COOKER чи AIR FRY/HOB.



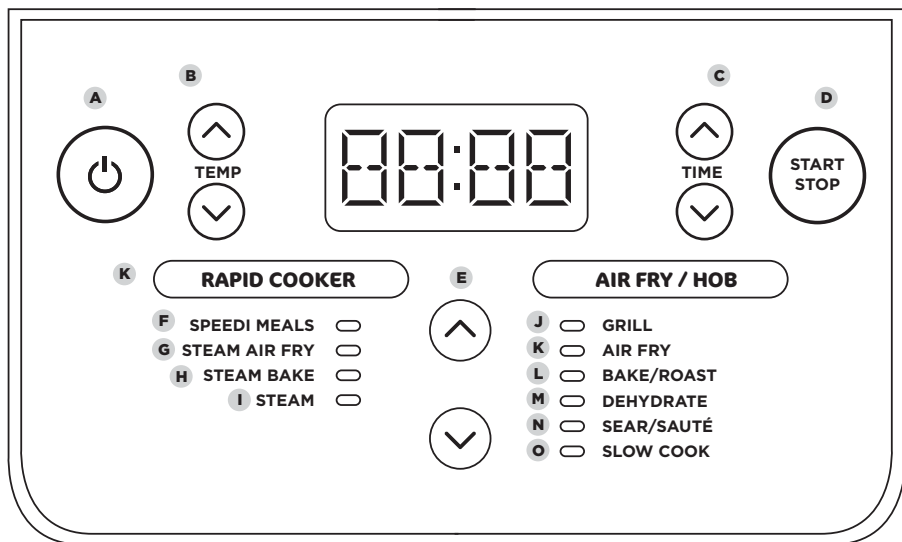
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ЗБІРНИКА КОНДЕНСАТУ

Щоб встановити збірник конденсату, вставте його в отвір на основі приладу. Після кожного використання приладу радимо виймати та вручну мити збірник конденсату..

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



ВИКОРИСТАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Кнопки керування

A : Кнопка живлення вимикає пристрій і зупиняє всі функції приготування.

B **СТРІЛКИ ВЛІВО**: Використовуйте стрілки вгору/вниз ліворуч від дисплея, щоб налаштувати температуру приготування.

C **СТРІЛКИ ВПРАВО**: Використовуйте стрілки вгору/вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування.

D **Кнопка START/STOP (СТАРТ/СТОП)**: натисніть, щоб розпочати приготування.

Натискання кнопки під час готування призупиняє поточну функцію приготування.

E **СТРІЛКИ В ЦЕНТРІ**: Вибравши режим за допомогою SmartSwitch, використовуйте центральні стрілки, щоб прокручувати доступні функції, доки не буде виділено потрібну функцію.

Функції приготування

ФУНКЦІЇ СКОРОВАРКИ

F **Speedi Meals (Швидкі страви)**: Використовуйте для приготування швидких і смачних страв менш ніж за 30 хвилин.

G **Steam Air Fry (Повітряне обсмаження на пару)**: Використовуйте дану функцію для створення неймовірно соковитих та одночасно хрустких страв.

H **Steam Bake (Випікання на пару)**: Випікайте пишні пиріжки та швидкий хліб.

I **Steam (Приготування на пару)**: Приготування делікатних страв при високій температурі.

ФУНКЦІЇ АЕРОГРИЛЮ

J **Grill (Гриль)**- Використовуйте високу температуру для карамелізації ТА підсмаження ваших страв

K **Air Fry (Повітряне обсмаження)**- Використовуйте цю функцію, щоб надати вашій їжі повітряності та хрусткості з невеликою кількістю олії або зовсім без неї.


L **Bake /Roast (Випікання/ Обсмаження)**- Використовуйте пристрій як духовку з сухим жаром для приготування м'якого м'яса, запечених страв, вишуканої випічки, десертів, тощо.

M **Dehydrate (Дегідратація)**- Зневодніть м'ясо, фрукти та овочі для вживання здорової їжі.

N **Sear/Sauté (Обсмаження/Пасерування)**- Використовуйте пристрій як варильну поверхню для підсмажування м'яса, пасерування овочів, томління соусів, тощо.

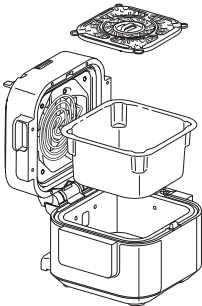
O **Slow Cook (Повільне приготування)**- Готуйте страви повільно, на нижчій температурі температури протягом більш тривалого періоду часу.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

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

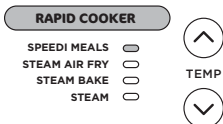
Speedi Meals(Швидкі страви)

1. Перш ніж почати приготування, обов'язково зніміть деко Cook & Crisp з дна чаші.
2. Додайте рідину та інгредієнти згідно з рецептом в чашу.
3. Витягніть ніжки дека Cook & Crisp, а потім поставте на деко у верхнє положення чашу. Додайте інгредієнти на деко у відповідності до рецепта.



4. Перемістіть перемикач SmartSwitch в положення RAPID COOKER(Сковорарка), потім за допомогою центральних стрілок виберіть SPEEDI MEALS(Швидкі страви). На дисплеї будуть відображені налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 150°C до 240°C з кроком в 5 градусів.

ПРИМІТКА. Для температур понад 210°C максимальний час приготування становить 30 хвилин.



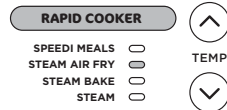
5. За допомогою стрілок праворуч від дисплея налаштуйте час приготування з кроком в 1 хвилину до 1 години. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
6. На дисплеї з'являться індикатори прогресу, що вказує на те, що пристрій створює пару. Коли пристрій набере потрібного рівня пари, таймер на дисплеї почне зворотний відлік.

8. Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено напис "End". Якщо ваша страва вимагає більшого часу приготування, використовуйте стрілки вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Під час цього кроку пристрій пропустить попередній нагрів.

ПРИМІТКА: після завершення приготування вийміть всі інгредієнти з дека Cook & Crisp. Після цього за допомогою силіконових щипців візьміться за центральні ручки та вийміть деко із пристрою.

Steam Air Fry (Повітряне обсмаження на пару)

1. Завантажте інгредієнти згідно з рецептом.
2. Перемістіть перемикач SmartSwitch у положення RAPID COOKER(Сковорарка). Використовуйте центральні стрілки, щоб вибрати функцію Steam Air Fry (Повітряне обсмаження на пару). На дисплеї будуть відображені налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 150°C до 220°C із кроком в 5 градусів.



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

ПРИМІТКА. Для температур понад 210°C максимальний час приготування становить 30 хвилин

4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. На дисплеї відобразяться індикатори прогресу, що вказує на те, що пристрій створює пару.
6. Коли пристрій досягне потрібного рівня пари, таймер почне зворотний відлік.



7. Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено напис "End". Якщо ваша страва вимагає більшого часу приготування, використовуйте стрілки вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Під час цього кроку пристрій пропустить попередній нагрів.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

Steam Bake (Випікання на пару)

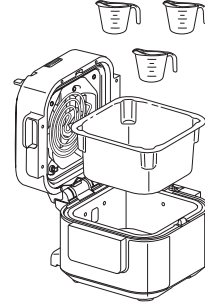
1. Обов'язково встановіть деко Cook & Crisp у нижнє положення. Помістіть приладдя для випічки на деко.
2. Перемістіть перемикач SmartSwitch у положення RAPID COOKER(Скороварка), потім за допомогою центральних стрілок виберіть функцію Steam Bake (Випікання на пару). На дисплеї будуть відображені налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 120°C до 210°C із кроком в 5 градусів.
3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування від 1 хвилини до 1 години 15 хвилин із кроком в 1 хвилину.



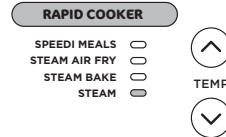
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. На дисплеї з'являться індикатори прогресу, що вказує на те, що пристрій створює пару.
6. Коли попереднє нагрівання завершиться, таймер розпочне зворотний відлік.
7. Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено напис "End". Якщо ваша страва вимагає більшого часу приготування, використовуйте стрілки вгору праворуч від дисплея, щоб додати додатковий час. Під час цього кроку пристрій пропустить попередній нагрів.

Steam (Приготування на пару)

1. Для початку додайте води на дно чаші. Обов'язково встановіть деко Cook & Crisp у нижнє положення та додайте в чашу інгредієнти за рецептом.



2. Перемістіть перемикач SmartSwitch у положення RAPID COOKER(Скороварка), потім за допомогою центральних стрілок виберіть функцію Steam (Приготування на пару).



3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування до 1 години з кроком в 1 хвилину.
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування

ПРИМІТКА: під час використання функції STEAM температура не регулюється.

5. Пристрій почне попередній нагрів, для того, щоб рідина в чаші закипіла. На дисплеї відобразяться індикатори прогресу, що вказуватиме на те, що пристрій створює пару. Коли попереднє нагрівання завершиться, на дисплеї відобразиться встановлена температура, а таймер почне відлік часу. Анімація попереднього нагріву відобразиться, доки пристрій не досягне встановленої температури, а потім на дисплеї відобразиться зворотний відлік таймера.

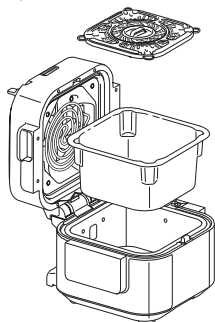


6. Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено напис "End".

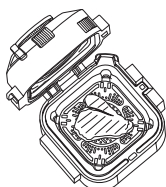
Використання функцій Air Fry/Hob

Grill (Гриль)

1. Обов'язково встановіть деко Cook & Crisp у верхнє положення



2. Покладіть інгредієнти на деко Cook & Crisp, а потім закрийте кришку.



3. Перемістіть перемикач SmartSwitch в положення AIR FRY/HOB, а потім за допомогою центральних стрілок виберіть функцію Grill (Гриль). На дисплеї будуть відображені налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 210°C до 240°C.



4. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування до 30 хвилин із кроком в 1 хвилину.

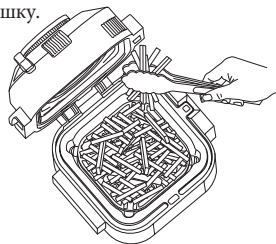
5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

6. Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено напис "End".

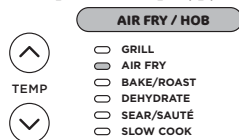
ПРИМІТКА: перед використанням функції Air Fry дайте пристрою попередньо нагрітися протягом 5 хвилин, як і звичайній духовці.

Air Fry (Повітряне обсмаження)

1. Обов'язково встановіть деко Cook & Crisp у нижнє положення.
2. Додайте інгредієнти в чашу та закрийте кришку.



3. Перемістіть перемикач SmartSwitch у положення AIR FRY/HOB, пристрій за замовчуванням буде працювати в режимі Air Fry (Повітряне обсмаження). На дисплеї будуть відображені налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 150°C до 210°C.



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

5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

ПРИМІТКА: для отримання найкращих результатів рекомендується періодично струшувати інгредієнти під час приготування з функцією Air Fry (Повітряне обсмаження). Ви можете відкрити кришку та вийняти чашу, щоб струсити або перемішати інгредієнти для їх рівномірного підрум'янювання. Після завершення перемішування інгредієнтів, вставте чашу назад у пристрій і закрийте кришку. Процес приготування автоматично відновиться після закриття кришки.

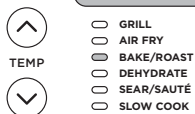
6. Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено напис "End".

Використання функцій Air Fry/Hob

ПРИМІТКА: перед використанням функції Bake /Roast(Випікання/ Обсмаження) дайте пристрою попередньо нагрітись протягом 5 хвилин, як і звичайній духовці.

Bake /Roast(Випікання/ Обсмаження)

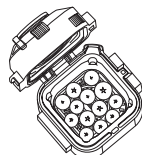
1. Обов'язково встановіть деко Cook & Crisp на дно чаші.
2. Перемістіть перемикач SmartSwitch в положення AIR FRY/HOB, а потім за допомогою центральних стрілок виберіть функцію Bake /Roast(Випікання/ Обсмаження). На дисплеї будуть відображені налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 120°C до 210°C.



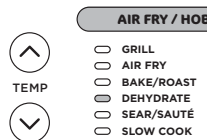
3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування до 1 години з кроком в 1 хвилину та від 1 години до 4 годин з кроком в 5 хвилин.
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено напис "End".

Dehydrate (Дегідратація)

1. Обов'язково встановіть деко Cook & Crisp у нижнє положення.



2. Перемістіть перемикач SmartSwitch в положення AIR FRY/HOB, а потім за допомогою центральних стрілок виберіть функцію Dehydrate (Дегідратація). На дисплеї будуть відображені налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру від 40°C до 90°C.



3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб встановити час приготування від 1 до 12 годин із кроком в 15 хвилин.
4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено напис "End".

Sear/Sauté (Обсмаження/Пасерування)

1. Перш ніж почати приготування, обов'язково вийміть деко Cook & Crisp з чаші. Додайте інгредієнти в чашу.
2. Перемістіть перемикач SmartSwitch в положення AIR FRY/HOB, а потім за допомогою центральних стрілок виберіть функцію Sear/Sauté (Обсмаження/Пасерування). На дисплеї будуть відображені налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати «Lo1», «2», «3», «4» або «Hi5».



ПРИМІТКА. Під час використання функції оSear/Sauté (Обсмаження/Пасерування) час не налаштується.

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, щоб завершити вибрану функцію приготування, а потім скористайтесь перемикачем Smart Switch і центральними стрілками, щоб вибрати іншу бажану функцію.

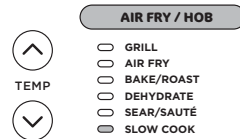
ПРИМІТКА: Ви можете використовувати дану функцію з відкритою або закритою кришкою.

ПРИМІТКА: ЗАВЖДИ під час пасерування, обсмаження використовуйте для перемішування в чаші антипригарний посуд. Ніколи не використовуйте металевий посуд, оскільки він пошкодить антипригарне покриття чаші.

ПРИМІТКА: Функція Sear/Sauté (Обсмаження/Пасерування) автоматично вимкнеться через 1 годину для заданого значення «4» і «Hi5» і через 4 години для люраного значення «LO1», «2» і «3».

Slow Cook (Повільне приготування)

1. Перш ніж почати приготування, обов'язково вийміть деко Cook & Crisp і додайте інгредієнти на дно чашу. НЕ наповнюйте чашу вище лінії максимального заповнення (вказано на внутрішній стороні чаші).
2. Перемістіть перемикач SmartSwitch в положення AIR FRY/HOB, а потім за допомогою центральних стрілок виберіть функцію Slow Cook (Повільне приготування). На дисплеї будуть відображені налаштування за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати значення «Hi», «Lo» або «bUFFET».



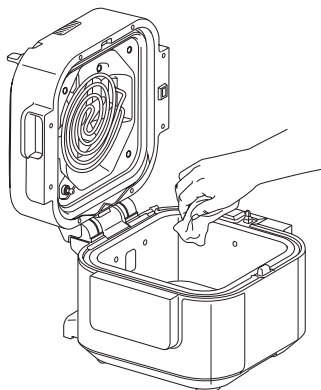
3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування.

ПРИМІТКА. Під час використання функції Slow Cook (Повільне приготування) обравши опцію Slow Cook BUFFET налаштування часу можна встановити в діапазоні від 2 до 12 годин; налаштування часу під час вибору опції SLOW COOK LO можна встановити в діапазоні від 6 до 12 годин. Для опції SLOW COOK HI час приготування можна встановити в діапазоні від 4 до 12 годин.

4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, пристрій автоматично переключиться в режим збереження тепла та почне зворотній відлік.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Посудомийна машина та ручне миття



Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання.

1. Від'єднайте пристрій від настінної розетки та переконайтеся, що він повністю охолонув перед його очищенням.
2. Щоб очистити основу приладу та панель керування, протріть їх вологою тканиною.
3. Чашу, деко Cook & Crisp і збірник конденсату можна мити в посудомийній машині.
4. Якщо залишки їжі залишились в чашу та деці Cook & Crisp, наповніть чашу водою та дайте їй відмокнути перед очищенням. НЕ використовуйте губки для очищення катрулі та дека. Якщо для очищення аксесуарів потрібно використати хімічні засоби, використовуйте неабразивні миючі засоби або рідину для миття посуду та очищайте їх за допомогою нейлонової подушечки або щітки.
5. Обов'язково сушіть всі аксесуари приладу на повітрі після кожного їх використання.

ПРИМІТКА: НІКОЛИ не ставте прилад в посудомийну машину та не занурюйте її у воду чи будь-яку іншу рідину.

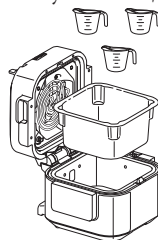
ОЧИЩЕННЯ КРИШКИ

Ми рекомендуємо щоразу оглядати внутрішню частину кришки перед приготуванням із функціями Slow Cook, Sear/Sauté та іншими функціями Rapid Cooker (Скороварка).

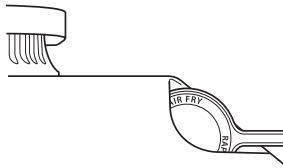
Якщо на нагрівальному елементі чи вентиляторі ви бачите будь-які залишки їжі або жиру, рекомендуємо очистити пристрій паром (див. інструкції нижче), а потім протерти внутрішню частину кришки.

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ:

1. Налийте в чашу 700 мл води



2. Перемістіть перемикач Smart Switch у положення RAPID COOKER (Скороварка). Виберіть функцію STEAM (Приготування на пару) і встановіть час на 30 хвилин. Натисніть START/STOP.



3. Після того як встановлений час закінчиться і пристрій охолоне, використовуйте вологу тканину або губку, щоб протерти внутрішню частину кришки.

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

4. За потреби повторіть кроки 3 і 4 і очистіть кришку повторно.

5. Видаліть воду з чаші та обов'язково промийте чашу та деко Cook & Crisp, щоб переконатися, що всі залишки їжі видалено.

ПРИМІТКА. Обов'язково вилийте надлишок води, що зібрався в збірнику конденсату.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Як готувати під тиском?

- Цей пристрій не має функції готування під тиском. Натомість ви можете готувати надшвидкі страви за допомогою функції RAPID COOKER (Скороварки). Зверніться до Книги рецептів, щоб отримати ідеї та натхнення для приготування страв.

Індикатори прогресу відображаються на екрані дисплея під час використання функцій RAPID COOKER (Скороварки).

- Це нормально, і означає, що пристрій створює пару. Коли пристрій закінчить роботу, розпочнеться зворотний відлік встановленого часу приготування.

Під час використання функцій RAPID COOKER (Скороварки) з пристрою виходить багато пари.

- Вихід пари через вентиляційний отвір під час приготування є нормальним. Залиште достатньо місця насколо приладу під час його використання та переконайтеся, що вентиляційний отвір не спрямований на шнур живлення, електричну розетку чи шафи.

Прилад веде не зворотній відлік.

- Цикл приготування завершено, і пристрій перебуває в режимі збереження тепла.

На екрані з'являється повідомлення про помилку «ADD POT»(Вставте чашу).

- Чаша знаходиться не всередині приладу. Для всіх функцій приготування в даному приладі потрібна чаша.

На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку “SHUT LID” (ЗАКРИТИ КРИШКУ).

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

З'являється повідомлення «ERR».

- Пристрій не працює належним чином. Будь ласка, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453.

Корисні поради

1. Посилаючись на наші таблиці приготування у книзі рецептів, для великих шматків м'яса радимо додавати ще від 3 до 5 хвилин до часу приготування. Ми рекомендуємо дотримуватися рекомендованої товщини та ваги м'яса (у відповідності до рецептів).
2. Щоб рівномірно підрум'янити інгредієнти, переконайтеся, що вони розташовані рівним шаром на дні чашу без нашарування одне на одного. Якщо інгредієнти нашаровуються, рекомендуємо їх струсити та перемішати в середині встановленого часу приготування.

ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН ЗА АДРЕСОЮ:
ninjakitchen.co.uk



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



@ninjakitchenuk

ПРИМІТКА. Збережіть дану 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.

Щоб повернути використаний пристрій, будь ласка, скористайтесь системами повернення та збору або зверніться до продавця, де цей продукт був придбаний. Вони можуть взяти цей продукт для екологічно безпечної переробки.

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

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

Ілюстрації можуть відрізнятися від реального продукту. Ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, тому специфікації, що містяться в цьому документі, можуть змінюватись без попередження.

NINJA є зареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating LLC у Великобританії.

COOK & CRISP, RAPID COOKER TA SPEED1 є незареєстрованими товарними знаками у Сполученому Королівстві SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

ON400UK_IB_MP_221118_Mv1

