

# NINJA®

## Foodi®

### MINI

Мультиварка-скороварка

6-в-1 4.7Л

## OP100EU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



# ДЯКУЄМО

за придбання мультиварки-скороварки Ninja® Foodi® Mini

---

## ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: \_\_\_\_\_

Серійний номер: \_\_\_\_\_

Дата покупки: \_\_\_\_\_

(Зберігайте чек)

Місце покупки: \_\_\_\_\_

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 230В, 50Гц

Потужність: 1460 Вт

Об'єм: 4,7 л

Група рідин: 2

# ЗМІСТ

---

<b>Інструкція з техніки безпеки</b> .....	<b>4</b>
<b>Деталі та компоненти пристрою</b> .....	<b>8</b>
<b>Використання панелі управління</b> .....	<b>10</b>
Функціональні кнопки.....	10
Кнопки управління .....	10
<b>Перед першим використанням</b> .....	<b>11</b>
Встановлення ємності для конденсату .....	11
Зняття та повторне встановлення ковпачка, що запобігає засміченню.....	11
<b>Використання міні-мультиварки Foodi® Mini</b> .....	<b>12</b>
Знімний верх.....	12
Використання кришки аерогриля.....	12
Використання функцій готування з кришкою.....	12
Air Crisp.....	12
Випікання/смаження .....	13
Готування під тиском.....	14
Інструкції щодо готування під тиском .....	14
Природне та швидке скидання тиску .....	15
Встановлення та зняття кришки для готування під тиском.....	15
Використання функцій приготування з кришкою для готування під тиском.....	16
Готування під тиском.....	16
Готування з парою.....	17
Повільне готування .....	18
Обсмаження/Пасерування .....	18
<b>Акcesуари для покупки</b> .....	<b>19</b>
<b>Очищення та обслуговування</b> .....	<b>20</b>
Очищення: мийка в посудомийній машині і ручна мийка .....	20
Зняття та встановлення силіконового кільця .....	20
<b>Посібник з усунення несправностей</b> .....	<b>21</b>
<b>Корисні поради</b> .....	<b>23</b>

# 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:**





## **⚠ УВАГА!**

1. 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.
2. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.
3. Тримайте пакувальні матеріали далеко від дітей, у зв'язку з ризиком задухи.
4. Слідкуйте за маленькими дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
5. Ніколи не використовуйте розетку з перехідником.
6. Пристрій не призначений для використання за допомогою зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
7. Забороняється використовувати подовжувач. Використання подовжувача збільшує ризик заплутування або спотикання.
8. Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку незнімну частину пристрою в воду або будь-яку іншу рідину, а також не піддавайте впливу води електричні з'єднання пристрою. Готуйте тільки у аксесуарах що входять до комплекту приладу або аксесуарах рекомендованих SharkNinja.
9. Регулярно перевіряйте пристрій та шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. У разі виявлення пошкоджень негайно припиніть використання приладу та зверніться в офіційний сервісний центр.
10. Завжди нахилийте кришку так, щоб вона була розташована між вашим тілом і внутрішнім горщиком, для уникнення ризику травмування паром та гарячими рідинами.
11. Перед використанням переконайтеся, що прилад зібраний належним чином.
12. Перед використанням завжди перевіряйте клапан випуску тиску та червоний поплавковий клапан на наявність засмічень або перешкод і при необхідності очищайте їх. Переконайтеся, 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™.
13. Не закривайте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Це дозволить уникнути нерівномірного приготування їжі, пошкодження пристрою або його перегрівання.
14. Для запобігання ризику виникнення вибуху та травм, використовуйте лише силіконові кільця SharkNinja. Перед експлуатацією приладу переконайтеся, що силіконове кільце правильно встановлено та кришка належним чином закрита.
15. Перед тим як помістити знімний кухонний посуд в основу мультиварки, переконайтеся, що посуд та мультиварка чисті. За необхідності

- протріть їх насухо м'якою тканиною.
16. 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.
  17. 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.
  18. Не використовуйте пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
  19. 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.
  20. Під час використання приладу забезпечте достатній простір зверху та з усіх боків для вільної циркуляції повітря.
  21. Завжди дотримуйтесь рівня максимальної та мінімальної допустимої кількості рідини, зазначеної в інструкціях та рецептах
  22. Заборонено використовувати прилад в режимі "Повільного готування" без їжі та рідини в знімному посуді.
  23. Не використовуйте пристрій без встановленого знімного посуду.
  24. Не використовуйте цей прилад як фритюрницю.
  25. Під час готування заборонено накривати клапани скидання тиску.
  26. Заборонено пасерувати та смажити страви під час використання функції готування під тиском.
  27. 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.
  28. 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®.
  29. Не використовуйте пристрій для приготування рису швидкого приготування.
  30. Щоб запобігти контакту їжі з нагрівальними елементами, не переповнюйте чашу Cook & Crisp™.
  31. Дотримуйтесь особливої обережності при закритті кришки аерогриля для хрусткої скоринки, стежте за тим, щоб нічого не защемити петлю.
  32. Напруга в розетці може змінюватися, це може впливати на продуктивність роботи приладу. Щоб уникнути можливих захворювань, спричинених недоготованою їжею, використовуйте термометр, для переконавання, що ваша страва готується на рекомендованій температурі.
  33. Не розміщуйте пристрій на краю робочої поверхні під час роботи.
  34. Щоб уникнути ризику можливого пошкодження паром, під час використання розміщуйте прилад подалі від стін та шаф.
  35. Якщо з пристрою йде чорний дим, негайно витягніть вилку з розетки. Зачекайте, поки задимлення припи-

- ниться, перш ніж діставати з пристрою 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.** 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 розбризкуватися.
- 39.** Під час роботи приладу гарячий пар виходить через вентиляційний отвір. Розташовуйте 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.
- 40.** 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. Забороняється блокувати, розбирати чи іншим чином виводити з ладу червоний поплавковий клапан або клапан скидання тиску.
- 41.** Під час використання функцій «повільне готування» (SLOWCOOK) або «обсмаження» (SEAR) завжди тримайте кришку для готування під тиском закритою, а клапан скидання тиску в положенні «ВЕНТИЛЯЦІЯ» (VENT). Якщо кришка закрита, а клапан скидання тиску знаходиться в положенні «Герметизація» (SEAL), пролунає звуковий сигнал. На світлодіодному дисплеї з'явиться код помилки «VENT», що сигналізує про необхідність повернути клапан скидання тиску в положення «ВЕНТИЛЯЦІЯ» (VENT).
- 42.** Під час використання функції «Готування під тиском» ((PRESSURE COOK)) завжди тримайте кришку для готування під тиском заблокованою, а клапан скидання тиску повинен бути повернений проти годинникової стрілки в положення «Герметизація» (SEAL).
- 43.** 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 повільно поверніть клапан скидання тиску в положення «ВЕНТИЛЯЦІЯ» (VENT) для випуску пари. Щоб попередити опіки чи травми уникайте попадання пари, що виділяється. Коли пара повністю випуститься, червоний поплавковий клапан опиниться в нижньому положенні, що дозволить зняти кришку.
- 44.** 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.
45. Не нагрівайте порожній знімний посуд більше 10 хвилин, оскільки це може пошкодити варильну поверхню.
  46. 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.
  47. Знімний кухонний посуд може бути надзвичайно важким, коли він наповнений інгредієнтами. Слід бути дуже обережними, виймаючи посуд з приладу.
  48. Заборонено проводити роботи з очищення та обслуговування пристрою дітьми, молодшими 8 років та якщо за ним не ведеться спостереження.
  49. Перед складанням, чищенням або зберіганням залиште прилад приблизно на 30 хвилин для його повного охолодження.
  50. 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.
  51. Заборонено очищати прилад металевими губками. Дрібні фрагменти губки можуть відірватися та зіткнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
  52. Вказівки щодо регулярного догляду за приладом див. в розділі «Очищення та технічне обслуговування»

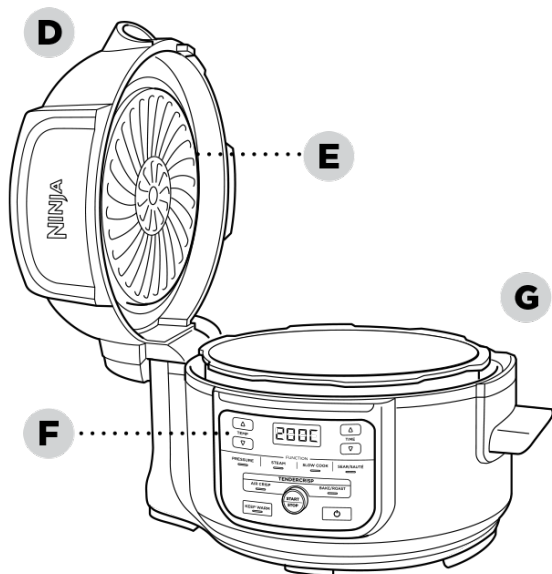
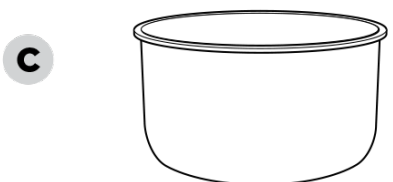
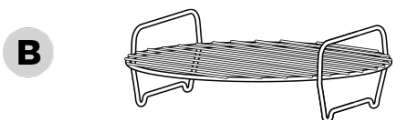
	Вказує на необхідність прочитати та переглянути інструкції для розуміння роботи та використання продукту.
	Вказує на наявність небезпеки, що може спричинити тілесні ушкодження, смерть або істотні пошкодження майна, якщо попередження, включені до цього символу, ігноруються.
	Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте захист для рук, щоб уникнути опіків.
	Тільки для використання в приміщенні.

**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ**

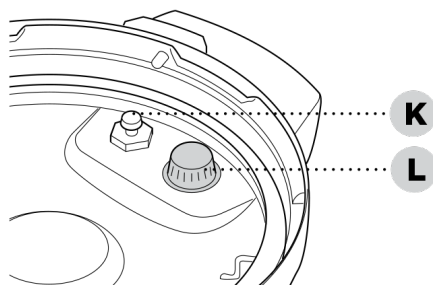
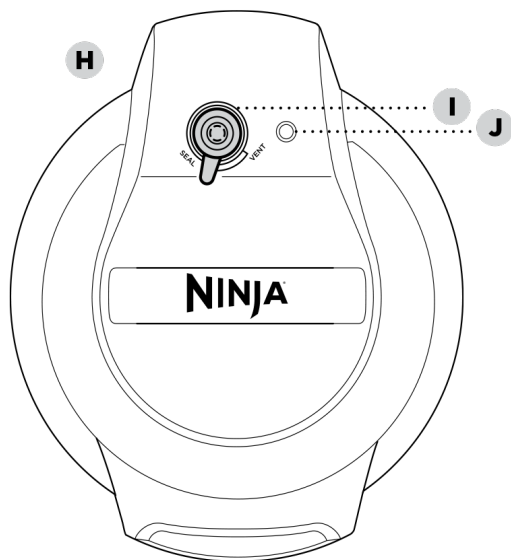
# ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

## КОМПОНЕНТИ ПРИЛАДУ

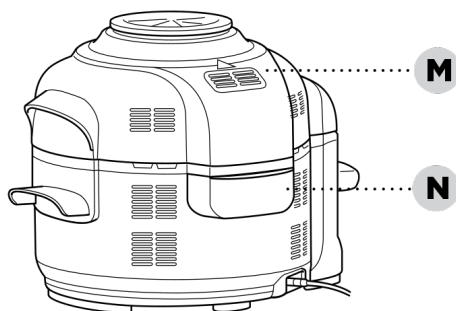
- A.** Кошик Cook & Crisp™
- B.** Решітка
- C.** Знімна чаша для приготування їжі ємністю 4.7л.
- D.** Кришка аерогриля для хрусткої скоринки
- E.** Тепловий екран
- F.** Панель управління
- G.** Основний блок мультиварки (шнур живлення не показаний)
- H.** Кришка для готування під тиском
- I.** Клапан скидання тиску
- J.** Червоний поплавковий клапан
- K.** Силіконове кільце
- L.** Захисний ковпачок
- M.** Отвір для випуску повітря
- N.** Збірник конденсату



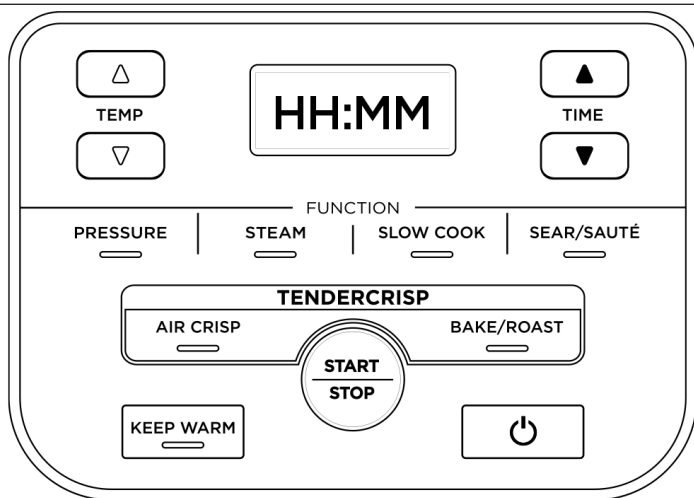




Нижня сторона кришки  
для готування під тиском



# ВИКОРИСТАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



## ФУНКЦІЇ

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

**Готування з паром (STEAM):** Для делікатного приготування їжі на пару при високій температурі.

**Повільне готування» (SLOW COOK):** Для приготування страв при зниженій температурі протягом тривалого часу.

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

**«АЕРОГРИЛЬ» (AIR CRISP):** Для отримання хрусткої скоринки з невеликою кількістю масла або без нього.

**«ВИПІЧКА/СМАЖЕННЯ» (BAKE/ROAST):** Для використання приладу в якості печі з метою приготування ніжнього м'яса, запечених ласощів, тощо.

## КНОПКИ УПРАВЛІННЯ

**Стрілки TEMP:** : використовуйте стрілки вгору та вниз, щоб задати температуру або рівень тиску

**Стрілки TIME:** Використовуйте стрілки вгору та вниз стрілки для регулювання часу приготування.

**Примітка:** Щоб встановити температуру або час під час приготування, використовуйте стрілки вгору та вниз. Пристрій продовжить роботу з новими налаштуваннями.

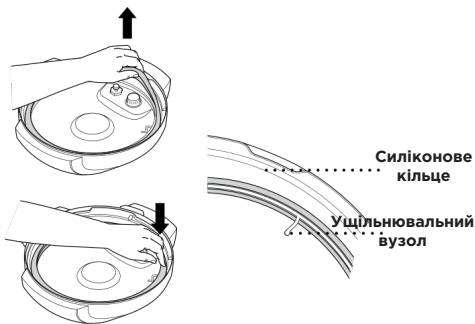
**Кнопка СТАРТ/СТОП (START/STOP):** Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП після вибору температури (або тиску) та часу початку приготування їжі. Натискання кнопки під час процесу готування призведе до скасування поточного режиму.

**Кнопка ПІДГРІВ «(KEEP WARM):** Після готування в режимі скороварки, пароварки або повільного готування прилад автоматично переключиться в режим підігріву та почне відлік часу. Режим підігріву буде залишатися включеним протягом 12 годин. Ви можете відключити його, натиснувши кнопку «ПІДГРІВ». Режим підігріву не призначений для розігріву холодної їжі, лише для підтримки прийнятної температури страви.

**Кнопка «Живлення» (POWER):** Використовується для виключення приладу і зупинки всіх функцій приготування.

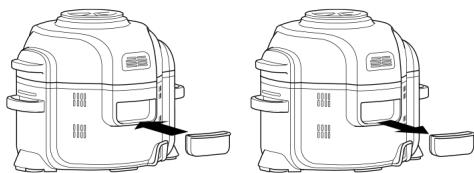
## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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. Промийте кришку для готування під тиском, силіконове кільце, чашу, кошик Cook&Crisp™, решітку і ємність для збору конденсату в гарячій мильній воді, потім сполосніть і ретельно висушіть.
4. Заборонено здійснювати очищення основного блоку мультиварки або кришки для готування під тиском в посудомийній машині. Перед використанням приладу огляньте кришку для готування під тиском і переконайтеся у відсутності сміття, що заважає роботі клапанів.
5. Силіконове кільце є універсальним і може встановлюватися будь-якою стороною. Встановіть силіконове кільце по периметру зовнішньої кромки ущільнювача вузла на нижньому боці кришки. Переконайтеся, що воно повністю вставлено і рівно лежить на поверхні ущільнювача.



### ВСТАНОВЛЕННЯ ЄМНОСТІ ДЛЯ КОНДЕНСАТУ

Для установки ємності для збору конденсату введіть її в паз на основному блоці мультиварки. Виймайте її для ручного миття після кожного використання.



### ЗНЯТТЯ ТА ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ КОВПАЧКА, ЩО ЗАПОБІГАЄ ЗАСМІЧЕННЮ.

Перед використанням кришки для готування під тиском переконайтеся, що ковпачок, що запобігає засміченню, знаходиться в правильному положенні. Ковпачок забезпечує захист внутрішнього клапана кришки для готування під тиском від засмічення і захищає користувачів від можливих бризок їжі. Його слід очищати щіткою після кожного використання. Для зняття, затисніть ковпачок між великим і вказівним пальцями руки, потім потягніть вгору. Щоб поставити його на місце - вставте його та натисніть вниз.



**ПРИМІТКА:** Перед кожним використанням переконайтеся, що силіконове кільце належним чином встановлено на поверхні ущільнювача, а ковпачок, що запобігає засміченню, правильно встановлений на клапані скидання тиску.

# ВИКОРИСТАННЯ МІНІ-МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MINI

## ВИБІР КРИШОК

Дві кришки дозволяють без проблем переходити від одного улюбленого способу приготування до іншого. Використовуйте кришку для готування під тиском для отримання м'якої їжі, потім встановіть кришку аерогрилю для утворення хрусткої скоринки на поверхні їжі.

## ВИКОРИСТАННЯ КРИШКИ АЕРОГРИЛЯ

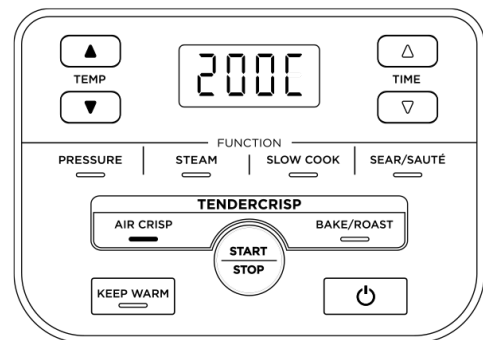
Кришка аерогрилю кріпиться до приладу і може бути відкрита в будь-який час з метою перевірки стану їжі в процесі приготування. При відкритій кришці таймер ставиться на паузу, а нагрівальний елемент в кришці відключається. При закритті кришки процес готування відновлюється, а таймер продовжує зворотний відлік.

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ З КРИШКОЮ АЕРОГРИЛЯ

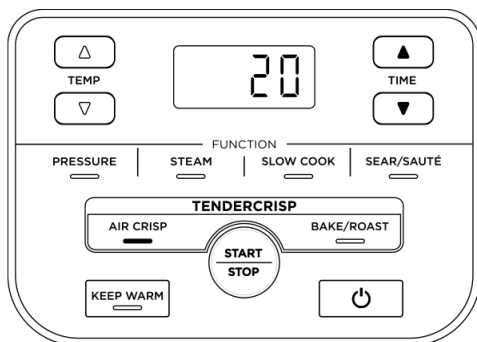
Для ввімкнення приладу вставте вилку в електричну розетку, потім натисніть кнопку живлення.

### Обсмаження до хрусткої скоринки

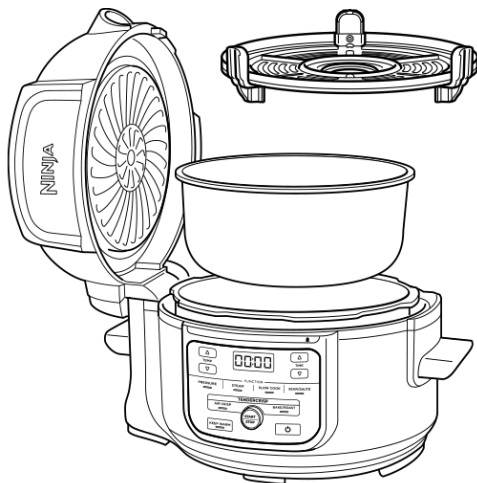
1. Натисніть кнопку Обсмаження до хрусткої скоринки (AIR CRISP). На дисплеї буде відображено налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки TEMP вгору та вниз, щоб встановити необхідну температуру від 150° до 210°C.



2. За допомогою стрілок TIME вгору та вниз встановіть час приготування похвилинно до 1 години.

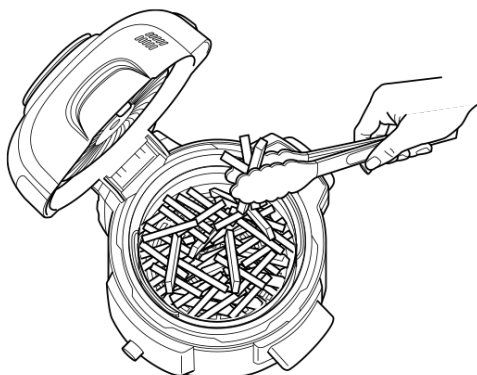


3. Встановивши чашу, помістіть в неї кришку аерогриля для обсмаження до хрусткої скоринки.

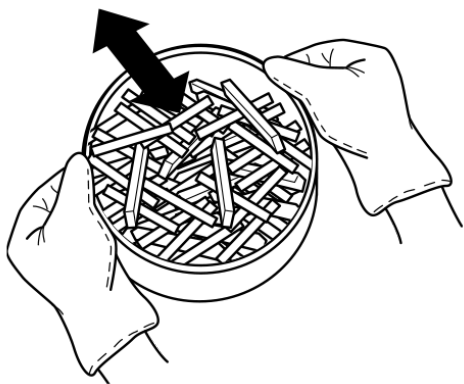


**ПРИМІТКА:** Рекомендується дати приладу розігрітись протягом 5 хвилин перед додаванням інгредієнтів. Під час нагрівання, перед кроком 4, закрийте кришку і натисніть кнопку СТАРТ/СТОП кнопку, щоб розпочати процес.

4. Додайте інгредієнти в чашу. Закрийте кришку і натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб почати готувати.



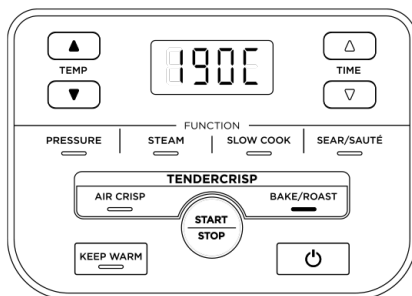
5. Під час приготування ви можете відкрити кришку та витягнути чашу щоб перемісити інгредієнти для рівномірного підрум'янення чи просто додати ще інгредієнтів. Після цього, встановіть чашу на місце і закрийте кришку. Процес готування автоматично продовжиться після закриття кришки.



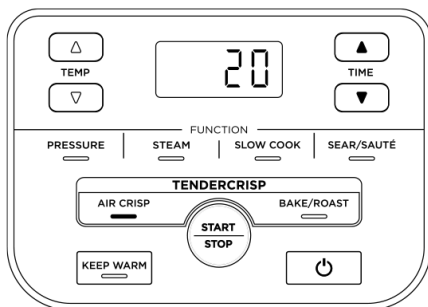
6. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'являється повідомлення КІНЕЦЬ (END).

## Випікання/смаження (Bake/Roast)

1. Натисніть кнопку BAKE/ROAST. На дисплеї за замовчуванням відобразиться налаштування температури. Використовуйте стрілки TEMP вгору та вниз, щоб встановити температуру від 120°C до 210°C.



2. Використовуйте стрілки TIME вгору та вниз для встановлення часу 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.

**ПРИМІТКА.** Перед додаванням інгредієнтів рекомендується залишити прилад нагріватись протягом 5 хвилин. У разі попереднього нагрівання перед кроком 3 закрийте кришку і натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб розпочати процес готування.

3. Покладіть інгредієнти в чашу або в аксесуар, зазначений у рецепті (потім покладіть аксесуар у мультиварку). Закрийте кришку і натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб розпочати приготування.

# ВИКОРИСТАННЯ МІНІ-МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MINI

## Знайомство з функцією готування під тиском

Новим користувачам рекомендується спочатку провести тест з водою для ознайомлення з функцією готування під тиском.

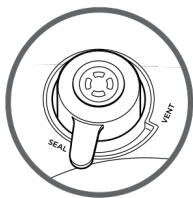
1. Помістіть чашу в мультиварку і додайте в неї 500 мл води кімнатної температури.



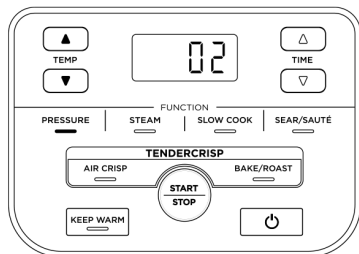
2. Встановіть кришку для приготування під тиском, поєднавши стрілку в передній частині кришки зі стрілкою на передній частині основного блоку мультиварки. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою для її фіксації на місці.



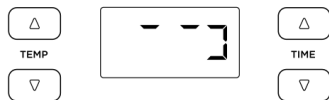
3. Переконайтеся, що клапан скидання тиску встановлений в положення «Герметизація» (SEAL).



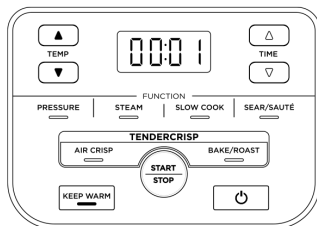
4. Увімкніть прилад, натисніть кнопку «Тиск» (PRESSURE). Прилад за замовчуванням буде працювати в режимі високого (HI) тиску. Встановіть час на 2 хвилини та натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб розпочати.



5. Мультиварка почне створювати тиск, на що будуть вказувати поворотні датчики. Пристрій почне відлік часу, коли тиск всередині його досягне максимуму.



6. Після закінчення зворотного відліку пристрій подасть звуковий сигнал, автоматично перейде в режим підтримки тепла та почне відлік часу.



7. Поверніть клапан скидання тиску в положення «ВЕНТИЛЯЦІЯ» (VENT) для швидкого випускання пари під тиском. Відбудеться викид пари з клапана скидання тиску. Коли пар буде повністю випущений, червоний поплавковий клапан опуститься, і можна буде відкрити кришку.



## ПРИРОДНЕ ТА ШВИДКЕ СКИДАННЯ ТИСКУ

**Природне скидання тиску:** Після завершення приготування під тиском тиск почне природним чином знижуватися, під час охолодження мультиварки.

За цей час пристрій перейде в режим підтримки тепла. Коли природне скидання тиску буде завершено, червоний поплавковий клапан опуститься вниз.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ КРИШКИ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ

Встановіть кришку зверху приладу, поєднавши покажчики на кришці і на основному блоці. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою для її фіксації. Для розблокування кришки поверніть її проти годинникової стрілки. Піднімайте кришку під кутом, щоб уникнути бризок. Не піднімайте кришку прямо вгору.

**ПРИМІТКА:** Натисніть кнопку ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО (KEEP WARM), якщо ви хочете вимкнути режим підтримки тепла.

**ПРИМІТКА:** кришка для готування під тиском не буде розблокована до моменту повного зниження тиску в приладі.

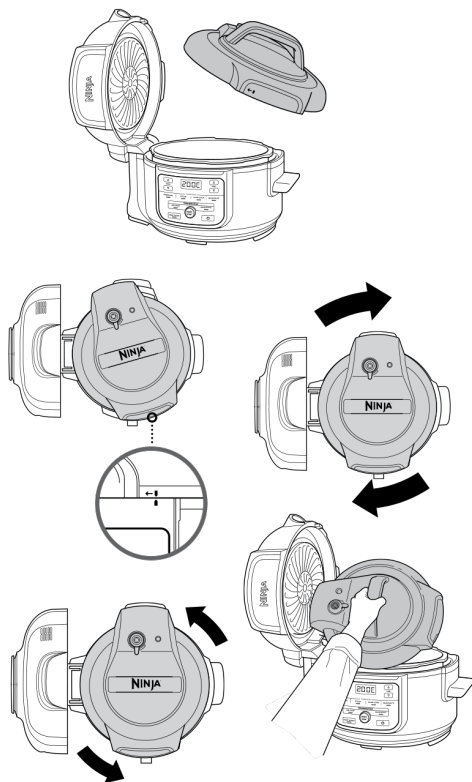
**Швидке скидання тиску:** Використовуйте даний режим тільки в тому випадку, якщо це передбачено рецептом. Після закінчення приготування, прилад перейде в режим підтримки тепла. Поверніть клапан скидання тиску в положення «ВЕНТИЛЯЦІЯ» (VENT) для миттєвого випуску тиску. Після швидкого скидання тиску червоний поплавковий клапан опускається. Навіть після скидання тиску деяка кількість пари залишиться всередині пристрою, вона буде випущена назовні при відкриванні кришки. Підніміть кришку, нахиливши її від себе і стежачи за тим, щоб краплі конденсату не потрапляли на основний блок.



**ПРИМІТКА:** У будь-який момент в процесі природного скидання тиску ви можете переключитися на швидке скидання тиску, повернувши клапан скидання тиску в положення VENT.

### Герметизація

Коли в пристрої зростає тиск, на панелі керування будуть відображатись поворотні датчики. Час герметизації змінюється в залежності від кількості інгредієнтів та рідини в посуді. Під час підвищення тиску, кришка блокується, вона розблокується тільки після зниження тиску. Як тільки пристрій досягне максимального рівня тиску, індикатор кришки тиску буде постійно світлитися. Почнетесь цикл приготування під тиском і таймер почне відлік часу.



**УВАГА:** Пар всередині може спричинити серйозні опіки. Завжди піднімайте та нахилийте кришку до себе під час її зняття.

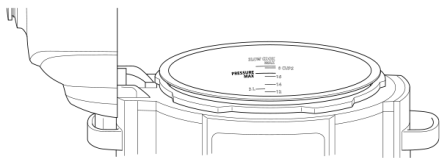
# ВИКОРИСТАННЯ МІНІ-МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MINI

## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ З КРИШКОЮ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ

Для ввімкнення приладу вставте вилку в електричну розетку, потім натисніть кнопку.

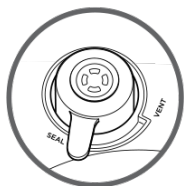
### Готування під тиском.

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

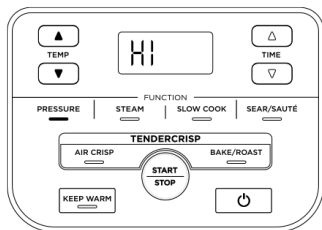


**ПРИМІТКА:** При приготуванні рису, бобів або інших інгредієнтів що набухають, забороняється заповнювати чашу більш ніж на половину.

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

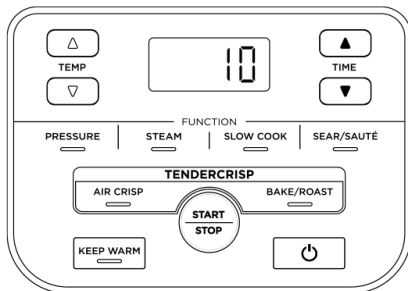


3. Натисніть кнопку «ТИСК». З'явиться рівень тиску, встановлений за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору і вниз TEMP для зменшення чи збільшення тиску.

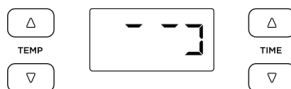


**ПРИМІТКА:** Під час роботи менше 1 години таймер буде здійснювати відлік в хвилинах і секундах. Під час роботи більше 1 години таймер буде здійснювати відлік тільки в хвилинах.

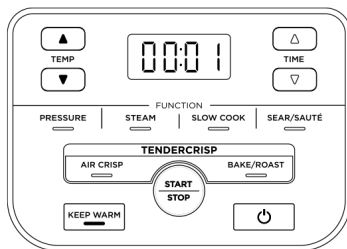
4. Використовуйте стрілки TIME вгору та вниз для встановлення часу приготування з кроком в 1 хвилину до 1 години і 5-хвилинним кроком від 1 години до 4 годин.



5. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП. Протягом цього часу на дисплеї відображатимуться обертові вогні. Коли прилад досягне заданої температури, почеться відлік встановленого часу.



6. Після закінчення часу приготування, прилад подасть звуковий сигнал, автоматично перейде в режим підтримки тепла та почне відлік з 00:00.



**ПРИМІТКА:** Після завершення приготування ви можете натиснути кнопку «ПІДІГРІВ» для відключення режиму підігріву.

7. Зачекайте, поки тиск в приладі знизиться природним способом, або, якщо це передбачено рецептом, поверніть клапан скидання тиску в положення «ВЕНТИЛЯЦІЯ» (VENT) для швидкого спускання тиску.





# ВИКОРИСТАННЯ МІНІ-МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MINI

## Готування з парою (Steam)

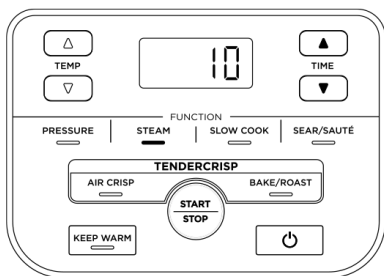
1. Встановіть чашу в мультиварку. Додайте в чашу принаймні 250 мл рідини (або кількість, зазначену у вашому рецепті), а потім вставте в чашу решітку з інгредієнтами.



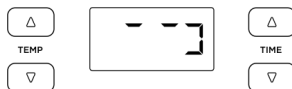
2. Виконайте дії, наведені вище, щоб встановити кришку для готування під тиском. Поверніть клапан скидання тиску в положення ВЕНТИЛЯЦІЯ.



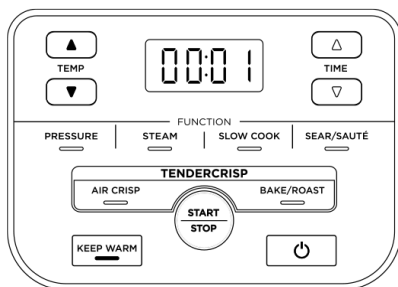
3. Натисніть кнопку STEAM. За допомогою стрілок ВВЕРХ і ВНИЗ встановіть час приготування з кроком хвилин до 30 хвилин.



5. Прилад автоматично розігріється, щоб довести рідину до кипіння. Протягом цього часу на дисплеї відобразитимуться обертові вогні. Коли прилад досягне заданої температури, почнеться відлік встановленого часу.



6. Після завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал, автоматично переключиться в режим підігріву та почне відлік часу. Переконайтеся, що червоний поплавковий клапан опустився, перш ніж відкривати кришку.



**ПРИМІТКА:** Після завершення готування ви можете натиснути кнопку «ПІДІГРІВ» для відключення режиму підігріву.

**ПРИМІТКА:** При використанні функції «Готування з парою» регулювання температури не передбачено.

4. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП.

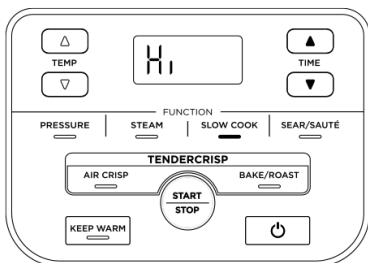
# ВИКОРИСТАННЯ МІНІ-МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MINI

## Повільне готування

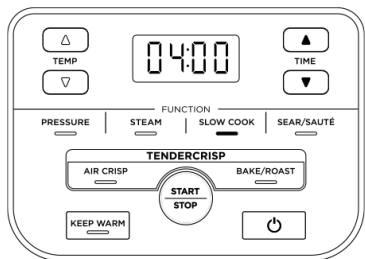
1. Додайте інгредієнти в чашу. Забороняється заповнювати чашу вище лінії «МАКС.» (MAX).
2. Виконайте дії, наведені вище, щоб встановити кришку для готування під тиском. Поверніть клапан скидання тиску в положення ВЕНТИЛЯЦІЯ.



3. Натисніть кнопку «Повільне готування». На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. За допомогою стрілок вгору та вниз TEMP виберіть бажану температуру.



4. За допомогою стрілок TIME вгору та вниз встановіть час приготування з кроком від 15 хвилин до 8 годин.



5. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб розпочати приготування.

**ПРИМІТКА:** Повільне готування в режимі HIGH-час можна регулювати від 4 до 8 годин; приготування в режимі LOW-час можна регулювати від 6 до 8 годин.

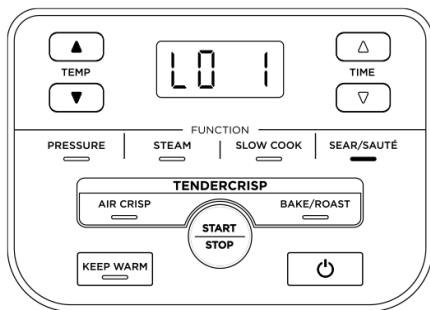
6. Після закінчення часу приготування, прилад подасть звуковий сигнал і автоматично перейде в режим підтримки тепла.

## Обсмаження/Пасерування

1. Встановіть чашу в мультиварку.



2. Натисніть кнопку SEAR/SAUTÉ. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. За допомогою стрілок TEMP вгору та вниз виберіть один із параметрів налаштування: Low 1 [низький], 2 [низький-середній], 3 [середній], 4 [середньо-високий], Hi 5 [високий].



**ПРИМІТКА:** Під час використання приладу з функцією Sear/Sauté не передбачено регулювання часу.

3. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб розпочати приготування.
4. Щоб вимкнути функцію Sear/Sauté, натисніть кнопку СТАРТ/СТОП. Щоб вибрати іншу функцію приготування, натисніть відповідну функціональну кнопку.

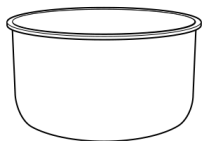
**Примітка:** дану функцію можна використовувати як з кришкою для хрусткої скоринки так і під час готування під тиском.

**ПРИМІТКА:** Завжди використовуйте посуд та аксесуари з антипригарним покриттям. Не використовуйте металевий посуд, оскільки він може подряпати антипригарне покриття в чаші.

# АКСЕСУАРИ ДЛЯ ПОКУПКИ

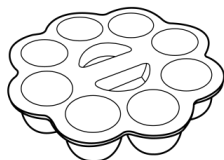
Ми пропонуємо ряд аксесуарів, виготовлених на замовлення для вашого Ninja® Foodi® Mini. Відвідайте [ninja-kitchen.com.ua](http://ninja-kitchen.com.ua), щоб розширити свої можливості та перейти на наступний рівень в майстерності приготування їжі.

## Чаша



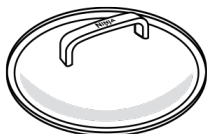
Додаткова чаша, щоб ви могли насолоджуватись Ninja® Foodi, коли інша чаша вже наповнена смачною їжею.

## Силіконова форма для кексів



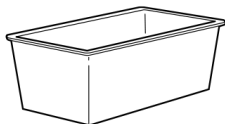
Випікайте улюблені міні кекси, кекси або омлети в цій гнучкій формі.

## Скляна кришка



Дивіться в чашу під час приготування, а потім легко використовуйте її для транспортування або зберігання.

## Форма для хліба



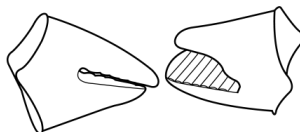
Наша спеціально розроблена форма - ідеально підібраний аксесуар для випічки хлібних сумішей, наприклад з бананом та цукіні. Розміри: Д21см x Ш11см x В9см прибл.

## Додаткові силіконові кільця



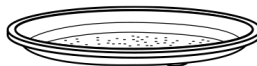
Набір силіконових кілець допомагає зберігати смаки окремо - використовуйте одне при приготуванні пікантних страв, а друге при приготуванні солодкої їжі.

## Силіконові рукавиці



З легкістю виймайте чаші та аксесуари з цими термостійкими силіконовими рукавицями.

## Сковорідка для хрумкої скоринки



Хрустка та розігріта піца кесадільї та овочі. Багатоцільова сковорода.

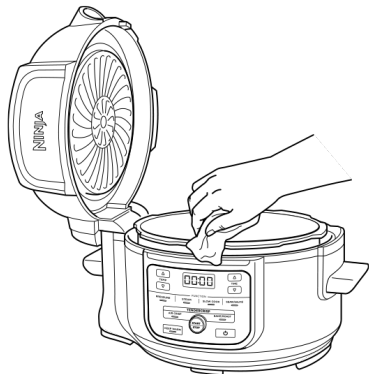
## Універсальна форма



За допомогою цієї форми ви можете готувати запіканки, дип-соуси, солодкі і пікантні пироги або спекти повітряний вологий кекс з золотистою скоринкою на десерти. Діаметр 22 см, висота 6 см.

# ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

**Очищення: мийка в посудомийній машині і ручна мийка**



Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання.

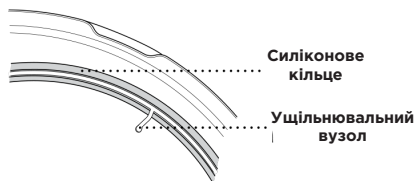
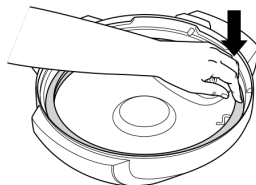
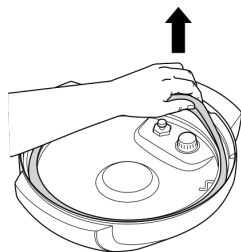
1. Відключіть пристрій від розетки перед очищенням.
2. Щоб очистити основу мультиварки та панель управління, витріть їх начисто вологою тканиною.
3. Кришку для готування під тиском, чашу, силіконове кільце, решітку та кошик Cook&Crisp™ можна мити в посудомийній машині.

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

4. Кришку для приготування під тиском, включаючи клапан скидання тиску і ковпачок, що запобігає засміченню, можна мити з використанням води і засобів для миття посуду
5. Для очищення кришки аерогриля витріть її вологою серветкою або паперовим рушником після того, як тепловий екран охолоне.
6. 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 нейлоновою губкою або щіткою.
7. Ретельно витирайте чи сушіть всі деталі приладу після кожного використання природним шляхом або за допомогою рушника.

**ПРИМІТКА:** Ніколи не розбирайте клапан скидання тиску або вузол поплавкового клапана.

**Зняття та встановлення силіконового кільця**



Для зняття силіконового кільця витягніть його назовні посекційно з ущільнювального вузла. Кільце можна встановлювати будь-якою стороною.

Для зворотньої 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. Рекоменується мати в наявності декілька силіконових кілець.

Ви можете замовити додаткові силіконові кільця на веб-сайті [ninja-kitchen.com.ua](http://ninja-kitchen.com.ua).

**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.

# 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).

## **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 обертальний 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 функцій STEAM або PRESSURE. Коли пристрій закінчить набирати тиск, почнет відлік встановленого часу приготування.

## **Під час використання функції Готування на пару (Steam) з мого пристрою виходить багато пари.**

- З міркувань безпеки, кришка не буде розблокована до повного зниження тиску в приладі. Поверніть клапан скидання тиску в положення «ВЕНТИЛЯЦІЯ» (VENT) для швидкого випускання пари під тиском. З клапана скидання тиску відбудеться викид струменів пари. Після того, як пар буде повністю випущений, прилад можна відкрити. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, потім підніміть її під кутом для запобігання розбризкуванню. Не піднімайте кришку прямо вгору.

## **Чи повинен клапан скидання тиску бути ослабленим?**

- Так. Вільне прилягання клапана скидання тиску навмисне. Це дозволяє швидко перемикатися 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 прямий 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 «OTHR LID»**

- Встановлена неправильну кришка. Якщо Ви хочете використовувати функції Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, або Keep Warm, використовуйте кришку для

# ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

---

готування під тиском.

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

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

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

- Кришка для готування під тиском встановлена не повністю. Поверніть кришку за годинникову стрілку, доки вона не клацне для запуску функції приготування.

**На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку «OPEN VENT».**

- Якщо вибрано режим «Повільне приготування» або «Обжарка / Пасерування», і прилад визначає, що тиск підвищується, це повідомлення вказує на те, що клапан скидання тиску знаходиться в положенні «Герметизації» (SEAL).

- Поверніть клапан скидання тиску в положення «Вентиляція» (VENT) і залиште його в цьому положенні до закінчення виконання функції приготування.

- Якщо ви не повернете клапан скидання тиску в положення «Вентиляція» (VENT) протягом 5 хвилин, програма буде скасована, і прилад вимкнеться.

**Під час використання функції Steam на екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку «ADD WTR».**

- Занадто низький рівень води. Додайте ще води до пристрою, щоб функція продовжувалася.

**Повідомлення про помилку «ДОДАТИ WTR» з'являється на екрані дисплея під час використання функції тиску.**

- Додайте більше рідини до чаші перед повторним запуском циклу приготування під тиском.

- Переконайтесь, що клапан скидання тиску знаходиться в положенні «Герметизація».

- Переконайтесь, що силіконове кільце встановлено правильно.

**З'являється повідомлення «ПОМИЛКА» (ERR).**

- Пристрій не працює належним чином. Будь ласка, зв'яжіться зі службою підтримки клієнтів.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

---

- Для рівномірного підрум'янення переконайтесь, 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.
- Під час готування дрібних інгредієнтів, які можуть провалитися крізь решітку, рекомендується спочатку обернути її пергаментним папером або фольгою.
- При переході від готування під тиском до використання кришки аерогрилю рекомендується звільнити чашу від будь-якої залишкової рідини для забезпечення найкращих результатів для утворення хрусткої скоринки.
- Натисніть і утримуйте стрілку TIME вгору або вниз, щоб швидше досягти бажаного часу.
- Використовуйте режим «Зберегти тепло», щоб зберегти 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. Щоб розігріти холодну їжу, використовуйте функцію Air Crisp.
- Щоб пристрій швидше нарощував тиск, встановіть його на режим SEAR/SAUTÉ HIGH. Як тільки прилад буде готовий для готування під тиском, натисніть кнопку TISCK і продовжуйте звичайне використання пристрою.

**ПЕРЕХОДЬТЕ ДО НАС ОНЛАЙН:**

ninja-kitchen.com.ua

**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.

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

