

NINJA

Foodi

POSSIBLE COOKER

MC1101EU

Повільноварка Ninja Foodi
8 в 1

ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ



www.ninja-kitchen.com.ua

ДЯКУЄМО за придбання повільноварки Ninja Foodi 8 в 1

Технічні характеристики:

Напруга: 220-240В ~ 50-60 Гц

Потужність: 1400 Вт



Це маркування вказує, що цей продукт не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Для запобігання можливій шкоді для навколишнього середовища або здоров'я людей через неконтрольовану утилізацію відходів, продукт слід переробляти відповідально для сприяння сталому використанню матеріалів. При здачі вашого використаного пристрою, будь ласка, скористайтеся наявними системами повернення та збору або зверніться до продавця, у якого ви придбали продукт. Вони можуть забезпечити екологічно безпечну утилізацію продукту.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ. ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.



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



Цей символ вказує на наявність небезпеки, яка може призвести до травм, смерті або значних пошкоджень майна, якщо ігнорувати попередження, що міститься з цим символом.



Уникайте контакту з гарячими поверхнями. Завжди використовуйте захисні рукавички для рук, щоб уникнути опіків.



Тільки для використання в приміщеннях та в домашніх умовах.

⚠ УВАГА! Щоб зменшити ризик отримання травм, пожежі, ураження електричним струмом або пошкодження майна, необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступні інструкції з техніки безпеки. Ніколи не використовуйте прилад не за призначенням.

Під час користування електричними приладами слід завжди дотримуватись основних заходів безпеки, зокрема таких:

- Щоб усунути ризик удусення для малих дітей, негайно утилізуйте всі пакувальні матеріали після розпакування приладу.
- 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. Необхідно пильно спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Короткий шнур живлення використовується, для того, щоб зменшити ризик того, що діти схопляться за шнур або заплутаються в ньому, і для того, щоб зменшити ризик того, що люди спіткнуться об довший шнур. НЕ використовуйте подовжувач разом з даним пристроєм.
- Необережне поводження з приладом що містить гарячу їжу та рідини може спричинити серйозні опіки.
- Не використовуйте пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
- НЕ використовуйте прилад без встановленої чаші.
- УВАГА: Гаряча чаша може пошкодити стільниці чи столи. При знятті гарячої чаші зповільноварки ніколи НЕ ставте її безпосередньо на незахищену поверхню. Завжди ставте гарячу чашу на підставку або решітку.
- Для уникнення електричного шоку не занурюйте корпус приладу у воду або будь-яку іншу рідину. Якщо корпус приладу потрапив у рідину, негайно відключіть шнур від розетки. НЕ намагайтеся дістати прилад з рідини.
- Перш ніж поставити знімну чашу на основу приладу, переконайтеся, що чаша та основа приладу чисті та сухі, за необхідності протріть 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 використання функції “Sear/Sauté” (Обсмаження/пасерування), оскільки прилад досягає високої температури, та завжди слідкуйте за приготування їжі, оскільки інгредієнти можуть пригоріти. Не використовуйте кришку та не залишайте прилад без нагляду під час роботи використання функції “Sear/Sauté”.
- Уникайте різких перепадів температури, таких як додавання охолоджених продуктів до розігрітої чаші.
- УВАГА: Чаша та кришка дуже гарячі під час приготування з функцією “Braise” (Тушкування). Будьте обережні при контакті з гарячими поверхнями та при вийманні інгредієнтів, щоб уникнути опіків.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ, ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ. ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

⚠ УВАГА! Щоб зменшити ризик отримання травм, пожежі, ураження електричним струмом або пошкодження майна, необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступні інструкції з техніки безпеки. Ніколи не використовуйте прилад не за призначенням.

- Слід бути обережними під час обсмажування м'яса та пасерування. Тримайте руки та обличчя подалі від змінної чаші, 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.
- 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.
- Цей прилад має поляризовану вилку (одна частина ширша за іншу). Щоб знизити ризик ураження електричним струмом, ця вилка повинна вставлятися в поляризовану розетку лише одним способом. Якщо вилка не входить повністю в розетку, переверніть вилку. Якщо вона все ще не підходить, зверніться до кваліфікованого електрика. НЕ намагайтеся змінювати вилку самостійно.
- ЗАВЖДИ слідкуйте за тим, щоб прилад був правильно зібраний перед використанням.
- НЕ використовуйте додаткові аксесуари, які не рекомендовані або не продаються компанією SharkNinja. НЕ ставте аксесуари в мікрохвильову піч, тостер, конвекційну піч, звичайну піч або на керамічну плиту, електричний котел, газову плиту або зовнішній гриль. Використання аксесуарів, не рекомендованих SharkNinja, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або інших травм.
- Під час використання приладу залишайте не менше 6 дюймів (15,25 см) простору зверху та з усіх боків для належної циркуляції повітря.
- НЕ використовуйте прилад у гаражі або під настінною шафою. Під час зберігання в гаражі приладу завжди вимикайте його з електричної розетки. Якщо цього не зробити, може виникнути ризик пожежі, особливо якщо прилад торкається стін гаража або дверей зачіпають прилад при закриванні.
- ЗАВЖДИ дотримуйтеся максимальної та мінімальної кількості рідини, як зазначено в інструкціях та рецептах.
- Щоб уникнути можливого пошкодження парою, розташовуйте пристрій подалі від стін і шаф під час його використання.
- НІКОЛИ не використовуйте функцію SLOW COOK (ПОВІЛНЕ ПРИГОТУВАННЯ) без їжі та рідини в змінній чаші.
- УВАГА: Чаша та кришка дуже гарячі під час використання функції Slow Cook і Braise. Тримайте руки та обличчя подалі від змінної чаші, оскільки гарячі інгредієнти можуть спричинити опіки.
- НЕ пересувайте прилад під час його використання.
- Уникайте контакту їжі з нагрівальними елементами. НЕ переповнюйте та не перевищуйте МАКСИМАЛЬНИЙ рівень наповнення чаші. Переповнення чаші може призвести до травм, пошкодження майна або вплинути на безпечне використання приладу.
- НЕ використовуйте цей пристрій для приготування рису швидкого приготування.
- Напруга в електричній мережі може змінюватися, що впливає на продуктивність і тепловіддачу вашого приладу. Для запобігання можливим захворюванням використовуйте термометр, щоб перевірити, чи приготована їжа до рекомендованих температур.
- Якщо прилад починає виділяти чорний дим, негайно вимкніть його та зачекайте, поки дим перестане йти, перш ніж вийняти чашу з приладу.
- НЕ торкайтеся гарячих поверхонь. Під час і після роботи приладу його поверхні будуть гарячі. Щоб запобігти опікам або травмам, ЗАВЖДИ користуйтеся захисними прихватками або термостійкими рукавичками, а також використовуйте доступні ручки приладу.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ. ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

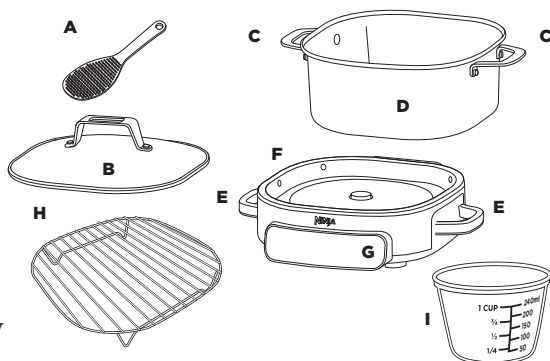
⚠ УВАГА! Щоб зменшити ризик отримання травм, пожежі, ураження електричним струмом або пошкодження майна, необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступні інструкції з техніки безпеки. Ніколи не використовуйте прилад не за призначенням.

- 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. Розташовуйте 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 ПРИГОТУВАННЯ), ЗАВЖДИ тримайте кришку закритою.
- Основний блок, внутрішня чаша та скляна кришка стають дуже гарячими під час процесу приготування. Уникайте гарячої пари та повітря під час виймання чаші з приладу та відкриття скляної кришки. 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.
- Знімна чаша може бути надзвичайно важкою, якщо вона заповнена інгредієнтами. Будьте обережні, виймаючи чашу з основного блоку.
- НЕ торкайтеся аксесуарів, включаючи термометр (доступний не у всіх моделях), під час або відразу після приготування, оскільки вони стають надзвичайно гарячими під час процесу приготування. Щоб уникнути опіків або травм, ЗАВЖДИ будьте обережні при переміщенні та маніпуляціях з приладами. Використовуйте аксесуари з довгими ручками і захисні прихватки або термостійкі рукавички.
- Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми.
- Дайте пристрою охолонути перед очищенням, розбиранням, установкою або зніманням частин і перед його переміщенням на зберігання.
- Коли пристрій не використовується та перед його очищенням, вимкніть пристрій і від'єднайте його від розетки.
- НЕ очищайте прилад металевими мочалками. Дрібні металеві часточки з них можуть відколотися та торкатися електричних частин приладу, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Будь ласка, ознайомтесь з розділом "Очищення та обслуговування" для регулярного технічного обслуговування приладу.
- НЕ дозволяйте шнуру звисати з країв столів чи стільниць або торкатися гарячих поверхонь. Ніколи не використовуйте розетки під столом.
- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ ПРИЛАДУ

- A. Ложка для рису
- B. Скляна кришка
- C. Ручки чаші
- D. Чаша, об'ємом 6 л
- E. Ручки основи приладу
- F. Основа приладу
- G. Панель керування
- H. Решітка для приготування на пару
- I. Мірний стакан для рису

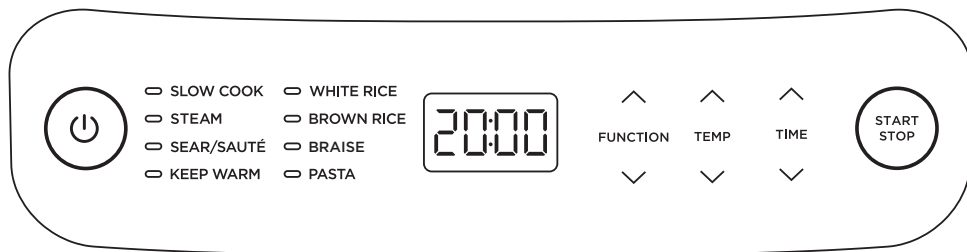


ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ВАЖЛИВО: перш ніж продовжити використання приладу, перегляньте всі попередження на початку цього посібника користувача.

1. Зніміть і викиньте всі пакувальні матеріали та стрічки від приладу.
2. Вийміть всі аксесуари з упаковки та уважно ознайомтеся з інструкцією. Зверніть особливу увагу на інструкції по експлуатації, попередження та важливі заходи безпеки, щоб уникнути травм або пошкодження майна.
3. Помийте основний блок приладу, внутрішню чашу, скляну кришку та ложку в теплій воді, потім сполосніть їх чистою водою та протріть чистою вологою тканиною і ретельно висушіть. Ніколи не занурюйте основний прилад у воду.
4. Рекомендуємо увімкнути прилад і дати йому працювати 10 хвилин без додавання їжі. Переконайтеся, що приміщення, в якому використовується прилад добре провітрюється. Це дозволить видалити залишки виробничих запахів, які можуть бути присутні. Це абсолютно безпечно і не зашкодить функціоналу повільноварки.
5. Попередження: При використанні цього приладу залишайте принаймні 15 см простору зверху та з усіх боків для належної циркуляції повітря.

ЗНАЙОМСТВО З ПРИЛАДОМ



ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

SLOW COOK (Повільне приготування):

Готуйте їжу при нижчій температурі протягом тривалішого часу для отримання ніжної текстури приготованих страв.

STEAM (Готування на пару): Готуйте делікатні страви, такі як риба та овочі, за допомогою пари.

SEAR/SAUTÉ (Обсмаження/Пасерування):

Використовуйте пристрій як варильну поверхню для підсмажування м'яса, пасерування овочів, томління соусів, тощо.

KEEP WARM (Зберігання тепла): Підігрівайте або тримайте приготовану їжу теплою протягом тривалого часу.

WHITE RICE (Білий рис): Готуйте різноманітні види білого рису – довгозерний, жасмин, басматі, арборіо тощо.

ПРИМІТКА: Якщо протягом 10 хвилин після увімкнення приладу не буде вибрано функцію приготування, прилад автоматично вимкнеться.

BROWN RICE (Коричневий рис): Готуйте ідеальний коричневий рис з бездоганною текстурою.

BRAISE (Тушкування): Перетворюйте більш жорсткі шматки м'яса на ніжні, спочатку обсмажуючи їх на високій температурі (з олією), а потім тушкуючи їх в рідині на низькій температурі.

PASTA (Паста): Готуйте смачну пасту без необхідності зливати воду.

КНОПКИ КЕРУВАННЯ

Кнопка живлення (POWER): Кнопка живлення вимикає прилад і зупиняє всі функції приготування.

Стрілки функцій (FUNCTION):

Використовуйте стрілки вгору/вниз для вибору функції приготування.

Стрілки температури (TEMP):

Використовуйте стрілки вгору/вниз зліва від дисплея для регулювання температури приготування.

Стрілки часу (TIME):

Використовуйте стрілки вгору/вниз справа від дисплея для налаштування часу приготування.

Кнопка START/STOP: Натисніть цю кнопку для початку приготування. Натискання на кнопку START/STOP під час приготування зупинить поточний процес приготування.

ФУНКЦІЇ ПОВІЛЬНОВАРКИ

ФУНКЦІЯ "SLOW COOK" (Повільне приготування)

1. Використовуйте стрілки функцій $\wedge \vee$ (FUNCTION), щоб вибрати функцію **SLOW COOK**.
2. Використовуйте стрілки температури $\wedge \vee$ (TEMP), щоб вибрати температуру **HI** (висока температура) або **LO** (низька температура).
3. Використовуйте стрілки часу (TIME), $\wedge \vee$ щоб вибрати час приготування від 3 до 12 годин з кроком в 15 хвилин.

ПРИМІТКА:

- Час для приготування з функцією **SLOW COOK** (на температурі **LO**) можна налаштувати від 6 до 12 годин.
- Час для **SLOW COOK** (на температурі **HI**) можна налаштувати від 2 до 12 годин.

4. Натисніть **START/STOP**, щоб розпочати приготування.
5. Коли час приготування завершиться, прилад подасть звуковий сигнал, та автоматично переключиться на **KEEP WARM** (зберігання тепла) і почне рахувати час у зворотному напрямку.

ПРИМІТКА: Прилад автоматично вимкнеться після 12 годин роботи в режимі **KEEP WARM**.

ФУНКЦІЯ "BRAISE" (Тушкування)

1. Обсмажте інгредієнти в чаші, використовуючи інструкції для приготування з функцією **SEAR/SAUTÉ** (Обсмаження/Пасерування).
2. Після цього додайте вино або бульйон в чашу для деглазування.
3. Додайте решту рідини для приготування та бажані інгредієнти в чашу.
4. Використовуйте стрілки функцій $\wedge \vee$ (FUNCTION), щоб вибрати функцію **BRAISE**(Тушкування). Встановиться стандартне значення температури.
5. Використовуйте стрілки часу (TIME), $\wedge \vee$ щоб вибрати час приготування з кроком в 15 хвилин.
6. Натисніть **START/STOP**, щоб розпочати приготування.

ФУНКЦІЇ ПОВІЛЬНОВАРКИ

ФУНКЦІЯ "SEAR/SAUTÉ"

(Обсмаження/Пасерування)

1. Використовуйте стрілки функцій $\wedge \vee$ (FUNCTION), щоб вибрати функцію **SEAR/SAUTÉ**.
2. Використовуйте стрілки температури $\wedge \vee$ (TEMP), щоб вибрати температуру **HI** (висока температура), **MED** (середня температура) або **LO** (низька температура).

ПРИМІТКА: Ви не зможете змінити час приготування під час використання функції **Sear/Sauté**.

ПРИМІТКА: Рекомендується дати приладу прогрітись протягом 5 хвилин перед додаванням в чашу інгредієнтів.

3. Натисніть **START/STOP**, щоб розпочати приготування.
4. Натисніть **START/STOP**, щоб вимкнути функцію **SEAR/SAUTÉ** після завершення приготування.

ПРИМІТКА: НЕ використовуйте металеві прилади, оскільки вони можуть пошкодити покриття чаші.

ПРИМІТКА: Цю функцію можна використовувати як з кришкою, так і без неї.

ФУНКЦІЯ "KEEP WARM" (Підтримка тепла)

1. Використовуйте стрілки функцій $\wedge \vee$ (FUNCTION), щоб вибрати функцію **KEEP WARM**. Температура буде встановлена за замовчуванням, і прилад почне відлік часу.
2. Використовуйте стрілки часу (TIME), $\wedge \vee$ щоб вибрати час з інтервалом в 1 хвилину до 1 години або в 5 хвилин до 6 годин.

ФУНКЦІЯ "WHITE RICE"

(Білий рис)

1. Додайте потрібну кількість рису в чашу.
2. Додайте необхідну кількість води в чашу і закрийте чашу кришкою.
3. Використовуйте стрілки функцій $\wedge \vee$ (FUNCTION), щоб вибрати функцію **WHITE RICE**.

ПРИМІТКА: Час та температура не регулюються при використанні функції **White Rice**.

4. Натисніть **START/STOP**, щоб почати приготування. Під час приготування на дисплеї буде відображатися анімація.

ПРИМІТКА: Для отримання бездоганно приготованих страв тримайте кришку закритою, під час приготування.

5. Коли рис буде готовий, прилад подасть звуковий сигнал та автоматично перейде в режим **KEEP WARM** та почне відлік часу.

ПРИМІТКА: Прилад автоматично вимкнеться через 12 годин в функції **KEEP WARM**.



ФУНКЦІЇ ПОВІЛЬНОВАРКИ

ФУНКЦІЯ "BROWN RICE"

(Коричневий рис)

1. Додайте потрібну кількість рису в чашу.
2. Додайте необхідну кількість води в чашу.

ПРИМІТКА: Час і температура не регулюються під час приготування з функцією **Brown Rice**.

3. Використовуйте стрілки функцій   (FUNCTION), щоб вибрати функцію BROWN RICE.
4. Натисніть **START/STOP**, щоб почати приготування. Під час приготування на дисплеї буде відображатися анімація.

ПРИМІТКА: Для отримання бездоганно приготованих страв тримайте кришку закритою, під час приготування.

5. Коли рис буде готовий, прилад подасть звуковий сигнал та автоматично перейде в режим **KEEP WARM**, і почне відлік часу.





ПРИМІТКА: Прилад автоматично вимкнеться через 12 годин в функції **KEEP WARM**.

ФУНКЦІЯ "BRAISE"



(Тушкування)

1. Обсмажте інгредієнти в чаші, використовуючи інструкції для приготування з функцією **SEAR/SAUTÉ** (Обсмаження/Пасерування).
2. Після цього додайте вино або бульйон в чашу для деглазування.

ПРИМІТКА: Для деглазування налийте 1 склянку рідини в чашу. Зішкребіть залишки обсмажених інгредієнтів з дна чаші та змішайте їх з рідиною.

3. Додайте решту рідини для приготування та інші інгредієнти в чашу.
4. Використовуйте стрілки функцій   (FUNCTION), щоб вибрати функцію **BRAISE**, на дисплеї відобразиться температура за замовчуванням.
5. Використовуйте стрілки часу (TIME)   щоб вибрати час із кроком у 15 хвилин.
6. Натисніть **START/STOP**, щоб почати приготування.

ФУНКЦІЯ "PASTA" (Паста)

1. Додайте потрібну кількість сухої пасти в чашу.
2. Додайте рекомендовану кількість води в чашу.
3. Використовуйте стрілки функцій   (FUNCTION), щоб вибрати функцію PASTA.

ПРИМІТКА: Час і температура не регулюються під час приготування з функцією Pasta.

4. Натисніть **START/STOP**, щоб почати приготування. Під час приготування на дисплеї буде відображатися анімація.

ПРИМІТКА: Для отримання бездоганно приготованих страв тримайте кришку закритою, під час приготування.

5. Коли паста буде готова, прилад подасть звуковий сигнал та автоматично перейде в режим **KEEP WARM**, і почне відлік часу.

ПРИМІТКА: Прилад автоматично вимкнеться через 12 годин в функції **KEEP WARM**.

Посудомийна машина та ручне миття

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання.

1. Від'єднайте пристрій від електромережі перед його очищенням.
2. Протріть основу приладу та панель керування вологою тканиною.
3. Чашу та кришку можна мити у посудомийній машині.
4. Якщо залишки їжі прилипли до чашу, наповніть її водою і залиште замочуватись на деякий час перед очищенням.
5. Якщо залишки їжі прилипли до скляної кришки або ложки, використовуйте неабразивний засіб для їх очищення.
6. НЕ використовуйте грубі губки або скребки. Якщо для очищення аксесуарів потрібно використати хімічні засоби, використовуйте неабразивні миючі засоби або рідину для миття посуду та очищайте їх за допомогою нейлонової губки або щітки.
7. Ретельно осушіть всі компоненти пристрою після їх очищення.

ПРИМІТКА: НІКОЛИ не мийте основу приладу в посудомийній машині і не занурюйте її у воду чи інші рідини.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Пристрій не вмикається:

- Переконайтеся, що шнур живлення надійно підключений до розетки.
- Спробуйте підключити шнур до іншої розетки.
- У разі потреби скиньте автоматичний вимикач.

На дисплеї з'являється повідомлення про помилку "ADD POT":

- Чаша для приготування не вставлена в основу приладу. Чаша потрібна для всіх функцій приготування. Не використовуйте прилад без встановленої в нього чаші.

Чому час зворотного відліку зменшується так повільно?

- Можливо, ви встановили години замість хвилини. При налаштуванні часу дисплей відображає ГГ:ХХ, і час змінюється з кроком у хвилину.

Прилад веде не зворотній відлік.

- Цикл приготування з функцією Slow Cook завершено, і пристрій перебуває в режимі збереження тепла Keep Warm.

На дисплеї відображаються помилки "E1" або "E2":

- Пристрій не працює належним чином. Зверніться до служби підтримки клієнтів.

Чому пристрій вимкнувся?

- Якщо функцію приготування не вибрано протягом 10 хвилин після увімкнення пристрою, він автоматично вимикається.

КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Внутрішня чаша підходить для використання в духовці при температурі до 240°C.
2. Використовуйте функцію Keep Warm для підтримання їжі теплою при безпечній для зберігання температурі після приготування.
3. Не знімайте кришку під час циклу приготування, оскільки це може вплинути на результати приготування.
4. Чаша для приготування НЕ підходить для використання на плиті.
5. Скляну кришку можна мити в посудомийній машині.
6. Час попереднього нагрівання залежить від кількості та температури інгредієнтів.
7. Завжди використовуйте кухонні рукавиці або термостійкі прихватки для зняття або переміщення чаші з основного блоку.
8. Залишки їжі зберігайте в герметичних контейнерах, придатних для заморожування.

Гарантії Ninja

Побутовий кухонний прилад – це значні інвестиції. Ваш новий прилад має працювати належним чином якомога довше.

Гарантія, яку надає виробник, є важливою мірою та відображає, наскільки виробник впевнений у своєму продукті та якості виготовлення.

Ви знайдете онлайн-підтримку на <https://ninja-kitchen.com.ua>

ВАЖЛИВО

- Гарантія поширюється на ваш продукт протягом 2 років, починаючи з дати покупки.
- Будь ласка, завжди зберігайте квитанцію. Якщо вам знадобиться використати вашу гарантію, нам знадобиться квитанція, щоб підтвердити правильність наданої нам інформації. Неможливість надати дійсну квитанцію призведе до втрати гарантії.

Як довго діє гарантія на наші продукти?

- Наша впевненість у нашому дизайні та контролі якості означає, що на ваш продукт надається гарантія на два роки.

На що не поширюється гарантія?

- Природний знос.
- Випадкове пошкодження, несправності, спричинені недбалим використанням або доглядом, неправильним використанням, недбалістю, недбалою експлуатацією або поведінням з кухонним приладом, яке не відповідає інструкції з експлуатації Ninja, що постачається разом із вашим приладом.
- Використання кухонного приладу для будь-яких інших цілей, крім звичайних побутових цілей.
- Використання деталей, зібраних або встановлених не у відповідності до інструкції з експлуатації.
- Використання частин і аксесуарів, які не є оригінальними компонентами Ninja.
- Неправильна інсталяція (окрім випадків, коли інсталювано Ninja).
- Ремонт або зміни, здійснені іншими сторонами, окрім Ninja або її агентів, якщо ви не доведете, що ремонт або зміни, здійснені іншими особами, не пов'язані з дефектом, на який ви використовуєте гарантію.

На що поширюється гарантія?

- Ремонт або заміна (на розсуд Ninja) вашого продукту, включно з усіма деталями та роботою у разі будь-яких дефектів конструкції, матеріалів і виготовлення (включаючи витрати на транспортування та доставку).
- Наша гарантія є доповненням до ваших законних прав як споживача.

Де я можу купити оригінальні запчастини та аксесуари Ninja?

Запчастини та аксесуари Ninja розроблені тими ж інженерами, які розробили ваш кухонний прилад Ninja.

На сайті <https://ninja-kitchen.com.ua> ви знайдете повний асортимент запасних частин Ninja та аксесуарів для всіх приладів Ninja.

Будь ласка, пам'ятайте, що використання запчастин не рекомендованих Ninja може призвести до втрати гарантії виробника. Однак ваші законні права залишаються незмінними.

<https://ninja-kitchen.com.ua>



Реальний вигляд приладу може відрізнятися від зображеного на ілюстрації.

Ми постійно прагнемо вдосконалювати наші продукти, тому наведені тут характеристики можуть бути змінені без попередження.

NINJA є зареєстрованою торговою маркою компанії SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.
MC1101EU_IB_MP_240628_Mv1