

NINJA[®]

Foodi[®]

MAX

AF400UK

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Мультипеч Ninja Air Fryer
Dual zone AF400EU



ДЯКУЄМО

за придбання Ninja Foodi

ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: _____

Серійний номер: _____

Дата покупки: _____

(Зберігайте чек)

Місце покупки: _____

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240В~, 50-60Гц

Потужність: 2470 Вт

ЗМІСТ

- Реєстрація товару** 2
- Інструкція з техніки безпеки** 4
- Деталі та компоненти пристрою** 6
- Знайомство з мультипеччю** 7
- Функціональні кнопки..... 7
- Кнопки управління 7
- Перед першим використанням** 7
- Використання мультипечі** 8
- Готування їжі з допомогою технології DualZone™..... 8
- Готування їжі в одній зоні 10
 - Обсмаження до хрумкої скоринки 10
 - Повітряне обсмаження..... 11
 - Обсмаження 12
 - Розігрівання..... 12
 - Дегідратація..... 13
 - Випікання..... 13
- Очищення та обслуговування** 14
- Корисні поради**..... 14
- Посібник з усунення несправностей**..... 15

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

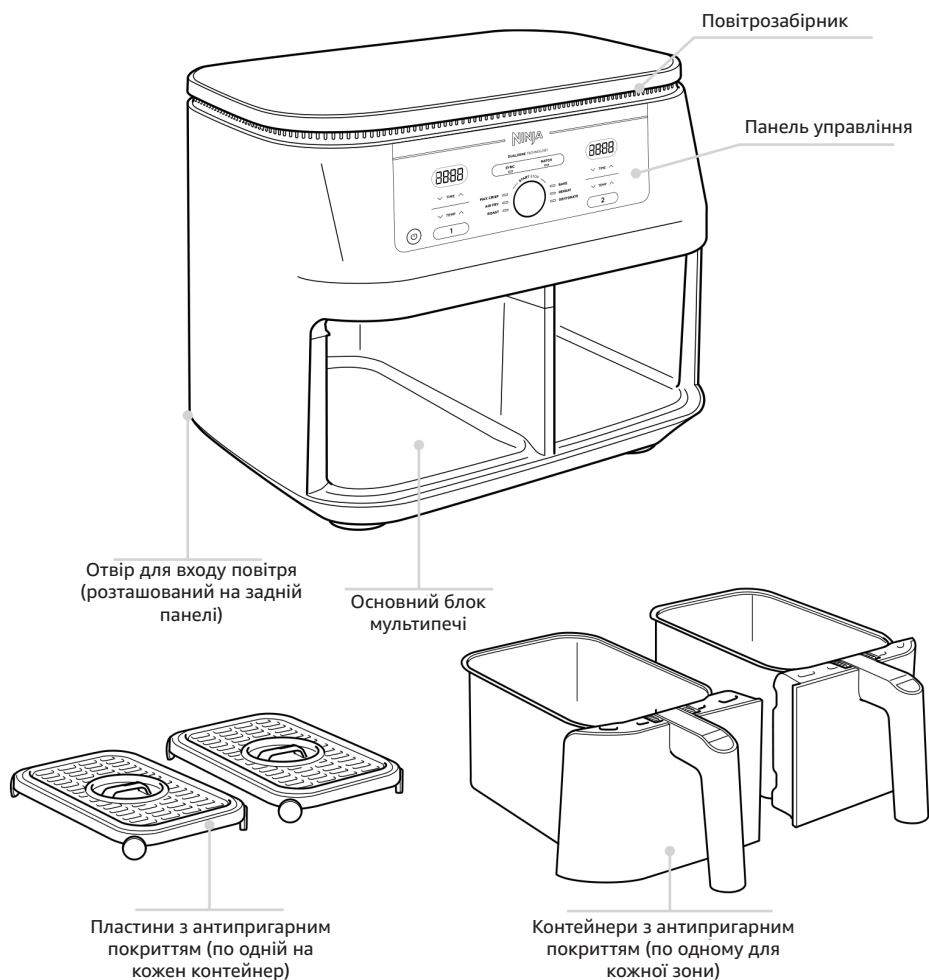
Прочитайте всі інструкції перед використанням Ninja Foodi®. Під час користування електроприладами завжди слід дотримуватися основних заходів техніки безпеки, включаючи наступні:

1. Даний пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або браком досвіду і знань, якщо їм надано контроль або інструкція 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. Слідкуйте за маленькими дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
4. **Не накривайте** прилад під час використання.
5. **Не використовуйте** пристрій при наступних обставинах: на газовій або електричній плиті або поруч з нею, в печах з підігрівом або поблизу відкритого вогню.
6. **Ніколи** не використовуйте розетку перехідником.
7. Пристрій **не призначений** для використання за допомогою зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
8. **Забороняється** використовувати подовжувач. Використання подовжувача збільшує ризик заплутування або спотикання.
9. **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.
10. Регулярно **перевіряйте** пристрій та шнур живлення на наявність видимих пошкоджень. У разі виявлення пошкоджень негайно припиніть використання приладу та зверніться в офіційний сервісний центр.
11. Перед використанням **переконайтесь**, що прилад зібраний належним чином.
12. **Не закривайте** вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Це дозволить уникнути нерівномірного приготування їжі, пошкодження пристрою або його перегрівання.
13. Перед тим, як вставити контейнер в основний блок фритюрниці, **переконайтесь**, що контейнер та блок чисті і сухі, за необхідності протріть їх м'якою тканиною.
14. 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.
15. Прилад призначений для використання на рівній, плоскій, стійкій і поверхні. При встановленні ладу переконайтесь що поверхня рівна, чиста і суха. **Не рухайте** прилад під час його використання.
16. **Не розміщуйте** пристрій на краю робочої поверхні під час роботи.
17. **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.
18. Перед ввімкненням приладу **переконайтесь**, що контейнер закритий.
19. Під час використання приладу **забезпечте** достатній простір зверху та з усіх боків для вільної циркуляції повітря.
20. **Не використовуйте** прилад без встановленого контейнера.
21. **Не використовуйте** цей прилад для смаження у фритюрі.

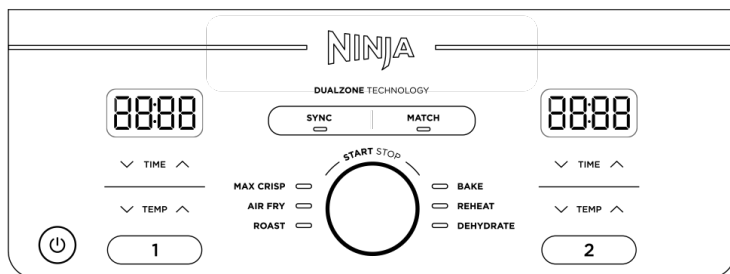
22. **Запобігайте** контакту харчових продуктів з нагрівальними елементами. Не переповнюйте та не перевищуйте максимальний рівень заповнення фритюрниці під час приготування їжі. Переповнення приладу може спричинити травмування особи чи пошкодження майна або може вплинути на безпечне використання приладу.
23. Напруга в розетці може змінюватися, це може впливати на продуктивність роботи приладу. Щоб уникнути можливих захворювань, спричинених недоготованою їжею, використовуйте термометр, для переконання, що ваша страва готується на рекомендованій температурі.
24. Якщо з пристроєм йде чорний дим, негайно витягніть вилку з розетки. Зачекайте, поки задимлення припиниться, перш ніж видаляти будь-які аксесуари для приготування.
25. Температура доступних поверхонь пристрою може бути високою під час використання і може викликати опіки. **Не торкайтесь** до гарячих поверхонь під час використання або відразу після. **Завжди** використовуйте захисні рукавички для гарячого або прихватки та тримайте пристрій за ручки.
26. Слід виявляти особливу обережність, під час використання приладу коли він містить гарячу їжу. Неправильне поводження з приладом може призвести до травм.
27. 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.
28. Контейнер і пластина для нагрівання під час приготування страв сильно нагріваються. Уникайте фізичних контактів, виймаючи контейнер або тарілку з приладу. **Завжди** розміщуйте контейнер або тарілку на термостійкій поверхні після виймання. **Не торкайтесь** аксесуарів під час або відразу після приготування.
29. Заборонено проводити роботи з очищення та обслуговування пристрою дітьми, молодшими 8 років та якщо за ним не ведеться спостереження.
30. Для відключення приладу необхідно повернути всі регулятори в положення «вимкнено», потім витягніть вилку з розетки, 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.
31. **Заборонено** очищати прилад металевими губками. Дрібні фрагменти губки можуть відриватися та зіштовхнутися з електричними елементами, створюючи ризик ураження електричним струмом.
32. 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.

ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ



ЗНАЙОМСТВО З МУЛЬТИПІЧЧЮ



При встановленні часу на цифровому дисплеї відображається ЧЧ: ХХ.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

Обсмаження до хрумкої скоринки (MAX CRISP): Найкраще підходить для приготування невеликої кількості заморожених продуктів, яким може знадобитися висока температура для готування, наприклад картопля фрі та курячі нагетси.

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

Обсмаження (ROAST): використовуйте пристрій в якості духовки для ніжного м'яса та інших страв.

Розігрівання (REHEAT): відновить залишки їжі обережно підігріваючи їх, до хрусткої скоринки.

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

Випікання (BAKE): Створюйте вишукану випічку та десерти.

КНОПКИ УПРАВЛІННЯ

1. Управління висувним контейнером ліворуч (Зона 1).
2. Управління висувним контейнером праворуч (зона 2).

Стрілки TEMP: Використовуйте стрілки вгору та вниз, для регулювання температури перед

або під час готування.

Стрілки TIME: Використовуйте стрілки вгору та вниз, щоб налаштувати час приготування до або під час циклу приготування.

Кнопка SYNC: Автоматично синхронізує час приготування для забезпечення одночасного завершення роботи обох зон, навіть якщо вони мають різний час приготування.

Кнопка MATCH: автоматично співставляє налаштування зони 2 з налаштуваннями зони 1, щоб приготувати більшу кількість однієї і тієї ж їжі або для готування приготувати різних страв, використовуючи одну і ту ж функцію, температуру і час.

Диск START/STOP: Крутіть диск з боку в бік, щоб вибрати потрібну функцію. Під час циклу готування натисніть на диск для запуску/паузи.

Кнопка живлення: кнопка вмикає прилад, а також вимикає його та зупиняє всі функції приготування.

Режим очікування (STANDBY MODE): Через 10 хвилин без взаємодії з панеллю керування пристрій перейде в режим очікування.

Режим утримання (HOLD MODE): Утримання буде відображатися на пристрої в режимі SYNC. Одна зона буде готувати, в той час як інша зона буде підтримувати температуру, поки час готування страв в обох зонах не синхронізується.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.
2. Зверніть особливу увагу на інструкцію з експлуатації, попередження та основні правила техніки безпеки, щоб уникнути травм або пошкодження майна.
3. Вимийте контейнери та тарілки для фритюру у гарячій мильній воді, потім сполосніть їх та ретельно висушіть. Контейнери та тарілки – це єдині компоненти мультипечі, які можна мити в посудомийній машині. Однак, щоб продовжити термін використання контейнерів, ми радимо мити їх вручну. Будь-ласка **ніколи** не мийте основний блок в посудомийній машині.

ГОТУВАННЯ У МУЛЬТИПЕЧІ

Посібник з приготування

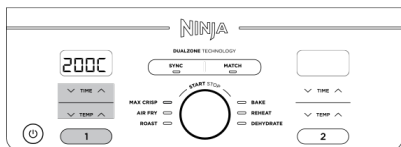
ГОТУВАННЯ ЇЖІ З ДОПОМОГОЮ ТЕХНОЛОГІЇ DUALZONE™

Технологія DualZone поєднує в собі використання двох нагрівальних плит для підвищення універсальності. Функція синхронізації гарантує, що, незалежно від різних налаштувань, страв в обох зонах будуть готові до подачі одночасно.

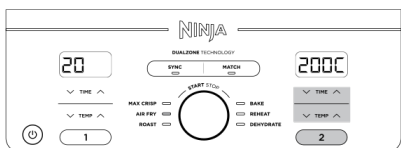
Синхронізація (SYNC):

Одноразове завершення приготування, навіть коли продукти мають різний час приготування, температуру або готують-ся за допомогою різних функцій:

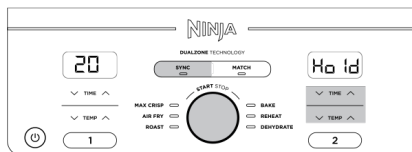
1. Помістіть інгредієнти у контейнери, потім вставте контейнери в основний блок.
2. Зона 1 залишатиметься освітленою. Виберіть потрібну функцію приготування за допомогою диска. За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру, а за допомогою стрілок TIME встановіть час.



3. Виберіть зону 2, а потім виберіть потрібну функцію приготування за допомогою диска. За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру, а за допомогою стрілок TIME встановіть час.

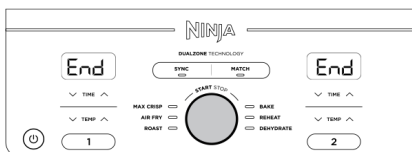


4. Натисніть функцію Синхронізації (SYNC), потім натисніть на диск, щоб почати готування в зоні з найбільшим часом приготування. В іншій зоні відобразиться функція «Утримання». Пристрій подасть звуковий сигнал і активує другу зону, коли в обох зонах залишиться однаковий час до кінця готування.



ПРИМІТКА. Якщо ви вирішите, що їжа в одній із зон зготується до закінчення часу приготування, ви можете зупинити процес готування в даній зоні. Виберіть цю зону, потім натисніть START/STOP.

5. Після закінчення приготування, прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться «End».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечником або просто нахиливши контейнер. Ніколи не ставте контейнер на верхню частину приладу.

ПРИМІТКА: Ви можете вибирати інші функції готування для зони 2.

Функція поєднання контейнерів

Щоб приготувати більшу кількість однієї і тієї ж їжі або приготувати різні страви з використанням тієї ж функції, температури та часу:

1. Помістіть інгредієнти у контейнери, потім вставте контейнери в основний блок.
2. Зона 1 залишатиметься освітленою. Виберіть потрібну функцію приготування за допомогою диска. За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру, а за допомогою стрілок TIME встановіть час.



3. Натисніть кнопку Функція поєднання контейнерів (MATCH), щоб скопіювати налаштування зони 1 в зону 2. Потім натисніть на диск, щоб почати приготування в обох зонах.



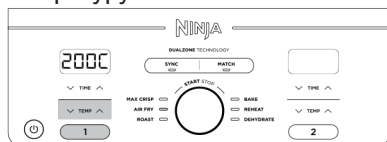
4. Після закінчення приготування на обох екранах з'явиться повідомлення «END».



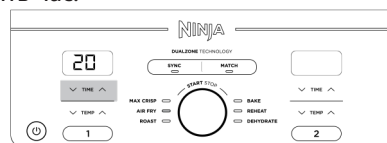
5. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

Запуск обох зон одночасно, але з різним часом закінчення готування:

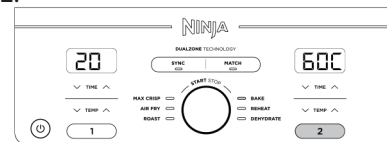
1. Виберіть зону 1, а потім виберіть потрібну функцію за допомогою диска. За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру.



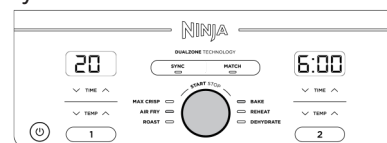
2. За допомогою стрілок TIME встановіть час.



3. Виберіть зону 2 і повторіть кроки 1 і 2.



4. Натисніть на диск, щоб почати приготування їжі в обох зонах.



ПРИМІТКА. Якщо ви вирішите, що їжа в одній із зон буде готова до закінчення часу приготування, ви можете зупинити процес готування в даній зоні.

Виберіть цю зону, потім натисніть START / STOP.

5. Після закінчення приготування, прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться "End".
6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер .

ГОТУВАННЯ У МУЛЬТИПЕЧІ

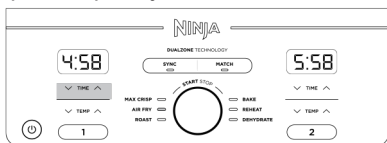
Посібник з приготування

ЗАВЕРШЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ В ОДНІЙ ЗОНІ (ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ОБОХ ЗОН)

1. Виберіть зону, яку потрібно зупинити.



2. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, щоб завершити приготування.



3. На дисплеї з'явиться "END". В іншій зоні процес приготування буде продовжуватись.



ПАУЗА В ПРИГОТУВАННІ

Готування автоматично припиняється, після того, як ви дістанете контейнер з основного блоку. Для закінчення процесу готування необхідно вставити контейнер назад в фритюрницю.

КОРИСТУВАННЯ МУЛЬТИПІЧЧЮ В РЕЖИМАХ СИНХРОНІЗАЦІЇ (SYNC) АБО З ФУНКЦІЄЮ ПОЄДНАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ (MATCH)

Під час відкриття чи діставання одного контейнеру, готування в іншому контейнері автоматично призупиняється, для одночасного завершення процесу готування в обох контейнерах. Для подовження синхронного приготування в обох зонах необхідно вставити контейнер в фритюрницю.

ПРИМІТКА. Якщо під час приготування страв з використанням функції SYNC контейнер виймається більше ніж на 2 хвилини, встановлену програму готування буде скасовано. Для відновлення встановлених програм приготування вам доведеться перепрограмувати кожну зону.

ГОТУВАННЯ ЇЖІ В ОДНІЙ ЗОНІ

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

Обсмаження до хрумкої скоринки (Max Crisp)

ПРИМІТКА. Під час використання функції Max Crisp регулювання температури недоступне. Температура за замовчуванням встановлена на 240°C

1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюри, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (для використання зони 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію MAX CRISP.



3. Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 30 хвилин. Натисніть на диск, щоб почати приготування.



4. Після закінчення приготування на обох екранах з'явиться повідомлення «END».



5. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

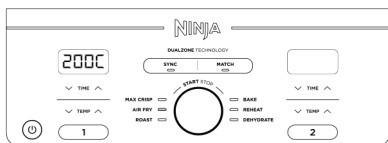
Повітряне обсмаження (Air Fry)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 200 °C.

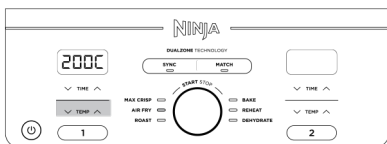
1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюру, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



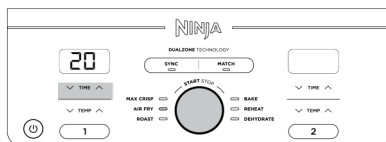
2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію Air Fry.



3. За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



4. За допомогою стрілок TIME встановіть час з кроком у 1 хвилину до 1 години. Натисніть на диск, щоб почати приготування.



ПРИМІТКА. Під час приготування ви можете вийняти контейнер і струсити або перевернути інгредієнти для більш хрусткої скоринки.

5. Після закінчення приготування на обох екранах з'явиться повідомлення «END».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/аксесуарів з силіконовим наконечником або просто нахиливши контейнер.

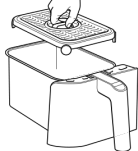
ГОТУВАННЯ У МУЛЬТИПЕЧІ

Посібник з приготування

Обсмаження (Roast)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 190°C

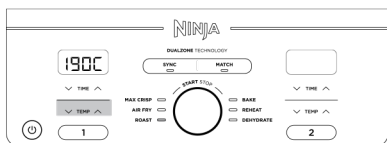
1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюри, потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію ROAST за допомогою диска.



3. За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



4. Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 1 години і з кроком у 5 хвилин від 1 до 4 годин. Натисніть на диск, щоб почати приготування.



5. Після закінчення приготування на обох екранах з'явиться повідомлення «END».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

Розігрівання (Reheat)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 170°C

1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюри(не обов'язково), потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.



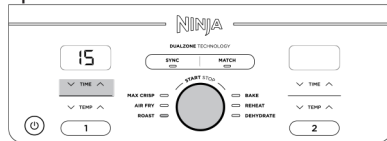
2. Пристрій за замовчуванням вибере для приготування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію Reheat за допомогою диска.



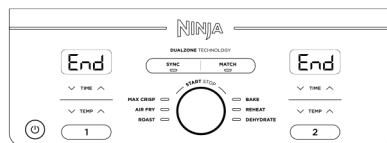
3. За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



4. За допомогою стрілок TIME встановіть час з кроком у 1 хвилину до 1 години. Натисніть регулятор, щоб почати повторний нагрів.



5. Коли розігрівання буде завершено, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться «End».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

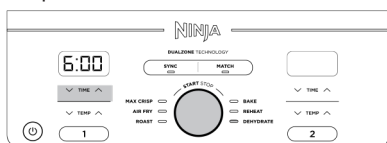
Дегідратация (Dehydrate)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 60 °C

1. Покладіть один шар інгредієнтів у контейнер. Потім встановіть тарілку для фритюри у контейнер поверх інгредієнтів і покладіть на неї ще один шар інгредієнтів .
2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію Dehydrate за допомогою диска. На дисплеї з'явиться стандартна температура. За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



3. За допомогою стрілок TIME встановіть час з кроком у 15 хвилин від 1 до 12 годин. Натисніть на перемикач, щоб почати дегідратацию.



4. Після закінчення приготування на обох екранах з'явиться повідомлення «END».



5. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер.

Випікання(Bake)

ПРИМІТКА: Температура за замовчуванням встановлена на 160°C

1. Встановіть у контейнер тарілку для фритюри(не обов'язково), потім покладіть інгредієнти у контейнер та вставте його у основний блок.

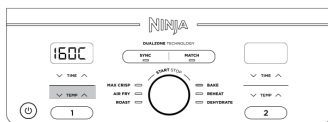


2. Пристрій за замовчуванням вибере для готування зону 1 (щоб використовувати зону 2, виберіть зону 2). Виберіть функцію Bake за допомогою диска.



ПРИМІТКА: Щоб приготувати страви по рецептам для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10 °C.

3. За допомогою стрілок TEMP встановіть потрібну температуру.



4. Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час з кроком у 1 хвилину до 1 години і з кроком у 5 хвилин від 1 до 4 годин. Натисніть регулятор, щоб почати приготування.



5. Після закінчення приготування на обох екранах з'явиться повідомлення «END».



6. Видаліть інгредієнти з контейнера, за допомогою щипчиків/ аксесуарів з силіконовим наконечниками або просто нахиливши контейнер .

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання. Перед очищенням завжди від'єднуйте пристрій від розетки та почекайте, поки він повністю охолоне.

Частина/аксесуар	Метод очищення	Чи можна мити в посудомийній машині?
Основний блок	Щоб очистити основний блок і панель управління, протріть їх вологою тканиною. ПРИМІТКА: ніколи не занурюйте основний блок у воду або будь-яку іншу рідину. Ніколи не очищайте основний блок або контейнер у посудомийній машині.	Ні
Контейнери та тарілки для фритюру	Їх можна мити, як в посудомийній машині так і вручну. Після очищення вручну необхідно повністю висушити аксесуари сухою серветкою або дати їм висохнути природнім способом. Щоб продовжити термін служби контейнерів, ми радимо очищати їх вручну.	Так

Якщо залишки їжі прилипли до тарілок або контейнерів покладіть їх у раковину, наповнену теплою водою з миючим засобом, і дайте їм вимокнути.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Для послідовного та кращого підрум'янення страв, переконайтесь, що інгредієнти в контейнері розташовані рівним шаром, не перекриваючи одне одного. Для рівномірного розташування інгредієнтів та кращого їх засмаження дістаньте контейнер з фритюрниці та струсніть їх.
- Температуру та час приготування можна регулювати на будь-якому етапі процесу готування. Просто виберіть зону, в якій потрібно відрегулювати температуру, а потім натисніть стрілки TEMP, щоб відрегулювати температуру, або стрілки TIME, щоб відрегулювати час.
- Під час готування страв за рецептами для звичайної духовки, зменшіть температуру на 10 ° C та частіше перевіряйте продукти, щоб не допустити їх перегрівання.
- Іноді вентилятор фритюрниці дуває легкі продукти. Щоб уникнути цього закріплюйте легкі інгредієнти (наприклад, верхній шматок хліба на бутерброді) паличками для коктейлів.
- Тарілки для фритюру припіднімають інгредієнти у контейнерах, щоб повітря могло циркулювати під інгредієнтами і навколо них для отримання однорідного обсмаження.
- Після вибору функції приготування ви можете натиснути диск, щоб почати готування. Пристрій буде працювати з температурою і часом за замовчуванням.
- Для досягнення найкращих результатів під час готування свіжих овочів та картоплі використовуйте не менше 1 столової ложки олії. За бажанням, для отримання більшої хрусткості ви можете додавати більшу кількість олії.
- Рекомендується контролювати процес готування та виймати страви з фритюрниці, відразу після досягнення бажаного вами рівня обсмаження. Ми рекомендуємо використовувати термометр з миттєвим зчитуванням температури для контролю внутрішньої температури під час готування м'яса та риби.
- Щоб уникнути пересмаження страв рекомендується виймати їжу одразу після закінчення часу приготування.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- **Як відрегулювати температуру або час під час використання однієї зони?**
Виберіть активну зону, а потім за допомогою стрілок TEMP відрегулюйте температуру або стрілки TIME для регулювання часу.
- **Як відрегулювати температуру або час під час використання двох зон?**
Виберіть потрібну зону, а потім за допомогою стрілок TEMP або TIME відрегулюйте температуру або часу приготування страв
- **Чи потрібно прилад попередньо нагрівати?**
Прилад не потрібно попередньо нагрівати.
- **Чи можна готувати різні продукти в кожній зоні і не турбуватися про змішування запахів?**
Так, обидві зони є автономними з окремими нагрівальними елементами та вентиляторами.
- **Як призупинити зворотній відлік?**
Таймер зворотного відліку автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру з фритюрниці. Для відновлення процесу готування страви необхідно вставити контейнер в пристрій на протязі 10 хвилин, інакше встановлену програму приготування в зоні з відкритим контейнером буде скасовано.
- **Як зупинити готування в одній зоні під час готування в обох зонах?**
Щоб зупинити одну зону, спочатку натисніть кнопку зони, потім натисніть диск. Щоб зупинити готування в обох зонах одночасно, просто натисніть диск.
- **Як і коли використовувати тарілку для фритюру?**
Використовуйте тарілку для фритюру, якщо хочете, щоб їжа яку ви готуєте вийшла хрусткою. Тарілка піднімає їжу в контейнері, щоб повітря могло циркулювати під інгредієнтами і навколо них для рівномірного приготування інгредієнтів.
- **Чому моя їжа не приготувалася повністю?**
Під час готування переконайтесь, що контейнер повністю вставлений у основний блок. Для рівномірного підрум'янення переконайтесь, що інгредієнти на дні контейнера розташовані рівним шаром та не перекривають один одного. Для рівномірного обсмаження ви можете струснути інгредієнти в контейнері під час процесу готування. Ви можете регулювати температуру та час в будь-який момент процесу готування. Просто використовуйте для цього стрілки TEMP для TIME.
- **Чому моя їжа згоріла?**
Рекомендується контролювати процес готування та виймати страви з фритюрниці, відразу після досягнення бажаного рівня обсмаження. Щоб уникнути пересмаження страв рекомендується виймати їжу одразу після закінчення часу приготування.
- **Чому деякі інгредієнти обдубають під час смаження на повітрі?**
Іноді вентилятор фритюрниці здуває легкі продукти. Щоб уникнути цього закріплюйте продукти (наприклад, верхній шматок хліба на бутерброді) паличками для коктейлів.
- **Чи можна за допомогою функції повітряне обсмаження (AIR FRY) готувати страви у клярі?**
Так, але використовуйте правильну техніку панірування. Важливо спочатку посипати продукти борошном, потім яйцем, а потім панірувальними сухарями. Щільно притискайте панірувальні сухарі до подрібнених інгредієнтів, щоб їх не здуло вентилятором під час процесу готування.
- **Чому пристрій подає звуковий сигнал?**
Це відбувається в двох випадках, під час закінчення готування страв, або якщо інша зона розпочала процес приготування.
- **Чому екран став чорним?**
Пристрій знаходиться в режимі очікування. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути її знову.
- **Чому на екрані відображається повідомлення "E"?**
Пристрій не працює належним чином.

Shark. | NINJA

Дійсний при заповненні
Гарантійний талон

Модель виробу _____

Серійний номер _____

Термін гарантії, місяців _____

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

Печатка та підпис продавця

Підпис покупця

Дата продажу

Гарантійне обслуговування забезпечує:

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

ПРИМІТКА: Збережіть цю інструкцію для подальшого використання.



Це маркування вказує, що цей виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами.

Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей унаслідок неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних джерел.

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.