

NINJA[®]

Foodi[®]

MAX

AF400EU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мультипечь Ninja Air Fryer

Dual zone AF400EU



Спасибо
за покупку ниндзя фуди

ЗАПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩУЮ
ИНФОРМАЦИЮ Номер
модели _____ серийный
номер _____ дата
покупки _____ (Храните чек)
место покупки: _____

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Напряжение: 220-240В~, 50-60Гц
Мощность: 2470 Вт

СОДЕРЖАНИЕ

Регистрация товара.....2

Инструкция по технике безопасности 4

Детали и компоненты устройства 6

Знакомство с мультипечью 7

функциональные кнопки 7

Кнопки управления..... 7

Перед первым использованием 7

Использование мультипечи..... 8

приготовление пищи с помощью технологии DualZoneTM..... 8

приготовление пищи в одной зоне..... 10

Обжарка до хрустящей корочки.....10

воздушная обжарка 11

обжарка.....12

разогрев..... 12

обезвоживание.....13

выпечка.....13

Очистка и обслуживание..... 14

Кои советы..... 14

Руководство по устранению неполадок 15

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ПРОЧИТИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

Прочтите все инструкции перед использованием Ninja Foodi®. При использовании электроприборами всегда следует соблюдать основные меры техники безопасности, включая следующие:

1. Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если им предоставлен контроль или инструкция по безопасному использованию устройства и пониманию связанной с ним опасности.

Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте. Необходимо пристальное наблюдение за детьми, когда прибор используется детьми или рядом с ними.

Следите за маленькими детьми, чтобы они не играли с прибором.

Не накрывайте прибор во время использования.

Не используйте устройство при следующих обстоятельствах: на газовой или электрической плите или рядом с ней, в печах с подогревом или вблизи открытого огня.

Никогда не используйте розетку переходником.

Устройство не предназначено для использования с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.

Запрещается использовать удлинитель. Использование подолжателя увеличивает риск запутывания или спотыкания.

Не ныряйте шнур, вилку или любой съемную часть устройства в воду или любую другую жидкость, а также не подвергайте воздействию воды электрические соединения устройства.

Готовьте только в аксессуарах входящих в комплект прибора или аксессуарах, одобренных производителем.

Не используйте прибор для приготовления пищи, если он поврежден. Если вы заметили повреждения немедленно прекратите использование прибора и обратитесь в официальный сервисный центр.

11. Перед использованием убедитесь, что прибор собран должным образом.

во время работы устройства. Это позволяет избежать неравномерного приготовления пищи, повреждения устройства или его перегрева.

13. Перед тем, как вставить контейнер в основной блок фритюрницы, переконайтесь, что контейнер и блок чистые и сухие, при необходимости протрите их мягкой тканью.

14. Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Запрещается использование прибора не по назначению. Не используйте прибор в транспортных средствах или на лодках. Не используйте прибор на открытом воздухе. Неправильное использование прибора может привести к его повреждению и травмам.

15. Прибор предназначен для использования на ровной, плоской, устойчивой и легкой поверхности. При установлении строя переконайтесь, что поверхность ровная, чистая и сухая. Не двигайте прибор во время его использования.

16. Не размещайте устройство на краю рабочей поверхности во время работы.

17. Не используйте аксессуары не рекомендуемые SharkNinja. Не размещайте аксессуары в микроволновую печь, тостер-печь, конвекционную или обычную духовку, а также на керамическую плиту, электро- или газовую плиту или гриль для барбекю. Использование аксессуаров, не рекомендованных компанией SharkNinja, может привести к пожари, поражению электрическим током или другим травмам.

18. Перед включением прибора переконайтесь, что контейнер закрыт.

19. Во время использования прибора безопасное пространство сверху и со всех сторон для свободной циркуляции воздуха.

20. Не используйте прибор без вставленного контейнера.

21. Не используйте этот прибор для жарки во фритюре.

22. предотвратить контакта пищевых продуктов с нагревательными элементами. Не переполняйте и не превышайте максимальный уровень заполнения фритюрницы во время приготовления пищи. Переполнение прибора может привести к травмированию лица или повреждению имущества или может повлиять на безопасное использование прибора.

23. Напряжение в розетке может изменяться, это может влиять на продуктивность работы прибора. Чтобы избежать возможных заболеваний, вызванных недоваренной пищей, используйте термометр, для убеждения, что ваше блюдо готовится на рекомендованной температуре.

24. Если из устройства идет черный дым, немедленно вытащите вилку из розетки. Подождите, пока задымление припинится, прежде чем удалять какие-либо аксессуары для приготовления.

25. Температура доступных поверхностей устройство может быть высоким во время использования и может вызвать ожоги. Не трогай к горячим поверхностям во время использования или сразу ПИС-ля. Всегда используйте защитные перчатки для горячего или прихватки и держите устройство за ручки.

26. Следует проявлять особую осторожность, во время использования прибора когда он содержит горячую пищу.

Неправильное обращение с прибором может привести к травмам.

27. Неосторожное обращение с прибором содержащая горячую пищу и жидкости может вызвать серьезные ожоги. Держи

прибор и шнур подальше от детей. Не допускайте свисание шнура с края столов или столешниц и его контакта с горячими поверхностями.

28. Контейнер и нагревательная пластина во время приготовления блюд сильно нагреваются. Избегайте физических контактов, вынимая контейнер или тарелку из прибора. Всегда размещайте контейнер или тарелку на термостойкой поверхности после вынимания. Не трогай аксессуаров во время или сразу после приготовления.

29. Запрещено проводить работы с глазением и обслуживание устройства детьми, младшими 8 лет и если за ним не ведется наблюдение.

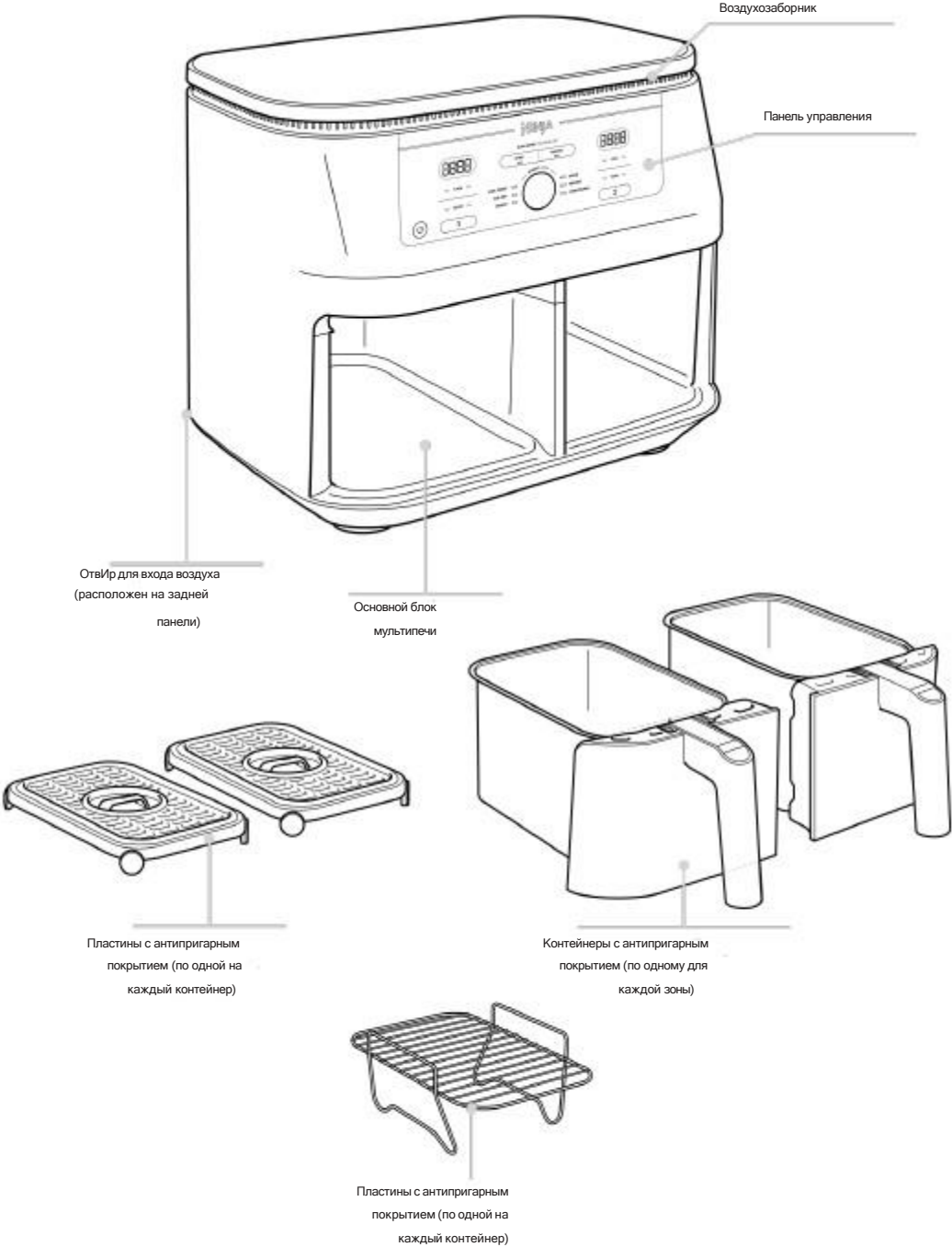
30. Для отключения прибора необходимо вернуть все регуляторы в положение "выключено", затем вытащите вилку из розетки, если прибор не будет использоваться длительное время или подлежит очистке. Дайте прибору остыть перед очисткой, разборкой, установкой или снятием деталей, а также перед помещением на хранение.

31. запрещено очищать прибор цельными губками. Мелкие фрагменты губки могут отрываться и соприкасаться с электрическими элементами, создавая риск поражения электрическим током.

32. Рекомендации по регулярному уходу по прибору см. В разделе "очистка и техническое обслуживание"

	Указывает на необходимость прочитать и просмотреть инструкции для понимания работы и использования продукта.
	Указывает на наличие опасности, которая может привести к телесным повреждениям, смерти или существенному материальному ущербу, если предупреждения, включенные в этот символ,
	игнорируются. Избегайте контакта с горячей поверхностью. Всегда используйте защиту для рук, чтобы избежать ожогов.
	Только для использования в помещении.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ЗНАКОМСТВО С МУЛЬТИПЕЧЬЮ



При установке времени на цифровом дисплее отображается ЧЧ: XX.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ

Обжарка до хрустящей корочки (MAX CRISP): Лучшее всего подходит для приготовления небольшого количества замороженных продуктов, которым может понадобиться высокая температура для приготовления, например, картофеля фри и куриные наггетсы.

Воздушная обжарка (AIR FRY): используйте эту функцию, чтобы придать вашей еде ощущение воздушности и хрусткости с небольшим количеством масла или совсем без него.

Обжарка (ROAST): используйте прибор в качестве духовки для нежного мяса и других блюд.

Разогрев (REHEAT): восстановите остатки пищи осторожно подогревая их, до хрустящей корочки.

Обезвоживание (DEHYDRATE): обезвоживайте мясо, фрукты и овощи, чтобы есть здоровую пищу.

Выпечка (BAKE): Создавайте изысканную выпечку и десерты.

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Управление выдвижным контейнером слева (Зона 1).
 2. Управление выдвижным контейнером справа (зона 2).
- Стрелки темпа: Используйте стрелки вверх и вниз, чтобы отрегулировать температуру перед

или во время готовки.

Стрелки времени: Используйте стрелки вверх и вниз, чтобы настроить время приготовления до или во время цикла приготовления.

Кнопка SYNC: Автоматически синхронизирует время приготовления. Для обеспечения одновременного завершения работы обеих зон, даже если они имеют разное время приготовления.

Кнопка MATCH: автоматически сопоставляет настройки зоны 2 с настройками зоны 1.

Чтобы приготовить большее количество одной и той же пищи или для готовки приготовить различных блюд, используя одну и ту же функцию, температуру и время.

Диск START / STOP: Вращайте диск из стороны в сторону, чтобы выбрать нужную функцию. Во время цикла приготовления нажмите на диск для запуска/паузы.

Кнопка питания: кнопка включает прибор, а также выключает его и останавливает все функции приготовления.

Режим ожидания (STANDBY MODE): Через 10 минут без взаимодействия с панелью управления устройство перейдет в режим ожидания.

Режим удержания (HOLD MODE): Иждивенец будет отображаться на устройстве в режиме SYNC. Одна зона будет готовить, в то время как другая зона будет поддерживать температуру, пока время приготовления блюд в обеих зонах не синхронизируется.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, рекламные этикетки и защитные пленки.
2. Обратите особое внимание на инструкции по эксплуатации, предупреждения и основные правила техники безопасности, чтобы избежать травм или повреждения имущества. Вымойте контейнеры и тарелки для фритюра в горячей мыльной воде, затем ополосните их и тщательно высушите. Контейнеры и тарелки - единственные компоненты мультипечи, которые можно мыть в посудомоечной машине. Однако, чтобы продлить срок использования контейнеров, мы советуем мыть их вручную. Пожалуйста никогда не мойте основной блок в посудомоечной машине.
- 3.

ГОТОВКА В МУЛЬТИПЕЧИ

Руководство по приготовлению

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ПОМОЩЬЮ TEX- НОЛОГИИ DUALZONE™

Технология DualZone сочетает в себе использование двух нагревательных плит для повышения универсальности. Функция синхронизации гарантирует, что, независимо от различных настроек, блюда в обеих зонах будут готовы к подаче одновременно.

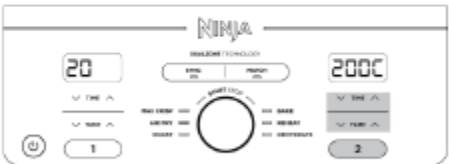
Синхронизация (SYNC):

Одновременное завершение приготовления, даже когда продукты имеют разное время приготовления, температуру или готовят-ся с помощью различных функций:

- 1. Поместите ингредиенты в контейнеры, затем вставьте контейнеры в основной блок.
- 2. Зона 1 останется освещенной. Выберите нужную функцию приготовления с помощью диска. С помощью стрелок TEMP установите температуру, а с помощью стрелок TIME установите время.



- 3. Выберите зону 2, а затем выберите нужную функцию приготовления ПО помощи диска. С помощью стрелок TEMP установите температуру, а с помощью стрелок TIME установите время.



ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете выбирать другие функции приготовления Для зоны 2.

4. Нажмите функцию синхронизации (SYNC), затем нажмите на диск, чтобы начать готовку в зоне с самым большим временем приготовления. В другой зоне отобразится функция "Содержание". Устройство подаст звуковой сигнал и активирует вторую зону, когда в обеих зонах останется одинаковое время до конца готовки.



ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы решите, что еда в одной из зон готовится до окончания времени приготовления, вы можете остановить процесс готовки в данной зоне. Выберите эту зону, затем нажмите START/STOP.

- 5. По окончании приготовления, прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится "End".



- 6. Удалите ингредиенты из контейнера, с помощью щипчиков/ аксессуаров с силиконовым наконечниками или просто наклонив контейнер. Никогда не ставьте контейнер на верхнюю часть прибора.

Функция объединения контейнеров

Чтобы приготовить большее количество одной и той же еды или приготовить разные блюда с использованием одной и той же функции, температуры и времени:

- 1. Поместите ингредиенты в контейнеры, затем вставьте контейнеры в основной блок.
- 2. Зона 1 останется освещенной. Выберите нужную функцию приготовления с помощью диска. С помощью стрелок TEMP установите температуру, а с помощью стрелок TIME установите время.



- 3. Нажмите кнопку функция совмещения контейнеров (MATCH), чтобы скопировать настройку зоны 1 в зону 2. затем нажмите на диск, чтобы начать приготовление в обеих зонах.



- 4. по окончании приготовления на обоих экранах появится сообщение "END".



- 5. Удалите ингредиенты из контейнера, с помощью щипчиков/ аксессуаров с силиконовым наконечниками или просто наклонив контейнер.

Запуск обеих зон одновременно, но с разным временем окончанием готовки:

- 1. Выберите зону 1, а затем выберите нужную функцию с помощью диска. С помощью стрелок TEMP установите температуру.



- 2. С помощью стрелок TIME установите время.



- 3. Выберите зону 2 и повторите шаги 1 и 2.



- 4. Нажмите на диск, чтобы начать приготовление пищи в обеих зонах.



ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы решите, что еда в одной из зон будет готова к Закинутию времени приготовления, вы можете остановить процесс готовки в данной зоне. Выберите эту зону, затем нажмите START / STOP.

- 5. По окончании приготовления, прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится "End".
- 6. Удалите ингредиенты из контейнера, с помощью щипчиков/ аксессуаров с силиконовым наконечниками или просто наклонив контейнер .

ГОТОВКА В МУЛЬТИПЕЧИ

Руководство по приготовлению

ЗАВЕРШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ОДНОЙ ЗОНЕ (ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБЕИХ ЗОН)

1. Выберите зону, которую нужно остановить.



2. Нажмите кнопку СТАРТ / СТОП, чтобы за- вершить приготовление.



3. На дисплее появится "END". В другой зоне процесс приготовления будет продолжаться.



ПАУЗА В ПРИГОТОВЛЕНИИ

Готовка автоматически прекращается, после того, как вы достанете контейнер из основного блока. Для окончания процесса готовки необходимо вставить контейнер обратно во фритюрницу.

ПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИПЕЧЬЮ В РЕ- ЖИМАХ СИНХРОНИЗАЦИИ (SYNC) ИЛИ С ФУНКЦИЕЙ СОЧЕТАНИЯ КОНТЕЙНЕРОВ (MATCH)

При открытии или получении одного контейнера, готовка в другом контейнере автоматически приостанавливается, для односто- роннего завершения процесса готовки в обоих контейнерах. Для удлинения синхронного приготовления в обеих зонах необходимо вставить контейнер в фритюрницу.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если во время приготовления блюдо с использованием функции SYNC контейнер вынимается более чем на 2 минуты, установленная программа готовки будет отменена. Для восстановления установленных программ приготовления вам придется перепрограммировать каждую зону.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ОДНОЙ ЗОНЕ

Чтобы включить устройство, подключите шнур жи- вления к розетке, а затем нажмите кнопку питания.

Обжарка до хрустящей корочки (Max Crisp)

ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании функции Max Crisp регулировка температуры недоступна. Температура по умолчанию установлена на 240°C

1. Установите тарелку для фритюра в контейнер, затем поместите ингредиенты в контейнер и вставьте его в основную блок.



2. Устройство по умолчанию выберет для готовки зону 1 (для использования зоны 2, выберите зону 2). Выберите функцию MAX CRISP.



3. Используйте стрелки времени, чтобы установить время с шагом от 1 минуты до 30 минут. Нажмите на диск, чтобы начать приготовление.



4. По окончании приготовления на обоих экранах появится сообщение "END".



5. Удалите ингредиенты из контейнера, с помощью щипчиков / аксессуаров с силико- новым наконечниками или просто наклонил- ши контейнер .

Воздушная обжарка (Air Fry)

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура по умолчанию установлена на 200 ° C.

1. Установите в контейнер тарелку для фритюра, затем поместите ингредиенты в контейнер и вставьте его в основной блок.



2. Устройство по умолчанию выберет для готовки зону 1 (чтобы использовать зону 2, выберите зону 2). Выберите функцию Air Fry.



3. С помощью стрелок TEMP установите нужную температуру.



4. С помощью стрелок TIME установите время с шагом от 1 минуты до 1 часа. Нажмите на диск, чтобы начать приготовление.



ПРИМЕЧАНИЕ. Во время приготовления вы можете вынуть контейнер и встряхнуть или перевернуть ингредиенты для более хрустящей корочки.

5. По окончании приготовления на обоих экранах появится сообщение "END".



6. Удалите ингредиенты из контейнера, с помощью щипчиков/аксессуаров с силиконовыми наконечниками или просто наклонив контейнер.

ГОТОВКА В МУЛЬТИПЕЧИ

Руководство по приготовлению

Обжарка (Roast)

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура по умолчанию установлена на 190°C

1. Установите в контейнер тарелку для фритюра, затем поместите ингредиенты в контейнер и вставьте его в основный блок.



2. Устройство по умолчанию выберет для готовки зону 1 (чтобы использовать зону 2, выберите зону 2). Выберите функцию ROAST с помощью диска.



3. С помощью стрелок TEMP установите нужную температуру.



4. Используйте стрелки TIME, чтобы установить время с шагом в 1 минуту до 1 часа и с шагом в 5 минут от 1 до 4 часов. Нажмите на диск, чтобы начать приготовление.



5. По окончании приготовления на обоих экранах появится сообщение "End".



6. Удалите ингредиенты из контейнера, с помощью щипчиков/ аксессуаров с силиконовым наконечником или просто наклонив контейнер.

Разогрев (Reheat)

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура по умолчанию установлена на 170°C

1. Установите в контейнер тарелку для фритюра (не обязательно), затем поместите ингредиенты в контейнер и вставьте его в основный блок.



2. Устройство по умолчанию выберет для приготовления зону 1 (чтобы использовать зону 2, выберите зону 2). Выберите функцию Reheat с помощью диска.



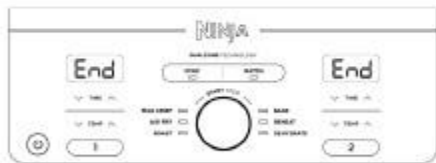
3. С помощью стрелок TEMP установите нужную температуру.



4. С помощью стрелок TIME установите время с шагом от 1 минуты до 1 часа. Нажмите регулятор, чтобы начать повторный нагрев.



5. Когда разогрев будет завершен, прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится "End".



6. Удалите ингредиенты из контейнера, с помощью щипчиков/ аксессуаров с силиконовым наконечником или просто наклонив контейнер.

Обезвоживание (Dehydrate)

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура по умолчанию установлена на 60 ° C

1. Поместите один слой ингредиентов в контейнер. Затем установите тарелку для поместите фритюр в контейнер поверх ингредиентов и положите на него еще один слой ингредиентов .
2. Устройство по умолчанию выберет для готовки зону 1 (чтобы использовать зону 2, выберите зону 2). Выберите функцию Dehydrate с помощью диска. На дисплее появится стандартная температура. По до-помощи стрелок TEMP установите нужную температуру.



3. С помощью стрелок TIME установите время с шагом в 15 минут от 1 до 12 часов. Нажмите на переключатель, чтобы начать дегидратацию.



4. По окончании приготовления на обоих экранах появится сообщение "END".



5. Удалите ингредиенты из контейнера, по до-помощи щипчиков/ аксессуаров с силиконо- вым наконечниками или просто наклонив контейнер.

Выпечка (Bake)

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура по умолчанию установлена на 160°C

1. Установите в контейнер тарелку для фритюра (не обязательно), затем поместите ингредиенты в контейнер и вставьте его в основной блок.



2. Устройство по умолчанию выберет для готовки зону 1 (чтобы использовать зону 2, выберите зону 2). Выберите функцию Bake с помощью диска.



ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы приготовить блюда по рецептам для обычной духовки, уменьшите температуру на 10 ° C.

3. с помощью стрелок TEMP установите нужную температуру.



4. Используйте стрелки TIME, чтобы встать- выть время с шагом в 1 минуту до 1 часа и с шагом в 5 минут от 1 до 4 часов. Нажми- нить регулятор, чтобы начать приготовление.



5. По окончании приготовления на обоих экранах появится сообщение "END".



6. Удалите ингредиенты из контейнера, с помощью щипчиков/ аксессуаров с силиконовым наконечником- ми или просто наклонив контейнер .

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Устройство следует тщательно очищать после каждого использования. Перед очисткой всегда отсоединяйте устройство от розетки и подождите, пока оно полностью остынет

Часть / аксессуар	Метод очистки	Можно ли мыть в посудомоечной машине?
Основной блок	Чтобы очистить основной блок и панель управления, протрите их влажной тканью. Примечание: никогда не погружайте основной блок в воду или любую другую жидкость. Никогда не проти- щайте основной блок или контейнер в посудомоечной машине. Их можно	Нет
Контейнеры и тарелки для фритюра	мыть, как в посудомоечной машине так и вручную. После очистки вручную необходимо полностью высушить аксессуары сухой салфеткой или дать им высохнуть естественным способом. Чтобы продолупотребить срок службы контейнеров, мы советуем очищать их вручную.	Да

Если остатки пищи прилипли к тарелкам или контейнерам положите их в раковину, наполненную теплой водой с моющим средством, и дайте им вымокнуть.

ПОЛЕЗНЫЕ

СОВЕТЫ

1.

Для последовательного и лучшего подрумянивания блюд, убедитесь, что ингредиенты в контейнере расположены ровным слоем, не перекрывая друг друга.
Для равномерного расположения ингредиентов и лучшего их зажаривания достань- то контейнер из фритюрницы и встряхните их. Температуру и время приготовления можно регулировать на любом этапе процесса приготовления..
Просто выберите область, в которой вы хотите отрегулировать температуру, а затем нажмите стрелки темпа, чтобы изменить температуру, или стрелки времени, чтобы отрегулировать время.
Во время приготовления блюд по рецептам для обычной духовки, уменьшите температу- ру на 10 ° C и почаще проверяйте продукты, чтобы не допустить их перегрева- ния.
Иногда вентилятор фритюрницы сдувает легкие продукты. Чтобы избежать этого за- крепите легкие ингредиенты (например, верхний кусок хлеба на бутерброде) палочками для коктейлей.
Тарелки для фритюра приподнимают
2.

ингредиенты в контейнерах, чтобы воздух мог циркулировать под ингредиентами и вокруг них для получения однородной обжарки. После выбора функции приготовления вы можете нажать на диск, чтобы начать приготовление.
Устройство будет работать с температурой и временем по умолчанию.
Для достижения наилучших результатов при приготовлении свежих овощей и картопли используйте не менее 1 столовой ложки масла. При желании вы можете добавить большее количество масла для большей хрустящей корочки. Рекомендуется контролировать процесс готовки и вынимать блюда из фритюр- ницы сразу после достижения желаемого вами уровня обжарки. Мы рекомен- дуем использовать термометр с мгновенным считыванием температуры для контроля внутренней температуры во время готовки мяса и рыбы.
Во избежание пережаривания блюд рекомендуется вынимать пищу сразу по истечении времени приготовления.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ

НЕПОЛАДОК

Как отрегулировать температуру или время при использовании одной зоны?

Выберите активную зону, а затем с помощью стрелок TEMP отрегулируйте температуру или стрелки TIME для регулировки времени.

Как отрегулировать температуру или время при использовании двух зон? •

Выберите нужную зону, а затем с помощью стрелок TEMP или TIME отрегулируйте температуру или времени приготовления блюд

• Нужно ли предварительно нагревать прибор?

Прибор не нужно предварительно нагревать.

• Могут ли я готовить разные продукты в каждой области и не беспокоиться о смешивании запахов? Хив?

Да, обе зоны автономны с отдельными нагревательными элементами и вентиляторами.

• Как приостановить обратный отсчет?

Таймер обратного отсчета автоматически приостанавливается, при вынимании контейнера из фритюрницы. Для возобновления процесса готовки блюда необходимо вставить контейнер в устройство на протяжении 10 минут, иначе установленную программу приготовления в зоне с открытым контейнером будет отменено.

• Как остановить приготовление пищи в одной зоне во время приготовления в обеих зонах?

Чтобы остановить одну зону, сначала нажмите кнопку зоны, затем нажмите диск. Чтобы остановить готовку в обеих зонах одновременно, просто нажмите диск.

• Как и когда использовать тарелку для фритюра?

Используйте тарелку для фритюра, если хотите, чтобы еда которую вы готовите получилась хрустящей. Тарелка поднимает пищу в контейнере, чтобы воздух мог циркулировать под ингредиентами и вокруг них для равномерного приготовления ингредиентов.

• Почему моя еда не приготовилась полностью?

Во время приготовления убедитесь, что контейнер полностью вставлен в основной блок. Для равномерного подрумянивания убедитесь, что ингредиенты на дне контейнера расположены ровным слоем и не перекрывают друг друга. Для равномерного обжаривания вы можете встряхнуть ингредиенты в контейнере во время процесса приготовления. Вы можете регулировать температуру и время в любой момент процесса готовки. Просто используйте

• для этого стрелки TEMP для температуры.

Почему моя еда сгорела?

Рекомендуется контролировать процесс готовки и вынимать блюда из фритюрницы сразу после достижения желаемого уровня обжарки. Во избежание пережаривания блюд рекомендуется вынимать пищу сразу по истечении времени приготовления.

• Почему некоторые ингредиенты обдуваются при жарке на воздухе?

Иногда вентилятор фритюрницы сдувает легкие продукты. Во избежание этого закрепляйте продукты (например, верхний кусок хлеба на бутерброде) палочками для коктейлей.

• Можно ли с помощью функции воздушное обжаривание (AIR FRY) готовить блюда в кляре?

Да, но используйте правильную технику панировки. Важно сначала посыпать продукты мукой, затем яйцом, а затем панировочными сухарями. Плотно прижмите панировочные сухари к измельченным ингредиентам, чтобы их не сдуло вентилятором во время процесса готовки.

Почему устройство издает звуковой сигнал?

Это происходит в двух случаях, во время окончания приготовления блюд, или если другая зона начала процесс приготовления.

Почему экран стал черным?

Устройство находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку питания, чтобы снова включить ее.

Почему на экране отображается сообщение "E"?

Устройство не работает должным образом.

ПРИМЕЧАНИЕ: Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования.



Эта маркировка указывает, что данное изделие не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами.

Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, ответственно стирайте их, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных источников.

Чтобы вернуть использованное устройство, пожалуйста, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, где этот продукт был приобретен. Они могут взять этот продукт для экологически безопасной переработки.

NINJA[®]

Foodi[®]

MAX

AF400EU

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Мультипеш Ninja Air Fryer

Dual zone AF400EU



**КЕЛЕСІ АҚПАРАТТЫ
ТОЛТЫРЫҢЫЗ**

Модель нөмірі: ____ сериялық

Нөмірі: _____ күні

Сатып алу: _____ (Чекті сақтаңыз)

Сатып алу орны: _____

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кернеу: 220-240В~, 50-60Гц

Қуат: 2470 Вт

Тауарды тіркеу 2

Техника қауіпсіздігі бойынша нұсқаулық 4

Құрылғының бөлшектері мен құрамбөліктері..... 6

Мультипешпен танысу.....7

Функциональды түймелер7

Басқару түймелері7

Алғаш қолданар алдында..... 7

Мультипешті пайдалану 8

DualZone™ технологиясы арқылы тағам пісіру8

Бір аймақта тағам пісіру..... 10

Қытырлық қабықшаға дейін қуыру 10

Ауада қуыру 11

қуыру 12

жылыту 12

құрғату 13

пісіру 13

Тазалау және қызмет көрсету 14

Кейбір кеңестер 14

Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық 15

ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

Ninja hoodie® қолданар алдында барлық нұсқаулықтарды оқып шығыңыз.

Электр құрылғыларын пайдалану кезінде қауіпсіздік техникасының негізгі

шараларын, соның ішінде мыналарды сақтау қажет:

1. Бұл құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдар қолдана алады, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және онымен байланысты қауіпті түсіну үшін бақылау немесе нұсқаулық берілсе.

2. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Құрылғыны балалар немесе олардың жанында қолданған кезде балаларды мұқият бақылау қажет.

3. Кішкентай балаларды аспаппен ойнамау үшін қадағалаңыз.

4. Пайдалану кезінде құрылғыны жаппаңыз.

5. Құрылғыны келесі жағдайларда пайдаланбаңыз: газ немесе электр плитасында немесе оның жанында, қыздырылған пештерде немесе ашық оттың жанында.

6. Ешқашан розетканы ұластырғышпен пайдаланбаңыз.

7. Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдалануға арналмаған.

8. Ұзартқыш сымды пайдалануға тыйым салынады. Ұзартқышты қолдану шатасу немесе сүріну қаупін арттырады.

9. Сымды, айырды немесе кез келген құрылғының алынбайтын бөлігін суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа батырмаңыз, сондай-ақ құрылғының электр қосылымдарын суға түсірмеңіз.

10. Құрылғыға кіретін аксессуарларда ғана пісіріңіз. Зақымдалған жағдайда құрылғыны пайдалануды дереу тоқтатып, ресми қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

11. Қолданар алдында құрылғының дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз.

12. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оны жаппаңыз. Бұл біркелкі емес пісіруді, құрылғыны зақымдауды немесе оның қызып кетуін болдырмайды.

13. Контейнерді қуырма ыдыстың негізгі блогына салмас бұрын, контейнер мен блоктың таза және құрғақ екендігіне екі рет тексеріңіз, Қажет болса, оларды жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

14. Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған. Құрылғыны мақсатсыз пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны көліктерде немесе қайықтарда пайдаланбаңыз. Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның зақымдалуына және жарақаттануына әкелуі мүмкін.

15. Құрылғы тегіс, жазық, тұрақты бетте қолдануға арналған. Орнату кезінде беттің тегіс, таза және құрғақ екенін екі рет тексеріңіз.

Құрылғыны пайдалану кезінде оны жылжытпаңыз.

16. Жұмыс кезінде құрылғыны жұмыс бетінің шетіне қоймаңыз.

17. Ұсынылмаған SharkNinja аксессуарларын пайдаланбаңыз. Керек-жарақтарды микротолқынды пешке, тостер пешіне, конвекциялық пешке немесе кәдімгі пешке, сондай - ақ керамикалық пешке, электр немесе газ плитасына немесе барбекю грильіне қоймаңыз. SharkNinja ұсынбаған аксессуарларды пайдалану жоғалтуға, электр тогының соғуына немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.

18. Құрылғыны қоспас бұрын контейнердің жабық екенін екі рет тексеріңіз.

19. Құрылғыны пайдалану кезінде ауаның еркін айналымы үшін үстіңгі және барлық жағынан жеткілікті орын қалдырыңыз.

20. Құрылғыны орнатылған контейнерсіз пайдаланбаңыз.

21. Бұл құрылғыны шығып тұрған майда қуыру үшін пайдаланбаңыз.

22. тамақ өнімдерінің қыздыру элементтерімен байланысын болдырмаңыз. Пісіру кезінде қуырғышты толтырудың максималды деңгейінен асып кетпеңіз немесе асырмаңыз.

Аспаптың толып кетуі бетке зақым келтіруі немесе мүлікке зақым келтіруі немесе құралды қауіпсіз пайдалануға әсер етуі мүмкін.

23. Розеткадағы кернеу өзгеруі мүмкін, бұл құрылғының өнімділігіне әсер етуі мүмкін. Шала пісірілген тағамнан туындауы мүмкін ауруларды болдырмау үшін тағамыңыз ұсынылған температурада дайындалғанына көз жеткізу үшін термометрді пайдаланыңыз.

24. Егер құрылғыдан қара түтін шықса, айырды дереу розеткадан шығарыңыз. Пісіру керек-жарақтарын алып тастамас бұрын, түтін тоқтағанша күтіңіз.

25. Құрылғының қол жетімді беттерінің температурасы пайдалану кезінде жоғары болуы мүмкін және күйік тудыруы мүмкін.

Пайдалану кезінде немесе одан кейін бірден ыстық беттерге тигізбеңіз. Әрқашан ыстық беттер үшін қорғаныс қолғаптарын қолданыңыз және құрылғыны тұтқаларынан ұстаңыз.

26. Құрылғыны пайдалану кезінде оның ішінде ыстық тамақ болған кезде ерекше сақ болу керек.

Құрылғыны дұрыс пайдаланбау жарақатқа әкелуі мүмкін.

27. Құрылғымен абайсыз жұмыс істеу құрамында ыстық тамақ пен сұйықтық бар қатты күйік тудыруы мүмкін. Құрылғы мен сымды балалардан алыс ұстаңыз.

Сымның үстелдердің немесе үстелшенің шетіне ілінуіне және оның ыстық беттермен жанасуына жол бермеңіз.

28. Тағам пісіру кезінде контейнер мен жылыту табақшасы қатты қызады. Контейнерді немесе табақты құрылғыдан шығару кезінде физикалық байланыстардан аулақ болыңыз. Шығарғаннан кейін әрқашан контейнерді немесе табақты ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

Пісіру кезінде немесе одан кейін аксессуарларға қол тигізбеңіз.

29. 8 жасқа толмаған балаларға және де егер оларға бақылау жүргізілмесе, жұмыс жүргізуге және құрылғыға қызмет көрсетуге тыйым салынады.

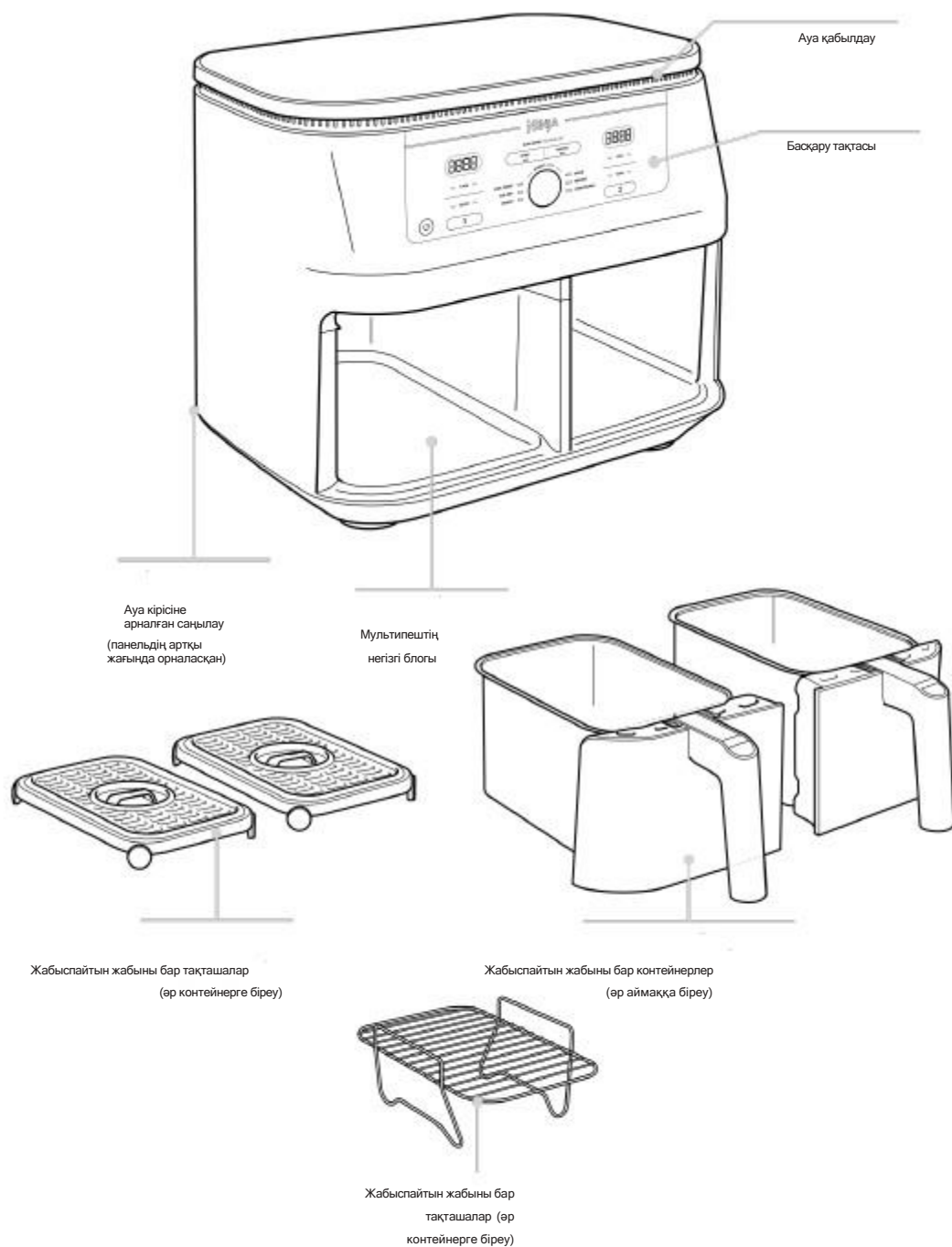
30. Құрылғыны ажырату үшін барлық реттегіштерді "өшірулі" күйіне қайтару керек, содан кейін құрылғы ұзақ уақыт пайдаланылмайтын болса немесе тазалануы керек болса, айырды розеткадан шығарыңыз. Бөлшектерді тазаламас бұрын, бөлшектемес бұрын, орнатпас бұрын немесе алып тастамас бұрын және қоймаға қоймас бұрын құрылғыны суытыңыз.

31. Құрылғыны металл ысқыштарымен тазалауға тыйым салынады. Ысқыштың кішкене бөліктері электр элементтерімен байланысып, электр тогының соғу қаупін тудыруы мүмкін.

32. Құрылғыға тұрақты күтім жасау бойынша ұсыныстарды "тазалау және техникалық қызмет көрсету" бөлімінен қараңыз

	Өнімнің жұмысы мен қолданылуын түсіну үшін нұсқауларды оқып, қарау қажеттілігін көрсетеді..
	Егер осы таңбаға енгізілген ескертулер ескерілмесе, дене жарақатына, өлімге немесе елеулі материалдық залалға әкелуі мүмкін қауіптің бар екендігін көрсетеді.
	Ыстық бетпен жанасудан аулақ болыңыз. Күйіп қалмас үшін әрқашан қол қорғанысын қолданыңыз.
	Тек үй ішінде пайдалану үшін.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ БӨЛШЕКТЕРІ МЕН ҚҰРАМБӨЛІКТЕРІ





Уақытты орнатқан кезде сандық дисплейде ЧЧ: ХХ көрсетіледі

ФУНКЦИОНАЛДЫ ТҮЙМЕЛЕР

Қытырлақ қабықша пайда болғанша қуыру (MAX CRISP): фри картобы мен наггетсы сияқты пісіру үшін жоғары температураны қажет ететін мұздатылған тағамдарды аз мөлшерде дайындау үшін қолайлы.

Ауада қуыру (AIRFRY): бұл функцияны тағамға аздап май қосып немесе мүлдем қоспай, балғын және қытырлақ сезім беру үшін пайдаланыңыз.

Қуыру (ROAST): функцияны жұмсақ ет пен басқа тағамдарға арналған пеш ретінде пайдаланыңыз.

Қайта қыздыру (REHEAT): тамақ қалдықтарын ақырын қыздырып, қытырлақ болғанша қалпына келтіріңіз.

Құрғату (DEHYDRATE): пайдалы тағамдарды жеу үшін ет, жемістер мен көкөністерді құрғатыңыз.

Пісіру ((BAKE): Керемет кондитерлік өнімдер мен десерттер жасаңыз.

БАСҚАРУ ТҮЙМЕЛЕРІ

- 1. Сол жақтағы тартылатын контейнерді басқару (1-аймақ).
- 2. Оң жақтағы тартылатын контейнерді басқару (2-аймақ).

Қарқын көрсеткілері: пісіру алдында немесе пісіру кезінде температураны реттеу үшін жоғары және төмен көрсеткілерді пайдаланыңыз.

Уақыт көрсеткілері: пісіру цикліне дейін немесе кейін пісіру уақытын реттеу үшін жоғары және төмен көрсеткілерді пайдаланыңыз.

SYNC түймесі: пісіру уақыты әртүрлі болса да, екі аймақтың бір уақытта аяқталуын қамтамасыз ету үшін пісіру уақытын автоматты түрде синхрондайды.

MATCH түймесі: 2-аймақты құрылғыға 1-аймақ параметрлерімен автоматты түрде сәйкестендіреді. Бір тағамның көп мөлшерін дайындау үшін немесе бір функцияны, температураны және уақытты қолдана отырып, әртүрлі тағамдарды пісіруге арналған.

START / STOP дискісі: Қажетті мүмкіндікті таңдау үшін дискіні бір жағынан екінші жағына бұраңыз. Пісіру циклі кезінде іске қосу/ кідірту үшін дискіні басыңыз.

Қуат түймесі: Түйме құрылғыны қосады, сонымен қатар оны өшіреді және барлық пісіру функцияларын тоқтатады.

Күту режимі (STANDBY MODE): басқару тақтасымен өзара әрекеттесуіс 10 минуттан кейін құрылғы күту режиміне өтеді.

Ұстау режимі (HOLD MODE): Қараудағы адам құрылғыда SYNC режимінде көрсетіледі. Бір аймақ пісіреді, ал екінші аймақ екі аймақта пісіру уақыты синхрондалғанша температураны сақтайды.

АЛФАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- 1. Барлық орау материалдарын, жарнамалық жапсырмаларды және экран қорғағыштарын алып тастаңыз.
- 2. Жарақаттануды немесе мүлікке зақым келтірмеу үшін пайдалану нұсқауларына, ескертулерге және негізгі қауіпсіздік ережелеріне ерекше назар аударыңыз.
- 3. Контейнерлер мен қуыруға арналған табактарды ыстық, сабынды сумен жуыңыз, содан кейін оларды шайып, жақсылап құрғатыңыз. Контейнерлер мен табактар - ыдыс жуғышта жууға болатын жалғыз мультипеш компоненттері. Дегенмен, контейнерлердің қызмет ету мерзімін ұзарту үшін оларды қолмен жууға кеңес береміз. Өтінеміз, ешқашан негізгі блокты ыдыс жуғышта жумаңыз.

МУЛЬТИПЕШТЕ ПІСІРУ

Пісіру бойынша нұсқаулық

DUAL ZONE TM ТЕХНОЛОГИЯСЫМЕН ПІСІРУ

Dual Zone технологиясы әмбебаптықты арттыру үшін екі жылыту тақтасын пайдалануды біріктіреді. Синхрондау мүмкіндігі әртүрлі параметрлерге қарамастан, екі аймақтағы тағамдардың бір уақытта қызмет етуге дайын болуын қамтамасыз етеді.

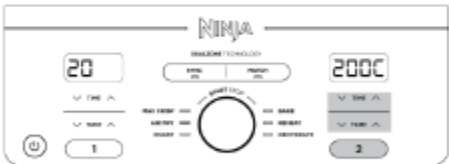
Синхрондау (SYNC):

Пісіруді бір уақытта аяқтау, тіпті тағамның пісіру уақыты, температурасы әртүрлі болса немесе әртүрлі функциялармен пісірілсе де:

1. Ингредиенттерді контейнерлерге салыңыз, содан кейін контейнерлерді негізгі блокқа салыңыз.
2. 1-аймақ жарықтандырылады. Дискіні пайдаланып қажетті пісіру функциясын таңдаңыз. TEMP көрсеткілерін пайдаланып температураны орнатыңыз, ал TIME көрсеткілерін пайдаланып уақытты орнатыңыз.



3. 2-аймақты таңдаңыз, содан кейін дискіні қолданар алдында қажетті пісіру функциясын таңдаңыз. TEMP көрсеткілерін пайдаланып температураны орнатыңыз, ал TIME көрсеткілерін пайдаланып уақытты орнатыңыз.



ЕСКЕРТУ: 2-аймақ үшін басқа пісіру функцияларын таңдауға болады.

4. Синхрондау функциясын (SYNC) басыңыз, содан кейін ең ұзақ пісіру уақыты бар аймақта пісіруді бастау үшін дискіні басыңыз. Басқа аймақ "Мазмұн" функциясын көрсетеді. Құрылғы дыбыстық сигнал береді және пісіру аяқталғанға дейін екі аймақта бірдей уақыт болған кезде екінші аймақты белсендіреді.



ЕСКЕРТУ. Егер сіз аймақтардың бірінде тамақ пісіру уақыты аяқталғанға дейін дайындалады деп шешсеңіз, онда сіз белгілі бір аймақта пісіру процесін тоқтата аласыз. Осы аймақты таңдап, START/STOP түймесін басыңыз.

5. Пісіру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді, ал дисплейде "End" жазуы пайда болады.



6. Ингредиенттерді контейнерден силикон ұштары бар қысқыштармен/ керек-жарақтармен немесе жай ғана контейнерді еңкейту арқылы алып тастаңыз. Контейнерді құрылғының жоғарғы жағына ешқашан қоймаңыз.

Контейнерлерді біріктіру функциясы

Бір тағамның көп мөлшерін жасау немесе бірдей функцияны, температураны және уақытты пайдаланып әртүрлі тағамдарды дайындау:

1. Ингредиенттерді контейнерлерге салыңыз, содан кейін контейнерлерді негізгі блокқа салыңыз.
2. 1-аймақ жарықтандырылады. Дискіні пайдаланып қажетті пісіру функциясын таңдаңыз. TEMP көрсеткілерін пайдаланып температураны орнатыңыз, ал TIME көрсеткілерін пайдаланып уақытты орнатыңыз.



3. 1-аймақ параметрін 2-аймаққа көшіру үшін контейнерді туралау функциясы (MATCH) түймесін басыңыз. содан кейін екі аймақта пісіруді бастау үшін дискіні басыңыз.



4. Пісіру аяқталғаннан кейін екі экранда да "END" хабары пайда болады.



5. Ингредиенттерді контейнерден силикон ұштары бар қысқыштармен/ керек-жарақтармен немесе жай ғана контейнерді еңкейту арқылы алып тастаңыз.

Екі аймақты бір уақытта іске қосыңыз, бірақ пісіру уақыты әр түрлі:

1. 1-аймақты таңдаңыз, содан кейін дискіні пайдаланып қажетті функцияны таңдаңыз. TEMP көрсеткілерін пайдаланып температураны орнатыңыз.



2. TIME көрсеткілерін пайдаланып уақытты орнатыңыз.



3. 2-аймақты таңдап, 1 және 2-қадамдарды қайталаңыз.



4. Екі аймақта да пісіруді бастау үшін дискіні басыңыз.



ЕСКЕРТУ. Егер бір аймақтағы тағам пісіру уақытын аяқтауға дайын болады деп шешсеңіз, онда сіз белгілі бір аймақтағы пісіру процесін тоқтата аласыз. Осы аймақты таңдап, START / STOP түймесін басыңыз.

5. Пісіру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді, ал дисплейде "End" хабары пайда болады.
6. Ингредиенттерді контейнерден силикон ұштары бар қысқыштармен/ керек-жарақтармен немесе жай ғана контейнерді еңкейту арқылы алып тастаңыз.

МУЛЬТИПЕШТЕ ПІСІРУ

Пісіру бойынша нұсқаулық

БІР АЙМАҚТА ПІСІРУ УАҚЫТЫН АЯҚТАУ (ЕКІ АЙМАҚТЫ ПАЙДАЛАҒАН КЕЗДЕ)

1. Тоқтату керек аймақты таңдаңыз.



Пісіруді аяқтау үшін СТАРТ / СТОП түймесін басыңыз.



3. Дисплейде "END" хабары пайда болады.
Басқа аймақта пісіру процесі жалғасады.



ПІСІРУДІ КІДІРТУ

Контейнерді негізгі блоктан шығарғаннан кейін пісіру автоматты түрде тоқтайды. Пісіру процесін аяқтау үшін контейнерді қайтадан қуырғышқа салу керек.

СИНХРОНДАУ РЕЖИМДЕРІНДЕ (SYNC) НЕМЕСЕ КОНТЕЙНЕРЛЕРДІ БІРІКТІРУ ФУНКЦИЯСЫМЕН (MATCH)МУЛЬТИПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ

Бір контейнерді ашқанда немесе алған кезде, екі контейнерде пісіру процесін бір сағатқа аяқтау үшін, басқа контейнерде пісіру автоматты түрде тоқтатылады, Екі аймақта синхронды пісіруді ұзарту үшін контейнерді қуырғышқа салу керек.

ЕСКЕРТУ. Егер SYNC функциясын қолдана отырып, тамақ дайындау кезінде контейнер 2 минуттан артық шығарылса, орнатылған пісіру бағдарламасы жойылады. Орнатылған пісіру бағдарламаларын қалпына келтіру үшін әр аймақты қайта бағдарламалауға тура келеді.

БІР АЙМАҚТА ТАМАҚ ПІСІРУ

Құрылғыны қосу үшін қуат сымын розеткаға қосыңыз, содан кейін қуат түймесін басыңыз.
Қытырлақ қабықша пайда болғанша қуыру (Max Crisp)

Ескерту. Max Crisp функциясын пайдаланған кезде температураны реттеу мүмкін емес.
Әдепкі температура 240° C температураға орнатылған

1. Қуыруға арналған табақты контейнерге

салыңыз, содан кейін ингредиенттерді контейнерге салыңыз да, оны негізгі блокқа қойыңыз.



- 2.Құрылғы әдепкі бойынша пісіру үшін 1-аймақты таңдайды (2-аймақты пайдалану үшін 2-аймақты таңдаңыз). MAX CRISP функциясын таңдаңыз.



3. Уақытты 1 минуттан 30 минутқа дейінгі қадаммен орнату үшін уақыт көрсеткілерін пайдаланыңыз. Пісіруді бастау үшін дискіні басыңыз.



- 4.Пісіру аяқталғаннан кейін екі экранда да "END" хабары пайда болады.



5. Ингредиенттерді контейнерден силикон ұштары бар қысқыштармен / керек-жарақтармен немесе жай ғана контейнерді еңкейту арқылы алып тастаңыз .

Ауада қуыру (Air Fry)

Ескерту: әдепкі температура 200 ° C-қа орнатылған.

1. Шыжып тұрған майға арналған табақты контейнерге салыңыз, содан кейін ингредиенттерді контейнерге салыңыз да, оны негізгі блокқа қойыңыз.



2. Құрылғы әдепкі қалпы бойынша пісіру үшін 1-аймақты таңдайды (2-аймақты пайдалану үшін 2-аймақты таңдаңыз). AirFry функциясын таңдаңыз.



3. TEMP көрсеткілерін пайдаланып, қажетті температураны орнатыңыз.



4. Уақыт көрсеткілерін пайдаланып, уақытты 1 минуттан 1 сағатқа дейін орнатыңыз. Пісіруді бастау үшін дискіні басыңыз.



ЕСКЕРТУ. Пісіру кезінде контейнерді алып тастап, қытырлақ қабықшаны алу үшін ингредиенттерді шайқауға немесе аударуға болады.

5. Пісіру аяқталғаннан кейін екі экранда да "END" хабары пайда болады.



6. Ингредиенттерді контейнерден силикон ұштары бар қысқыштармен / аксессуарлармен немесе жай ғана контейнерді еңкейту арқылы алып тастаңыз.

МУЛЬТИПЕШТЕ ПІСІРУ

Пісіру бойынша нұсқаулық

Қуыру (Roast)

ЕСКЕРТУ: әдепкі температура 190°C-қа орнатылған

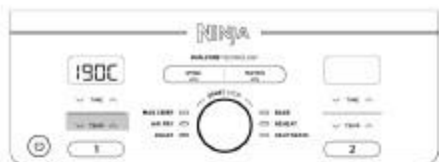
1. Қуыруға арналған табақты контейнерге салыңыз, содан кейін ингредиенттерді контейнерге салыңыз да, оны негізгі блокқа қойыңыз.



2. Құрылғы әдепкі қалпы бойынша пісіру үшін 1-аймақты таңдайды (2-аймақты пайдалану үшін 2-аймақты таңдаңыз). Дискіні пайдаланып ROAST функциясын таңдаңыз.



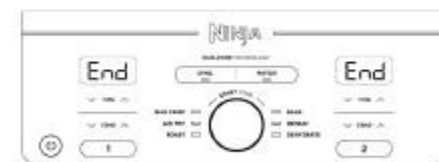
3. TEMP көрсеткілерін пайдаланып, қажетті температураны орнатыңыз.



4. Уақытты 1 минуттық қадаммен 1 сағатқа дейін және 5 минуттық қадаммен 1-ден 4 сағатқа дейін енгізу үшін TIME көрсеткілерін пайдаланыңыз. Пісіруді бастау үшін дискіні басыңыз..



5. Пісіру аяқталғаннан кейін екі экранда да "END" хабары пайда болады.



6. Ингредиенттерді контейнерден силикон ұштары бар қысқыштармен/ керек-жарақтармен немесе жай ғана контейнерді еңкейту арқылы алып тастаңыз..

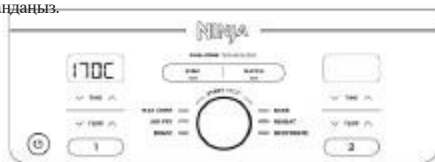
Разогрев (Reheat)

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура по умолчанию установлена на 170°C

1. Қуыруға арналған табақты контейнерге салыңыз (міндетті емес), содан кейін ингредиенттерді контейнерге салыңыз да, оны негізгі блокқа қойыңыз.



2. Құрылғы әдепкі қалпы бойынша пісіру үшін 1-аймақты таңдайды (2-аймақты пайдалану үшін 2-аймақты таңдаңыз). Дискіні пайдаланып Reheat функциясын таңдаңыз.



3. TEMP көрсеткілерін пайдаланып, қажетті температураны орнатыңыз.



4. TIME көрсеткілерін пайдаланып, уақытты 1 минуттан 1 сағатқа дейін орнатыңыз. Қайта қыздыруды бастау үшін реттегішті басыңыз.



5. Жылыту аяқталғаннан кейін қосымша дыбыстық сигнал береді және дисплейде "End" пайда болады



6. Ингредиенттерді контейнерден силикон ұштары бар қысқыштармен/ керек-жарақтармен немесе жай ғана контейнерді еңкейту арқылы алып тастаңыз..

Құрғату (Dehydrate)

ЕСКЕРТУ: әдепкі температура 60 ° C - қа орнатылған

1. Ингредиенттердің бір қабатын контейнерге салыңыз. Содан кейін қуыруға арналған табақты орнатып, ингредиенттердің үстіне контейнерге салыңыз да, үстіне ингредиенттердің тағы бір қабатын қойыңыз.
2. Құрылғы әдепкі қалпы бойынша пісіру үшін 1-аймақты таңдайды (2-аймақты пайдалану үшін 2-аймақты таңдаңыз). Дискіні пайдаланып Dehydrate функциясын таңдаңыз. Дисплейде стандартты температура пайда болады. TEMP көрсеткілерінің көмегімен қажетті температураны орнатыңыз.



3. TIME көрсеткілерін пайдаланып, уақытты 15 минуттан 1-ден 12 сағатқа дейін орнатыңыз. Дегидратацияны бастау үшін қосқышты басыңыз.



4. Пісіру аяқталғаннан кейін екі экранда да "END" хабары пайда болады.



5. Ингредиенттерді контейнерден силикон ұштары бар қысқыштармен/ керек-жарақтармен немесе жай ғана контейнерді еңкейту арқылы алып тастаңыз..

Выпечка (Bake)

ЕСКЕРТУ: әдепкі температура 160 ° C - қа орнатылған

1. Қуыруға арналған табақты контейнерге салыңыз (міндетті емес), содан кейін ингредиенттерді контейнерге салыңыз да, оны негізгі блокқа қойыңыз.



2. Құрылғы әдепкі қалпы бойынша пісіру үшін 1-аймақты таңдайды (2-аймақты пайдалану үшін 2-аймақты таңдаңыз). Дискіні пайдаланып Bake функциясын таңдаңыз.



ЕСКЕРТУ: Кәдімгі пешке арналған рецепт бойынша тағамдарды дайындау үшін температураны 10 ° C-қа төмендетіңіз.

3. TEMP көрсеткілерінің көмегімен қажетті температураны орнатыңыз.



4. Уақытты 1 минуттық қадаммен 1 сағатқа дейін және 5 минуттық қадаммен 1-ден 4 сағатқа дейін енгізу үшін TIME көрсеткілерін пайдаланыңыз. Пісіруді бастау үшін реттегішті басыңыз.



5. Пісіру аяқталғаннан кейін екі экранда да "END" хабары пайда болады.



6. Ингредиенттерді контейнерден силикон ұштары бар қысқыштармен/ керек-жарақтармен немесе жай ғана контейнерді еңкейту арқылы алып тастаңыз..

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Құрылғыны әр қолданғаннан кейін мұқият тазалау керек. Тазалау алдында құрылғыны әрқашан розеткадан ажыратып, оның толық суығанын күтіңіз.

Бөлім / аксессуар	Тазалау әдісі	Ыдыс жуғыш машинада жууға бола ма?
Негізгі блок	Негізгі блок пен басқару тақтасын тазалау үшін оларды дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Ескерту: негізгі блокты суға немесе басқа сұйықтыққа ешқашан батырмаңыз. Негізгі блокты немесе контейнерді ешқашан ыдыс жуғышта жууға болмайды.	Жоқ
Контейнерлер мен шыжып тұрған майға арналған тәрелкелер	Оларды ыдыс жуғышта да, қолмен де жууға болады. Қолмен тазалағаннан кейін аксессуарларды құрғақ шүберекпен толығымен кептіру керек немесе оларды табиғи түрде кептіру керек. Контейнерлердің қызмет ету мерзімін асыра пайдалану үшін оларды қолмен тазалауға кеңес береміз.	Иә

Егер тамақ қалдықтары тәрелкелерге немесе контейнерлерге жабысып қалса, оларды жылы сумен және жуғыш затпен толтырылған шұңғылшаға салыңыз да, оларды сулаңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

1.
- Тағамдарды дәйекті және жақсы қызарту үшін, контейнердегі ингредиенттер бір-бірін жауып тұрмайтындай, бір қабатпен орналасқанына көз жеткізіңіз.

Ингредиенттерді біркелкі орналастыру және оларды жақсы қуыру үшін, контейнерді қуырғыштан шығарып, шайқаңыз.

2. Пісіру процесінің кез келген кезеңінде температура мен пісіру уақытын реттеуге болады. Температураны реттегіңіз келетін аймақты таңдап, температураны өзгерту үшін қарқын көрсеткілерін немесе уақытты реттеу үшін уақыт көрсеткілерін басыңыз.

3. Кәдімгі пешке арналған рецепттерді дайындау кезінде температураны 10 ° C дейін төмендетіңіз және қызып кетпес үшін тағамдарды жиі тексеріп тұрыңыз.

4. Кейде қуырғыштың желдеткіші жеңіл тағамдарды үрлейді. Бұған жол бермеу үшін жеңіл ингредиенттерді (мысалы, Сэндвичтегі нанның жоғарғы бөлігі) коктейль таяқшаларымен бекітіңіз.

5. Қуыруға арналған тәрелкелер ингредиенттерді контейнерлерде көтереді, осылайша ауа ингредиенттердің астында және айналасында біркелкі қуыру үшін айналып жүреді.

6. Пісіру функциясын таңдағаннан кейін, пісіруді бастау үшін дискіні тұртуге болады.. Құрылғы әдепкі температура және уақытпен жұмыс істейді.

7. Жаңа піскен көкөністер мен картоптарды дайындауда жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін кем дегенде 1 ас қасық май қолданыңыз. Қаласаңыз, қытырлақ болу үшін көбірек май қосуға болады.

8. Пісіру процесін бақылау және қуырғыштан тағамды өзіңіз қалаған қуыру деңгейіне жеткеннен кейін бірден алып тастау ұсынылады. Ет пен балықты пісіру кезінде ішкі температураны бақылау үшін температураны тез оқитын термометрді қолдануды ұсынамыз.

9. Тағамның пісіп кетуін болдырмау үшін тағамды пісіру уақыты аяқталғаннан кейін бірден алып тастау ұсынылады.

Бір аймақты пайдалану кезінде температураны немесе уақытты қалай реттеуге болады?

Белсенді аймақты таңдаңыз, содан кейін уақытты реттеу үшін TEMP көрсеткілерін немесе TIME көрсеткілерін пайдаланыңыз.

Екі аймақты пайдалану кезінде температураны немесе уақытты қалай реттеуге болады?

* Қажетті аймақты таңдаңыз, содан кейін температураны немесе пісіру уақытын реттеу үшін TEMP немесе TIME көрсеткілерін пайдаланыңыз

*** Құрылғыны алдын ала қыздыру керек пе?**

Құрылғыны алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.

*** Мен әр аймақта әртүрлі тағамдарды пістердің араласып кетуі туралы алаңдамай дайындай аламын ба?**

Иә, екі аймақ бөлек қыздыру элементтері және желдеткіштерімен автономды.

*** Кері санақты қалай тоқтатуға болады?**

Контейнерді қуырғыштан шығарған кезде кері санақ таймері автоматты түрде кідіріледі. Ыдысты пісіру процесін жалғастыру үшін контейнерді құрылғыға 10 минут ішінде салу керек, әйтпесе ашық контейнер аймағында орнатылған пісіру бағдарламасы жойылады.

*** Екі аймақта пісіру кезінде бір аймақта пісіруді қалай тоқтатуға болады?**

Бір аймақты тоқтату үшін алдымен аймақ түймесін, содан кейін дискіні басыңыз. Екі аймақта бір уақытта пісіруді тоқтату үшін дискіні басыңыз.

*** Қуыруға арналған тәрелкені қалай және қашан қолдануға болады?**

Егер сіз дайындаған тағамның қытырлақ болуын қаласаңыз, қуыруға арналған тәрелкені пайдаланыңыз. Тәрелке ингредиенттерді біркелкі пісіру үшін, ауа ингредиенттердің астында және айналасында айналып жүруі үшін, ыдыстағы тағамды көтеріп тұрады.

*** Неліктен менің тамағым толық піспеді?**

Пісіру кезінде контейнердің негізгі блокқа толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. Біркелкі қызару үшін контейнердің түбіндегі ингредиенттер біркелкі қабатта орналасқанына және қабаттаспайтынына көз жеткізіңіз. Біркелкі қуыру үшін пісіру процесінде ингредиенттерді контейнерде шайқауға болады. Пісіру процесінің кез келген уақытында температура мен уақытты реттеуге болады. Бұл үшін TIME және TEMP көрсеткілерін пайдаланыңыз.

Неліктен менің тамағым күйіп кетті?

Пісіру процесін бақылау және қуырғыштан ыдыстарды қажетті қуыру деңгейіне жеткеннен кейін бірден алу ұсынылады. Тағам пісіп кетуіне жол бермеу үшін тағамды пісіру уақыты аяқталғаннан кейін бірден алып тастау ұсынылады.

Неліктен кейбір ингредиенттер ауада қуыру кезінде үрленеді?

Кейде қуырғыштың желдеткіші жеңіл тағамдарды үрлейді. Бұған жол бермеу үшін өнімдерді (мысалы, Сэндвичтегі нанның жоғарғы бөлігі) коктейль таяқшаларымен бекітіңіз.

Ауада қуыру (AIR FRY) функциясын пайдаланып, сұйық қамырда тамақ дайындауға бола ма?

Иә, бірақ дұрыс нан пісіру техникасын қолданыңыз. Алдымен тағамға ұн, содан кейін жұмыртқа, содан кейін нан үгіндісін себу маңызды. Пісіру процесінде желдеткіштің ұшып кетуіне жол бермеу үшін, нан үгіндісін ұсақталған ингредиенттерге мықтап басыңыз.

Неліктен құрылғы дыбыстық сигнал шығарады?

Бұл екі жағдайда, пісіру аяқталған кезде немесе басқа аймақ пісіру процесін бастаған кезде болады.

Неліктен экран қара түсті?

Құрылғы күту режимінде. Оны қайта қосу үшін, қуат түймесін басыңыз.

Неліктен экранда "E" хабары көрсетіледі?

Құрылғы дұрыс жұмыс істемейді.

ЕСКЕРТУ: Бұл нұсқаулықты кейінірек пайдалану үшін сақтаңыз.



Бұл таңбалау бұл өнімді басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамау керектігін көрсетеді.

Қалдықтарды бақылаусыз кәдеге жарату нәтижесінде қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына ықтимал зиян келтірмеу үшін, материалдық көздерді тұрақты қайта пайдалануға ықпал ету үшін, оларды жауапкершілікпен жуыңыз.

Пайдаланылған құрылғыны қайтару үшін қайтару және жинау жүйелерін пайдаланыңыз немесе осы өнім сатып алынған сатушыға хабарласыңыз. Олар бұл өнімді экологиялық таза өңдеу үшін ала алады.