



Ninja Hoodie® енгізер алдында барлық нұсқаулықтарды оқып шығыңыз.

Электр құрылғыларын пайдалану кезінде әрқашан техникалық қауіпсіздіктің негізгі шараларын орындау керек, соның ішінде:

1. Тұншығу қаупіне байланысты орау материалдарын балалардан алыс ұстаңыз.
2. Бұл құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар қолдана алады немесе тәжірибе мен білімі жеткіліксіз болса, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және онымен байланысты қауіпті түсіну туралы нұсқаулар берілсе.

3. Құрылғыны және оның баусымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрылғыны балалар қасындағы қолданған кезде, балаларды мұқият бақылау қажет.

4. Құрылғыны келесі жағдайларда пайдаланбаңыз: газ немесе электр плитасында, немесе оның жанында, жылытылатын пештерде немесе ашық оттың қасында.

5. Құрылғыны пайдаланған кезде ауаның еркін айналымы үшін үстіңгі және барлық жағынан жеткілікті орын қалдырыңыз.



6. Бу және ыстық сұйықтықтармен зақымдану қаупін болдырмау үшін, әрқашан қапакты денеңіздің және ішкі кәстрөлдің арасында болатындай етіп еңкейтіңіз

7. Қысымды босату қапакшасы арқылы барлық ішкі қысым босатылғанша және құрылғы сәл суығанша, қысыммен пісіру функциясымен пісіру кезінде немесе одан кейін қапакты абайлап ашыңыз.

8. Егер қапак ашылмаса, бұл құрылғы әлі де қысым әсерінде екенін білдіреді. Содан кейін қалқымалы қапакшаны әдейі басыңыз. Кез келген қалдық қысым қауіпті болуы мүмкін. Құрылғыдағы қысымның табиғи түрде төмендеуін күтіңіз немесе Steam түймесін басыңыз. Күйіп қалудың немесе жарақаттанудың алдын алу үшін будың түсуіне жол бермеңіз. Тесіктер, құрылғыны ажыратыңыз және қысымды табиғи түрде босатыңыз.

9. Құрылғыны және оның баусымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрылғыны балалар қасында қолданған кезде балаларды мұқият бақылау қажет.

10. Құрамында ыстық тамақ пен сұйықтық бар құрылғыны абайсызда ұстау қатты күйік тудыруы мүмкін. Құрылғы мен баусымды балалардан алыс ұстаңыз. Сымның үстелдердің немесе үстелшенің шетінен ілініп тұруына және оның ыстық беттермен жанасуына жол бермеңіз.

11. Құрылғыны алынбалы ыдыссыз пайдаланбаңыз.

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

13. Алынбалы ас үй ыдыстарын мультипісіргіш негізіне қоймас бұрын, ыдыс-аяқ пен мультипісіргіштің таза екеніне көз жеткізіңіз. Қажет болса, оларды жұмсақ шүберекпен сүртіп шығыңыз.

14. Құрылғыны бос алынбалы ыдыспен 10 минуттан артық қыздырмаңыз бұл ыдыс-аяқтың бетіне зақым келтіруі мүмкін.

15. Құрылғыны қуырғыш ретінде пайдаланбаңыз.

16. Пісіру кезінде қысымды жоятын қапакшаларды жабуға тыйым салынады.

17. Пісіру функциясын қысыммен қолданған кезде, тағамдарды пісіруге және қуыруға тыйым салынады. 18. Етті қуыру және қопсыту кезінде мұкият болу керек. Қолдарыңыз бен беттеріңізді алынбалы ыдыстан қауіпсіз қашықтықта жылжытыңыз, әсіресе жаңа ингредиенттерді қосқанда, себебі ыстық май қауіпті болуы мүмкін. 19. Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған. Құрылғыны мақсатсыз пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны көлік кептелістерінде немесе қайықтарда пайдаланбаңыз. Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның зақымдалуына және жарақаттануына әкелуі мүмкін. 20. Құрылғы тегіс, жазық, тұрақты бетте қолдануға арналған. Құрылғыны орнатқан кезде бетінің тегіс, таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғыны пайдалану кезінде оны жылжытпаңыз. 21. Құрылғы мен қуат сымының көрінетін зақымдануын үнемі тексеріп отырыңыз. Егер зақым табылса, құрылғыны пайдалануды дереу тоқтатып, ресми қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. 22. Қолданар алдында құрылғының дұрыс жасалғанына көз жеткізіңіз. 23. Қолданар алдында әрқашан қысымды босату қақпақшасын және қызыл қалқымалы қақпақшаны кедергілерінің бар-жоғына тексеріп, қажет болған жағдайда тазалаңыз. Қысыммен пісіруге арналған қақпақтағы қызыл қалқымалы қақпақшаның ешқандай бөгеліссіз қозғалатынына көз жеткізіңіз. Өнімдер, мысалы: алма соусы, мүжидек, арпа жармасы, арпа, сұлы жармасы және, басқа жарма, бұршақ, кеспе макарон, рауғаш немесе спагетти, қысыммен пісіру кезінде көбіктеніп, қысымды босату қақпақшасын окшаулап, ұсақталуы мүмкін.	Мөлшері бойынша ерекшеленетін осындай және бөлінген тағамдарды (кептірілген көкөністер, бұршақ, дәмді дақылдар және күріш) Ninja® Foodi™ рецептерін сақтаған жағдайларды қоспағанда, мультипісіргіште пісіруге болмайды. 24. Қысыммен кеңейетін тағамдарды пісіру кезінде (мысалы, кептірілген көкөністер, бұршақ, астық, күріш және т.б.) ыдысты жартылай толтырмаңыз және Ninja® Foodi® рецептерінде көрсетілген ұсыныстарға сәйкес пісіріңіз. 25. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде желдеткішті жаппаңыз. Бұл біркелкі емес пісіруді, құрылғыға зақым келтіруді немесе оның қызып кетуіне жол бермейді. 26. Шығу және жарақат алу қаупін болдырмау үшін тек SharkNinja силикон сақиналарын қолданыңыз. Құрылғыны қолданар алдында силикон сақинасының дұрыс орнатылғанына және қақпақтың дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз. 27. SharkNinja ұсынбаған аксессуарларды пайдаланбаңыз. Керек-жарақтарды микротолқынды пешке, тостер пешіне, конвекциялық пешке немесе кәдімгі пешке, сондай-ақ керамикалық пешке, электр немесе газ плитасына немесе барбекю гриліне қоймаңыз. SharkNinja ұсынбаған аксессуарларды пайдалану өртке, электр тогының соғуына және басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін. 28. Нұсқаулар мен рецепттерде көрсетілген сұйықтықтың максималды және минималды мөлшерін әрдайым сақтаңыз. 29. Будың ықтимал зақымдану қаупін болдырмау үшін, пайдалану кезінде құрылғыны қабырғалардан және шкафтан алыс орналастырыңыз
---	--

ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТАРДЫ САҚТАҢЫЗ

ТЕХНИКА ҚАУІПСІЗДІГІ БОЙЫНША МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР
ТЕК ҮЙ ЖАҒДАЙЫНДА ПАЙДАЛАНУ ҮШІН.
ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА БАРЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚТАРДЫ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

30. Құрылғыны алынбалы ыдыста тамақ пен сұйықтықсыз "баяу пісіру" режимінде пайдалануға тыйым салынады. 31. Пайдалану кезінде құрылғыны пайдаланбаңыз. 32. Тағамның қыздыру элементтерімен жанасуынан аулақ болыңыз. Пісіру кезінде ыдысты шамадан тыс толтырмаңыз немесе ыдысты максималды толтырудан асырмаңыз. Аспаптың толып кетуі жарақатқа алып келуі немесе мүлікке зақым келтіруі мүмкін немесе құралды қауіпсіз пайдалануға әсер етуі мүмкін. 33. Жылдам пісіру үшін күріш пісіретін құрылғыны пайдаланбаңыз. 34. Розеткадағы кернеу өзгеруі мүмкін, бұл құрылғының жұмысына әсер етуі мүмкін. Пісірілмеген тағамнан туындауы мүмкін ауруларды болдырмау үшін тағамның ұсынылған температурада пісетініне көз жеткізу үшін термометрді пайдаланыңыз. 35. Егер құрылғыдан қара түтін шықса, айырды дереу розеткадан алыңыз. Құрылғыдан кез келген керек-жарақтарды шығармас бұрын, түтін шығуы тоқтағанша күтіңіз. 36. Құрылғының қол жетімді беттерінің температурасы пайдаланылған кезде жоғары болуы мүмкін және күйік тудыруы мүмкін. Құрылғыны қолданғаннан кейін бірден ыстық беттерге тигізбеңіз. Әрқашан ыстыққа арналған қолғап немесе қорғаныс қолғаптарын қолданыңыз және құрылғыны тұтқаларынан ұстаңыз. 37. Егер мультипісіргіште ыстық май, тамақ немесе сұйықтық болса немесе мультипісіргіш қысым әсерінде болса, ерекше күтім жасау керек. Дұрыс пайдаланбау, соның ішінде мультипісіргішті жұмыс кезінде жылжыту жарақатқа әкелуі мүмкін. Бұл құрылғыны қысым режимінде қолданар алдында, қапактың дұрыс орнатылғанына және бекітілгеніне көз жеткізіңіз.	Пісіру кезінде құрылғы үлкен қысымға ұшырайды. 38. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ыстық бу желдеткіш бу арқылы шығады. Құрылғыны бу желілік сымға, розеткаларға, шкафтарға және басқа құрылғыларға бағытталмайтындай етіп орналастырыңыз. Қолдар мен беттер желдеткіштен қауіпсіз қашықтықта қозғалатындығына көз жеткізіңіз. 39. Ешқашан қысымды босату қапакшасын немесе қалқымалы қапакша жинағын жыртпаңыз. 40. Функцияларды пайдаланған кезде әрқашан пісіру қапакшасын қысыммен жабық ұстаңыз. 41. Құрамында ыстық тамақ пен сұйықтық бар құрылғыны абайсызда ұстау қатты күйік тудыруы мүмкін. 42. Ыдыс, Cook & Crisp™ себеті және тор пісіру процесінде өте ыстық болады. Мультипісіргіштен шығарған кезде ыстық бумен жанасудан аулақ болыңыз және оларды әрқашан ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Пісіру кезінде немесе одан кейін аксессуарларға қол тигізуге тыйым салынады. 43. Үш орындық ас үй ыдыстары ингредиенттермен толтырылған кезде өте ауыр болуы мүмкін. Ыдыс-аяқты құрылғыдан алып тастағанда өте мұқият болу керек. 44. Құрылғыны пайдаланған кезде немесе оны қолданғаннан кейін бірден ыстық беттерге қол тигізбеңіз. Әрқашан ыстыққа арналған қорғаныс қолғаптарын немесе қолғаптар қолданыңыз және құрылғыны тұтқалардан ұстаңыз.
---	---

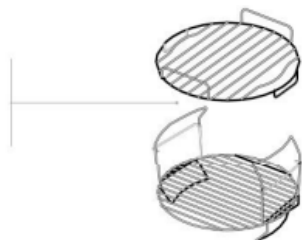
45. 8 жасқа дейінгі балаларға құрылғыны тазалау және қызмет көрсету жұмыстарын жүргізуге тыйым салынады, егер оған бақылау жүргізілмесе.
46. Құрастыру, тазалау және тазалау алдында құрылғыны толық салқындату үшін шамамен 30 минутқа қалдырыңыз.
47. Құрылғыны өшіру үшін барлық реттегіштерді "өшірулі" күйіне бұраңыз, содан кейін құрылғы ұзақ уақыт пайдаланылмаса немесе тазалануы керек болса, айырды розеткадан алыңыз. Бөлшектерді тазалау, бөлшектеу, орнату немесе алу алдында, сондай-ақ сақтау алдында құрылғыны суытыңыз.
48. Құралды металл ысқыштармен тазалауға болмайды.
49. Құрылғыға үнемі күтім жасау жөніндегі нұсқаулықты "Тазалау және техникалық қызмет көрсету" бөлімінен қараңыз.
50. Ешқашан мультипісіргіштің негізгі бөлігін ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз немесе оны суға немесе басқа сұйықтыққа тигізбеңіз.

	Өнімнің жұмысы мен қолданылуын түсіну үшін нұсқауларды оқып, қарауды көрсетеді.
	Осы таңбаны қамтитын ескертуді елемегенде, дене жарақатын, өлімді және елеулі мүліктік зақым келтіруі мүмкін қауіптің бар-жоғын көрсетеді.
	Ыстық бетпен жанасудан аулақ болыңыз. Күйіп қалмас үшін әрқашан қорғаныс қолғаптарын қолданыңыз.
	Тек іште және үйде пайдалану үшін.

Бөлшектер мен құрамбөліктер

Аксессуарлар жиынтықта

2 деңгейлі тор



Cookie & Crisp™ Себеті



Сандық жылу сенсоры

Алынбалы диффузор



Алынбалы ыдыс
7,5л



Smart Lid
Slider™ Жүгірткісі



Крышка
мультиварки

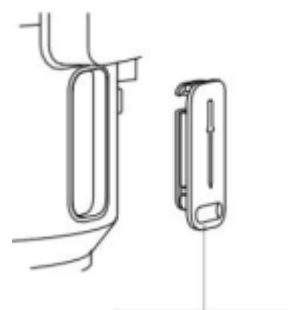
Басқару тақтасы



Мультіпісіргіштің негізгі
блогы

қақпағы

Мультіпісіргіш



Термосүңгіні сақтауға арналған
бөлік

Қақпақ тұтқасы



Ескерту. SmartLid мультипісіргішіне арналған силиконды сақинаны қолдану. Құрылғы ұсынбаған өзге аксессуарларды қолдануға болмайды.

Құрылғы қақпағы Бітелуге қарсы қақпақ



Қыздыру элементі

Металл түйреуіштер

Термосүңгі қалпағы

и

Силиконды сақина

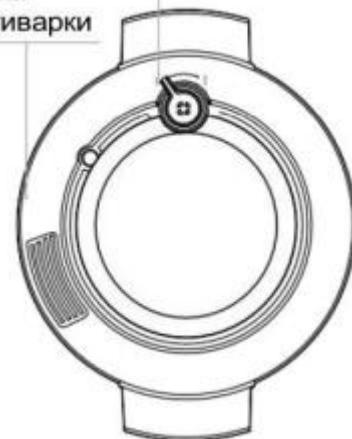
Мультипісіргіштің ауа шығатын
желдеткіштік саңылауы

Конденсат жинағы

е отверстие
уха



Мультипісіргіш қақпағы
іка
гиварки

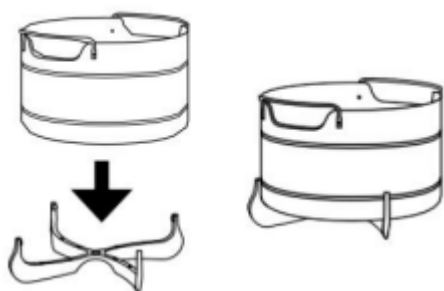


Желдеткіш және қысымды
босату қақпақшасының
тығыздағышы

Ескерту. Қосымша бөлшектер мен аксессуарларға тапсырыс беру үшін сайтына кіріңіз.

Аксессуарларды жинау бойынша нұсқаулық

КОШНК COOK & CRISP™



1. Диффузорды тазалауға арналған себеттен алу үшін оны себеттегі сіңіруден шығарып, диффузорды толығымен төмен қарай тартыңыз.

Ескерту: диффузор ауа ағынына ықпал етеді, оны қолданар алдында орнатуды ұмытпаңыз

2. Cook & Crisp™ себетін қолданар алдында себетті диффузорға қойып, мықтап басыңыз.

2-деңгейлі тор

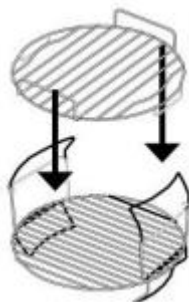
Жоғары кеш (тауық, бифштекс, балықты және т.б. грильде қуыруға арналған).



Төменгі кеш (буға пісірілген көкөністерге жарамды)



Бір уақытта тордың 2 деңгейін пайдалану пісіру жылдамдығын екі есе арттырады



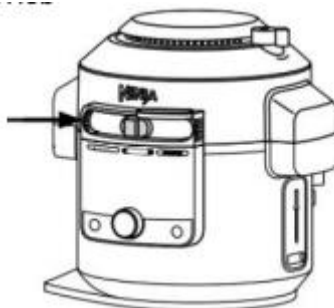
1. Торды төменгі күйде (жоғарыда көрсетілгендей) ыдысқа салыңыз. Содан кейін ингредиенттерді тордың төменгі қабатына салыңыз.

2. Егер қосымша қабат қажет болса, жоғарыда көрсетілгендей тұтқаларды тартып, үстіңгі торды қосыңыз. Ингредиенттердің қабатын тордың жоғарғы қабатына салыңыз.

Smart LID SLIDER™ пайдалану (ақылды шүмек сырғытпасы)

Жүгірткі пісіру режимдері арасында ауысуға және қақпақты қандай функцияны пайдаланып жатқаныңызды айтуға мүмкіндік береді.

- Pressure
- * Combi-Steam Режимі
- Air Fry/Hobby



Крандар қалай ашылады және жабылады?

Қақпақты ашу және жабу үшін сырғытпаның үстінде орналасқан тұтқаны пайдаланыңыз.

Жүгірткі COMBI-STEAM режимінде және AIRFRY/NOV күйінде болған кезде қақпақты ашуға және жабуға болады. Жүгірткі Pressure күйінде болғанда, қақпақты ашу мүмкін емес. Қақпақты ашу үшін, егер құрылғыда қысым болмаса, жүгірткіні Combi-STEAM режиміне немесе AIR FRY/NOV позициясына жылжытыңыз.

ЕСКЕРТУ. Қосымша толықтықта қысқыш қалпына келгенше қақпақ ашылмайды.

Қақпақ толығымен тығыздалмайынша жүгірткіні жылжыту мүмкін емес.

Қосымшаның басқару тақтасында "OPN LID" пайда болады, онда қысым толығымен қалпына келтіріледі.



Ескерту: Қақпақты тек қақпақтың алдыңғы жағында орналасқан тұтқалардан ұстап көтеріңіз. Бүмен зақымдануын болдырмау үшін қақпақты ешқашан бүйір жағынан ашпаңыз.

Басқару тақтасын енгізу

Қысым әсерімен пісіру(PRESSURE): жұмсақтығын сақтай отырып, тез пісіру.

ЕСКЕРТУ. Қысымды автоматты түрде босату әдістері туралы толығырақ тиісті бөлімнен оқыңыз.

Буда пісіру (STEAM): түймені басу арқылы толыққанды тағамдар жасаңыз.

Буда ауада пісіру (steam AIRFRY): қытырлақ көкөністер мен май қосылған немесе онсыз ет тағамдары.

Буда пісіру (STEAM BAKE): жұмсақ торттар мен тәтті бәліштерді пісіріңіз.

Буда пісірілген нан (STEAM BRUSH): қамырды қосып, бір ыдыста пісіріңіз. Сырты қытырлақ, іші жұмсақ нан алыңыз.

Ауада қуыру (AIR FLY): бұл функцияны аз мөлшерде маймен немесе онсыз тағамға ауа мен сынғыштық беру үшін пайдаланыңыз.

Гриль(GRILL): карамелизация және сіздің тағамдарыңызды қуыру үшін жоғары температураны қолданыңыз.

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

Құрғату (DEHYDRATE): пайдалы тағамдарды тұтыну үшін ет, жемістер мен көкөністерді сусыздандырыңыз.

Қамырды ажырату (PROVE): демалуға және қамырды көтеруге жағдай жасаңыз. Қуыру /себу (SEAR / SAUTE): етті қуыру, көкөністерді өткізу, сорғыштарды майсыздандыру және т. б. мақсатында құралды пайдалану үшін.

Буда пісіру(STEAM): жоғары температурада нәзік тағамдарды жұмсақ пісіру.

Баяу пісіру (SLOW COOK): тағамдарды баяу, төмен температурада ұзақ уақыт пісіріңіз.

Йогурт (YOGURT): үйдегі кілегей йогурттарға арналған сүтті пастерлеу және тұндыру.

Жылуды қолдау (keep WARM): пісіру кезінде бу, баяу пісіру және қысыммен пісіру функцияларын қолдана отырып, құрылғы циклдің соңында keep WARM режиміне ауысады. Бұл автоматты ауысуды өшіру үшін, функцияны іске қосқаннан кейін KEEP WARM түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТУ. Егер тағамның пісіру уақыты 1 сағаттан аз болса, таймер минуттар мен секундтарды есептейді. Егер пісіру уақыты 1 сағаттан асса-таймер тек минуттарды есептейді.

Басқару түймелері

SMART LID slider™ жүгірткісін түсіну: жүгірткіні жылжыту кезінде әр режим үшін қол жетімді функциялар көрінеді.

DIAL (диск): режимді таңдағаннан кейін, қажетті функция бөлінгенше қол жетімді функцияларды айналдыру үшін дискіні пайдаланыңыз.

LEFT ARROWS (сол жақ көрсеткі): пісіру температурасын таңдау үшін оларды басыңыз.

Автоматты бағдарламалар мен PRESET және MANUAL қолмен конфигурациялау түймелерін орнатқан кезде бағдарламаны конфигурациялау үшін сол жақтағы көрсеткілерді пайдаланыңыз.

RIGHT ARROWS(Оң жақ көрсеткі): пісіру уақытын орнату үшін пайдаланыңыз. Автоматты бағдарламаларды пайдалану кезінде өнім түрін таңдау үшін көрсеткілерді пайдаланыңыз.

PRESET (алдын ала орнатылған баптаулар): қолданба дисплейіне ауысу сіз өлшеуіш таяқшасын, өнім түрін және алдын ала орнатылған температура, орнатылған тағамды орната аласыз.

Алдын ала орнату Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake және Steam Bread функциялары үшін қол жетімді емес .

MANUAL (Қол баптаулары): функция параметрлерін қолмен орнатуға болатын дисплей экранын ауыстырыңыз. Қол функциясы Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake және Steam Bread функциялары үшін қол жетімді емес.

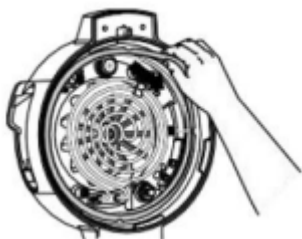
START/STOP (Старт/Стоп): пісіруді бастау үшін басыңыз.

Пісіру кезінде түймені басу ағымдағы пісіру функциясын тоқтатады.

POWER (Қуат түймесі): қуат түймесі құрылғыны өшіреді және барлық пісіру режимдерін тоқтатады.

Алғаш қолданар алдында

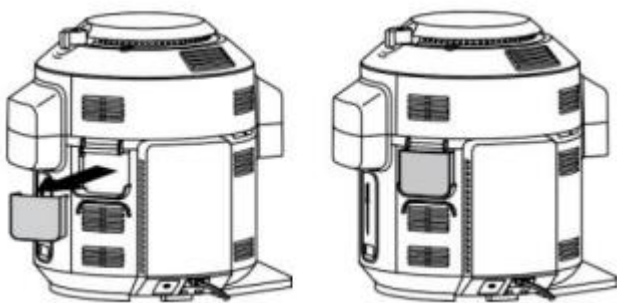
1. Барлық орау материалдарын, жарнамалық жапсырмаларды және экран қорғағыштарын алып тастаңыз.
2. Жарақат пен мүлікке зақым келтірмеу үшін пайдалану, ескерту және негізгі қауіпсіздік ережелеріне ерекше назар аударыңыз.
3. Силикон сақинасын, алынбалы ыдысты, Cook & Crisp™ себетін, грильді және кондиционерді жылы, сабынды сумен жуыңыз, содан кейін жақсылап шайыңыз және құрғатыңыз. Ыдыс жуғыш машинада ешқашан негізгі құралды, пісіруге арналған термосүңгіні немесе сүңгі қақпағын (егер с болса) жууға болмайды.
4. Силикон сақинасы с екі жақты және оны кез келген бағытта салуға болады. Силикон сақинасын қақпақтың астыңғы жағындағы силикон сақиналарының негізінің сыртқы жиегіне салыңыз. Оның толық орнатылғанына және мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
5. Құрылғыдан өнімдерді алып тастағанда, әрқашан ыстыққа арналған қолғап немесе қорғаныс қолғаптарын қолданыңыз және құрылғыны тұтқаларынан ұстаңыз.



Конденсат жинағын орнату

Конденсат жинағын орнату үшін оны құрылғыға негізделген тиісті ұяға салыңыз. Оны алу үшін-оны ойықтан шығарыңыз. Құрылғыны әр қолданғаннан кейін конденсатор ыдысын тазалау ұсынылады.

ЕСКЕРТУ: пісіргеннен кейін конденсат жинағының 1/2 бөлігіне жиналған артық суды төгіп тастаңыз.



Қақпақты алып тастау және қайта орнату, бұл бітелуді болдырмайды. Бітелуге қарсы қақпақ тығыздалған қақпақтың ішкі қақпақшасын бітелуден қорғайды және пайдаланушыларды ықтимал тамақ қаупінен қорғайды. Әр қолданғаннан кейін тазалау ысқышымен тазалау керек.

Қақпақты алу үшін тұтқаны бас бармақ пен иілген сұқ саусақтың арасында ұстаңыз, содан кейін оны сағат тілімен айналдырыңыз. Қақпақты орнына қойып, қайта басыңыз. Құрылғыны қолданар алдында қауіпсіздік қақпағының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



ЕСКЕРТУ. Әр қолданар алдында силикон сақинасының силикон сақиналарының негізіне бекітілгеніне және бітелуге қарсы қақпақтың қысым босату қақпақшасына дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Ninja® Hoodie® сандық термосүңгісін пайдалану

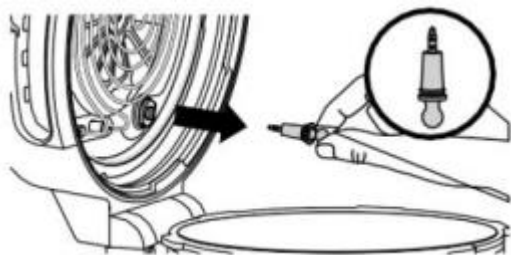
ЕСКЕРТУ: сандық термосүңгісі және сым тағам дайындау кезінде және одан кейін ыстық болады.

Қолданар алдында

Айырды розеткаға салмас бұрын, сымның бұрмаланбағанына, және термосүңгіде қалдық орау материалдарының жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

1. Термосүңгіні алу үшін оң жақ алтыншы құрылғыдан сақтау үшін бөлімнің төменгі жағын басыңыз. Содан кейін сымды шешіп, термосүңгіні алыңыз.
2. Төменгі оң жақта орналасқан герметикалық қақпақтың ішіндегі ойықтан термосүңгінің қақпағын алыңыз, содан кейін термосүңгіні ойыққа салыңыз. Қатты басыңыз және термосүңгінің тиісті ойыққа мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Сақтау үшін термосүңгінің қақпағын бөлікке салыңыз да, термосүңгіні сақтау бөлімін құрылғының негізіне салыңыз.

Термосүңгінің қақпағын жоғалтпауға тырысыңыз, себебі құрылғы онсыз жұмыс істемейді.



3. Термосүңгіні розеткаға қосқаннан кейін, егер олар таңдалған пісіру функциясы үшін қол жетімді болса, алдын ала және қолмен түймелер белсенді болады.

Пісіру функциясын және қажетті температураны таңдаңыз.



ЕСКЕРТУ: қажет болса, пісіру уақытын орнатыңыз, себебі құрылғы қыздыру элементін автоматты түрде өшіреді және тағамның қашан пісетінін айтады.

4. Алдын ала орнату функциясы пайдаланылса, алдын ала орнату түймесін басып, қажетті тағам түрін таңдау үшін дисплейдің оң жағындағы көрсеткілерді, ал дисплейдің сол жағындағы көрсеткілерді тағамның консистенциясын орнату үшін пайдаланыңыз (сұйықтықтан күйдірілгенге дейін).

ЕСКЕРТУ: әр түрлі деңгейде қуырылған немесе үнемі бірдей ет пісіруге тырыстыңыз ба?

Кестедегі қосымша нұсқауларды қараңыз.

ЕСКЕРТУ. Қысыммен пісіру режимінде сіз тек "Well" және "Shred" параметрлерін орната аласыз. Осы екі опция арасында ауысу үшін дисплейдің сол жағындағы көрсеткілерді пайдаланыңыз.

Қолмен орнатуды пайдаланған кезде қол түймесін басып, қысыммен пісіру функциясынан басқа функциялар үшін төмендегі тағам дайындау үшін ұсынылған температураны пайдаланыңыз.

Өнім	Ұсынылған температура
Балық	Medium Rare (50°C) Medium (55°C) Medium Well (60°C) Well Done (65°C)
Тауық/ күркетауық	Well Done (75°C) Shred (107°C)
Шошқа	Medium (55°C) Medium Well (65°C) Well Done (70°C)
Қой	Rare (50°C) Medium Rare (55°C) Medium (60°C) Medium Well (65°C) Well Done (70°C) Shred (113°C)

ЕСКЕРТУ: сиыр еті, балық және шошқа еті үшін белгіленген нәтиже әдеттегі ұсыныстардан төмен, себебі құрылғы 5°C температурада ұзақ уақыт пісіреді.

ВАХЛНВІ ЗАСТЕРЕХЕННЯ

ВНКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНОГО ВНКОРНСТАННЯ • ПРОЧНАЙТЕ ЭТУ ІНСТРУ КЦИЮ ПЕРЕД ВНКОРНСТАННЯМ

! Прочитайте все инструкции перед внедрением Ninja Foodi®.

При использовании электроприборов всегда следует выполнять основные меры технической безопасности, включающие следующие:

- 1. Держите упаковочные материалы вдали от детей, в связи с риском удушья.
- 2. Данное устройство может использоваться особами с ограниченными физическими, сенсорными або умственными способностями або браком опыта и знаний, если им предоставлен контроль або инструкции по ббезопасному использованию устройства и пониманию связанной с ним опасности.

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

- 4. Не используйте устройство при следующих обстоятельствах: на газовой або электрической плите або рядом с ней, в печах с подогревом або поблизу открытого огня.

- 5. При использовании прибора обеспечите достаточное пространство сверху и со всех б глаз для свободной циркуляции воздуха.



- 6. Всегда наклоняйте крышку так, что она расположена между вашим телом и внутренним горшком, чтобы избежать риска травмирования паром и горячими жидкостями.

- 7. Забороняється открывать крышку во время або сразу после приготовления с функцией приготовления под давлением до тех пор, пока через клапаном сброса давления не буде выпущено все внутреннее давление и прибор слегка не остынет.
- 8. Если крышка не разлоковывается, это означает, что прибор все еще находится под давлением. Забороняється намеренно нажимать на поплавковый клапан. Любое остаточное давление может представлять опасность. Заждите, щоб давление в приборе снизилось естественным

Таким образом, або нажмите кнопку Steam Что предупредить ожоги или травмы избегайте попадания пара. отверстия, отсоедините устройство

- и дайте ему естественным образом сбросить давление.
- 9. Удерживайте прибор и его шнур в недоступном для детей месте. Необходимо пристальное наблюдение за детьми, когда прибор используется детьми рядом с ними.

- 10. Необэрежное обращение с прибором содержащим горячую пищу и жидкости может вызвать серьезные ожоги. Держите прибор и шнур подальше от детей. Не допускайте свеса шнура с края столов або столешниц и его контакта с горячими поверхностями.

- 11. Не используйте устройство без установленной съемной посуды.
- 12. Устройство не предназначено для использования с помощью внешнего таймера або системы дистанционного управления.

- 13. Перед тем как поместить съемную кухонную посуду в основу мультиварки, убедитесь, что посуда и мультиварка чистые За необходимости протрите их насухо мягкой.
- 14. Не нагревайте прибор дольше 10 минут с пустой съемной посудой, это может привести к повреждению поверхности посуды.
- 15. Не используйте прибор как фритюрницу.

- 16. Во время приготовления заронено накрывать клапаны сброса давления.

- 17. ЗабОранено пассеровать и жарить блюда при использовании функции приготовления под давлением.
- 18. Следует соблюдать обэрежность при обжарке и пассеровании мяса. Следите за тем, что б руки и лица передвигали на б безопасном расстоянии от съемной чаши, особенно при добавлении новых ингредиентов, так как горячее масло может рисковаться.

- 19. Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Забороняється использование прибора не по назначению. Не используйте прибор в транспортных засобах або на лодках. Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе. Неправильное использование прибора может привести

- до его повреждения и травм.
- 20. Прибор предназначен для использования на ровной, плоской, стойкой и поверхности. При установке прибора убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая. Не двигайте устройство во время его использования.

- 21. Регулярно проверяйте устройство и шнур питания на наличие видимых повреждений. При обнаружении повреждений немедленно прекратите использование прибора и обратитесь в официальный сервисный центр.

- 22. Перед использованием убедитесь, что прибор совершён правильно.
- 23. Перед использованием всегда проверяйте клапан выпуска давления и красный поплавковый клапан на наличие засоров або помех и при необходимости очищайте их. Убедитесь, что красный поплавковый клапан на крышке для приготовления под давлением движется биз препятствий. Продукты, такие как: яблучный соус, клюква, перловка, ячмень, овсяная каша або, другие крупы, горох,

- лапша, макароны, ревенъ або спагетти, во время приготовления под давлением, могут

пениться и рассыпаться, локуя клапан выпуска давления. Такие и разделенные продукты, что большеются в размерах (сушенные овощи, фасоль, зерна и рис) не следует готовить в мультиварке, за исключением случаев, когда вы соблюдаете Рецепты Ninja® Foodi™.

- 24. Во время приготовления под давлением продуктов, которые расширяются (например, сушеные овощи, фасоль, зерно, рис и т.д.) не заполняйте чашу б наполовину и готовьте в соответствии с рекомендациями указанных в Рецептах Ninja® Foodi®.

- 25. Не закрывайте вентиляционное отверстие во время работы устройства. Это позволит избежать неравномерного приготовления. пищи, повреждение устройства або его перегревание.

- 26. Для предотвращения риска возникновения выхода и травм, используйте только силиконовые кольца SharkNinja. Перед эксплуатацией прибора убедитесь, что силиконовое кольцо правильно

- установлена и крышка должным образом закрыта.
- 27. Не используйте аксессуары не рекомендованные SharkNinja. Не помещайте аксессуары в микроволновую печь, тостер-печь, конвекционную або обычную духовку, а также на керамическую плиту, электро-або газовую плиту або гриль для барбэку. Использование аксессуаров, не рекомендованных компанией SharkNinja, может привести к пожару, поражению электрическим током и другим травмам.

- 28. Всегда соблюдайте уровень максимального и минимального допустимого количества жидкости, указанной в инструкциях и рецептах.

- 29. Чоб избежать риска возможного повреждения паром, во время использования размещайте прибор подальше от стен и шкаф.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

30.Заборанено использовать прибор в режиме “Медленной готовки” биз пищи и жидкости в съемной посуде.

31. Не используйте прибор во время использования.

32. Запобігайте контакта пищевых продуктов с награвательными элементами. Не переполняйте чашу и не превышайте максимального заполнения чаши во время приготовления пищи. Переполнение прибора может привести к травме особи или повреждению имущества або может повляить на ббезопасное использование прибора.

33. Не используйте устройство для приготовления риса для быстрого приготовления.

34. Напряжение в розетке может изменяться, это может вляять на производительность работы прибора. Чтобы избежать возможных заболеваний, вызванных недоготовленной пищей, используйте термометр, чтобы убедиться, что ваше блюдо готовится на рекомендованной температуре.

35. Если из устройства уходит черный дым, немедленно выньте вилку из розетки. З Подождите, пока задимление прекратится, прежде чем доставать из устройства б любые аксессуары.

36. Температура доступных поверхностей устройства может быть высокой при использовании и может вызвать ожоги. Не прикасайтесь к горячим поверхностям при использовании устройства або сразу после его использования. З Всегда используйте защитные перчатки для горячего або прихватки и держите устройство за ручки.

37. Следует проявлять особую обзержность, если в мультиварке s горячие масло, пища або жидкости, або если мультиварка находится под давлением. Неправильное использование, в том числе перемещение мультиварки во время работы, может стать причиной травм. Перед использованием данного прибора в режиме под давлением убедитесь, что крышка правильно установлена и зафиксирована.

Прибор во время приготовления находится под большим давлением.

38. Во время работы прибора горячий пар выходит через вентиляционный пар. отверстие. Располагайте прибор таким образом, что б пара не була направлена на сетевой шнур, розетки, шкафы и другие приборы. Следите за тем, что б руки и лица передвигали на б безопасном расстоянии от вентиляционного отверстия.

39. Никогда не разрывайте клапан сброса давления або узел поплавкового клапана.

40. При использовании функций Всегда держите крышку для приготовления под давлением закрытой.

41. Необзержное обращение с прибором, содержащим горячую пищу и жидкости, может вызвать серьезные ожоги.

42. Чаша, корзина Cook & Crisp ™ и решетка становятся очень горячими в процессе приготовления. Избегайте контакта с горячим паром во время их извлечения из мультиварки и всегда кладите их на жаростойкую поверхность. Забороняєся прикасаться к аксессуарам во время або сразу после приготовления пищи.

43. Трехместная кухонная посуда может быть очень тяжелой, когда она наполнена ингредиентами. Следует бути очень обзержными, вынимая посуду из прибора.

44. Не прикасайтесь к горячим поверхностям при использовании устройства або сразу после его использования. З Всегда используйте защитные перчатки для горячего або прихватки и держите устройство за ручки.

45. Заборанено проводить работы по очистке и обслуживанию устройства детьми младше 8 лет и если за ним не ведется наблюдение.

46. Перед сборкой, чисткой и очисткой оставьте прибор примерно на 30 минут для его полного охлаждения.

47. Для отключения устройства поверните все регуляторы в положение «выключено», затем извлеките вилку из розетки, если прибор не будет использоваться длительное время або подлежит очистке. Дайте прибору остыть перед очисткой, разборкой, установкой або снятием деталей, а также перед помещением на хранение.

48. Забораните очистку прибора металлическими губками.

49. Инструкции по регулярному уходу за прибором см. в разделе. в разделе «Очистка и техническое обслуживание»

50. Никогда не ставьте основной блок мультиварки в посудомоечную машину и не подвергайте ее воздействию воды. какой другой жидкости.



Указ на прочтение и просмотр инструкций, чтоб понять роботу и использование продукта.



Указывает на наличие опасности, которая может нанести телесные повреждения, смерть и значительный материальный ущерб, если игнорировать предупреждение, содержащее этот символ.



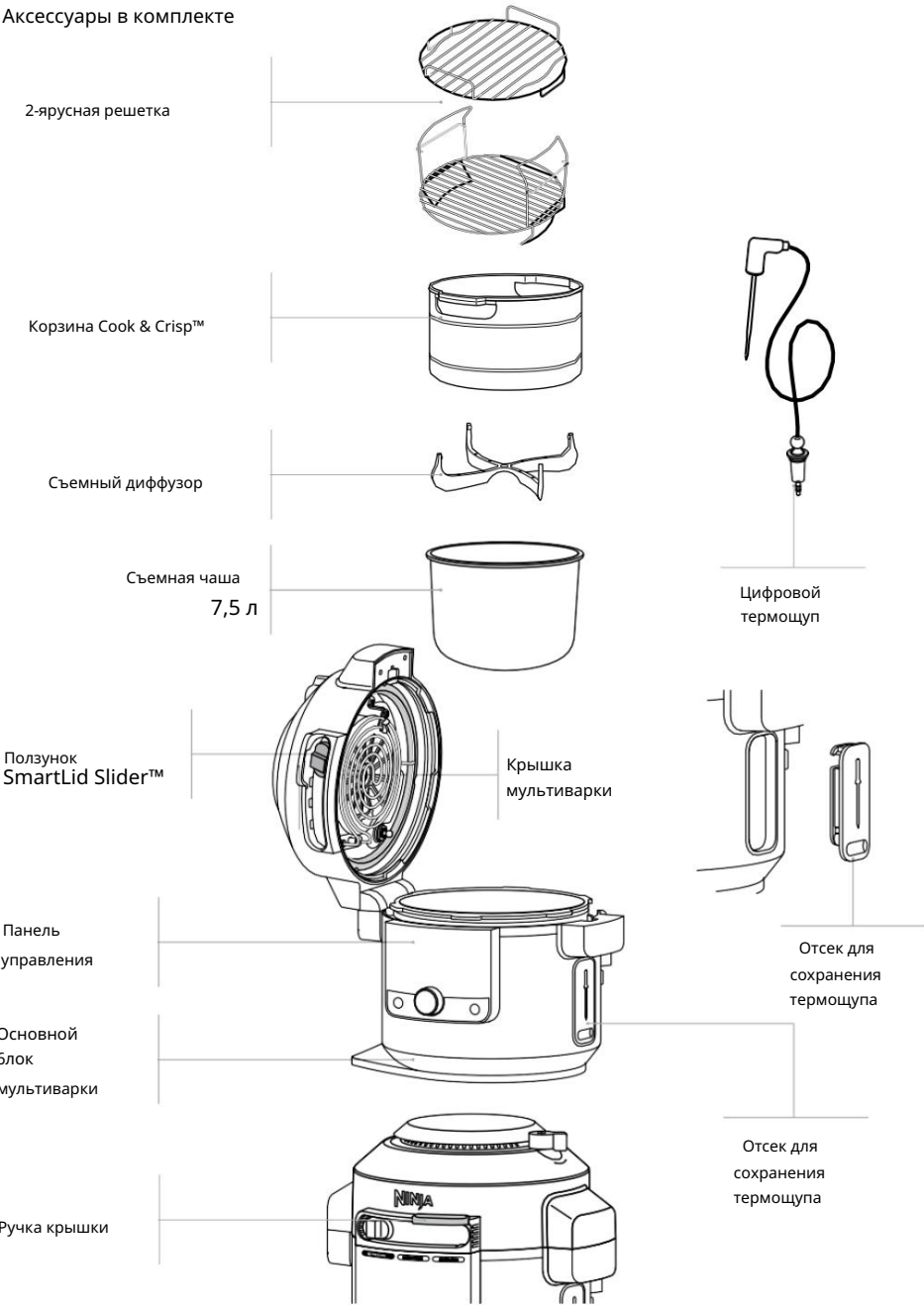
Избегайте контакта с горячей поверхностью. Всегда используйте засоби защитный рюк, чтоб избежать ожогов.



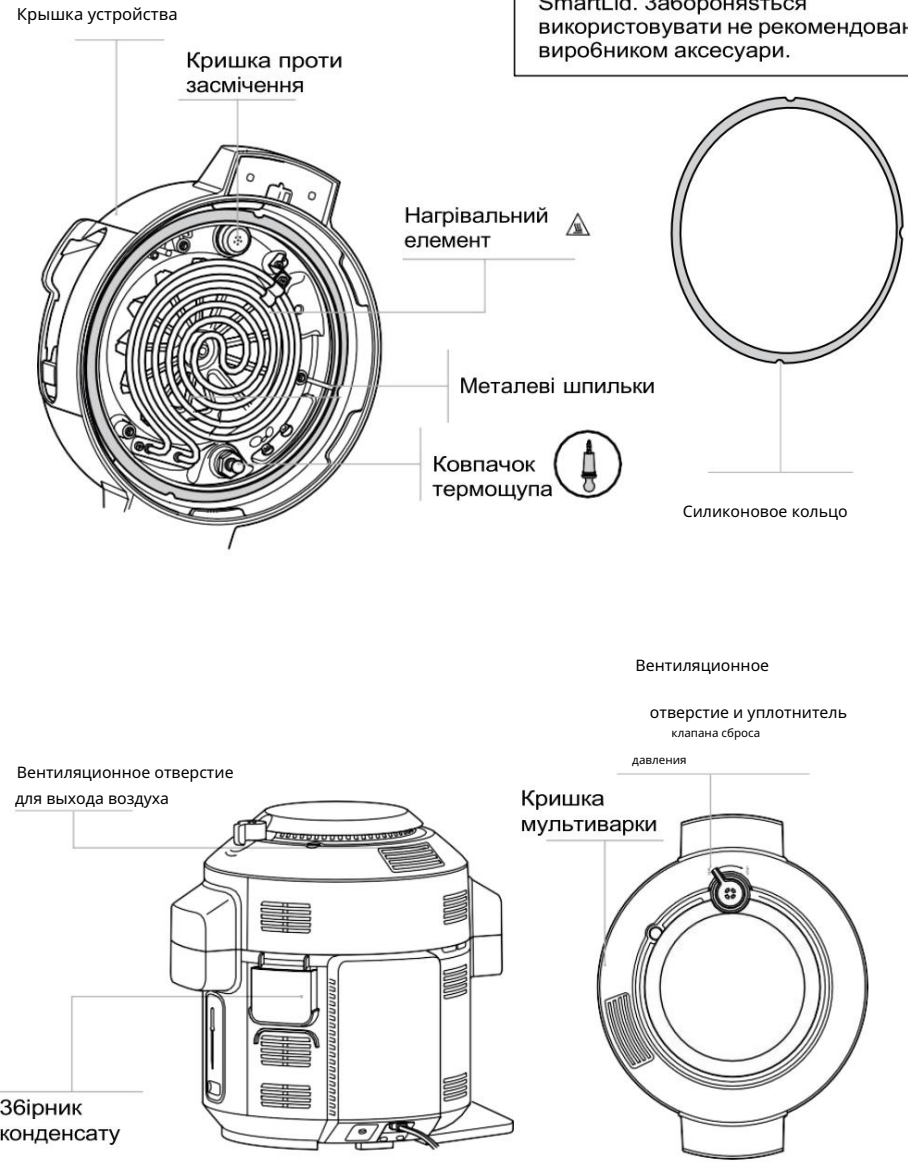
Только для внутреннего и домашнего использования.

Детали и компоненты

Аксессуары в комплекте



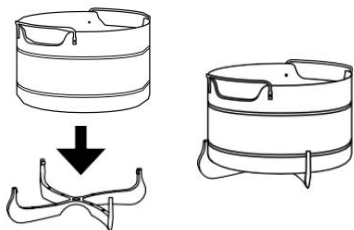
ПРИМІТКА. У цьому приладі можна використовувати лише силіконове кільце, призначене для мультиварок SmartLid. Забороняється використовувати не рекомендовані виробником аксесуари.



Примечание. Чтобы заказать дополнительные части и аксессуары, посетите сайт ninjakitchen.co.uk

Инструкция по сбору аксессуаров

КОШНК COOK & CRISP™



1. Для того чтобы снять диффузор с корзины для его очистки, извлеките его из поглощения в корзине и потяните диффузор вниз до полного.

обособление.

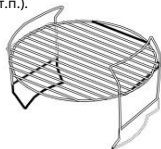
ПРПМІТКА: Диффузор способствует потоку воздуха, обязательно устанавливайте его перед использованием

2. Перед использованием корзину Cook & Crisp™ поместите корзину на диффузор и крепко нажмите.

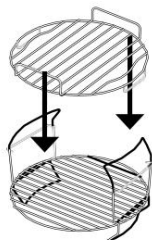
2-уровневая решетка

Вскакая поддонная (подходит для жарки на гриле курицы, бифштексов, рыбы и т.п.).

Нижняя поддонная (Подходит для овощей на пару)



Использование одновременно 2 уровней решеток увеличит в два раза скорость приготовления

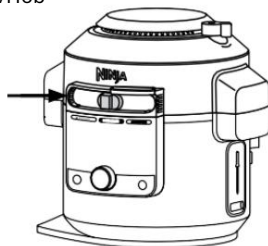


1. Поместите решетку в нижнем положении (как показано выше) в чашу. Затем выложите ингредиенты на нижний слой решетки.
2. Если требуется дополнительный слой, добавьте верхнюю решетку, потянув ее за ручки, как показано выше. Выложите слой ингредиентов на верхней слой решетки.

Использование SMARTLID SLIDER™ (умного ползунка для крышки)

Ползунок позволяет переключаться между режимами приготовления и сообщать крышку, какую функцию вы используете.

- Pressure
- Режим Combi-Steam
- Air Fry/Hob



Как открывают и закрывают крышки? Используйте ручку, расположенную над ползунком, что открывать и закрывать крышку.

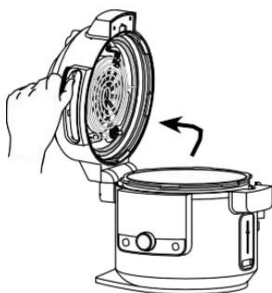
Вы можете открывать и закрывать крышку, когда ползунок находится в режиме COMBI-STEAM и в положении AIR FRY/HOB. Когда

ползунок находится в положении Pressure, крышку невозможно открыть. Для того, чтобы открыть крышку, если в устройстве нет давления, переместите ползунок в режим COMBI-STEAM або положения AIR FRY/HOB.

ПРПМІТКА. Крышка не разлолкется, пока в пристрой полноте не сбросится тиск.

Ползунок невозможно бде переместить, пока пристрой не буде полностью разгерметизирован.

На панели управления пристрой буде видообразятся "OPN LID", когда тиск в нем буде полностью сброшено.



Примечание: Поднимайте крышку исключительно за ручки, расположенные на передней части пристрой. Во избежание поражения паром никогда не открывайте крышку збоку.

Внедрение панели управления

Приготовление под тонком (PRESSURE): для быстрого приготовления страдал с одновременным сбережением их мягкости.

ПРПМІТКА. Подробнее о 3 способы автоматического сброса Давление читайте в соответствующем разделе.

Страв на пару (STEAM): создавайте полноценные блюда одним нажатием кнопки.

Обжаривание на пару (STEAM AIR FRY): хрустящие овощи и блюда из мяса с небольшим количеством або биз нее.

Впекание на пару (STEAM BAKE): выпекайте пышные пирожные и сладкие смокелки.

Впекание хлеба на пару (STEAM BREAD): подключение теста и выпекание в одной чаше. Получите хрустящий снаружи, нежный внутри хлеб.

Воздушное обжаривание (AIR FRY): используйте эту функцию, что придать вашей пище воздушности и хрупкости с небольшим количеством масла або совсем биз нее.

Грнлы (GRILL): используйте высокую температуру для карамелизации и поджаривание ваших блюд. Впекание (BAKE): Создавайте изысканную выпечку и десерты.

Дегидратация (DEHYDRATE): обезвоживайте мясо, фрукты и овощи для употребления здоровой пищи.

Расстаивание теста (PROVE): создайте условия для отдыха и подъема теста. Обжарка / Рассевка (SEAR / SAUTE): Для использования прибора с целью о жарки мяса, пассеровки овощей, томления соусов и т.д.

Приготовление на пару (STEAM): кроткое приготовление деликатных блюд при высокой температуре.

Медленное приготовление (SLOW COOK): готовьте блюда медленно, на низшей температуре температуры в течение 6 продолжительного периода времени. Йогурт (YOGURT): пастеризация и отстаивание молока для сливочных домашних йогуртов.

Поддержка тепла (KEEP WARM): во время приготовления с использованием функций пара, медленного приготовления и приготовления под давлением, устройство переключается в режим KEEP WARM в конце цикла. Нажмите кнопку KEEP WARM после запуска функции 6, чтобы выключить этот автоматический переход.

ПРПМІТКА. Если время приготовления блюда менее 1 часа, таймер буде отсчитывать минуты и секунды. Если время приготовления бболее 1 часа-таймер буде отсчитывать только минуты

Кнопки управления

Понимание ползунков SMARTLID SLIDER™: при перемещении ползунка подсвечиваются доступные функции для каждого режима .

DIAL(диск): Выбрав режим, используйте диск для прокрутки доступных функций, пока не будет выделена необходимая функция.

LEFT ARROWS(Стрелки влево): Нажмите их, для выбору температуры приготовления. Используйте стрелки слева для настройки программы при установке автоматических программ и кнопок ручной настройки PRESET и MANUAL.

RIGHT ARROWS(Стрелки вправо): используйте для установки времени приготовления. Используйте стрелки для выбора типа продуктов при использовании автоматических программ.

PRESET (предустановленные настройки):

Переключение на дисплей приложения вы можете установить щуп, тип продуктов и блюдо для которых установлена предустановленная температура. Предварительная настройка недоступна для функций Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake and Steam Bread .

MANUAL (Ручные настройки): переключите экран дисплея, который вы могли вручную установить настройки функций. Функция MANUAL недоступна для функций Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake and Steam Bread.

START/STOP(Старт/Стоп): нажмите 6, чтобы начать приготовление. Нажатие кнопки при приготовлении приостановит текущую функцию приготовления.

POWER(Кнопка питания): кнопка питания выключает устройство и останавливает все режимы приготовления.

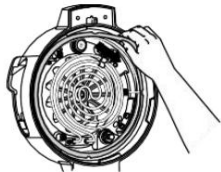
Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы, рекламные этикетки и защитные пленки.
- 2.3 Обратите особое внимание на инструкцию по эксплуатации, предупреждению и основным правилам техники безопасности, чтобы избежать травм и повреждения имущества.
3. Вымойте силиконовое кольцо, съемную чашу, корзину Cook & Crisp™, решетку и кондиционер в теплой мыльной воде, затем промойте и тщательно высушите. НИКОГДА не мойте основную прибор, термощуп для приготовления пищи або колпачок щупа

(если s) в посудомоечной машине.

4. Силиконовое кольцо с двухсторонним и его можно вставить в 6 любом направлении. Вставьте силиконовое кольцо вокруг внешнего края основы для силиконовых колец на нижней стороне крышки. Убедитесь, что оно полностью установлено и надежно закреплено.

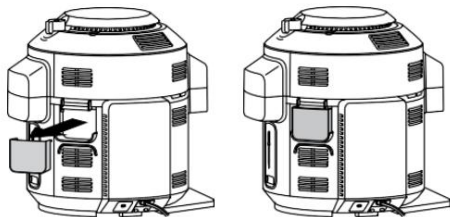
5. Извлекая продукты из прибора всегда используйте защитные перчатки для горячего або прихватки и держите устройство за ручки.



Установка смности для конденсата

Чтобы установить смность для конденсата, вставьте ее в соответствующий паз на основе прибора. Для ее снятия – просто вытяните ее из паза. Рекомендуется очищать конденсаторную емкость после каждого использования прибора.

ПРНМІТКА: Обязательно выливайте избыток воды, собираемый в ½мности для конденсата после приготовления.



Снятие и повторное установление крншкн, что предотвращает засорение. Крышка против засорения защищает внутренний клапан герметичной крышки от засорения и защищает пользователей от потенциальных рисков еды. П следует очищать после каждого использования с помощью щетки для очистки.

Для того чтобы снять крышку, запобигас замечанию держите между большим и изогнутым указательным пальцами, а затем прокрутите ее по часовой стрелке. Установите крышку на место и нажмите 6 повторно. Перед использованием устройства убедитесь, что защитная крышка правильно установлена.



ПРНМІТКА. Перед каждым использованием убедитесь, что силиконовое кольцо добре закреплено в основе для силиконовых колец, а крышка против засорения установлена должным образом на клапан выпуска давления.

Использование цифрового термощупа Ninja® Foodi®

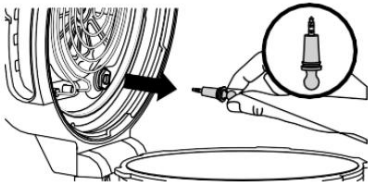
ВАХЛНВО: Цифровой термощуп и шнур будут горячими во время и после приготовления блюд. из блюда.

Перед использованием

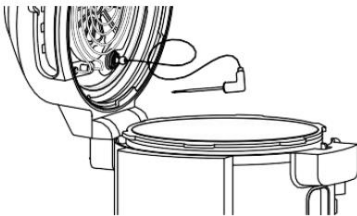
Прежде чем вставлять штекер в розетку, убедитесь, что шнур не искажен, а на термощупе нет остаток упаковочных материалов.

1. Нажмите на нижнюю часть отделения для сохранения термощупа с правого шестого устройства, чтобы достать его. Затем размотайте шнур и достаньте термощуп.
2. Извлеките колпачок термощупа из паза внутри герметичной крышки, расположенный внизу справа, а затем вставьте термощуп в паз. Сильно нажмите и убедитесь, что термощуп надежно зафиксирован в соответствующем пазе. Поместите колпачок термощупа в отсек для его сохранения и вставьте отсек для сохранения термощупа назад в основу устройства.

Старайтесь не потерять колпачок термощупа потому, что устройство не работает без него.



3. После подключения термощупа к розетке, станут активными кнопки PRESET и MANUAL, если они доступны для выбранной функции приготовления. Оберите функцию приготовления и Желанную температуру.



ПРНМІТКА: Хема необходимости устанавливать время приготовления, поскольку устройство автоматически выключит нагревательный элемент и сообщит вам, когда ваше блюдо приготовится.

4. Если используется функция предварительной настройки, нажмите кнопку PRESET и используйте стрелки справа на дисплее, чтобы выбрать нужный тип блюда, а стрелки слева на дисплее - установить консистенцию вашего блюда (от жидкого до добре прокаленного).

ПРНМІТКА: Поляблясте готовить мясо разной прожарки или постоянно одной и той же? Смотрите дальнейшие инструкции в таблице. ПРНМІТКА. В режиме приготовления под давлением. вы можете установить только параметры "Well" и "Shred". Используйте стрелки слева от дисплея, чтобы переключаться между этими двумя параметрами.

При использовании ручной настройки нажмите MANUAL и используйте рекомендованные температуры для приготовления блюд, приведенные ниже, для функций, кроме функции приготовления под давлением.

Продукт	Рекомендуемая температура
РНба	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Курка/индейка	Well Done (75°C)
	Shred (107°C)
Свинна	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Яловочная/ баранья	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
Яловочная/ свинна	Well Done (70°C)
	Shred (113°C)

ПРНМІТКА: Установленный результат для говядины, рыбы и свинины ниже обычных рекомендаций, поскольку устройство будет готовить более длительное время при температуре 5°C.

Использование цифрового термощупа Ninja® Foodi®

5. Помните аксесуары, которые необходимы для выбранной вами функции приготовления, в прибор.
6. Вставьте термощуп горизонтально в центре самой большой части куска выбранного ингредиента. Обратитесь к таблице, чтоб получить дополнительные инструкции по помещению зона.
7. Поместите еду с установленным зондом в пристрой и закройте крышку.



ПРНИМКА. Убедите, что шнур термостата не привычен снаружи с крышей.

8. Пристрой автоматически прекратит пригововку, если бажанный результат буде почти догаднут, просколькьо он ураховус час ототочно стравы. Не извлекая извлеките ингредиенты с пристрой, чтоб запобегти их перевариванию.

9. Белковые ингредиенты пристрой всегда доводим до заданной вами температуры, это займёт еще приблизительно 3-5 минут. Время приготовления

может изменяться в зависимости от замера б-илкового продукта, части б-илкового продукта и типа билка.

Употребление термощупа с различными условиями приготовления блюд:
Приготовление 2 або больше билочных ингредиентов одинакового размера с разными уровнями прожарки:

- Вставьте функцию Preset на самый высокий уровень прокаливания.
- Вставьте термощуп в б-илочный продукт.
- Поместите ингредиенты внутрь устройства и запустите программу приготовления. Когда на дисплее буде достигнут нижний бжаженный уровень прокаливания, извлеките ингредиент из прибора.

ПРНИМКА: Чтобы проверить внутреннюю температуру других кусков б-илочных ингредиентов, нажмите и удерживайте MANUAL и вставьте термощуп в каждый кусок мяса.

ПРНИМКА: Обэрежно, термощуп буде горячим, во время измерения температуры используйте перчатки або щипцы.

- Продолжайте готовить оставшиеся б-илочные ингредиенты до тех пор, пока не будет достигнуто следующее б-желательное прожаривание. Изготовление 2 и более белковых ингредиентов разного размера:
- Вставьте зонд в меньший б-илочный. ингредиент и воспользуйтесь функцией Preset, чтоб выбрать б-желаемый уровень прожарки.
- После того, как буде достигнут бжаженный уровень прожарки, извлеките данный билочный ингредиент из устройства.
- Используя кухонные перчатки, перенесите термощуп на другой б-илочный ингредиент и используя стрелки влево, выберите бжаженный уровень прожарки.

Приготовление 2 или более различных видов белковых ингредиентов:

- Вставьте термощуп в б-илочный ингредиент с самым низким б-жажным уровнем прожарки.
- Используя функцию Manual, оберите бжаженный уровень прожарки.
- После того, как б-илочный ингредиент достигнет б-желаемого уровня приготовления, извлеките его из прибора.
- Используя перчатки, переместите термощуп в следующий б-илочный ингредиент и воспользовавшись функцией Manual оберите бжаженный уровень обжарения.

Использование мультиварки Ninja® Foodi® Max SmartLid™

Как правильно вставлять термощуп?

ПРНИМКА: Никогда не используйте термощуп с замороженными б-илковыми ингредиентами и кусками мяса тоньше 1,5 см.

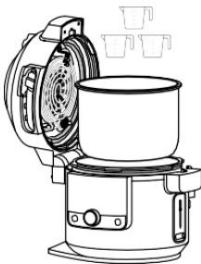
Ингредиент	Размещение	Верно	Неверно
Стенкн Свенчи отборные Бараньи отборные Куриные грудки Бургерн Внрезка Филе рнбн	• Вставьте термощуп горизонтально в центр самой толстой части мяса. • Убедитесь, что Термощуп находится б-сколькьо (но не касается) кости и подальше от жира или хрящей. • Убедитесь, что кончик термощупа вставлен прямо в центр мяса, а не под углом к низу или верху. ПРНИМКА. Самая толстая часть филе может бути не серединой. прожарка.		
Тело курка	• Вставьте термощуп горизонтально в самую толстую часть грудки, параллельно, но не трогая кость. • Убедитесь, что его кончик достигает центра самой плотной части грудки и не проходит через нее в полость курицы.		

Использование функций ПОДГОТОВКА ПОД ТНСКОМ

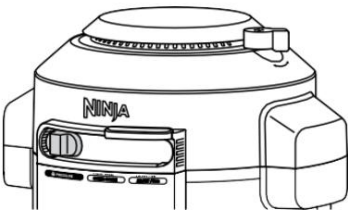
Проверка водн: Начало подготовки под тнском.

Перед первым использованием прибора пользователям рекомендуется провести тест на воде, чтобы ознакомиться с функцией приготовления под давлением.

1. Поставьте чашу в основание прибора и добавьте в нее 750 мл воды комнатной температуры.



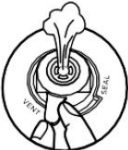
2. Закройте крышку и переместите ползунок в положение PRESSURE (Давление).



3. Убедитесь, что клапан сброса давления установлен в положение SEAL («Герметизация»).

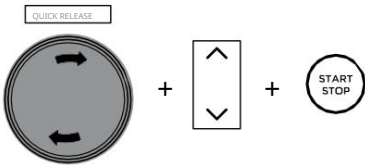


SEAL - для функций приготовления под давлением



VENT - для всех других функций и всех других положений ползунка

4. За с помощью диска выбрать QUICK RELEASE. Прилад по умолчанию буде работать в режиме высокого (HI) давления. Установите время на 2 минуты и нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать 6.



5. На дисплее появится «PrE» и индикатор прогресса, что укажет на то, что приспособление создало давление. Устройство начнет отсчет времени, когда давление внутри него достигнет максимума.



ПРНМІТКА. Время наращивания давления зависит от количества и температуры ингредиентов и от оранного уровня давления.

6. После окончания обратимого отсчета строй подаст звуковой сигнал, на дисплее буде отображаться метка

«End», прилад начнет автоматически сбрасывать давление. Прозвучал предупреждающий сигнал, что указал на то, что клапан выпуска давления внезапно откроется. Когда открывается клапан сброса давления, из него буде выходить пара. Как только на пристрое появится

«OPN Lid», переместите ползунок провор, чтоб разложить крышку, только после этого открывайте крышку.



ПРНМІТКА: Устройство перейдет в режим поддержки тепла, а нагревательный элемент останется включенным.

Автоматическое сброс тнску

NATURAL (Природное): естественный сброс давления лучше всего подходит для больших кусков мяса, для приготовления которых требуется дополнительное время. Процесс нагрева прибора прекратится, но блюдо внутри продолжит готовиться. По истечении времени приготовления и устройство остынет, давление сбросится естественным образом.

QUICK (Шендке): Быстрый сброс давления используется для небольших продуктов або и ингредиентов, чувствительных к перевариванию. НЕ используйте быстрый сброс давления при приготовлении крахмалистой або пенистой пищи. Для быстрого сброса давления воспользуйтесь диском, чтобы выбрать эту опцию перед началом приготовления под давлением.

DELAYED (Отложение сброса тнску): Задержка сброса давления полезна для рецептов, требующих 6 больше времени для приготовления под давлением по истечении времени приготовления (например, рис и крупы). Чтобы отложить сброс давления, выберите данную опцию с помощью диска. Сброс давления по умолчанию бде отложено 10 минут. Чтобы изменить время задержки сброса давления, нажмите значок «Выпускание давления». Повторное нажатие клавиши позволяет изменить время сброса давления. Устройство быстро сбросит давление, после того как время приготовления истечет, и закончится время задержки сброса давления.



ПРНМІТКА. Для продуктов, требующих дальнейшего снижения давления, вы можете вручную сбросить давление, переместив клапан в положение VENT. Если вы решите сбросить давление вручную, переместите клапан сброса давления из положения SEAL в положение або, нажмите кнопку RELEASE PRESSURE.

Готовка под тнском

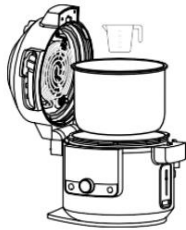
При повышении давления в устройстве на дисплее панели управления будут отображаться «PrE» и индикаторы выполнения. Время сброса давления зависит от количества и температуры ингредиентов, а также жидкости в чаше. 3 соображений безопасности крышка блокируется, когда пристой набирает давление, и не разблокируется, пока давление не буде сброшено. После того, как устройство набере полное давление, начнется приготовление, а таймер начнет обратный отсчет времени.

Внедрение функций приготовления под тнском Включите устройство 6, подключите шнур питания к розетке и нажмите кнопку.

Pressure (Приготовление под давлением)

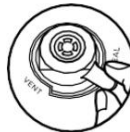
1. Поместите ингредиенты в чашу и влейте не менее 250 мл жидкости, а также установите в нее необходимый аксессуар. Заборанено заполнять чашу выше линии PRESSURE MAX (МАКС. ТИСК).

ПРНМІТКА. Устройство не будет создавать давление, если в чаше недостаточно жидкости



ПРНМІТКА: Во время приготовления риса, бобов або других ингредиентов, которые наухают, заороняется заполнять чашу 6 более чем на половину.

2. Установите крышку для приготовления под давлением и поверните клапан сброса давления в положение SEAL (Герметизация).



3. Переместите ползунок в положение PRESSURE Пристрій по умолчанию буде работать с функцией NATURAL RELEASE (Природный сброс тиснения). Используйте циферблат, чтоб обрать наступные функции сбрасывания тиска : NATURAL RELEASE (Природный сброс тиска), QUICK RELEASE (Быстрый сброс) или DELAYED тиску). На дисплее буде отображено стандартный уровень давления и настройки времени. Используйте стрелки вверх и вниз леворуч от дисплея, который 6 выбрать Hi або LO.

ПРНМІТКА. За по умолчанию функция DELAYED RELEASE составляет 10 минут. За необходимости вы можете увеличить або уменьшить время

задержки сброса давления нажав кнопку RELEASE PRESSURE (Сброс давления).

Внедрение функции приготовления под давлением



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

ПРИМІТКА. Якщо час готування страви менше 1 години, таймер буде відлічувати хвилини та секунди. Якщо час готування більше 1 години, таймер буде відлічувати лише хвилини.

5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Пристрій почне створювати тиск. На дисплеї з'явиться «PrE» та індикатор виконання. Таймер почне зворотній відлік часу, коли тиск досягне максимальної позначки нагонування.



ПРИМІТКА. Час нагонування тиску залежить від вибраного тиску, поточної температури чаші та температури/кількості інгредієнтів.

6. Після закінчення часу приготування пристрій скине тиск природним, швидким або відстроченим шляхом, залежно від вашого вибору. Якщо ви вирішили скинути тиск вручну, поверніть клапан скидання тиску в положення VENT, щоб випустити пару.

ПРИМІТКА. Докладніше про 3 способи автоматичного скидання тиску у відповідному розділі.

7. Пристрій подасть звуковий сигнал, автоматично перейде в режим KEEP WARM (Підтримки тепла) і таймер почне зворотній відлік.

ПРИМІТКА. Після завершення приготування ви можете натиснути KEEP WARM, щоб вимкнути режим KEEP WARM. Або натисніть кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП).

8. Під час обрання функції швидкого або відкладеного скидання тиску, пристрій скине тиск, а потім переключиться на режим підтримання тепла. Якщо використовується функція природного скидання тиску, після завершення циклу приготування пристрій переключиться на режим підтримання тепла. Пристрій подасть звуковий сигнал, автоматично перейде в режим KEEP WARM (Підтримки тепла) а таймер почне зворотній відлік.

9. Після того як на дисплеї буде відображено значення "OPN Lid", ви можете перемістити повзунок праворуч та відкрити кришку.

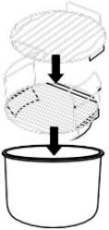
Использование функций режима Combi-Steam

Чтобы включить устройство, подключите шнур питания к розетке и нажмите кнопку питания.

ПРИМІТКА: положение клапана выпуска давления не имеет значения. Он может быть в положении SEAL або VENT.

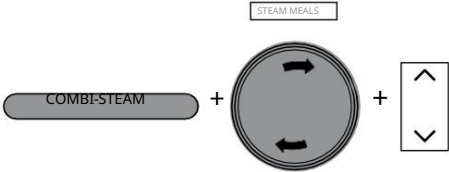
Steam Meals (Май на пару)

1. Используя решетку, выложите на нее ингредиенты согласно рецепту. Убедитесь, что в чаше с жидкостью для создания пара, а затем поставьте решетку в чашу и закройте крышку.



ПРИМІТКА. Для устранения обьму приготовления блюд, используйте решетку в нижнем и верхнем положении одновременно.

2. Переместите ползунок в режим COMBI-STEAM. За умолчанию прибор будет работать в режиме STEAM MEALS (Строения на пару). На дисплее будет отображено настройку температуры и время по умолчанию. Ночью 24°C.



3. Используйте стрелки вверх и вниз праворуч от дисплея, который настраивает время приготовления с шагом в минуту до 1 часа.

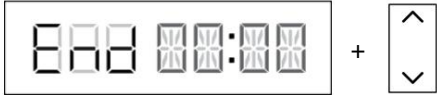
4. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

5. На дисплее появится надпись «PrE» и индикатор состояние приготовления, что указывает на то, что устройство создает пару. Время приготовления на пару зависит от количества ингредиентов в чаше.



6. Когда устройство достигнет нужного уровня пара, на дисплее отобразится установленная температура, а таймер начнет обратный отсчет.

7. После завершения времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал и в течение 5 минут на дисплее будет отображено значение "End".

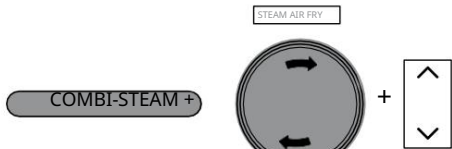


ПРИМІТКА.Если ваша страна требует больше времени приготовления, воспользуйтесь стрелками вправо от дисплея, что добавит дополнительный час.

Steam Air Fry(Обжаривание на пару)

1. Выложите ингредиенты в корзину Cook & Crisp™ або на решетку у в соответствии с рецептом и поместите их в чашу. Убедитесь, что в чаше достаточно жидкости для создания пара и закройте крышку.

2. Переместите ползунок в режим COMBI-STEAM, затем с помощью диска выберите STEAM AIR FRY (Об жарка на пару). На дисплее будет отображаться настройка температуры и времени по умолчанию. Используйте стрелки вверх и вниз леворуч от дисплея, чтобы выбрать температуру с шагом 5°C от 15°C и 24°C.



3. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом в минуту до 1 часа.

4. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

5. На дисплее появится «PrE» и индикаторы прогресса, которые указывают на то, что устройство создает пару. Время приготовления на пару зависит от количества ингредиентов в чаше.



Использование функций режима Combi-Steam

6. Когда устройство достигнет нужного уровня пары, на дисплее отобразится установленная температура, а таймер начнет обратный отсчет.

7. После завершения времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал и в течение 5 минут на дисплее будет отображено значение «End».



ПРNMITKA. Если ваше блюдо требует 6-го времени приготовления, воспользуйтесь стрелками вверх справа от дисплея, чтобы добавить дополнительное время. Устройство пропустит функцию предварительного нагрева.

Steam Bake (Выпекание на пару)

1. Поместите ингредиенты в чашу. Убедитесь, что у вас достаточно жидкости для создания пара. Положите форму для запекания абао Закройте крышку фольгу на дне нижней части решетки.

2. Переместите ползунок в режим COMBI-STEAM, а затем с помощью диска выберите функцию STEAM ROST (Запекание на пару). На дисплее будет отображаться настройка температуры и времени по умолчанию. Используйте стрелки вверх и вниз леворуч от дисплея, чтобы выбрать температуру с шагом 5°C между 12°C и 24°C.



3. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом 1 часа 15 минут.

4. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

5. На дисплее появится «PrE» и индикаторы прогресса, которые будут говорить, что устройство COMBI-STEAM создаст пару.



3. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом 1 часа 15 минут.

6. Когда устройство достигнет нужного уровня пары, на дисплее отобразится установленная температура, а таймер начнет обратный отсчет.

7. После завершения времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал и в течение 5 минут на дисплее будет отображено значение «End».



6. Когда предварительный нагрев завершится, на дисплее отобразится установленная температура, ПРNMITKA. Если ваше блюдо требует, а таймер начнет обратный отсчет.

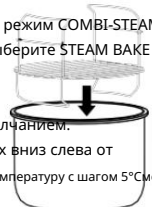
6. Другое время приготовления, воспользуйтесь стрелками вверх справа от дисплея, чтобы добавить дополнительное время. Устройство пропустит функцию предварительного нагрева.

Steam Bake (Выпекание на пару)

1. Поместите ингредиенты в чашу. Убедитесь, что у вас достаточно жидкости для создания пара. Положите форму для запекания абао фольгу на дно нижней части решетки. Если ваше блюдо требует 6-го времени приготовления, воспользуйтесь стрелками вверх справа от дисплея, чтобы добавить дополнительное время. Устройство пропустит функцию предварительного нагрева.

Steam Bread.

1. Поместите ингредиенты в чашу. Убедитесь, что у вас достаточно жидкости для создания пара. Закройте крышку.

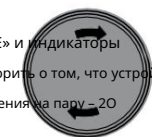


2. Переместите ползунок в режим COMBI-STEAM, а затем с помощью диска выберите STEAM BREAD (Выпекание хлеба на пару). На дисплее будет отображаться настройка температуры и времени по умолчанию. Используйте стрелки вверх и вниз влево от дисплея, чтобы выбрать температуру с шагом 5°C между 105°C и 210°C.

3. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом 1 часа 15 минут.

4. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

5. На дисплее появится «PrE» и индикаторы прогресса, которые будут говорить, что устройство COMBI-STEAM создаст пару. Время приготовления на пару - 20 минут.



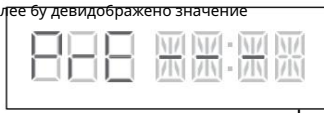
3. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом 1 минуту до 1 часа.

Рис.

4. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

6. По окончании предварительного нагрева на дисплее отобразится установленная температура, а таймер начнет обратный отсчет.

6. Другое время приготовления, воспользуйтесь стрелками вверх справа от дисплея, чтобы добавить дополнительное время. Устройство пропустит функцию предварительного нагрева.



6. Когда предварительный нагрев завершится, на дисплее отобразится установленная температура, а таймер начнет обратный отсчет.

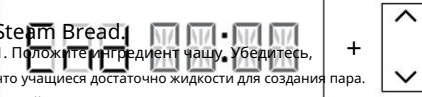
ПРNMITKA. Если ваше блюдо требует, а таймер начнет обратный отсчет.

стрелками вверх леворуч от дисплея, что 6 «End».

добавить дополнительное время. Устройство пропустит функцию предварительного нагрева.

Steam Bread.

1. Поместите ингредиенты в чашу. Убедитесь, что у вас достаточно жидкости для создания пара. Закройте крышку.



ПРNMITKA. Если ваша стража требует 6-го больше времени приготовления, воспользуйтесь стрелками вверх леворуч от дисплея, чтобы добавить дополнительное время. Пристрий пропустит функцию предварительного нагрева.

2. Переместите ползунок в режим COMBI-STEAM, а затем с помощью диска выберите STEAM BREAD (Выпекание хлеба на пару). На дисплее будет отображаться настройка температуры и времени по умолчанию. Используйте стрелки вверх и вниз слева от дисплея, чтобы выбрать температур с шагом 5°C между 150°C и 240°C.

COMBI-STEAM + +

3. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом 1 минуту до 1 часа.

Рис.

4. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

5. На дисплее появится «PrE» и индикаторы прогресса, которые будут говорить, что устройство создаст пару. Время приготовления бумаги - 15 минут.

6. Когда предварительное нагревание завершится, на дисплее отобразится установленная температура, а таймер начнет обратный отсчет.

7. После того как завершится время приготовления, устройство подаст звуковой сигнал и в течение 2 минуты на дисплее будет отображено значение «End».

ПРNMITKA. Если ваша стража требует 6-го больше времени приготовления, воспользуйтесь стрелками вверх леворуч от дисплея, чтобы добавить дополнительное время. Пристрий пропустит функцию предварительного нагрева.

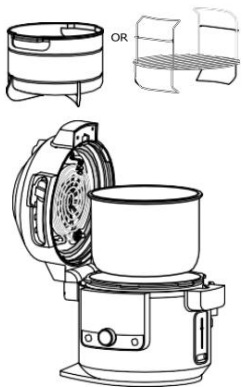
Внедрение функции Air Fry/Hob

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

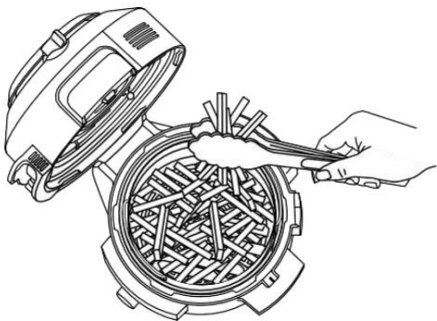
ПРІПІТКА. Якщо відкрити кришку під час приготування за допомогою функцій Air Fry, Bake, Grill чи Prove, час приготування буде призупинено. Щоб відновити процес приготування - закрийте кришку.

Air Fry (Повітряне обсмаження)

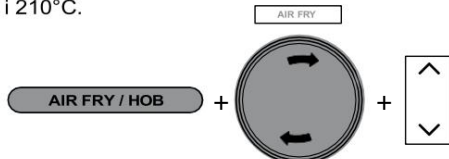
1. Помістіть в чашу кошик Cook & Crisp™ або двосторонню решітку. До кошика має бути прикріплений дифузор.



2. Додайте інгредієнти до кошика Cook & Crisp™ або на решітку та закрийте кришку.



3. Перемістіть повзунок в режим AIR FRY/HOB, потім за допомогою диска виберіть функцію AIR FRY (Повітряне обсмаження). На дисплеї відображатиметься налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C між 150°C і 210°C.



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

5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

6. Під час приготування ви можете відкривати кришку та піднімати кошик, щоб за потреби струсити або перемішати інгредієнти для рівномірного підрум'янення. Після цього вставте кошик назад в прилад та закрийте кришку. Процес приготування автоматично відновиться після закриття кришки.

ПРІПІТКА: Під час приготування ви можете відкривати кришку та піднімати кошик, щоб за потреби струсити або перемішати інгредієнти для рівномірного підрум'янення. Після цього вставте кошик назад в прилад та закрийте кришку. Процес приготування автоматично відновиться після закриття кришки.



7. Після того як завершиться час приготування, пристрій подасть звуковий сигнал а на дисплеї 3 рази блимне значення «End».



Grill (Гриль)

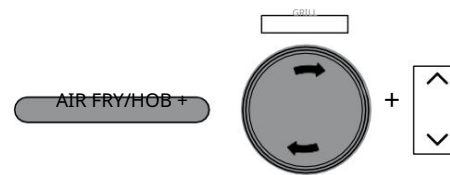
1. Вставте в чашу решітку в вищому положенні або дотримуйтеся вказівки з свого рецепта.



2. Вимкніть інгредієнти на решітку, згодом закрийте кришку.



3. Перемістіть повзунок в положення AIR FRY/HOB, згодом з допомогою диска виберіть режим GRILL (Гриль).



ПРІПІТКА. Во время использования функции Grill (гриль) регулировка температуры недоступна.

4. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом в минуту до 30 минут.

5. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

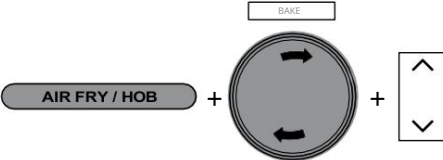
6. После того как завершится время приготовления на дисплее 3 раза 6-лимное значение «End».



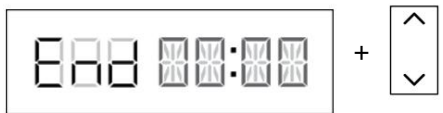
Внедрение функции Air Fry/Hob

Bake (Випікання)

- 1. Помістіть всі необхідні інгредієнти в чашу та закрийте кришку.
- 2. Перемістіть повзунок в положення AIR FRY/HOB, а потім за допомогою диска виберіть режим Bake (Випікання). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз зліва від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C в діапазоні від 120°C до 210°C.



- 3. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком у хвилини до 1 години, а потім з кроком у 5 хвилин від 1 години до 4 годин.
- 4. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- 5. Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї 3 рази блимне значення «End».

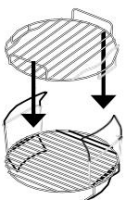


Dehydrate (Дегідратація)

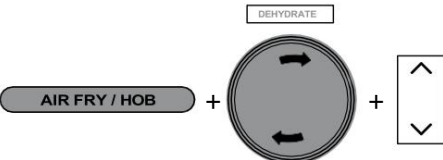
- 1. Поставте решітку в нижньому положенні в чашу, потім покладіть на решітку шар інгредієнтів.



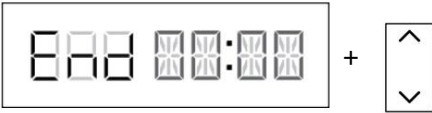
- 2. Тримавши верхній шар решітки за ручки, помістіть її на решітку, як показано нижче. Після цього викладіть на верхній решітці інгредієнти та закрийте кришку.



- 3. Перемістіть повзунок у положення AIR FRY/HOB, потім за допомогою диска виберіть Dehydrate (Дегідратація). На дисплеї відобразиться налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати температуру з кроком 5°C між 40°C та 90°C.



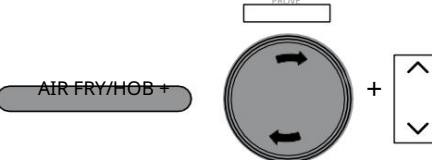
- 4. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом 15 минут от 1 до 12 часов.
- 5. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.
- 6. Когда время приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее 3 раза 6-лимное значение «End».



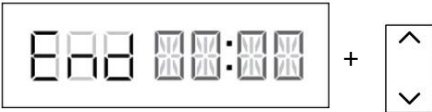
Prove(Расстояние теста)

- 1. Поместите тесто в чашку или корзину Cook & Crisp™ и закройте крышку.
- 2. Переместите ползунок в положение AIR FRY/ HOB, затем с помощью диска выберите функцию Prove(Растаивание теста). На дисплее будет отображаться настройкой температуры и времени по умолчанию. Используйте стрелки вверх и вниз влево от дисплея, который 6 выбрал

температуру с шагом 5°C между 25°C и 35°C.



- 3. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, что 6 настроить время выстаивания с шагом 5 минут от 20 минут до 2 часов.
- 4. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.
- 5. Когда время приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее 3 раза 6-лимное значение «End».

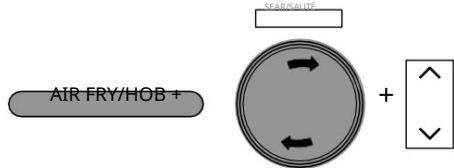


Sear/Sauté (Обжарка/Пассировка)

- 1. Положите необходимые ингредиенты в чашу.
- 2. Переместите ползунок в положение AIR FRY/HOB, а затем с помощью диска выберите Sear/Sauté (Обжарение/Пассировка). На дисплее

будет отображаться настройка температуры и времени по умолчанию. Используйте стрелки вверх и вниз

слева от дисплея, чтобы выбрать «LO 1», «2», «3», «4» и «Hi 5».



ПРИМЕЧАНИЕ. Во время использования функции Sear/Sauté время не настраивается.

- 3. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.
- 4. Нажмите START/STOP, чтобы выключить функцию SEAR/SAUTÉ. Чтобы переключиться на другую функцию приготовления, нажмите START/STOP, а затем с помощью ползунка и диска выберите требуемую функцию.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете использовать эту функцию с открытой или закрытой крышкой.

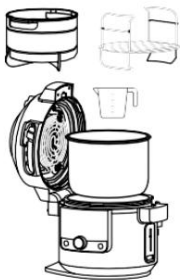
ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда используйте в чаше посуду с антипригарным покрытием.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция SEAR/SAUTÉ автоматически отключается через 1 час для режимов «4» и «Hi 5» и через 4 часа для режимов «Lo 1», «2» и «3».

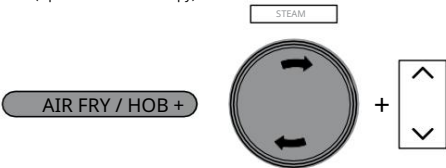
Внедрение функции Air Fry/Hob

Steam (Приготовление на пару)

1. Добавьте 250 мл жидкости (або количество, указанную в рецепте) в чашу, затем поместите в нее решетку або корзину Cook & Crisp™ с ингредиентами.



2. Переместите ползунок в положение AIR FRY/ HOB, затем с помощью диска выберите режим Steam (Приготовление на пару).



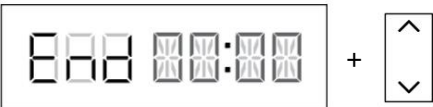
3. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом 5 минут до 30 минут.
4. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время использования функции STEAM температура не регулируется.

5. Устройство начнет предварительный нагрев, что б жидкость закипела. На дисплее появится значение «PrE». Индикатор предварительного нагрева будет отображаться на дисплее, пока устройство не достигнет необходимой температуры, после этого на дисплее отразится обратный отсчет времени.



6. Когда время приготовления истечет, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее 3 раза 6-мировое значение «End».

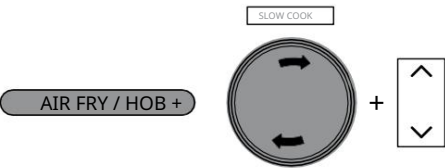


Slow Cook (Медленная подготовка)

1. Добавьте ингредиенты в чашу, следите за тем чтоб чаша не была переполнена выше линии МАСС.

2. Переместите ползунок в положение AIR FRY/HOB, затем с помощью диска выберите функцию Slow Cook (Медленное приготовление).

На дисплее будет отображаться настройка температуры и времени по умолчанию. Используйте стрелки вверх и вниз влево от дисплея, чтобы выбрать «Hi», «Lo» або «BUFFET».



3. Используйте стрелки вверх и вниз справа от дисплея, чтобы настроить время приготовления с шагом 15 минут до 12 часов.
4. Нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ. Настройка времени в режиме Slow Cook BUFFET можно регулировать от 2 до 12 часов; Настройка времени в режиме Slow Cook HITS можно регулировать от 4 до 12 часов.

5. После завершения приготовления устройство подаст звуковой сигнал, а устройство автоматически переключится в режим KEEP WARM и начнет обратный отсчет.

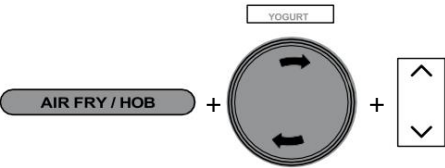
ПРИМЕЧАНИЕ. После завершения приготовления вы можете нажать кнопку KEEP WARM, чтобы включить режим KEEP WARM.

Yogurt (Йогурт)

1. Добавьте бажану кількість молока в чашу.

ПРИМЕЧАНИЕ. Якщо ви хочете пастеризувати, охолоджувати та додавати культури без використання пристрою, пропустіть кроки 1-9. Натомість натисніть кнопку TEMP, виберіть «FEr», натисніть TIME, виберіть бажаний час інкубації, потім натисніть START/STOP, щоб розпочати.

2. Закрийте кришку.
3. Перемістіть повзунок в положення AIR FRY/ HOB, потім за допомогою диска виберіть режим Yogurt (Йогурт). На дисплеї відобразатиметься налаштування температури та часу за замовчуванням. Використовуйте стрілки вгору та вниз ліворуч від дисплея, щоб вибрати функцію «YGT» або «FEr».



4. Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час інкубації з кроком 30 хвилин від 6 до 12 годин.

ПРИМЕЧАНИЕ. Вибір довшого часу призведе до отримання йогурту з густішою консистенцією. Для отримання грецького йогурту необхідно 12 годин.

5. Нажмите START/STOP, чтобы начать 6 пастеризацию.
6. Під час пастеризації прилад на дисплеї буде відображатись значення "boil" (кипіння). Коли температура пастеризації буде досягнута, пристрій подасть звуковий сигнал і буде відображати значення "COOL" (Охолодження).



7. Після того, як молоко охолоне, прилад послідовно відобразить значення ADD і STIR, а також час інкубації.



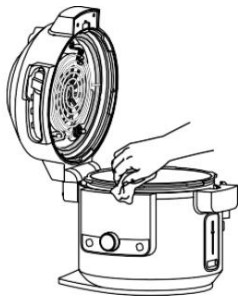
8. Відкрийте кришку та зніміть вершки з молока.
9. Додайте йогуртові культури до молока та перемішайте. Закрийте кришку та натисніть START/STOP, щоб почати процес інкубації.
10. На дисплеї з'явиться «FEr» і почнеться зворотний відлік часу. Коли час інкубації закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї 3 рази блимне значення END. Пристрій подаватиме звуковий сигнал щохвилини протягом 4 годин або до його вимкнення.



11. Перед подачею охолодіть йогурт на протязі 12 годин.

Очнение и техническое обслуживание

Очнение: мнка в посудомнени машна и ручная мнка



Устройство следует тщательно очищать после каждого использования.

1. Перед очисткой отсоедините устройство от розетки.

2. Чтобы очистить основание мультиварки и панель управления, вытрите их насухо влажной тканью.

3. Чашу, силиконовое кольцо, решетку, съемный диффузор и корзину Cook & Crisp™ можно мыть в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не ставьте основной блок мультиварки термощуп и крышку термощупа в посудомоечную машину и не подвергайте их воздействию воды или любой другой жидкости.

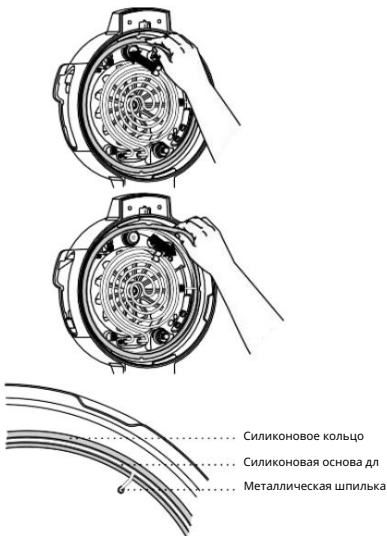
28 ninjakitchen.co.uk

4. Клапан сброса давления и засорительный колпачок можно мыть с использованием воды и заторов для мытья посуды.

5. Если остатки пищи прилипли к чаше, решетки или корзины Cook & Crisp™ заполните чашу водой и дайте аксессуарам отмокнуть перед очисткой. Забороняется использовать для их очистки металлические губки. Если необходимо оттирание, используйте неабразивный очиститель или жидкий засек для мытья посуды с нейлоновой звуковой или щеткой.

6. Тщательно вытирайте и сушите все детали прибора после каждого использования естественным шляхом или с помощью полотенца.

Снятие и установление силиконового кольца



Для снятия силиконового кольца извлеките его наружу посекционно из уплотнительного узла. Кольцо можно устанавливать с любой стороны.

Для возвратной установки посекционно вставьте кольцо в уплотнительный узел. После использования удалите все остатки пищи из силиконового кольца и колпачка, что предотвращает засорение.

Держите силиконовое кольцо в чистоте, чтобы избежать появления неприятного запаха.

Промывание в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине поможет устранить запах некоторых кислых продуктов с нормальным явлением.

Вн можете заказать дополнительные силиконовые кольца на веб-сайте ninjakitchen.co.uk. Забороняется извлекать силиконовое кольцо, прикладывая чрезмерные усилия, так как это может привести к деформации его и уплотнительного узла, и может нарушить функцию герметизации.

Силиконовое кольцо с трещинами, порезами и другими повреждениями подлежит немедленной замене.

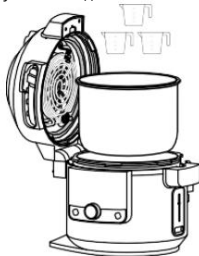
Очнение кршкн

Мы рекомендуем проверять внутреннюю часть крышки и нагревательных элементов перед приготовлением с использованием "функций влажного приготовления", включающие Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, Pressure и все режимы COMBI-STEAM. Если вы видите на крышке остатки пищи или засорение от масла, мы рекомендуем

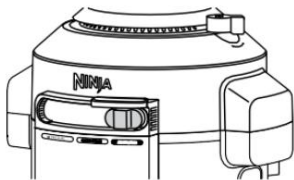
очищать устройство с помощью пара (см. инструкции ниже), а затем протереть досуха внутреннюю часть крышки.

Инструкция по очистке с помощью пара.

1. Заполните чашу 750 мл воды.



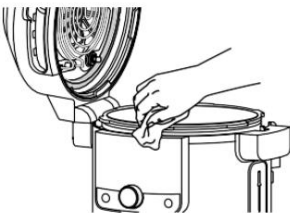
2. Переместите ползунок в SmartLid Slider™ на функцию Air Fry/Hob.



3. Выберите режим STEAM и установите время 30 минут. Щелкните START/STOP.

4. После завершения программы подождите пока пристрой охолоде, используя влагу ткань или губку, протрите ее внутреннюю часть крышки элементы.

УВАГА: при очистке внутренней части крышки не прикасайтесь к вентилятору.



5. За необходимости повторите шаги 3 и 4 до полной очистки прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если устройство не открывается после окончания цикла, устройство переходит в режим KEEP WARM, а нагревательный элемент продолжит работать. Если устройство не открывается после окончания цикла, устройство переходит в режим KEEP WARM, а нагревательный элемент продолжит работать.