

NINJA®

Foodi®

Dual Zone Air Fryer

AF300UK

Інструкція



ninja-kitchen.com.ua

ДЯКУЄМО

за покупку Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer

Заповніть інформацію

Номер моделі: _____

Серійний номер: _____

Дата покупки: _____
(збережіть чек)

Місце покупки _____

Технічні показники:

Напруга: 220- 240V~, 50-60Hz

Потужність: 2470W

Порада: Ви можете знайти назву моделі та серійний номер на значку QR-коду, який знаходиться на задній панелі приладу біля шнура живлення

Зміст

Реєстрація виробу	2
Важливі застереження	3
Складові виробу	5
Знайомство з двокамерною аерофритюрницею	6
Кнопки функціонування	6
Кнопки управління	6
Перед першим використанням	6
Використання двокамерної аерофритюрниці	7
Приготування з використанням технології Dual zone	7
Приготування з використанням однієї камери	9
Max Crisp	9
Air Fry	10
Roast	11
Reheat	11
Dehydrate	12
Bake	12
Чистка та обслуговування	13
Корисні поради	13
Гід з усунення проблем	14

Реєстрація продукту

Зареєструйте свою покупку за допомогою сторінки registeryourninja.co.uk або зателефонуйте за номером 0 800 504 505 протягом 28 днів з моменту покупки. Вам знадобиться наступна інформація: місце покупки, дата покупки, номер моделі, ваше ім'я та адреса

Реєстрація надасть нам можливість зв'язатися з вами щодо оновленої інформації стосовно безпечного використання виробу.

Зареєструвавши свою гарантію ви підтверджуєте, що ознайомились і зрозуміли інформацію та правила безпеки надані в цій інструкції

Важливі застереження

Тільки для домашнього використання

Уважно прочитайте всі інструкції передвикористанням аерофритюрниці Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer

Під час використання електричного пристрою необхідно завжди дотримуватися базових заходів безпеки, зокрема:

Застереження

- 1 Пристрій може використовуватися людьми зі зниженими фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або людьми з відсутністю досвіду чи знань, якщо за ними проводиться нагляд або їх проінструктували щодо безпечного використання пристрою та небезпек, що можуть виникнути.
- 2 Тримайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей. Використання приладу дітьми можливе лише під наглядом та за допомогою дорослих.
- 3 Діти не мають грати пристроєм.
- 4 Не кладіть сторонні предмети на пристрій.
- 5 Не розташовуйте пристрій на гарячих поверхнях, біля газових та електричних плит, розігрітих духовок, горючих газів або електричного пальника.
- 6 Ніколи не використовуйте розетку розташовану під робочою поверхнею.
- 7 Ніколи не під'єднуйте пристрій до розеток з лічильником та систем з дистанційним управлінням.
- 8 Не використовуйте подовжувач. Короткий шнур використовується для зменшення ризику захвату або заплутування дітей, та уникнення ризику перечепитися через довгий шнур.
- 9 Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте шнур, вилки або корпус основного блоку у воду або інші рідини. Готуйте тільки у ємностях з комплекту.
- 10 Регулярно оглядайте пристрій та шнур живлення. Не використовуйте пристрій, якщо є пошкодження шнура або вилки. Якщо пристрій працює неправильно, або його будь-яким чином пошкоджено, негайно припиніть його використання та зверніться до служби підтримки клієнтів.
- 11 Завжди переконайтеся, що пристрій зібраний належним чином перед використанням.
- 12 Не закривайте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Це дозволить уникнути нерівномірного приготування їжі, пошкодження пристрою або перегрівання.
- 13 Перед тим, як помістити ємність в основний блок, переконайтеся, що ємність та пристрій чисті та сухі, протерши їх м'якою тканиною.
- 14 Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не використовувати пристрій не за призначенням. Не використовувати у рухомих транспортних засобах або лодках. Не використовувати на вулиці. Неправильне користування може спричинити поранення.
- 15 Призначено для використання лише на робочій поверхні. Переконайтеся, що поверхня рівна, чиста і суха. Не рухайте пристрій під час використання.
- 16 Не ставити пристрій на край робочої поверхні під час використання.
- 17 Не використовувати аксесуари чи додатки, що не є продукцією Ninja разом з цим пристроєм. Не ставте аксесуари у мікрохвильову піч, тостер, на керамічну плиту, електроплиту, газову конфорку, або на гриль. Використання аксесуарів, що не є продуктом Ninja може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травм.
- 18 Завжди перевіряйте, що ємність закрита належним чином.
- 19 Під час користування цим пристроєм забезпечте достатній простір зверху та з усіх боків для належної циркуляції повітря.
- 20 Не використовуйте пристрій без встановленої ємності.

- 21 Не використовуйте цей пристрій для обсмаження.
- 22 Уникайте контакту їжі з нагрівальними елементами пристрою. Не переповнюйте ємність при готуванні. Переповнення може спричинити тілесні ушкодження, пошкодження майна або вплинути на безпечне користування пристроєм.
- 23 Напруга розетки варіюється, це може впливати на продуктивність вашого пристрою. Щоб уникнути можливих захворювань, використовуйте термометр, щоб перевірити чи дотримана їжа до рекомендованих температур.
- 24 Якщо з пристрою йде чорний дим, негайно відключіть вилку від розетки. Почекайте, поки задимлення припиниться, перш ніж видалити будь-які аксесуари з пристрою.
- 25 Не торкайтеся гарячих поверхонь. Поверхні пристрою гарячі під час та після роботи. Щоб уникнути опіків чи травм, завжди використовуйте захисні тримачі для гарячого або прихватки та тримайте пристрій за ручки.
- 26 Необхідно бути надзвичайно обережним, коли в пристрої знаходиться гаряча їжа. Неправильне користування може призвести до травм.
- 27 Пролита їжа може спричинити серйозні опіки. Тримайте шнур та прилад подалі від дітей. Не давайте шнуру звисати з краю столів або торкатися гарячих поверхонь.
- 28 Ємності стають надзвичайно гарячими в процесі роботи. Уникайте фізичного контакту, виймаючи ємності та аксесуари з приладу. Завжди після видалення ємностей з пристрою ставте їх на термостійку поверхню. Не торкайтеся аксесуарів під час або після приготування.
- 29 Діти не повинні проводити чищення та обслуговування пристрою.
- 30 Відключайте вилку від розетки, коли не користуєтесь приладом та перед чищенням. Перед очищенням, демонтажем, складанням або зняттям деталей та зберіганням, дайте охолонути.
- 31 Не чистить абразивними миючими засобами, металевими губками (через небезпеку попадання часток на металеві елементи пристрою, що може спричинити ураження електричним струмом).
- 32 Для регулярного обслуговування пристрою зверніться до розділу «очищення та обслуговування».



Уважно прочитайте інструкцію для належного користування пристроєм.



Імовірність небезпеки, що може включати поранення, смерть або ушкодження, якщо попередження відмічене цим символом не буде прийнято до уваги.

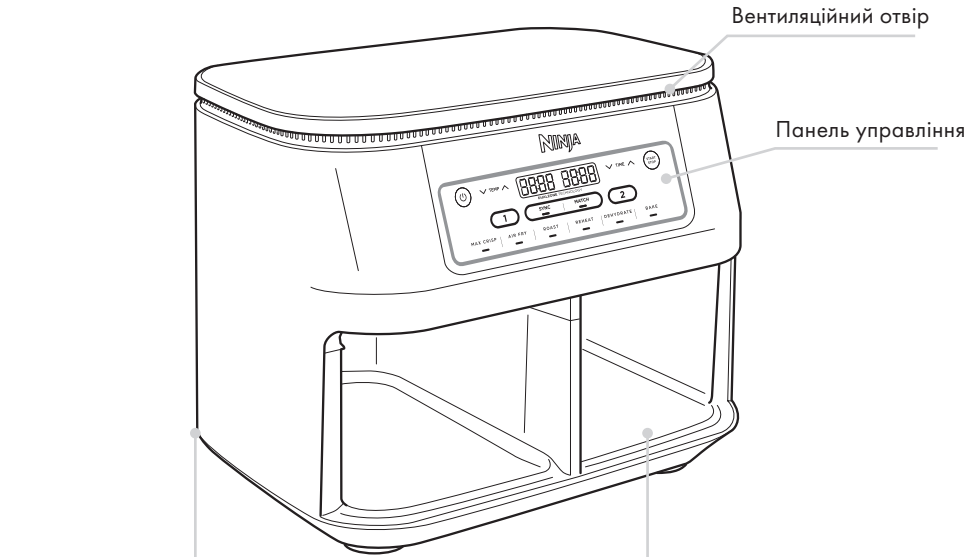


Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте захисні аксесуари для уникнення опіків.



Тільки для домашнього використання.

Збережіть інструкції

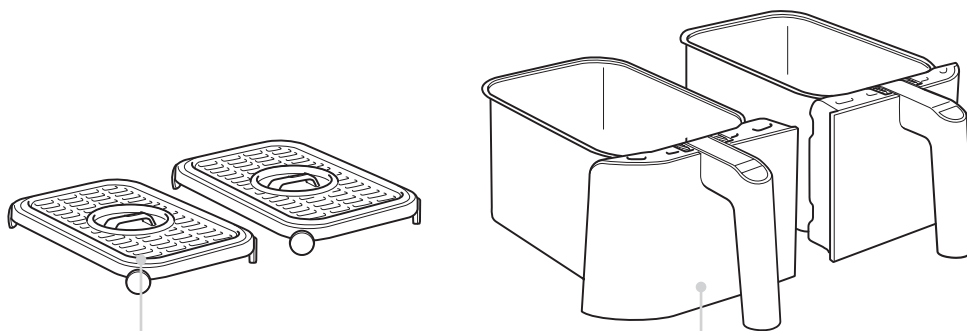


Вентиляційний отвір

Панель управління

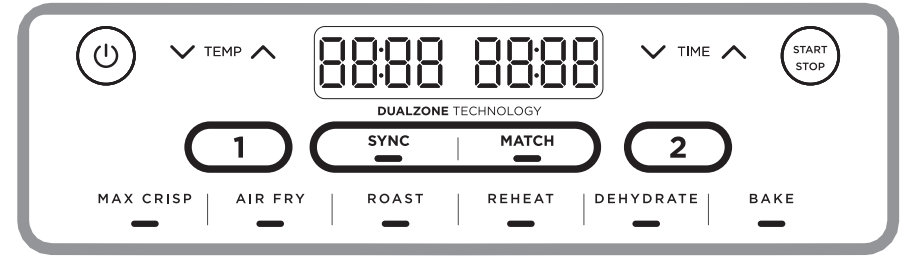
Блок виходу повітря
(розташований ззаду)

Основний пристрій



Антипригарна решітка
(для кожної ємності)
(можна мити в
посудомийній машині)

Антипригарні ємності
(можна мити в посудомийній
машині)



Коли вказуєте час, цифровий дисплей вказує час у форматі години:хвилини.

Кнопки функціонування:

MAX CRISP: Найкраще підходить для замороженої їжі (наприклад картопля Фрі або курині нагетси)

AIR FRY: Використовуйте цю функцію, щоб додати своїй їжі додаткової хрусткості з мінімальною кількістю олії або без неї.

ROAST: Використовуйте у якості духовки для смаження м'ясних страв, овочів тощо.

REHEAT: Використовуйте для залишків їжі, обережно підігріваючи їх та залишаючи хрумку скоринку.

DEHYDRATE: Використовуйте для сушки м'яса, фруктів, овочів, щоб отримати корисні закуски.

BAKE: Використовуйте для вишуканих ласощів та улюблених десертів.

Кнопки управління

- ① Контролює виймання ємності, розташованої ліворуч (зона 1)
- ② Контролює виймання ємності, розташованої праворуч (зона 2)


TEMP arrows: Використовуйте стрілки вгору або вниз щоб налаштувати роботу перед або протягом приготування.

TIME arrows: Використовуйте стрілки вгору або вниз щоб налаштувати час готування в будь-якому режимі.

SYNC button: Автоматично синхронізує час приготування, забезпечуючи одночасне приготування їжі в обох ємностях, незважаючи на різний час приготування окремих страв.

MATCH button: Автоматично поєднує налаштування зони 2 до налаштувань зони 1 для приготування більшої кількості однакової їжі або приготування різної їжі з використанням однакової функції, температури та часу.

START/STOP button: Після вибору часу та температури, почніть приготування натискаючи кнопку start/stop. Ви можете припинити приготування натисканням цієї ж кнопки.

Power button: Кнопка вмикає та вимикає пристрій,  а також припиняє усі режими приготування.

STANDBY MODE: Пристрій ввійде у режим очікування, якщо протягом 10 хвилин не буде ніяких взаємодій із панеллю управління.

HOLD MODE: Вмикається в режимі синхронізації (Sync). Поки в одній зоні буде йти приготування, інша буде знаходитися в режимі утримання до моменту синхронізації обох зон.

Перед першим використанням

- 1 Вийміть та викиньте з упаковки будь-який пакувальний матеріал, рекламні етикетки та стрічку.
- 2 Вийміть усі аксесуари з упаковки та уважно прочитайте цю інструкцію. Будь ласка, зверніть особливу увагу на експлуатаційні вказівки, попередження та важливі гарантії, щоб уникнути будь-яких травм та ушкодження майна.
- 3 Вимийте ємності та решітки в гарячій мильній воді, потім промийте та ретельно висушіть. Ємності та решітки є єдиними частинами пристрою, які можуть митися в посудомийній машині. Ніколи не мийте основний пристрій у посудомийній машині.

Використання двокамерної аерофритюрниці AIR FRYER

Короткий посібник з приготування

Приготування з використанням технології Dual zone

Технологія Dual Zone поєднує дві зони для приготування для забезпечення більшої універсальності. Функція синхронізації гарантує, що, незалежно від різних налаштувань приготування, їжа в обох ємностях буде готова до подання одночасно. Детальні вказівки щодо використання кожної функції див. На сторінках 9-12

SYNC

Використовуйте цю функцію, щоб закінчити приготування одночасно в обох ємностях, навіть якщо їжа має різну вагу та температуру приготування :

- 1 Помістіть інгредієнти у вусувні ємності, потім вставте ємності в основний пристрій.
- 2 Зона 1 залишатиметься освітленою. Виберіть потрібну функцію приготування. За допомогою стрілок Temp встановіть необхідну температуру, а за допомогою стрілок Time встановіть необхідний час.



- 3 Оберіть Зону 2, потім оберіть потрібну функцію приготування. За допомогою стрілок Temp встановіть необхідну температуру, а за допомогою стрілок Time встановіть необхідний час.



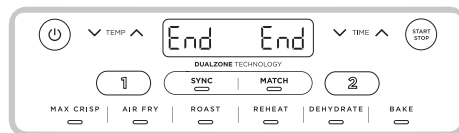
Примітка: ви можете обрати будь-яку іншу функцію приготування для зони 2.

- 4 Натисніть кнопку Sync, потім натисніть кнопку start/stop щоб розпочати приготування в зоні з найбільшим часом. В іншій зоні буде відображатися режим hold. Пристрій подасть звуковий сигнал і активує другу зону, коли в обох зонах залишиться однаковий час.



Примітка: якщо ви вирішили, що їжа в одній із зон готова до того, як вийшов час її приготування, ви можете вимкнути одну із зон. Для цього оберіть зону та натисніть кнопку start/stop. Детальніша інформація на стор. 9

- 5 Пристрій подасть сигнал, коли приготування буде завершено. На дисплеї з'явиться напис "end".

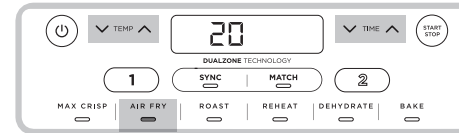


- 6 Вийміть інгредієнти, відкинувши їх на посуд або використовуючи силіконові щипці/ лопатку. Не ставте ємність зверху на пристрій.

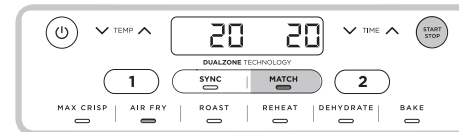
MATCH

Використовуйте цю функцію для приготування більшої кількості однакової їжі, або різних страв використовуючи однакову функцію приготування, час та температуру.

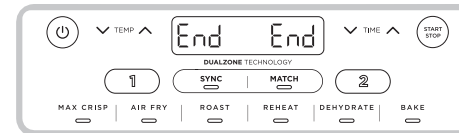
- 1 Помістіть інгредієнти у вусувні ємності, потім вставте ємності в основний пристрій.
- 2 Зона 1 залишатиметься освітленою. Виберіть потрібну функцію приготування. За допомогою стрілок Temp встановіть необхідну температуру, а за допомогою стрілок Time встановіть час.



- 3 Натисніть на кнопку Match для того, щоб скопіювати налаштування зони 1 до зони 2. Після чого натисніть кнопку Start/stop щоб почати приготування в обох зонах.



- 4 На обох екранах одночасно з'явиться напис "end", коли приготування в обох зонах буде завершено.



- 5 Вийміть інгредієнти, відкинувши їх на посуд або використовуючи силіконові щипці/ лопатку.

Початок приготування водночас із закінченням у різний час.

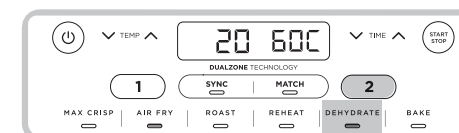
- 1 Оберіть зону 1, потім виберіть необхідну функцію. За допомогою стрілок Temp встановіть необхідну температуру.



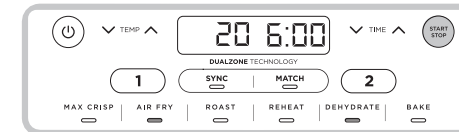
- 2 За допомогою стрілок Time встановіть час.



- 3 Оберіть Зону 2 та повторіть дії з пунктів 1 і 2.



- 4 Натисніть кнопку Start/stop щоб розпочати приготування в обох зонах.



Примітка: якщо ви вирішили, що їжа в одній із зон готова до того, як вийшов час її приготування, ви можете вимкнути одну із зон. Для цього оберіть зону та натисніть кнопку start/stop. Детальніша інформація на стор. 9

- 5 Пристрій подасть сигнал, коли приготування буде завершено. На дисплеї з'явиться напис "end".

- 6 Вийміть інгредієнти, відкинувши їх на посуд або використовуючи силіконові щипці/ лопатку.

Використання двокамерної аерофритюрниці - продовження

Закінчення приготування в одній із Зон (при використанні обох Зон)

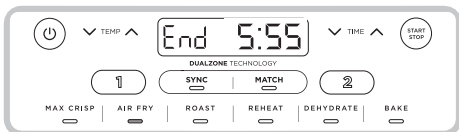
- 1 Оберіть зону в якій ви хочете припинити приготування.



- 2 Натисніть кнопку Start/Stop.



- 3 На екрані з'явиться напис end. Приготування в іншій зоні продовжиться.



Призупинення приготування

Приготування автоматично призупиняється, коли ви виймаєте ємність із пристрою. Щоб продовжити приготування, поверніть ємність до пристрою.

При приготування в режимі sync або match

Якщо ви виймаєте одну ємність із пристрою приготування в іншій ємності автоматично призупиняється, завдяки чому приготування закінчиться одночасно в обох зонах.

Поверніть ємність до пристрою щоб продовжити приготування.

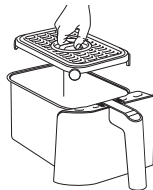
Примітка: якщо одна із ємностей виймається з пристрою довше ніж на 1 хвилину, пристрій автоматично вимикається і вам буде необхідно знов встановити налаштування приготування.

Приготування в одній ємності

Щоб увімкнути пристрій, підключіть шнур живлення до розетки, потім натисніть кнопку power ⏻

Max Crisp

- 1 Встановіть антипригарну решітку на дно ємності, потім покладіть інгредієнти в ємність і встановіть її у пристрій.



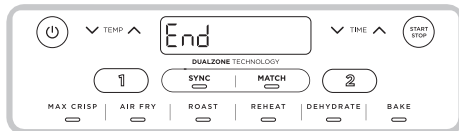
- 2 Пристрій автоматично вмикає Зону 1 (якщо хочете використати Зону 2, оберіть її на дисплеї пристрою). Натисніть кнопку max crisp.



- 3 За допомогою стрілок Time встановіть час приготування до 30 хвилин. Натисніть кнопку Start/Stop, щоб розпочати готування.



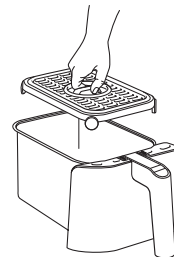
- 4 Пристрій подасть сигнал, коли приготування буде завершено. На дисплеї з'явиться напис "end".



- 5 Вийміть інгредієнти, відкинувши їх на посуд або використовуючи силіконові щипці/лопатку.

Air Fry

- 1 Встановіть антипригарну решітку на дно ємності, потім покладіть інгредієнти в ємність і встановіть її у пристрій.



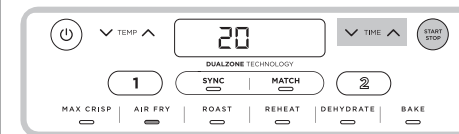
- 2 Пристрій автоматично вмикає Зону 1 (якщо хочете використати Зону 2, оберіть її на дисплеї пристрою). Натисніть кнопку Air fry.



- 3 За допомогою стрілок Temp встановіть необхідну температуру.

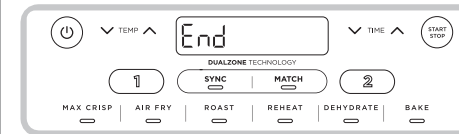


- 4 За допомогою стрілок Time встановіть час до 60 хвилин. Натисніть кнопку Start/Stop, щоб розпочати готування.



Примітка: ви можете вийняти ємність під час приготування для того щоб перемішати/перевернути інгредієнти. Це забезпечить більш рівномірне приготування

- 5 Пристрій подасть сигнал, коли приготування буде завершено. На дисплеї з'явиться напис "end".

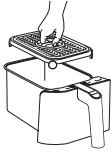


- 6 Вийміть інгредієнти, відкинувши їх на посуд або використовуючи силіконові щипці/лопатку.

Використання двокамерної аерофритюрниці - продовження

Roast

- 1 Встановіть антипригарну решітку на дно ємності, потім покладіть інгредієнти в ємність і встановіть її у пристрій.



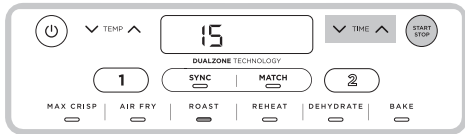
- 2 Пристрій автоматично вмикає Зону 1 (якщо хочете використати Зону 2, оберіть її на дисплеї пристрою). Натисніть кнопку Roast.



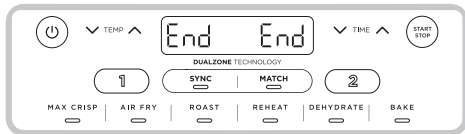
- 3 За допомогою стрілок Temp встановіть необхідну температуру.



- 4 За допомогою стрілок Time встановіть час з 1-хвилинним інтервалом до 1 години та з 5-хвилинним інтервалом від 1 до 4 годин. Натисніть кнопку Start/ Stop щоб почати приготування.



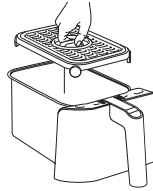
- 5 Пристрій подасть сигнал, коли приготування буде завершено. На дисплеї з'явиться напис "end".



- 6 Вийміть інгредієнти, відкинувши їх на посуд або використовуючи силіконові щипці/лопатку.

Reheat

- 1 Встановіть антипригарну решітку на дно ємності, потім покладіть інгредієнти в ємність і встановіть її у пристрій.



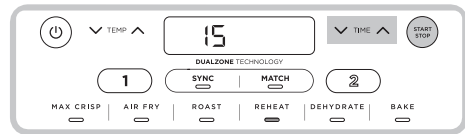
- 2 Пристрій автоматично вмикає Зону 1 (якщо хочете використати Зону 2, оберіть її на дисплеї пристрою). Натисніть кнопку Reheat.



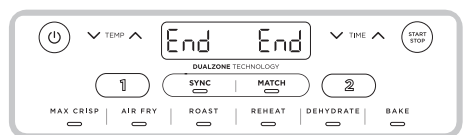
- 3 За допомогою стрілок Temp встановіть необхідну температуру.



- 4 За допомогою стрілок Time встановіть необхідний час до 1 години. Натисніть кнопку Start/ Stop щоб почати приготування.



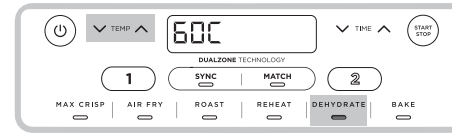
- 5 Пристрій подасть сигнал, коли приготування буде завершено. На дисплеї з'явиться напис "end".



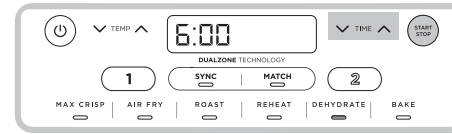
- 6 Вийміть інгредієнти, відкинувши їх на посуд або використовуючи силіконові щипці/лопатку.

Dehydrate

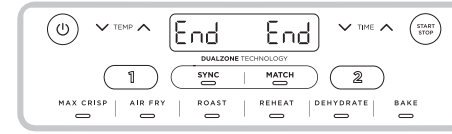
- 1 Покладіть перший шар інгредієнтів на дно ємності, зверху встановіть антипригарну решітку та викладіть на неї другий шар інгредієнтів.
- 2 Пристрій автоматично вмикає Зону 1 (якщо хочете використати Зону 2, оберіть її на дисплеї пристрою). Натисніть кнопку Dehydrate. На дисплеї з'явиться автоматично запрограмована температура. Ви можете встановити необхідну для вас температуру використовуючи стрілки Temp.



- 3 За допомогою стрілок Time встановіть необхідний час з 15-хвилинним інтервалом від 1 до 12 годин. Натисніть кнопку Start/ Stop щоб почати дегідратію.



- 4 Пристрій подасть сигнал, коли приготування буде завершено. На дисплеї з'явиться напис "end".



- 5 Вийміть інгредієнти, відкинувши їх на посуд або використовуючи силіконові щипці/лопатку.

Bake

- 1 Встановіть антипригарну решітку на дно ємності, потім покладіть інгредієнти в ємність і встановіть її у пристрій.



- 2 Пристрій автоматично вмикає Зону 1 (якщо хочете використати Зону 2, оберіть її на дисплеї пристрою). Натисніть кнопку Bake.

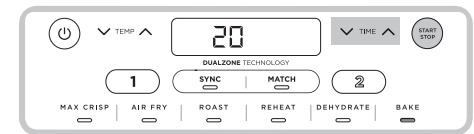


Примітка: якщо ви використовуєте рецепти призначені для звичайної печі, зменшіть температуру в аерофритюрниці на 10 C

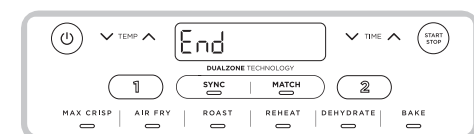
- 3 За допомогою стрілок Temp встановіть необхідну температуру.



- 4 За допомогою стрілок Time встановіть необхідний час з 1-хв інтервалом до 1 години та 5-хв інтервалом від 1 до 4 годин. Натисніть кнопку Start/ Stop щоб розпочати готування.



- 5 Пристрій подасть сигнал, коли приготування буде завершено. На дисплеї з'явиться напис "end".



- 6 Вийміть інгредієнти, відкинувши їх на посуд або використовуючи силіконові щипці/лопатку.

Чистка та обслуговування

Пристрій повинен бути ретельно очищений після кожного використання. Вимкніть пристрій із настінної розетки та дочекайтесь його повного охолодження.

Частина пристрою	Спосіб очищення	Сумісність з посудомийною машиною
Основний прилад	Щоб очистити основний пристрій та панель керування, протріть їх чистою вологою ганчіркою. Примітка: ніколи не занурюйте основний пристрій у воду або інші рідини. Ніколи не мийте основний пристрій у посудомийній машині	Ні
Ємності та решітки	Ці елементи можна мити у посудомийній машині та вручну. Після миття елементи необхідно висушити або витерти насухо м'якою ганчіркою. Щоб продовжити використання виробу рекомендується мити аксесуари вручну.	Так

Якщо залишки їжі застрягли у ємності чи на решітці, покладіть їх у раковину наповнену теплою мильною водою та залиште доки вони не відмокнуть.

Корисні поради

- Для рівномірного підрум'янення страв переконайтеся, що інгредієнти розташовані рівним шаром на дні ємності та не перекриваються, якщо інгредієнти перекриваються обов'язково струсніть їх на середині часу приготування.
- Час приготування та температура можуть бути змінені в будь-який момент приготування. Просто використайте кнопки Time та Temp щоб змінити час і температуру.
- Якщо ви користуєтесь рецептами, які призначені для звичайної духовки, зменшіть температуру приготування в аерофритюрниці на 10 C. Перевіряйте їжу під час приготування, щоб уникнути підгорання.
- Іноді вентилятор аерофритюрниці може здувати легкі інгредієнти. Щоб уникнути цього зафіксуйте легкі інгредієнти (наприклад, верхній шматочок хліба на сендвічі) коктейльними шпажками.
- Антипригарна решітка підіймає інгредієнти у ємності, щоб повітря циркулювало під ними та навколо них, завдяки чому ви отримаєте найсмачніший результат.
- Після вибору функції приготування їжі, натисніть кнопку Start/Stop щоб одразу розпочати процес приготування. Пристрій працюватиме за автоматично встановленими температурою та часом.
- Використовуйте щонайменше 1 столову ложку рослинної олії при готуванні свіжих овочів та картоплі. Ви можете додавати більше олії, якщо хочете зробити більш хрумку страву.
- Для кращих результатів, перевіряйте процес під час приготування та припиніть процес приготування, коли ваша страву досягне бажаної скоринки. Ми рекомендуємо використовувати термометр для м'яса та риби для перевірки температури готової страви.
- Вийміть страву одразу після завершення приготування, щоб уникнути пересушення.

Гід з вирішення проблем

- Як налаштувати час і температуру під час використання однієї зони? Виберіть активну зону, потім за допомогою стрілок Temp оберіть бажану температуру або за допомогою стрілок Time оберіть бажаний час.
- Як налаштувати час і температуру під час використання обох зон? Виберіть потрібну зону, потім за допомогою стрілок Temp оберіть бажану температуру або стрілок Time оберіть бажаний час.
- Чи потрібно попередньо нагрівати пристрій? Пристрій не потрібно попередньо нагрівати.
- Чи можу я готувати різні продукти в кожній із зон, не хвилюючись, що вони змішаються? Так, кожна з зон є автономною і має окремі нагрівальні елементи та вентиляційні системи.
- Як призупинити таймер? Таймер призупиняється автоматично, коли ви виймаєте ємність із пристрою. Поверніть ємність до пристрою протягом 2 хвилин, щоб продовжити готування, або пристрій автоматично вимкнеться.
- Як припинити приготування в одній із зон, коли працюють обидві з них? Щоб припинити приготування в одній із зон, оберіть ту, яка вам потрібна, після цього натисніть кнопку Start/Stop. Щоб припинити роботу в обох зонах просто натисніть кнопку Start/Stop.
- Чи можу я ставити ємність на робочу поверхню? Ємність нагрівається під час роботи. Будьте обережні і розміщуйте її лише на термостійких поверхнях.
- Коли я маю використовувати решітку? Використовуйте решітку, коли хочете отримати хрумку страву. Решітка підіймає інгредієнти у ємності так, що повітря циркулює під та навколо них що дозволяє їжі приготуватися рівномірно.
- Чому їжа не приготувалася повністю? Переконайтеся, що ємність повністю вставлена в пристрій. Для рівномірного підрум'янення, переконайтеся, що їжа викладена рівним шаром у ємності. Струсніть ємність в процесі приготування для рівномірної скоринки. Температура та час приготування можуть бути змінені в будь-який момент, для цього скористайтесь кнопками Temp та Time.
- Чому їжа підгоріла? Для кращих результатів, перевіряйте їжу в процесі приготування та припиніть процес коли страву досягне бажаної скоринки. Вийміть страву одразу після приготування, щоб уникнути пересушення.
- Чому деякі інгредієнти розлітаються в ємності під час приготування? Іноді вентилятор у фритюрниці здуває легкі інгредієнти. Скористайтесь коктейльною дерев'яною шпажкою щоб зафіксувати легкі інгредієнти (наприклад, верхня скибочка хлібу на сендвічі).
- Чи можу я смажити свіжі збиті інгредієнти? Так, але скористайтесь правильною технікою панірування. Важливо покривати їжу спочатку мукою, потім яйцем, а потім хлібними крихтами. Щільно притискайте сухарі до їжі, щоб вони добре трималися. Потужний вентилятор може здути легку паніровку.
- Пристрій подає сигнал їжа приготувалася
- Писплей згас Пристрій знаходиться у режимі очікування. Натисніть кнопку живлення ☺ , щоб ввімкнути його.
- Писплей показує повідомлення «E» Пристрій функціонує неправильно.

Відвідайте наш веб сайт

ninjakitchen.co.uk



Примітка: збережіть цю інструкцію для подальшого користування

Shark | NINJA

Дійсний при заповненні
Гарантійний талон

Модель виробу _____

Серійний номер _____

Термін гарантії, місяців _____

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

Печатка та підпис продавця

Підпис покупця

Дата продажу

Гарантійне обслуговування забезпечує:

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



Це маркування вказує на те, що цей продукт не слід утилізувати з іншими побутовими відходами по всьому ЄС. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу чи здоров'ю людей від неконтрольованого знешкодження відходів, відповідально переробляйте їх для сприяння постійному перевикористанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний пристрій, будь ласка, використовуйте системи повернення та збору або зверніться до місця, де товар був придбаний. Вони можуть взяти цей продукт для екологічно безпечної переробки

Ілюстрації можуть відрізнятися від реального виробу. Ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, тому технічні характеристики, що містяться в цьому документі, можуть бути змінені без попередження.

