

NINJA®

Foodi®

FLEXDRAWER

10.4L Air Fryer

AF500EU

ИНСТРУКЦИИ



БЛАГОДАРИМ ВИ

за закупуването на **Ninja® Foodi® FLEXDRAWER Air Fryer**

Запишете тази информация

Номер на модела: _____

Сериен номер: _____

Дата на закупуване: _____
(Запазете касовата бележка)

Магазин на покупката: _____

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Напрежение: 220-240V~, 50-60Hz

Мощност: 2470W



Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци в ЕС. За да предотвратите възможни

вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материалните източници. За да върнете използваното устройство, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца на дребно, където е закупен този продукт. Те могат да приемат този продукт за безопасно за околната среда рециклиране.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

Прочетете всички инструкции, преди да използвате двузоновия въздушен фритюрник Ninja® Foodi® MAX

Когато използвате електрически уред, винаги трябва да спазвате основните предпазни мерки за безопасност, включително следните:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 1 Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са били наблюдавани или инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности.
- 2 Съхранявайте уреда и неговия кабел на място, недостъпно за деца. НЕ позволявайте уредът да бъде използван от деца. Когато се използва в близост до деца, е необходим строг надзор. Децата не трябва да си играят с уреда.
- 3 НЕ поставяйте и не съхранявайте нищо върху продукта, когато той се използва.
- 4 НЕ ПОСТАВЯЙТЕ уреда върху горещи повърхности или в близост до гореща газова или електрическа горелка, върху или в загрята фурна или котлон.
- 5 НИКОГА не използвайте електрически контакт под плота.
- 6 НИКОГА не свързвайте този уред към външен таймерен превключвател или отделна система за дистанционно управление.
- 7 НЕ използвайте удължител. Късият захранващ кабел се използва, за да се намали рискът деца на възраст под 8 години да хванат кабела или да се заплетат, както и за да се намали рискът хората да се спънат в по-дълъг кабел.
- 8 За да се предпазите от токов удар, НЕ потапяйте кабела, щепселите или корпуса на основното устройство във вода или друга течност. Гответе само в предвиденото чекмедже.
- 9 Редовно проверявайте уреда и захранващия кабел. НЕ използвайте уреда, ако има повреда на захранващия кабел или щепсела. Ако уредът работи неправилно или е повреден по какъвто и да е начин, незабавно спрете употребата му и се обадете на отдела за обслужване на клиенти.
- 10 Винаги се уверявайте, че уредът е правилно сглобен преди употреба.
- 11 НЕ покривайте вентилационния отвор или изхода за въздух, докато уредът работи. Това ще попречи на равномерното готвене и може да повреди уреда или да доведе до неговото прегряване.
- 12 Преди да поставите подвижното чекмедже в основния модул, уверете се, че чекмеджето и модулът са чисти и сухи, като ги избършете с мека кърпа.
- 13 Този уред е предназначен само за домашна употреба. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ този уред за нещо различно от предназначението му. НЕ използвайте в движещи се превозни средства или лодки. НЕ използвайте на открито. Неправилната употреба може да доведе до нараняване.
- 14 Предназначен е само за използване на работен плот. Уверете се, че повърхността е равна, чиста и суха. НЕ премествайте уреда, когато се използва.
- 15 НЕ поставяйте уреда в близост до ръба на работния плот по време на работа.
- 16 НЕ използвайте допълнителни приспособления, които не са препоръчани или продавани от SharkNinja. НЕ поставяйте аксесоарите в микровълнова фурна, тостер фурна, конвекторна фурна или конвенционална фурна, както и върху керамичен плот, електрическа намотка, газови горелки или открит грил. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от SharkNinja, може да доведе до пожар, токов удар или наранявания.
- 17 Винаги се уверявайте, че чекмеджето е добре затворено, преди да започнете работа.
- 18 Когато използвате този уред, осигурете достатъчно пространство над и от всички страни за циркулация на въздуха.
- 19 НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ уреда без монтирано подвижно чекмедже.
- 20 НЕ използвайте този уред за дълбоко пържене.
- 21 Предотвратете контакта на храната с нагревателните елементи. НЕ препълвайте

съда при готвене. Препълването може да причини телесни наранявания или материални щети или да повлияе на безопасната употреба на уреда.

22 Напреженията в контактите могат да вариат, което се отразява на работата на вашия продукт. За да предотвратите евентуално заболяване, използвайте термометър, за да проверите дали храната ви е приготвена до препоръчаните температури.

23 Ако уредът отделя черен дим, незабавно изключете щепсела от електрическата мрежа. Изчакайте да спре пушенето, преди да отстраните всички аксесоари за готвене.

24 НЕ докосвайте горещи повърхности. Повърхностите на уреда са горещи по време на и след работа. За да предотвратите изгаряния или лични наранявания, ВИНАГИ използвайте защитни подложки за горещи повърхности или изолирани ръкавици за готвене и използвайте наличните дръжки.

25 Трябва да се проявява изключителна предпазливост, когато уредът съдържа гореща храна. Неправилната употреба може да доведе до лични наранявания.

26 Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Дръжте уреда и кабела далеч от деца. НЕ оставяйте кабела да виси по ръбовете на маси или плотове или да докосва горещи повърхности.

27 По време на готвенето чекмеджето и плочата за се нагряват изключително много. Избягвайте физически контакт, докато изваждате чекмеджето или плочата от уреда. Винаги поставяйте чекмеджето или плочата върху топлоустойчива повърхност след изваждането им. НЕ докосвайте аксесоарите по време на готвене или непосредствено след него.

28 ЗАДЪЛЖИТЕЛНО използвайте двете си ръце и дръжките от страни на чекмеджетата, за да поставите/премахнете чекмеджето.

29 НЕ поставяйте в уреда нито един от следните материали: хартия, картон, пластмаса, торбички за печене и други подобни. Те могат да предизвикат пожар.

30 Трябва да се проявява изключителна предпазливост, когато се използват контейнери, изработени от каквито и да било материали, различни от метал или стъкло.

31 За да изключите уреда, извадете щепсела от контакта, когато не го използвате и преди почистване. Да се остави да изстине преди почистване, разглобяване, поставяне или сваляне на части и съхранение.

32 НЕ почиствайте с метални почистващи тампони. Парчета могат да се откъснат от подложката и да докоснат електрически части, което създава риск от токов удар.

33 За редовна поддръжка на уреда вижте раздел „Почистване и поддръжка“.



Посочва, че трябва да прочетете и прегледате инструкциите, за да разберете работата и употребата на продукта.



Указва наличието на опасност, която може да причини телесни наранявания, смърт или значителни материални щети, ако предупреждението, включено в този символ, бъде пренебрегнато.



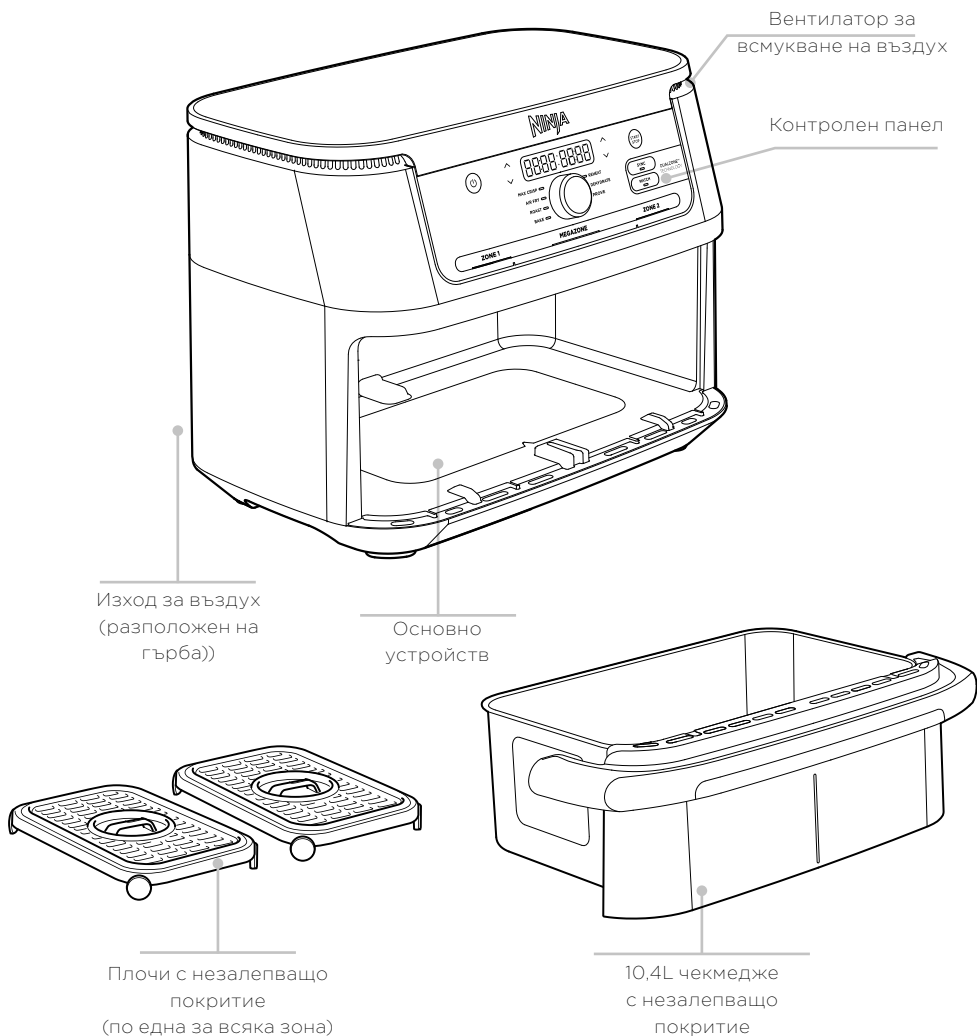
Внимавайте да избегнете контакт с гореща повърхност. Винаги използвайте защита на ръцете, за да избегнете изгаряния.



Само за употреба на закрито и в домакинството.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

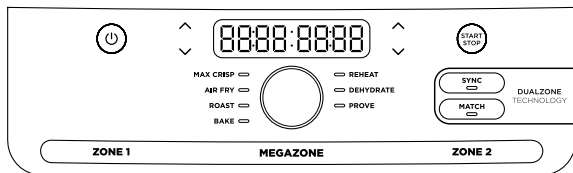
ЧАСТИ



ЗАБЕЛЕЖКА: Използвайте страничните дръжки при отваряне и затваряне на чекмеджето.

ЗАБЕЛЕЖКА: Поставете чекмеджето върху топлоустойчива повърхност.

ЗАПОЗНАВАНЕ С КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



Когато задавате час, цифровият дисплей показва HH:MM.

ЦИФЕРБЛАТ НА ФУНКЦИИТЕ

MAX CRISP: Най-добър за приготвяне на по-малки количества замразена храна, като пържени картофи и пилешки хапки, които се нуждаят от висока температура.

AIR FRY (пържене на въздуха): Използвайте тази функция, за да придадете на храната си хрупкавост и крехкост с малко или никакво масло.

ROAST (ПЕЧЕНЕ): Използвайте уреда като фурна за приготвяне на крехко месо и др.

BAKE (Печене): Създавайте разкошни печени лакомства и десерти.

REHEAT: Възстановете остатъците от храна, като ги затоплите внимателно и получите хрупкави резултати.

DEHYDRATE: Дехидратирайте месо, плодове и зеленчуци за здравословни закуски.

PROVE: Създайте среда за почивка и втасване на тестото.

БУТОНИ ЗА РАБОТА

Бутон ЗОНА 1: Контролира изхода на лявата зона на чекмеджето.

Бутон ЗОНА 2: Управява изхода на дясната зона на чекмеджето.

MEGAZONE: Премахнете разделителя, за да готвите в една зона от 10,4 л.

Стрелки TEMP: Използвайте стрелките нагоре и надолу в лявата част на дисплея, за да регулирате температурата на готвене преди или по време на готвене.

Стрелките TIME (ВРЕМЕ): Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене във всяка функция преди или по време на цикъла на готвене.

Бутон SYNC: Автоматично синхронизира времената за готвене, за да гарантира, че двете зони ще приключат по едно и също време, дори ако имат различни времена за готвене.

Бутон MATCH: Автоматично съгласува настройките на зона 2 с тези на зона 1, за да пригответе по-голямо количество от една и съща храна или да пригответе различни храни, използвайки една и съща функция, температура и време.

Бутон START/STOP: Натиснете  бутона, за да СТАРТИРАТЕ/ЗАПОЧНЕТЕ цикъла на готвене. Бутон за захранване: Бутонът включва/изключва уреда и спира всички функции за готвене.

РЕЖИМ НА ГОТОВНОСТ: След 10 минути без никакво взаимодействие с контролния панел, уредът ще влезе в режим на готовност.

РЕЖИМ НА ЗАДЪРЖАНЕ: Задържането ще се появи на устройството, докато е в режим на СИНХРОНИЗАЦИЯ. Едната зона ще готви, докато другата зона ще задържа, докато времената се синхронизират.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- 1 Отстранете и изхвърлете всички опаковъчни материали, рекламни етикети и ленти от устройството.
- 2 Извадете всички аксесоари от опаковката и прочетете внимателно това ръководство. Обърнете специално внимание на инструкциите за работа, предупрежденията и важните предпазни мерки, за да избегнете наранявания или материални щети.
- 3 Измийте чекмеджетата и ерите в гореща сапунена вода, след което ги изплакнете и подсушете добре. Чекмеджетата и плочите са ЕДИНСТВЕНИТЕ части, които могат да се мият в съдомиялна машина. Въпреки това, за да удължите живота на чекмеджетата, препоръчваме да ги миете на ръка. НИКОГА не почиствайте основния модул или сондата в съдомиялна машина.
- 4 Когато използвате този уред, осигурете поне 6 инча (15 см) пространство над и от всички страни за достатъчна циркулация на въздуха

ГОТВЕНЕ ВЪВ ВАШИЯ УРЕД

СПРАВОЧНО РЪКОВОДСТВО ЗА БЪРЗ СТАРТ ЗА РЕЦЕПТИ И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

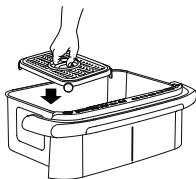
ГОТВЕНЕ В МЕГАЗОНАТА

За да включите уреда, включете захранващия кабел в стенен контакт, след което натиснете  бутон за включване.

Max Crisp

ЗАБЕЛЕЖКА: При използване на функцията Max Crisp не е налична или необходима настройка на температурата. Температурата е предварително зададена на 240°C

- 1 Поставете плочите в чекмеджето, след това поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда.



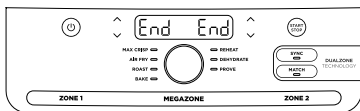
- 2 Устройството ще премине по подразбиране към зона 1. Изберете MEGAZONE, за да активирате MEGAZONE. Изберете MAX CRISP.



- 3 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 30 минути. Натиснете START/STOP, за да започнете готвенето.



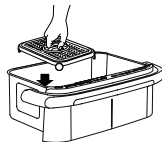
- 4 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.



- 5 Извадете съставките, като използвате щипци/прибори със силиконови накрайници.

Air Fry

- 1 Поставете плочите в чекмеджето, след това поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда



- 2 По подразбиране устройството е настроено на зона 1. Изберете MEGAZONE, за да активирате MEGAZONE. Използвайте диска, за да изберете AIR FRY



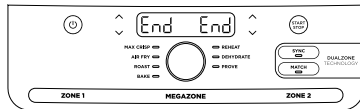
- 3 Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 4 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 1 час. Натиснете бтона START/STOP, за да започнете готвенето



- 5 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи „COOL“ за 30 секунди.

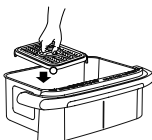


- 6 Извадете съставките, като използвате щипци/прибори със силиконови накрайници.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на готвенето можете да извадите чекмеджето и да прехвърлите съставките, за да се изпекат равномерно.

Roast

- 1 Поставете плочите в чекмеджето, след това поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда



- 2 Устройството ще премине по подразбиране към зона 1. Изберете MEGAZONE, за да активирате MEGAZONE. Използвайте диска, за да изберете ROAST



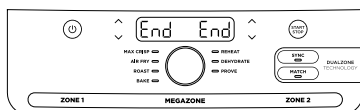
- 3 Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 4 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 1 час и на стъпки от 5 минути от 1 до 4 часа. Натиснете бутона START/STOP, за да започнете готвенето.



- 5 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи „COOL“ за 30 секунди.



- 6 Извадете съставките, като използвате щипци/ прибори със силиконов накрайник.

Bake

- 1 Поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда
- 2 Уредът ще премине по подразбиране към зона 1. Изберете MEGAZONE (МЕГАЗОНА), за да активирате MEGAZONE (МЕГАЗОНА). Използвайте циферблата, за да изберете BAKE



ЗАБЕЛЕЖКА: За да преобразувате рецепти от традиционна фурна, намалете температурата с 10°C.

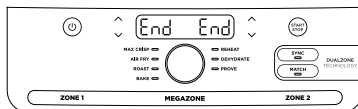
- 3 Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 4 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 1 час и на стъпки от 5 минути от 1 до 4 часа. Натиснете бутона START/STOP, за да започнете готвенето



- 5 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.



- 6 Извадете съставките, като използвате щипци/ прибори със силиконов накрайник.

ГОТВЕНЕ ВЪВ ВАШИЯ УРЕД - ПРОДЪЛЖЕНИЕ

Reheat

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата е предварително настроена на 170°C

- 1 Поставете плочите в чекмеджето (по избор), след това поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда.



- 2 Устройството ще премине по подразбиране към зона 1. Изберете MEGAZONE, за да активирате MEGAZONE. Изберете REHEAT (Подгряване) с помощта на диска



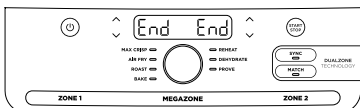
- 3 Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 4 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 1 час. Натиснете START/STOP, за да започнете подгряването.



- 5 Когато подгряването приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.



- 6 Извадете съставките, като използвате щипци/прибори със силиконов накрайник

Dehydrate

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата е предварително настроена на 60°C

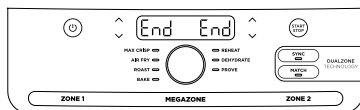
- 1 Поставете един слой съставки в чекмеджето. След това поставете плочата в чекмеджето върху съставките и поставете още един слой съставки върху а.
- 2 Уредът ще премине по подразбиране към зона 1. Изберете MEGAZONE (Мегазона), за да активирате MEGAZONE (Мегазона). Изберете ДЕХИДРАТАЦИЯ с помощта на диска за управление. На дисплея ще се появи температурата по подразбиране. Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 3 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на 15-минутни стъпки от 1 до 12 часа. Натиснете START/STOP, за да започнете дехидратирането.



- 4 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.



- 5 Извадете съставките с помощта на силиконови щипки/прибори.

Prove

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата е предварително настроена на 35°C

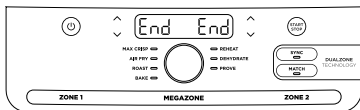
- 1 Поставете тестото в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда.
- 2 Уредът ще премине по подразбиране към зона 1. Изберете МЕГАЗОНА, за да активирате МЕГАЗОНАТА. На дисплея ще се появи температурата по подразбиране. Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 3 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на 15-минутни стъпки от 1 до 12 часа. Натиснете START/STOP, за да започнете да доказвате.



- 4 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи „COOL“ за 30 секунди.



- 5 Извадете съставките с помощта на силиконови щипки/прибори.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате PROVE, обърнете се към местния орган за хранителни стандарти за препоръчителните температури за безопасна храна.

ГОТВЕНЕ ВЪВ ВАШИЯ УРЕД - ПРОДЪЛЖЕНИЕ

ГОТВЕНЕ С ДВУЗОНОВА ТЕХНОЛОГИЯ

Технологията DualZone използва две зони за готвене, за да увеличи гъвкавостта. Функцията Sync гарантира, че независимо от различните настройки за готвене, двете зони ще завършат готови за сервиране по едно и също време. За подробни инструкции за използване на всяка функция вижте страници 13 - 16.

SYNC

(Синхронизиране) За да завършите готвенето по едно и също време, когато храните са с различни времена на готвене, температури или дори функции:

- 1 Инсталирайте разделител в средата на чекмеджето. Поставете съставките в чекмеджето, след което поставете чекмеджето в уреда.
- 2 Зона 1 ще остане осветена. Изберете желаната функция за готвене с помощта на циферблата. Използвайте стрелките TEMP, за да зададете температурата, и използвайте стрелките TIME, за да зададете времето.



- 3 Изберете зона 2, след което изберете желаната функция за готвене с помощта на диска. Използвайте стрелките TEMP, за да зададете температурата, и използвайте стрелките TIME, за да зададете времето.

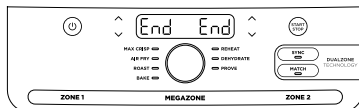


ЗАБЕЛЕЖКА: Можете да изберете различна функция за зона 2.

- 4 Натиснете SYNC, след което натиснете START/STOP, за да започнете да готвите в зоната с най-дълго време. На дисплея на другата зона ще се изпише Hold. Уредът ще издаде звуков сигнал и ще активира втората Зона, когато и в двете Зони остане еднакво време.



- 5 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи „COOL“ за 30 секунди.



- 6 Извадете съставките, като използвате щипци/прибори със силиконови накрайници.

MATCH

Приготвяне на по-голямо количество от една и съща храна или приготвяне на различни храни с една и съща функция, температура и време::

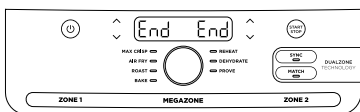
- 1 Поставете разделител в средата на чекмеджето. Поставете съставките в чекмеджето, след което поставете чекмеджето в уреда..
- 2 Зона 1 ще остане осветена. Изберете желаната функция за готвене с помощта на циферблата. Използвайте стрелките TEMP, за да зададете температурата, и използвайте стрелките TIME, за да зададете времето..



- 3 Натиснете бутона MATCH, за да копирате настройките на зона 1 в зона 2. След това Натиснете START/STOP, за да започнете да готвите и в двете зони.



- 4 „Край“ ще се появи и на двата екрана, когато готвенето приключи едновременно.



- 5 Извадете съставките, като използвате щипци/ прибори със силиконови накрайници.

Двете зони започват по едно и също време, но приключват по различно време:

- 1 Изберете Зона 1, след което изберете желаната функция с помощта на копчето. Използвайте стрелките TEMP, за да зададете температурата.



- 2 Използвайте стрелките TIME, за да зададете часа.



- 3 Изберете зона 2 и повторете стъпки 1 и 2.



- 4 Натиснете START/STOP, за да започнете да готвите и в двете зони.



- 5 Когато готвенето във всяка зона приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „End“ (Край).
- 6 Извадете съставките, като използвате щипци/ прибори със силиконови накрайници.

ГОТВЕНЕ ВЪВ ВАШИЯ УРЕД - ПРОДЪЛЖЕНИЕ

ПРЕКЪСВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Готвенето се спира автоматично, когато чекмеджето се извади. Поставете отново чекмеджето, за да възобновите готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако по време на готвене чекмеджето бъде извадено за повече от 10 минути, програмата ще бъде отменена. За да възобновите готвенето, ще трябва да програмирате отново.

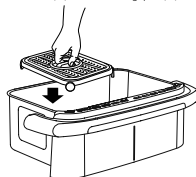
ГОТВЕНЕ В ЕДНА ЗОНА

За да включите уреда, включете захранващия кабел в стенен контакт, след което натиснете  бутона за включване.

Max Crisp

ЗАБЕЛЕЖКА: При използване на функцията Max Crisp не е налична или необходима настройка на температурата. Температурата е предварително зададена на 240°C

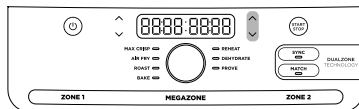
- 1 Поставете разделителя в средата на чекмеджето.
- 2 Инсталирайте плочата в чекмеджето, след това поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда



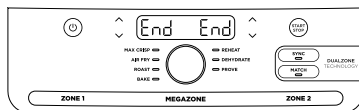
- 3 Устройството ще работи по подразбиране в зона 1 (за да използвате зона 2 вместо това, изберете зона 2). Изберете MAX CRISP.



- 4 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 30 минути. Натиснете START/STOP, за да започнете готвенето.



- 5 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.

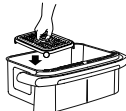


- 6 Извадете съставките, като използвате щипци/прибори със силиконови накрайници

Air Fry

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата е предварително настроена на 200°C.

- 1 Поставете разделителя в средата на чекмеджето.
- 2 Инсталирайте плочата в чекмеджето, след това поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда.



- 3 Устройството ще работи по подразбиране в зона 1 (за да използвате зона 2 вместо това, изберете зона 2). Изберете AIR FRY (пържене на въздух) с помощта на циферблата.



- 4 Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.

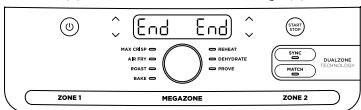


- 5 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 1 час. Натиснете START/STOP, за да започнете готвенето.



ЗАБЕЛЕЖКА: По време на готвене можете да извадите чекмеджето и да разклатите или разбъркате съставките, за да станат по-хрупкави.

- 5 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.

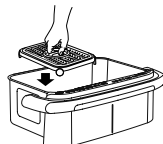


- 6 Извадете съставките, като използвате щипци със силиконов накрайник/хутен

Roast

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата е предварително настроена на 190°C

- 1 Поставете разделителя в средата на чекмеджето.
- 2 Инсталирайте плочите в чекмеджето (по избор), след това поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда.



- 3 Устройството ще работи по подразбиране в зона 1 (за да използвате зона 2 вместо това, изберете зона 2). Изберете ROAST (печене) с помощта на циферблата



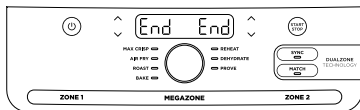
- 4 Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 5 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 1 час и на стъпки от 5 минути от 1 до 4 часа. Натиснете START/STOP, за да започнете готвенето.



- 6 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.



- 7 Извадете съставките с помощта на силиконови щипки/прибори.

ГОТВЕНЕ ВЪВ ВАШИЯ УРЕД - ПРОДЪЛЖЕНИЕ

Bake

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата е предварително настроена на 160°C

- 1 Поставете разделителя в средата на чекмеджето.
- 2 Инсталирайте плочите в чекмеджето (по избор), след това поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда.



- 3 Устройството ще работи по подразбиране в зона 1 (за да използвате зона 2 вместо това, изберете она 2). Изберете BAKE (Печене) с помощта на иферблата



ЗАБЕЛЕЖКА: За да преобразувате рецепти от традиционна фурна, намалете температурата с 10°C.

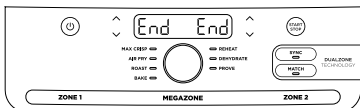
- 4 Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 5 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 1 час и на стъпки от 5 минути от 1 до 4 часа. Натиснете START/STOP, за да започнете готвенето.



- 6 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.

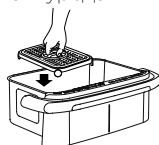


- 7 Извадете съставките, като използвате щипци/прибори със силиконови накрайници.

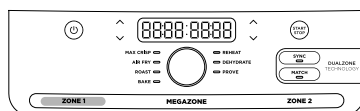
Reheat

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата е предварително настроена на 170°C

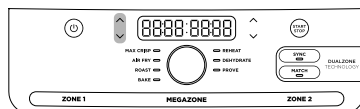
- 1 Поставете разделителя в средата на чекмеджето.
- 2 Инсталирайте плочите в чекмеджето (по избор), след това поставете съставките в чекмеджето и поставете чекмеджето в уреда.



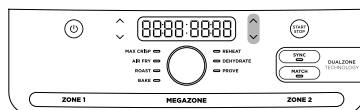
- 3 Устройството ще работи по подразбиране в зона 1 (за да използвате зона 2 вместо това, изберете зона 2). Изберете REHEAT (Повторно загряване) с помощта на циферблата



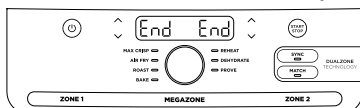
- 4 Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 5 Използвайте стрелките TIME (ВРЕМЕ), за да зададете времето на стъпки от 1 минута до 1 час. Натиснете START/STOP, за да започнете подгряването.



- 6 Когато подгряването приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.



- 7 Извадете съставките, като използвате щипци/прибори със силиконови накрайници.

Dehydrate

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата е предварително настроена на 60°C

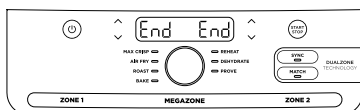
- 1 Поставете разделителя в средата на чекмеджето.
- 2 Поставете един слой съставки в чекмеджето. След това инсталирайте плочите в чекмеджето върху съставките и поставете друг слой съставки върху плочите.
- 3 Уредът ще премине по подразбиране към зона 1 (за да използвате вместо това зона 2, изберете зона 2). С помощта на циферблата изберете опцията ДЕХИДРАЦИЯ. На дисплея ще се появи температурата по подразбиране. Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 4 Използвайте стрелките TIME (BPEME), за да зададете времето на 15-минутни стъпки от 1 до 12 часа. Натиснете START/STOP, за да започнете дехидратирането.



- 5 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди.



- 6 Извадете съставките, като използвате щипци/ прибори със силиконови накрайници

Prove

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата е предварително настроена на 35°C

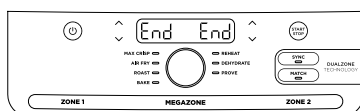
- 1 Поставете разделителя в средата на чекмеджето
- 2 Поставете тестото в чекмеджето.
- 3 Уредът ще премине по подразбиране към зона 1 (за да използвате вместо това зона 2, изберете зона 2). Изберете ПРОДУКТИРАНЕ с помощта на циферблата. На дисплея ще се появи температурата по подразбиране. Използвайте стрелките TEMP, за да зададете желаната температура.



- 4 Използвайте стрелките TIME (BPEME), за да зададете времето на 15-минутни стъпки от 1 до 12 часа. Натиснете START/STOP, за да започнете да доказвате



- 5 Когато готвенето приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис „COOL“ за 30 секунди



- 6 Извадете съставките, като използвате щипци/ прибори със силиконови накрайници

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате PROVE, обърнете се към местния орган за хранителни стандарти за препоръчителните температури за безопасна храна.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Устройството трябва да се почиства старателно след всяка употреба. Изключете уреда от контакта и изчакайте пълното му охлаждане, преди да го почистите..

Част/аксесоар	Метод на почистване	Може да се мие в съдомиялна?
Основно устройство	За да почистите основния модул и контролния панел, избършете ги с влажна кърпа ЗАБЕЛЕЖКА: НИКОГА не потапяйте основния модул във вода или друга течност. НИКОГА не почиствайте основния модул в съдомиялна машина.	Не
Чекмеджета и плочи за съхранение	Те могат да се мият в съдомиялна машина или на ръка. Ако използвате съдомиялна машина, уверете се, че частите не се мият на „тежък“ или „интензивен“ цикъл на миене. Ако се мият на ръка, изсушете всички части на въздух или с кърпа след употреба. За да удължите живота на чекмеджетата, разделителите и ерите, препоръчваме да ги миете на ръка..	Да

Ако по плочите или разделителя са полепнали остатъци от храна, поставете ги в мивка, пълна с топла сапунена вода, и ги оставете да попият.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

1.

За равномерно покафеняване се уверете, че съставките са подредени на равномерен слой на дъното на чекмеджето, без да се застъпват. Ако съставките се припокриват, не забравяйте да ги преместите, като използвате силиконови щипки/ прибори, по средата на зададеното време за готвене.
2.

Температурата и времето за готвене могат да се регулират по всяко време на готвенето. Просто изберете зоната, която искате да регулирате, след което натиснете стрелките TEMP, за да регулирате температурата, или стрелките TIME, за да регулирате времето.
3.

За да конвертирате рецепти от конвенционалната си фурна, намалете температурата с 10°C. Проверявайте храната често, за да избегнете препичане.
4.

Понякога вентилаторът от фритюрника ще издухва леки храни наоколо. За да облекчите това, закрепете храните (като горната филийка хляб на сандвич) с коктейлни пръчици.
5.

Плочите повдигат съставките в чекмеджето, така че въздухът да циркулира под и около съставките за равномерни и хрупкави резултати.
6.

След като изберете функция за готвене, можете да натиснете START/STOP, за да започнете да готвите веднага. Уредът ще работи с температурата и времето по подразбиране.
7.

За най-добри резултати с пресни зеленчуци и картофи използвайте поне 1 супена лъжица олио. Добавете още олио по желание, за да постигнете предпочитаното ниво на хрупкавост.
8.

За най-добри резултати проверявайте напредъка по време на готвенето и изваждайте храната, когато е постигнато желаното ниво на кафявост. Препоръчваме да използвате термометър за незабавно отчитане на вътрешната температура на месото и рибата.
9.

За най-добри резултати изваждайте храната веднага след приключване на готвенето, за да избегнете препичане.

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- **Устройството ми не се включва?**
 - Моля, опитайте да включите устройството в друг контакт. Също така се уверете, че не се използва удължител.
- **Как да настроя температурата или времето, докато използвам една зона?**
 - Изберете активната зона, след което използвайте стрелките TEMP, за да регулирате температурата, или стрелките TIME, за да регулирате времето.
- **Как да настроя температурата или времето, докато използвам MegaZone?**
 - Изберете желаната зона, след което използвайте стрелките TEMP, за да регулирате температурата, или стрелките TIME, за да регулирате времето.
- **Необходимо ли е устройството да се загрее предварително?**
 - Не е необходимо устройството да се загрева предварително.
- **Мога ли да готвя различни храни във всяка зона и да не се притеснявам от кръстосано замърсяване?**
 - Да, двете зони са самостоятелни с отделни нагревателни елементи и вентилатори.
- **Как да спра обратното броене на пауза?**
 - Таймерът за обратно отброяване ще се спре автоматично, когато извадите чекмеджето от уреда.
 - Поставете отново чекмеджето в рамките на 10 минути, за да възобновите готвенето, или Зоната с отворено чекмедже ще бъде отменена.
- **Безопасно ли е чекмеджето да се постави върху работния ми плот?**
 - Чекмеджето се нагрява по време на готвене. Внимавайте при работа с него и го поставяйте само върху топлоустойчиви повърхности.
- **Кога трябва да използвам ерите?**
 - Използвайте плочите, когато искате храната да стане хрупкава. Плочата повдига храната в чекмеджето, така че въздухът да може да преминава под и около нея, за да се сготвят съставките равномерно.
- **Защо храната ми не се сготви напълно?**
 - Уверете се, че чекмеджето е напълно поставено по време на готвене. За равномерно покафеняване се уверете, че съставките са подредени на равномерен слой на дъното на чекмеджето, без да се припокриват. Разклатете чекмеджето, за да разбъркате съставките за равномерна хрупкавост.
 - Температурата и времето за готвене могат да се регулират по всяко време на готвенето. Просто използвайте стрелките TEMP, за да регулирате температурата, или стрелките TIME, за да регулирате времето.
- **Защо храната ми загоря?**
 - За най-добри резултати проверявайте хода на готвенето и изваждайте храната, когато е постигнато желаното ниво на кафявост. Извадете храната веднага след приключване на времето за готвене, за да избегнете препичане.
- **Защо някои съставки се разпръскват при пържене с въздух?**
 - Понякога вентилаторът на фритюрника издухва леки храни наоколо. Използвайте дървени пръчки за коктейли, за да закрепите свободни леки храни, като горната филийка хляб на сандвич.
- **Мога ли да пържа във фритюрника мокри, пасирани съставки?**
 - Да, но използвайте подходяща техника за паниране. Важно е хранителните продукти да се покрият първо с брашно, след това с яйце и накрая с галета. Притиснете здраво галетата върху панираните съставки, за да не се разнесе от вентилатора.
- **Защо уредът издава звуков сигнал?**
 - Или храната е приключила с готвенето, или това показва, че другата зона е започнала да се готви.
- **Защо екранът на дисплея стана черен?**
 - Уредът е в режим на готовност. Натиснете бутона за захранване, за да го включите отново.
- **Защо на екрана има съобщение „E“?**
 - Устройството не функционира правилно.



ЗАБЕЛЕЖКА: Запазете тези инструкции. Съхранявайте ги за бъдещи справки.

Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци.



За да предотвратите възможни вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материалните източници. За да върнете използваното устройство, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца на дребно, където е закупен този продукт. Те могат да приемат този продукт за безопасно за околната среда рециклиране.

Илюстрациите може да се различават от действителния продукт. Непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, поради което спецификациите, съдържащи се тук, могат да бъдат променяни без предизвестие.

FOODI и NINJA са регистрирани търговски марки на SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

