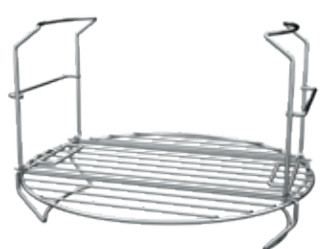


Познайтеся з нашим найуніверсальнішим аксесуаром Ninja® Foodi®, дворівнева оборотна стійка

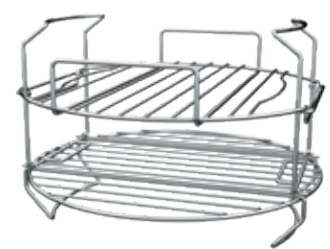
Отримайте максимальну користь від дворівневої оборотної стійки.



Вища позиція
Курка-криль, стейк,
морепродукти та інше.

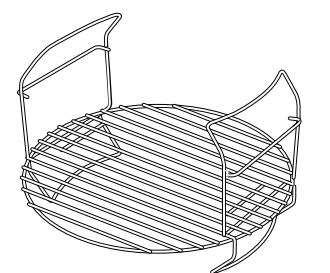


Нижча позиція
Пропарте овочі та гарніри.



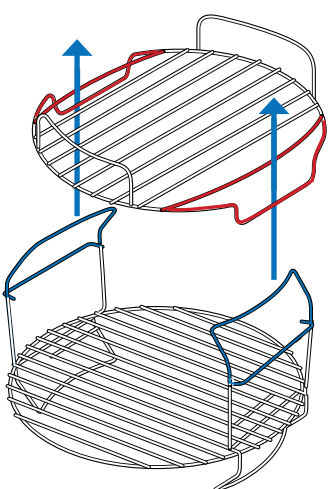
Ціла конструкція
збільшить ємність приготування
одночасно до 8 курячих або
філе лосося.

2-х ярусна оборотна стійка



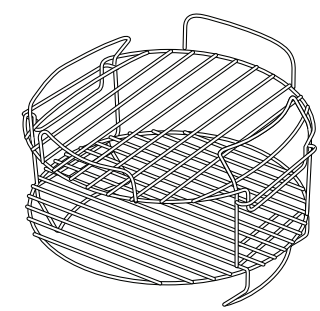
1. Поставте оборотну стійку в посуд в нижчу позицію.

Примітка: Для легшого очищення перед тим, як класти класти їжу, покрийте стійку кулінарним спреєм.



2. Перекиньте верхній шар через оборотні ручки стійки.

Примітка: Покладіть інгредієнти на нижній шар перед додаванням верхнього шару.



3. Верхній шар надійно впишеться в прорізи для ручок.

Використання 2-х ярусної оборотної стійки

Створіть 360 розкішних страв, розмістивши білки на верхньому шарі, гарніри на нижньому шарі та крупи на дні горщика.

Для найкращих результатів використовуйте верхній шар для хрусткої обробки, нижній шар для обсмажування в духовці, а дно - для більш вологих інгредієнтів.

Коли використовуєте Air Crisp на двох шарах, перед тим, як додати верхній шар, дозвольте 5-15 хвилин, щоб нижній шар став хрустким.

Збірка кошика, підказки та поради

Поради щодо приготування під тиском



Час тиску змінюватиметься залежно від кількості та температури інгредієнтів разом із обраним рівнем тиску і може зайняти до 20 хвилин.



Природний випуск використовується для великих або делікатних продуктів і будь-яких крохмалистих інгредієнтів.

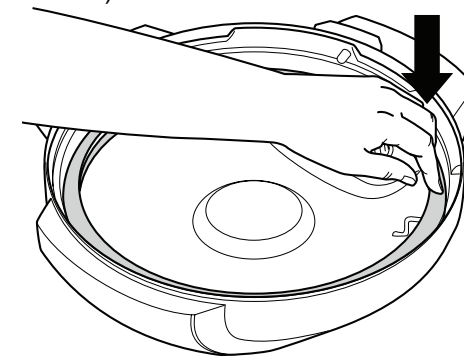


Швидке вивільнення використовується для менших продуктів або інгредієнтів, чутливих до пересушення. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ** швидке вивільнення, коли готуєте крохмальні або піністі продукти. Щоб швидко випустити тиск, поверніть клапан випуску тиску у положення VENT та дозвольте тиску вийти, поки поплавковий клапан не опуститься.

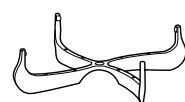
Примітка: Пара виходить зверху клапана випуску тиску. **НЕ** перекривайте клапан руками.



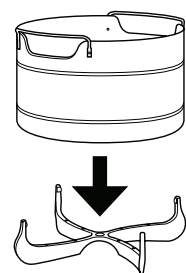
Якщо пристрій не досягає тиску перевірте, чи силіконове кільце повністю встановлено, натиснувши його на місце навколо стійки з металевим кільцем. (Дивіться зображення нижче.)



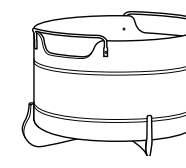
Збірка кошика Cook & Crisp™



1. Розмістіть дифузор на рівну поверхню.



2. Поставте кошик на дифузор.

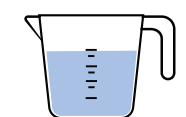


3. Сильно натисніть вниз.

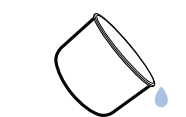
Корисні підказки



Для перетворення рецептів для духовки використовуйте функцію Bake/Roast та зменшіть температуру приготування на 5°C.



Для приготування під тиском можна використовувати будь-яку рідину. Використовуйте замість води бульйони або соуси для додаткового аромату. Завжди додавайте мінімум 250 мл рідини. Залежно від рецепту, Вам може знадобитися до 750 мл.



Для отримання найкращих результатів при переході від кришки тиску до кришки для хрусткості після варіння під тиском спорожніть посудину з залишком рідини.

**NINJA
Foodi
MAX**

НУМО ДО ПРИГОТУВАННЯ ТА ХРУСТКОСТІ

Будь ласка, обов'язково прочитайте додані інструкції Ninja® перед використанням пристрою.

Чому 2 кришки?

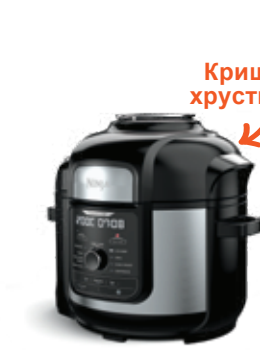
Ми раді, що Ви запитали. Конструкція з двома кришками дозволяє Вам готувати під тиском та надавати хрусткість в одному посуді.

Використовуйте обидві кришки, щоб відкрити світ смачних страв TendetCrisp.



Кришка тиску

Pressure Cook
Steam
Slow Cook
Yogurt



Кришка хрусткості

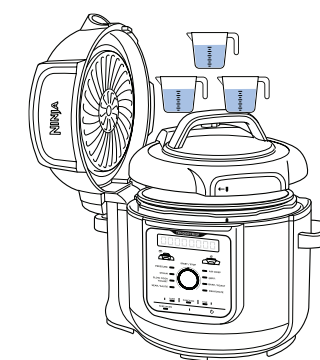
Air Crisp
Bake/Roast
Grill
Dehydrate



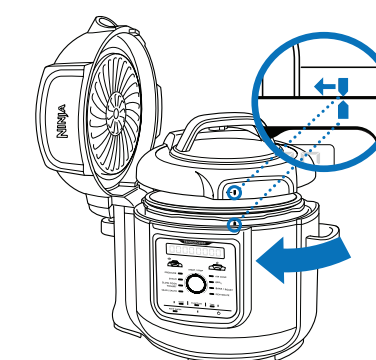
"Без кришки"

Sear/Sauté

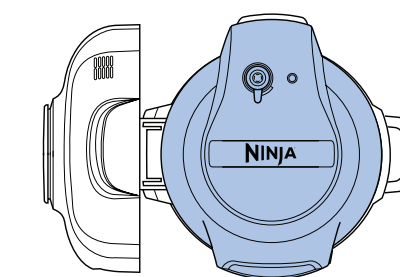
Перший раз готуєте під тиском? Спробуйте цей водний тест, щоб перевірити використання тиску.



Додайте 750 мл води у посуд для приготування.



Встановіть кришку тиску, вирівнюючи стрілки на кришці та основі, а потім повертаючи за годинниковою стрілкою, поки кришка не клацне на місці.



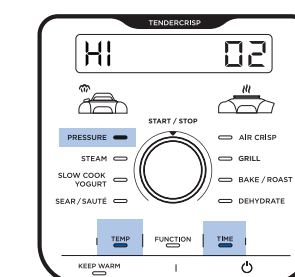
Кришка тиску заблокована, коли вона клацнула на місці, а логотип Ninja спрямований до Вас.



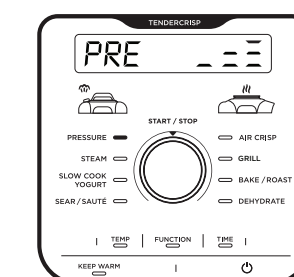
SEAL

Перевірте клапан випуску тиску в положення SEAL.

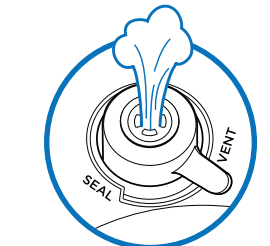
Примітка: Клапан буде вільним після повного встановлення.



Скористайтеся кнопкою START/STOP для вибору тиску. Натисніть TEMP і встановіть HI. Натисніть TIME і встановіть 2 хвилини. Для початку натисніть кнопку START/STOP.



Дисплей, що показує PRE та деякий випуск пари, вказує на підвищення тиску. При повному тиску почне відлік часу.

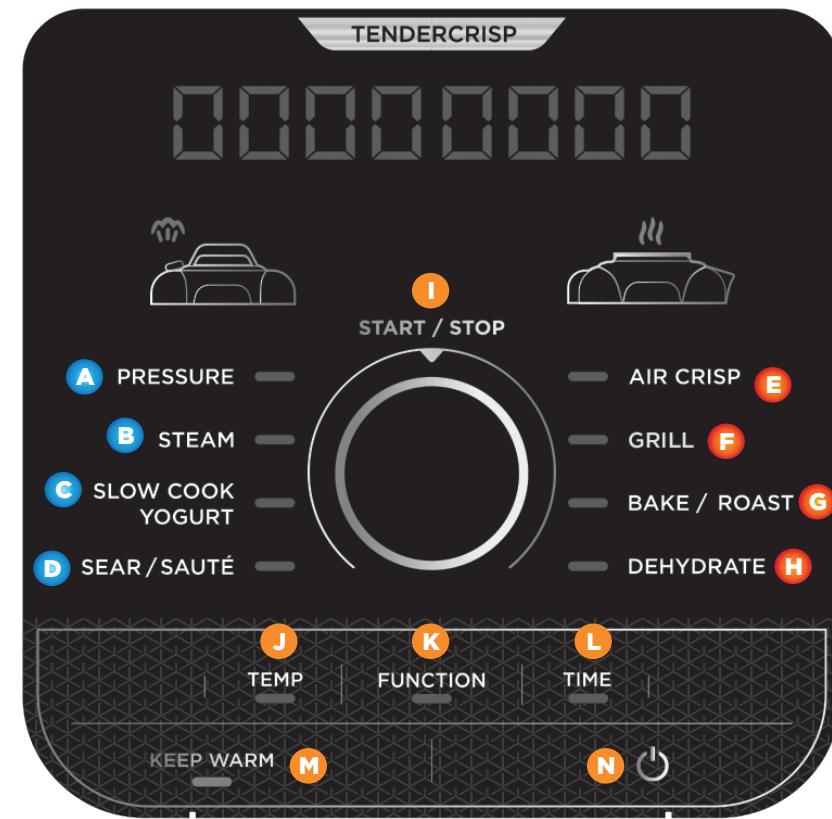


VENT

Коли Foodi® подає звуковий сигнал і на дисплеї буде написано DONE, поверніть клапан у положення VENT для швидкого випуску.

Примітка: Клапан буде вільним після повного встановлення.

Використання панелі управління



ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

ФУНКЦІЇ НІЖНОСТІ
A B C D

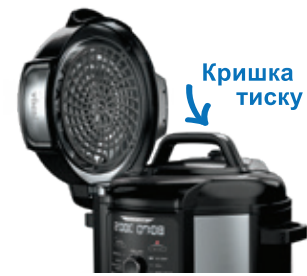
ФУНКЦІЇ ХРУСТКОСТІ
E F G H

ФУНКЦІЇ УПРАВЛІННЯ

- I START/STOP dial/button:** Поверніть клапан, щоб вибрати функцію приготування, температуру приготування та час. Натисніть кнопку, щоб почати приготування. Натискання кнопки під час готування приладу зупинить поточну функцію готування.
- J TEMP:** Натисніть TEMP і поверніть регулятор START/STOP, щоб регулювати температуру готування з кроком в 5 градусів або регулюйте рівень тиску.
- K FUNCTION:** Натисніть FUNCTION і поверніть регулятор START/STOP для вибору функції приготування.

- L TIME:** Натисніть TIME і поверніть регулятор START/STOP для регулювання часу.
Примітка: Щоб відрегулювати налаштування під час готування, натисніть кнопку TEMP або TIME, а потім за допомогою кнопки START/STOP виберіть бажану температуру або час.
- M KEEP WARM:** Після готування під тиском, на пару або повільного приготування прилад автоматично перейде в режим збереження тепла і почне рахувати. Тепло буде зберігатися протягом 12 годин, або Ви можете натиснути KEEP WARM, щоб вимкнути його.
- N POWER:** Кнопка живлення вмикає та вимикає прилад, а також зупиняє всі функції приготування.

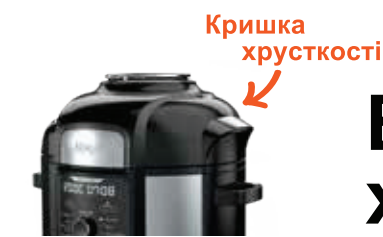
Використання кришки тиску



АКСЕСУАР	КЛАПАН	ТЕМПЕРАТУРА/ТИСК	ЧАС	ЗРОШУВАННЯ ТИСКУ/ТЕМПЕРАТУРИ	ВИПУСК ТИСКУ
PRESSURE Готуйте їжу швидко, зберігаючи ніжність					
		HI або LO	HH:MM 10	PRE	
	Заблокуйте кришку тиску та поверніть клапан в SEAL.		1 хвилина до 4 годин	Зачекайте, коли пристрій зрестить тиск. Час почне відлічуватися, коли пристрій зрестить тиск.	Поверніть клапан на VENT для швидкого звільнення. Після завершення пристрій переключиться в режим KEEP WARM і почне відлік.
STEAM Ніжко готуйте страви при високій температурі.					
		Немає налаштування температури.	HH:MM 10	PRE	
	Оборотна стійка в нижній позиції. Заблокуйте кришку тиску та поверніть клапан на VENT.		1 хвилина до 30 хвилин	Зачекайте, поки пристрій зрестить температуру. Після завершення пристрій переключиться на режим KEEP WARM і почне відлік.	Немає випуску тиску.
SLOW COOK Готуйте продукти при більш низькій температурі протягом більш тривалого періоду часу.					
		HI або LO	HH:MM 04:00	WARM 00:02	
	Заблокуйте кришку тиску та поверніть клапан на VENT.		4 години до 12 годин	По завершенню пристрій переключиться в режим KEEP та почне WARM відлік.	Немає випуску тиску.
YOGURT Створіть домашні йогурти.					
		YGRT або FMNT	HH:MM 08:00	BOIL	ADD 08:00
	Заблокуйте кришку тиску та поверніть клапан на VENT.		8 годин до 12 годин	Під час пастеризації пристрій відобразить BOIL. Після завершення прилад подасть звуковий сигнал та відобразить COOL.	Після охолодження пристрій підкаже Вам ADD або STIR. Потім натисніть кнопку START/STOP, щоб почати.
SEAR/SAUTÉ М'ясо зі скоринкою, овочі з соусом та соуси на парі					
		LO			
		LO, LO-MED, MED, MED-HI, або HI			Немає налаштування часу

Кришка не потрібна. Під час використання кришки тиску заблокуйте її та поверніть клапан в положення VENT.

Використання кришки хрусткості



АКСЕСУАР	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	ПЕРЕВІРКА ЇЖІ	ПІДКИНУТИ/ПЕРЕМІШАТИ
AIR CRISP Надайте їжі хрусткість з малою кількістю олії, або взагалі без.				
	200°C	HH:MM 15		
Кошик Cook & Crisp™	150°C до 200°C	1 хвилина до 4 годин		Відкрийте кришку, щоб призупинити приготування, закрийте кришку для відновлення.
BAKE/ROAST М'ясо з печі, печені ласощі та інше.				
	190°C	HH:MM 15		
	120°C до 200°C	1 хвилина до 4 годин		Відкрийте кришку, щоб призупинити приготування, закрийте кришку для відновлення.
GRILL Готуйте на сильному вогні для карамелізування та рум'яної скоринки				
		HH:MM 10		
2 ярусна оборотна стійка у вищому положенні	Немає налаштування температури	1 хвилина до 60 хвилин		Відкрийте кришку, щоб призупинити приготування, закрийте кришку для відновлення.
DEHYDRATE Засушіть м'ясо, фрукти та овочі.				
	65°C	HH:MM 06:00		
2 ярусна оборотна стійка у вищому положенні	Встановіть температуру від 30°C до 90°C	4 години до 12 годин		