

NINJA®

Foodi®

MAX

Multi-Cooker

МУЛЬТИВАРКА

OP500EU

Серії

ІНСТРУКЦІЇ



ДЯКУЄМО

за покупку мультіварки Ninja® Foodi® Max TenderCrisp™

ПОРАДА: Ви можете знайти модель та серійні номери на значку QR-коду, розташованого на задній панелі пристрою біля шнура живлення.



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.

ЗМІСТ

Важливі застереження	4
Деталі та аксесуари	8
Використання панелі управління	10
Кнопки функціонування	
Кнопки управління	
Перед першим використанням	11
Встановлення забірника конденсації	
Видалення та перевстановлення кришки проти засмічення	
Використання мультіварки Foodi® Max TenderCrisp™	12
Заміна кришки	
Використання кришки хрусткості	
Використання функцій приготування з кришкою хрусткості	
Air Crisp	
Grill	
Bake/Roast	
Dehydrate	
Встановлення та видалення кришки тиску	
Тест води: Запуск мультіварки	
Природний випуск тиску та швидкий випуск тиску	
Герметизація	
Використання функцій приготування з кришкою хрусткості	
Pressure Cook	
Steam	
Slow cook	
Yoghurt	
Sear/Sauté	
Аксесуари до придбання	22
Прибирання та обслуговування	23
Прибирання: посудомийка та ручне миття	
Видалення та перевстановлення силіконового кільця	
Гід з вирішення проблем	24
Корисні поради	26
Заміна деталей	27
Реєстрація продукту	28

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ • ПРОЧИТАЙТЕ ВІСНТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Прочитайте всі інструкції перед використанням **Ninja Foodi® Max**. При використанні електроприладів завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступні:

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- 1 Пристрій може використовуватися людьми зі зниженими фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або людям 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 його шнур подалі від дітей. **НЕ** дозволяти дітям користуватися пристроєм. Необхідний пильний нагляд при використанні біля дітей.
- 3 Щоб уникнути ризику задихання у дітей молодшого віку, зніміть та відкиньте захисну кришку, встановлену на вилці цього пристрою.
- 4 Діти не повинні грати з приладом.
- 5 **НИКОЛИ** не використовуйте розетку під лічильником.
- 6 **НИКОЛИ** не підключайте цей прилад до зовнішнього перемикача таймера або окремої системи дистанційного керування.
- 7 **НЕ** використовуйте подовжувач. Короткий шнур використовується для зменшення ризику захвату або заплутування дітей, які не досягли 8 років, та зменшення вірогідності потріскування довшого шнура.
- 8 Для захисту від ураження електричним струмом **НЕ** занурюйте шнур, вилки або корпус основного блоку у воду або інші рідини. Готуйте тільки у сковороді з комплекту або контейнері, рекомендованому SharkNinja, покладеного в сковорідку.
- 9 Регулярно оглядайте прилад та шнур живлення. **НЕ** використовуйте пристрій, якщо є пошкодження шнура або вилки. Якщо пристрій працює несправно, або його будь-яким способом пошкоджено, негайно припиніть його використання та зателефонуйте то служби підтримки клієнтів.
- 10 **ЗАВЖДИ** переконайтеся, що прилад зібраний належним чином перед використанням.
- 11 Перед використанням **ЗАВЖДИ** перевіряйте клапан випуску тиску та червоний поплавковий клапан на наявність засмічення чи перешкод та очистіть їх за необхідності. Переконайтеся, що червоний поплавковий клапан на кришці під тиском вільно рухається. Такі продукти, як яблучний соус, журавлина, перловий ячмінь, вівсяна каша або інші крупки, горох, локшина, макарони, ревінь або спагетті, коли варяться під тиском, можуть пінитися і розсипатись, закупорюючи клапан випуску тиску. Ці та подібні продукти, що збільшуються у розмірах (такі як сушені овочі, квасоля, зерна та рис) не слід готувати в мультиварці, за винятком випадків, коли дотримуєтесь рецепту Ninja® Foodi™.
- 12 **НЕ** закривайте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Це дозволить уникнути нерівномірного приготування їжі, пошкодження пристрою або перегрівання.
- 13 Щоб запобігти вибухів або поранень, використовуйте силіконові кільця тільки SharkNinja. Переконайтеся, що силіконове кільце правильно встановлене, а кришка закрита перед використанням. **НЕ** використовуйте при пошкодженні. Замініть перед використанням.
- 14 Перед тим як помістити знімний кухонний посуд в основну плиту, переконайтеся, що посуд та плита чисті та витріть їх насухо м'якою тканиною.

- 15 Цей пристрій призначено тільки для домашнього користування. **НЕ** використовувати пристрій не за призначенням. **НЕ** використовувати у рухомих транспортних засобах або лодках. **НЕ** використовувати на вулиці. Неправильне користування може призвести до поранення.
- 16 Призначено тільки для використання на робочій поверхні. Переконайтеся, що поверхня рівна, чиста і суха. **НЕ** рухайте пристрій під час використання.
- 17 **НЕ** ставити пристрій на край робочої поверхні або біля гарячого газу, електричного пальника чи духовки, що нагрівається.
- 18 **НЕ** використовувати аксесуари чи добавки, що не рекомендуються та не продаються SharkNinja. Не ставте аксесуари у мікрохвильову піч, тостер, конвекційну піч, звичайну піч, керамічну плиту, електричну котушку, газову конфорку або на гриль. Використання аксесуарів, що не є продуктом SharkNinja може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травм.
- 19 Під час користування цим приладом забезпечте достатній простір зверху та з усіх боків для циркуляції повітря.
- 20 **ЗАВЖДИ** дотримуйтеся максимуму та мінімуму у кількостях рідини, як вказано в інструкціях та рецептах.
- 21 **НИКОЛИ** не готуйте в режимі SLOW COOK без їжі та рідин в знімному посуді.
- 22 **НЕ** використовуйте пристрій без встановленого знімного посуду.
- 23 **НЕ** використовуйте цей пристрій для обсмаження.
- 24 **НЕ** закривайте напірні клапани.
- 25 **НЕ** тушкуйте і не смажте разом з олією під час готування під тиском.
- 26 Уникайте контакту їжі з нагрівальними елементами. **НЕ** переповняйте тару при готуванні. Переповнення може спричинити тілесні ушкодження, пошкодження майна або вплинути на безпечно користування пристроєм.
- 27 Під час приготування під тиском продуктів, що розширюються (наприклад, сушені овочі, квасоля, зерна, рис, тощо). **НЕ** заповнюйте горщик більш, ніж на половину або як зазначено в рецепті Ninja® Foodi™.
- 28 **НЕ** використовуйте пристрій для приготування рису швидкого приготування.
- 29 Щоб запобігти контакту їжі з нагрівальними елементами, **НЕ** переповнюйте кошик Cook & Crisp™.
- 30 Будьте вкрай обережні, закриваючи кришку, дбаючи про те, щоб шарнір нічого не зачепив.
- 31 Напруга розетки варіюється, це може впливати на продуктивність вашого пристрою. Щоб уникнути можливих захворювань, використовуйте термометр, щоб перевірити, чи доведена їжа до рекомендованих температур.
- 32 **НЕ** ставте пристрій на край робочої поверхні під час роботи.
- 33 Щоб уникнути можливого пошкодження від пари, під час використання відставляйте прилад від стін та шаф.
- 34 Якщо з пристрою іде чорний дим, негайно відключіть вилку з розетки. Зачекайте, поки задимлення припиниться, перш ніж видаляти будь-які аксесуари для приготування.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ • ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- 35 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.
- 36** Необхідно бути надзвичайно обережними, коли мультиварка містить гаряче масло, їжу або рідину або якщо мультиварка знаходиться під тиском. Неправильне використання, включаючи переміщення мультиварки, може призвести до травм. Використовуючи цей прилад для готування під тиском, переконайтесь, що кришка належним чином зібрана та зафіксована перед її використанням.
- 37** Треба бути особливо обережним зі стравами з м'яса та пасированими в гарячому маслі. Тримайте руки та обличчя подалі від знімного посуду, особливо при додаванні нових інгредієнтів, оскільки гаряча олія може бризкати.
- 38** Коли пристрій працює, гаряча пара випускається через вентиляційний отвір. Розташуйте пристрій, щоб вентиляційний отвір не був спрямований до кабелю живлення, розеток чи інших приладів. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від вентиляційного отвору.
- 39 НЕ** намагайтеся відкрити кришку під час або після готування під тиском, поки весь внутрішній тиск не буде випущений через клапан впуску і пристрій трохи не охолоне. **НЕ** підробляйте, не розбирайте і не знімайте іншим способом червоний поплавковий клапан або конструкцію впуску тиску.
- 40** Використовуючи режими SLOW COOK/ SEAR/SAUTE **ЗАВЖДИ** тримайте кришку тиску закритою, а клапан впуску тиску у ВЕНТИЛЬНОМУ положенні. Якщо кришка закрита, а клапан скидання тиску знаходиться в положенні SEAL, пролунає звуковий сигнал. Код помилки "VENT" з'явиться на дисплеї, щоб сигналізувати про необхідність повернути клапан впуску тиску у положення VENT.
- 41** Під час використання режиму PRESSURE COOK, **ЗАВЖДИ** тримайте кришку тиску закритою, а клапан вивільнення тиску повернутим проти годинникової стрілки до положення SEAL.
- 42** Якщо кришка не повернеться, це означає, що прилад все ще може знаходитися під тиском. Будь-який тиск, що залишився, може бути небезпечним. Нехай пристрій природним чином відпускає тиск або повільно повертайте клапан впуску тиску в положення VENT, щоб звільнити пар. Слідкуйте за тим, щоб уникнути попадання пари, що виділяється, щоб попередити опіки чи травми. Коли пара повністю випуститься, клапан червоного поплавця опиниться в нижньому положенні, що дозволить зняти кришку.
- 43** Пролита їжа може спричинити серйозні опіки. Тримайте прилад та шнур подалі від дітей. **НЕ** давайте шнуру звисати по краях столів або стільниць або торкатися гарячих поверхонь.
- 44 ЗАВЖДИ** тримайте руки, обличчя та інші частини тіла подалі від клапана, що випускає тиск, до або під час вивільнення тиску та під час зняття напірної кришки після готування. Серйозні опіки можуть бути наслідком пари всередині. **ЗАВЖДИ** піднімайте та називайте кришку від себе при зніманні.
- 45** Коли знімний посуд порожній, **НЕ** нагрівайте його більше 10 хвилин, оскільки це може пошкодити варильну поверхню.
- 46** Варочний посуд, кошик Cook & Crisp™ та оборотна стійка стають надзвичайно гарячими в процесі готування. Уникайте гарячої пари та повітря, виймаючи посуд для готування їжі та кошик Cook & Crisp™ з приладу, і **ЗАВЖДИ** після їх видалення кладіть на термостійкій поверхні. **НЕ** торкайтеся аксесуарів під час або безпосередньо після приготування.
- 47** Знімний кухонний посуд може бути надзвичайно важким, коли він наповнений інгредієнтами. Слід бути обережними, піднімаючи посуд з плити.
- 48** Очистка та обслуговування не повинні проводитися дітьми, якщо вони не старші 8 років та не під наглядом.
- 49** Перед складанням, чищенням або зберіганням залиште прилад приблизно на 30 хвилин охолонути.
- 50** Щоб відключити, вимкніть будь-яке управління ("off"), а потім вийміть вилку з розетки, коли вона не використовується та перед чищенням. Перед очищенням, демонтажем, складанням або зняттям деталей і зберіганням, дайте охолонути.
- 51 НЕ** чистіть металевими очисними накладками. Шматочки можуть зірвати накладку і торкнутися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- 52** Для регулярного обслуговування пристрою зверніться до розділу "Очищення та обслуговування".



Вказує на необхідність прочитати та переглянути інструкції для розуміння роботи та використання продукту.



Вказує на наявність небезпеки, що може спричинити тілесні ушкодження, смерть або істотні пошкодження майна, якщо попередження, включене до цього символу, ігнорується.



Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте захист для рук, щоб уникнути опіків.

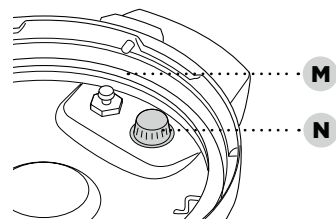
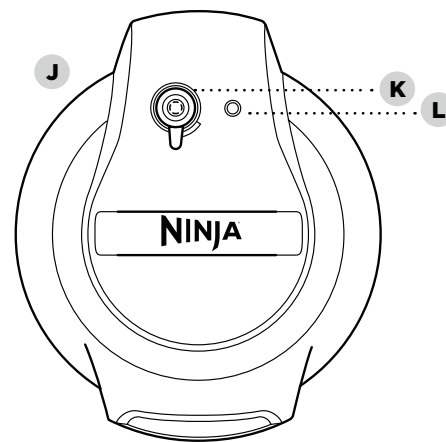
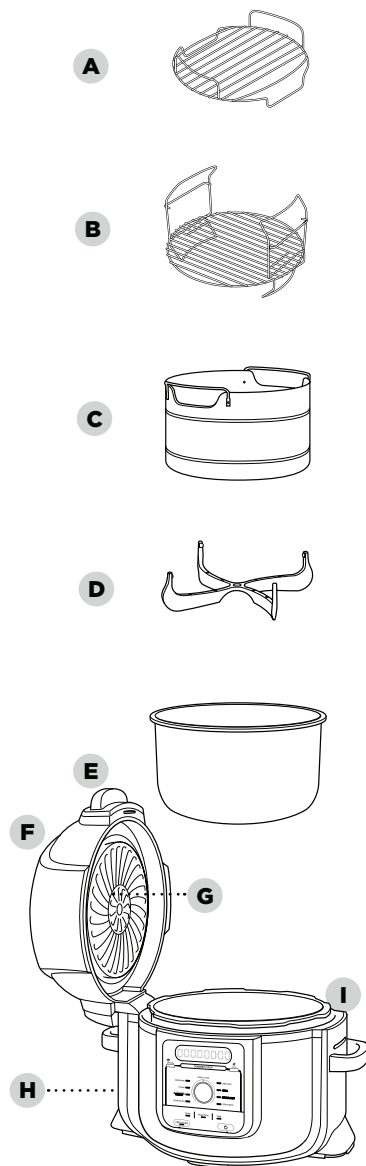


Тільки для використання в приміщенні.

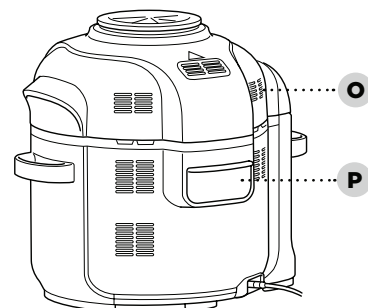
ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

DELER

- A** Верхній ярус (нижня стійка)
- B** Двостороння стійка
- C** Кошик Cook & Crisp™
- D** З'ємний дифузор
- E** З'ємний кухонний посуд 7,5л.
- F** Кришка для хрусткості
- G** Тепловий щит
- H** Панель управління
- I** Базова плита
- J** Кришка тиску
- K** Клапан випуску тиску
- L** Поплавковий клапан
- M** Силіконове кільце
- N** Кришка проти засмічення
- O** Вентиляційний отвір
- P** Збірник конденсату

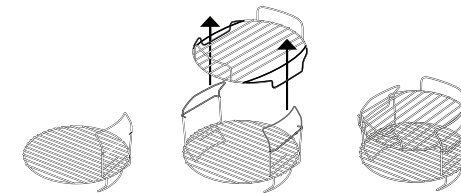


Нижня кришка тиску



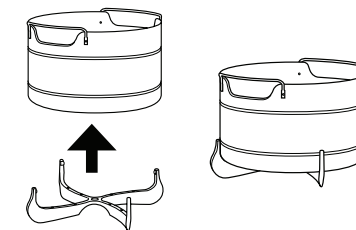
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ЗБІРКИ АКЕСУАРИВ

ДВОРІВНЕВА ДВОСТОРОННЯ СТІЙКА

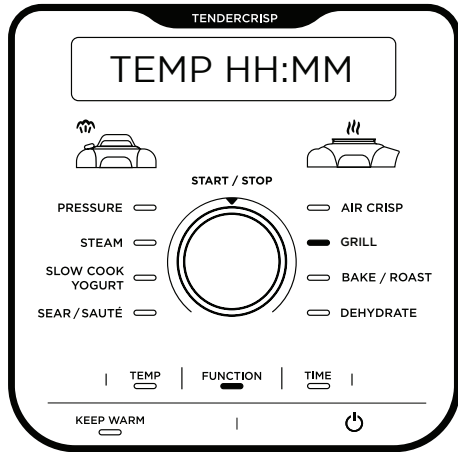


- 1** Поставте двосторонню стійку в посуд у нижньому положенні.
- 2** Опустіть нижню стійку через оборотні ручки стійки.

КОШИК COOK & CRISP™



- 1** Щоб вийняти дифузор для очищення, витягніть 2 канавки дифузора з канавки на кошику, а потім міцно потягніть вниз.
- 2** Щоб зібрати кошик Cook & Crisp для приготування їжі, покладіть кошик на дифузор і міцно натисніть.



ПРИМІТКА: Панель управління може мінятися, залежно від моделі.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

PRESSURE: Щоб готувати їжу швидко, зберігаючи ніжність.

STEAM: Використовуйте для обережного приготування ніжних продуктів при високій температурі.

SLOW COOK: Готуйте їжу на нижчих температурах протягом довгого часу.

YOGURT: Пастеризуйте та ферментуйте молоко для вершкового домашнього йогурту.

SEAR/SAUTÉ: Щоб використувати примірій для смаження м'яса, пасерування овочів, тушкування соусів тощо.

AIR CRISP: Використовувати пристрій, щоб надати стравам хрусткість з маленькою кількістю олії або без неї.

BAKE/ROAST: Щоб використувати пристрій, як духовку для ніжного м'яса, запечених смаколиків тощо.

GRILLE: Використовуйте, щоб карамелізувати або підсмажити Вашу їжу.

DEHYDRATE: Засушіть м'ясо, фрукти або овочі для здорових перекусів.

ПРИМІТКА: Якщо пристрій працює протягом 1 години чи менше, лічильник буде рахувати хвилинами та секундами. Якщо працює більше 1 години, він буде рахувати лише хвилинами.

КНОПКИ УПРАВЛІННЯ

FUNCTION: Натисніть FUNCTION, а потім оберіть використовувати кругову шкалу START/STOP, щоб обрати необхідний режим.

TEMP: Натисніть TEMP, потім використовуйте кругову шкалу START/STOP, щоб виставити температуру або тиск приготування.

TIME: Натисніть TIME, потім використайте кругову шкалу START/STOP, щоб виставити час приготування.

ПРИМІТКА: Щоб налаштувати параметри під час готування, натисніть TEMP або TIME, а потім поверніть кругову шкалу START/STOP, щоб вибрати бажану температуру або час.

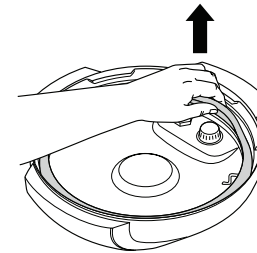
START/STOP кругова шкала/кнопка:

Використайте кругову шкалу, щоб обрати функцію приготування, час та температуру приготування. Натисніть кнопку для початку приготування. Натискання тієї ж кнопки зупинить приготування.

KEEP WARM: Після готування під тиском, на пару або в режимі повільного приготування прилад автоматично перейде в режим збереження тепла і почне відлік. Збереження тепла буде продовжуватися протягом 12 годин, або Ви можете натиснути KEEP WARM, щоб вимкнути його. Цей режим не призначений для нагрівання їжі в холодному стані, а для збереження її теплою при безпечній для їжі температурі.

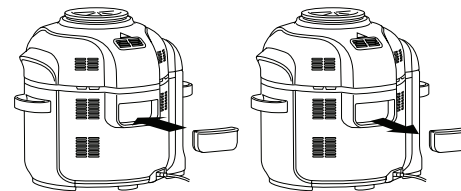
POWER: Кнопка живлення вимикає пристрій та зупиняє всі режими приготування.

- 1 Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та скотч з пристрою.
- 2 Дістаньте всі аксесуари з пакування та уважно прочитайте цей посібник. Будь ласка, приділіть особливу увагу інструкціям з управління, попередженням та важливим застереженням, щоб уникнути поранень та пошкодження майна.
- 3 Промийте кришку тиску, силіконове кільце, змінний посуд, кошик Cook & Crisp™, двосторонню стійку та збірник конденсату в гарячій мильній воді, потім ополосніть та ретельно висушіть. **НИКОЛИ** не мийте базову плиту або кришку тиску в посудомийці. Огляньте кришку тиску, щоб переконалися, що немає сміття, що блокує клапани.
- 4 Силіконове кільце двостороннє і його можна вставити будь-якою стороною. Вставте силіконове кільце навного зовнішнього краю стійки для силіконового кільця. Переконайтеся, що воно повністю вставлене та лежить плоско під стійкою для силіконового кільця.



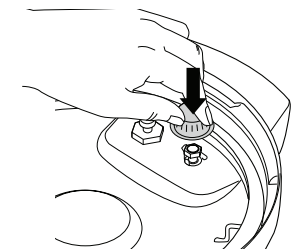
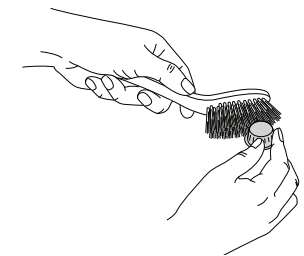
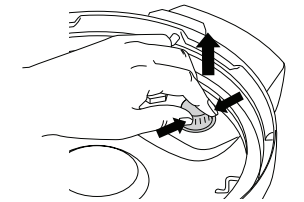
ВСТАНОВЛЕННЯ ЗБІРНИКА КОНДЕНСАТУ

Щоб встановити збірник конденсату, посуňte його в гніздо на плиті. Діставайте його, щоб очистити вручну після кожного використання.



ВИДАЛЕННЯ ТА ПОВТОРНА УСТАНОВКА КРИШКИ ПРОТИ ЗАСМІЧЕННЯ

Переконайтеся, що кришка проти засмічення знаходиться у правильному положенні перед використанням кришки тиску. Кришка проти забивання захищає внутрішній клапан напірної кришки для засмічення і користувачів від потенційних бризків їжі. Її слід чистити після кожного використання щіткою для чищення. Щоб дістати її, стисніть та потягніть вгору. Щоб перевстановити, поставте її на місце і натисніть.



ПРИМІТКА: Перед кожним використанням, переконайтеся, що силіконове кільце добре сидить в стійці, а кришка проти засмічення належним чином закріплена на клапані вивільнення тиску.

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MAX TENDERCRISP™


ЗАМІНА КРИШКИ

Дві кришки дозволяють безперешкодно переходити між усіма улюбленими режимами приготування. Використовуйте кришку тиску, щоб зробити їжу ніжною, а потім скористайтеся іншою, щоб надати їжі хрусткості.

ВИКОРИСТАННЯ КРИШКИ ХРУСТКОСТІ

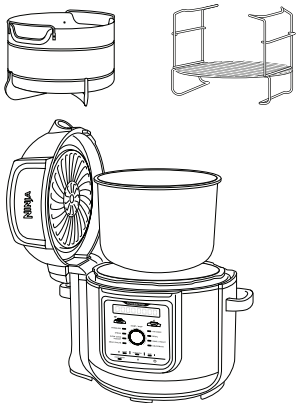
Кришка хрусткості прикріплена до пристрою на шарнір і вирізняється легкою відкриваністю. Кришку можна відкрити під час будь-якої функції конвекційного приготування, щоб Ви могли перевіряти та отримати доступ до інгредієнтів. Коли кришка відкривається, приготування їжі припиниться, таймер зупиниться і нагрівальний елемент у кришці відключиться. Після закриття кришки функції таймера приготування відновляться.

ВИКОРИСТАННЯ КУХОННИХ ФУНКЦІЙ З КРИШКОЮ ХРУСТКОСТІ

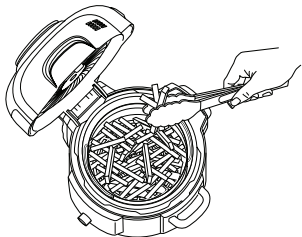
Щоб ввімкнути, вставте шнур живлення в розетку та натисніть кнопку живлення. 

Air Crisp

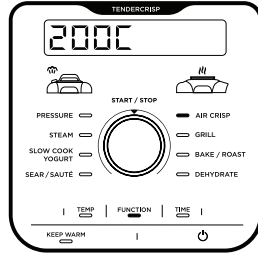
1 Покладіть кошик Cook & Crisp™ двосторонню стійку в посуд. На кошик треба прикріпити дифузор.



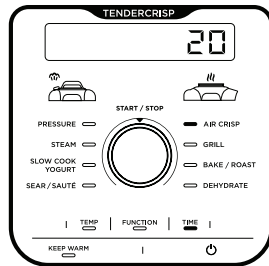
2 Покладіть інгредієнти в кошик Cook & Crisp або в двосторонню стійку. Закрийте кришку.



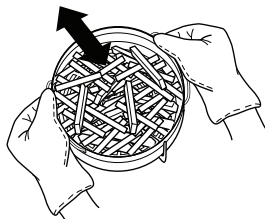
3 Натисніть FUNCTION, потім поверніть кругову шкалу START/STOP, щоб обрати Air Crisp. На екрані з'являться налаштування температури за замовчуванням. Натисніть TEMP, потім поверніть шкалу, щоб обрати температуру між 150C та 200C.



4 Натисніть TIME, потім поверніть кругову шкалу START/STOP, щоб встановити час приготування кроком в хвилину до 1 години. Щоб розігріти Ваш пристрій, додайте 5 хвилин до часу приготування. Натисніть START/STOP для початку приготування.



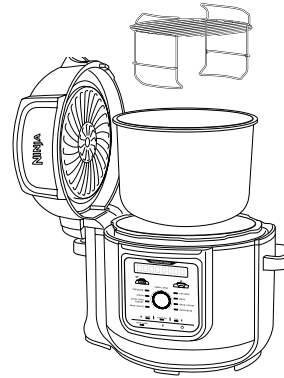
5 Протягом приготування Ви можете відкривати кришку та діставати кошик, щоб потрясти або перемішати інгредієнти для рівномірного підрум'янювання. Коли готово, опустіть кошик до посуду та закрийте кришку. Приготування автоматично продовжиться, коли закриється кришка.



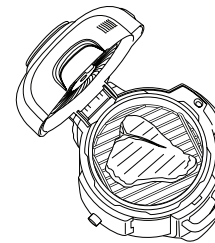
6 Коли приготування завершиться, пристрій просигналізує та дисплей покаже "DONE".

Grill

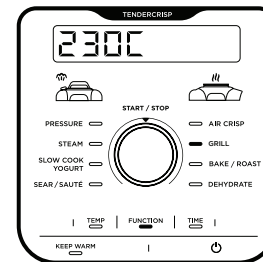
1 Покладіть двосторонню стійку в посуд в позиції верхнього грилю або слідуйте інструкціям свого рецептур.



2 Покладіть інгредієнти на стійку та закрийте кришку.

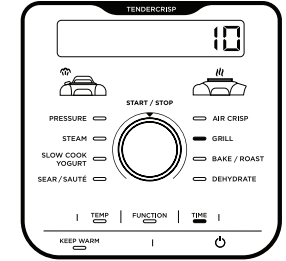


3 Натисніть FUNCTION, потім поверніть кругову шкалу START/STOP, щоб обрати режим GRILL.



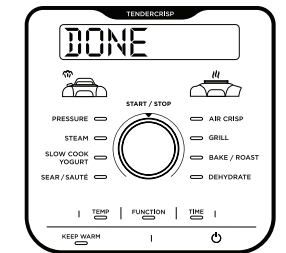
ПРИМІТКА: В режимі Grill немає функції вибору температури.

4 Натисніть TIME, потім поверніть кругову шкалу щоб встановити час приготування кроком до 30 хвилин.



5 Натисніть START/STOP для початку приготування.

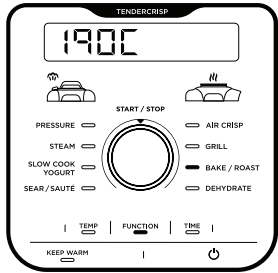
6 Коли приготування завершиться пристрій просигналізує, а на дисплеї буде написано DONE.



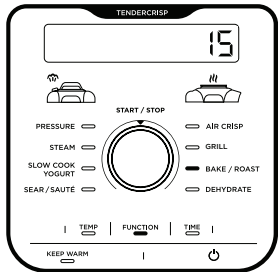
ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MAX TENDERCRISP™ - продовження.

Bake/Roast

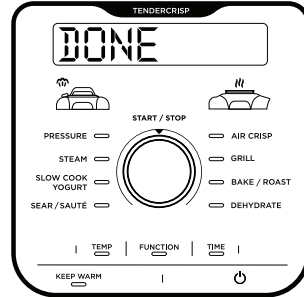
- 1 Додайте інгредієнти та будь-які аксесуари в посуд. Закрийте кришку.
- 2 Натисніть FUNCTION, потім поверніть кругову шкалу, щоб обрати BAKE/ROAST. На дисплеї висвітиться температура за замовчуванням. Натисніть TEMP, потім поверніть шкалу, щоб обрати температуру між 120C та 200C.



- 3 Натисніть TIME, потім поверніть кругову шкалу START/STOP, щоб встановити час кроком в хвилину до 1 години, чи кроками в 5 хвилин від 1 до 4 годин. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування.

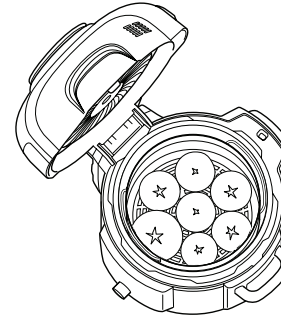


- 4 Коли приготування завершено, пристрій просигналізує та на дисплеї висвітиться DONE.

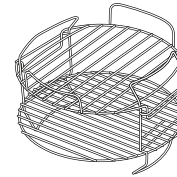


Dehydrate

- 1 Покладіть дволярсну двосторонню стійку в посуд в нижній позиції, потім покладіть шар інгредієнтів на стійку.

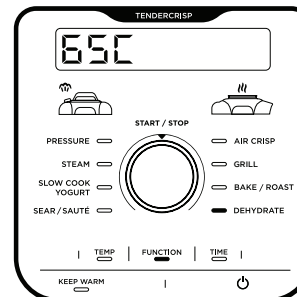


- 2 Тримавчи верхню стійку за ручки, покладіть її на двосторонню стійку, як показано на малюнку. Потім прокладіть шар інгредієнтів на верхню стійку та закрийте кришку.

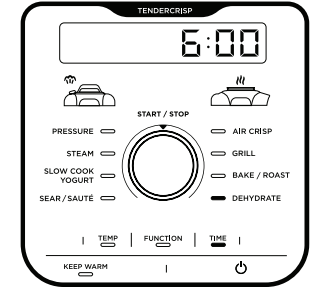


ПРИМІТКА: На 5 рівні потужності, вставте стійку для засушення (продаються окремо) прямо в кухонний посуд.

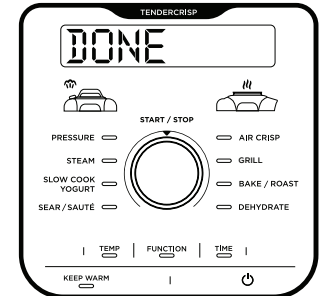
- 3 Натисніть FUNCTION, потім поверніть кругову шкалу START/STOP на рівень DEHYDRATE. На дисплеї висвітиться температура за замовчуванням. Натисніть TEMP, потім поверніть кругову шкалу, щоб обрати температуру між 25C та 90C.



- 4 Натисніть TIME, потім поверніть шкалу, щоб встановити час приготування кроками по 15 хвилин до 12 годин.



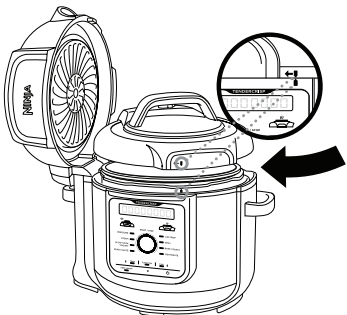
- 5 Закрийте кришку та натисніть START/STOP, щоб почати засушення.
- 6 Коли час приготування завершено, пристрій просигналізує та на екрані з'явиться напис DONE.



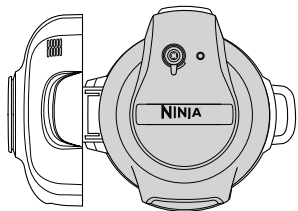
ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MAX TENDERCRISP™ - продовження.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ВИДАЛЕННЯ КРИШКИ ТИСКУ

- 1 Встановіть кришку тиску зверху пристрою з на кришці та на основній пічці, щільно прилягаючи. Поверніть кришку за часовою стрілкою до клацання.

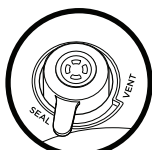


- 2 Кришка тиску заблокується після клацання, на Вас повинен дивитися логотип Ninja.

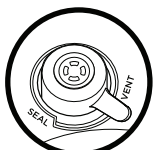


- 3 Щоб розблокувати кришку тиску, поверніть її проти часової стрілки. Піндіміть її вгору напрямом від себе, в пристрої залишаться трішки пари, що вийде коли кришка відкриється.

ПРИМІТКА: Кришка тиску не розблокується поки пристрій повністю не розгерметизується.



SEAL
для приготування
під тиском



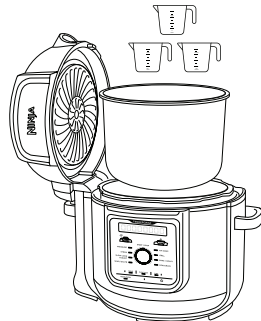
VENT
для режимів Steam-, Slow
Cook- або Sear/Sauté.

ПРИМІТКА: Клапан буде вільно ходити, коли повністю встановиться.

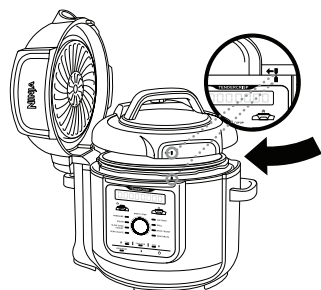
ТЕСТ ВОДИ: ЗАПУСК МУЛЬТИВАРКИ

Для тих, хто використовує мультиварку вперше рекомендується зробити тест води, щоб ознайомитися з готуванням під тиском.

- 1 Покладіть посуд в базову духовку та додайте 750мл води кімнатної температури.



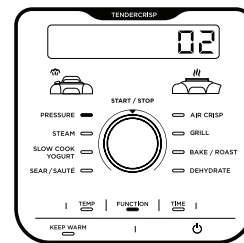
- 2 Зібрати кришку тиску, вирівнявши стрілку на передній частині кришки зі стрілкою на передній частині основи плити. Потім поверніть кришку за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується на місці.



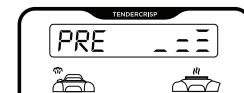
- 3 Переконайтесь, що клапани вивільнення тиску знаходяться в положення SEAL.



- 4 Натисніть FUNCTION, після чого поверніть шкалу START/STOP, щоб вибрати режим PRESSURE. За замовчуванням пристрій має високий тиск та встановлення часу 2 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.

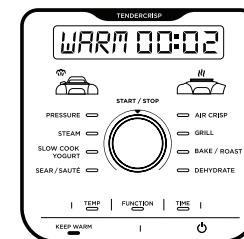


- 5 Дисплей, що показує PRE та деякий випуск пари, вказує на підвищення тиску. При повному тиску почнеться відлік часу.



ПРИМІТКА: Час тиску варіюється та може займати до 15 хвилин.

- 6 Коли відлік закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і відобразить DONE на дисплеї, перш ніж автоматично перейти в режим KEEP WARM та почати відлік.



- 7 Поверніть клапан випуску тиску в положення VENT, щоб швидко випустити пар під тиском. Від клапана випуску тиску буде відходити пар. Коли він повністю випуститься, поплавковий клапан впаде і кришку можна відкрити.



ПРИРОДНИЙ ВИПУСК ТИСКУ ТА ШВИДКИЙ ВИПУСК ТИСКУ

Природний випуск тиску: Коли приготування під тиском закінчиться, пара, природно, виділиться з пристрою, коли він охолоне. Це може зайняти до 20 хвилин і більше, залежно від кількості рідини і їжі в посуді. За цей час пристрій перейде в режим збереження тепла. Натисніть кнопку KEEP WARM, якщо Ви хочете вимкнути режим. Коли природне вивільнення тиску закінчиться, червоний поплавковий клапан опуститься вниз.

Швидкий випуск тиску: Використовуйте ТІЛЬКИ, якщо Ваш рецепт цього вимагає. Коли приготування під тиском закінчиться і індикатор KEEP WARM вимкнеться, поверніть клапан випуску тиску у положення VENT, щоб миттєво звільнити тиск через клапан.

Навіть після вивільнення тиску природним шляхом або використання клапана випускного тиску, деяка кількість пари залишатиметься в апараті та витікатиме, коли кришка відкриється. Підніміть і нахиліть його від себе, переконайтесь, що в основний пристрій не потрапляє конденсат.



ПРИМІТКА: В будь-який час під час природного вивільнення Ви можете переключитися у швидке вивільнення, повернувши клапан вивільнення тиску у положення VENT.

ГЕРМЕТИЗАЦІЯ


Коли в пристрої зростає тиск, на панелі керування відобразатимуться поворотні датчики. Час герметизації змінюється в залежності від кількості інгредієнтів та рідини в посуді. Оскільки пристрій тисне, кришка заблокується, як запобіжний захід, і вона не розблокується, поки тиск не відпуститься. Як тільки пристрій досягне повного тиску, індикатор кришки тиску буде постійно світитися. Почнеться цикл приготування під тиском і таймер почне відлік часу.



ПРИМІТКА: Набір тиску зазвичай займає до 20 хвилин.

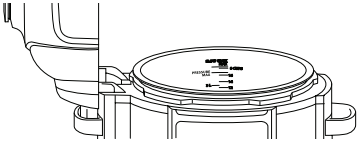
ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MAX TENDERCRISP™ - продовження.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ З КРИШКОЮ ТИСКУ

Щоб вимкнути пристрій, вставте шнур живлення в розетку, потім натисніть 

Готування під тиском

- 1 Покладіть інгредієнти і принаймні 1 стакан рідини в посуд, включаючи необхідні аксесуари, що вимагає рецепт. **НЕ** пересікайте лінію PRESSURE MAX.

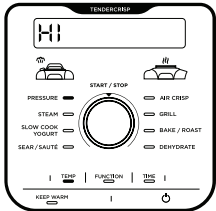


ПРИМІТКА: Під час приготування рису, бобів або інших інгредієнтів, що збільшуються у розмірах. **НЕ** наповнюйте посуд більш, ніж на половину.

- 2 Встановіть кришку тиску та поверніть клапан випуску тиску в положення SEAL.

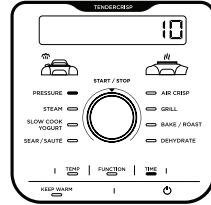


- 3 Натисніть кнопку PRESSURE, потім поверніть шкалу START/STOP, щоб обрати PRESSURE. Натисніть TEMP та покрутіть шкалу, щоб обрати HI (високий) або LO (низький).



ПРИМІТКА: Під час приготування протягом 1 години чи менше, лічильник буде рахувати хвилинами та секундами. Якщо більше 1 години, лічильник буде рахувати тільки хвилинами.

- 4 Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити час в хвилинах кроком до 1 години та 5-тихвилинними кроками від 1 до 4 годин.

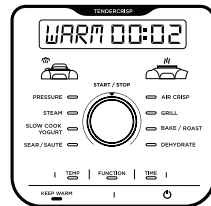


- 5 Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати приготування. Пристрій почне набирати тиск, на дисплеї буде написано PRE. Пристрій почне відлік, коли повністю загерметизується.



ПРИМІТКА: Час набору тиску варіюється і може займати до 15 хвилин.

- 6 Коли приготування завершено, пристрій просигналізує і автоматично переключиться в режим KEEP WARM та почне відлік.



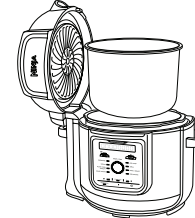
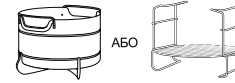
ПРИМІТКА: Після закінчення приготування під тиском натисніть кнопку KEEP WARM, щоб вимкнути режим збереження тепла.

- 7 Дозвольте пристрою природно вивільнити тиск або, якщо цього вимагає рецепт, перемістіть клапан в позицію VENT, швидко вивільнюючи пар через клапан.

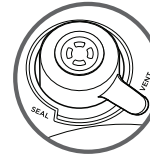


Steam

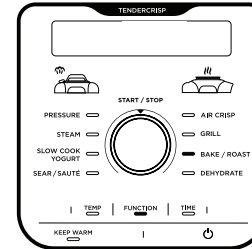
- 1 Додайте 1 стакан рідини (або кількість за рецептом) в посуд, потім покладіть двосторонню стійку або кошик Cook & Crisp™ з інгредієнтами в посуді.



- 2 Встановіть кришку тиску та поверніть клапан випуску пари в позицію VENT.



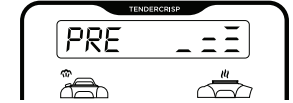
- 3 Натисніть FUNCTION, потім натисніть START/STOP та поверніть шкалу на STEAM.



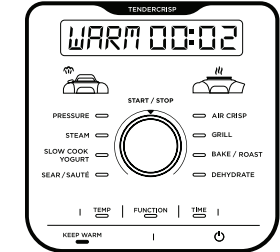
ПРИМІТКА: В режимі STEAM немає необхідності регулювання температури.

- 4 Натисніть TIME, потім поверніть клапан, щоб виставити час приготування в хвилинах кроками до 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування.

- 5 Пристрій почне розігріватися, щоб рідина закипіла. На дисплеї буде написано PRE. Значок попереднього нагрівання буде відображатися до тих пір, поки не досягне температури, а потім на дисплеї з'явиться BOIL і таймер почне відлік часу.



- 6 Коли час приготування завершений, пристрій просигналізує та автоматично переключиться в режим KEEP WARM і почне відлік. Переконайтеся, що поплавковий клапан упав перед відкриттям кришки.



ПРИМІТКА: Після закінчення приготування під тиском натисніть кнопку KEEP WARM, щоб вимкнути режим збереження тепла.

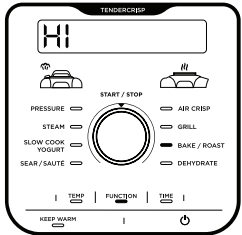
ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MAX TENDERCRISP™ - продовження

Slow Cook

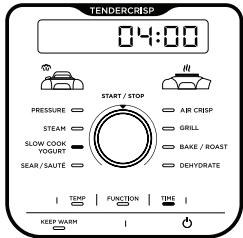
- 1 Додайте інгредієнти в посуд. НЕ перевищуйте лінію MAX при повільному готуванні.
- 2 Встановіть кришку тиску та поверніть клапан вивільнення тиску в позицію VENT.



- 3 Натисніть FUNCTION, потім поверніть кругову шкалу START/STOP на режим SLOW COOK. На дисплеї буде показано температуру за замовчуванням. Натисніть TEMP та поверніть шкалу, щоб обрати HI (високу) або LO (низьку).



- 4 Натисніть TIME, потім поверніть шкалу, щоб виставити час приготування кроками по 15 хвилин до 2 годин.



- 5 Натисніть START/STOP, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА: Налаштування викого часу для режиму повільного приготування може бути відрегульовано від 4 до 12 годин; налаштування низького часу повільного приготування може бути відрегульовано в межах від 6 до 12 годин.

- 6 Коли приготування завершиться, пристрій просигналізує та автоматично переключиться в режим KEEP WARM і почне відлік.

ПРИМІТКА: Після закінчення приготування під тиском натисніть кнопку KEEP WARM, щоб вимкнути режим збереження тепла.

Yogurt

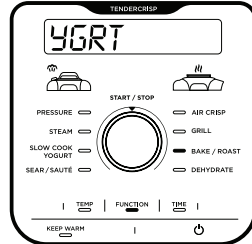
- 1 Додайте бажану кількість молока в посуд.

ПРИМІТКА: Якщо Ви віддаєте перевагу пастеризації, охолодженню та додаванню культур, не використовуючи пристрій пропустіть кроки 1-9. Замість цього натисніть TEMP, оберіть FMNT, натисніть TIME, виберіть потрібний час інкубації, а потім натисніть START/STOP для початку.

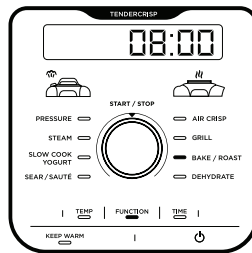
- 2 Встановіть кришку тиску та поверніть клапан вивільнення тиску в позицію VENT.



- 3 Натисніть FUNCTION, поверніть шкалу START/STOP та оберіть YOGURT. На екрані висвітиться температура за замовчуванням. Натисніть TEMP, потім поверніть шкалу на YGRT або FMNT.

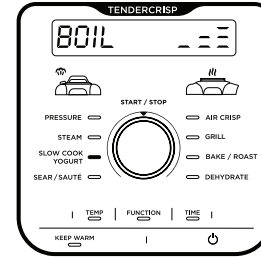


- 4 Натисніть TIME, потім поверніть шкалу, щоб обрати час інкубації кроком 30 хвилин між 8 та 12 годинами.

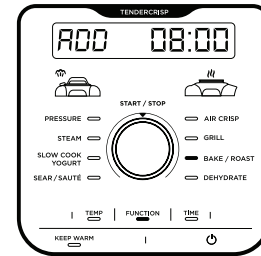


ПРИМІТКА: Вибір більш тривалого часу призведе до отримання більш ніжких йогуртів з більш густою консистенцією. Використовуйте пристрій 12 годин для досягнення йогурту в грецькому стилі.

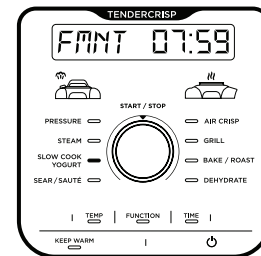
- 5 Натисніть START/STOP, щоб почати пастеризацію.
- 6 Пристрій буде показувати BOIL під час пастеризування. Коли температура пастеризації досягнена, пристрій просигналізує та покаже COOL.



- 7 Як тільки молоко охолоне, пристрій покаже ADD та STIR послідовно та час інкубації.



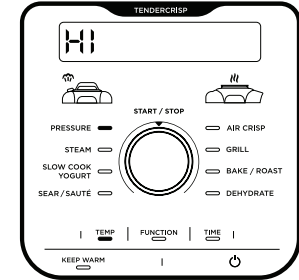
- 8 Зніміть кришку тиску та видаліть плівку молока.
- 9 Додайте до молока йогуртові культури та перемішайте. Встановіть кришку тиску та натисніть START/STOP, щоб почати процес інкубації.



- 10 Дисплей покаже FMNT та почне відлік. Коли час інкубації завершений, пристрій просигналізує та покаже DONE. Пристрій буде сигналізувати кожну хвилину до 4 годин або до вимкнення пристрою.
- 11 Залиште йогур охолонути до 12 годин перед подачею.

Sear/Sauté

- 1 Додайте інгредієнти в посуд.
- 2 Натисніть кнопку FUNCTION, потім поверніть шкалу START/STOP та оберіть режим Sear/Sauté. На дисплеї висвітиться температура за замовчуванням. Натисніть TEMP, потім поверніть шкалу та оберіть LO, LO:MD, MD, MD:HI, чи HI.



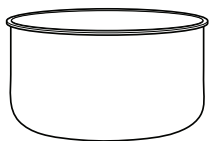
ПРИМІТКА: В режимі Sear/Sauté немає функції зміни часу.

- 3 Натисніть START/STOP, щоб почати приготування.
- 4 Натисніть START/STOP, щоб вимкнути режим Sear/Sauté. Щоб вимкнути іншу функцію приготування, натисніть FUNCTION, потім поверніть шкалу START/STOP на бажану функцію приготування.

ПРИМІТКА: Цю функцію можна використовувати при відкритій кришці під тиском, якщо клапан випуску тиску в положенні VENT.

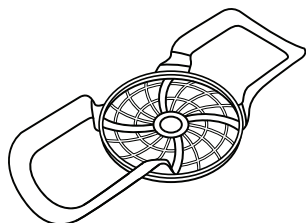
ПРИМІТКА: ЗАВЖДИ використовуйте не липнуче приладдя. НЕ використовуйте металевий посуд, оскільки він буде дряпати покриття на дні посуду.

Ми пропонуємо набір аксесуарів, виготовлених на замовлення для вашої мультиварки Ninja® Foodi® 2 Tier Tendercrisp™. Завітайте на ninjakitchen.eu, щоб розширити свої можливості та перейти до приготування їжі на новому рівні.



Посуд для приготування

Додатковий посуд, щоб Ви могли користуватися Foodi®, коли Ваш інший горщик вже наповнений смачною їжею.



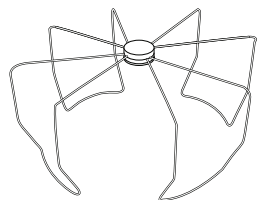
Мультифункціональне силіконове кільце

Легко піднімайте інгредієнти та аксесуари в та з кухонного посуду.



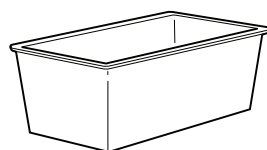
Багатоцільовий посуд

За допомогою цього посуду Ви можете створити бульбашкові запіканки, солодкі та пікантні пироги або спекти пухнастий вологий торт з золотавою скоринкою на десерт. Діаметр 22см x висота 6см.



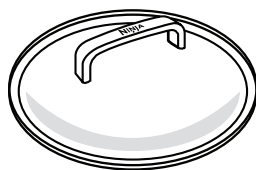
Складна стійка

Приготуйте цілу пачку бекону або перетворіть коржі в тако.



Форма для хліба

Наша спеціально розроблена форма - ідеально підібраний аксесуар для випічки хлібних сумішей, таких як банан та цукіні. 21см x 11см x 9см прибіл.



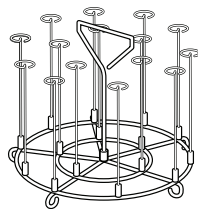
Скляна кришка

Заглядайте в посуд під час приготування їжі, потім легко транспортуйте або зберігайте.



Додаткова упаковка силіконових кілець

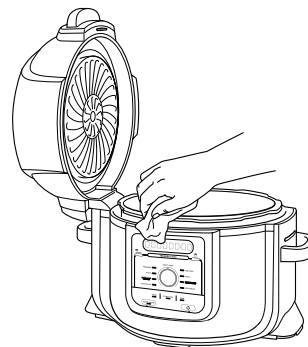
Упаковка з 2 силіконових кілець допомагає зберігати смаки окремо - використовуйте одне при приготуванні пікантних страв, а друге при приготуванні солодкої їжі.



Підставка для шашлику

Сумісна тільки з моделями на 7,5л. Використовуйте підставку для шашлику, щоб робити кебаб. В комплекті 15 шампурів.

Прибирання: посудомийка та ручне миття



Пристрій повинен бути ретельно вимитий перед кожним використанням.

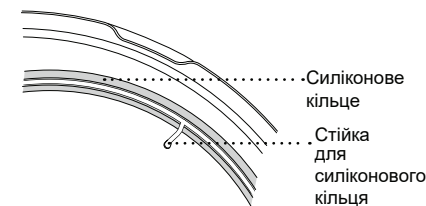
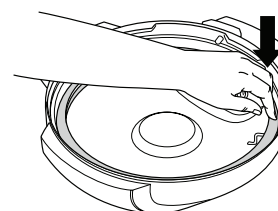
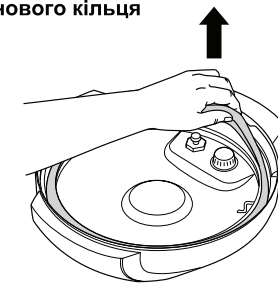
- 1 Відключіть пристрій від розетки перед прибиранням.
- 2 Щоб прибрати пристрій та панель управління, протріть їх начисто вологою тканиною.
- 3 Посуд для готування, силіконове кільце, двостороння стійка, кошик Cook & Crisp™ та зйомний дифузор можна мити в посудомийній машині.

ПРИМІТКА: НИКОЛИ не кладіть мультиварку в посудомийну машину та не занурюйте в воду або інші рідини.

- 4 Кришку тиску, включаючи клапан для відпускання тиску та кришку проти засмічення, можна мити водою та милом для посуду.
- 5 Щоб очистити кришку для хрусткості, протріть її мокрою ганчіркою або паперовим рушником після охолодження теплового екрана.
- 6 Якщо залишки їжі застрягли в кухонному посуді, двосторонній кришці або кошику Cook & Crisp™, наповніть ємність водою і дайте настоятися перед очищенням. НЕ використовуйте чистячі накладки. Якщо потрібно вицусування, використовуйте неабразивний миючий засіб або рідке мило для посуду капроноювою подушечкою або щіткою.
- 7 Просушуйте на повітрі всі деталі після кожного використання.

ПРИМІТКА: НЕ розбирайте клапан випуску тиску або конструкцію поплавкового клапану.

Видалення та перевстановлення силіконового кільця



Щоб зняти силіконове кільце, витягніть його назовні з стійки для силіконового кільця. Кільце можна встановити будь-якою стороною вгору. Щоб перевстановити, натисніть її на стійку для силіконового кільця.

Після використання вийміть залишки їжі з силіконового кільця та кришку проти засмічення.

Тримайте силіконове кільце чистим, щоб уникнути запаху. Миття його в теплій мильній воді або в посудомийній машині може видалити запах. Однак для нього нормально вбирати запах певної кислоти їжі. Рекомендується мати під рукою більше одного силіконового кільця. Ви можете придбати додаткові кільця з силікону на shark-ninja.com.ua

НИКОЛИ не витягайте силіконове кільце з надмірною силою, оскільки це може деформувати його та стійку та плинати на функцію ущільнення тиску. Силіконове кільце з тріщинами, порізами чи іншими пошкодженнями слід негайно замінити.

Чому мій пристрій так довго набирає тиск? Як довго пристрій набирає тиск?

- Час приготування може змінюватись залежно від вибраної температури, поточної температури посуду та кількості інгредієнтів.
- Переконайтесь, що Ваше силіконове кільце повністю сіло та прилягло до кришки. Якщо встановлено правильно, Ви повинні мати можливість легенько потягнути за нього, щоб повернути.
- Переконайтесь, що кришки під тиском повністю заблокована, а клапан вивільнення тиску знаходиться в положенні SEAL під час готування під тиском.

Чому час так довго рахується?

- Можливо, Ви встановили години, а не хвилини. Під час встановлення часу на дисплеї відобразатиметься ГГ:ХХ, а час збільшується/зменшується з хвилинними кроками.

Як я дізнаюсь, що пристрій набирає тиск?

- На екрані відобразатимуться обертові світильники, які вказують на те, що пристрій працює на тиску.

PRE і рухомі вогники відображаються на екрані дисплея при використанні функції Pressure або Steam.

- Це вказує, що пристрій працює під тиском або попереднім нагріванням при використанні STEAM або PRESSURE. Коли пристрій закінчить набирати тиск, Ваш встановлений час приготування почне відлік.

При використанні функції STEAM з пристрою виходить багато парної води.

- Це нормально, щоб пара під час готування вивільнялася через клапан випуску тиску. Залиште клапан тиску у положенні VENT для режимів Steam, Slow Cook та Sear / Sauté.

Чому я не можу зняти кришку тиску?

- В якості функції безпеки кришка тиску не розблокується, поки пристрій повністю не знизить тиск. Поверніть клапан випуску тиску в положення VENT, щоб швидко випустити пар під тиском. Швидкий сплеск пари виштовхнеться з клапана випуску тиску. Коли пара повністю випуститься, пристрій буде готовий до відкриття. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, після чого підніміть її подалі від себе.

Чи повинен клапан вивільнення тиску бути вільним?

- Так. Нещільне прилягання клапана до випуску тиску навмисне; це забезпечує швидкий і простий перехід між SEAL і VENT і допомагає регулювати тиск, вивільняючи невелику кількість пари під час готування, щоб забезпечити чудові результати. Будь ласка, переконайтесь, що вона повернута якомога далі у положення SEAL при готуванні під тиском і якомога далі до положення VENT при швидкому звільненні.

Пристрій шипить і не набирає тиск.

- Переконайтесь, що клапан вивільнення тиску повернутий у положення SEAL. Якщо Ви це зробили і все ще чуєте гучні шипіння, це може означати, що Ваше силіконова кріплення не стоїть повністю на місці. Натисніть START/STOP, щоб припинити готування, при необхідності провітруйте і зніміть кришку. Натисніть на силіконове кільце, переконуючись, що воно повністю вставлене і лежить рівно під стійкою. Після повного встановлення Ви повинні мати можливість легенько потягнути за кільце, щоб повернути його.

Пристрій рахує не вгору, а низ.

- Цикл приготування завершено, і пристрій перебуває в режимі Keep Warm.

Як довго пристрій розгерметизується?

- Швидке звільнення - приблизно 2 хвилини або менше. Природне вивільнення може зайняти до 20 хвилин або більше, залежно від типу їжі та/або кількості рідини та їжі в посуді.

На екрані з'являється повідомлення про помилку "ADD POT".

- Варочний посуд не знаходиться всередині пристрою. Для всіх функцій потрібен посуд.

На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку «OTHER LID», і значок кришки блимає.

- Для потрібної функції готування встановлена неправильна кришка. Якщо Ви хочете використовувати функції Pressure, Slow Cook, Yogurt, Steam, або Keep Warm, встановіть кришку тиску.

На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку "SHUT LID".

- Кришка хрусткості відкрита, і її потрібно закрити, щоб обрана функція почалася.

На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку "TURN LID".

- Кришка тиску не встановлена повністю. Повертайте тиск за годинниковою стрілкою, поки він не кладе для використання функцій Pressure, Slow Cook, Yogurt, Steam, або Keep Warm.

На екрані дисплея з'являється повідомлення про помилку «OPEN VENT».

- Якщо встановлено режим Slow cook або Sear/Sauté і прилад підвищує тиск, це повідомлення вказує, що клапан скидання тиску знаходиться в положенні SEAL.
- Переверніть клапан випуску тиску у положення VENT і залиште його там до кінця функції приготування.
- Якщо протягом 5 хвилин Ви не повернете клапан випуску тиску в положення VENT, то режим скасується і пристрій відключиться.

Під час використання режиму STEAM на екрані дисплея з'являється повідомлення "ADD WTR".

- Рівень води надто низький. Додайте більше води, щоб пристрій продовжив роботу режиму.

Повідомлення про помилку "ADD WATR" з'являється на екрані дисплея при використанні функції PRESSURE.

- Додайте більше рідини у посуд перед тим, як перезапустити цикл готування під тиском.
- Переконайтесь, що клапан вивільнення тиску знаходиться в положенні SEAL.
- Переконайтесь, що силіконове кільце встановлено правильно.

З'являється повідомлення "ERR".

- Пристрій не працює належним чином. Зверніться до служби підтримки клієнтів за телефоном 0800 504 505.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- 1** Для послідовного підрум'янювання переконайтесь, що інгредієнти розташовані рівномірно на дні посуду без перекриття. Якщо інгредієнти перекриваються, переконайтесь, що Ви струшуєте на половині встановленого часу.
- 2** Для більш дрібних інгредієнтів, що можуть потрапити через реверсивну стійку, ми рекомендуємо спочатку загорнути їх в пергаментний папір або фольгований пакет.
- 3** При переході від варіння під тиском до використання кришки для хрусткості рекомендується для кращих хрустких результатів спорожнити посуд від залишків рідини.
- 4** Використовуйте режим Keep Warm, щоб зберігати їжу при теплій безпечній для їжі температурі після приготування. Щоб їжа не пересихала, радимо тримати кришку закритою та використовувати її безпосередньо перед подачею. Щоб розігріти їжу, використовуйте функцію Air Crisping.
- 5** Готуючи за рецептом для Ninja Foodi® 6Lв цьому пристрої може знадобитися додатковий час приготування або додаткове струшування для приготування їжі.
- 6** 6-літрові рецепти з тиском, такі як супи, тушковані страви та чили, можна збільшити на 50% у Ninja® Foodi Max.

ЗАМІНА ДЕТАЛЕЙ

Щоб замовити додаткові деталі відвідайте ninjakitchen.eu або зв'яжіться з клієнтським сервісом за номером 0800 504 505.

ДВОРІЧНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

Гарантія Ninja®

Побутовий кухонний прилад являє собою значну інвестицію. Ваш новий пристрій повинен працювати належним чином якомога довше. Гарантія є важливою складовою та відображає, наскільки виробник впевнений у своїй продукції та якості виготовлення.

Служба підтримки наших клієнтів 0800 504 505.

Можна дзвонити безкоштовно, і Вас переведуть безпосередньо до представника Ninja. Ви також знайдете онлайн-підтримку на веб-сайті shark-ninja.com.ua.

Як мені зареєструвати мою гарантію?

Ви можете зареєструвати Вашу гарантію онлайн протягом 28 днів з моменту покупки. Щоб зберегти час, Вам знадобиться наступна інформація про ваш пристрій:

- Номер моделі
- Серійний номер (лише якщо доступний)
- Дата покупки продукту (чек або виписка з доставки) Щоб зареєструватися онлайн, будь-ласка відвідайте: shark-ninja.com.ua.

ВАЖЛИВО

- Гарантія покриває Ваш продукт протягом двох років з моменту покупки.
- Будь ласка, завжди зберігайте чек. У випадку якщо Вам знадобиться гарантія, нам знадобиться чек щоб перевірити чи є надана інформація правдивою. Неспроможність надати дійсний чек знедійснить Вашу гарантію.

Які переваги у реєстрації моєї гарантії?

Коли Ви реєструєте свою гарантію, Ви можете підписатися на нашу розсилку, що містить поради, рекомендації та конкурси. Дізнатися про останні новини, нові технології та запуски Shark. Якщо Ви зареєструєте свою гарантію в Інтернеті, Ви отримуєте миттєве підтвердження того, що ми отримали Ваші дані.

Детальну інформацію про нашу політику конфіденційності можна отримати на веб-сайті www.ninjakitchen.eu

Як довго гарантуються наші продукти?

Наша впевненість в нашому дизайні та контролі якості означає, що Ваш продукт гарантується протягом двох років.

Що покривається гарантією?

Ремонт або заміна (на розсуд компанії Ninja) вишого продукту, включаючи всі деталі та роботу у разі будь-яких дефектів конструкції, матеріалів та виготовлення (включаючи транспортні витрати та витрати на доставку). Наша гарантія на додаток до ваших законних прав як споживача.

Що не покривається гарантією?

- Звичайний знос
- Випадкові пошкодження, несправності, спричинені недбалим використанням чи доглядом, нехтуванням рекомендацій, необережною експлуатацією та поводженням з кухонним приладом, що не відповідає Посібнику з експлуатації Ninja®, що постачається з вашою машиною
- Використання кухонного приладу для будь-чого іншого, окрім звичайних побутових цілей
- Використання деталей, не зібраних або встановлених не відповідно до інструкції з експлуатації.
- Використання деталей та аксесуарів, які не є оригінальною продукцією Ninja®.
- Несправна установка (за винятком випадків, коли установка була зроблена Ninja®).
- Ремонт або зміни, здійснені сторонами, крім Ninja та її агентів; ремонт або зміни, здійснені сторонами, крім Ninja або її агентів, окрім випадку якщо Ви зможете довести, що ремонт чи зміни, здійснені іншими особами, не пов'язані з дефектом, з приводу якого Ви хочете здійснити гарантію.

Що стається коли закінчується строк моєї гарантії?

Ninja не виробляє продукти, які тривають недовгий час. Ми розуміємо що у клієнтів може виникнути бажання відремонтувати свій кухонний пристрій після закінчення гарантійного строку. В цьому випадку, будь ласка, зверніться на нашу безкоштовну телефонну службу обслуговування клієнтів та запитайте про нашу гарантійну програму за номером 0800 504 505.

Де я могу придбати оригінальні запчастини та аксесуари Ninja?

Запчастини та аксесуари для пристроїв Ninja розробляються тими ж інженерами, які розробляли ваш кухонний пристрій Ninja. Ви знайдете повний асортимент запчастин для пристроїв Ninja на веб-сайті shark-ninja.com.ua.

Пам'ятайте, що використання запчастин, що не належать Ninja, може визнати недійсним гарантію вашого виробника. Однак, на ваші статутні права це не впливає.

ENGLISH

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK IS A REGISTERED TRADEMARK OF SHARKNINJA OPERATING LLC.

Illustrations may differ from actual product.

DANSK

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018

SHARK ER SOM REGISTRERET VAREMÆRKE EN DEL AF SHARKNINJA OPERATING LLC.

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt.

ITALIANO

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK È UN MARCHIO REGISTRATO DI SHARKNINJA OPERATING LLC.

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto in dotazione.

SUOMI

Tekijänoikeudet © SharkNinja Operating LLC 2018

SHARK ON SHARKNINJA OPERATING LLC:N REKISTERÖIMÄ TAVARAMERKKI.

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinaiset tuote.

SVENSKA

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK ÄR ETT REGISTRERAT VARUMÄRKE SOM TILLHÖR SHARKNINJA OPERATING LLC.

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten.

ESPAÑOL

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK ES UNA MARCA COMERCIAL REGISTRADA DE SHARKNINJA OPERATING LLC.

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto.

FRANÇAIS

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK EST UNE MARQUE COMMERCIALE DÉPOSÉE DE SHARKNINJA OPERATING LLC.

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel.

DEUTSCH

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK IST EIN EINGETRAGENES WARENZEICHEN VON SHARKNINJA OPERATING LLC.

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

УКРАЇНСЬКА

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK ЗАРЕЄТРОВАНА ТОРГОВА МАРКА SHARKNINJA OPERATING

Ілюстрації можуть відрізнятися від реального вигляду товару.

NEDERLANDS

Auteursrecht © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK IS EEN GEREĞISTREERD HANDELSMERK VAN SHARKNINJA OPERATING LLC.

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product.

Euro-Pro Europe Ltd, Unit 15 Mariner Court, Calder Business Park,
Wakefield, West Yorkshire, WF4 3FL, UK
+44 800 862 0453
sharkclean.eu