

# NINJA® Foodi®

*Гриль -  
аэрофритюрница*

AG301EU

ИНСТРУКЦИЯ



ninjahome.ru

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Напряжение: ~220-240 В, 50-60 Гц

Мощность: 1760 Вт

AG301EU\_Series\_IB\_MP\_200626 \_Mv1

### **РУССКИЙ**

Иллюстрации могут отличаться от реального изделия. Мы постоянно стремимся совершенствовать наши продукты, поэтому приведенные в настоящем документе технические данные могут быть изменены без предварительного уведомления.

FOODI и NINJA являются зарегистрированными товарными знаками SharkNinja Operating LLC.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Правила техники безопасности .....            | 4  |
| Основные части .....                          | 6  |
| Общие сведения о гриле .....                  | 7  |
| Функциональные кнопки .....                   | 7  |
| Кнопки управления .....                       | 7  |
| Перед первым использованием .....             | 7  |
| Использование гриля .....                     | 8  |
| Защита от брызг .....                         | 8  |
| Технология «GrillControl» .....               | 8  |
| Функции приготовления пищи .....              | 9  |
| Гриль .....                                   | 9  |
| Аэрофритюрница .....                          | 10 |
| Жарка .....                                   | 11 |
| Выпечка .....                                 | 12 |
| Сушка .....                                   | 13 |
| Очистка гриля .....                           | 14 |
| Диагностика и устранение неисправностей ..... | 15 |
| Гарантия .....                                | 16 |
| Гарантийный талон .....                       | 18 |

# ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ •  
ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Полностью прочитайте инструкцию перед использованием гриля Ninja® Foodi®.

При использовании электрических приборов всегда следует соблюдать основные правила техники безопасности:

## ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- 1 Снимите и выбросьте защитное покрытие, имеющееся на сетевой вилке данного прибора.
- 2 Данный прибор могут использовать люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают связанные с ним риски.
- 3 Держите прибор и его шнур вне доступа детей. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** давать детям пользоваться прибором. Если прибор используется рядом с детьми, необходимо обеспечить тщательный контроль.
- 4 Этот прибор предназначен только для бытового использования. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать данный прибор не по прямому назначению. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор в движущихся транспортных средствах или лодках. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор вне помещений. Неправильное использование может стать причиной травм.
- 5 Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ставить прибор возле края столешницы во время работы.
- 6 **ВСЕГДА** проверяйте правильность сборки прибора перед использованием.
- 7 При использовании данного прибора оставьте не менее 15,25 см (6 дюймов) свободного пространства сверху и со всех боковых сторон для обеспечения циркуляции воздуха.
- 8 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать удлинитель. Короткий сетевой шнур используется для снижения риска его схватывания или дергания детьми, а также для снижения риска спотыкания о более длинный шнур.
- 9 В целях защиты от поражения электрическим током **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать сетевой шнур, вилку или корпус основного блока в воду или иную жидкость.
- 10 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Регулярно осматривайте прибор и сетевой шнур. Если прибор неправильно функционирует или был поврежден каким-либо образом, немедленно прекратите его использование и позвоните в службу обслуживания клиентов.
- 11 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать электрическую розетку, расположенную ниже поверхности столешницы.
- 12 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подключать данный прибор к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления.
- 13 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** располагать прибор таким образом, чтобы сетевой шнур свешивался с края стола, барной стойки или касался горячих поверхностей, в том числе на горячих газовых или электрических плитах, рядом с ними или в нагретой печи.
- 14 Используйте только рекомендованные аксессуары, входящие в комплект поставки данного прибора или одобренные компанией SharkNinja. Применение аксессуаров или насадок, не рекомендованных SharkNinja, может стать причиной пожара или травм.
- 15 Прежде чем помещать какие-либо аксессуары в прибор, убедитесь, что они чистые и сухие.
- 16 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор без установленной съемной чаши и защиты от брызг.
- 17 **ВСЕГДА** перед началом работы проверяйте, что крышка полностью закрыта.
- 18 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** перемещать прибор во время его использования.
- 19 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** закрывать воздухозаборное отверстие или вентиляционное отверстие во время работы прибора. Это помешает равномерному приготовлению пищи и может повредить прибор или вызвать его перегрев.

- 20

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** прикасаться к горячим поверхностям. Поверхности прибора являются горячими во время и после работы. Во избежание ожогов или травм **ВСЕГДА** используйте защитные подставки под горячее или прихватки, а также имеющиеся рукоятки.
- 21

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** прикасаться к аксессуарам во время или сразу после приготовления пищи. Во время приготовления решетка для гриля и корзина для картофеля фри сильно нагреваются. Избегайте физического контакта при извлечении аксессуара из прибора. Во избежание ожогов или травм **ВСЕГДА** соблюдайте осторожность при обращении с изделием. Рекомендуется использовать посуду с длинными ручками и защитные подставки под горячее или прихватки.
- 22

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать данный прибор для глубокого прожаривания.
- 23

Для предотвращения возможных заболеваний **ВСЕГДА** используйте термометр, чтобы убедиться, что ваша еда приготовлена при рекомендованной температуре.
- 24

В случае возгорания жира или появления черного дыма из прибора немедленно отключите сетевую вилку от электрической розетки. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем вынимать какие-либо аксессуары для приготовления.
- 25

Указания по регулярному уходу за прибором см. в разделе «Очистка и техническое обслуживание».
- 26

Для отключения поверните все органы управления в положение «выключено», затем извлеките вилку из электрической розетки, если прибор не используется или подлежит очистке.
- 27

Дайте прибору остыть перед очисткой, разборкой, установкой или снятием деталей, а также перед помещением на хранение.
- 28

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** чистить прибор металлическими губками. Мелкие фрагменты могут повредить накладку и соприкоснуться с электрическими компонентами, создавая риск поражения электрическим током.
- 29

Очистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми.



Указывает на необходимость прочтения и просмотра инструкций для понимания принципа работы и использования изделия.



Указывает на наличие риска, который может стать причиной травм, смерти или значительного материального ущерба в случае игнорирования предупреждения, приведенного рядом с этим символом.



Соблюдайте осторожность во избежание контакта с горячей поверхностью. Во избежание ожогов всегда используйте средства защиты рук.

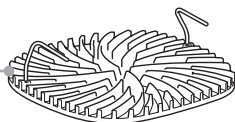


Только для бытового использования внутри помещений.

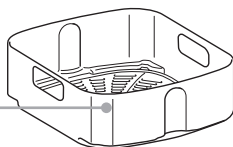
СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО

# ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

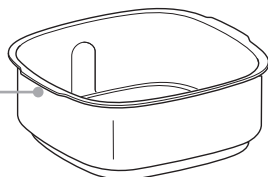
Решетка для гриля  
с керамическим  
покрытием



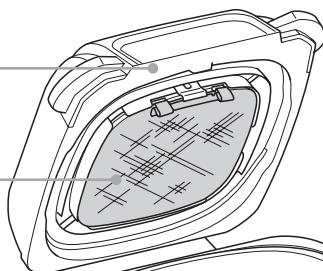
Корзина для  
картофеля фри  
с керамическим  
покрытием



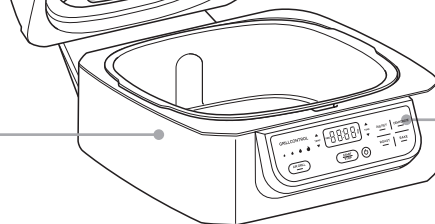
Чаша с керамическим  
покрытием



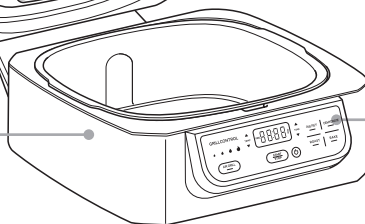
Крышка



Защита от брызг  
(съемная)



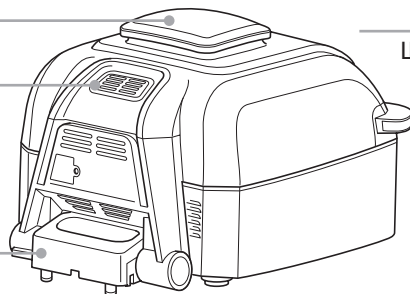
Основной блок  
(сетевой шнур  
не показан)



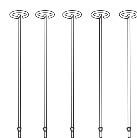
Воздухозаборное  
отверстие

Вентиляционное  
отверстие

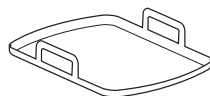
Емкость для  
сбора жира



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для заказа дополнительных деталей и аксессуаров посетите веб-сайт [pinjaho.me.ru](http://pinjaho.me.ru) или обратитесь в службу обслуживания клиентов по телефону +7 800 555 85 12.



Шампуры для  
кебаба/шашлыка

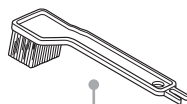


Сковорода



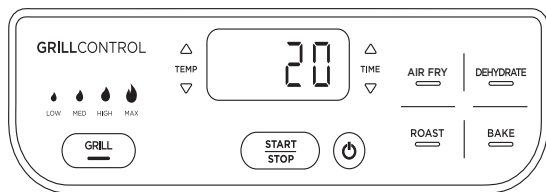
Лоток для овощей

Панель  
управления



Щетка для очистки  
со скребком

# ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИЛЕ



На дисплее панели управления отображается время в формате ЧЧ:ММ. В качестве примера на дисплее слева отображается время 20 минут.

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ

**«ГРИЛЬ» (GRILL).** Для равномерного прожаривания, с характерным ароматом и гриль-полосками

**«АЭРОФРИТЮРИЦА» (AIR FRY).** Для получения хрустящей корочки с небольшим количеством масла или без него.

**«ЖАРКА» (ROAST).** Для приготовления мяса, жареных овощей и т.п.

**«ВЫПЕЧКА» (BAKE).** Для приготовления выпечки, сладостей, десертов и т.п.

**«СУШКА» (DEHYDRATE).** Для сушки мяса, фруктов и овощей с целью получения снеков для здорового питания.

## КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

**Кнопка «ПИТАНИЕ» (POWER).** После подключения прибора к электрической сети нажмите кнопку питания , чтобы включить его. Нажатие на кнопку во время приготовления пищи прерывает текущую функцию приготовления и приводит к выключению прибора.

**Стрелки «ТЕМПЕРАТУРА» (TEMP).** Используйте стрелки «вверх»  и «вниз»  для регулировки температуры приготовления с какой-либо функцией. При использовании функции «Гриль» переключите кнопку «ГРИЛЬ» или используйте стрелки «вверх» и «вниз» для настройки температуры приготовления.

**Стрелки «ВРЕМЯ» (TIME).** Используйте стрелки «вверх»  и «вниз»  для настройки времени приготовления с какой-либо функцией.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для настройки температуры или времени приготовления используйте стрелки «вверх» и «вниз». После этого прибор возобновит работу с данными настройками.

**Кнопка «СТАРТ/СТОП» (START/STOP).** После выбора температуры и времени нажмите кнопку «Старт/Стоп» для начала приготовления.

### РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Если готовка не выполняется и в течение 10 минут не осуществляется никаких действий с панелью управления, прибор отключится.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Удалите с прибора весь упаковочный материал, рекламные этикетки и пленку.
- 2 Извлеките все аксессуары из упаковки и внимательно прочитайте настоящее руководство. Обратите особое внимание на указания по эксплуатации, предупреждения и основные правила техники безопасности, чтобы избежать травм или повреждения имущества.
- 3 Вымойте решетку для гриля, защиту от брызг, корзину для картофеля фри, щетку для очистки и чашу в теплой мыльной воде, затем ополосните и тщательно высушите. Решетку для гриля, защиту от брызг, корзину для картофеля фри, щетку для очистки и чашу также можно мыть в посудомоечной машине. ЗАПРЕЩАЕТСЯ мыть основной блок в посудомоечной машине.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

## ЗАЩИТА ОТ БРЫЗГ

Расположенная с внутренней стороны крышки, защита от брызг обеспечивает поддержание нагревательного элемента в чистоте и предотвращает образование дыма. Защита от брызг снимается для очистки, но перед приготовлением пищи рекомендуется установить ее на место.

### Снятие защиты от брызг

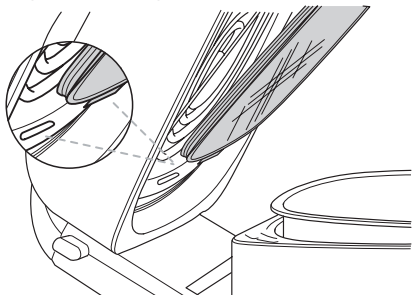
Снимайте защиту от брызг для очистки после каждого использования. Сначала дайте защите от брызг полностью остыть, затем снимите ее, освободив переднюю защелку большим пальцем и оттянув ее вверх, а другой рукой потянув один из выступов на себя. Это освободит защиту от брызг, и вы сможете извлечь ее из паза на внутренней стороне крышки.



### Установка защиты от брызг

Для установки аккуратно вставьте защиту от брызг в нижнюю внутреннюю часть крышки. Соедините выступ на защите в паз на нижней внутренней стороне крышки.

Затем аккуратно протолкните защиту от брызг вверх, пока она не зафиксируется защелкой на верхней части крышки.



## ТЕХНОЛОГИЯ «GRILLCONTROL»

Наша технология позволяет контролировать температуру гриля для точного приготовления и не допускать попадания дыма на кухню.

При использовании функции «Гриль» необходимо выбрать настройку температуры решетки гриля. Ниже приведены рекомендуемые уровни температуры для распространенных ингредиентов.

| «НИЗКАЯ»<br>(LOW)                                                                                                                                                | «СРЕДНЯЯ»<br>(MEDIUM)                                                                                         | «ВЫСОКАЯ»<br>(HIGH)                                                                                              | «МАКСИМАЛЬНАЯ»<br>(MAX)                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Бекон</li><li>• Колбаски</li><li>• Фаршированные перцы при использовании соусов для барбекю</li><li>• Кальцоне</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Замороженное мясо</li><li>• Маринованное/глазированное мясо</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Стейки</li><li>• Курица</li><li>• Гамбургеры</li><li>• Хотдоги</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Овощи</li><li>• Фрукты</li><li>• Пицца</li><li>• Свежие/замороженные морепродукты</li><li>• Кебабы</li></ul> |

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Прибор может выделять дым в процессе приготовления пищи. Для уменьшения дымовыделения рекомендуется вместо оливкового масла использовать растительное, кокосовое, виноградное масло или масло из авокадо.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Прибор может выделять дым, если мясо готовится при температуре выше рекомендованной. Для получения дополнительной информации о технологических картах блюд см. вашу книгу рецептов или посетите веб-сайт [ninjahome.ru](http://ninjahome.ru).

### Приготовление на гриле партиями

При приготовлении на гриле более двух последовательных партий пищи рекомендуется слить жир/масло из съемной чаши. Это помогает предотвратить возгорание жира и образование дыма.

Также рекомендуется подождать не менее 3–5 минут между партиями, пока решетка для гриля нагреется, чтобы обеспечить одинаковые «полоски» от гриля и степень приготовления.

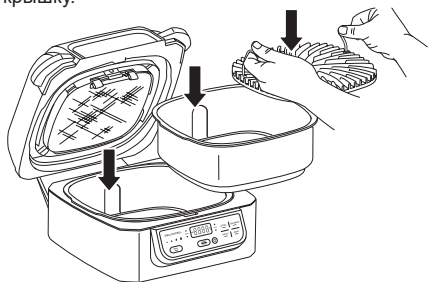
**Переключение в режим «Гриль» после использования другой функции.** Если прибор уже прогрет после использования другой функции, а решетка для гриля имеет комнатную температуру при помещении ее в прибор, на экране дисплея может сразу же появиться сообщение «Добавьте пищу» (Add Food). Рекомендуется дать решетке для гриля прогреться в течение не менее 6 минут, прежде чем помещать на нее ингредиенты. Пока прибор продолжает работать, а решетка для гриля нагревается, сообщение «Добавьте пищу» будет оставаться на экране до момента, когда вы откроете крышку и поместите ингредиенты на решетку.

## ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Перед включением прибора убедитесь, что он подключен к электрической сети. Нажмите кнопку питания .

### Гриль

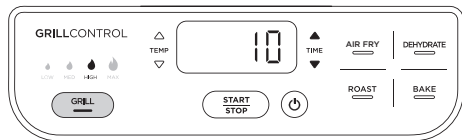
- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпадала с задним выступом на основном блоке. Затем поместите в чашу решетку для гриля ручками вверх. Убедитесь, что защита от брызг находится на месте, и закройте крышку.



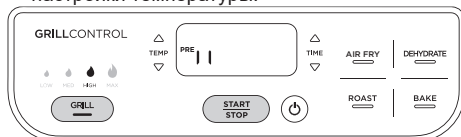
- 2 Нажмите кнопку «ГРИЛЬ». В левой части панели управления будет отображаться уровень температуры по умолчанию, а на экране дисплея будет отображаться соответствующая температура воздуха. Нажмите кнопку «Гриль» или стрелки «Температура» (вверх/вниз) для настройки температуры.



- 3 Используйте стрелки «Время» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом в одну минуту, с максимальным временем 30 минут.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала разогрева. На экране дисплея появится сообщение «РАЗОГРЕВ» (PRE), а на индикаторе выполнения процесса начнется отсчет. На разогрев требуется приблизительно 8 минут, в зависимости от выбранной настройки температуры.



- 5 После завершения разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея будет мигать сообщение «Добавьте пищу» (Add Food).



- 6 Откройте крышку и поместите ингредиенты на решетку для гриля. Приготовление начинается сразу после закрытия крышки, а таймер включает обратный отсчет.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время приготовления можно открывать крышку для проверки или переворачивания пищи. При открытии крышки таймер устанавливается на паузу и автоматически возобновляет отсчет после закрытия крышки.

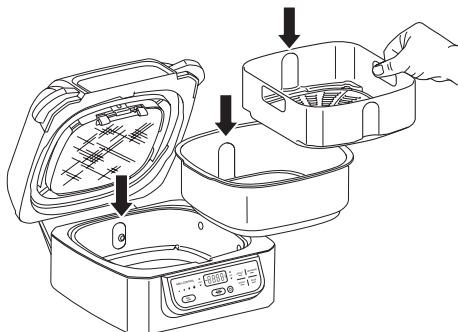
- 7 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END). После извлечения пищи держите крышку открытой, чтобы ускорить процесс остывания прибора. Ободок из нержавеющей стали с наружной стороны прибора будет горячим после приготовления пищи. Если требуется продолжить приготовление пищи, просто нажмите стрелку «ВРЕМЯ» (вверх) для увеличения времени, затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При готовке пищи партиями сливайте масло из съемной чаши после каждых 2 последовательно приготовленных партий. Это помогает предотвратить возгорание жира и образование дыма.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

## Аэрофритюрница

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпала с выступом на основном блоке. Поместите в чашу корзину для картофеля фри, затем закройте крышку.



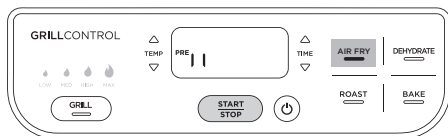
- 2 Нажмите кнопку «Аэрофритюрница». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте стрелки «Температура» (вверх/вниз) для настройки температуры.



- 3 Используйте стрелки «Время» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом в одну минуту, с максимальным временем 1 час.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала разогрева. На экране дисплея появится сообщение «РАЗОГРЕВ» (PRE), а на индикаторе выполнения процесса начнется отсчет. На разогрев требуется приблизительно 3 минуты, в зависимости от выбранной настройки температуры.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Несмотря на то, что разогрев настоятельно рекомендован для получения наилучших результатов, вы можете пропустить этот этап, нажав кнопку «Аэрофритюрница» еще раз. На экране будет мигать сообщение «Добавьте пищу» (Add Food). Откройте крышку и поместите ингредиенты в корзину для картофеля фри. Приготовление начинается сразу после закрытия крышки, а таймер включает обратный отсчет. Для получения дополнительных указаний перейдите к шагу 7.

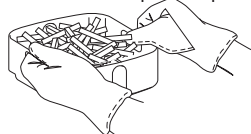
- 5 После завершения разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея будет мигать сообщение «Добавьте пищу» (Add Food).



- 6 Откройте крышку и поместите ингредиенты в корзину для картофеля фри. Приготовление начинается сразу после закрытия крышки, а таймер включает обратный отсчет.



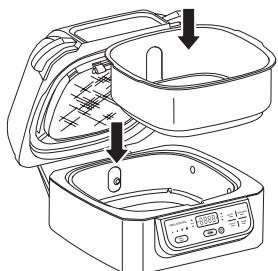
- 7 Для получения наилучших результатов рекомендуется регулярно встряхивать ингредиенты. При открывании крышки прибор устанавливается на паузу. Используйте щипцы с силиконовыми накладками для переворачивания пищи или прихватки для встряхивания корзины. После завершения встряхивания установите корзину на место и закройте крышку. Приготовление автоматически возобновится после закрытия крышки.



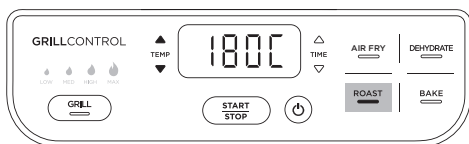
- 8 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END). После извлечения пищи держите крышку открытой, чтобы ускорить процесс остывания прибора. Ободок из нержавеющей стали с наружной стороны прибора будет горячим после приготовления пищи. Если требуется продолжить приготовление пищи, просто нажмите стрелку «ВРЕМЯ» (вверх) для увеличения времени, затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

## Жарка

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпала с выступом на основной блоке, затем закройте крышку.

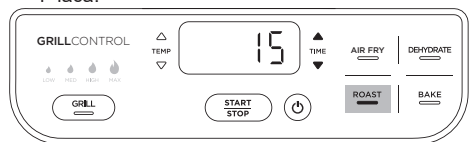


- 2 Нажмите кнопку «Жарка». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте стрелки «Температура» (вверх/вниз) для настройки температуры.

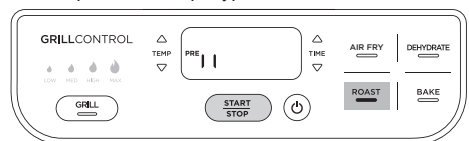


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для преобразования рецептов для обычной печи уменьшите указанную в них температуру на 10 °C. Во избежание пережарки регулярно проверяйте состояние пищи.

- 3 Используйте стрелки «Время» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом в 15 минут, с максимальным временем 4 часа.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала разогрева. На экране дисплея появится сообщение «РАЗОГРЕВ» (PRE), а на индикаторе выполнения процесса начнется отсчет. На разогрев требуется приблизительно 3 минуты, в зависимости от выбранной настройки температуры.



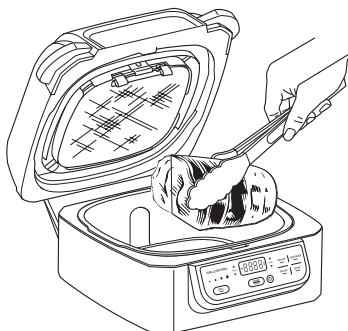
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Несмотря на то, что разогрев настоятельно рекомендован для получения наилучших результатов, вы можете пропустить этот этап, нажав кнопку «ЖАРКА» еще раз. На экране будет мигать сообщение «Добавьте пищу» (Add Food).

Откройте крышку и поместите ингредиенты в корзину для картофеля фри. Приготовление начинается сразу после закрытия крышки, а таймер включает обратный отсчет.

- 5 После завершения разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея будет мигать сообщение «Добавьте пищу» (Add Food).



- 6 Откройте крышку и поместите ингредиенты в чашу. Приготовление начинается сразу после закрытия крышки, а таймер включает обратный отсчет.



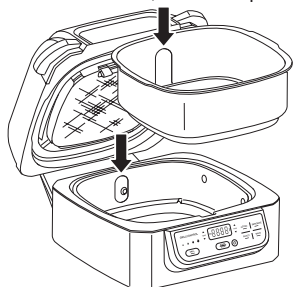
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время приготовления можно открывать крышку для проверки состояния пищи. При открытии крышки таймер устанавливается на паузу и автоматически возобновляет отсчет после закрывания крышки.

- 7 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END). После извлечения пищи держите крышку открытой, чтобы ускорить процесс остывания прибора. Ободок из нержавеющей стали с наружной стороны прибора будет горячим после приготовления пищи. Если требуется продолжить приготовление пищи, просто нажмите стрелку «ВРЕМЯ» (вверх) для увеличения времени, затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

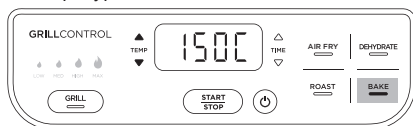
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

## «Выпечка»

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпала с выступом на основном блоке, затем закройте крышку.

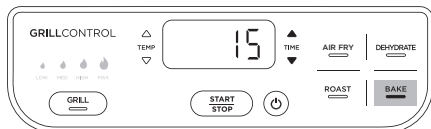


- 2 Нажмите кнопку «ВЫПЕЧКА». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте стрелки «Температура» (вверх/вниз) для настройки температуры.

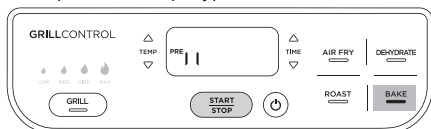


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для преобразования рецептов для обычной печи уменьшите указанную в них температуру на 10 °C. Во избежание пережарки регулярно проверяйте состояние пищи.

- 3 Используйте стрелки «Время» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом в 15 минут, с максимальным временем 4 часа.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала разогрева. На экране дисплея появится сообщение «РАЗОГРЕВ» (PRE), а на индикаторе выполнения процесса начнется отсчет. На разогрев требуется приблизительно 3 минуты, в зависимости от выбранной настройки температуры.

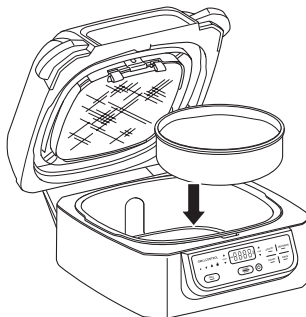


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Несмотря на то, что разогрев настоятельно рекомендован для получения наилучших результатов, вы можете пропустить этот этап, нажав кнопку «ВЫПЕЧКА» еще раз. На экране будет мигать сообщение «Добавьте пищу» (Add Food). Откройте крышку и поместите ингредиенты в корзину для картофеля фри. Приготовление начинается сразу после закрытия крышки, а таймер включает обратный отсчет.

- 5 После завершения разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея будет мигать сообщение «Добавьте пищу» (Add Food).



- 6 Откройте крышку и добавьте ингредиенты в чашу или поставьте форму для запекания прямо на дно чаши и закройте крышку, чтобы начать готовку. Приготовление начинается сразу после закрытия крышки, а таймер включает обратный отсчет.

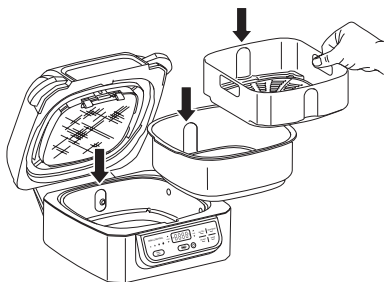


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время приготовления можно открывать крышку для проверки состояния пищи. При открытии крышки таймер устанавливается на паузу и автоматически возобновляет отсчет после закрывания крышки.

- 7 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END). После извлечения пищи держите крышку открытой, чтобы ускорить процесс остывания прибора. Ободок из нержавеющей стали с наружной стороны прибора будет горячим после приготовления пищи. Если требуется продолжить приготовление пищи, просто нажмите стрелку «ВРЕМЯ» (вверх) для увеличения времени, затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

## Сушка

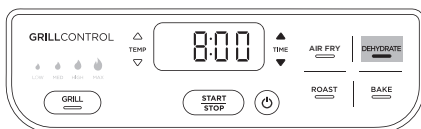
- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпадала с выступом на основном блоке, затем выложите ингредиенты в один слой на дно чаши. Поместите корзину для картофеля фри в чашу и добавьте слой ингредиентов на дно корзины. Закройте крышку.



- 2 Нажмите кнопку «СУШКА». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте стрелки «Температура» (вверх/вниз) для настройки нужной температуры.



- 3 Используйте стрелки «Время» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом в 15 минут, с максимальным временем 12 часов.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса. Разогрев в данном случае не требуется.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время сушки можно открывать крышку для проверки состояния пищи. При открытии крышки таймер устанавливается на паузу и автоматически возобновляет отсчет после закрытия крышки.

- 5 По истечении времени сушки прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END). Достаньте пищу и закройте крышку.

# ОЧИСТКА ГРИЛЯ

Прибор следует тщательно очищать после каждого использования. Перед очисткой всегда давайте прибору остыть.

- Перед очисткой отключите прибор от розетки. После извлечения пищи держите крышку открытой, чтобы ускорить процесс остывания прибора.
- Для очистки основного блока и панели управления протрите их влажной тряпкой.
- Чашу, решетку для гриля, корзину для картофеля фри, защиту от брызг, щетку для очистки и любые другие дополнительные аксессуары для гриля Ninja можно мыть в посудомоечной машине.

**ПРИМЕЧАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать абразивные инструменты или чистящие средства. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать основной блок в воду или любую иную жидкость.

- При ручной мойке используйте для мытья компонентов щетку для очистки. Используйте противоположный конец щетки для очистки в качестве скребка для облегчения удаления запекшейся пищи. После ручной мойки просушите все компоненты на воздухе или протрите полотенцем.
- Если остатки пищи или жир прилипли к решетке для гриля, защите от брызг или любой другой съемной части, поместите их в раковину или сложите в чашу, залейте теплой мыльной водой и оставьте на пару часов или на ночь. После замачивания используйте щетку для очистки каждого компонента.
- Со временем на передних выступках и рамке защиты от брызг может скопиться жир. Замачивание защиты от брызг на ночь поможет размягчить запекшийся жир. После замачивания используйте щетку для удаления жира с рамки из нержавеющей стали и передних выступов.
- Со временем на передних выступках и рамке защиты от брызг может скопиться жир. Замачивание защиты от брызг на ночь поможет размягчить запекшийся жир. После замачивания используйте щетку для удаления жира с рамки из нержавеющей стали и передних выступов.

# ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- **На дисплее панели управления отображается сообщение «Добавьте пищу» (Add Food).**  
Прибор завершил процесс разогрева и готов к загрузке ингредиентов.
- **На дисплее панели управления отображается сообщение «Закройте крышку» (Shut Lid).**  
Крышка открыта, и ее необходимо закрыть, чтобы началось выполнение выбранной функции.
- **На дисплее панели управления отображается сообщение «Установите чашу» (Add Pot).**  
В приборе отсутствует чаша.
- **На дисплее панели управления отображается сообщение «Ошибка» (E).**  
Прибор не функционирует надлежащим образом. Обратитесь в службу обслуживания клиентов по телефону +7 800 555 85 12.
- **Почему после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП» появляются мигающие индикаторы?**  
Это индикатор выполнения процесса, показывающий, сколько времени прошло с начала цикла разогрева.
- **Почему индикатор выполнения процесса разогрева не начинает работать с самого начала?**  
Если прибор прогрет в результате предыдущего использования, для него не требуется полное время разогрева.
- **Когда следует добавлять ингредиенты - до или после разогрева?**  
Дайте прибору прогреться перед добавлением ингредиентов.
- **Почему из прибора выделяется дым?**  
При использовании функции «Гриль» всегда выбирайте рекомендованную настройку температуры. Рекомендованные настройки можно найти в Кратком руководстве/Сборнике рецептов. Убедитесь, что установлена защита от брызг.
- **Как поставить прибор на паузу, чтобы можно было проверить состояние пищи?**  
При открытии крышки во время приготовления прибор автоматически устанавливается на паузу.
- **Пища пригорает.**  
Не добавляйте пищу до завершения процесса разогрева. Для получения наилучших результатов контролируйте процесс готовки и доставайте пищу, когда достигнута необходимая степень изменения в цвете (потемнения). После истечения времени приготовления сразу же доставайте пищу во избежание пережарки.
- **Пища не приготавливается при использовании функции «Аэрофритюрница».**  
Для равномерного цвета пищи располагайте ингредиенты на дне корзины для картофеля фри в один слой, не допуская перекрывания. Встряхивайте ингредиенты во время приготовления для образования равномерной корочки.
- **Почему пища разбрасывается при использовании функции «Аэрофритюрница»?**  
Иногда вентилятор может сдувать легкие продукты. Для предотвращения этого закрепите легкие ингредиенты (например, верхние ломтики хлеба на сэндвиче) шпажками.
- **Можно ли готовить с использованием функции «Аэрофритюрница» свежие ингредиенты в кляре?** Да, но используя правильную технику панировки. Важно покрывать продукты сначала мукой, затем яйцом, а затем панировочными сухарями. Обязательно следите за тем, чтобы панировочные сухари прилипали к пище, нажимая для этого на продукт. Отставшие крошки могут быть сдuty мощным вентилятором прибора.
- **Дисплей панели управления не светится.**  
Прибор выключен. Нажмите на кнопку питания для повторного включения прибора.
- **Можно ли отменить или пропустить этап разогрева?**  
Разогрев настоятельно рекомендуется для получения наилучших результатов. Пропустить этап разогрева можно повторным выбором функции после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП». Однако при использовании функции «Гриль» вы не сможете принудительно отменить разогрев.
- **Как можно произвести глубокую очистку защиты от брызг?** Защиту от брызг следует очищать после каждого использования. Допускается выполнять очистку в посудомоечной машине. Со временем на передних выступях и рамке защиты от брызг может скопиться жир. Замачивание защиты от брызг на ночь поможет размягчить застывший жир. После замачивания используйте щетку для удаления жира с рамки из нержавеющей стали и передних выступов.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

SharkNinja Operating LLC (далее Производитель) благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Официальный срок службы — **3 года** со дня передачи изделия конечному Потребителю.

Учитывая высокое качество продукции, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и прошла соответствующую сертификацию на соответствие техническим требованиям. Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств и проверить правильность заполнения гарантийного талона. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона обратитесь в торгующую организацию. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения.

Данным гарантийным талоном Производитель подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Производитель оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий. Гарантийное обслуживание распространяется только на изделия, укомплектованные гарантийным талоном установленного образца. Производитель и Авторизованные партнёры не несут ответственности за все убытки, ущерб, включая упущенную выгоду и т.п., связанные с процессом ремонта. Производитель устанавливает Гарантийный срок:

- 24 месяца со дня передачи товара Потребителю
- 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю на комплектующие и аксессуары

Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, инструкция по эксплуатации, гарантийный талон в составе настоящей инструкции по эксплуатации).

Гарантийное сервисное обслуживание производится исключительно Авторизованными партнёрами Производителя, который указан на сайте <http://ninhahome.ru>. Вы также можете воспользоваться онлайн-поддержкой по адресу <http://ninhahome.ru> или путём звонка в нашу бесплатную службу обслуживания клиентов по телефону +7 800 555 85 12 для получения помощи и поддержки по продукту. Телефон работает с 10:00 до 19:00, с понедельника по пятницу, по рабочим дням по Московскому времени. Звонок является бесплатным, и вас сразу свяжут с представителем Производителя.

Гарантийное обслуживание не распространяется на недостатки, которые возникли вследствие:

- Естественный износ кухонного прибора
- Случайное повреждение, неисправности, вызванные небрежным использованием или отсутствием ухода, неправильным использованием или обращением не в соответствии с руководством по эксплуатации, поставляемым с прибором.
- Неправильная установка (кроме случаев, когда установка проводилась Авторизованными партнёрами)
- Использование кухонного прибора в иных целях, помимо применения в быту.
- Использование деталей, собранных или установленных не в соответствии с руководством по эксплуатации.
- Использование деталей и аксессуаров неоригинального производства.
- Ремонт или изменения, выполненные сторонними организациями, кроме Авторизованных партнёров или ее агентов, если пользователь не докажет, что ремонт или изменения, выполненные другими лицами, не связаны с дефектом, в отношении которого подана претензия по гарантии.
- Отклонений от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей
- Внешними электромагнитными полями, воздействия прямого солнечного света, высокой влажности и вибрации;
- Действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, землетрясение, наводнение и т. п.);
- Несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц, том числе самостоятельный ремонт
- Попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых

---

Производитель оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании товаров, в случае

- удаления или повреждения гарантийной пломбы (при её наличии)
- намеренного изменения, удаления, затирания или повреждения серийного номера товара, кроме естественных причин.

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ

- инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
- очистка изделия снаружи либо изнутри.

**Предупреждение!**

Во избежание возникновения механических, термических и электрических повреждений рекомендуется производить регулярное техническое обслуживание в Авторизованном сервисном центре, с периодичностью не менее одного раза в год, в зависимости от условий эксплуатации, что будет способствовать сохранению высокой производительности оборудования, а также увеличит его фактический срок службы.

Производитель и авторизованные сервисные центры не несут ответственности за все убытки, ущерб, включая упущенную выгоду и т.п., связанные с процессом ремонта.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

|                |  |
|----------------|--|
| Изделие        |  |
| Модель         |  |
| Серийный номер |  |
| Дата продажи   |  |
| Особые отметки |  |

|          |  |
|----------|--|
| Продавец |  |
|----------|--|

|                    |
|--------------------|
| Печать<br>продавца |
|--------------------|

|                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Исправное изделие в полном комплекте с Инструкцией по эксплуатации получил, условиями гарантийного обслуживания и списком АСЦ ознакомлен и согласен. |  |
| Подпись покупателя                                                                                                                                   |  |

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| ВНИМАНИЕ!<br>Гарантийный талон действителен только при наличии печати продавца! |
|---------------------------------------------------------------------------------|



