

NINJA®

Foodi®

MAX

Гриль -
аэрофритюрница

AG551EU

ИНСТРУКЦИЯ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: ~220-240 В, 50-60 Гц

Мощность: 1760 Вт



Такая маркировка означает, что на территории Евросоюза данное изделие запрещается утилизировать совместно с другими бытовыми отходами.

Во избежание причинения вреда окружающей среде или здоровью людей в результате бесконтрольной утилизации отходов необходимо передать изделие на переработку для повторного использования материальных ресурсов. Для возврата бывшего в употреблении прибора используйте системы сбора и возврата или обратитесь к продавцу, у которого было приобретено данное изделие. Они могут принять данный прибор для его последующей безопасной переработки.

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
Приготовление на гриле партиями.....	8
Использование цифрового кулинарного термощупа.....	9
Использование термощупа для разных сценариев приготовления	10
Как правильно устанавливать термощуп	11
Функции приготовления пищи	12
Гриль	12
Аэрофритюрница	13
Жарка	14
Выпечка	15
Сушка	16
Разогрев.....	17
Диагностика и устранение неисправностей	18
Очистка	19
Условия гарантийного обслуживания	20
Гарантийный талон.....	24

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Полностью прочитайте инструкцию перед использованием гриля-аэрофритюрницы Ninja® Foodi®.

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- 1 Для предотвращения риска уделья маленьких детей сразу после распаковки выбросьте все упаковочные материалы.
- 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 плитках, 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 помещает 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 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подносить руки к шнуру цифрового термометра во избежание ожогов.
- 24** Цифровой термометр **НЕ** заменяет собой внешний кулинарный термометр.
- 25** Для предотвращения возможных заболеваний **ВСЕГДА** используйте термометр, чтобы убедиться, что ваша еда приготовлена при рекомендованной температуре.
- 26** 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.
- 27** Указания по регулярному уходу за прибором см. в разделе «Очистка и техническое обслуживание».
- 28** Для отключения поверните все органы управления в положение «выключено», затем извлеките вилку из электрической розетки, если прибор не используется или подлежит очистке.
- 29** Дайте прибору остыть перед очисткой, разборкой, установкой или снятием деталей, а также перед помещением на хранение.
- 30 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** чистить прибор металлическими губками. Мелкие фрагменты могут повредить накладку и соприкоснуться с электрическими компонентами, создавая риск поражения электрическим током.
- 31** 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.



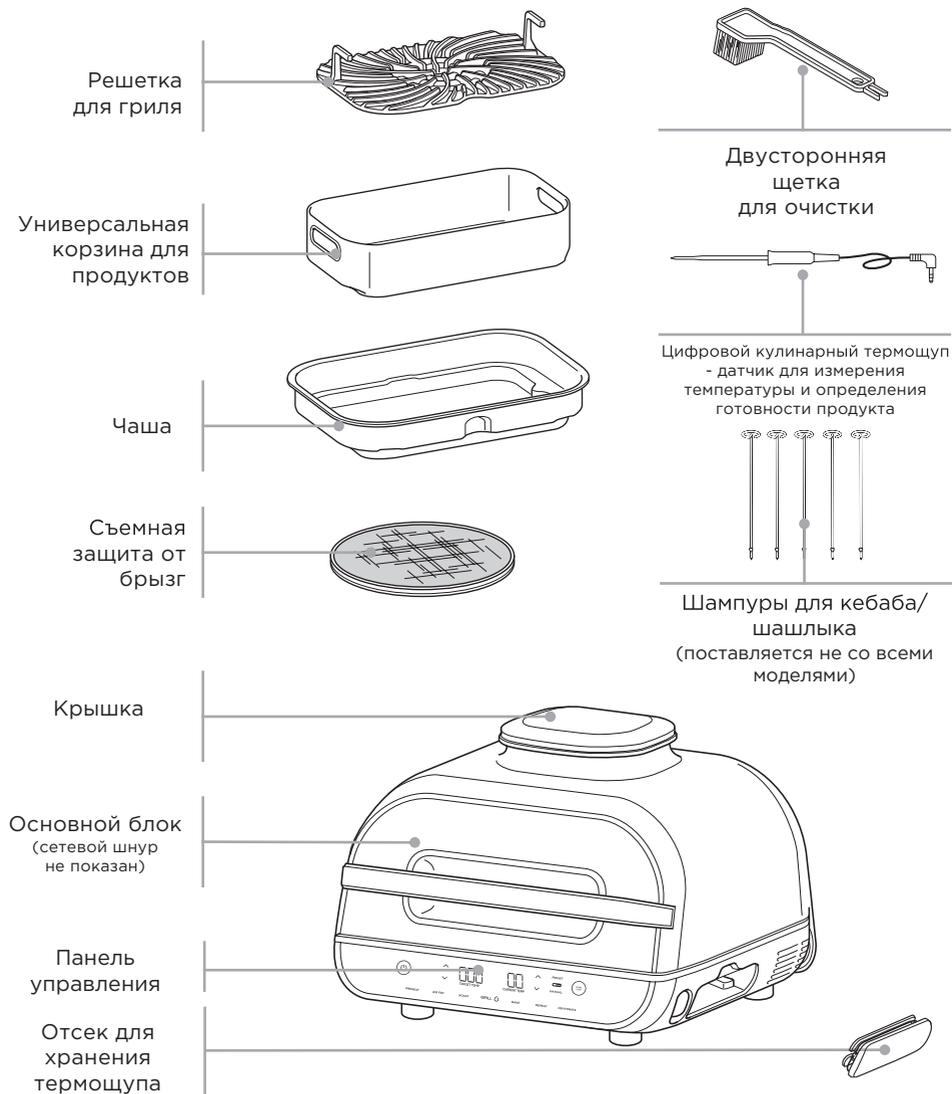
Соблюдайте осторожность во избежание контакта с горячей поверхностью. Во избежание ожогов всегда используйте средства защиты рук.



Только для бытового использования внутри помещений.

СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ



Чтобы заказать дополнительные детали и аксессуары, посетите ninjahome.ru

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИЛЕ



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

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

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

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

«РАЗОГРЕВ» (PREHEAT). Для восстановления кулинарных свойств остатков пищи путем деликатного разогрева с образованием корочки.

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 слева. Используйте стрелки «вверх»  и «вниз»  в левой части дисплея для регулировки температуры приготовления с какой-либо функцией или управления внутренними данными выходного продукта при использовании кнопок «ПРОГРАММИРОВАНИЕ» (PRESET) и «РУЧНОЙ РЕЖИМ» (MANUAL).

Кнопка «РУЧНОЙ РЕЖИМ» (MANUAL). Переключает экран дисплея, чтобы вы могли вручную установить данные о продукте для термощупа. Кнопка ручного управления не работает при включенной функции «Сушка».

Кнопка «ПРОГРАММИРОВАНИЕ» (PRESET).

Переключает экран дисплея, чтобы вы могли установить датчик, тип пищи и данные продукта на основе заданных температур. Кнопка программирования не работает при включенной функции «Сушка».

Стрелки справа. Используйте стрелки «вверх»  и «вниз»  в правой части дисплея для установки типа пищи во время использования функции «Программирование» или настройки времени приготовления, когда готовка не выполняется с использованием термощупа FoodiProbe.

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» (Standby Mode). Если в течение 10 минут не производилось никаких действий с панелью управления и прибор не используется для готовки, он переходит в режим ожидания, а панель управления тускнеет.

«Разогрев» (Preheat). Если прибор используется для разогрева пищи, на это указывает индикатор выполнения процесса на экране дисплея, а кнопка «Разогрев» горит. Для включения функции разогрева нажмите кнопку «Разогрев». После этого на дисплее будет отображаться сообщение «ДОБАВЬТЕ ПИЩУ» (ADD FOOD).

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

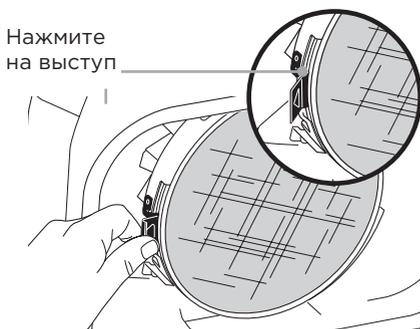
- 1 Удалите с устройства весь упаковочный материал, рекламные этикетки и пленку.
- 2 Извлеките все аксессуары из упаковки и внимательно прочитайте настоящее руководство. Обратите особое внимание на указания по эксплуатации, предупреждения и основные правила техники безопасности, чтобы избежать травм 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

Расположенная с внутренней стороны крышки защита от брызг обеспечивает поддержание нагревательного элемента в чистоте. **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы во время приготовления была установлена защита от брызг. Несоблюдение требования к наличию защиты от брызг приведет к оседанию масла на нагревательном элементе, что может стать причиной образования дыма.

Снятие защиты от брызг

Снимайте защиту от брызг для очистки после каждого использования. Как только защита от брызг полностью остынет, снимите ее, нажав верхнюю правую ручку в направлении задней части крышки. Это освободит защиту от брызг, и вы сможете извлечь ее из паза на внутренней стороне крышки.



Установка защиты от брызг

Для установки введите защиту под фиксированный выступ с левой стороны. Установите дымовую заслонку таким образом, чтобы канавки на заслонке совпадали с ответной частью на кольце фиксированной тепловой защиты. Затем аккуратно протолкните защиту от брызг вверх, пока она не зафиксируется защелкой на верхней части крышки.



ТЕХНОЛОГИЯ «GRILLCONTROL»

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

«НИЗКАЯ» (LOW) (200°C)	«СРЕДНЯЯ» (MEDIUM) (230°C)	«ВЫСОКАЯ» (HIGH) (250°C)	«МАКСИМАЛЬНАЯ» (MAX) (260°C)
<ul style="list-style-type: none">• Бекон• Колбаски• При использовании и густого соуса для барбекю	<ul style="list-style-type: none">• Замороженное мясо• Маринованное/глазированное мясо	<ul style="list-style-type: none">• Стейки• Курица• Гамбургеры• Хотдоги• Мясные кебабы, мясной шашлык	<ul style="list-style-type: none">• Овощи• Фрукты• Пицца• Свежие/замороженные морепродукты• Овощные кебабы, овощной шашлык

ПРИМЕЧАНИЕ: Для уменьшения дымовыделения рекомендуется вместо оливкового масла использовать растительное, кокосовое, виноградное масло или масло из авокадо. Нагрев масла выше температуры дымообразования может придать пище горелый, кисловатый привкус.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор может выделять дым, если ингредиенты готовятся при температуре выше рекомендованной. Для получения дополнительной информации о технологических картах блюд см. вашу книгу рецептов или посетите веб-сайт ninjahome.ru.

Переключение в режим «Гриль» после использования другой функции

Если прибор уже прогрет после использования другой функции, 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.

Приготовление на гриле партиями

При приготовлении на гриле более двух последовательных партий пищи рекомендуется слить жир/масло из съемной чаши. Также **НАСТОЯТЕЛЬНО** рекомендуется очищать защиту от брызг между использованиями. Это поможет предотвратить возгорание жира и образование дыма. Если вы хотите пропустить процесс разогрева, нажмите кнопку «РАЗОГРЕВ» (PREHEAT).

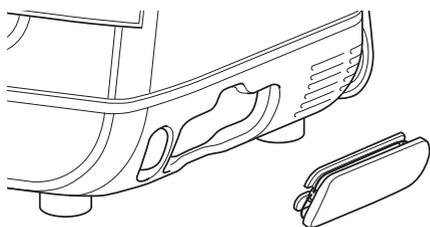
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО КУЛИНАРНОГО ТЕРМОЩУПА

ВАЖНО: ЗАПРЕЩАЕТСЯ подносить руки к шнуру термощупа во время его использования во избежание ожогов.

Перед первым использованием

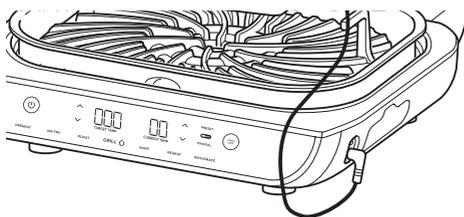
Перед вставкой термощупа в гнездо убедитесь, что на его штекере нет никаких остатков пищи, а на шнуре отсутствуют узлы.

- 1 Вытяните отсек для хранения датчика с правой стороны прибора наружу. Затем размотайте провод из отсека для извлечения термощупа.
- 2 Подключите термощуп к входному соединителю. Нажмите на вилку до упора. Поместите отсек для хранения обратно в прибор.



ПРИМЕЧАНИЕ: Нет необходимости устанавливать время приготовления, так как прибор автоматически отключит нагревательный элемент и оповестит вас, когда ваша еда будет приготовлена.

- 3 После подключения термощупа к соединителю происходит его активация, и кнопки «ПРОГРАММИРОВАНИЕ» и «РУЧНОЙ РЕЖИМ» начинают светиться. Выберите нужную функцию и температуру приготовления.



- 4 Нажмите кнопку «ПРОГРАММИРОВАНИЕ» и используйте стрелки в правой части дисплея для выбора желаемого типа пищи, а стрелки в левой части дисплея - для установки внутренних данных для выходного продукта (от Rare до Well).

ПРИМЕЧАНИЕ: Готовка осуществляется в зависимости от вида мяса или от предпочтений. См. стр. 10 для получения подробной информации о программировании.

При выборе кнопки «РУЧНОЙ РЕЖИМ» используйте рекомендованные ниже внутренние температуры приготовления.

ТИП ПРОДУКТА:	УСТАНОВИТЬ УРОВЕНЬ НА:
Рыба	Слабой прожарки/Medium Rare (50°C)
	Средней прожарки/Medium (55°C)
	Почти прожаренное/Medium Well (60°C)
	Прожаренное/Well Done (65°C)
Курица/Индейка	Прожаренное/Well Done (75°C)
Свинина	Слабой прожарки/Medium Rare (50°C)
	Средней прожарки/Medium (55°C)
	Почти прожаренное/Medium Well (65°C)
	Прожаренное/Well Done (70°C)
Говядина/Баранина	С кровью/Rare (50°C)
	Слабой прожарки/Medium Rare (55°C)
	Средней прожарки/Medium (60°C)
	Почти прожаренное/Medium Well (65°C)
	Прожаренное/Well Done (70°C)

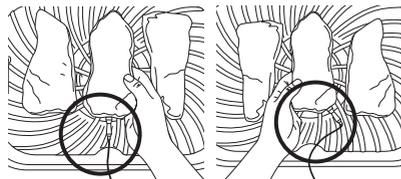
- 5 Поместите в прибор аксессуары, необходимые для выбранной функции готовки, и закройте крышку. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса разогрева.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения информации о рекомендуемых температурах, безопасных для пищевых продуктов, обратитесь в местное агентство по стандартизации пищевых продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Предустановленные уровни для ГОВЯДИНЫ/БАРАНИНЫ ниже стандартных рекомендаций, так как прибор будет завышать температуру на 5-10 °С.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

- 6 Во время прогрева прибора вставьте термощуп горизонтально в середину самой толстой части куска белковой пищи. См. таблицу на соседней странице с дополнительными указаниями по размещению термощупа.



Скорректируйте положение зонда. Ручка термощупа располагается полностью внутри прибора.

- 7 После того, как прибор разогреется и на экране появится сообщение «ДОБАВЬТЕ ПИЩУ» (ADD FOOD), откройте крышку, поместите в прибор продукты со вставленным термощупом и закройте крышку над шнуром термощупа.
- 8 Индикатор выполнения процесса в верхней части дисплея будет отслеживать этапы приготовления. Мигание индикатора указывает на выполнение конкретного этапа.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании функций «Жарка» и «Гриль» прибор будет подавать звуковой сигнал и отображать сообщение «ПЕРЕВЕРНИТЕ ПИЩУ» (FLIP). Переворачивание является необязательной процедурой, но рекомендуется.

- 9 Прибор автоматически прекратит готовку, когда выбранное вами состояние будет почти достигнуто, так как он учитывает запас на превышение времени приготовления (доведение до кондиции), и на экране появится сообщение «ДОСТАНЬТЕ ПИЩУ» (GET FOOD).



- 10 Перенесите кусок белковой пищи на тарелку, пока на экране отображается сообщение «ОТДЫХ» (REST). Белковая пища будет продолжать готовиться, что займет около 3-5 минут. Это важный шаг, поскольку отказ от процедуры «отдыха» может привести к тому, что полученный продукт будет выглядеть «менее приготовленным», чем хотелось бы. Время доведения до кондиции может варьироваться в зависимости от размера, нарезки и вида белковой пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для проверки внутренней температуры других кусков белковой пищи нажмите и удерживайте кнопку «РУЧНОЙ РЕЖИМ», и вставьте термометр в каждый кусок мяса.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА ДЛЯ РАЗНЫХ СЦЕНАРИЕВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Приготовление двух или более кусков белковой пищи одинакового размера для разных уровней готовности выходного продукта:

Вставьте термощуп в кусок белковой пищи с более высокой желаемой степенью приготовления. Используйте функцию «Программирование», чтобы выбрать степень приготовления, затем проследите за индикатором выполнения - когда для этого куска будет достигнута нужная более низкая степень приготовления, достаньте кусок белковой пищи без термощупа из прибора. Продолжайте готовить оставшийся кусок белковой пищи до достижения желаемого результата.

Приготовление двух или более кусков белковой пищи разного размера:

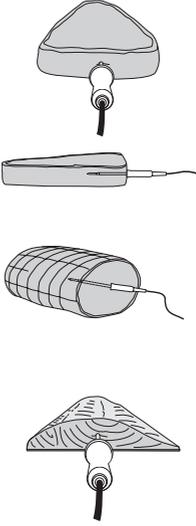
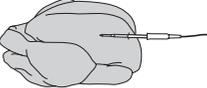
Вставьте термощуп в более мелкий кусок и используйте функцию «Программирование» для выбора уровня результата. Когда кусок белковой пищи будет готов, выньте его из прибора. Затем переставьте термощуп в более крупный кусок и используйте функцию «Программирование» для выбора уровня результата.

Приготовление двух и более различных типов белковой пищи:

Вставьте термощуп в кусок белковой пищи с более низким желаемым уровнем результата. Используйте функцию «Ручной режим» для выбора желаемой внутренней температуры. Когда кусок белковой пищи будет готов, выньте его из прибора. Затем переставьте термощуп на другой кусок и используйте функцию «Ручной режим» для выбора желаемой внутренней температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Термощуп во время работы будет ГОРЯЧИМ. Используйте прихватки или щипцы для извлечения зонда из пищи.

КАК ВСТАВЛЯТЬ ТЕРМОЩУП

ТИП ПРОДУКТА:	РАЗМЕЩЕНИЕ	ПРАВИЛЬНО	НЕП РАВИЛЬНО
<p>Стейки Свинные отбивные Бараньи отбивные Куриные грудки Гамбургеры Вырезка Рыбное филе</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Вставьте термометр горизонтально в середину самой толстой части мяса. • Убедитесь, что кончик термометра вставлен прямо в центр мяса, а не под углом к его нижней или верхней части. • Убедитесь, что термометр находится близко к кости (но не касается ее) и вдали от жира или хрящей. <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Самая толстая часть филе может не являться центром. Для получения желаемых результатов важно, чтобы конец термометра достигал самой толстой части.</p>		
<p>Целая курица</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Вставьте термометр горизонтально в самую толстую часть грудки, параллельно кости, но не касаясь ее. • Убедитесь, что конец термометра достигает центра самой толстой части грудки и не проходит через грудку в полость. 		

ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ ДОПУСКАЕТСЯ использовать термометр с замороженными продуктами или для кусков мяса толщиной менее 1,5 см.

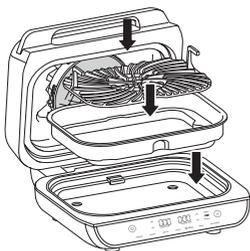
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Подключите прибор к электрической сети и нажмите кнопку питания для его включения. Ⓢ

Гриль

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



ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы используете термощуп, см. стр. 9-11 для получения инструкций.

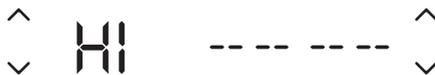
- 2 Нажмите кнопку «ГРИЛЬ». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте набор стрелок в левой части дисплея для регулировки температуры.



- 3 Используйте набор стрелок в правой части дисплея для настройки времени приготовления пищи с шагом в 1 минуту, с максимальным временем 30 минут, либо - при использовании термощупа - см. инструкции на стр. 9-11.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса разогрева. Загорится индикатор выполнения процесса. Для разогрева прибора потребуется около 10 минут.



- 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: Если вы хотите использовать термощуп для проверки внутренней температуры пищи, нажмите кнопку «РУЧНОЙ РЕЖИМ» на 2 секунды, и на экране на 5 секунд появится внутренняя температура продукта.

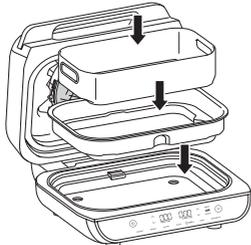
- 7 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END).



ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении пищи партиями см. стр. 8 для получения инструкций.

Аэрофритюрница

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпала с выступом на основном блоке. Поместите в чашу универсальную корзину для продуктов. Убедитесь, что защита от брызг находится на месте, затем закройте крышку.



- 2 Нажмите кнопку «АЭРОФРИТЮРНИЦА». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте набор стрелок в левой части дисплея для регулировки температуры.



- 3 Используйте набор стрелок в правой части дисплея для настройки времени приготовления пищи с шагом в 1 минуту, с максимальным временем 1 час, либо - при использовании термощупа - см. инструкции на стр. 9-11.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса разогрева. Загорится индикатор выполнения процесса. Для разогрева прибора потребуется около 3 минут.



ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что для достижения наилучших результатов настоятельно рекомендуется использовать функцию разогрева, вы можете пропустить этот этап, нажав кнопку «РАЗОГРЕВ». На дисплее появится сообщение «ДОБАВЬТЕ ПИЩУ» (ADD FOOD). Откройте крышку и поместите ингредиенты в универсальную корзину для продуктов. 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 универсальную корзину для продуктов. Приготовление начинается сразу после закрытия крышки, а таймер включает обратный отсчет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите использовать термощуп для проверки внутренней температуры пищи, нажмите кнопку «РУЧНОЙ РЕЖИМ» на 2 секунды, и на экране на 5 секунд появится внутренняя температура продукта.

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



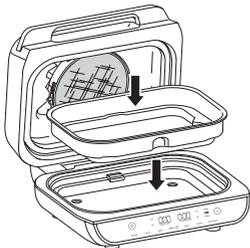
- 8 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Жарка

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпала с выступом на основной блоке. Убедитесь, что защита от брызг находится на месте, затем закройте крышку.



- 2 Нажмите кнопку «ЖАРКА». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте набор стрелок в левой части дисплея для регулировки температуры.



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

- 3 Используйте набор стрелок в правой части дисплея для настройки времени приготовления пищи с шагом в 1 минуту при максимальном времени 1 час, и с шагом 5 минут при времени от 1 до 4 часов, либо - при использовании термощупа - см. инструкции на стр. 9-11.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса разогрева. В правой части дисплея появится сообщение «РАЗОГРЕВ» (PRE), и загорится индикатор выполнения процесса. Для разогрева прибора потребуется около 3 минут.



ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что разогрев настоятельно рекомендован для получения наилучших результатов, вы можете пропустить этот этап, нажав кнопку «РАЗОГРЕВ» еще раз. На дисплее появится надпись «ДОБАВЬТЕ ПИЩУ» (ADD FOOD). Откройте крышку и поместите ингредиенты в чашу. 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.

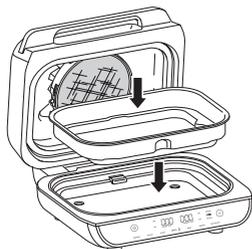
ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите использовать термощуп для проверки внутренней температуры пищи, нажмите кнопку «РУЧНОЙ РЕЖИМ» на 2 секунды, и на экране на 5 секунд появится внутренняя температура продукта.

- 7 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END).



Выпечка

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпала с выступом на основном блоке. Убедитесь, что защита от брызг находится на месте, затем закройте крышку.



- 2 Нажмите кнопку «ВЫПЕЧКА». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте набор стрелок в левой части дисплея для регулировки температуры.

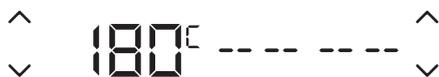


ПРИМЕЧАНИЕ: Для преобразования рецептов для обычной печи уменьшите указанную в них температуру на 10 °С. Во избежание пережарки регулярно проверяйте состояние пищи.

- 3 Используйте набор стрелок в правой части дисплея для настройки времени приготовления пищи с шагом в 1 минуту при максимальном времени 1 час, и с шагом 5 минут при времени от 1 до 2 часов, либо - при использовании термощупа - см. инструкции на стр. 9-11.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса разогрева. В правой части дисплея появится сообщение «РАЗОГРЕВ» (PRE), и загорится индикатор выполнения процесса. Для разогрева прибора потребуется около 3 минут.



ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что разогрев настоятельно рекомендован для получения наилучших результатов, вы можете пропустить этот этап, нажав кнопку «РАЗОГРЕВ» еще раз. На дисплее появится надпись «ДОБАВЬТЕ ПИЩУ» (ADD FOOD). Откройте крышку и поместите ингредиенты в универсальную корзину для продуктов. 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.



Форма для запекания не входит в комплект поставки

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите использовать зонд для проверки внутренней температуры пищи, нажмите кнопку «РУЧНОЙ РЕЖИМ» на 2 секунды, и на экране на 5 секунд появится внутренняя температура продукта.

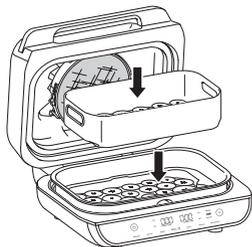
- 7 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Сушка

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпала с выступом на основном блоке. Выложите ингредиенты в чашу одним слоем. Затем поместите универсальную корзину для продуктов в чашу поверх первого слоя ингредиентов и выложите еще один слой ингредиентов на дно корзины. Убедитесь, что защита от брызг находится на месте, затем закройте крышку.



- 2 Нажмите кнопку «СУШКА». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте набор стрелок в левой части дисплея для регулировки температуры.



- 3 Используйте набор стрелок в правой части дисплея для настройки времени сушки с шагом 15 минут, продолжительностью до 12 часов.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса. (Разогрев в режиме «Сушка» не осуществляется.)
- 5 По истечении времени сушки прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END).



Разогрев

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпадала с выступом на основном блоке. Поместите в чашу универсальную корзину для продуктов, затем закройте крышку.



- 2 Нажмите кнопку «РАЗОГРЕВ». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте набор стрелок в левой части дисплея для регулировки температуры.



- 3 Используйте стрелки «вверх» и «вниз» справа для настройки времени приготовления с шагом в 1 минуту, продолжительностью до 1 часа, или следуйте указаниям на предыдущих страницах по установке температуры посредством программирования или ручную.



- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса разогрева. В правой части дисплея появится сообщение «РАЗОГРЕВ» (PRE), и загорится индикатор выполнения процесса. На разогрев может потребоваться до 3 минут.

- 5 После завершения разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ДОБАВЬТЕ ПИЩУ» (ADD FOOD).
- 6 Откройте крышку и поместите ингредиенты в универсальную корзину для продуктов. Приготовление начинается сразу после закрытия крышки, а таймер включает обратный отсчет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите использовать термомуш для проверки внутренней температуры пищи, нажмите кнопку «РУЧНОЙ РЕЖИМ» на 2 секунды, и на экране на 5 секунд появится внутренняя температура продукта.

- 7 Для получения наилучших результатов рекомендуется регулярно встряхивать ингредиенты. При открывании крышки прибор устанавливается на паузу. Для встряхивания корзины используйте щипцы с силиконовыми накладками или прихватки. 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).



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 «Вставьте термощуп» (Plug In).

Термощуп не вставлен в гнездо с правой стороны панели управления. Вставьте термощуп, прежде чем приступить к дальнейшим действиям. Вставляйте термощуп до характерного щелчка.

- На дисплее панели управления отображается сообщение «ОШИБКА ТЕРМОЩУПА» (PROBE ERROR).

Это означает, что таймер прибора закончил отсчет времени до того, как пища достигла установленной внутренней температуры. В качестве меры защиты прибор может работать только определенное время при определенных температурах.

- 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 или через веб-сайт ninjahome.ru

- Почему еда пережарена или недожарена, несмотря на использование термощупа?

Для получения наиболее точных показаний важно вставлять термощуп в самую толстую часть продукта. Обязательно дайте пище постоять 3-5 минут для завершения приготовления. Дополнительную информацию см. в разделе «Использование цифрового кулинарного термощупа».

- 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.

- Можно ли отменить или пропустить этап разогрева?

Разогрев настоятельно рекомендуется для получения наилучших результатов.

Пропустить этап разогрева можно нажатием кнопки «РАЗОГРЕВ» после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП».

- Когда следует добавлять ингредиенты - до или после разогрева?

Для достижения наилучших результатов дайте устройству 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/Книге 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.

- Расплавится ли рукоятка термощупа, если она коснется горячей решетки для гриля?

Нет, рукоятка изготовлена из высокотемпературного силикона, который выдерживает высокие температуры гриля-аэрофритюрницы Ninja® Foodi® Max.

- Пища пригорает.

Не добавляйте продукты, пока не закончится рекомендованное время разогрева. Для получения наилучших результатов контролируйте процесс готовки и доставайте пищу, когда достигнута необходимая степень готовности. После истечения времени приготовления сразу же доставайте пищу во избежание пережарки.

- Зачем в устройстве имеется шкала от 1 до 9 для программирования режимов для говядины?

Восприятие того, насколько хорошо что-то приготовлено, у разных людей различается. Шкала от 1 до 9 предоставляет широкий спектр вариантов для каждого уровня приготовления, и вы можете осуществить настройку по своему вкусу.

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.

- Чашу, решетку для гриля, универсальную корзину для продуктов, защиту от брызг, щетку для очистки и любые другие дополнительные аксессуары из комплекта поставки, за исключением термощупа, можно мыть в посудомоечной машине.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать термощуп в посудомоечную машину.

- Для достижения наилучших результатов мытья в посудомоечной машине рекомендуется промыть решетку для гриля, универсальную корзину для продуктов, защиту от брызг и любые другие аксессуары теплой водой перед тем, как помещать их в посудомоечную машину.

- При ручной мойке рекомендуется использовать прилагаемую щетку для облегчения очистки компонентов. Используйте противоположный конец щетки для очистки в качестве скребка для облегчения удаления запекшегося соуса или сыра. После ручной мойки просушите все компоненты на воздухе или протрите полотенцем.

ПРИМЕЧАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать жидкий чистящий раствор для очистки гнезда термощупа или поверхностей рядом с ним. Рекомендуется использовать сжатый воздух или ватный тампон во избежание повреждения гнезда.

- Если остатки пищи или жир прилипли к решетке для гриля, защите от брызг или любой другой съемной части, перед очисткой замочите их в теплой мыльной воде.

- Очищайте защиту от брызг после каждого использования. 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.

- Для глубокой очистки защиты от брызг поместите ее в кастрюлю с водой и прокипятите в течение 10 минут. Затем ополосните водой комнатной температуры и дайте полностью высохнуть.

- Для глубокой очистки термощупа замочите наконечник из нержавеющей стали и силиконовую рукоятку в теплой мыльной воде. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать шнур или штекер в воду или любую другую жидкость.

Держатель отсека для хранения термощупа можно мыть только вручную.

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

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://ninjahome.ru>.

Вы также можете воспользоваться онлайн-поддержкой по адресу <http://ninjahome.ru> или позвонить 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.
- Отклонение от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей.
- Внешние электромагнитные поля, воздействия прямого солнечного света, высокой влажности и вибрации.
- Действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, землетрясение, наводнение т. п.).
- Несчастные случаи, умышленные или неосторожные действия потребителя или третьих лиц, в 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.

NINJA

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Особые отметки	

Продавец	
----------	--

Печать продавца

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

ВНИМАНИЕ! Гарантийный талон действителен только при наличии печати продавца!
--

