

NINJA®

Foodi®

MAX

Гриль -
аэрофритюрница

AG551EU

ИНСТРУКЦИЯ



ninjahome.ru

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 вилок. 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 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, 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.



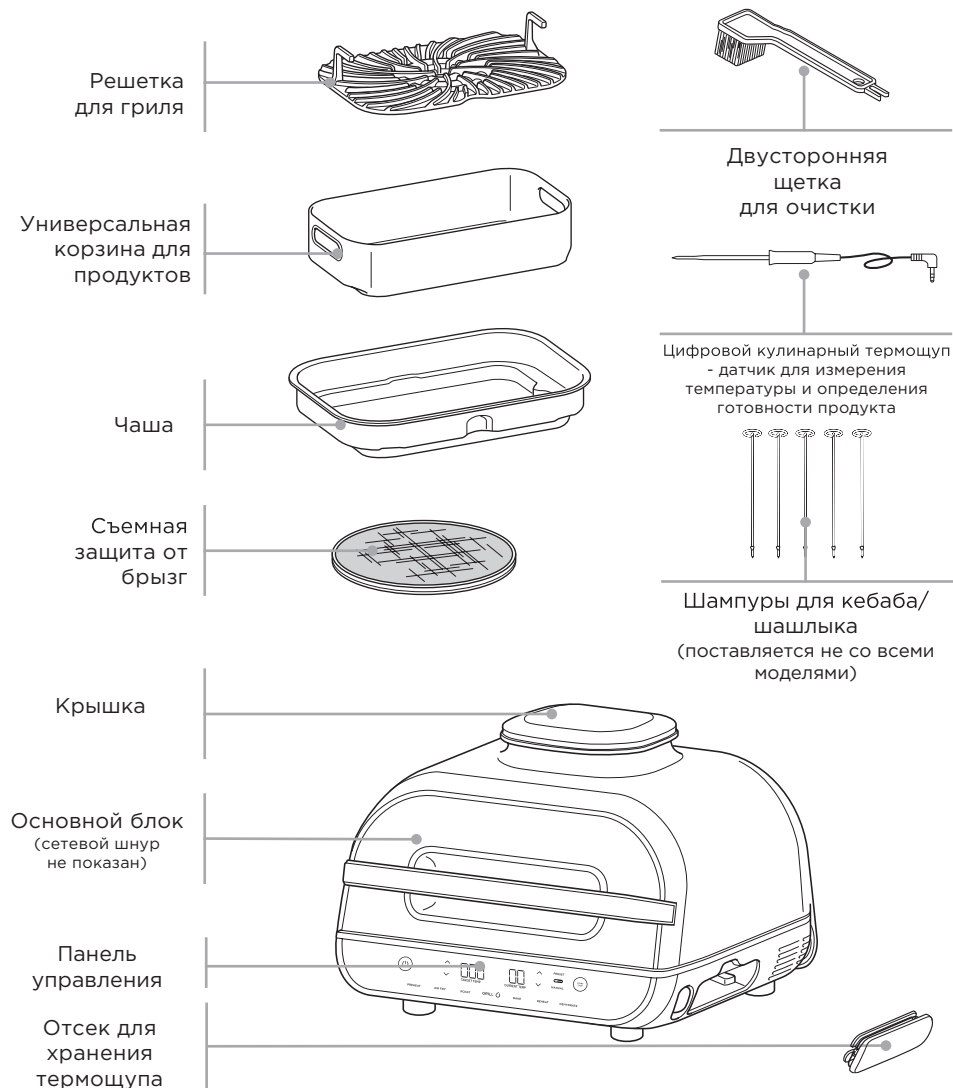
Соблюдайте осторожность во избежание контакта с горячей поверхностью. Во избежание ожогов всегда используйте средства защиты рук.



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.

«АЭРОФРИТЮРИЩА» (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.

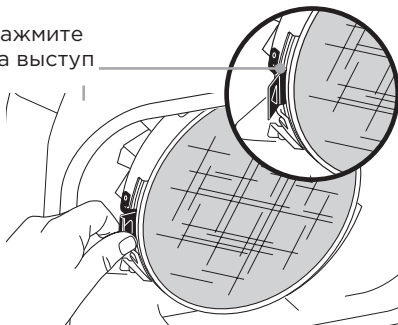
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

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

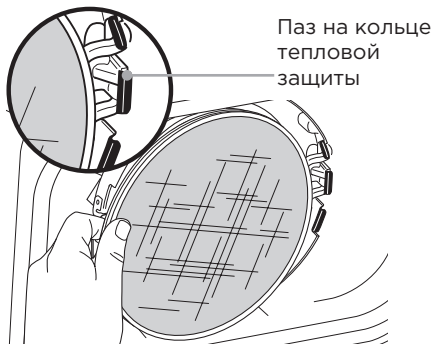
Снимайте защиту от брызг для очистки после каждого использования. Как только защита от брызг полностью остынет, снимите ее, нажав верхнюю правую ручку в направлении задней части крышки. Это освободит защиту от брызг, и вы сможете извлечь ее из паза на внутренней стороне крышки.

Нажмите
на выступ



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.



Паз на кольце
тепловой
защиты

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)
• Бекон • Колбаски • При использовании и густого соуса для барбекю	• Замороженное мясо • Маринованное/глазированное мясо	• Стейки • Курица • Гамбургеры • Хотдоги • Мясные кебабы, мясной шашлык	• 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

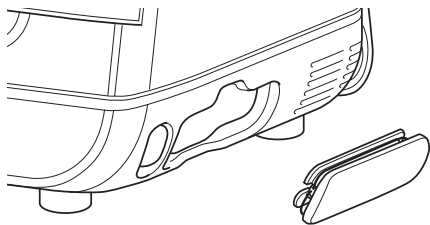
При приготовлении на гриле более двух последовательных партий пищи рекомендуется слить жир/масло из съемной чаши. Также **НАСТОЯТЕЛЬНО** рекомендуется очищать защиту от брызг между использованиями. Это поможет предотвратить возгорание жира и образование дыма. Если вы хотите пропустить процесс разогрева,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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО КУЛИНАРНОГО ТЕРМОЩУПА

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

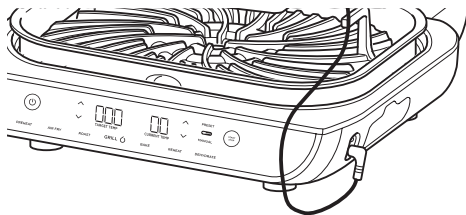
Перед первым использованием
Перед вставкой термощупа в гнездо убедитесь, что на его штекере нет никаких остатков пищи, а на шнуре отсутствуют узлы.

- 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)

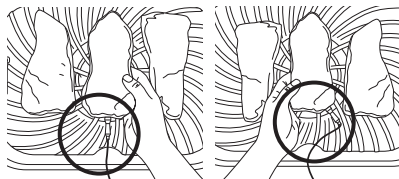
- 5 Поместите в прибор аксессуары, необходимые для выбранной функции готовки, и закройте крышку. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса разогрева.

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 °C.

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 «ДОСТАВЬТЕ ПИЩУ» (GET FOOD).

^ GET FOOD ^
v v

- 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:

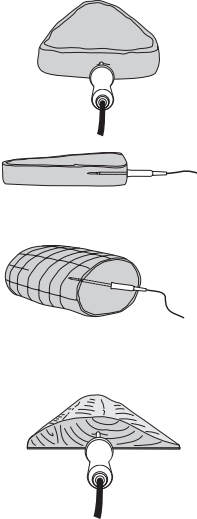
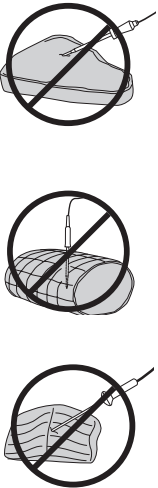
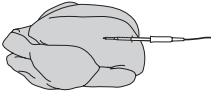
Вставьте термощуп в более мелкий кусок и используйте функцию «Программирование» для выбора уровня результата. Когда кусок белковой пищи будет готов, выньте его из прибора. Затем переставьте термощуп в более крупный кусок и используйте функцию «Программирование» для выбора уровня результата.

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
Стейки Свиные отбивные Бараньи отбивные Куриные грудки Гамбургеры Вырезка Рыбное филе	- 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. ПРИМЕЧАНИЕ: Самая толстая часть филе может не являться центром. Для получения желаемых результатов важно, чтобы конец термометра достигал самой толстой части.		
Целая курица	- Вставьте термометр горизонтально в самую толстую часть грудки, параллельно кости, но не касаясь ее. - Убедитесь, что конец термощупа достигает центра самой толстой части грудки и не проходит через грудку в полость.		

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

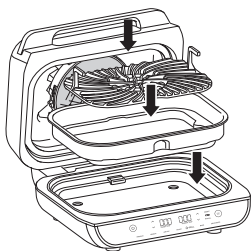
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

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 совпадала 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.

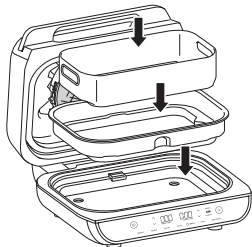
- 7 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END).



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

Аэрофритюрница

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпадала 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.



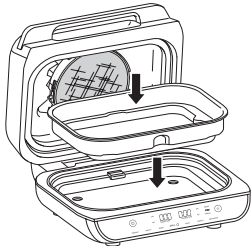
- 8 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Жарка

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выемка на чаше совпадала с выступом на основном 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 °C. 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.

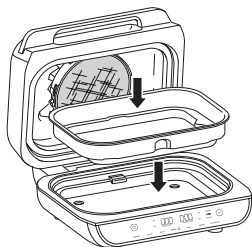
ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите использовать термощуп для проверки внутренней температуры пищи, нажмите кнопку «РУЧНОЙ РЕЖИМ» на 2 секунды, и на экране на 5 секунд появится внутренняя температура продукта.

- 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 совпадала 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.

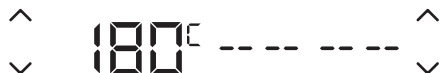


ПРИМЕЧАНИЕ: Для преобразования рецептов для обычной печи уменьшите указанную в них температуру на 10 °С. Во избежание пережарки регулярно проверяйте состояние пищи.

- 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 термоступа - 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 потребуются 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.

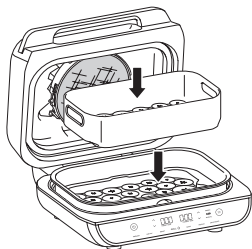
- 7 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (END).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Сушка

- 1 Поместите чашу в прибор таким образом, чтобы выступка на чаше совпадала 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.



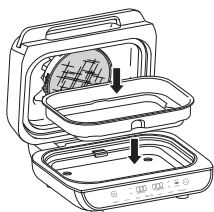
- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса. (Разогрев в режиме «Сушка» не осуществляется.)

- 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 выступ на чаше совпадал 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 вручную.



- 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 термометр 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.



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!

NINJA[®]

Foodi[®]

MAX

Гриль -
аэрофритюрница

AG551EU

НҰСҚАУЛЫҚ



ninjahome.ru

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кернеу: ~220-240 В, 50-60 Гц

Қуат: 1760 Вт



Мұндай таңбалау Еуропалық Одақ аумағында бұл бұйымды басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге утилизациялауға тыйым салынатынын білдіреді.

Қалдықтарды бақылаусыз утилизациялау нәтижесінде қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін бұйымды материалдық ресурстарды қайта пайдалану үшін қайта өңдеуге беру қажет. Пайдаланылған құрылғыны қайтару үшін жинау және қайтару жүйелерін пайдаланыңыз немесе осы бұйымды сатып алған сатушыға хабарласыңыз. Олар бұл құрылғыны кейіннен қауіпсіз қайта өңдеу үшін қабылдай алады

Қауіпсіздік техникасы ережелері	4
Негізгі бөліктер	6
Гриль туралы жалпы мәліметтер	7
Функционалды батырмалар	7
Басқару батырмалары	7
Бірінші қолданар алдында	7
Грильді пайдалану	8
Шашыраудан қорғағыш	8
«GrillControl» технологиясы	8
Грильде партиямен дайындау	8
Цифрлық аспаздық термоқадағышты пайдалану	9
Әр түрлі дайындау сценарийлері үшін термоқадағышты қолдану	10
Термоқадағышты қалай дұрыс орнатуға болады	11
Тамақ пісіру функциялары	12
Гриль	12
Аэрофритюрница	13
Қуыру	14
Пісіру	15
Кептіру	16
Жылыту	17
Диагностика және ақаулықтарды жою	18
Тазалау	19
Кепілдікті қызмет көрсету шарттары	20
Кепілдік талоны	24

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН • ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА НҰСҚАУЛЫҚТЫ ТОЛЫҒЫМЕН ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ

Ninja® Foodi® гриль-аэрофритюрницасын қолданар алдында нұсқаулықты толығымен оқып шығыңыз.

Электр құрылғыларын пайдаланған кезде әрқашан қауіпсіздік техникасының негізгі ережелерін сақтау керек:

! Е С К Е Р Т У

- 1 Қаптамадан шығарғаннан кейін кішкентай балалардың тұнығу қаупін болдырмау үшін барлық қаптама материалдарын лақтырып тастаңыз.
- 2 Бұл құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады, егер олар бақылауда болса немесе оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілсе және онымен байланысты қауіптер түсіндірілсе.
- 3 Құрылғыны және оның баусымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Балаларға құрылғыны пайдалануға **Тыйым салынады**. Егер құрылғы балалардың жанында қолданылса, мұқият бақылауды қамтамасыз ету қажет.
- 4 Бұл құрылғы тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Бұл құрылғыны мақсатынан тыс пайдалануға **Тыйым салынады**. Құрылғыны қозғалып бара жатқан көліктерде немесе қайықтарда пайдалануға **Тыйым салынады**. Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға **Тыйым салынады**. Дұрыс пайдаланбау жарақаттануға әкелуі мүмкін.
- 5 Бетінің тегіс, таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. Жұмыс кезінде құрылғыны үстелдің шетіне қоюға **Тыйым салынады**.
- 6 Қолданар алдында **ӘРҚАШАН** құрылғының дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.
- 7 Бұл құралды пайдаланған кезде ауа айналымын қамтамасыз ету үшін үстіңгі және барлық жағынан кемінде 15,25 см (6 дюйм) бос орын қалдырыңыз.
- 8 Ұзартқышты пайдалануға **Тыйым салынады**. Қысқа желілік баусым балалардың оны ұстап алу немесе тарту қаупін азайту үшін, сондай-ақ ұзын баусымға түсіп қалу қаупін азайту үшін қолданылады.
- 9 Электр тогының соғуынан қорғау мақсатында негізгі блоктың желілік баусымын, ашасын немесе корпусын суға немесе өзге сұйықтыққа батыруға **Тыйым салынады**.
- 10 Зақымдалған желілік баусым немесе ашасы бар құрылғыны пайдалануға **Тыйым салынады**. Құрылғыны және желілік баусымды үнемі тексеріп отырыңыз. Егер құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да бір жолмен зақымдалған болса, оны пайдалануды дереу тоқтатып, клиенттерге қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
- 11 Үстелдің бетінен төмен орналасқан электр розеткасын пайдалануға **Тыйым салынады**.
- 12 Бұл құрылғыны сыртқы таймерге немесе жеке қашықтан басқару жүйесіне қосуға **Тыйым салынады**.
- 13 Құрылғыны желілік баусым үстелдің, бар үстелінен салбырап тұратындай немесе ыстық беттерге, соның ішінде ыстық газ немесе электр плиталарының үстіне немесе жанында немесе қыздырылған пешке тиетіндей етіп орналастыруға **Тыйым салынады**.
- 14 Осы құрылғының жеткізіліміне кіретін немесе SharkNinja компаниясы мақұлдаған ұсынылған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз. SharkNinja ұсынбаған аксессуарларды немесе қондырмаларды қолдану өртке немесе жарақаттануға әкелуі мүмкін.
- 15 Құрылғыға қандай да бір аксессуарды салмас бұрын, олардың таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- 16 Құрылғыны орнатылмаған алынбалы табақшасыз және шашыраудан қорғағышсыз пайдалануға **Тыйым салынады**.
- 17 Жұмысты бастамас бұрын **ӘРҚАШАН** қақпақтың толық жабылғанын тексеріңіз.
- 18 Құрылғыны пайдалану кезінде жылжытуға **Тыйым салынады**.
- 19 Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ауа кіретін тесіктерді немесе желдеткіш саңылауларды жабуға **Тыйым салынады**. Бұл тағамды біркелкі пісіруге кедергі келтіреді және құрылғыны зақымдауы немесе оның қызып кетуіне әкелуі мүмкін.

- 20 Ыстық беттерге қол тигізуге **Тыйым салынады**. Құрылғының беттері жұмыс кезінде және одан кейін ыстық болады. Күйіп қалмас үшін немесе жарақат алмас үшін **ӘРҚАШАН** ыстықтан қорғаныш қойғышты немесе қолғап ұстағыштарды, сондай-ақ қолда бар тұтқаларды қолданыңыз.
- 21 Пісіру кезінде немесе одан кейін аксессуарларға қол тигізуге **Тыйым салынады**. Пісіру кезінде гриль торы мен фри картобы себеті қатты қызады. Құрылғыдан аксессуарды алу кезінде физикалық түрде жанасудан аулақ болыңыз. Күйіп қалмау немесе жарақат алмау үшін бұйымды ұстаған кезде **ӘРҚАШАН** сақ болыңыз. Ұзын тұтқалары бар ыдыстарды және ыстық немесе ұстағыштарға арналған қорғаныс қойғыштарын пайдалану ұсынылады.
- 22 Бұл құрылғыны қатты қуыру үшін пайдалануға **Тыйым салынады**.
- 23 Күйіп қалмас үшін қолыңызды цифрлық термометр сымна тигізуге **Тыйым салынады**.
- 24 Цифрлық термометр сыртқы аспаздық термометрін алмастырмайды.
- 25 Ықтимал аурулардың алдын алу үшін тағамның ұсынылған температурада пісірілгеніне көз жеткізу үшін **ӘРҚАШАН** термометрді пайдаланыңыз.
- 26 Егер май тұтанса немесе құрылғыдан қара түтін пайда болса электр розеткасынан желілік ашаны дереу ажыратыңыз. Пісіру аксессуарларын шығармас бұрын түтіннің толық шығып кетуді күтіңіз.
- 27 Құрылғыны тұрақты күтіп-ұстау бойынша нұсқауларды «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөлімінен қараңыз.
- 28 Ажырату үшін барлық басқару органдарын «өшірулі» күйіне бұраңыз, содан кейін құрылғы пайдаланылмаса немесе тазалануы керек болса, ашаны электр розеткасынан алыңыз.
- 29 Бөлшектерді тазалау, бөлшектеу, орнату немесе шешу алдында, сондай-ақ сақтау алдында құрылғыны суытыңыз.
- 30 Құрылғыны металл губкалармен тазалауға **Тыйым салынады**. Кішкентай фрагменттер қаптаманы зақымдауы және электр компоненттерімен жанасуы мүмкін, ал бұл электр тогының соғу қаупін тудырады.
- 31 Құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсетуді балалар орындамауы керек.



Бұйымның жұмыс принципі мен қолданылуын түсіну үшін нұсқаулықты оқып көру қажеттілігін көрсетеді.



Осы символдың жанында келтірілген ескертуді елемеген жағдайда жарақат, өлім немесе елеулі материалдық зиян келтіруі мүмкін тәуекелдің болуын көрсетеді.



Ыстық бетке тиіп кетпеу үшін абай болыңыз. Күйіп қалмас үшін әрқашан қолды қорғау құралдарын қолданыңыз.



Тек үй-жай ішінде тұрмыстық пайдалануға арналған.

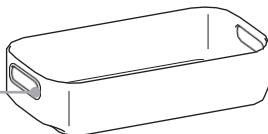
ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ

НЕГІЗГІ БӨЛІКТЕР

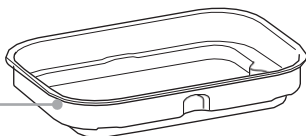
Гриль торы



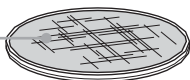
Әмбебап азық-түлік себеті



Табақша



Алынбалы шашыраудан қорғағыш

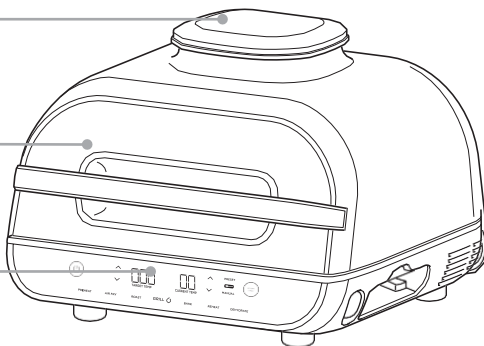


Қақпақ

Негізгі блок
(желілік бауымы көрсетілмеген)

Басқару панелі

Термоқадағышты сақтауға арналған бөлік



Тазалауға арналған
екі жақты щетка



Цифрлық аспаздық термоқадағыш
- температураны өлшеуге және
тағамның дайындығын анықтауға
арналған датчик



Кебаб/кәуапқа арналған шампұрлар
(барлық модельдермен бірге жеткізілмейді)



Қосымша бөлшектер мен аксессуарларға тапсырыс беру үшін **ninjahome.ru** сайтына кіріңіз

ГРИЛЬ ТУРАЛЫ ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР



Басқару панелінің дисплейінде уақыт СА:ММ форматында көрсетіледі.
Мысал ретінде оң жақтағы дисплейде 20 минут уақыты көрсетілген.

ФУНКЦИОНАЛДЫ БАТЫРМАЛАР

«ГРИЛЬ» (GRILL). Ерекше хош иісі мен гриль жолақтары бар біркелкі қуыру үшін арналған.

«АЭРОФРИТЮРНИЦА» (AIR FRY). Аздап маймен немесе онсыз қытырлақ қыртысқа қол жеткізу үшін арналған.

«ПІСІРУ» (BAKE). Піскен нан өнімдеріне, тәттілерге, десерттерге және т.б. арналған.

«ҚУЫРУ» (ROAST). Ет дайындауға, қуырылған көкөністерге және т.б. арналған.

«КЕПТІРУ» (DEHYDRATE). Салауатты тамақтану үшін снэк алу мақсатында ет, жемістер мен көкөністерді кептіруге арналған.

«ЖЫЛЫТУ» (PREHEAT). Қыртыстарды қалыптастыру үшін нәзік қыздыру арқылы тамақ қалдықтарының аспаздық қасиеттерін қалпына келтіру үшін арналған.

БАСҚАРУ БАТЫРМАЛАРЫ

«ҚҰАТ» (POWER) батырмасы. Құрылғыны электр желісіне қосқаннан кейін оны қосу үшін «ҚҰАТ» батырмасын басыңыз. Тамақ дайындау кезінде батырманы басу ағымдағы дайындау функциясын тоқтатады және құрылғыны өшіреді.

Сол жақтағы көрсеткіштер. «БАҒДАРЛАМАЛАУ» (PRESET) және «ҚОЛ РЕЖИМІ» (MANUAL) батырмаларын пайдалану кезінде қандай да бір функциямен пісіру температурасын реттеу немесе шығыс өнімінің ішкі деректерін басқару үшін дисплейдің сол жағындағы «жоғары» ▲ және «төмен» ▼ көрсеткіштерін пайдаланыңыз.

«ҚОЛ РЕЖИМІ» (MANUAL) батырмасы. Термоқадағыш үшін өнім туралы деректерді қолмен орнатуға мүмкіндік беру мақсатында дисплей экранын ауыстырады. «Кептіру» функциясы қосылған кезде қолмен басқару батырмасы жұмыс істемейді.

«БАҒДАРЛАМАЛАУ» (PRESET) батырмасы. Датчикті, тағам түрін және берілген температураға негізделген өнім деректерін орнатуға мүмкіндік беру мақсатында дисплей экранын ауыстырады. «Кептіру» функциясы қосылған кезде бағдарламалау батырмасы жұмыс істемейді.

Оң жақтағы көрсеткіштер. «Бағдарламалау» функциясын пайдалану кезінде тағам түрін орнату немесе FoodiProbe термоқадағышын пайдаланумен пісіру орындалмаған кезде пісіру уақытын баптау үшін дисплейдің оң жағындағы «жоғары» ▲ және «төмен» ▼ көрсеткіштерін пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Температураны немесе пісіру уақытын баптау үшін «жоғары» және «төмен» көрсеткіштерін пайдаланыңыз. Осыдан кейін құрылғы осы баптаулармен жұмысын жалғастырады.

«СТАРТ/СТОП» (START/STOP) батырмасы. Температура мен уақытты таңдағаннан кейін дайындауды бастау үшін «Старт/Стоп» батырмасын басыңыз.

«Күту режимі» (Standby Mode). Егер 10 минут ішінде басқару панелімен ешқандай әрекет жасалмаса және құрылғы тамақ дайындау үшін пайдаланылмаса, ол күту режиміне өтеді және басқару панелі өшеді.

«Жылыту» (Preheat). Егер құрылғы тағамды жылыту үшін пайдаланылса, бұл дисплей экранындағы процестің орындалу индикаторымен көрсетіледі және «Жылыту» батырмасы жанады. Жылыту функциясын қосу үшін «Жылыту» батырмасын басыңыз. Осыдан кейін дисплейде «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) хабарламасы көрсетіледі.

БІРІНШІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

1 Құрылғыдан барлық қаптама материалдарын, жарнамалық этикеткаларды және пленканы алып тастаңыз.

2 Қаптамадан барлық аксессуарды алып тастаңыз және осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Жарақаттануды немесе мүлікке зақым келтірмеу үшін пайдалану нұсқауларына, ескертулерге және негізгі қауіпсіздік техникасының ережелеріне ерекше назар аударыңыз.

3 Гриль торын, шашыраудан қорғағышты, картоп фри себетін, тазалау щеткасын және табақшаны жылы, сабынды сумен жуыңыз, содан кейін шайыңыз және жақсылап құрғатыңыз. Гриль торын, шашыраудан қорғағышты, картоп фри себетін, тазалау щеткасын және табақшаны ыдыс-аяқ жуғыш машинада да жууға болады. Негізгі блоқты ыдыс-аяқ жуғыш машинада жууға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**.

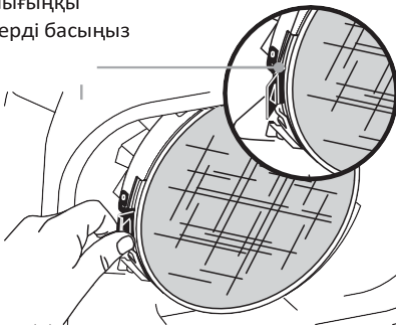
ГРИЛЬДІ ПАЙДАЛАНУ

Қақпақтың ішкі жағында орналасқан шашыраудан қорғағыш қыздыру элементін таза ұстауды қамтамасыз етеді. **ӘРҚАШАН** пісіру кезінде шашыраудан қорғағыш орнатылғанына көз жеткізіңіз. Шашыраудан қорғағыштың болу талаптарын сақтамау қыздыру элементіне майдың түсуіне әкеледі, бұл түтіннің пайда болуына әкелуі мүмкін.

Шашыраудан қорғағышты шешіп алу

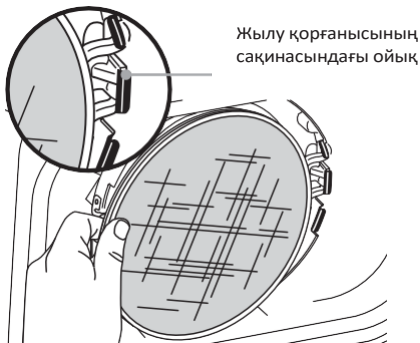
Әр қолданғаннан кейін тазалау үшін шашыраудан қорғағышты алып тастаңыз. Шашыраудан қорғағыш толығымен салқындағаннан кейін, оны қақпақтың артқы жағына қарай жоғарғы оң жақ тұтқаны басу арқылы алыңыз. Бұл шашыраудан қорғағышты босатады және оны қақпақтың ішкі жағындағы ойықтан шығаруға болады.

Шығыңқы
жерді басыңыз



Шашыраудан қорғағышты орнату

Орнату үшін сол жақтағы бекітілген шығыңқы жердің астына қорғағышты енгізіңіз. Түтін жапқышты жапқыштағы ойықтар бекітілген жылу қорғанысының сақинасындағы қарсы бөлігіне сәйкес келетіндей етіп орнатыңыз. Содан кейін шашыраудан қорғағышты қақпақтың жоғарғы жағындағы ысырмамен бекітілгенше ақырын жоғары қарай итеріңіз.



Жылу қорғанысының
сақинасындағы ойық

«GRILLCONTROL» ТЕХНОЛОГИЯСЫ

«Гриль» функциясын пайдаланған кезде гриль торының температурасын баптауды таңдау керек. Төменде кең таралған ингредиенттер үшін ұсынылған температура деңгейлері берілген.

«ТӨМЕН» (LOW) (200°C)	«ОРТАША» (MEDIUM) (230°C)	«ЖОҒАРЫ» (HIGH) (250°C)	«МАКСИМАЛДЫ» (MAX) (260°C)
• Бекон • Шұжықтар • Қоя барбекю соусын пайдаланған кезде	• Мұздатылған ет • Маринадталған/жұтылатылған ет	• Стейктер • Тауық • Гамбургерлер • Хотдогтар • Ет кебабтары, ет қауабы	• Көкөністер • Жемістер • Пицца • Балғын/мұздатылған теңіз өнімдері • Көкөніс кебабтары, көкөніс қауабы

ЕСКЕРТПЕ: Түтіннің бөлінуін азайту үшін зәйтүн майының орнына өсімдік майын, кокос майын, жүзім майын немесе авокадо майын қолдану ұсынылады. Майды түтін бөліну температурасынан жоғары қыздыру тағамға күйген, қышқыл дәм бере алады.

ЕСКЕРТПЕ: Егер ингредиенттер ұсынылған температурадан жоғары температурада дайындалса, құрылғы түтін шығаруы мүмкін. Тағамның технологиялық карталары туралы қосымша ақпарат алу үшін рецепттер кітабын қараңыз немесе ninjahome.ru веб-сайтына кіріңіз.

Басқа функцияны қолданғаннан кейін «Гриль» режиміне ауысу

Егер құрылғы басқа функцияны қолданғаннан кейін қызса, дисплей экранында бірден «TAFAMДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) хабарламасы пайда болуы мүмкін. Ингредиенттерді салмас бұрын гриль торын кем дегенде 6 минут қыздыру ұсынылады.

Грильде партиямен дайындау

Тағамның қатарынан екіден көп партиясын грильде дайындаған кезде алынбалы табақшадан майды ағызу ұсынылады. Сондай-ақ, МІНДЕТТІ ТҮРДЕ пайдалану арасында шашыраудан қорғағышты тазарту ұсынылады. Бұл майдың тұтануына және түтіннің пайда болуына жол бермейді. Егер сіз жылыту процесін өткізіп жібергіңіз келсе, «ЖЫЛЫТУ» (PREHEAT) батырмасын басыңыз.

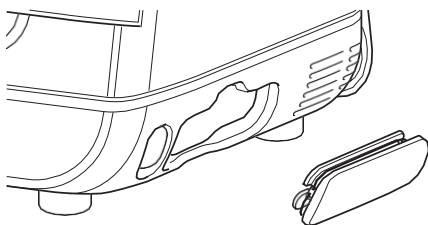
ЦИФРЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ТЕРМОҚАДАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

МАҢЫЗДЫ: Күйіп қалмас үшін пайдалану кезінде қолыңызды термоқадағыш сымына жақындатуға **ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ.**

Бірінші қолданар алдында

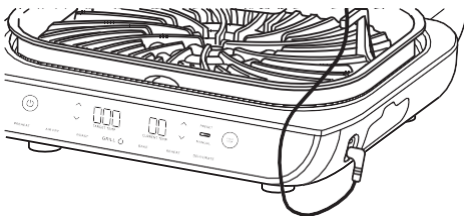
Ойыққа термоқадағышты салмас бұрын, оның істікшесінде тамақ қалдықтары жоқ екеніне және сымда түйіндер жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

- 1 Датчиктің сақтау бөлігін құрылғының оң жағынан сыртқа қарай тартыңыз. Содан кейін термоқадағышты алу үшін сымды бөліктен жазып алыңыз.
- 2 Термоқадағышты кіріс қосқышына жалғаңыз. Ашаны толығымен басыңыз. Сақтау бөлігін қайтадан құрылғыға салыңыз.



ЕСКЕРТПЕ: Пісіру уақытын орнатудың қажеті жоқ, өйткені құрылғы қыздыру элементін автоматты түрде өшіреді және тағамыңыз дайын болған кезде сізге хабарлайды.

- 3 Термоқадағышты қосқышқа қосқаннан кейін ол белсенді болады және «БАҒДАРЛАМАЛАУ» мен «ҚОЛ РЕЖИМІ» батырмалары жарқырай бастайды. Қажетті функцияны және пісіру температурасын таңдаңыз.



- 4 «БАҒДАРЛАМАЛАУ» батырмасын басып, қажетті тағам түрін таңдау үшін дисплейдің оң жағындағы көрсеткіштерді, ал дисплейдің сол жағындағы көрсеткіштерді - шығыс өнімі үшін ішкі деректерді орнату үшін пайдаланыңыз (Rare-ден Well-ге дейін).

ЕСКЕРТПЕ: Пісіру ет түріне немесе өз қалауыңызға байланысты жүзеге асырылады. Бағдарламалау туралы толық ақпарат алу үшін 10-бетті қараңыз.

«ҚОЛ РЕЖИМІ» батырмасын таңдағанда, төменде ұсынылған ішкі пісіру температурасын қолданыңыз.

ӨНІМ ТҮРІ:	ДЕҢГЕЙДІ ОРНАТУ:
Балық	Әлсіз қуыру/Medium Rare (50°C)
	Орташа қуыру/Medium (55°C)
	Шамалы қуыру/Medium Well (60°C)
	Толық қуыру/Well Done (65°C)
Тауық/Күркетауық	Толық қуыру/Well Done (75°C)
Шошқа еті	Әлсіз қуыру/Medium Rare (50°C)
	Орташа қуыру/Medium (55°C)
	Шамалы қуыру/Medium Well (65°C)
	Толық қуыру/Well Done (70°C)
Сыыр/Қой еті	Қанмен/Rare (50°C)
	Әлсіз қуыру/Medium Rare (55°C)
	Орташа қуыру/Medium (60°C)
	Шамалы қуыру/Medium Well (65°C)
	Толық қуыру/Well Done (70°C)

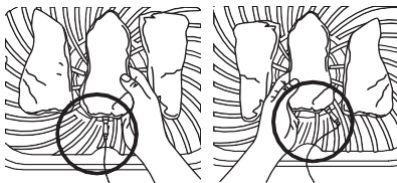
- 5 Таңдалған пісіру функциясына қажетті аксессуарларды құрылғыға салыңыз және қақпақты жабыңыз. Жылыту процесін бастау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Тағамға қауіпсіз ұсынылатын температура туралы ақпарат алу үшін жергілікті азық-түлікті стандарттау агенттігіне хабарласыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: СИЫР/ҚОЙ ЕТІНЕ арналған алдын-ала орнатылған деңгейлер стандартты ұсыныстардан төмен, өйткені құрылғы температураны 5-10 °C-қа дейін көтереді.

ГРИЛЬДІ ПАЙДАЛАНУ (ЖАЛҒАСЫ)

- 6 Құрылғыны жылыту кезінде термоқадағышты көлденеңінен ақуыз тағамының ең қалың бөлігінің ортасына салыңыз. **Көршілес беттегі термоқадағышты орналастыру туралы қосымша нұсқаулармен кестені қараңыз.**



Зондтың орналасуын реттеңіз.
Термоқадағыштың тұтқасы құрылғының ішінде толығымен орналасады.

- 7 Құрылғы қызып, экранда «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) деген хабарлама пайда болғаннан кейін, қақпақты ашып, құрылғыға термоқадағышпен тамақты салыңыз, қақпақты термоқадағыш сымының үстінен жабыңыз.
- 8 Дисплейдің жоғарғы жағындағы процестің орындалу индикаторы пісіру қадамдарын бақылайды. Индикатордың жыпылықтауы белгілі бір кезеңнің орындалуын көрсетеді.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

ЕСКЕРТПЕ: «Қуыру» және «Гриль» функцияларын пайдаланған кезде құрылғы дыбыстық сигнал береді және «ТАҒАМДЫ АУДАРУ» (FLIP) хабарламасын көрсетеді. Аудару міндетті емес процедура, бірақ ұсынылады.

- 9 Сіз таңдаған күйге жеткенде құрылғы автоматты түрде пісіруді тоқтатады, өйткені ол пісіру уақытынан асып кетуді ескереді (кондицияға дейін жеткізу) және экранда «ТАҒАМДЫ АЛУ» (GET FOOD) деген хабарлама пайда болады.



- 10 Экранда «ДЕМАЛЫС» (REST) хабарламасы пайда болған кезде ақуыз тағамының бір бөлігін тәрелкеге салыңыз. Ақуызды тағам пісуін жалғастырады, бұл шамамен 3-5 минутты алады. Бұл маңызды қадам, өйткені «демалыс» процедурасынан бас тарту нәтижесінде алынған тамақ қалағаннан «аз пісірілген» болып көрінуі мүмкін. Кондицияға дейін жеткізу уақыты ақуызды тағамның мөлшеріне, кесілуіне және түріне байланысты өзгеруі мүмкін.

ЕСКЕРТПЕ: Ақуызды тағамның басқа бөліктерінің ішкі температурасын тексеру үшін «ҚОЛ РЕЖИМІ» батырмасын басып тұрып, термометрді еттің әр бөлігіне салыңыз.

ӘР ТҮРЛІ ДАЙЫНДАУ СЦЕНАРИЙЛЕРІ ҮШІН ТЕРМОҚАДАҒЫШТЫ ҚОЛДАНУ

Шығыс өнімінің әртүрлі дайындық деңгейлері үшін бірдей мөлшердегі екі немесе одан да көп ақуыз тағамын дайындау:

Термоқадағышты ақуызды тағамның бір бөлігіне қажетті жоғары пісіру дәрежесімен салыңыз. Пісіру дәрежесін таңдау үшін «Бағдарламалау» функциясын қолданыңыз, содан кейін орындалу индикаторын қадағалаңыз - осы бөлік үшін қажетті төменгі пісіру дәрежесіне жеткенде, құрылғыдан термоқадағышсыз ақуыз тағамының бөлігін алыңыз. Қажетті нәтижеге жеткенше ақуызды тағамның қалған бөлігін дайындауды жалғастырыңыз.

Әр түрлі мөлшердегі екі немесе одан да көп ақуыз тағамын дайындау:

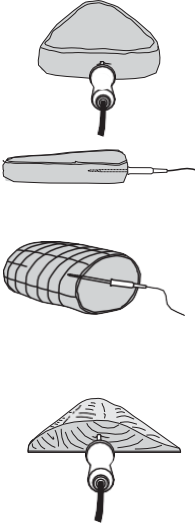
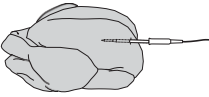
Термоқадағышты кішкене бөлікке салыңыз және нәтиже деңгейін таңдау үшін «Бағдарламалау» функциясын қолданыңыз. Ақуыз тағамының бір бөлігі дайын болғанда, оны құрылғыдан алыңыз. Содан кейін термоқадағышты үлкенірек бөлікке қайта орналастырыңыз және нәтиже деңгейін таңдау үшін «Бағдарламалау» функциясын пайдаланыңыз.

Ақуыз тағамының екі немесе одан да көп түрін дайындау:

Қажетті нәтиже деңгейі төмен ақуыз тағамының бір бөлігіне термоқадағышты салыңыз. Қажетті ішкі температураны таңдау үшін «Қол режимі» функциясын пайдаланыңыз. Ақуыз тағамының бір бөлігі дайын болғанда, оны құрылғыдан алыңыз. Содан кейін термоқадағышты басқа бөлікке қайта орналастырыңыз және қажетті ішкі температураны таңдау үшін «Қол режимі» функциясын пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Жұмыс кезінде термоқадағыш ЫСТЫҚ болады. Зондты тағамнан шығару үшін ұстағыштарды немесе қысқыштарды пайдаланыңыз.

ТЕРМОҚАДАҒЫШТЫ ҚАЛАЙ САЛУҒА БОЛАДЫ

ӨНІМ ТҮРІ:	ОРНАЛАСТЫРУ	ДҒҒРЫС	ДҒҒРЫС ЕМЕС
Стейктер Туралған шошқа еті Туралған қой еті Тауықтың төс еті Гамбургерлер Кесек ет Балық сүбесі	• Термометрді еттің қалың бөлігінің ортасына көлденеңінен салыңыз. • Термометрдің ұшы оның төменгі немесе жоғарғы жағына емес, еттің ортасына тікелей салынғанына көз жеткізіңіз. • Термометрдің сүйекке жақын екеніне (бірақ оған тиіп кетпейтініне) және майдан немесе шеміршектен алыс екеніне көз жеткізіңіз. ЕСКЕРТПЕ: Сүбенің ең қалың бөлігі ортасы болмауы мүмкін. Қажетті нәтижеге қол жеткізу үшін термометрдің ұшы ең қалың бөлікке жетуі маңызды.		
Тұтас тауық	• Термометрді сүйекке параллель, бірақ оған тигізбестен төстің ең қалың бөлігіне көлденеңінен салыңыз. • Термоқадағыштың ұшы төстің ең қалың бөлігінің ортасына жететініне және төс арқылы құысқа өтпейтініне көз жеткізіңіз.		

ЕСКЕРТПЕ: Мұздатылған өнімдермен немесе қалыңдығы 1,5 см-ден аз ет кесектері үшін термоқадағышты пайдалануға **ЖОЛ БЕРІЛМЕЙДІ.**

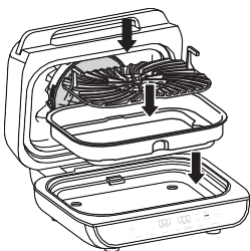
ГРИЛЬДІ ПАЙДАЛАНУ (ЖАЛҒАСЫ)

ТАМАҚ ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫ

Құрылғыны электр желісіне қосыңыз және оны қосу үшін қуат батырмасын басыңыз. (ⓘ)

Гриль

- 1 Табақшаны құрылғыға табақшадағы ойық негізгі блоктағы құлақшаға сәйкес келетіндей етіп салыңыз. Содан кейін гриль торын табақшаға тұтқаларын жоғары қаратып салыңыз. Шашыраудан қорғағыш орнында екеніне көз жеткізіңіз, содан кейін қақпақты жабыңыз.



ЕСКЕРТПЕ: Егер сіз термоқадағышты пайдалансаңыз, онда нұсқаулар алу үшін 9-11 бетті қараңыз.

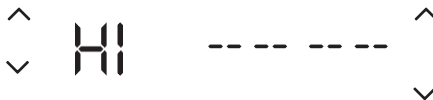
- 2 «ГРИЛЬ» батырмасын басыңыз. Қабылданған әдепкі температура баптауы көрсетіледі. Температураны реттеу үшін дисплейдің сол жағындағы көрсеткіштер жинағын пайдаланыңыз.



- 3 Дисплейдің оң жағындағы көрсеткіштер жинағын 1 минуттық қадаммен, максималды 30 минуттық уақытпен немесе - термоқадағышты пайдаланған кезде пісіру уақытын баптау үшін пайдаланыңыз – нұсқауларды 9-11 беттен қараңыз.



- 4 Жылыту процесін бастау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз. Орындалу процесінің индикаторы жанады. Құрылғыны жылыту үшін шамамен 10 минут қажет.



- 5 Жылыту аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) хабарламасы жыпылықтайтын болады.



- 6 Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль торына қойыңыз. Пісіру қақпақты жапқаннан кейін бірден басталады, ал таймер кері санақты қосады.

ЕСКЕРТПЕ: Тағамның ішкі температурасын тексеру үшін термоқадағышты пайдаланғыңыз келсе, «ҚОЛ РЕЖИМІ» батырмасын 2 секунд басыңыз, экранда 5 секунд ішінде өнімнің ішкі температурасы пайда болады.

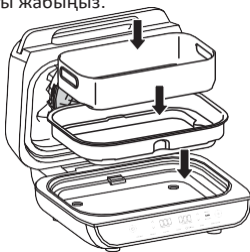
- 7 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ДАЙЫН» (END) хабарламасы пайда болады.



ЕСКЕРТПЕ: Тағамды партиямен пісіру кезінде нұсқаулар алу үшін 8 бетті қараңыз.

Аэрофритюрница

- 1 Табақшаны құрылғыға табақшадағы ойық негізгі блоктағы құлақшаға сәйкес келетіндей етіп салыңыз. Табақшаға әмбебап азық-түлік себетін салыңыз. Шашыраудан қорғағыш орнында екеніне көз жеткізіңіз, содан кейін қақпақты жабыңыз.



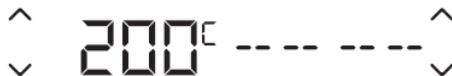
- 2 «АЭРОФРИТЮРНИЦА» батырмасын басыңыз. Қабылданған әдепкі температура баптауы көрсетіледі. Температураны реттеу үшін дисплейдің сол жағындағы көрсеткіштер жинағын пайдаланыңыз.



- 3 Дисплейдің оң жағындағы көрсеткіштер жинағын 1 минуттық қадаммен, максималды 30 минуттық уақытпен немесе - термоқадағышты пайдаланған кезде пісіру уақытын баптау үшін пайдаланыңыз – нұсқауларды 9-11 беттен қараңыз.



- 4 Жылыту процесін бастау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз. Орындалу процесінің индикаторы жаңады. Құрылғыны жылыту үшін шамамен 3 минут қажет.



ЕСКЕРТПЕ: Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін жылыту функциясын пайдалану міндетті түрде ұсынылады, бірақ сіз «ЖЫЛЫТУ» батырмасын басу арқылы бұл кезеңді өткізіп жібере аласыз. Дисплейде «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) хабарламасы пайда болады. Қақпақты ашып, ингредиенттерді әмбебап азық-түлік себетіне салыңыз. Пісіру қақпақты жапқаннан кейін бірден басталады, ал таймер кері санақты қосады.

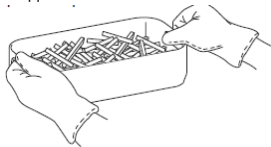
- 5 Жылыту аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) хабарламасы жыпылықтайтын болады.



- 6 Қақпақты ашып, ингредиенттерді әмбебап азық-түлік себетіне салыңыз. Пісіру қақпақты жапқаннан кейін бірден басталады, ал таймер кері санақты қосады.

ЕСКЕРТПЕ: Тағамның ішкі температурасын тексеру үшін термоқадағышты пайдаланыңыз келсе, «ҚОЛ РЕЖИМІ» батырмасын 2 секунд басыңыз, экранда 5 секунд ішінде өнімнің ішкі температурасы пайда болады.

- 7 Жақсы нәтиже алу үшін ингредиенттерді үнемі шайқау ұсынылады. Қақпақ ашылған кезде құрылғы пауза күйіне орнатылады. Себетті шайқау үшін силикон қаптамасы бар қысқыштарды немесе ұстағыштарды қолданыңыз. Шайқау аяқталғаннан кейін себетті орнына қойып, қақпақты жабыңыз. Қақпақ жабылғаннан кейін пісіру автоматты түрде жалғасады.



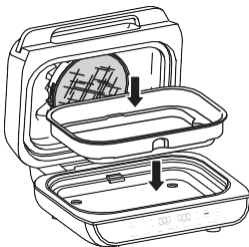
- 8 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ДАЙЫН» (END) хабарламасы пайда болады.



ГРИЛЬДІ ПАЙДАЛАНУ (ЖАЛҒАСЫ)

ҚУЫРУ

- 1 Табақшаны құрылғыға табақшадағы ойық негізгі блоктағы құлақшаға сәйкес келетіндей етіп салыңыз. Шашыраудан қорғағыш орнында екеніне көз жеткізіңіз, содан кейін қақпақты жабыңыз.

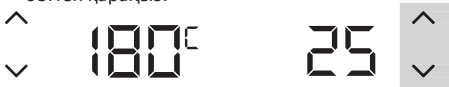


- 2 «ҚУЫРУ» батырмасын басыңыз. Қабылданған әдепкі температура баптауы көрсетіледі. Температураны реттеу үшін дисплейдің сол жағындағы көрсеткіштер жинағын пайдаланыңыз.



ЕСКЕРТПЕ: Кәдімгі пешке арналған рецепттерді түрлендіру үшін оларда көрсетілген температураны 10 °C төмендетіңіз. Аса қатты қуыруды болдырмау үшін тағамның күйін үнемі тексеріп отырыңыз.

- 3 Дисплейдің оң жағындағы көрсеткіштер жинағын 1 минуттық қадаммен, максималды 1 сағат уақытпен және 1-ден 4 сағатқа дейінгі уақыт бойынша 5 минуттық қадаммен немесе - термоқадағышты пайдаланған кезде пісіру уақытын баптау үшін пайдаланыңыз – нұсқауларды 9-11 беттен қараңыз.



- 4 Жылыту процесін бастау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз. Дисплейдің оң жағында «ЖЫЛЫТУ» (PRE) хабарламасы пайда болады және орындалу процесінің индикаторы жанады. Құрылғыны жылыту үшін шамамен 3 минут қажет.



ЕСКЕРТПЕ: Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін жылыту функциясын пайдалану міндетті түрде ұсынылады, бірақ сіз «ЖЫЛЫТУ» батырмасын тағы бір рет басу арқылы бұл кезеңді өткізіп жібере аласыз. **Дисплейде «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) жазбасы пайда болады.** Қақпақты ашып, ингредиенттерді табақшаға салыңыз. Пісіру қақпақты жапқаннан кейін бірден басталады, ал таймер кері санақты қосады.

- 5 Жылыту аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) хабарламасы жыпылықтайтын болады.



- 6 Қақпақты ашып, ингредиенттерді табақшаға салыңыз. Пісіру қақпақты жапқаннан кейін бірден басталады, ал таймер кері санақты қосады.

ЕСКЕРТПЕ: Тағамның ішкі температурасын тексеру үшін термоқадағышты пайдаланыңыз келсе, «ҚОЛ РЕЖИМІ» батырмасын 2 секунд басыңыз, экранда 5 секунд ішінде өнімнің ішкі температурасы пайда болады.

- 7 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ДАЙЫН» (END) хабарламасы пайда болады.



ПІСІРУ

- 1 Табақшаны құрылғыға табақшадағы ойық негізгі блоктағы құлақшаға сәйкес келетіндей етіп салыңыз. Шашыраудан қорғағыш орнында екеніне көз жеткізіңіз, содан кейін қақпақты жабыңыз.



- 2 «ПІСІРУ» батырмасын басыңыз. Қабылданған әдепкі температура баптауы көрсетіледі. Температураны реттеу үшін дисплейдің сол жағындағы көрсеткіштер жинағын пайдаланыңыз.

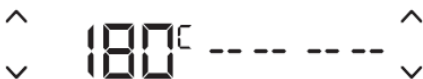


ЕСКЕРТПЕ: Кәдімгі пешке арналған рецепттерді түрлендіру үшін оларда көрсетілген температураны 10 °C төмендетіңіз. Аса қатты қуыруды болдырмау үшін тағамның күйін үнемі тексеріп отырыңыз.

- 3 Дисплейдің оң жағындағы көрсеткіштер жинағын 1 минуттық қадаммен, максималды 1 сағат уақытпен және 1-ден 2 сағатқа дейінгі уақыт бойынша 5 минуттық қадаммен немесе - термоқадағышты пайдаланған кезде пісіру уақытын баптау үшін пайдаланыңыз – нұсқауларды 9-11 беттен қараңыз.



- 4 Жылыту процесін бастау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз. Дисплейдің оң жағында «ЖЫЛЫТУ» (PRE) хабарламасы пайда болады және орындалу процесінің индикаторы жанады. Құрылғыны жылыту үшін шамамен 3 минут қажет.



ЕСКЕРТПЕ: Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін жылыту функциясын пайдалану міндетті түрде ұсынылады, бірақ сіз «ЖЫЛЫТУ» батырмасын тағы бір рет басу арқылы бұл кезеңді өткізіп жібере аласыз. Дисплейде «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) жазбасы пайда болады. Қақпақты ашып, ингредиенттерді әмбебап азық-түлік себетіне салыңыз. Пісіру қақпақты жапқаннан кейін бірден басталады, ал таймер кері санақты қосады.

- 5 Жылыту аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) хабарламасы жыпылықтайтын болады.



- 6 Қақпақты ашып, ингредиенттерді табақшаға салыңыз немесе көмештеп пісіруге арналған ыдысты тікелей табақшаның түбіне қойып, пісіруді бастау үшін қақпақты жабыңыз. Пісіру қақпақты жапқаннан кейін бірден басталады, ал таймер кері санақты қосады.



Көмештеп пісіруге арналған ыдыс жеткізу жиынтығына кірмейді

ЕСКЕРТПЕ: Тағамның ішкі температурасын тексеру үшін зондты пайдаланғыңыз келсе, «ҚОЛ РЕЖИМІ» батырмасын 2 секунд басыңыз, экранда 5 секунд ішінде өнімнің ішкі температурасы пайда болады.

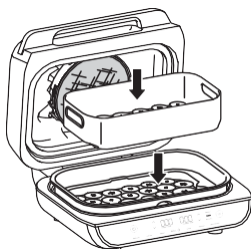
- 7 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ДАЙЫН» (END) хабарламасы пайда болады.



ГРИЛЬДІ ПАЙДАЛАНУ (ЖАЛҒАСЫ)

Кептіру

- 1 Табақшаны құрылғыға табақшадағы ойық негізгі блоктағы құлақшаға сәйкес келетіндей етіп салыңыз. Ингредиенттерді табақшаға бір қабатпен салыңыз. Содан кейін әмбебап азық-түлік себетін ингредиенттердің бірінші қабатының үстіне табақшаға салыңыз да себеттің түбіне ингредиенттердің тағы бір қабатын салыңыз. Шашыраудан қорғағыш орнында екеніне көз жеткізіңіз, содан кейін қақпақты жабыңыз.



- 2 «КЕПТІРУ» батырмасын басыңыз. Қабылданған әдепкі температура баптауы көрсетіледі. Температураны реттеу үшін дисплейдің сол жағындағы көрсеткіштер жинағын пайдаланыңыз.



- 3 Кептіру уақытын 15 минуттық қадаммен, ұзақтығы 12 сағатқа дейін баптау үшін дисплейдің оң жағындағы көрсеткіштер жинағын пайдаланыңыз.



- 4 Процесті бастау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз. («Кептіру» режимінде жылыту жүзеге асырылмайды.)

- 5 Кептіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ДАЙЫН» (END) хабарламасы пайда болады.



Жылыту

- 1 Табақшаны құрылғыға табақшадағы ойық негізгі блоктағы құлақшаға сәйкес келетіндей етіп салыңыз. Табақшаға әмбебап азық-түлік себетін салыңыз, содан кейін қақпақты жабыңыз.



- 2 «ЖЫЛЫТУ» батырмасын басыңыз. Қабылданған әдепкі температура баптауы көрсетіледі. Температураны реттеу үшін дисплейдің сол жағындағы көрсеткіштер жинағын пайдаланыңыз.



- 3 Пісіру уақытын 1 минуттық қадаммен, ұзақтығы 1 сағатқа дейін баптау үшін оң жақтағы «жоғары» және «төмен» көрсеткіштерін пайдаланыңыз немесе бағдарламалау арқылы немесе қолмен температураны орнату үшін алдыңғы беттердегі нұсқауларды орындаңыз.



- 4 Жылыту процесін бастау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын басыңыз. Дисплейдің оң жағында «ЖЫЛЫТУ» (PRE) хабарламасы пайда болады және орындалу процесінің индикаторы жанады. Жылыту үшін шамамен 3 минут қажет.

- 5 Жылыту аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) хабарламасы пайда болады.

- 6 Қақпақты ашып, ингредиенттерді әмбебап азық-түлік себетіне салыңыз. Пісіру қақпақты жапқаннан кейін бірден басталады, ал таймер кері санақты қосады.

ЕСКЕРТПЕ: Тағамның ішкі температурасын тексеру үшін термоқадағғышты пайдаланыңыз келсе, «ҚОЛ РЕЖИМІ» батырмасын 2 секунд басыңыз, экранда 5 секунд ішінде өнімнің ішкі температурасы пайда болады.

- 7 Жақсы нәтиже алу үшін ингредиенттерді үнемі шайқау ұсынылады. Қақпақ ашылған кезде құрылғы пауза күйіне орнатылады. Себетті шайқау үшін силикон қаптамасы бар қысқыштарды немесе ұстағыштарды қолданыңыз. Шайқау аяқталғаннан кейін себетті орнына қойып, қақпақты жабыңыз. Қақпақ жабылғаннан кейін пісіру автоматты түрде жалғасады.

- 8 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплей экранында «ДАЙЫН» (END) хабарламасы пайда болады.



ДИАГНОСТИКА ЖӘНЕ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

- Басқару панелінің дисплейінде «ТАҒАМДЫ ҚОСУ» (ADD FOOD) хабарламасы көрсетіледі.

Құрылғы жылыту процесін аяқтады және ингредиенттерді жүктеуге дайын.

- Басқару панелінің дисплейінде «Қақпақты жабу» (Shut Lid) хабарламасы көрсетіледі.

Қақпақ ашық және таңдалған функцияның орындалуын бастау үшін оны жабу керек.

- Басқару панелінің дисплейінде «Термоқадағышты салу» (Plug In) хабарламасы көрсетіледі.

Термоқадағыш басқару панелінің оң жағындағы ойығына салынбаған. Әрі қарай жалғастырма бұрын термоқадағышты салыңыз. Термоқадағышты тән шертіл естілгенше дейін салыңыз.

- Басқару панелінің дисплейінде «ТЕРМОҚАДАҒЫШ ҚАТЕСІ» (PROBE ERROR) хабарламасы көрсетіледі.

Бұл дегеніміз, құрылғының таймері тағам белгіленген ішкі температураға жеткенге дейін санауды аяқтады. Қорғаныс шарасы ретінде құрылғы белгілі бір температурада белгілі бір уақытта ғана жұмыс істей алады.

- Басқару панелінің дисплейінде «Қате» (E) хабарламасы көрсетіледі.

Құрылғы дұрыс жұмыс істемейді. Клиенттерге қызмет көрсету қызметіне +7 800 555 85 12 телефоны арқылы немесе ninjahome.ru веб-сайты арқылы хабарласыңыз.

- Неліктен термоқадағышты қолданғанына қарамастан, тағам шамадан тыс күйіп немесе піспей қалды?

Ең дәл көрсеткіштерді алу үшін термоқадағышты тағамның ең қалың бөлігіне енгізу маңызды.

Пісіруді аяқтау үшін тағамды 3-5 минутқа қалдырыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін «Цифрлық аспаздық термоқадағышты пайдалану» бөлімін қараңыз.

- Неліктен жылыту процесінің орындалу индикаторы басынан бастап жұмыс істемейді?

Егер құрылғы алдыңғы пайдалану нәтижесінде жылытылса, ол толық жылыту уақытын қажет етпейді.

- Жылыту кезеңінен бас тартуға немесе өткізіп жіберуге болады ма?

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін жылыту ұсынылады. «СТАРТ/СТОП» батырмасын басқаннан кейін «ЖЫЛЫТУ» батырмасын басу арқылы жылыту кезеңін өткізіп жіберуге болады.

- Ингредиенттерді қашан қосу керек - жылытуға дейін немесе кейін?

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттерді қоспас бұрын құрылғыны жылытыңыз.

- Неліктен құрылғыдан түтін шығады?

«Гриль» функциясын пайдаланған кезде әрқашан ұсынылған температура баптауын таңдаңыз.

Ұсынылған баптауларды Қысқаша нұсқаулық/Рецепт кітабынан табуға болады. Шашырауға қарсы қорғаныс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

- Тағамның күйін тексеру үшін құрылғыны қалай паузаға қоюға болады?

Пісіру кезінде қақпақты ашқанда құрылғы автоматты түрде пауза күйіне орнатылады.

- Егер термоқадағыштың сабы ыстық гриль торына тиіп кетсе, еріп кетеді ме?

Жоқ, сап Ninja® Foodi® Мах гриль-аэрофритюрницаның жоғары температурасына төтеп беретін жоғары температуралы силиконнан жасалған.

- Тамақ күйіп кетеді.

Ұсынылған жылыту уақыты аяқталғанша тағамды қоспаңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пісіру процесін бақылаңыз және қажетті дайындық деңгейіне жеткенде тағамды алып шығыңыз.

Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін күйіп кетпеуі үшін тағамды дереу алыңыз.

- Неліктен құрылғыда сиыр етінің режимдерін бағдарламалау үшін 1-ден 9-ға дейінгі шкала бар?

Бір нәрсенің қаншалықты жақсы дайындалғанын қабылдау әр адамда әр түрлі болады. 1-ден 9-ға дейінгі шкала әр пісіру деңгейіне арналған көптеген нұсқаларды ұсынады және сіз өзіңіздің қалауыңыз бойынша реттей аласыз.

Құрылғыны әр қолданғаннан кейін мұқият тазалау керек. Тазаламас бұрын әрқашан құрылғыны суытыңыз.

- Тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Құрылғыны салқындату процесін жылдамдату үшін тағамды алып тастағаннан кейін қақпақты ашық ұстаңыз.

- Термоқадағышты қоспағанда, табақшаны, гриль торын, әмбебап азық-түлік себетін, шашыраудан қорғағышты, тазалау щеткасын және жеткізу жиынтығындағы кез келген басқа қосымша аксессуарларды ыдыс-аяқ жуғыш машинада жууға болады.

Термоқадағышты ыдыс-аяқ жуғыш машинаға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

- Ыдыс-аяқ жуғыш машинада жақсы жуу нәтижелеріне қол жеткізу үшін гриль торын, әмбебап азық-түлік себетін, шашыраудан қорғағышты және кез келген басқа аксессуарларды ыдыс-аяқ жуғыш машинаға салмас бұрын жылы сумен шаю ұсынылады.

- Қолмен жуу кезінде компоненттерді оңай тазалау үшін қоса берілген щетканы пайдалану ұсынылады. Пісіру кезінде қатып қалған соусты немесе ірімшікті оңай кетіру үшін щетканың қарама-қарсы ұшын қырғыш ретінде пайдаланыңыз. Қолмен жуғаннан кейін барлық компоненттерді ауада құрғатыңыз немесе сүлгімен сүртіңіз.

ЕСКЕРТПЕ: Термоқадағыштың ойығын немесе оның жанындағы беттерді тазалау үшін сұйық тазалау ерітіндісін пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Ойыққа зақым келтірмеу үшін сығылған ауаны немесе мақта тампонын қолданған жөн.

- Егер тамақ қалдықтары немесе май гриль торына, шашыраудан қорғағышқа немесе кез келген басқа алынбалы бөлікке жабысып қалса, тазаламас бұрын оларды жылы, сабынды суға салып қойыңыз.

- Әр қолданғаннан кейін шашыраудан қорғағышты тазалаңыз. Түнде жібіту үшін шашыраудан қорғағышты суға салып қою қатып қалған майды жұмсартуға көмектеседі. Жібіткеннен кейін тот баспайтын болаттан жасалған жақтаудан және алдыңғы құлақшаларынан майды кетіру үшін щетканы пайдаланыңыз.

- Шашыраудан қорғағышты терең тазарту үшін оны су құйылған кастрюльге салыңыз да, 10 минут қайнатыңыз. Содан кейін бөлме температурасында сумен шайыңыз және толық құрғатыңыз.

- Термоқадағышты терең тазарту үшін тот баспайтын болаттан жасалған ұштық пен силикон тұтқасын жылы, сабынды суға батырыңыз. Баусымды немесе істікшені суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа батыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Термоқадағышты сақтау бөлігінің ұстағышын тек қолмен жууға болады.

ЕСКЕРТПЕ: Абразивті құралдарды немесе тазалағыш заттарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Негізгі блокты суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа батыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

SharkNinja Operating LLC (бұдан әрі - Өндіруші) Сіздің таңдауыңызға алғыс білдіреді, пайдалану ережелерін сақтай отырып, осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс істеуіне кепілдік береді.

Ресми қызмет ету мерзімі — бұйымды түпкілікті Тұтынушыға берген күннен бастап 3 жыл.

Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми мерзімнен едәуір асып кетуі мүмкін. Барлық өнімдер пайдалану шарттарын ескере отырып жасалған және техникалық талаптарға сәйкестігіне тиісті сертификаттаудан өткен. Түсініспеушіліктерді болдырмау үшін сізден сатып алу кезінде пайдалану нұсқаулығын, кепілдік міндеттемелерінің шарттарын мұқият зерделеп, кепілдік талонының дұрыс толтырылуын тексеруді сұраймыз. Кепілдік талоны дұрыс немесе толық толтырылмаған жағдайда сауда ұйымына хабарласыңыз. Бұл бұйым техникалық жағынан күрделі тұрмыстық тауар болып табылады.

Осы кепілдік талонмен Өндіруші бұйымның кемшіліктері анықталған жағдайда тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы қолданыстағы заңнамада, өзге де нормативтік актілерде белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Алайда, Өндіруші төменде көрсетілген шарттар сақталмаған жағдайда бұйымға кепілдік және қосымша сервистік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдікті қызмет көрсету тек белгіленген үлгідегі кепілдік талонымен жабдықталған бұйымдарға ғана қолданылады. Өндіруші мен Авторизацияланған серіктестер жөндеу процесіне байланысты барлық шығындар, залалдар, соның ішінде жоғалған пайда және т.б. үшін жауап бермейді.

Өндіруші Кепілдік мерзімін белгілейді:

- Тауар Тұтынушыға берілген күннен бастап 24 ай;
- Тауарды Тұтынушыға жиынтықтауыштар мен аксессуарларға берген күннен бастап 12 ай.

Ықтимал түсініспеушіліктерді болдырмау үшін бұйымды сату кезінде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану жөніндегі нұсқаулық, осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың құрамындағы кепілдік талон) қызмет ету мерзімі ішінде сақтаңыз.

Кепілдікті қызмет көрсету тек <http://ninjahome.ru> сайтында көрсетілген Өндірушінің Авторизацияланған серіктестерімен жүзеге асырылады.

Сондай-ақ <http://ninjahome.ru> адресі бойынша онлайн-қолдауды пайдалануға болады немесе өнім бойынша көмек пен қолдау алу үшін тегін клиенттерге қызмет көрсету қызметіне +7800 555 85 12 телефоны арқылы қоңырау шалуға болады. Телефон сағат 10:00-ден 19:00-ге дейін, дүйсенбіден жұмаға дейін, жұмыс күндері Мәскеу уақытымен жұмыс істейді. Қоңырау шалу тегін және Сізді бірден Өндірушінің өкілімен қосады.

Кепілдікті қызмет көрсету келесі салдар нәтижесінде туындаған кемшіліктерге қолданылмайды:

- Ас үй құрылғысының табиғи тозуы.
 - Кездейсоқ зақымдану, ұқыпсыз пайдаланудан немесе күтімнің болмауынан, дұрыс пайдаланбаудан немесе құрылғымен бірге берілген нұсқаулыққа сәйкес келмейтін пайдаланудан туындаған ақаулар.
 - Қате орнату (орнатуды Авторизацияланған серіктестер жүргізген жағдайларды қоспағанда).
 - Ас үй құрылғысын күнделікті өмірде қолданудан басқа өзге мақсаттарда пайдалану.
 - Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жинақталып-құрастырылмаған немесе орнатылмаған бөлшектерді пайдалану.
 - Түпнұсқа емес өндірістің бөлшектері мен аксессуарларды пайдалану.
 - Авторизацияланған серіктестерден немесе оның агенттерінен басқа үшінші тарап ұйымдары орындаған жөндеу немесе өзгертулер, егер пайдаланушы басқа тұлғалар орындаған жөндеу немесе өзгертулер кепілдік бойынша шағым берілген ақаумен байланысты емес екенін дәлелдемесе.
 - Мемлекеттік техникалық стандарттардан (МЕМСТ) және қуат беру желілерінің нормаларынан ауытқу.
 - Сыртқы электромагниттік өрістер, тікелей күн сәулесінің әсері, жоғары ылғалдылық және діріл.
 - Еңсерілмейтін күштің әрекеттері (апат, өрт, найзағай, жер сілкінісі, су тасқыны т.б.).
- Жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері, оның ішінде өз бетінше жөндеу.
- Бұйымның ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің, жәндіктердің тіршілік қалдықтарының түсуі.

Өндіруші келесі жағдайда тауарларға кепілдікті қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады

- кепілдік пломбаны (ол болған кезде) алып тастау немесе зақымдау;
- табиғи себептерден басқа, тауардың сериялық нөмірін әдейі өзгерту, жою, сұрту немесе бүлдіру.

Кепілдікті қызмет көрсету келесі жұмыс түрлеріне қолданылмайды

- бұйымды пайдалану бойынша тұтынушыға нұсқаулық және кеңес беру;
- бұйымның сыртын немесе ішін тазалау.

Ескерту!

Механикалық, термиялық және электрлік зақымданулардың пайда болуын болдырмау үшін пайдалану жағдайларына байланысты жылына кемінде бір рет кезеңділікпен Авторизацияланған сервистік орталықта тұрақты техникалық қызмет көрсетуді жүргізу ұсынылады, бұл жабдықтың жоғары өнімділігін сақтауға ықпал етеді, сондай-ақ оның нақты қызмет ету мерзімін арттырады.

Өндіруші және авторизацияланған сервистік орталықтар жөндеу процесіне байланысты барлық шығындар, залалдар, соның ішінде жоғалған пайда және т.б. үшін жауап бермейді.



КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Бұйым	
Модель	
Сериялық нөмірі	
Сату күні	
Ерекше белгілері	

Сатушы	
--------	--

Сатушының мөрі

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен толық жиынтықта жарамды бұйымды алдым, кепілдік қызмет көрсету шарттарымен және АСО тізімімен таныстым және келісемін.	
Сатып алушының қолы	

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Кепілдік талоны сатушының мөрі болған жағдайда ғана жарамды!
--

