

NINJA®

Foodi.

MAXPRO

Health Grill,
Flat Plate &
Air Fryer

AG651UK
ИНСТРУКЦИЯ



СПАСИБО

за покупку гриля Ninja® Foodi® Max Pro Health Grill, Flat Plate & Air Fryer



ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ СВОЮ ПОКУПКУ



Отсканируйте QR-код с помощью
мобильного устройства

ЗАПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩУЮ ИНФОРМАЦИЮ

Номер модели: _____

Серийный номер: _____

Дата покупки: _____

(Сохраните чек)

Место покупки: _____

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 230В -, 50Гц

Мощность: 2460 Вт

СОВЕТ: Вы можете найти модель и серийный номер на значке QR-кода, расположенном на задней панели устройства рядом с шнуром питания.

РЕГИСТРАЦИЯ ПРОДУКТА: Пожалуйста, посетите сайт ninjakitchen.kz или позвоните по номеру 0800 862 0453 чтобы зарегистрировать свой новый продукт Ninja® в течение 28 дней с момента покупки.

Вас попросят указать название магазина, дату покупки и номер модели вместе с вашим именем и адресом.

Регистрация позволит нам связаться с вами в маловероятном случае уведомления о безопасности продукта.

Инструкция по технике безопасности.....	4
Детали и компоненты	6
Знакомство с грилем	7
Функциональные кнопки	7
Кнопки управления.....	7
Перед первым использованием	7
Использование гриля Ninja® Foodi® Max Pro.....	8
Защита от брызг	8
Управление грилем.....	8
Обжарка большого количества продуктов (Batch Grilling).....	8
Использование термощупа	9
Использование термощупа с различными условиями приготовления блюд:	10
Как вставить термощуп	11
Функции приготовления	12
Grill (Гриль)	12
Flat Plate (Противень)	12
Roast (Обжарка)	14
Air Fry (Воздушная обжарка)	15
Bake (Выпечка)	16
Dehydrate (Дегидратация).....	16
Reheat (Разогрев)	17
Очистка и техническое обслуживание.....	18
Руководство по устранению неполадок.....	19

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ, ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Прочтите все инструкции перед использованием Ninja Foodi®.

При использовании электроприборами всегда следует соблюдать основные меры техники безопасности, включая следующие:



Внимание

1. Держите упаковочные материалы подальше от детей, в связи с риском удушья.
2. Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если им предоставлен контроль или инструкции по безопасному использованию устройства и пониманию связанной с ним опасности.
3. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте. Необходимо пристальное наблюдение за детьми, когда прибор используется детьми или рядом с ними.
4. Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Запрещается использование прибора не по назначению. Не используйте прибор в транспортных средствах или на лодках. Не используйте прибор на открытом воздухе. Неправильное использование прибора может привести к его повреждению и травмам.
5. Прибор предназначен для использования на ровной, плоской, устойчивой поверхности. При установке прибора убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая. Не перемещайте прибор во время его использования.
6. Перед использованием убедитесь, что прибор собран правильно.
7. Всегда соблюдайте уровень максимального и минимального допустимого количества жидкости, указанного в инструкциях и рецептах.
8. Не используйте удлинитель. Короткий шнур питания используется для снижения риска того, что дети в возрасте до 8 лет схватятся за шнур или запутаются, а также для снижения риска споткнуться.
9. Никогда не погружайте шнур, вилку, основное устройство в воду или любые другие жидкости.
10. Регулярно проверяйте устройство и шнур питания на наличие видимых повреждений. В случае обнаружения повреждений немедленно прекратите использование прибора и обратитесь в официальный сервисный центр.
11. Не используйте удлинители.
12. Не используйте устройство при следующих обстоятельствах: на газовой или электрической плите или рядом с ней, в печах с подогревом или вблизи открытого огня.
13. Не допускайте свисания шнура с края столов или столешниц и его контакта с горячими поверхностями.
14. Не используйте аксессуары, не рекомендованные SharkNinja. Использование аксессуаров, не рекомендованных SharkNinja, может привести к пожару, поражению электрическим током или другим травмам.
15. Перед тем, как поместить съемную кухонную посуду в гриль, убедитесь, что аксессуар и гриль чистые.
16. Не используйте прибор без установленных решеток гриля и защиты от брызг.
17. Следите за тем, чтобы крышка гриля была полностью закрыта перед использованием.
18. Не перемещайте прибор во время использования.
19. Не закрывайте воздухозаборное и вентиляционное отверстия во время работы устройства. Это приведет к неравномерному приготовлению и может повредить устройство или может привести к его перегреву.

20. Температура доступных поверхностей устройства может быть высокой во время использования и может вызвать ожоги. Не прикасайтесь к горячим поверхностям во время использования устройства или сразу после его использования. Всегда используйте защитные перчатки для горячего или прихватки и держите устройство за ручки

21. Не прикасайтесь к аксессуарам во время или сразу после приготовления. Пластины гриля и противни становятся очень горячими во время процесса приготовления. Избегайте контакта с горячей поверхностью. Всегда используйте средства защиты рук, чтобы избежать ожогов.

22. Не используйте этот прибор для жарки во фритюре.

23. Избегайте контакта рук с термощупом во время его использования, чтобы предотвратить ожоги.

24. Мы рекомендуем вам проверять внутреннюю температуру блюд с помощью внешнего термощупа.

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

26. Для отключения прибора верните все регуляторы в положение «выключено», затем извлеките вилку из розетки, в случае если прибор не будет использоваться длительное время или подлежит очистке.

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

28. Запрещено очищать прибор металлическими губками. Мелкие фрагменты губки могут оторваться и соприкоснуться с электрическими элементами, создавая риск поражения электрическим током.

29. Запрещено проводить работы по очистке и обслуживанию устройства детьми, младше 8 лет и если за ними не ведется наблюдение.

30. Следует проявлять особую осторожность при перемещении прибора, если он содержит горячее масло или пищу. Неправильное использование, в том числе перемещение мультиварки во время работы, может стать причиной травм.

31. Не кладите ничего на устройство, когда его крышка закрыта во время использования или хранения.

32. Убедитесь, что пластины гриля правильно вставлены и надежно зафиксированы.

33. Прежде чем снимать пластины следите за тем, чтобы прибор полностью остыл.



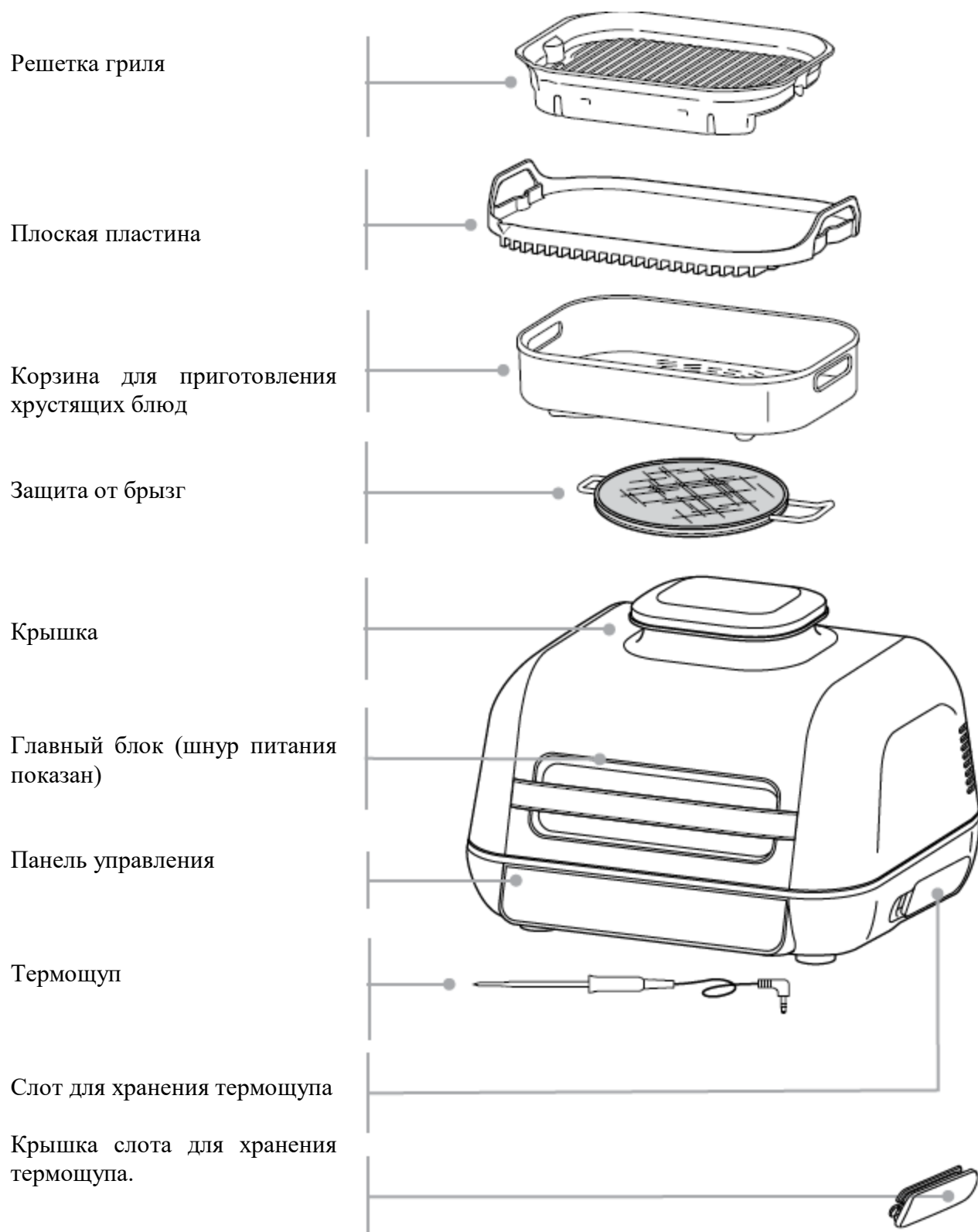
Указывает на чтение и просмотр инструкций, чтобы понять работу и использование продукта.

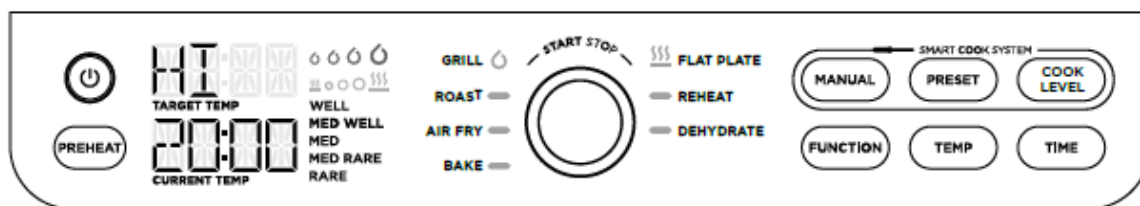


Указывает на наличие опасности, которая может привести к телесным повреждениям, смерти или значительному материальному ущербу, если игнорировать предупреждение, содержащее этот символ.



Избегайте контакта с горячей поверхностью. Всегда используйте средства защиты рук, чтобы избежать ожогов.





ПРИМЕЧАНИЕ. Разные модели содержат разные функции.

Функциональные кнопки

GRILL (ГРИЛЬ): Приготовление с закрытой крышкой: верхний и нижний нагрев, который лучше всего подходит для жарки на гриле больших, толстых кусков мяса, замороженных продуктов или для одновременной обжарки ингредиентов со всех сторон.

Open lid cooking (Приготовление с открытой крышкой): идеально подходит для приготовления деликатных блюд или нежирных белковых ингредиентов, вы получите сочные и прожаренные блюда с ароматом дыма.

ROAST (Обжарка): Запекайте мясо и жарьте овощи.

AIR FRY (Воздушная обжарка): используйте эту функцию, чтобы придать вашей еде воздушность и хрусткость с небольшим количеством масла или вовсе без него.

Выпечка (BAKE): Создавайте изысканную выпечку и десерты.

FLAT PLATE (Противень): Идеально подходит для приготовления деликатных блюд, таких как лук, яйца, рыба или фахитас.

REHEAT (Разогрев): Идеально подходит для разогрева пищи.

DEHYDRATE(Дегидратация): обезвоживайте мясо, фрукты и овощи, чтобы есть здоровую пищу.

MANUAL (Ручные настройки): переключите экран дисплея, чтобы вы могли вручную установить настройки функций.

PRESET (Предустановленные настройки): Переключая на дисплее программы вы можете установить щуп, тип продуктов и блюдо для которых установлена предустановленная температура.

COOK LEVEL (Уровень обжарки): Готовьте на свой вкус, выбирайте уровень прожарки от Rare до Well Done.

Кнопки управления

POWER (Кнопка питания): Убедитесь, что устройство подключено. Чтобы включить устройство, нажмите кнопку питания.

DIAL (Диск): Выбирайте функцию приготовления или другой параметр, поворачивая диск.

START/STOP(Старт/Стоп): Нажмите на центральную часть диска, чтобы запустить или остановить выбранную функцию приготовления. После того как функция приготовления выбрана, устройство переходит в режим предварительного разогрева и после того как будет достигнута заданная температура начинается процесс приготовления.

TEMP (Температура): Чтобы выбрать желаемую температуру, нажмите кнопку TEMP и отрегулируйте ее с помощью диска.

TIME (Время): Чтобы выбрать время приготовления, нажмите кнопку TIME и отрегулируйте ее с помощью диска.

FUNCTION (Функции): Нажимайте данную кнопку, чтобы сбросить все настройки или когда термощуп находится в состоянии «Отдых» (если процессы предварительного нагрева и приготовления не начались).

PREHEAT (Предварительный разогрев): После установки функций, времени и температуры, а затем нажатия регулятора, устройство автоматически начнет предварительный нагрев. Если после нажатия регулятора нажать кнопку **PREHEAT (Предварительный разогрев):** устройство пропустит предварительный нагрев (не рекомендовано) и начнет приготовление без данной функции.

Примечание. Чтобы получить наилучшие результаты от использования гриля, дайте прибору полностью нагреться, прежде чем добавлять на него продукты. Приготовление ингредиентов до завершения предварительного нагрева может привести к перевариванию ингредиентов, появлению дыма и более длительному времени предварительного разогрева прибора.

Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы, рекламные этикетки и защитные пленки.
2. Обратите особое внимание на руководство по эксплуатации, предупреждения и основные правила техники безопасности, чтобы избежать травм или повреждения имущества.
3. Вымойте решетку гриля, противень, корзину для приготовления хрустящих блюд, термощуп и защиту от брызг в теплой мыльной воде, затем промойте и тщательно высушите. НИКОГДА не мойте основание прибора, термощуп для приготовления пищи в посудомоечной машине.
4. Не используйте абразивные щетки или губки для очистки поверхности гриля, так как они могут повредить покрытие.

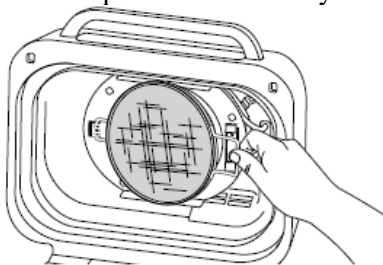
Использование гриля Ninja® Foodi® Max Pro

Защита от брызг

Защита от брызг, расположенная на нижней стороне крышки, обеспечивает чистоту нагревательного элемента. Перед приготовлением всегда следите за тем, чтобы защита от брызг была установлена должным образом. Неиспользование защиты от брызг приведет к накоплению масла на нагревательном элементе, что может вызвать дымление.

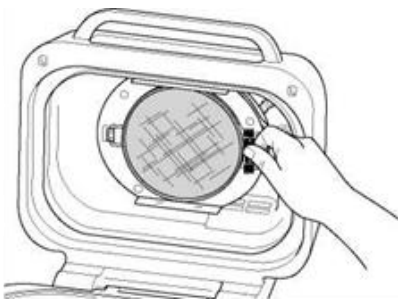
Установка защиты от брызг

Чтобы установить защиту от брызг, необходимо сначала закрепить левую часть брызговика, а затем зафиксировать его на правой стороне до полной фиксации, убедившись в герметичности его установки.



Снятие защиты от брызг

Снимайте защиту от брызг для очистки после каждого использования. Дайте защитному чехлу полностью остыть, затем отсоедините его от задней части крышки, надавив на верхний выступ, а затем потяните ручку вперед.



Управление грилем

Приготовление с закрытой крышкой (с верхним и нижним нагревом). Лучше всего подходит при жарке на гриле больших или толстых кусков мяса или замороженных продуктов или для обжаривания ингредиентов со всех сторон.

При использовании функции GRILL (ГРИЛЬ) вам нужно будет выбрать температуру для гриля. Ниже приведены рекомендуемые уровни температуры для обычных ингредиентов. Устройство может выделять дым во время приготовления ингредиентов на температуре выше рекомендованной.

LOW (200°C)	MED (230°C)	HI (250°C)	MAX (260°C)
• Бекон • Сосиски • При использовании соуса барбекю	• Замороженное мясо • Маринованное мясо • Бургер	• Стейки • Курица • Хот-доги • Мясные шашлыки	• Овощи • Фрукты • Пиццы • Свежие/замороженные морепродукты • Овощные шашлыки

Переключение в режим GRILL (ГРИЛЬ) после использования другой функции

Если устройство уже нагрелось при использовании другого режима, на экране может сразу появиться значение “ADD FOOD” (ДОБАВИТЬ ЕДУ). Мы рекомендуем дать решетке гриля нагреться не менее 6 минут, прежде чем выкладывать на нее ингредиенты.

Обжарка большого количества продуктов (Batch Grilling)

При приготовлении на гриле более двух раз больших порций пищи рекомендуется слить жир/масло из съемной емкости для приготовления. Также рекомендуется постоянно очищать защиту от брызг во время использования прибора. Это поможет избежать перегорания жира и возникновения дыма.

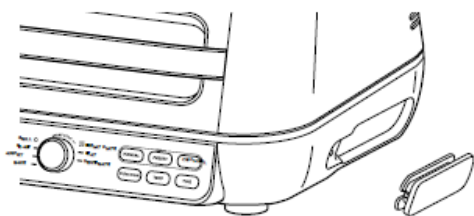
Использование гриля Ninja® Foodi® Max Pro

Использование термощупа

ВАЖНО: Избегайте контакта рук с термощупом во время его использования, чтобы предотвратить ожоги и травмы.

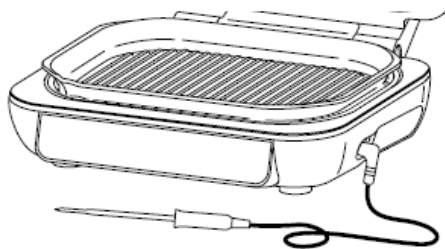
Прежде чем вставлять штекер в розетку, убедитесь что шнур не перекручен, а на термощупе нет остатков упаковочных материалов.

1. Нажмите на нижнюю часть отделения для хранения термощупа с правой стороны устройства, чтобы достать его. Затем размотайте шнур и достаньте термощуп.



2. Подключите термощуп к входному разъему на правой стороне устройства. Сильно надавите на вилку, пока она полностью не войдет в гнездо, и вы не почувствуете что она надежно зафиксирована. Поместите отсек для хранения термощупа обратно в устройство.

3. После подключения термощупа, станут активными кнопки PRESET и MANUAL. Поверните регулятор, чтобы выбрать нужную функцию приготовления (например, гриль) и температуру приготовления.



ПРИМЕЧАНИЕ: Нет необходимости устанавливать время приготовления, поскольку устройство автоматически выключит нагревательный элемент и сообщит вам, когда ваше блюдо приготовится.

4. Если вы используете режим PRESET (Предустановленные настройки), нажмите кнопку PRESET и поверните диск, чтобы выбрать нужный тип пищи. После выбора нажмите кнопку COOK LEVEL (Уровень обжарки) и поверните диск, чтобы выбрать желаемый уровень прожарки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Любите готовить мясо разной прожарки или постоянно одной и той же? Смотрите следующие инструкции в таблице.

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

При использовании ручных настроек, нажмите MANUAL и используйте рекомендуемые температуры для приготовления блюд, приведенные ниже.

Продукт:	Рекомендуемая температура:
Рыба	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Курица/индейка	Well Done (75°C)
Свинина	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Говядина/ баранина	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

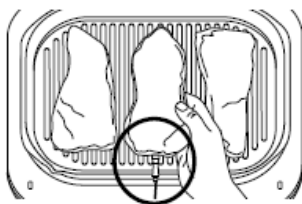
ПРИМЕЧАНИЕ: Установленный результат для ГОВЯДИНЫ, РЫБЫ и СВИНИНЫ ниже, чем обычные рекомендации, поскольку устройство будет готовить более длительное время при температуре 5-10°C.

Использование гриля Ninja® Foodi® Max Pro

5. Поместите аксессуары, необходимые для выбранной вами функции приготовления, в прибор и закройте крышку. Нажмите, чтобы начать предварительный нагрев.

6. Вставьте термощуп горизонтально в центр самой толстой части куска выбранного ингредиента. Обратитесь к таблице на следующей странице для получения дополнительных инструкций по размещению зонда.

7. Когда прибор предварительно разогреется и на экране появится надпись “ADD FOOD” (ДОБАВИТЬ ЕДУ), откройте крышку, поместите ингредиенты с вставленным термощупом в устройство и закройте крышку, если функция приготовления требует закрытия крышки.



8. Индикатор прогресса в верхней части дисплея будет отслеживать этапы приготовления и желаемую степень прожарки:

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании функций Grill, Flat Plate, Roast и Air Fry устройство подаст звуковой сигнал и отобразит FLIP. Переворачивать блюда необязательно, но рекомендуется.

9. Устройство автоматически остановится, когда блюдо будет практически готово, поскольку оно учитывает время окончательного приготовления выбранного блюда, и на экране появится сообщение GET FOOD.

10. Когда на экране появится значение REST (Отдых), переместите ингредиенты на тарелку, удалив термощуп. Блюдо продолжит готовиться при заданной вами температуре, еще примерно 3-5 минут. Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера белкового продукта, части белкового продукта и типа белка.

ПРИМЕЧАНИЕ: Термощуп будет горячим. Чтобы вынуть термощуп из ингредиента, используйте перчатки или щипцы

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы проверить внутреннюю температуру других кусков ингредиентов, нажмите и удерживайте кнопку MANUAL и вставьте зонд в каждый кусок мяса.

Использование термощупа с различными условиями приготовления блюд:

Приготовление 2 или более белковых ингредиентов одинакового размера с разным уровнем прожарки.

- Установите самый высокий необходимый уровень прожарки.
- Вставьте термощуп в кусок мяса с самым высоким желаемым уровнем прожарки.
- После разогрева выложите куски мяса внутрь решетки. Когда индикатор прогресса покажет, что достигнут самый низкий уровень приготовления, извлеките кусок мяса без термощупа.

- Продолжайте готовить оставшийся кусок мяса, пока не достигнете следующего желаемого уровня прожарки.

Приготовление 2 и более белковых ингредиентов разного размера:

- Вставьте термощуп в меньший белковый ингредиент и используйте функцию Preset, чтобы выбрать уровень прожарки.
- Когда данный белковый ингредиент приготовится, выньте его из устройства.
- Используя кухонные перчатки, перенесите термощуп на больший боковой ингредиент и используя стрелки слева от дисплея, выберите желаемый уровень прожарки.

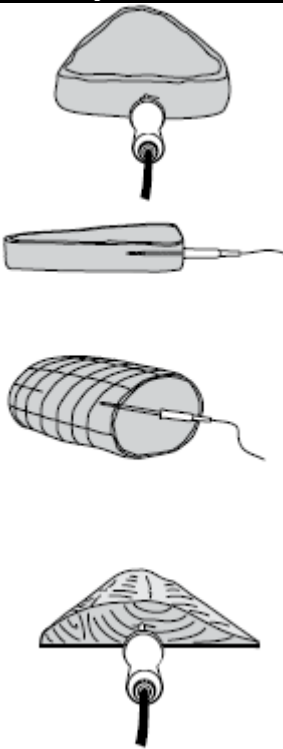
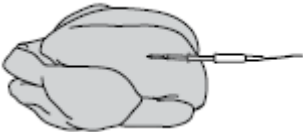
Приготовление 2 или более различных типов белковых ингредиентов:

- Вставьте термощуп в белковый ингредиент с более низким желаемым уровнем прожарки.
- Используйте функцию Manual, чтобы выбрать желаемый уровень прожарки.
- Когда белковый ингредиент прожарится, выньте его из устройства.
- Используя перчатки, перенесите термощуп на другой белковый ингредиент и воспользуйтесь функцией Manual, чтобы выбрать желаемый уровень обжарки.

Использование гриля Ninja® Foodi® Max Pro

Как правильно вставлять термощуп?

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте термощуп с замороженными белковыми ингредиентами и кусками мяса тоньше 1,5 см

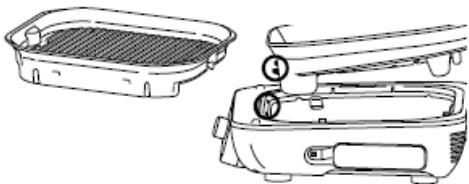
Ингредиент	Размещение	Правильно	Неправильно
Стейки Свинные отбивные Бараньи отбивные Куриные грудки Бургеры Вырезка Филе рыбы	- Вставьте термощуп горизонтально в центр самой толстой части мяса. - Убедитесь, что термощуп находится близко (но не касается) кости и вдали от жира или хрящей. - Убедитесь, что кончик термощупа вставлен прямо в центр мяса, а не под углом к низу или верху. ПРИМЕЧАНИЕ. Самая толстая часть филе может быть не серединой. Важно, чтобы конец термощупа попал в эту область, чтобы получить желаемые результаты прожарки.		
Целая курица	- Вставьте зонд горизонтально в самую толстую часть грудки, параллельно, но не касаясь кости. - Убедитесь, что верх достигает центра самой толстой части грудки, а не проходит через грудь в полость.		

Функции приготовления

Grill (Гриль)

Приготовление с открытой крышкой (только для нижней прожарки)- лучше всего подходит для приготовления деликатных продуктов и нежирных белков, таких как шашлык или овощи. Приготовление с закрытой крышкой (для верхней и нижней прожарки)- лучше всего подходит для толстых кусков мяса или замороженных ингредиентов.

1. Для установки решетки гриля, разместите ее на передней части прибора, а затем зафиксируйте ее на задней части, вы услышите характерный щелчок, это будет означать что пластина установлена правильно. Убедитесь, что вы установили защиту от брызг, а затем закройте крышку



2. Убедитесь, что устройство подключено к сети, и нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство. По умолчанию прибор будет работать в режиме Grill(Гриль).

3. На дисплее будет отображена стандартная температура. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите кнопку TEMP и поверните диск.

4. Нажмите кнопку TIME и поверните диск, чтобы выбрать желаемое время.

5. Нажмите на регулятор, чтобы начать предварительный нагрев. На дисплее засветится индикатор выполнения. На разогрев понадобится примерно 4-7 минут.

6. После завершения предварительного разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись ADD FOOD(ДОБАВИТЬ ЕДУ).

7. Откройте крышку и положите ингредиенты на решетку гриля. Закрывайте крышку при приготовлении толстых кусков мяса и замороженных белковых ингредиентов. Держите крышку открытой, когда готовите деликатную пищу или обезжиренные белковые ингредиенты.

8. Когда время приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится END.

9. Выньте еду из гриля.

10. Снимите решетку гриля, нажав оранжевую кнопку разблокировки с левой стороны устройства. Решетка выскочит, после этого вы сможете поднять ее и достать из устройства.

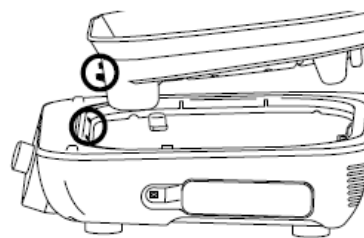


Flat Plate (Плоская пластина гриля)

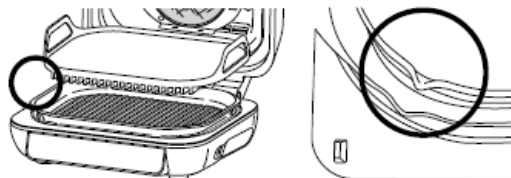
Готовьте с открытой крышкой (с подогревом снизу) продукты, которые требуют переворачивания или перемешивания и постоянного внимания, например нарезанные овощи или жареные яйца.

Готовка с закрытой крышкой (для верхнего и нижнего нагрева) - идеально подходит для плавления сыра, хрустящих начинок или быстрого приготовления более густых блюд.

1. Для установки пластины гриля, разместите ее в передней части основания прибора, чтобы она зафиксировалась, а затем нажмите на заднюю часть пластины, она встанет на место, и надежно зафиксировается, а вы услышите характерный щелчок. Убедитесь, что защита от брызг установлена правильно.



2. Устанавливайте противень на гриль так, чтобы он стоял ровно. Совместите выступ на противне с выступом на пластине гриля (при неправильной установке он наклонится вперед) и закройте крышку.



3. Убедитесь, что устройство подключено к сети, и нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство.

4. Поверните диск в положение функции Flat Plate (Противень). На дисплее будет отображена стандартная температура. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите кнопку TEMP и поверните диск.

5. Нажмите кнопку TIME и поверните диск, чтобы выбрать желаемое время.

PRE
- - - - -

Функции приготовления

6. Нажмите на регулятор, чтобы начать предварительный нагрев. На дисплее засветится индикатор выполнения. На разогрев понадобится примерно 7-9 минут.

7. После завершения предварительного разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись ADD FOOD(ДОБАВИТЬ ЕДУ).

8. Откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. Таймер обратного отсчета имеет 15-секундную задержку запуска. Оставьте крышку открытой, если в рецепте не указано иное.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы готовите много порций мяса, для достижения наилучших результатов мы рекомендуем между приготовлением порций закрывать крышку и оставлять устройство на 2-3 минуты, прежде чем добавлять продукты дальше в устройство.

9. Когда время приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится END.

10. Выньте еду из гриля.

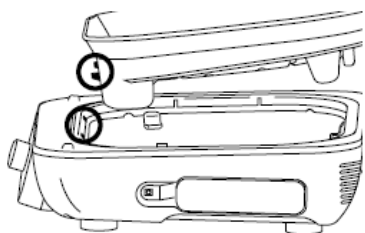
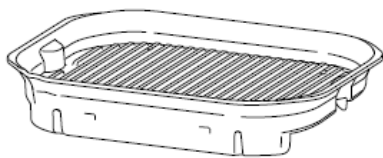
11. Снимите пластину гриля, нажав оранжевую кнопку разблокировки с левой стороны устройства. Пластина выскочит, после этого вы сможете поднять ее и достать из устройства.



Функции приготовления

Roast (Обжарка)

1. Для установки пластины гриля, разместите ее в передней части основания прибора, чтобы она зафиксировалась, а затем нажмите на заднюю часть пластины, она встанет на место, и надежно зафиксируется, а вы услышите характерный щелчок. Убедитесь, что защита от брызг установлена правильно.



2. Убедитесь, что устройство подключено к сети, и нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство.
3. Поверните диск в положение функции Roast (Обжарка). На дисплее будет отображена стандартная температура. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите кнопку TEMP и поверните диск.
4. Нажмите кнопку TIME и поверните диск, чтобы выбрать желаемое время.
5. Нажмите на регулятор, чтобы начать предварительный нагрев. На дисплее засветится индикатор выполнения. На разогрев понадобится примерно 3 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для получения лучших результатов мы рекомендуем использовать функцию PREHEAT (Предварительный разогрев), но вы по желанию можете пропустить данную функцию, нажав кнопку (Предварительный разогрев), устройство пропустит предварительный нагрев (не рекомендовано) и начнет приготовление без данной функции. На дисплее появится значение ADD FOOD (ДОБАВИТЬ ЕДУ).

6. После завершения предварительного разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись ADD FOOD (ДОБАВИТЬ ЕДУ).

7. Откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. Когда крышка будет закрыта, начнется процесс приготовления, а таймер начнет обратный отсчет времени.

8. Когда время приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится END.

9. Выньте еду из гриля.

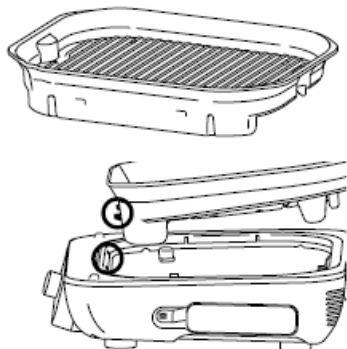
10. Снимите пластину гриля, нажав оранжевую кнопку разблокировки с левой стороны устройства. Пластина выскочит, после этого вы сможете поднять ее и достать из устройства.



Функции приготовления

Air Fry (Воздушная обжарка)

1. Для установки пластины гриля, разместите ее в передней части основания прибора, чтобы она зафиксировалась, а затем нажмите на заднюю часть пластины, она встанет на место и надежно зафиксируется, а вы услышите характерный щелчок. Убедитесь, что защита от брызг установлена правильно.



2. Поместите корзину для хрустящих блюд на пластину и расположите ее так, чтобы она была установлена вдоль задней части пластины гриля, так, чтобы ножки корзины совпадали с отверстиями гриля, и закройте крышку.



3. Убедитесь, что устройство подключено к сети, и нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство.

4. Поверните диск в положение функции Air Fry (Воздушная обжарка). На дисплее будет отображена стандартная температура. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите кнопку TEMP и поверните диск.

5. Нажмите кнопку TIME и поверните диск, чтобы выбрать желаемое время.

6. Нажмите на регулятор, чтобы начать предварительный нагрев. На дисплее засветится индикатор выполнения. На разогрев понадобится примерно 3 минуты.

7. После завершения предварительного разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись ADD FOOD(ДОБАВИТЬ ЕДУ).

ПРИМЕЧАНИЕ. Для получения лучших результатов мы рекомендуем использовать функцию PREHEAT(Предварительный разогрев), но вы по желанию можете пропустить данную функцию, нажав кнопку (Предварительный разогрев), устройство пропустит предварительный нагрев (не рекомендовано) и начнет приготовление без данной функции. На дисплее появится значение ADD FOOD (ДОБАВИТЬ ЕДУ).

8. Откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. Когда крышка будет закрыта, начнется процесс приготовления, а таймер начнет обратный отсчет времени.

9. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем часто встряхивать ингредиенты. Когда вы открываете крышку, устройство останавливается. Используйте силиконовые щипцы или перчатки, чтобы встряхнуть корзину. После завершения данного шага, установите корзину на место и закройте крышку. Процесс приготовления автоматически возобновится после закрытия крышки.

10. Когда время приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится END.

11. Снимите корзину для хрустящих блюд с пластины гриля.

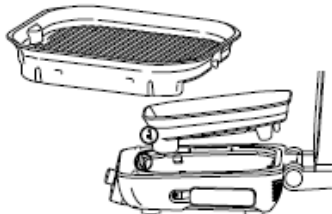
12. Снимите пластину гриля, нажав оранжевую кнопку разблокировки с левой стороны устройства. Пластина выскочит, после этого вы сможете поднять ее и достать из устройства.



Функции приготовления

Bake (Выпечка)

1. Для установки пластины гриля, разместите ее в передней части основания прибора, чтобы она зафиксировалась, а затем нажмите на заднюю часть пластины, она встанет на место и надежно зафиксируется, а вы услышите характерный щелчок. Убедитесь, что защита от брызг установлена правильно.



2. Убедитесь, что устройство подключено к сети, и нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство.

3. Верните диск в положение функции Bake (Выпечка). На дисплее будет отображена стандартная температура. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите кнопку TEMP и поверните диск.

4. Нажмите кнопку TIME и поверните диск, чтобы выбрать желаемое время.

5. Нажмите на регулятор, чтобы начать предварительный нагрев. На дисплее засветится индикатор выполнения. На разогрев понадобится примерно 3 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для получения лучших результатов мы рекомендуем использовать функцию PREHEAT (Предварительный разогрев), но вы по желанию можете пропустить данную функцию, нажав кнопку (Предварительный разогрев), устройство пропустит предварительный нагрев (не рекомендовано) и начнет приготовление без данной функции. На дисплее появится значение ADD FOOD (ДОБАВИТЬ ЕДУ).

6. После завершения предварительного разогрева прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись ADD FOOD (ДОБАВИТЬ ЕДУ).

7. Откройте крышку и выложите ингредиенты на пластину или установите на пластину форму для хлеба. После закрытия крышки начнется процесс приготовления, а таймер начнет обратный отсчет.

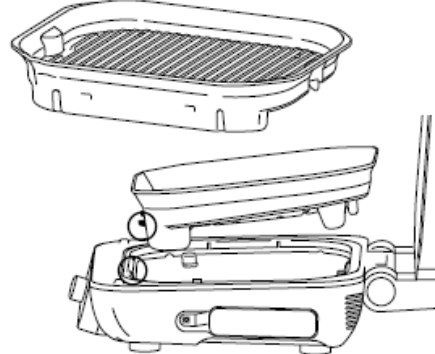
8. Когда время приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится END.

9. Снимите блюдо с пластин гриля.

10. Снимите пластину гриля, нажав оранжевую кнопку разблокировки с левой стороны устройства. Пластина выскочит, после этого вы сможете поднять ее и достать из устройства.

Dehydrate (Дегидратация)

1. Для установки пластины гриля, разместите ее в передней части основания прибора, чтобы она зафиксировалась, а затем нажмите на заднюю часть пластины, она встанет на место и надежно зафиксируется, а вы услышите характерный щелчок. Убедитесь, что защита от брызг установлена правильно.



2. Поместите корзину для хрустящих блюд на пластину и расположите ее так, чтобы она была установлена вдоль задней части пластины гриля, так, чтобы ножки корзины совпадали с отверстиями гриля, и закройте крышку.

3. Убедитесь, что устройство подключено к сети, и нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство.

4. Верните диск в положение функции Dehydrate (Дегидратация). На дисплее будет отображена стандартная температура. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите кнопку TEMP и поверните диск.

5. Нажмите кнопку TIME и поверните диск, чтобы выбрать желаемое время.

6. Нажмите на диск. (Устройство не нагревается в режиме обезвоживания.)

7. Когда время приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится END.

8. Снимите корзину для хрустящих блюд с пластины гриля.

9. Снимите пластину гриля, нажав оранжевую кнопку разблокировки с левой стороны устройства. Пластина выскочит, после этого вы сможете поднять ее и достать из устройства.

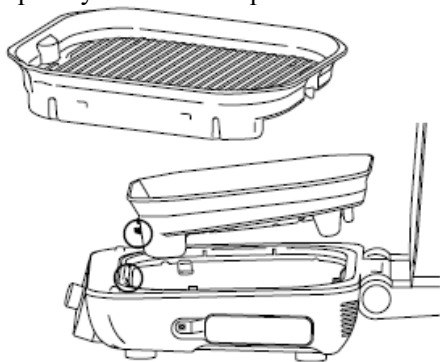




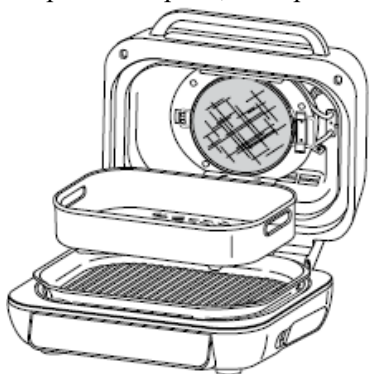
Функции приготовления

Reheat (Разогрев)

1. Для установки пластины гриля, разместите ее в передней части основания прибора, чтобы она зафиксировалась, а затем нажмите на заднюю часть пластины, она встанет на место и надежно зафиксировается, а вы услышите характерный щелчок. Убедитесь, что защита от брызг установлена правильно.



2. Поместите корзину для хрустящих блюд на пластину и расположите ее так, чтобы она была установлена вдоль задней части пластины гриля, так, чтобы ножки корзины совпадали с отверстиями гриля, и закройте крышку.



3. Убедитесь, что устройство подключено к сети, и нажмите кнопку питания, чтобы включить устройство.

4. Поверните диск в положение функции Reheat (Разогрев). На дисплее будет отображена стандартная температура. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите кнопку TEMP и поверните диск.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы хотите использовать термощуп для проверки внутренней температуры блюда, нажмите на MANUAL в течение 2 секунд, и внутренняя температура еды появится на экране в течение 5 секунд.

5. Нажмите кнопку TIME и поверните диск, чтобы выбрать желаемое время. Нажмите на диск, чтобы начать процесс (устройство не нагревается в режиме повторного нагрева). Начнется процесс приготовления, и таймер начнет обратный отсчет времени.

6. Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем часто встряхивать ингредиенты. Когда вы открываете крышку, устройство останавливается. Используйте силиконовые щипцы или перчатки, чтобы встряхнуть корзину. После завершения данного шага, установите корзину на место и закройте крышку. Процесс приготовления автоматически возобновится после закрытия крышки.

7. Когда время приготовления закончится, устройство подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится END.

8. Снимите корзину для хрустящих блюд с гриля.

9. Снимите пластину гриля, нажав оранжевую кнопку разблокировки с левой стороны устройства. Пластина выскочит, после этого вы сможете поднять ее и достать из устройства.



Очистка и техническое обслуживание

Устройство следует тщательно очищать после каждого использования.

- Отключите устройство от розетки перед очисткой. Держите крышку открытой после того, как достали из прибора пищу, чтобы устройство быстрее остыло.

- Гриль, противень, корзину для хрустящих блюд и защиту от брызг можно мыть в посудомоечной машине. Термощуп и слот термощупа запрещается мыть в посудомоечной машине.

- Для достижения наилучших результатов от мытья в посудомоечной машине мы рекомендуем промыть пластину гриля, противень, корзину для хрустящих блюд и защиту от брызг теплой водой перед тем, как поместить их в посудомоечную машину.

- Если вы моете все аксессуары вручную, тщательно вытирайте и сушите все детали прибора после каждого использования естественным путем или с помощью полотенца.

- Внутреннюю крышку следует протирать влажным полотенцем или тканью после каждого использования.

ПРИМЕЧАНИЕ. Цифровой термощуп и держатель можно мыть только вручную. Запрещено погружать любую часть термощупа в воду или любую другую жидкость. Мы рекомендуем чистить термощуп только влажной тряпкой.

- Если остатки пищи или жир застряли на пластине гриля, защите от брызг или любой другой съемной части, замочите их в теплой мыльной воде перед очисткой.

- Очищайте защиту от брызг после каждого использования. Замачивание защиты от брызг на ночь поможет размягчить устаревший жир. После замачивания используйте чистящую щетку, чтобы удалить жир с рамы из нержавеющей стали и передних выступов.

- Глубокая очистка защиты от брызг возможна поместив ее в кастрюлю с водой и кипятя в течение 10 минут. После этого рекомендуется промыть ее водой комнатной температуры и тщательно просушить.

- Аккуратно протрите внутреннюю часть крышки влажной тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте абразивные инструменты или чистящие средства. Никогда не погружайте головной блок в воду или любую другую жидкость.

Ошибки

- **На дисплее панели управления появляется "ADD FOOD".**

Устройство завершило предварительный нагрев, и теперь пришло время добавить ингредиенты.

- **На дисплее панели управления появляется надпись "Shut Lid".**

Крышка открыта, ее нужно закрыть, чтобы запустить выбранную функцию.

На экране дисплея появляется сообщение об ошибке «PLUG IN».

- **Вставьте крышку термощупа или термощуп в гнездо, чтобы начать приготовление.**

На экране дисплея появляется сообщение об ошибке «PROBE ERROR».

- **Устройство достигло максимального времени выбранной функции, прежде чем датчик достигнет заданной температуры. В качестве защиты устройства он может работать только в течение определенного времени при определенных температурах.**

- **На дисплее панели управления появляется «Add Plate».**

Перед приготовлением пластину гриля необходимо установить на основной блок.

Появляется сообщение «ОШИБКА» (ERR).

- **Устройство не работает должным образом. Пожалуйста, свяжитесь со службой поддержки клиентов по номеру 0800 862 0453.**

Чтобы мы могли лучше вам помочь, зарегистрируйте свое устройство онлайн на ninjakitchen.co.uk

Руководство по устранению неполадок

- **Почему моя еда пережарена или недоварена, даже если я использовал термощуп?**

Важно вставлять термощуп в самую толстую часть ингредиента, чтобы получить наиболее точные показания. Обязательно дайте пище отдохнуть 3-5 минут, после завершения приготовления. Дополнительную информацию см. в разделе «Использование цифрового термощупа».

- **Почему нет никакого шума во время предварительного нагрева противня, даже если отображаются индикаторы прогресса предварительного нагрева?**

Пока отображается индикатор прогресса, устройство предварительно нагревается. Устройство будет предварительно нагревать нижнюю пластину и включать вентилятор через несколько минут после цикла предварительного нагрева.

- **Могу ли я отменить или изменить предыдущий нагрев?**

После установки функций, времени и температуры, а затем нажатия регулятора, устройство автоматически начнет предварительный нагрев. Если после нажатия регулятора нажать кнопку PREHEAT (Предварительный разогрев), устройство пропустит предварительный нагрев (не рекомендовано) и начнет приготовление без данной функции.

- **Когда добавлять ингредиенты, до или после предварительного нагрева?**

Для достижения наилучших результатов дайте прибору предварительно нагреться перед добавлением ингредиентов.

Почему мое устройство выделяет дым?

При использовании функций Grill и Flat Plate всегда выбирайте рекомендуемую настройку температуры. Рекомендуемые параметры можно найти в руководстве по рецептам. Убедитесь, что защита от брызг установлена правильно.

- **Как поставить устройство на паузу, чтобы проверить еду?**

При открытии крышки во время приготовления, кроме функций Grill и Flat Plate, устройство автоматически остановится.

- **Расплавится ли ручка термощупа, если коснется горячей пластины гриля?**

Нет, ручка сделана из высокотемпературного силикона, который выдерживает высокие температуры устройства.

- **Почему устройство имеет шкалу от 1 до 9 для параметра «Beef»?**

Вкусы у каждого разные. Шкала от 1 до 9 предоставляет широкий выбор вариантов для каждого уровня прожарки, чтобы вы могли настроить приготовление по своему вкусу.

- **Можно ли использовать функцию Flat Top и аксессуары Flat Top после приготовления на гриле?**

Да, но мы рекомендуем сначала очистить решетку гриля, чтобы удалить остатки пищи, которые могут помешать контакту верхней и нижней решетки гриля.

ПОСЕТИТЕ НАС ОНЛАЙН НА:

ninjakitchen.kz

Или следите за нами на любой из наших страниц в социальных сетях.



ПРИМЕЧАНИЕ: Сохраните это руководство для дальнейшего использования.



Эта маркировка указывает, что этот продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами.

Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, ответственно утилизируйте их, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных источников.

Евро-Про Европа Лимитед
3150 Century Way
Thorpe Park, Лидс
LS15 8ZB, Великобритания
0800 862 0453
ninjakitchen.co.uk

SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH
Бизнес-центр 10.
+ 11/ Stock Westhafenplatz 1,
60327 Франкфурт-на-Майне,
Германия
ninjakitchen.eu

Иллюстрации могут отличаться от реального продукта. Мы постоянно стремимся совершенствовать наши продукты, поэтому технические характеристики, содержащиеся в настоящем документе, могут быть изменены без уведомления.

FOODI и NINJA являются зарегистрированными товарными знаками SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

НАПЕЧАТАНО В КИТАЕ
AG651UK_IB_MP_210714_Mv2



NINJA®

Foodi.

MAXPRO

Health Grill,
Flat Plate &
Air Fryer

AG651UK
НҰСҚАУЛЫҚ





САТЫЛЫМЫҢЫЗДЫ ТІРКЕҢІЗ



ninjakitchen.kz



Мобильді құрылғының көмегімен QR-кодты сканерлеңіз.

КЕЛЕСІ АҚПАРАТТЫ ТОЛТЫРЫҢЫЗ

Модельдің нөмірі: _____

Сериялық нөмірі: _____

Сатып алынған күні: _____

(Чекті сақтаңыз)

Сатып алған орын: _____

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТАМАЛАРЫ

Кернеу: 230В -, 50Гц

Қуат: 2460 Вт

КЕҢЕС: Модель мен сериялық нөмірді құрылғының артқы жағында қуат сымының жанында орналасқан QR код белгішесінен таба аласыз.

ӨНІМДІ ТІРКЕУ: ninja kitchen.kz веб-сайтына кіріңіз немесе жаңа Ninja® өнімін сатып алғаннан кейін 28 күн ішінде тіркеу үшін 0800 862 0453 нөміріне қоңырау шалыңыз.

Сізден дүкен атауын, сатып алу күнін және модель нөмірін және мекенжайыңыз туралы сұрайды.

Тіркелу бізге өнімнің қауіпсіздігі туралы хабарламаның екіталай жағдайында сізбен байланысуға мүмкіндік береді.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулық.....	4
Бөлшектер және компоненттер	6
Грильмен танысу.....	7
Функционалдық түймелер.....	7
Басқару түймелері.....	7
Алғашқы пайдаланар алдында	7
Ninja® Foodi® Max Pro грилін пайдалану.....	8
Шашыраудан қорғау.....	8
Грильді басқару	8
Көп өнімді қуыру (Batch Grilling)	8
Термошұпты пайдалану	9
Тағамды дайындаудың әртүрлі жағдайлары бар термошұпты қолдану:.....	10
Термошұпты қалай қоюға болады	11
Дайындау функциялары	12
Grill (Гриль)	12
FlatPlate (Противень)	12
Roast (Қуыру).....	14
AirFry (ауада қуыру).....	15
Bake (Пісіру)	16
Dehydrate (Дегидратация).....	16
Reheat (Қыздыру).....	17
Тазалау және техникалық қызмет көрсету	18
Ақауларды жою жөніндегі нұсқаулық.....	19

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР, ҮЙДЕ ҒАНА ПАЙДАЛАНУ ҮШІН

Ninja hoodie® қолданар алдында барлық нұсқауларды оқып шығыңыз.

Электр құрылғыларын пайдалану кезінде қауіпсіздік техникасының негізгі шараларын, соның ішінде мыналарды сақтау қажет:



Назар аударыңыз

1. Тұншығу қаупіне байланысты қаптау материалдарын балалардан алыс ұстаңыз.
2. Бұл құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдар, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және онымен байланысты қауіпті түсіну бойынша бақылау немесе нұсқаулар берілсе, қолдана алады.
3. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Құрылғыны балалар немесе олардың жанында қолданған кезде балаларды мұқият бақылау қажет.
4. Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған. Құрылғыны мақсатсыз пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны көліктерде немесе қайықтарда пайдаланбаңыз. Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның зақымдалуына және жарақаттануына әкелуі мүмкін.
5. Құрылғы тегіс, тұрақты бетте пайдалануға арналған. Құрылғыны орнатқан кезде бетінің тегіс, таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғыны пайдалану кезінде оны жылжытпаңыз.
6. Қолданар алдында құрылғының дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз.
7. Нұсқаулар мен рецепттерде көрсетілген сұйықтықтың максималды және минималды мөлшерін әрдайым сақтаңыз.
8. Ұзартқыш сымды пайдаланбаңыз. Қысқа қуат сымы 8 жасқа дейінгі балалардың сымды ұстап алу немесе оратылып қалу қаупін азайту және сүріну қаупін азайту үшін қолданылады.
9. Ешқашан сымды, вилканы, негізгі құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
10. Құрылғы мен қуат сымының көрінетін зақымдануын үнемі тексеріп отырыңыз. Егер зақым табылса, құрылғыны пайдалануды дереу тоқтатып, ресми қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
11. Ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.
12. Құрылғыны келесі жағдайларда пайдаланбаңыз: газ немесе электр плитасында немесе оның жанында, қыздырылған пештерде немесе ашық оттың жанында.
13. Сымның үстелдердің немесе үстелдің шетіне ілінуіне және оның ыстық беттермен жанасуына жол бермеңіз.
14. Shark Ninja ұсынбаған аксессуарларды пайдаланбаңыз. Shark Ninja ұсынбаған аксессуарларды пайдалану өртке, электр тогының соғуына немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.
15. Алынбалы ас үй ыдыстарын грильге салмас бұрын, аксессуар мен грильдің таза екеніне көз жеткізіңіз.
16. Орнатылған гриль торлары мен шашыратқыш қорғанысы жоқ құрылғыны пайдаланбаңыз.
17. Қолданар алдында гриль қақпағының толығымен жабылғанына көз жеткізіңіз.
18. Пайдалану кезінде құрылғыны жылжытпаңыз.
19. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ауа кіретін және желдеткіш саңылауларды жаппаңыз. Бұл тағамның дұрыс піспеуіне әкеледі және құрылғыны зақымдауы немесе қызып кетуіне әкелуі мүмкін.

20. Құрылғының қол жетімді беттерінің температурасы пайдалану кезінде жоғары болуы мүмкін және күйік тудыруы мүмкін. Құрылғыны пайдалану кезінде немесе оны қолданғаннан кейін бірден ыстық беттерге тигізбеңіз. Әрқашан ыстық немесе қолғап үшін қорғаныс қолғаптарын қолданыңыз және құрылғыны тұтқалардан ұстаңыз

21. Пісіру кезінде немесе одан кейін аксессуарларды ұстамаңыз. Пісіру процесінде гриль табақтары мен пісіру парақтары өте ыстық болады. Ыстық бетпен жанасудан аулақ болыңыз. Күйіп қалмас үшін әрқашан қолды қорғауды қолданыңыз.

22. Бұл құрылғыны фритюрницада қуыру үшін пайдаланбаңыз.

23. Күйіп қалмас үшін оны пайдалану кезінде қолыңызды термошуппен ұстамаңыз.

24. Тағамның ішкі температурасын сыртқы термошуппен тексеруге кеңес береміз.

25. Құрылғыны үнемі күтіп ұстау бойынша нұсқауларды "Тазалау және техникалық қызмет көрсету" бөлімінен қараңыз

26. Құрылғыны ажырату үшін барлық реттегіштерді "Өшірулі" күйіне қайтарыңыз, содан кейін құрылғы ұзақ уақыт пайдаланылмаса немесе тазалануы керек болса, вилканы розеткадан алыңыз.

27. Бөлшектерді тазалау, бөлшектеу, орнату немесе алу алдында, сондай-ақ сақтау алдында құрылғыны суытыңыз.

28. Құрылғыны металл губкалармен тазалауға тыйым салынады. Губканың кішкене бөліктері электр элементтерімен байланысып, электр тогының соғу қаупін тудыруы мүмкін.

29. 8 жасқа толмаған және егер оларға бақылау жүргізілмесе, құрылғыларды тазалау және қызмет көрсету жұмыстарын жүргізуге тыйым салынады.

30. Құрылғыны жылжыту кезінде, егер оның құрамында ыстық май немесе тамақ болса, аса сақ болу керек. Дұрыс пайдаланбау, соның ішінде мультиварканы жұмыс кезінде жылжыту жарақатқа әкелуі мүмкін.

31. Пайдалану немесе сақтау кезінде қақпағы жабылған кезде құрылғыға ештеңе қоймаңыз.

32. Гриль табақтарының дұрыс салынғанына және мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

33. Пластиналарды алып тастамас бұрын, құрылғының толық суығанына көз жеткізіңіз.



Өнімнің жұмысы мен қолданылуын түсіну үшін нұсқауларды оқып, қарауды көрсетеді.

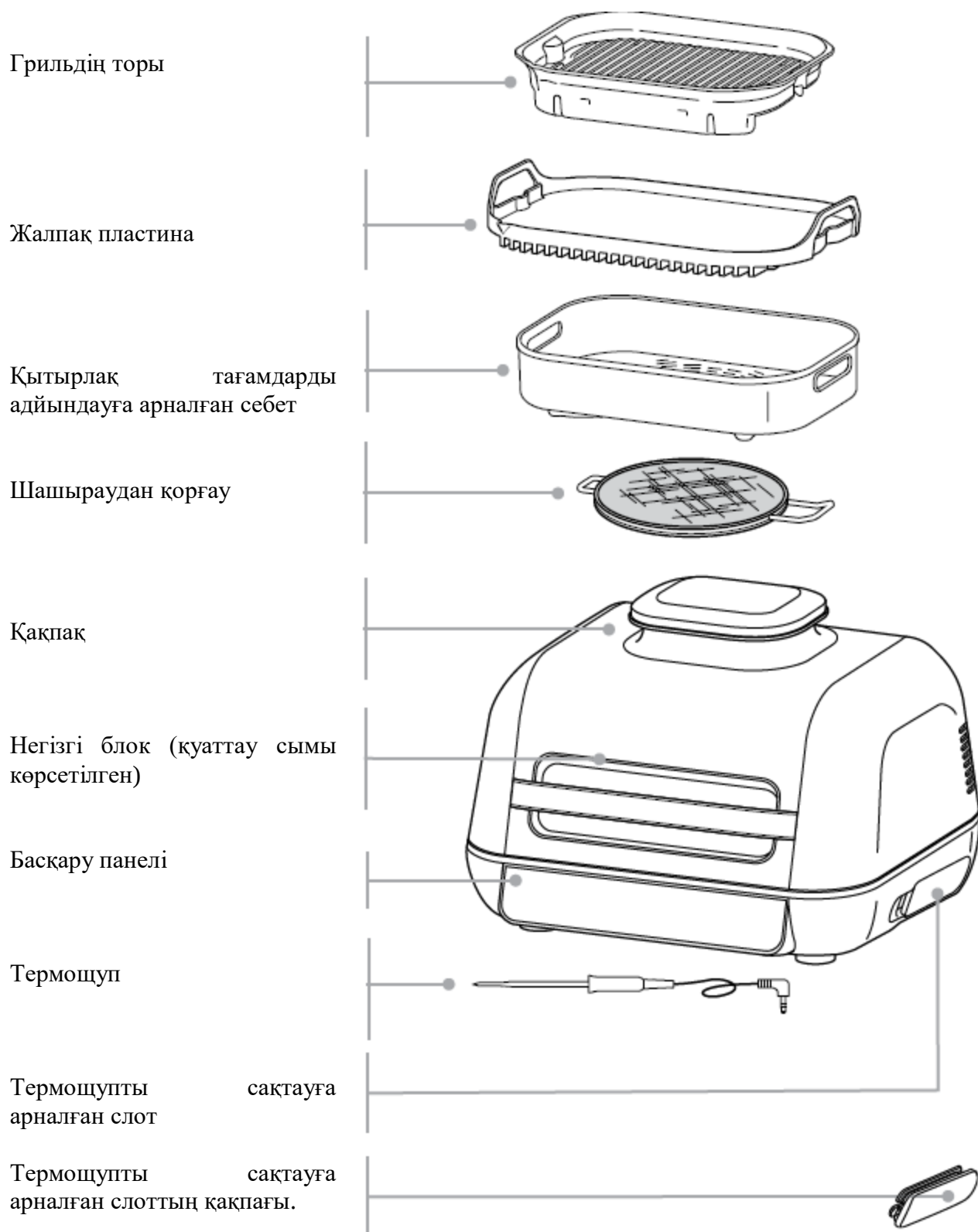


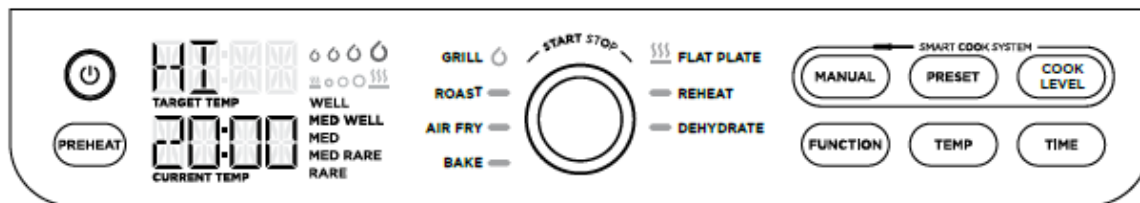
Осы таңбаны қамтитын ескертуді елемегенде, дене жарақатына, өлімге немесе елеулі мүліктік зақымға әкелуі мүмкін қауіптің бар-жоғын көрсетеді.



Ыстық бетпен жанасудан аулақ болыңыз. Күйіп қалмас үшін әрқашан қолды қорғауды қолданыңыз.

Бөлшектер және компоненттер





ЕСКЕРТУ. Әртүрлі модельдерде әртүрлі функциялар бар.

Функционалдық түймелер

GRILL (ГРИЛЬ): Жабық қақпақпен пісіру: жоғарғы және төменгі жылу, ол үлкен, қалың ет кесектерін, мұздатылған тағамдарды грильдеуге немесе ингредиенттерді барлық жағынан бір уақытта қуыруға жақсы.

Open lid cooking (Ашық қақпақпен пісіру): ерекше тағамдарды немесе майсыз ақуыз ингредиенттерін дайындауға өте ыңғайлы, сіз түтін хош иісі бар шырынды және қуырылған тағамдарды аласыз.

ROAST (Қуыру): Етті және көкністерді қуырыңыз.

AIR FRY (Ауада қыздыру): бұл мүмкіндікті аздап маймен немесе мүлдем жоқ тағамға әуе қытырлақ беру үшін пайдаланыңыз.

Picury (BAKE): Тәтті нан мен десерттерді пісіріңіз.

FLAT PLATE (Противень): Пияз, жұмыртқа, балық немесе фахитас сияқты ерекше тағамдарды дайындауға өте ыңғайлы.

REHEAT (Қыздыру): Тамақты қыздыруға жақсы қолданылады.

DEHYDRATE(Дегидратация): салауатты тамактану үшін ет, жемістер мен көкөністерді сусыздандырыңыз.

MANUAL (Қолмен баптаулар): функция параметрлерін қолмен орнату үшін дисплей экранын ауыстырыңыз.

PRESET (Алдын ала орнатылған параметрлер): Бағдарлама дисплейіне ауысу арқылы сіз өлшеуіш таяқшасын, өнім түрін және алдын ала орнатылған температура орнатылған тағамды орната аласыз.

COOK LEVEL (Қуыру деңгейі): Өз қалауыңыз бойынша пісіріңіз, Rare-ден Well Done-ге дейінгі деңгейді таңдаңыз.

Басқару түймелері

POWER (Қуаттау түймесі): Құрылғының жалғанғанын тексеріңіз. Құрылғыны қосу үшін қуат түймесін басыңыз.

DIAL (Диск): Дискіні айналдыру арқылы пісіру функциясын немесе басқа параметрді таңдаңыз.

START/STOP(Старт/Стоп): Таңдалған пісіру функциясын іске қосу немесе тоқтату үшін дискінің ортасын басыңыз. Пісіру функциясы таңдалғаннан кейін құрылғы алдын ала қыздыру режиміне өтеді және белгіленген температураға жеткеннен кейін пісіру процесі басталады.

TEMP (Температура): Қажетті температураны таңдау үшін TEMP түймесін басып, оны дискімен реттеңіз.

TIME (Уақыт): Пісіру уақытын таңдау үшін уақыт түймесін басып, оны дискімен реттеңіз.

FUNCTION (Функциялар): Барлық параметрлерді қалпына келтіру үшін немесе термощуп "Демалу" күйінде болғанда (егер алдын ала қыздыру және пісіру процестері басталмаса) осы түймені басыңыз.

PREHEAT (Алдын ала қыздыру): Функцияларды, уақытты және температураны орнатқаннан кейін, содан кейін реттегішті басқаннан кейін құрылғы автоматты түрде алдын ала қыздыруды бастайды. Егер реттегішті басқаннан кейін **PREHEAT (Алдын ала қыздыру)** түймесін бассаңыз: құрылғы алдын ала қыздыруды өткізіп жібереді (ұсынылмайды) және берілген функциясыз пісіруді бастайды.

Ескерту. Грильді қолданудан жақсы нәтиже алу үшін, оған өнімдерді қоспас бұрын, құрылғыны толығымен қыздырыңыз. Ингредиенттерді алдын ала қыздыру аяқталғанға дейін пісіру ингредиенттердің қорытылуына, түтіннің пайда болуына және құрылғыны алдын ала қыздыру уақытының ұзағырақ болуына әкелуі мүмкін.

Алғашқы пайдаланар алдында

1. Барлық қаптау материалдарын, жарнамалық жапсырмаларды және экран қорғағыштарын алып тастаңыз.
2. Жарақаттануды немесе мүлікке зақым келтірмеу үшін пайдалану нұсқаулығына, ескертулерге және негізгі қауіпсіздік ережелеріне ерекше назар аударыңыз.
3. Гриль сөресін, пісіру парағын, қытырлақ себетті, термощупты және шашыраудан қорғауды жылы, сабынды сумен жуыңыз, содан кейін жақсылап шайыңыз және құрғатыңыз. Ешқашан құрылғының негізін, ыдыс жуғыш машинада пісіруге арналған термощупын жууға болмайды.
4. Гриль бетін тазалау үшін абразивті щеткаларды немесе губкаларды пайдаланбаңыз, себебі олар жабынды зақымдауы мүмкін.

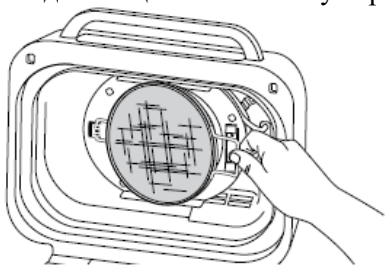
Ninja® Foodi® Max Pro грилін пайдалану

Шашыраудан қорғау

Қақпақтың астыңғы жағында орналасқан шашыраудан қорғау қыздыру элементінің тазалығын қамтамасыз етеді. Пісіру алдында әрқашан шашыраудан қорғаудың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Бүріккіштен қорғауды қолданбау қыздыру элементінде майдың жиналуына әкеледі, бұл түтінге әкелуі мүмкін.

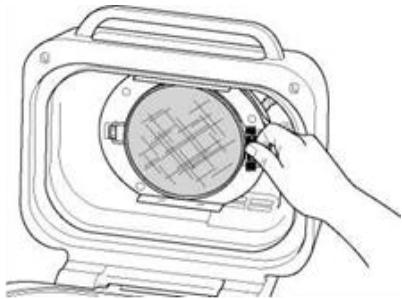
Шашыраудан қорғауды орнату

Бүріккіштен қорғауды орнату үшін алдымен шашыраудан сол жағын бекітіп, содан кейін оны орнатудың тығыздығына көз жеткізіп, оны толық бекітілгенге дейін оң жағына бекіту керек.



Шашыраудан қорғауды алу

Әр қолданғаннан кейін тазалау үшін шашыраудан қорғауды алып тастаңыз. Қорғаныс қақпағын толығымен суытыңыз, содан кейін оны қақпақтың артқы жағынан ажыратыңыз, үстіңгі ілмекті басыңыз, содан кейін тұтқаны алға қарай тартыңыз.



Грильді басқару

Жабық қақпаппен пісіру (жоғарғы және төменгі қыздыру). Үлкен немесе қалың ет кесектерін немесе мұздатылған тағамдарды грильдеу кезінде немесе ингредиенттерді барлық жағынан қуыру үшін жақсы.

GRILL (ГРИЛЬ) функциясын пайдаланған кезде гриль үшін температураны таңдау керек. Төменде қарапайым ингредиенттер үшін ұсынылған температура деңгейлері берілген. Құрылғы ингредиенттерді ұсынылған температурадан жоғары температурада пісіру кезінде түтін шығаруы мүмкін.

LOW (200°C)	MED (230°C)	HI (250°C)	MAX (260°C)
• Бекон • Сосискалар • Барбекю соусын пайдаланған кезде	• Мұздатылған ет • Маринадталған ет • Бургер	• Стейк • Тауық еті • Хот-догитар • Ет кәуаптары	• Көкөнімтер • Жемістер • Пиццалар • Балғын/мұздатылған теңіз өнімдері • Көкөністі кәуаптар

Басқа функцияны пайдаланғаннан кейін GRILL (ГРИЛЬ) редиміне өту

Егер құрылғы басқа режимді қолданған кезде қызып кетсе, экранда бірден "ADD FOOD" (Тамақ қосу) пайда болуы мүмкін. Ингредиенттерді үстіне қоймас бұрын гриль торын кем дегенде 6 минут қыздыруды ұсынамыз.

Үлке көлемді тамақтарды қуыру (Batch Grilling)

Тағамның екі еседен астам үлкен порциясын грильдеу кезінде алынбалы пісіру ыдысынан майды/майды ағызу ұсынылады. Сондай-ақ, құрылғыны пайдалану кезінде спрейден қорғауды үнемі тазалап отыру ұсынылады. Бұл майдың күйіп кетуіне және түтіннің пайда болуына жол бермейді.

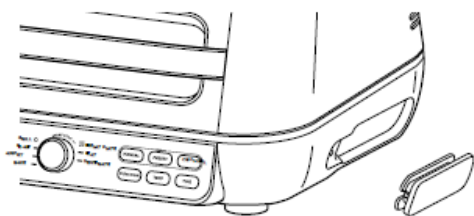
Ninja® Foodi® Max Pro грилін пайдалану

Термошұпты пайдалану

МАҢЫЗДЫ: Күйік пен жарақаттанудың алдын алу үшін оны пайдалану кезінде қолыңызды термошұппен ұстамаңыз.

Штекерді розеткаға салмас бұрын, сымның бұралмағанына және термошұпта қаптау материалдарының қалдықтары жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

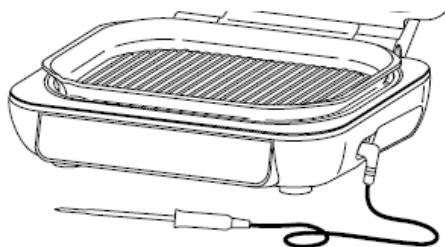
1. Оны алу үшін құрылғының оң жағындағы жылу зондын сақтау бөлігінің төменгі жағын басыңыз. Содан кейін сымды шешіп, термошұпты алыңыз.



2. Термошұпты құрылғының оң жағындағы кіріс ұясына қосыңыз. Вилканы розеткаға толық енгенше қатты басыңыз, сонда сіз оның мықтап бекітілгенін сезесіз.

Термошұпты сақтау бөлігін қайтадан құрылғыға салыңыз.

3. Термошұпты қосқаннан кейін PRESET және MANUAL түймелері белсенді болады. Қажетті пісіру функциясын (мысалы, гриль) және пісіру температурасын таңдау үшін реттегішті бұраңыз.



ЕСКЕРТУ Пісіру уақытын орнатудың қажеті жоқ, себебі құрылғы қыздыру элементін автоматты түрде өшіреді және тағамның қашан пісетінін айтады.

4. PRESET режимін (Алдын ала орнатылған параметрлер) пайдалансаңыз, PRESET түймесін басып, қажетті тағам түрін таңдау үшін дискіні бұраңыз. Таңдағаннан кейін COOK LEVEL (Қуыру деңгейі) түймесін басып, қалаған қуыру деңгейін таңдау үшін дискіні бұраңыз.

ЕСКЕРТУ: Әртүрлі сирек кездесетін немесе үнемі бірдей ет дайындағанды ұнатасыз ба? Кестедегі келесі нұсқауларды қараңыз.

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

Қолмен параметрлерді пайдаланған кезде, MANUAL басыңыз және төмендегі тағам дайындау үшін ұсынылған температураны пайдаланыңыз.

Өнім:	Ұсынылатын температура:
Балық	MediumRare (50°C)
	Medium (55°C)
	MediumWell (60°C)
	WellDone (65°C)
Тауық еті/индейка	WellDone (75°C)
Шошқа еті	MediumRare (50°C)
	Medium (55°C)
	MediumWell (65°C)
	WellDone (70°C)
Сиыр еті/ Қой еті	Rare (50°C)
	MediumRare (55°C)
	Medium (60°C)
	MediumWell (65°C)
	WellDone (70°C)

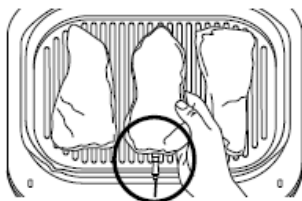
ЕСКЕРТУ: СИЫР ЕТІ, БАЛЫҚ ЖӘНЕ ШОШҚА ЕТІ үшін белгіленген нәтиже әдеттегі ұсыныстардан төмен, өйткені құрылғы 5-10°C температурада ұзақ уақыт пісіреді.

Ninja® Foodi® Max Pro грилін пайдалану

5. Сіз таңдаған пісіру функциясына қажетті керек-жарақтарды құрылғыға салыңыз және қапакты жабыңыз. Алдын ала қыздыруды бастау үшін басыңыз.

6. Таңдалған ингредиент бөлігінің қалың бөлігінің ортасына термощупты көлденеңінен салыңыз. Щупты орналастыру туралы қосымша нұсқаулар алу үшін келесі беттегі кестені қараңыз.

7. Құрылғы алдын ала қыздырылған кезде және экранда "ADD FOOD" (Тамақ қосу) пайда болған кезде, қапакты ашыңыз, ингредиенттерді құрылғыға термощуппен салыңыз және пісіру функциясы қапакты жабуды қажет етсе, қапакты жабыңыз.



8. Дисплейдің жоғарғы жағындағы прогресс индикаторы пісіру кезеңдерін және қажетті қуыру дәрежесін бақылайды:

WELL
MED WELL
MED
MED RARE
RARE

ЕСКЕРТУ. Grill, Flat Place, Roast және AirFry мүмкіндіктерін пайдаланған кезде құрылғы дыбыстық сигнал береді және FLIP көрсетеді. Тамақты айналдыру міндетті емес, бірақ ұсынылады.

9. Тағам іс жүзінде дайын болған кезде құрылғы автоматты түрде тоқтайды, өйткені ол таңдалған тағамның соңғы пісіру уақытын ескереді және экранда GET FOOD хабарламасы пайда болады.

10. Экранда REST (Демалыс) мәні пайда болған кезде, ингредиенттерді термощуптан алып тастап, табаққа салыңыз. Тағам сіз орнатқан температурада, тағы 3-5 минут пісіруді жалғастырады. Пісіру уақыты ақуыз өнімінің мөлшеріне, ақуыз өнімінің бір бөлігіне және ақуыз түріне байланысты өзгеруі мүмкін.

ЕСКЕРТУ: Термощуп ыстық болады. Термощупты ингредиенттен алып шығу үшін қолғапты немесе щипцыларды қолданыңыз.

ЕСКЕРТУ: Ингредиенттердің басқа бөліктерінің ішкі температурасын тексеру үшін MANUAL түймесін басып тұрыңыз және термощупты әр ет бөлігіне салыңыз.

Тамақты дайындаудың әртүрлі жағдайлары бар термощупты қолдану:

Әртүрлі қуыру деңгейімен бірдей мөлшердегі 2 немесе одан да көп ақуыз ингредиенттерін дайындау.

- Қуырудың ең жоғары деңгейін орнатыңыз.
- Термощупты ең жоғары сирек кездесетін ет бөлігіне салыңыз.
- Қыздырғаннан кейін ет бөліктерін тордың ішіне салыңыз. Прогресс индикаторы пісірудің ең төменгі деңгейіне жеткенін көрсеткенде, термощупсыз ет бөлігін алыңыз.
- Қалған ет бөлігін келесі қуыру деңгейіне жеткенше пісіруді жалғастырыңыз.

Әртүрлі мөлшердегі 2 немесе одан да көп ақуыз ингредиенттерін дайындау:

- Термощупты кішірек ақуыз ингредиентіне салыңыз және сирек кездесетін деңгейді таңдау үшін алдын ала орнатылған функцияны қолданыңыз.
- Берілген ақуыз ингредиенті дайын болған кезде оны құрылғыдан алыңыз.

- Ас үй қолғаптарын пайдаланып, термощупты үлкен бүйірлік ингредиентке ауыстырыңыз және дисплейдің сол жағындағы көрсеткіштерді пайдаланып, қалаған сирек деңгейін таңдаңыз.

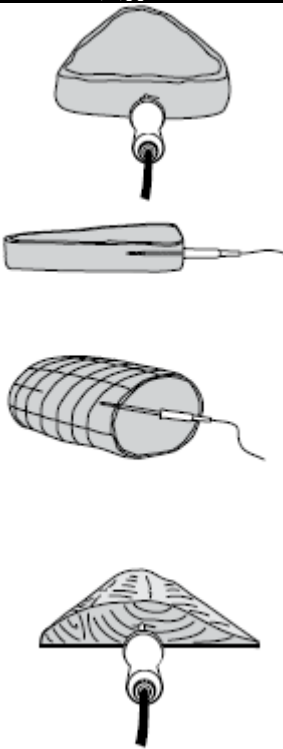
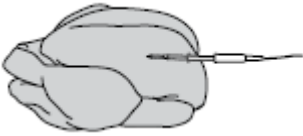
Ақуыз ингредиенттерінің 2 немесе одан да көп түрін дайындау:

- Термощупты сирек кездесетін ақуыздың ингредиентіне салыңыз.
- Қажетті қуыру деңгейін таңдау үшін Manual функциясын пайдаланыңыз.
- Ақуыз ингредиенті дайын болған кезде оны құрылғыдан алыңыз.
- Қолғапты пайдаланып, термощупты басқа ақуыз ингредиентіне ауыстырыңыз және қажетті қуыру деңгейін таңдау үшін Manual мүмкіндігін пайдаланыңыз.

Ninja® Foodi® Max Pro грилін пайдалану

Термошұпты қалай дұрыс қоюға болады?

ЕСКЕРТУ: Мұздатылған ақуыз ингредиенттері мен 1,5 см-ден жұқа ет кесектері бар термошұпты ешқашан қолданбаңыз.

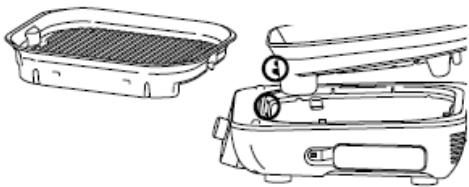
Ингредиент	Орналасуы	Дұрыс	Дұрыс емес
Стейктер Шошқа еті Қой еті Тауық еті Бургерлер Етр кесектері Балық филесі	- Термошұпты еттің ең қалың бөлігінің ортасына көлденеңінен салыңыз. - Термошұптың сүйекке жақын (бірақ тиіп кетпейтініне) және майдан немесе шеміршектен алыс екеніне көз жеткізіңіз. - Термошұптың ұшы еттің түбіне немесе жоғарғы жағына емес, ортасына тікелей салынғанына көз жеткізіңіз. ЕСКЕРТУ. Филенің ең қалың бөлігі ортасы болмауы мүмкін. Қажетті қуыру нәтижелерін алу үшін термошұптың соңы осы аймаққа енуі маңызды.		
Тұтас тауық	- Зондты кеуденің ең қалың бөлігіне көлденеңінен, параллель, бірақ сүйекке тигізбестен салыңыз. - Жоғарғы жағы кеуде арқылы қуысқа өтудің орнына, кеуденің ең қалың бөлігінің ортасына жететініне көз жеткізіңіз.		

Дайындау функциялары

Grill (Гриль)

Ашық қақпақпен пісіру (тек төменгі қуыру үшін)- барбекю немесе көкөністер сияқты ерекше тағамдар мен майсыз ақуыздарды дайындау үшін ең қолайлы. Жабық қақпақпен пісіру (үстіңгі және астыңғы қуыру үшін) - қалың ет кесектері немесе мұздатылған ингредиенттер үшін жақсы.

1. Гриль торын орнату үшін оны құрылғының алдыңғы жағына қойыңыз, содан кейін оны артқы жағына бекітіңіз, сіз ерекше шертуді естисіз, бұл пластинаның дұрыс орнатылғанын білдіреді. Бүріккіштен қорғауды орнатқаныңызға көз жеткізіңіз, содан кейін қақпақты жабыңыз



2. Құрылғының желіге қосылғанына көз жеткізіп, құрылғыны қосу үшін қуат түймесін басыңыз. Әдепкі бойынша, құрылғы Grill (Гриль) режимінде жұмыс істейді.

3. Дисплей стандартты температураны көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP түймесін басып, дискіні бұраңыз.

4. Қажетті уақытты таңдау үшін TIME түймесін басып, дискіні бұраңыз.

5. Алдын ала қыздыруды бастау үшін реттегішті басыңыз. Дисплейде орындалу жолағы жанады. Қыздыруға шамамен 4-7 минут кетеді.

6. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде ADD FOOD (Тамақ қосыңыз) деген жазу пайда болады.

7. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль торына қойыңыз. Қалың ет кесектерін және мұздатылған ақуыз ингредиенттерін дайындаған кезде қақпақты жабыңыз. Ерекше тағамдарды немесе майсыз ақуыз ингредиенттерін дайындаған кезде қақпақты ашық ұстаңыз.

8. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде END пайда болады.

9. Тамақты грильден алыңыз.

10. Құрылғының сол жағындағы қызғылт сары құлыпты ашу түймесін басу арқылы гриль торын алыңыз. Тор шығады, содан кейін оны көтеріп, құрылғыдан алуға болады.

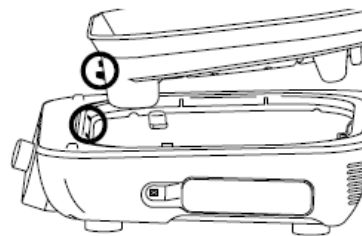


Flat Plate (Грильдің тегіс пластинасы)

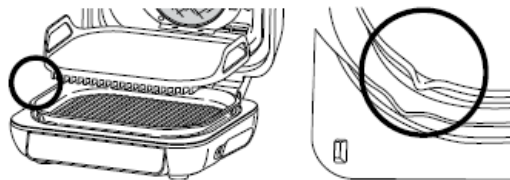
Асты мен үстін алмастыруды немесе араластыруды қажет ететін және туралған көкөністер немесе қуырылған жұмыртқалар сияқты үнемі назар аударуды қажет ететін тағамдарды ашық қақпақпен (төменнен қыздырылған) пісіріңіз.

Жабық қақпақпен пісіру (үстіңгі және астыңғы қыздыру үшін) - ірімшікті, қытырлақ қоспаларды ерітуге немесе қалың тағамдарды тез дайындауға өте ыңғайлы.

1. Гриль пластинасын орнату үшін оны құрылғының негізінің алдыңғы жағына қойыңыз, сонда ол бекітіледі, содан кейін пластинаның артқы жағын басыңыз, ол орнында тұрып, мықтап бекітіледі және сіз ерекше шертуді естисіз. Шашыраудан қорғаныстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



2. Пісіру противенін грильге тегіс болатындай етіп орнатыңыз. Пісіру противеньдегі жотаны гриль табақшасындағы жотамен туралаңыз (егер ол дұрыс орнатылмаған болса, алға қарай еңкейген) және қақпақты жабыңыз.



3. Құрылғының желіге қосылғанына көз жеткізіп, құрылғыны қосу үшін қуат түймесін басыңыз.

4. Дискіні Flat Plate (Противень) функциясының орнына бұраңыз. Дисплей стандартты температураны көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP түймесін басып, дискіні бұраңыз.

5. Қажетті уақытты таңдау үшін TIME түймесін басып, дискіні бұраңыз.

PRE

Дайындау функциялары

6. Алдын ала қыздыруды бастау үшін реттегішті басыңыз. Дисплейде орындалу жолағы жанады. Қайта қыздыруға шамамен 7-9 минут кетеді.

7. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде ADD FOOD (Тамақ қосыңыз) деген жазу пайда болады.

8. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль табағына салыңыз. Кері санақ таймерінде 15 секундтық іске қосу кідірісі бар. Егер рецептте басқаша көрсетілмесе, қақпақты ашық қалдырыңыз.

ЕСКЕРТУ: Егер сіз еттің үлкен көлемін дайындап жатсаңыз, жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бөліктерді пісіру арасында қақпақты жауып, тағамды құрылғыға қоспас бұрын құрылғыны 2-3 минутқа қалдыруды ұсынамыз.

9. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде END пайда болады.

10. Тамақты грильден алыңыз.

11. Құрылғының сол жағындағы қызғылт сары құлыпты ашу түймесін басу арқылы гриль пластинасын алыңыз. Пластина шығады, содан кейін оны көтеріп, құрылғыдан алуға болады.

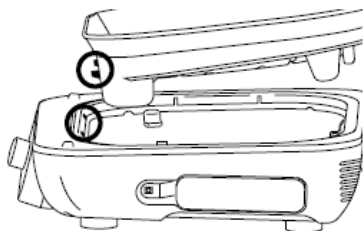
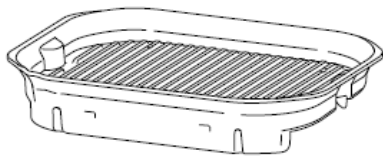


Дайындау функциялары

Roast (Қуыру)

1. Гриль пластинасын орнату үшін оны құрылғының негізінің алдыңғы жағына қойыңыз, сонда ол бекітіледі, содан кейін пластинаның артқы жағын басыңыз, ол орнында тұрып, мықтап бекітіледі және сіз ерекше шертуді естисіз.

Шашыраудан қорғаныстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



2. Құрылғының желіге қосылғанына көз жеткізіп, құрылғыны қосу үшін қуат түймесін басыңыз.

3. Дискіні Roast (Қуыру) функциясының орнына бұраңыз. Дисплей стандартты температураны көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP түймесін басып, дискіні бұраңыз.

4. Қажетті уақытты таңдау үшін уақыт түймесін басып, дискіні бұраңыз.

5. Алдын ала қыздыруды бастау үшін реттегішті басыңыз. Дисплейде орындалу жолағы жанады. Қайта қыздыруға шамамен 3 минут кетеді.

ЕСКЕРТУ. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін PREHEAT (Алдын ала қыздыру) функциясын пайдалануды ұсынамыз, бірақ қаласаңыз, түймені басу арқылы бұл функцияны өткізіп жіберуге болады (Алдын ала қыздыру), құрылғы алдын ала қыздыруды өткізіп жібереді (ұсынылмайды) және осы функциясыз пісіруді бастайды. Дисплейде ADD food (Тағам қосу) мәні пайда болады.

6. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде ADD FOOD (Тамақ қосыңыз) деген жазу пайда болады.

7. Қапакты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қапак жабылған кезде пісіру процесі басталады және таймер кері санауды бастайды.

8. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде END пайда болады.

9. Тамақты грильден алыңыз.

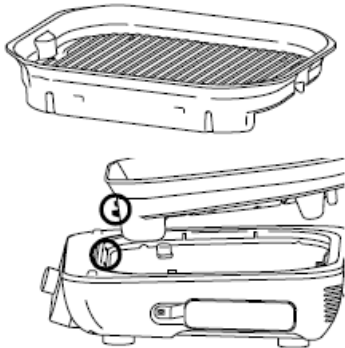
10. Құрылғының сол жағындағы қызғылт сары құлыпты ашу түймесін басу арқылы гриль пластинасын алыңыз. Пластина шығады, содан кейін оны көтеріп, құрылғыдан алуға болады.



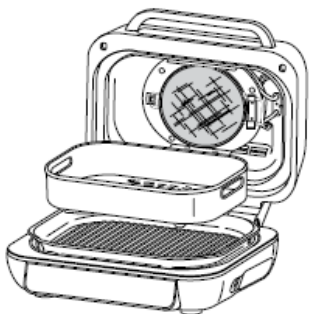
Дайындау функциялары

Air Fry (Ауада қуыру)

1. Гриль пластинасын орнату үшін оны құрылғының негізінің алдыңғы жағына қойыңыз, сонда ол бекітіледі, содан кейін пластинаның артқы жағын басыңыз, ол орнында тұрып, мықтап бекітіледі және сіз ерекше шертуді естисіз. Шашыраудан қорғаныстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



2. Қытырлақ тағам себетін табаққа салыңыз да, оны гриль пластинасының артқы жағына орнатылатын етіп орналастырыңыз, сонда себеттің аяқтары гриль саңылауларына сәйкес келеді және қақпақты жабыңыз.



3. Құрылғының желіге қосылғанына көз жеткізіп, құрылғыны қосу үшін қуат түймесін басыңыз.

4. Дискіні AirFry функциясының орнына бұраңыз (Ауаны қуыру). Дисплей стандартты температураны көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP түймесін басып, дискіні бұраңыз.

5. Қажетті уақытты таңдау үшін TIME түймесін басып, дискіні бұраңыз.

6. Алдын ала қыздыруды бастау үшін реттегішті басыңыз. Дисплейде орындалу жолағы жанады. Қайта қыздыруға шамамен 3 минут кетеді.

7. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде ADD FOOD (Тамақ қосу) деген жазу пайда болады.

ЕСКЕРТУ. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін PREHEAT (Алдын ала қыздыру) функциясын пайдалануды ұсынамыз, бірақ қаласаңыз, түймені басу арқылы бұл функцияны өткізіп жіберуге болады (Алдын ала қыздыру), құрылғы алдын ала қыздыруды өткізіп жібереді (ұсынылмайды) және осы функциясыз пісіруді бастайды. Дисплейде ADD food (Тағам қосу) мәні пайда болады.

8. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақ жабылған кезде пісіру процесі басталады және таймер кері санауды бастайды.

9. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттерді жиі шайқауды ұсынамыз. Қақпақты ашқан кезде құрылғы тоқтайды. Себетті шайқау үшін силикон қысқыштарды немесе қолғаптарды пайдаланыңыз. Осы қадам аяқталғаннан кейін себетті орнына қойып, қақпақты жабыңыз. Пісіру процесі қақпақты жапқаннан кейін автоматты түрде жалғасады.

10. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде END пайда болады.

11. Қытырлақ тағам себетін гриль пластинасынан алыңыз.

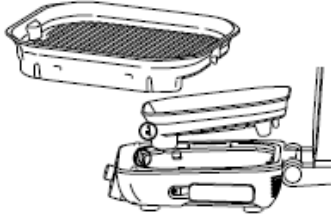
12. Құрылғының сол жағындағы қызғылт сары құлыпты ашу түймесін басу арқылы гриль пластинасын алыңыз. Пластина шығады, содан кейін оны көтеріп, құрылғыдан алуға болады.



Дайындау функциялары

Bake (Пісіру)

1. Гриль пластинасын орнату үшін оны құрылғының негізінің алдыңғы жағына қойыңыз, сонда ол бекітіледі, содан кейін пластинаның артқы жағын басыңыз, ол орнында тұрып, мықтап бекітіледі және сіз ерекше шертуді естисіз. Шашыраудан қорғаныстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



2. Құрылғының желіге қосылғанына көз жеткізіп, құрылғыны қосу үшін қуат түймесін басыңыз.
3. Дискіні Bake (Пісіру) функциясына қайтарыңыз. Дисплей стандартты температураны көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP түймесін басып, дискіні бұраңыз.
4. Қажетті уақытты таңдау үшін TIME түймесін басып, дискіні бұраңыз.
5. Алдын ала қыздыруды бастау үшін реттегішті басыңыз. Дисплейде орындалу жолағы жанады. Қайта қыздыруға шамамен 3 минут кетеді.

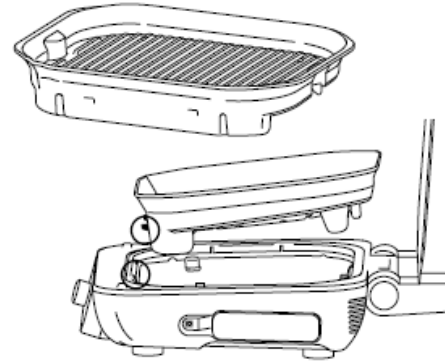
ЕСКЕРТУ. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін PREHEAT (Алдын ала қыздыру) функциясын пайдалануды ұсынамыз, бірақ қаласаңыз, түймені басу арқылы бұл функцияны өткізіп жіберуге болады (Алдын ала қыздыру), құрылғы алдын ала қыздыруды өткізіп жібереді (ұсынылмайды) және осы функциясыз пісіруді бастайды. Дисплейде ADD food (Тағам қосу) мәні пайда болады.

6. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде ADD FOOD (Тамақ қосыңыз) деген жазу пайда болады.
7. Қапакты ашып, ингредиенттерді табаққа салыңыз немесе табаққа нан табағын салыңыз. Қапакты жапқаннан кейін пісіру процесі басталады және таймер кері санауды бастайды.
8. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде END пайда болады.
9. Ыдысты гриль пластинасынан алыңыз.
10. Құрылғының сол жағындағы қызғылт сары құлыпты ашу түймесін басу арқылы гриль пластинасын алыңыз. Пластина шығады, содан кейін оны көтеріп, құрылғыдан алуға болады.



Dehydrate (Дегидратация)

1. Гриль пластинасын орнату үшін оны құрылғының негізінің алдыңғы жағына қойыңыз, сонда ол бекітіледі, содан кейін пластинаның артқы жағын басыңыз, ол орнында тұрып, мықтап бекітіледі және сіз ерекше шертуді естисіз. Шашыраудан қорғаныстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



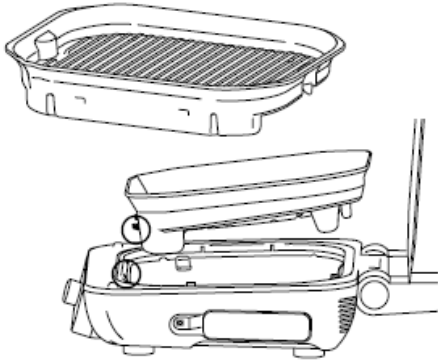
2. Қытырлақ тағам себетін табаққа салыңыз да, оны гриль пластинасының артқы жағына орнатылатын етіп орналастырыңыз, сонда себеттің аяқтары гриль саңылауларына сәйкес келеді және қапакты жабыңыз.
3. Құрылғының желіге қосылғанына көз жеткізіп, құрылғыны қосу үшін қуат түймесін басыңыз.
4. Дискіні Dehydrate (Дегидратация) функциясының орнына қайтарыңыз. Дисплей стандартты температураны көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP түймесін басып, дискіні бұраңыз.
5. Қажетті уақытты таңдау үшін уақыт түймесін басып, дискіні бұраңыз.
6. Дискіні басыңыз. (Құрылғы сусыздандыру режимінде қызбайды.)
7. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде END пайда болады.
8. Гриль пластинасынан қытырлақ тағам себетін алыңыз.
9. Құрылғының сол жағындағы қызғылт сары құлыпты ашу түймесін басу арқылы гриль пластинасын алыңыз. Пластина шығады, содан кейін оны көтеріп, құрылғыдан алуға болады.



Дайындау функциялары

Reheat (Қыздыру)

1. Гриль пластинасын орнату үшін оны құрылғының негізінің алдыңғы жағына қойыңыз, сонда ол бекітіледі, содан кейін пластинаның артқы жағын басыңыз, ол орнында тұрып, мықтап бекітіледі және сіз ерекше шертуді естисіз. Шашыраудан қорғаныстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.



2. Қытырлақ тағам себетін табаққа салыңыз да, оны гриль пластинасының артқы жағына орнатылатын етіп орналастырыңыз, сонда себеттің аяқтары гриль саңылауларына сәйкес келеді және қақпақты жабыңыз.



3. Құрылғының желіге қосылғанына көз жеткізіп, құрылғыны қосу үшін қуат түймесін басыңыз.

4. Дискіні Reheat (Қыздыру) функциясының орнына бұраңыз. Дисплей стандартты температураны көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP түймесін басып, дискіні бұраңыз.

ЕСКЕРТУ. Егер сіз тағамның ішкі температурасын тексеру үшін термошұпты қолданғыңыз келсе, MANUAL 2 секунд басыңыз, сонда тағамның ішкі температурасы экранда 5 секунд ішінде пайда болады.

5. Қажетті уақытты таңдау үшін TIME түймесін басып, дискіні бұраңыз. Процесті бастау үшін дискіні басыңыз (құрылғы қайта қыздыру режимінде қызбайды). Пісіру процесі басталып, таймер кері санауды бастайды.

6. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттерді жиі шайқауды ұсынамыз. Қақпақты ашқан кезде құрылғы тоқтайды. Себетті шайқау үшін силикон қысқыштарды немесе қолғаптарды пайдаланыңыз. Осы қадам аяқталғаннан кейін себетті орнына қойып, қақпақты жабыңыз. Пісіру процесі қақпақты жапқаннан кейін автоматты түрде жалғасады.

7. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде END пайда болады.

8. Грильден қытырлақ тағам себетін алыңыз.

9. Құрылғының сол жағындағы қызғылт сары құлыпты ашу түймесін басу арқылы гриль тақтасын алыңыз. Пластина шығады, содан кейін оны көтеріп, құрылғыдан алуға болады.



Т техникесалау және техникалық қызмет көрсету

Құрылғыны әр қолданғаннан кейін мұқият тазалау керек. - Тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін құрылғыдан тамақ шыққаннан кейін қақпақты ашық ұстаңыз. - Гриль, пісіру парағы, қытырлақ тамақ себеті және шашырауға қарсы ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Термощуп пен термощуп ұясын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. - Ыдыс жуғыш машинада жуудың жақсы нәтижесіне қол жеткізу үшін гриль табағын, пісіру парағын, қытырлақ ыдыс себетін және ыдыс жуғыш машинаға салмас бұрын жылы сумен шашыратудан қорғауды ұсынамыз. - Егер сіз барлық керек-жарақтарды қолмен жасай алсаңыз, әр қолданғаннан кейін құрылғының барлық бөліктерін табиғи түрде немесе сүлгімен мұқият сүртіңіз және құрғатыңыз. - Әр қолданғаннан кейін ішкі қақпақты дымқыл сүлгімен немесе шүберекпен сүрту керек.	- Егер тамақ қалдықтары немесе май гриль пластинасында, шашыраудан қорғау немесе кез келген басқа алынбалы бөлікте тұрып қалса, тазаламас бұрын оларды жылы, сабынды суға салып қойыңыз. - Әр қолданғаннан кейін шашыраудан қорғауды тазалаңыз. Түнде шашыраудан қорғауды сіңдіру ескірген майды жұмсартуға көмектеседі. Жібіткеннен кейін тот баспайтын болаттан жасалған жақтаудан және алдыңғы ілмектерден майды кетіру үшін тазалау щеткасын пайдаланыңыз. - Шашыраудан қорғауды терең тазарту мүмкін, оны су құйылған кастрюльге салып, 10 минут қайнатыңыз. Осыдан кейін оны бөлме температурасында сумен жуып, жақсылап кептіру ұсынылады. - Қақпақтың ішін дымқыл шүберекпен ақырын сүртіңіз.
ЕСКЕРТУ. Сандық термощупты мен ұстағышты тек қолмен жууға болады. Термощуптың кез келген бөлігін суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа батыруға тыйым салынады. Біз термощупты тек дымқыл шүберекпен тазалауды ұсынамыз.	ЕСКЕРТУ: Ешқашан абразивті құралдарды немесе тазалағыш заттарды қолданбаңыз. Ешқашан негізгі блогын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

Қателер

- Басқару тақтасының дисплейінде "ADD FOOD" пайда болады.

Құрылғы алдын ала қыздыруды аяқтады, енді ингредиенттерді қосу уақыты келді.

- Басқару тақтасының дисплейінде "Shut Lid" пайда болады.

Қақпақ ашық, таңдалған мүмкіндікті іске қосу үшін оны жабу керек.

- Дисплей экранында "PLUG IN" қате туралы хабар пайда болады.

Пісіруді бастау үшін розеткаға термощуптың қақпағын немесе термощупты салыңыз.

Дисплей экранында "Probe ERROR" қате туралы хабар пайда болады.

- Құрылғы датчик белгіленген температураға жеткенге дейін таңдалған функцияның максималды уақытына жетті. Құрылғыны қорғау ретінде ол белгілі бір температурада белгілі бір уақытқа ғана жұмыс істей алады.

- Басқару тақтасының дисплейінде "Add Plate" пайда болады.

Пісіру алдында гриль табақшасын негізгі блокқа орнату керек.

"Қате" (ERR) хабарламасы пайда болады.

- Құрылғы дұрыс жұмыс істемейді. 0800 862 0453 нөмірі бойынша тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сізге жақсырақ көмектесу үшін құрылғыны Ninja сайтында онлайн тіркеңіз kitchen.co.uk

Ақаулықтарды жою жөніндегі Нұсқаулық

- Неліктен мен термощупты қолдансам да, менің тамағым шамадан тыс пісірілген немесе аз пісірілген?

Ең дәл көрсеткішті алу үшін термощупты ингредиенттің ең қалың бөлігіне енгізу маңызды. Пісіру аяқталғаннан кейін тағамды 3-5 минутқа қалдырыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін "Сандық термощупты пайдалану" бөлімін қараңыз.

- Неліктен пісіру парағын алдын ала қыздыру кезінде ешқандай шу болмайды, тіпті алдын ала қыздыру прогресі көрсеткіштері көрсетілсе де?

Прогресс индикаторы көрсетілгенше, құрылғы алдын ала қызады. Құрылғы төменгі пластинаны алдын ала қыздырады және алдын ала қыздыру циклінен бірнеше минут өткен соң желдеткішті қосады.

- Алдыңғы жылуды болдырмауға немесе өзгертуге бола ма?

Функцияларды, уақытты және температураны орнатқаннан кейін, содан кейін реттегішті басқаннан кейін құрылғы автоматты түрде алдын ала қыздыруды бастайды. Егер реттегішті басқаннан кейін PREHEAT (Алдын ала қыздыру) түймесін бассаңыз, құрылғы алдын ала қыздыруды өткізіп жібереді (ұсынылмайды) және берілген функциясыз пісіруді бастайды.

- Алдын ала қыздырудан бұрын немесе кейін ингредиенттерді қашан қосу керек?

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттерді қоспас бұрын құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

- Неліктен менің құрылғым түтін шығарады?

Grill және Flat Plate мүмкіндіктерін пайдаланған кезде әрқашан ұсынылған температура параметрін таңдаңыз. Ұсынылған опцияларды рецепт бойынша нұсқаулықтан табуға болады. Шашыраудан қорғаныстың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

- Тамақты тексеру үшін құрылғыны қалай кідіртуге болады?

Пісіру кезінде қақпақты ашқан кезде, Grill және Flat Plate функцияларынан басқа, құрылғы автоматты түрде тоқтайды.

- Ыстық гриль табақшасына тиіп кетсе, термощуптың тұтқасы еріп кете ме?

Жоқ, тұтқа құрылғының жоғары температурасына төтеп бере алатын жоғары температуралы силиконнан жасалған.

- Неліктен құрылғыда "Beef" параметрі үшін 1-ден 9-ға дейінгі шкала бар?

Өркімнің талғамы әртүрлі. 1-ден 9-ға дейінгі шкала әр сирек кездесетін деңгейге арналған көптеген нұсқаларды ұсынады, осылайша сіз дайындықты өз қалауыңыз бойынша реттей аласыз.

- Грильден кейін Flat Top мен Flat Top аксессуарларын қолдануға бола ма?

Иә, бірақ грильдің үстіңгі және астыңғы торының жанасуына жол бермейтін тағам қалдықтарын кетіру үшін алдымен гриль торын тазалауды ұсынамыз.

КЕЛЕСІ САЙТТАН ОНЛАЙН ҚАРАҢЫЗ:
ninjakitchen.kz
немесе келесі әлеуметтік желілерден қараңыз.



ЕСКЕРТУ: Бұл нұсқаулықты кейінірек пайдалану үшін сақтаңыз.



Бұл таңбалау бұл өнімді басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамау керектігін көрсетеді. Қалдықтарды бақылаусыз жою нәтижесінде қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына ықтимал зиян келтірмеу үшін материалдық көздерді тұрақты қайта пайдалануға ықпал ету үшін оларды жауапкершілікпен тастаңыз.

Евро-Про Европа Лимитед
3150 Century Way
ThorpePark, Лидс
LS15 8ZB, Ұлыбритания
0800 862 0453
ninjakitchen.co.uk

SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH
Бизнес-центр 10.
+ 11/ Stock Westhafenplatz 1,
60327 Франкфурт-на-Майне,
Германия
ninjakitchen.eu

Иллюстрациялар нақты өнімнен өзгеше болуы мүмкін. Біз өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге тырысамыз, сондықтан осы құжаттағы техникалық сипаттамалар ескертусіз өзгертілуі мүмкін. FOODI және NINJA SharkNinja Operating LLC-тің тіркелген саудалық белгілері болып табылады.
© 2021 SharkNinjaOperatingLLC

ҚЫТАЙДА БАСЫЛДЫ
AG651UK_IB_MP_210714_Mv2

