

NINJA[®] Foodi[®]

SP101EU

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МУЛЬТИ-
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ
ПЕЧЬ



СПАСИБО

за приобретение multifunctional печи Ninja® Foodi®.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: ~220-240 В, 50-60 Гц

Мощность: 2400 Вт

ninjahome.ru

РУССКИЙ

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

FOODI и NINJA являются зарегистрированными товарными знаками SharkNinja Operating LLC.

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности	4
Основные части	6
Размещение комплектующих	7
Перед первым использованием	7
Использование панели управления	8
Функции	9
Дисплей панели управления и кнопки управления	9
Фиксатор сетевого шнура	10
Заказ аксессуаров	10
Использование multifunctionальной печи Foodi®	11
Использование для приготовления пищи	11
Аэрофритюрница	11
Жарка	12
Гриль	12
Выпечка	13
Тосты	13
Рогалики	14
Сушка	14
Подогрев	14
Очистка, техническое обслуживание и хранение	15
Повседневная очистка	15
Глубокая очистка	15
Хранение	16
Диагностика и устранение неисправностей	17
Часто задаваемые вопросы	17
Условия гарантийного обслуживания	18
Гарантийный талон	19



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.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЛНОСТЬЮ
ПРОЧИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

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

▲ ВНИМАНИЕ

- 1 Перед началом пользования печью и ее принадлежностями внимательно прочтите все инструкции.
- 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 Для предотвращения риска удушья маленьких детей сразу после распаковки выбросьте все упаковочные материалы.
- 4 Выполните тщательный осмотр всего содержимого и убедитесь в наличии всех деталей, необходимых для надлежащей и безопасной эксплуатации печи.
- 5 **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.
- 6 **НИКОГДА** не используйте электрическую розетку, расположенную ниже поверхности столешницы.
- 7 Держите прибор и его шнур вне доступа детей. **Запрещается давать детям пользоваться прибором.** Если прибор используется рядом с детьми, необходимо обеспечить тщательный контроль.
- 8 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** оставлять сетевой шнур свисающим с края стола или барной стойки или касающимся горячих поверхностей, таких как плита.
- 9 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** оставлять включенную печь без присмотра.
- 10 **НЕ** накрывайте противень для крошек или любую часть печи металлической фольгой. Это вызовет перегрев печи или пожар.
- 11 **НИКОГДА** не кладите алюминиевую фольгу на противень или решетку для печи. Она улавливает жир, что может вызвать пожар.
- 12 В целях защиты от поражения электрическим током **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать сетевой шнур, вилку или корпус основного блока в воду или иную жидкость.
- 13 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать печь с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Регулярно осматривайте печь и сетевой шнур. Если печь неправильно функционирует или была повреждена каким-либо образом, немедленно прекратите ее использование и позвоните в службу обслуживания клиентов.
- 14 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** закрывать воздухозаборные отверстия или вентиляционное отверстие во время работы прибора. Это помешает равномерному приготовлению пищи и может повредить прибор или вызвать его перегрев.
- 15 Ничего **НЕ** вставляйте в вентиляционные отверстия и не загораживайте их.
- 16 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ставить предметы на поверхность во время работы устройства, за исключением рекомендованных аксессуаров Ninja.
- 17 Прежде чем помещать какие-либо аксессуары в печь, убедитесь, что они чистые и сухие.
- 18 Печь должна использоваться только на столе. **НЕ** ставьте печь возле края столешницы. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая.
- 19 Печь предназначена только для бытового использования. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать ее не по прямому назначению. Неправильное использование может стать причиной травм.
- 20 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** хранить в этой печи любые материалы, кроме поставляемых принадлежностей, когда она не используется.
- 21 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор вне помещений. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать печь в движущихся транспортных средствах или лодках.
- 22 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать аксессуары, не рекомендованные или не поставляемые компанией SharkNinja.
- 23 При использовании данной печи обеспечьте достаточное свободное пространство сверху и со всех боковых сторон для обеспечения циркуляции воздуха.
- 24 Если печь накрыть или в случае контакта с легковоспламеняющимися материалами, включая занавески, шторы, стены и т.п. во время работы может возникнуть пожар. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ставить любые предметы на печь во время работы.

- 25** Эта печь имеет дверцу из закаленного стекла и более устойчива к поломке. Избегайте царапин или надразов на поверхности двери.
- 26 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать печь без решетки, за исключением использования аэрофритюрницы.
- 27 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** распылять аэрозоли или ароматизаторы внутри печи во время приготовления.
- 28** Соблюдайте осторожность, помещая и вынимая что-либо из печи, особенно горячее.
- 29** Напряжение электрической сети может изменяться, влияя на рабочие характеристики прибора. Для предотвращения возможных заболеваний используйте термометр, чтобы убедиться, что ваша еда приготовлена при рекомендованной температуре.
- 30** Избегайте контакта пищи с нагревательными элементами. Перегрузка может стать причиной травм или повреждения имущества, либо повлиять на безопасность использования печи.
- 31 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать в печь следующие материалы: бумагу, картон, пластик, пакеты для запекания и т.п.
- 32** Следует проявлять особую осторожность при использовании контейнеров, изготовленных из любых материалов, кроме металла или стекла.
- 33 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** прикасаться к горячим поверхностям. Поверхности печи становятся горячими во время и после работы. Во избежание ожогов или травм **ВСЕГДА** используйте защитные подставки под горячее или прихватки, а также имеющиеся рукоятки.
- 34** Пролитая еда может стать причиной серьезных ожогов. Следует проявлять особую осторожность, если в печи есть горячая пища. Ненадлежащее использование может привести к травмам.
- 35** Указания по регулярному уходу за печью см. в разделе «Очистка и техническое обслуживание».
- 36** Очистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми.
- 37** Перед чисткой, перемещением и переворачиванием для хранения нажмите кнопку питания, чтобы выключить печь и дать ей полностью остыть.
- 38** Отключайте ее от розетки, когда она не используется. Для отключения прибора возьмитесь за вилку и выньте ее из розетки. Никогда не тяните за гибкий шнур при отключении от сети
- 39 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** чистить прибор металлическими губками. Мелкие фрагменты могут повредить накладку и соприкоснуться с электрическими компонентами, создавая риск поражения электрическим током.
- 40 НЕ** используйте печь в качестве источника тепла или для сушки.



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.



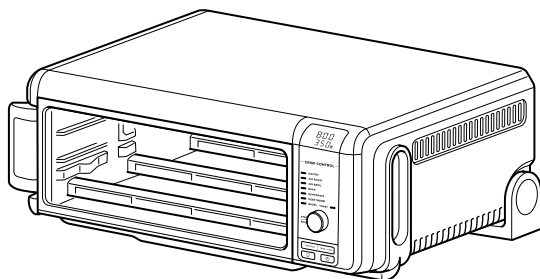
Только для бытового использования в помещениях.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

A Основной блок

(входящий в комплект шнур питания не показан)



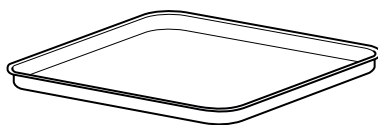
B В Аэрофритюрница

(использовать в положении верхней направляющей)



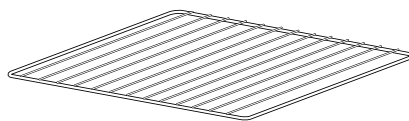
C Противень

(всегда накладывайте на решетку)



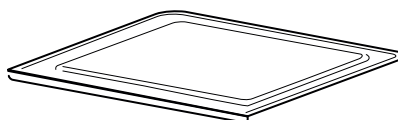
D Решетка

(держат в положении нижней направляющей)



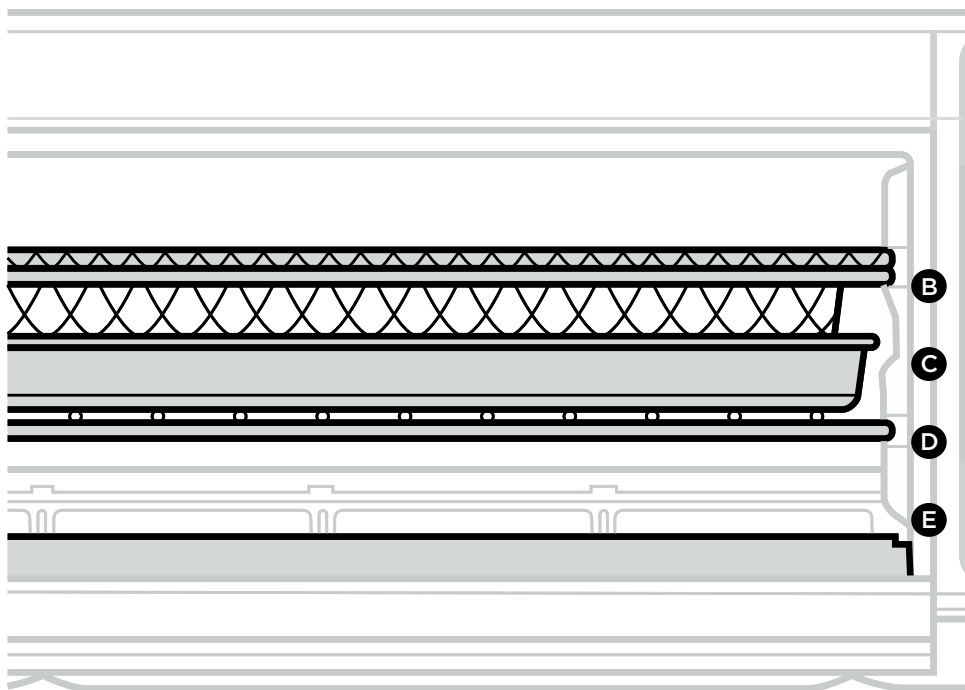
E Съемный поддон для крошек

(всегда размещается под нижним нагревательным элементом)



Для заказа дополнительных деталей и аксессуаров посетите веб-сайт **ninjahome.ru**

РАЗМЕЩЕНИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИХ

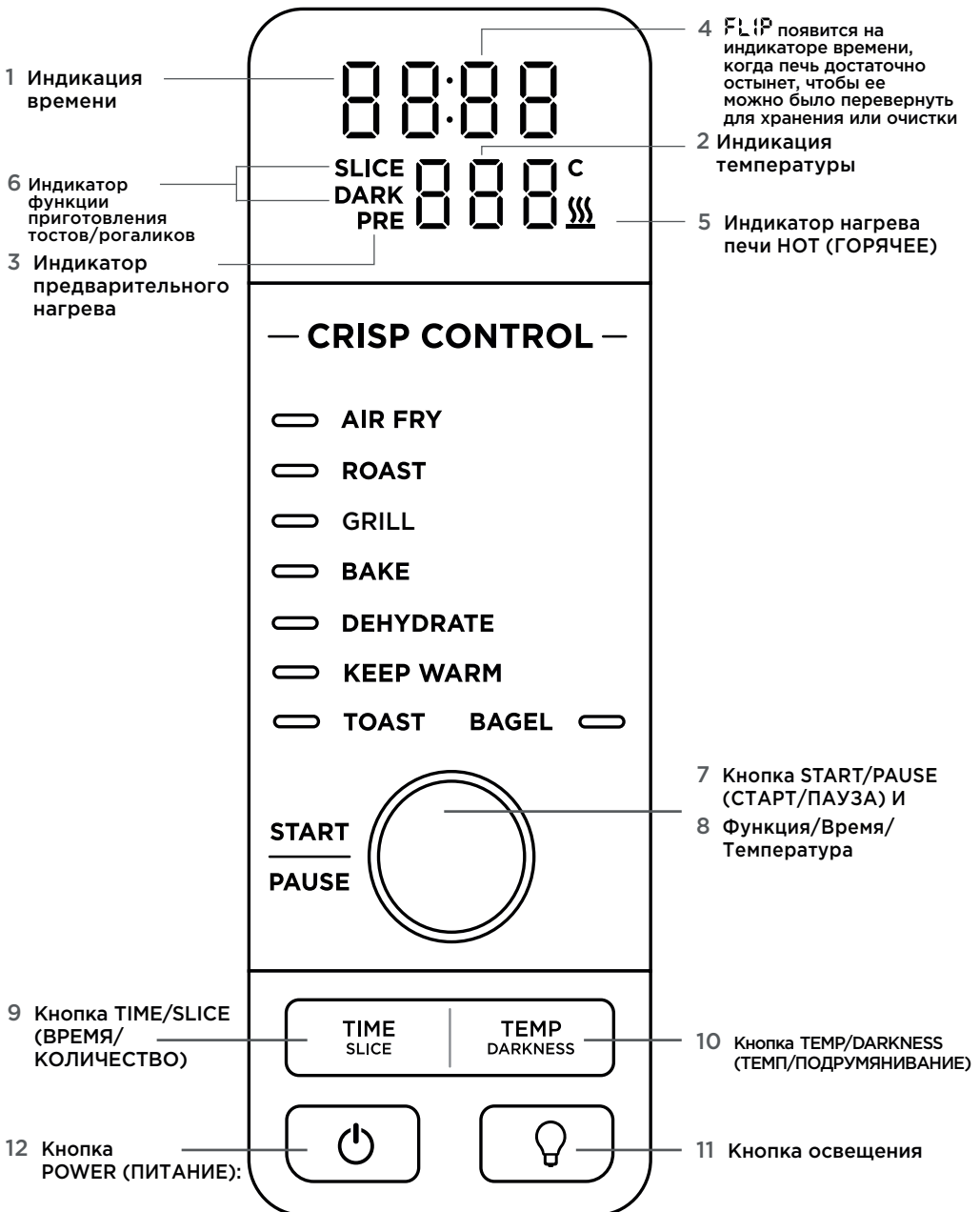


ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Удалите с прибора весь упаковочный материал, рекламные этикетки и пленку.
- 2 Извлеките все аксессуары из упаковки и внимательно прочтите данное руководство. Обратите особое внимание на указания по эксплуатации, предупреждения и основные правила техники безопасности, чтобы избежать травм или повреждения имущества.
- 3 Вымойте аэрофритюрницу, противень для печи, решетку и съемный поддон для крошек в теплой мыльной воде, затем ополосните и тщательно высушите. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** мыть основной блок в посудомоечной машине.
- 4 Мы рекомендуем поместить все принадлежности в печь и запустить ее в режиме аэрофритюрницы при 200 °C в течение 20 минут, не добавляя продукты. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается. Это удалит все остатки упаковки и присутствующие следы запаха. Это совершенно безопасно и не влияет на работу печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для поддержания длительного срока службы рекомендуется очищать аксессуары вручную.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ФУНКЦИИ

AIR FRY (АЭРОФРИТЮРИЦА) Готовьте продукты, которые традиционно жарятся в масле во время приготовления - например, куриные крылышки, картофель фри и куриные наггетсы - с небольшим добавлением масла или без него.

ROAST (ЖАРКА) Получите хрустящую корочку снаружи и идеально приготовленное блюдо внутри на полноразмерном противне, безе или жареные овощи.

GRILL (ГРИЛЬ): Приготовление мяса и рыбы на гриле и равномерное подрумянивание запеканок.

BAKE (ВЫПЕЧКА): Равномерно испечет все, от вашего любимого печенья до домашней пиццы.

TOAST (ТОСТЫ): Равномерно поджаривает до 6 тостов до идеального уровня подрумянивания.

BAGEL (РОГАЛИКИ): Можно получить до 6 отлично поджаренных половинок рогаликов, положив их на решетку разрезанной стороной вверх.

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

KEEP WARM (ПОДОГРЕВ): Сохраняет пищу теплой до 2 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции СУШКИ и ПОДОГРЕВА включены не во все модели.

ДИСПЛЕЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ


1 Индикация времени: Показывает время приготовления. Время отсчитывается по мере приготовления.

2 Индикация температуры: Показывает температуру приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и температура всегда будут соответствовать времени приготовления и температуре, которые были установлены при последнем использовании печи.

3 PRE мигает во время предварительного нагрева печи.

4 FLIP появится на индикаторе времени, когда печь достаточно остынет, чтобы ее можно было перевернуть для хранения или очистки.

5  загорается в том случае, когда печь нагрета, и выключается, когда печь достаточно остыла, чтобы ее можно было перевернуть для хранения или очистки.

6 Индикаторы **SLICE** и **DARK** загораются при приготовлении тостов или рогаликов.

7 Кнопка START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА): Нажмите для начала или приостановки приготовления.

8 Функция/Время/Температура: Поверните, чтобы выбрать функцию приготовления или настроить время и температуру (или количество тостов и уровень подрумянивания при использовании функций приготовления тостов или рогаликов).

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы вернуться к выбору функции, нажмите и удерживайте кнопку **START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА)** в течение 3 секунд.

9 Кнопка TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО): Для выбора времени приготовления, нажмите кнопку **ВРЕМЯ**, а затем задайте время с помощью диска. При приготовлении тостов или рогаликов эта кнопка регулирует их количество, а не время.

10 Кнопка TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ): Для регулирования температуры, нажмите кнопку **ТЕМП** и отрегулируйте температуру с помощью диска. При приготовлении тостов или рогаликов эта кнопка регулирует уровень поджаривания, а не температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и температуру приготовления можно отрегулировать в любой момент во время цикла готовки.

11  **Кнопка освещения:** Нажмите для включения или выключения внутреннего освещения печи.

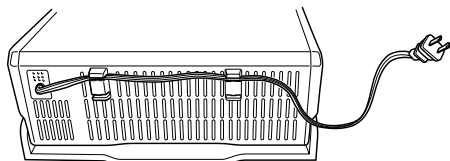
ПРИМЕЧАНИЕ: Индикатор автоматически включится, когда останется 30 секунд приготовления.

12  **Кнопка POWER (ПИТАНИЕ):** Нажмите для включения и выключения печи.

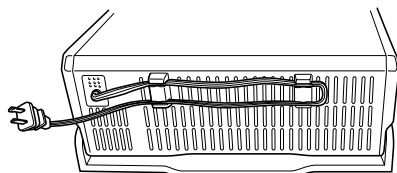
ФИКСАТОР СЕТЕВОГО ШНУРА

Система фиксации сетевого шнура спроектирована таким образом, чтобы не мешать работе печи.

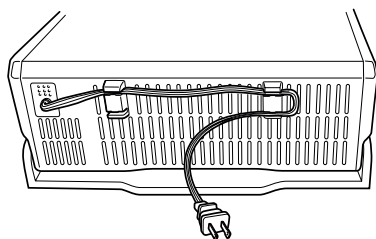
Вариант 1 Розетка слева



Вариант 2 Розетка справа



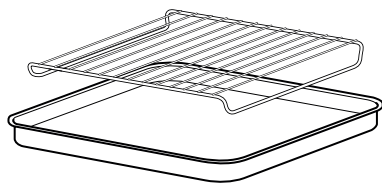
Вариант 3 Розетка за печью



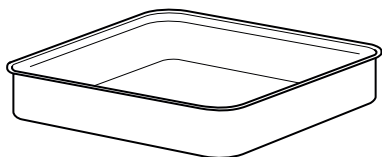
ЗАКАЗ АКСЕССУАРОВ

Мы предлагаем ряд аксессуаров индивидуального исполнения для вашей multifunctional печи Ninja® Foodi®. Посетите веб-сайт **ninjahome.ru** для расширения своих возможностей и перехода на новый уровень готовки.

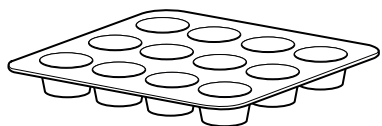
- Решетка для гриля



- Форма для запекания/противень (глубина 5 см)




- Противень для яиц/маффинов



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ПЕЧИ Foodi®

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Для включения печи подключите шнур питания к сети, проверьте печь в положение для приготовления и нажмите кнопку .

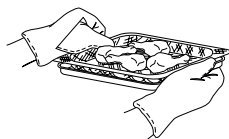
ПРИМЕЧАНИЕ: Печь быстро нагревается, поэтому мы рекомендуем подготовить все ингредиенты перед включением печи.

Аэрофритюрница

- 1 Чтобы выбрать функцию, поверните диск, пока не загорится надпись AIR FRY (АЭРОФРИТЮРНИЦА). Отобразится принятая по умолчанию настройка времени и температуры.
- 2 Нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО) и с помощью диска выберите время до 1 часа. Для установки времени снова нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО).
- 3 Затем нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ) и с помощью диска выберите температуру от 120 °C до 200 °C. Для настройки температуры снова нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ).
- 4 Нажмите START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА), чтобы начать предварительный нагрев.
- 5 Поместите ингредиенты в корзину аэрофритюрницы. Если Вы используете жирные, маслянистые или маринованные ингредиенты, сначала поставьте противень под корзину.



Для сухих ингредиентов используйте аэрофритюрницу.



Используйте аэрофритюрницу с противнем под ней для жирных, маслянистых или маринованных ингредиентов.

- 6 Вставьте корзину в верхние направляющие печи. Если вы также используете противень, задвиньте их в печь одновременно, так чтобы корзина находилась на верхних направляющих, а противень - на решетке под корзиной. Закройте дверцу печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Таймер начнет обратный отсчет, как только устройство предварительно нагреется. Если ингредиенты еще не готовы к отправке в духовку, просто поверните диск, чтобы добавить больше времени.

- 7 Для более равномерного подрумянивания и хрустящей корочки перемешайте ингредиенты или поверните корзину на 180° в середине цикла приготовления.



- 8 После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ПЕЧИ Foodi®

Жарка

- 1 Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись ROAST (ЖАРКА). Отобразится принятая по умолчанию настройка времени и температуры.
- 2 Нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО) и с помощью диска выберите время до 2 часов. Для настройки времени снова нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО).

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке в течение менее 1 часа таймер будет осуществлять отсчет в минутах и секундах. При готовке в течение более 1 часа таймер будет осуществлять обратный отсчет в часах и минутах.

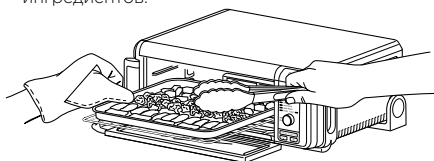
- 3 Нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ) и с помощью диска выберите температуру от 120 °C до 230 °C. Чтобы установить температуру, снова нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ).
- 4 Нажмите START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА), чтобы начать предварительный нагрев.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании функции конвекция (Air Roast) еда готовится быстрее, чем при использовании функции Выпечка, поэтому для традиционных рецептов в печи уменьшите время приготовления на 30% и температуру на 10 °C.

- 5 Поместите ингредиенты на противень. Когда печь подаст звуковой сигнал о завершении предварительного нагрева, сразу же поставьте противень на решетку. Закройте дверцу печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Таймер начнет обратный отсчет, как только печь будет предварительно нагрета. Если ингредиенты не готовы к отправке в печь, просто поверните ручку для добавления времени.

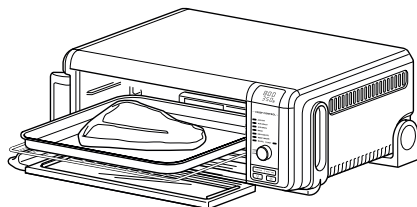
- 6 Во время приготовления можно открывать дверцу для проверки или переворачивания ингредиентов.



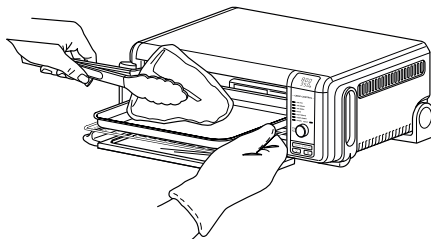
- 7 После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

Гриль

- 1 Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись GRILL (ГРИЛЬ). Отобразится принятая по умолчанию настройка времени и температуры.
- 2 Нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО) и с помощью диска выберите время до 30 минут. Для установки времени снова нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО).
- 3 Нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ) и с помощью диска выберите HI или LO. Чтобы установить температуру, снова нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ).
- 4 Поместите ингредиенты на противень. Поставьте противень на решетку и закройте дверцу печи, чтобы начать приготовление. Нажмите кнопку START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА).



- 5 Во время приготовления можно открывать дверцу для проверки или переворачивания ингредиентов.



- 6 После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

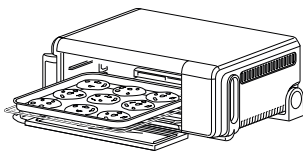
Выпечка

- 1 Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись BAKE (ВЫПЕЧКА). Отобразится принятая по умолчанию настройка времени и температуры.
- 2 Нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО) и с помощью диска выберите время до 2 часов. Для установки времени снова нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО).

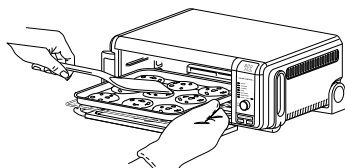
ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке в течение менее 1 часа таймер будет осуществлять отсчет в минутах и секундах. При готовке в течение более 1 часа таймер будет осуществлять обратный отсчет в часах и минутах.

- 3 Нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ) и с помощью диска выберите температуру от 120 °C до 230 °C. Чтобы установить температуру, снова нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ).
- 4 Нажмите START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА), чтобы начать предварительный нагрев.
- 5 Поместите ингредиенты на противень. Когда печь подаст звуковой сигнал о завершении предварительного нагрева, сразу же поставьте противень на решетку. Закройте дверцу печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Таймер начнет обратный отсчет, как только печь будет предварительно нагрета. Если ингредиенты не готовы к отправке в печь, просто поверните ручку для добавления времени.



- 6 Во время приготовления можно открывать дверцу для проверки или переворачивания ингредиентов.



- 7 После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

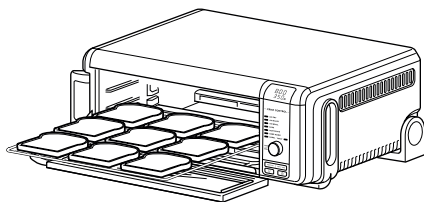
ПРИМЕЧАНИЕ: Для достижения наилучших результатов при приготовлении выпечки, например печенья, застелите противень Ninja® пергаментной бумагой.

Тосты

- 1 Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись TOAST (ТОСТЫ). Отобразится количество тостов и степень подрумянивания по умолчанию.
- 2 Нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО) и с помощью диска выберите количество тостов. Можно поджарить до 9 тостов одновременно. Для установки количества тостов снова нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО).
- 3 Нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ) и с помощью диска выберите уровень подрумянивания. Чтобы установить уровень подрумянивания, снова нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для функции приготовления тостов нет регулировки температуры, и в этом режиме разогрев не осуществляется. Очень важно выбрать точное количество тостов, чтобы избежать чрезмерного или недостаточного поджаривания.

- 4 Разложите тосты на решетке. Закройте дверцу печи и для начала приготовления нажмите START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА).



- 5 Не нужно переворачивать тосты во время приготовления. После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

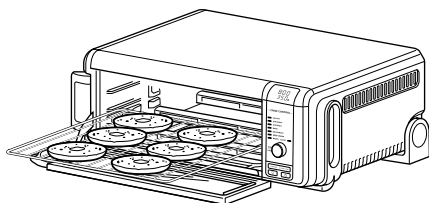
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ПЕЧИ Foodi®

Рогалики

- 1 Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись BAGEL (РОГАЛИКИ). Отображается количество рогаликов и уровень подрумянивания по умолчанию.
- 2 Нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО) и с помощью диска выберите количество половинок рогаликов. Можно поджарить до 6 половинок рогаликов одновременно. Для задания количества половинок рогаликов снова нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО).
- 3 Нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ) и с помощью диска выберите уровень подрумянивания. Чтобы установить уровень подрумянивания, снова нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для функции приготовления рогаликов нет регулировки температуры, и в этом режиме разогрев не осуществляется. Очень важно выбрать точное количество половинок рогаликов, чтобы избежать чрезмерного или недостаточного поджаривания.

- 4 Положите на решетку рогалики разрезанной стороной вверх. Закройте дверцу печи и для начала приготовления нажмите START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА).

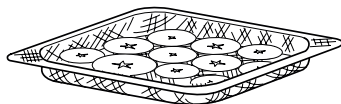


- 5 Не нужно переворачивать рогалики во время приготовления. После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

Сушка

- 1 Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись DEHYDRATE (СУШКА). Отобразится принятая по умолчанию настройка времени и температуры.
- 2 Нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО) и с помощью диска выберите время до 12 часов. Для установки времени снова нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО).
- 3 Нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ) и с помощью диска выберите температуру от 40 °C до 90 °C. Чтобы установить температуру, снова нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ).

- 4 Поместите ингредиенты в корзину аэрофритюрницы поставьте ее в печь. Закройте дверцу печи и для начала приготовления нажмите START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА).



- 5 Во время приготовления можно открывать дверцу для проверки или переворачивания ингредиентов.
- 6 После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

Подогрев

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция подогрева присутствует не во всех моделях.

- 1 Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись KEEP WARM (ПОДОГРЕВ). Отобразится принятая по умолчанию настройка времени.
- 2 Нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО) и с помощью диска выберите время до 2 часов. Для установки времени снова нажмите кнопку TIME/SLICE (ВРЕМЯ/КОЛИЧЕСТВО).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для функции Подогрев недоступен выбор температуры.

- 3 Поместите продукты на противень или в контейнер, пригодный для использования в печи, и поставьте противень или контейнер на решетку. Закройте дверцу печи и для начала подогрева нажмите START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА).

ПРИМЕЧАНИЕ: Разогрев в режиме Подогрев не осуществляется.

- 4 После завершения подогрева печь подаст звуковой сигнал.

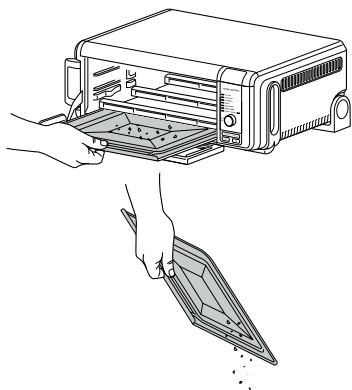
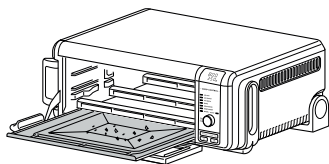
ОЧИСТКА, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

ПОВСЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

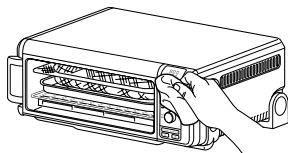
Печь следует тщательно очищать после каждого использования.

- 1 Отключите печь от розетки и перед чисткой дайте ей остыть.
- 2 Очистите поддон для крошек, выдвинув его из печи, когда дверца находится в откинутом положении.

ПРИМЕЧАНИЕ: Старайтесь очищать поддон для крошек как можно чаще. При необходимости мойте его вручную.

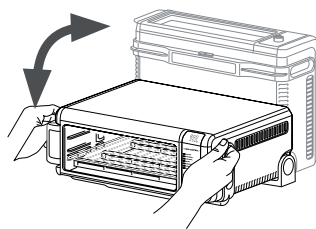


- 3 Для удаления брызг на внутренних стенках печи, протрите их мягкой влажной губкой.
- 4 Для очистки внешней поверхности основного блока и панели управления протрите их чистой влажной тряпкой. Можно использовать неабразивное жидкое очищающее средство или спрей неагрессивного растворителя. Перед очисткой нанесите чистящее средство на губку, а не на поверхность печи.

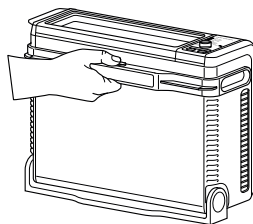


ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА

- 1 Отключите печь от розетки и перед чисткой дайте ей остыть.
- 2 Вытащите из печи все аксессуары, включая поддон для крошек, и вымойте их отдельно. Для более тщательной чистки аэрофритюрницы пользуйтесь неабразивной щеткой.
- 3 Переверните печь в положение для хранения.

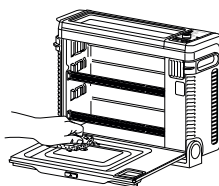


- 4 Нажмите кнопку, чтобы открыть заднюю дверцу и получить доступ к внутренней части печи.



- 5 Для мытья внутренней части печи используйте теплую мыльную воду и мягкую ткань. НЕ используйте абразивные чистящие средства, чистящие щетки или химические чистящие средства, так как они могут повредить печь.

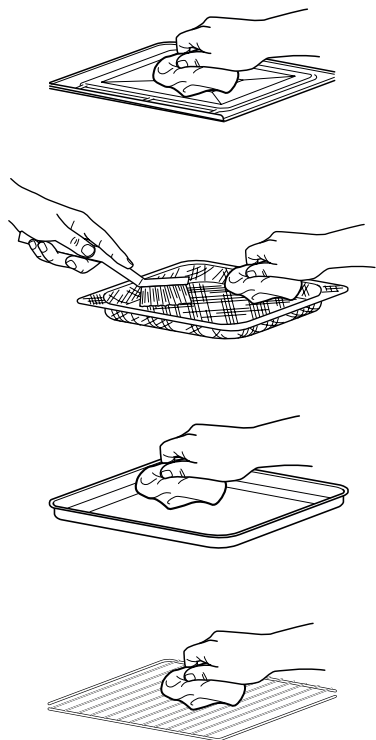
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать основной блок в посудомоечную машину или погружать его в воду или иную жидкость.



Продолжение на следующей странице


ОЧИСТКА, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ - ПРОДОЛЖЕНИЕ

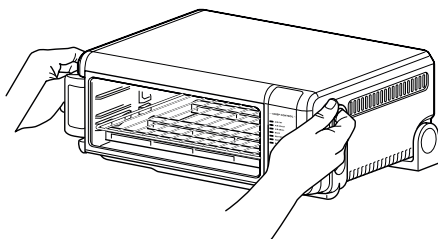
- 6 Чтобы продлить срок использования аксессуаров, мойте их вручную теплой мыльной водой.
- 7 Тщательно высушите все детали перед тем, как снова поместить их в печь.



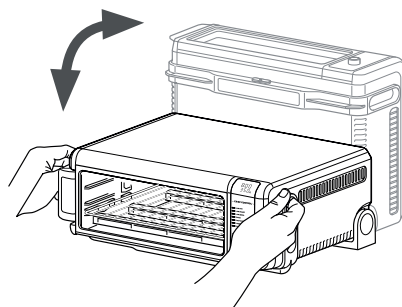
СОВЕТ: В случае прилипания остатков пищи оставьте и замочите аксессуары на ночь в мыльной воде.

ХРАНЕНИЕ

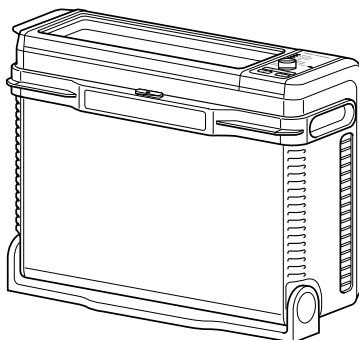
- 1 **НЕ** переворачивайте печь с горящим индикатором . Перед тем, как брать в руки, подождите, пока печь остынет. Возьмитесь за ручки с каждой стороны печи.



- 2 Поднимите и переверните печь.



- 3 Оставляйте печь в положении для приготовления при хранении или для глубокой очистки.



ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

«CALL CUST SrVC », за которым следует «Er1»-«Er7»

Выключите печь и позвоните в отдел обслуживания клиентов по телефону **+7 800 555 85 12**. Для оказания как можно более квалифицированной помощи зарегистрируйте свой продукт на сайте **ninjahome.ru** и держите его под рукой во время звонка.

Часто задаваемые вопросы

Почему не включается печь?

- Печь должна быть в правильном положении, чтобы включить ее.
- Убедитесь, что шнур питания надежно вставлен в розетку.
- Вставьте шнур питания в другую розетку.
- При необходимости переустановите автоматический выключатель.
- Нажмите кнопку питания.

Могу ли я использовать противень вместо аэрофритюрницы с функцией конвекции?

- Да, но результаты по полученному приготовленному хрустящему продукту могут отличаться.

Нужно ли регулировать время и температуру готовки по традиционным рецептам приготовления в печи?

- При приготовлении блюд по традиционным рецептам в печи с использованием функции «Жарка» уменьшите время приготовления на 30%, а температуру - на 10 °C.

Могу ли я восстановить настройки печи по умолчанию?

- Печь запомнит последнюю настройку, использованную для каждой функции, даже после ее отключения от сети. Для восстановления настроек печи по умолчанию для каждой функции, одновременно нажмите кнопки TIME/SLICE и TEMP/DARKNESS в течение 5 секунд.

Почему кажется, что нагревательные элементы включаются и выключаются?

- Это нормально. Печь предназначена для точного контроля температуры для каждой функции, регулируя уровни мощности нагревательных элементов.

Почему из дверцы печи выходит пар?

- Это нормально. Дверца вентилируется для выпуска пара продуктов с высоким содержанием влаги.

Почему из-под дверцы на столешницу капает вода?

- Это нормально. Конденсат, создаваемый продуктами с высоким содержанием влаги (например, замороженным хлебом), может стекать внутрь дверцы и на столешницу.

Почему из панели управления доносится шум?

- При сильном нагреве печи включается вентилятор, охлаждающий панель управления.

Можно ли использовать для выпечки фольгу или бумагу?

- Использование алюминиевой фольги не допускается. Тем не менее, бумагу для выпечки или пергаментную бумагу рекомендуется использовать для выпечки или для общего поддержания противня в чистоте.

Можно ли мыть аксессуары в посудомоечной машине?

- Для поддержания длительного срока службы рекомендуется очищать аксессуары вручную. Перед очисткой прилипших остатков детали следует замочить в воде или мыльном растворе.

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 в 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** месяцев 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 путём звонка в нашу бесплатную службу обслуживания клиентов по телефону +7 800 555 85 12 для получения помощи и поддержки по продукту. Телефон работает с 10:00 до 19:00, с понедельника по пятницу, по рабочим дням по Московскому времени. Звонок является бесплатным, и вас сразу свяжут с представителем Производителя

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

Производитель 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!

