



SP101EU

## МУЛЬТИ- ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПЕЧЬ

РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ninjahome.ru

# **СПАСИБО**

**за приобретение мультифункциональной печи Ninja® Foodi®.**

---

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Напряжение: ~220-240 В, 50-60 Гц

Мощность: 2400 Вт

[ninjahome.ru](http://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

---

<b>Техника безопасности</b>	4
<b>Основные части</b>	6
<b>Размещение комплектующих</b>	7
<b>Перед первым использованием</b>	7
<b>Использование панели управления</b>	8
Функции	9
Дисплей панели управления и кнопки управления	9
<b>Фиксатор сетевого шнура</b>	10
<b>Заказ аксессуаров</b>	10
<b>Использование мультифункциональной печи Foodi®</b>	11
Использование для приготовления пищи	11
Аэрофритюрница	11
Жарка	12
Гриль	12
Выпечка	13
Тосты	13
Рогалики	14
Сушка	14
Подогрев	14
<b>Очистка, техническое обслуживание и хранение</b>	15
Повседневная очистка	15
Глубокая очистка	15
Хранение	16
<b>Диагностика и устранение неисправностей</b>	17
<b>Часто задаваемые вопросы</b>	17
<b>Условия гарантийного обслуживания</b>	18
<b>Гарантийный талон</b>	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  
ПРОЧТИТЕ 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.
- 20 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать ее не по прямому назначению. Неправильное использование может стать причиной травм.
- 21 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** хранить в этой печи любые материалы, кроме поставляемых принадлежностей, когда она не используется.
- 22 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор вне помещений. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать печь в движущихся транспортных средствах или лодках.
- 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.
- 25 **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 надрезов 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 рукавички.
- 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 вьмитесь 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.

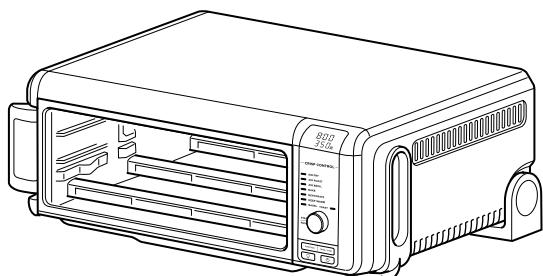
# СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

# ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

---

**A** Основной блок

(входящий в комплект шнур питания не показан)



**B** В Аэрофритюрница

(использовать в положении верхней направляющей)



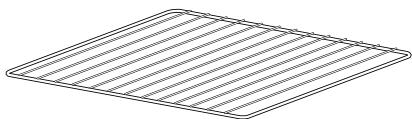
**C** Противень

(всегда накладывайте на решетку)



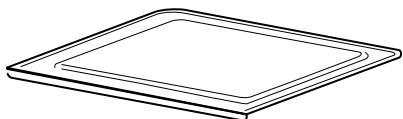
**D** Решетка

(держать в положении нижней направляющей)



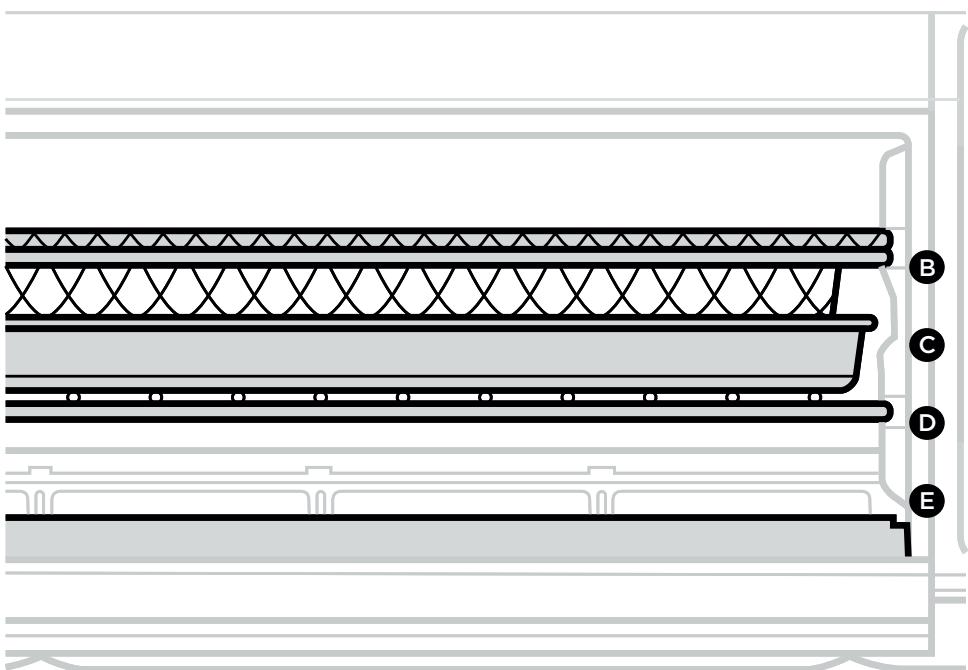
**E** Съемный поддон для крошек

(всегда размещается под нижним нагревательным элементом)



Для заказа дополнительных деталей и  
аксессуаров посетите веб-сайт [ninjahome.ru](http://ninjahome.ru)

# РАЗМЕЩЕНИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИХ

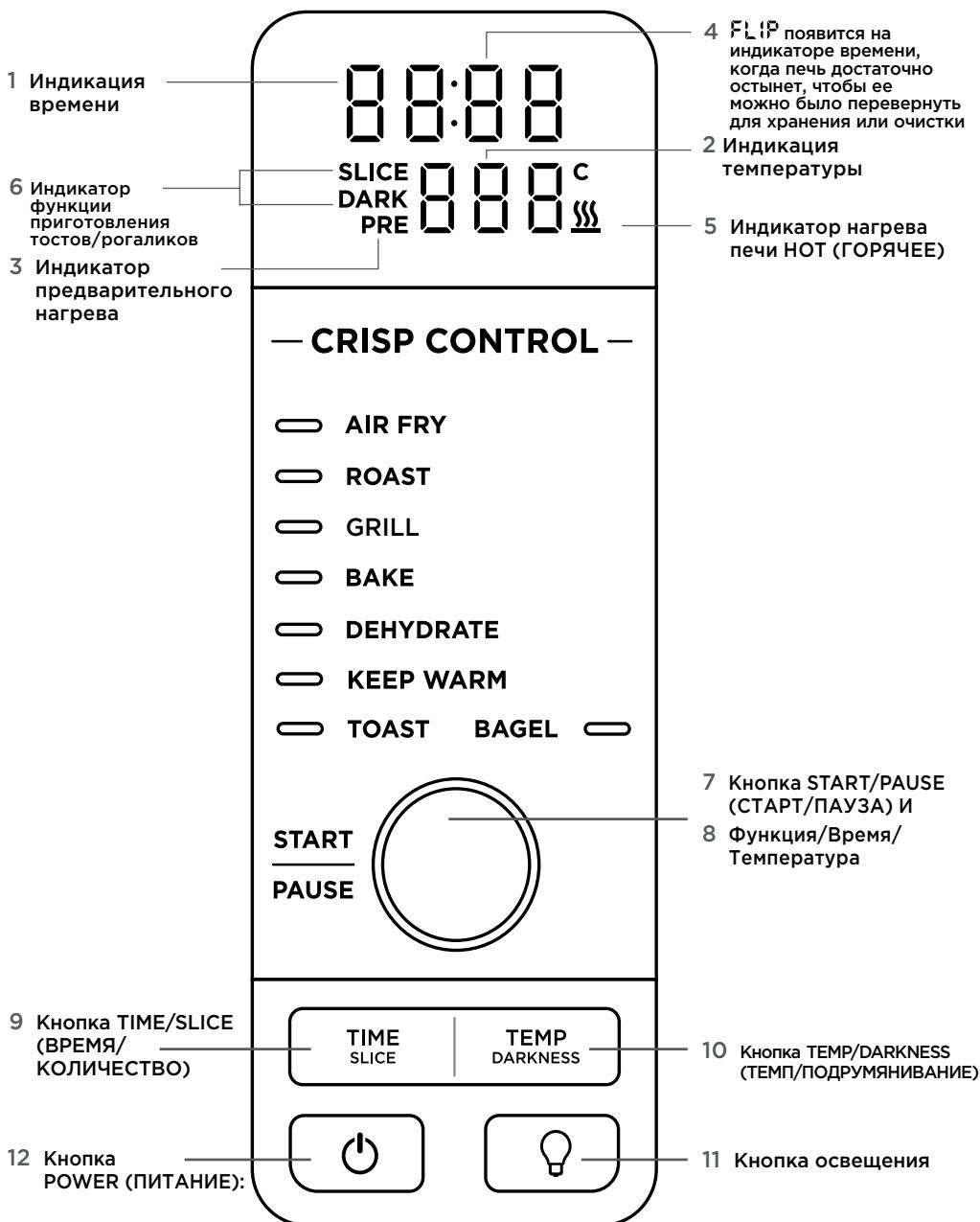


## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 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 (АЭРОФРИТЮРНИЦА)**: 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, бэзе 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** появляется на индикаторе времени, когда печь достаточно остывает, чтобы ее можно было перевернуть для хранения или очистки.

**5**  загорается в том случае, когда печь нагрета, и выключается, когда печь достаточно остывает, 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 TEMP 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.

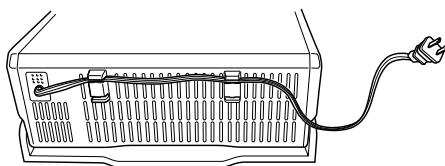
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Индикатор автоматически включится, когда останется 30 секунд приготовления.

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

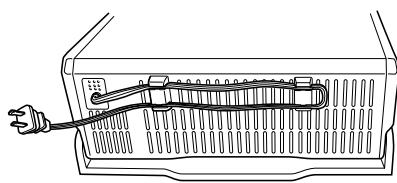
## ФИКСАТОР СЕТЕВОГО ШНУРА

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

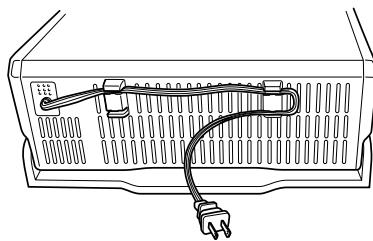
### Вариант 1 Розетка слева



### Вариант 2 Розетка справа



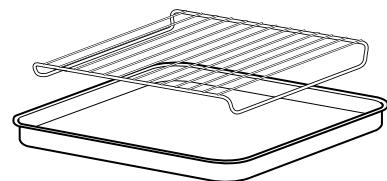
### Вариант 3 Розетка за печью



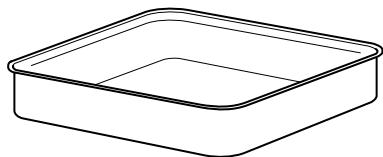
## ЗАКАЗ АКСЕССУАРОВ

Мы предлагаем ряд аксессуаров индивидуального исполнения для вашей мультифункциональной печи Ninja® Foodi®. Посетите веб-сайт [ninjahome.ru](http://ninjahome.ru) для расширения своих возможностей и перехода на новый уровень готовки.

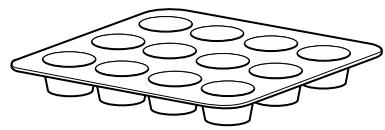
- Решетка для гриля



- 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, переверните печь в положение для приготовления и нажмите кнопку .

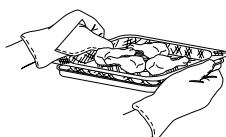
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Печь быстро нагревается, поэтому мы рекомендуем подготовить все ингредиенты перед включением печи.

### 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 вдуховку, просто поверните диск, чтобы добавить больше времени.

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



Встряхните корзину.



Поверните корзину и противень на 180°.

- 8 После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ПЕЧИ Foodi®

## Жарка

- Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись ROAST (ЖАРКА). Отобразится принятая по умолчанию настройка времени и температуры.
- 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.

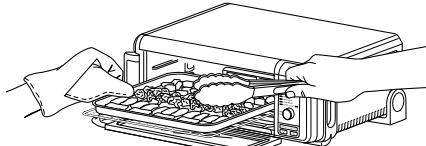
- Нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ) и с помощью диска выберите температуру от 120 °C до 230 °C. Чтобы установить температуру, снова нажмите кнопку TEMP/DARKNESS (ТЕМП/ПОДРУМЯНИВАНИЕ).
- Нажмите START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА), чтобы начать предварительный нагрев.

**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.

- 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.

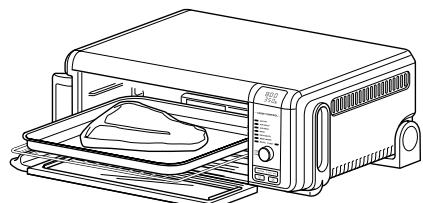
- Во время приготовления можно открывать дверцу для проверки или переворачивания ингредиентов.



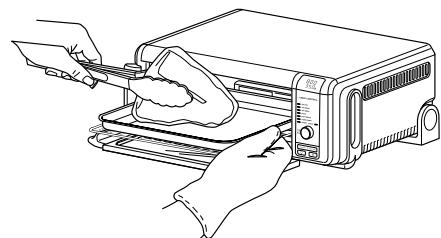
- После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

## Гриль

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



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



- После завершения приготовления пищи печь подаст звуковой сигнал.

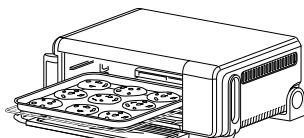
## Выпечка

- 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).

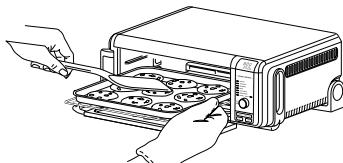
**ПРИМЕЧАНИЕ:** При готовке в течение менее 1 часа таймер будет осуществлять отсчет в минутах и секундах. При готовке в течение более 1 часа таймер будет осуществлять обратный отсчет в часах и минутах.

- 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.

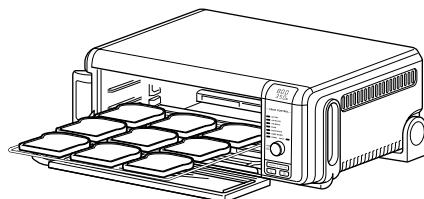
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для достижения наилучших результатов при приготовлении выпечки, например печенья, застелите противень Ninja® пергаментной бумагой.

## 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.

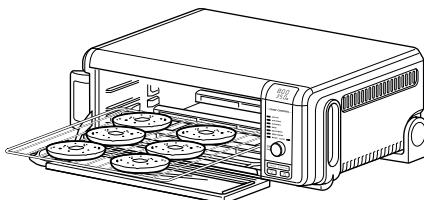
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ПЕЧИ Foodi®

## Рогалики

- Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись BAGEL (РОГАЛИКИ). Отобразится количество рогаликов и уровень подрумянивания по умолчанию.
- 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).
- 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.

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



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

## Сушка

- Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись DEHYDRATE (СУШКА). Отобразится принятая по умолчанию настройка времени и температуры.
- 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).
- 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).

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



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

## Подогрев

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Функция подогрева присутствует не во всех моделях.

- Для выбора функции, поворачивайте диск, пока не загорится надпись KEEP WARM (ПОДОГРЕВ). Отобразится принятая по умолчанию настройка времени.
- 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.

- 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.

- После завершения подогрева печь подаст звуковой сигнал.

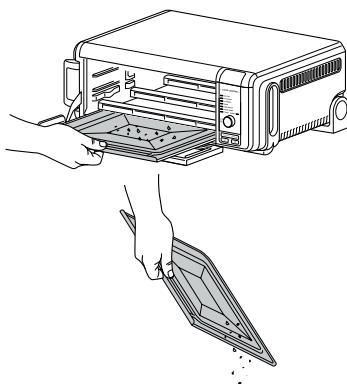
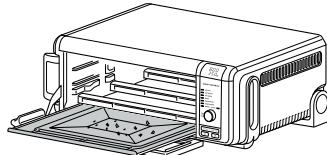
# ОЧИСТКА, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

## ПОВСЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

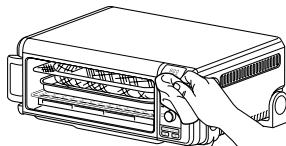
Печь следует тщательно очищать после каждого использования.

- 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:** Страйтесь очищать поддон для крошек как можно чаще. При необходимости мойте его вручную.

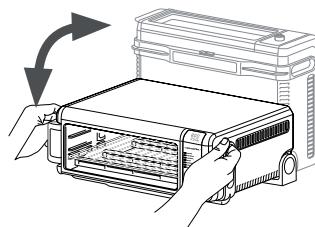


- 3 Для удаления брызг на внутренних стенах печи, протрите их мягкой влажной губкой.
- 4 Для очистки внешней поверхности основного блока и панели управления протрите их чистой влажной тряпкой. Можно использовать неабразивное жидкое очищающее средство или спрей неагрессивного растворителя. Перед очисткой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

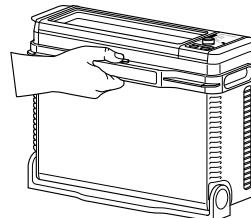


## ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА

- 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.

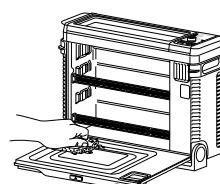


- 4 Нажмите кнопку, чтобы открыть заднюю дверцу и получить доступ к внутренней части печи.



- 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.

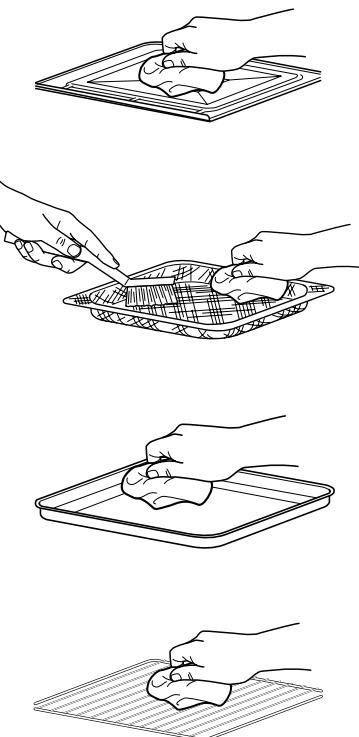
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать основной блок в посудомоечную машину или погружать его в воду или иную жидкость.



Продолжение на следующей странице

# ОЧИСТКА, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ - ПРОДОЛЖЕНИЕ

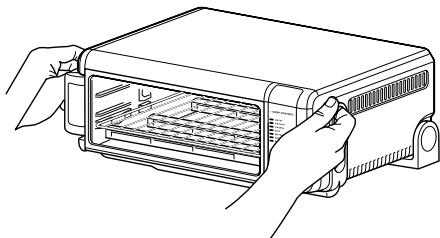
- 6 Чтобы продлить срок использования аксессуаров, мойте их вручную теплой мыльной водой.
- 7 Тщательно высушите все детали перед тем, как снова поместить их в печь.



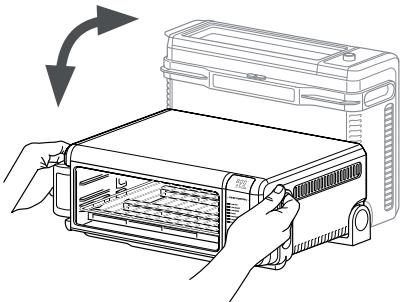
**СОВЕТ:** В случае прилипания остатков пищи оставьте и замочите аксессуары на ночь в мыльной воде.

## ХРАНЕНИЕ

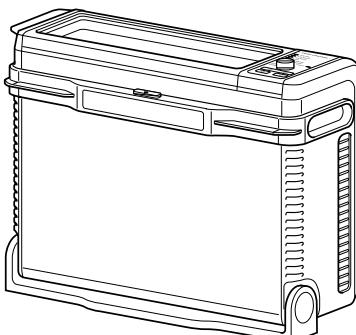
- 1 **НЕ** переворачивайте печь с горячим индикатором . Перед тем, как брать в руки, подождите, пока печь остывает. Возьмитесь за ручки с каждой стороны печи.



- 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 гарантитных обязательств и проверить правильность заполнения гарантитного талона. В случае неправильного или неполного заполнения гарантитного талона обратитесь в торгующую организацию. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения.

Данным гарантитным 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 гарантитном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Гарантитное обслуживание распространяется только на изделия, укомплектованные гарантитным 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 Гарантитный 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, гарантитный талон в составе настоящей инструкции по эксплуатации).

Гарантитное 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 вибраций;
- 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!

