

NINJA® Foodi®

Мультиварка

OP300EU
Серия

ИНСТРУКЦИЯ



Настоящая инструкция предназначена для модели:
OP300EU

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: ~230 В, 50 Гц

Мощность: 1460 Вт

Объем: 6 л

Группа жидкости: 2

ninjahome.ru

OP300EU_Series_IB_REV_200217_Mv1

© 2020 SharkNinja Operating LLC

РУССКИЙ

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

NINJA является зарегистрированным товарным знаком SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP и COOK & CRISP являются товарными знаками SharkNinja Operating LLC.



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.

Правила техники безопасности	4
Основные части и аксессуары	8
Использование панели управления	10
Функциональные кнопки	10
Кнопки управления	10
Перед первым использованием	11
Установка емкости для сбора конденсата	11
Снятие и обратная установка колпачка, предотвращающего засоры	11
Использование мультиварки Ninja® Foodi® TenderCrisp™	12
Зачем нужны две крышки?	12
Использование крышки аэрогриля	12
Использование режимов готовки с крышкой аэрогриля	12
Аэрогриль	12
Выпечка/Жарка	13
Гриль	14
Знакомство с готовкой под давлением	15
Естественное и быстрое снижение давления	16
Повышение давления	16
Установка и снятие крышки для приготовления под давлением	17
Использование режимов готовки с крышкой для приготовления под давлением	18
Готовка под давлением	18
Пар	19
Медленное приготовление	20
Обжарка/Пассерование	20
Очистка и техническое обслуживание	21
Очистка: мойка в посудомоечной машине и ручная мойка	21
Снятие и обратная установка силиконового кольца	21
Заказ аксессуаров	22
Диагностика и устранение неисправностей	23
Полезные советы	25
Условия гарантийного обслуживания	26
Гарантийный талон	28

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Полностью прочитайте инструкцию перед использованием прибора Ninja® Foodi®.

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

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- 1 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.
- 2 Держите прибор и его шнур вне доступа от детей. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** давать детям пользоваться прибором. Если прибор используется рядом с детьми, необходимо обеспечить тщательный контроль.
- 3 Во избежание риска удара для маленьких детей снимите и выбросьте защитную упаковку, имеющуюся на сетевой вилке данного прибора.
- 4 Дети не должны играть с прибором.
- 5 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** пользоваться электрической розеткой, расплывенной под барной стойкой.
- 6 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подключать данный прибор к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления.
- 7 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать удлинитель. Короткий сетевой шнур используется для снижения риска его скручивания или дергания детьми младше 8 лет, а также для снижения риска спотыкания о более длинный шнур.
- 8 В целях защиты от поражения электрическим током **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать сетевой шнур, вилку или корпус основного блока в воду или иную жидкость. Готовьте только в чаше из комплекта поставки или в контейнере, рекомендованном SharkNinja, помещенном в чашу.
- 9 Регулярно осматривайте прибор и сетевой шнур. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если прибор неправильно функционирует или был поврежден каким-либо образом, немедленно прекратите его использование и позвоните в службу обслуживания клиентов.
- 10 **ВСЕГДА** проверяйте правильность сборки прибора перед использованием.
- 11 Перед использованием **ВСЕГДА** проверяйте клапан сброса давления и поплавковый клапан на предмет закупорки или наличия препятствий и при необходимости выполняйте их очистку. Убедитесь, что красный поплавковый клапан на крышке для приготовления под давлением перемещается без заеданий. Такие продукты, как яблочный соус, клюква, перловая крупа, овсянка или другие злаки, колотый горох, лапша, макароны, ревеня или спагетти, могут вспениваться, выделять газы и разлетаться во время приготовления под давлением, закупоривая клапан сброса давления. Эти и подобные набухающие продукты (например, сушеные овощи, бобы, зерна и рис) не следует готовить в скороварке, за исключением случаев, когда они указаны в рецепте, приложенном для Ninja® Foodi™.
- 12 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** закрывать воздухозаборное отверстие или вентиляционное отверстие при закрытой крышке аэрогриля. Это помешает равномерному приготовлению пищи и может повредить прибор или вызвать его перегрев.
- 13 Во избежание риска взрыва и травм используйте только силиконовые кольца SharkNinja. Перед готовкой убедитесь, что силиконовое кольцо установлено и крышка правильно закрыта. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать изношенное или поврежденное кольцо. Установите кольцо на место перед использованием прибора.

- 14 Перед установкой чаши в многофункциональную мультиварку убедитесь, что чаша и дно мультиварки чистые и сухие. При необходимости протрите их мягкой тряпкой.
- 15 Этот прибор предназначен только для бытового использования. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать данный прибор не по прямому назначению. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор в движущихся транспортных средствах или лодках. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор вне помещений. Неправильное использование может стать причиной травм.
- 16 Прибор должен использоваться только на столе. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** перемещать прибор во время его использования.
- 17 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать данный прибор на горючих поверхностях (например, на газовых или электрических плитах или в нагретой печи) или рядом с ними.
- 18 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать аксессуары, не рекомендованные или не поставленные компанией SharkNinja. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать аксессуары в микроволновую печь, тостер-печь, конвекционную или обычную духовку, а также на керамическую варочную панель, электр- или газовую плиту или гриль для барбекю. Применение аксессуаров, не рекомендованных SharkNinja, может стать причиной пожара, поражения электрическим током или травм.
- 19 При использовании данного прибора обеспечьте достаточное свободное пространство сверху и со всех боковых сторон для обеспечения циркуляции воздуха.
- 20 **ВСЕГДА** следите за максимальным и минимальным допустимым количеством жидкости, указанным в инструкциях и рецептах.
- 21 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать режим «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» (SLOW COOK) без продуктов и жидкостей в чаше.
- 22 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор без установленной съёмной чаши.
- 23 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать данный прибор для глубокого прожаривания.
- 24 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** закрывать клапаны сброса давления.
- 25 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** пассеровать или жарить продукты в масле в режиме готовки под давлением.
- 26 Избегайте контакта лица с нагревательными элементами. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** переполнять чашу или превышать отметку уровня «MAX» при готовке. Переполнение может стать причиной травм или повреждения имущества, либо повлиять на безопасность использования прибора.
- 27 При приготовлении под давлением набухающих продуктов (например, сушеных овощей, бобов, зерна, риса и т. п.) **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** заполнять чашу более чем наполовину или с нарушением, указанной в рецепте Ninja® Foodi™.
- 28 **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** использовать данный прибор для готовки быстрорастворяющегося риса.
- 29 Во избежание контакта лица с нагревательными элементами **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** переполнять корзину Cook & Crisp™.
- 30 Соблюдайте особую осторожность при закрытии крышки аэрогриля, следя за тем, чтобы никто не было защемлено шапиром.
- 31 Напряжение электрической сети может измениться, влияя на рабочие характеристики прибора. Для предотвращения возможных заболеваний используйте термометр, чтобы убедиться, что ваша еда приготовлена при рекомендованной температуре.
- 32 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ставить прибор возле края столешницы во время работы.
- 33 Во избежание возможного повреждения в результате воздействия пара располагайте прибор на удалении от стен и шкафов во время использования.
- 34 Если из устройства идет черный дым, немедленно отключите его от электрической сети и дождитесь прекращения дымообразования, прежде чем извлекать чашу и корзину Cook & Crisp™.

СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- 35 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** прикасаться к горячим поверхностям. Поверхности прибора становятся горячими во время и после работы. Во избежание ожогов или травм **ВСЕГДА** используйте защитные подставки под горячее или прихватки, а также имеющиеся рукоятки.
- 36** Следует проявлять особую осторожность, если в мультиварке имеются горячие масло, пища или жидкости, или если мультиварка находится под давлением. Неправильное использование, в том числе перемещение мультиварки во время работы, может стать причиной травм. Перед использованием данного прибора для приготовления под давлением убедитесь, что крышка правильно установлена и зафиксирована.
- 37** Следует соблюдать осторожность при обжарке мяса и пассеровании в горячем масле. Следите за тем, чтобы руки и лицо находились на безопасном расстоянии от съемной чаши, особенно при добавлении новых ингредиентов, так как горячее масло может разбрызгиваться.
- 38** Во время работы прибора горячий пар выходит через вентиляционное отверстие. Располагайте прибор таким образом, чтобы выходящий пар не был направлен на сетевой шнур, розетки или другие приборы. Следите за тем, чтобы руки и лицо находились на безопасном расстоянии от вентиляционного отверстия.
- 39 ЗАПРЕЩАЕТСЯ** открывать крышку во время или после приготовления под давлением до тех пор, пока через клапан сброса давления не будет стравлено все внутреннее давление и прибор слегка не остынет. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** блокировать, разбирать или иным образом выводить из строя красный поплавковый клапан или узел сброса давления.
- 40** При использовании настроек «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» (SLOW COOK) или «ОБЖАРКА/ПАССЕРОВАНИЕ» (SEAR) **ВСЕГДА** держите крышку для приготовления под давлением закрытой, а клапан сброса давления в положении «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT). Если крышка закрыта, а клапан сброса давления находится в положении «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL), раздастся звуковой сигнал. На светодиодном дисплее появится код ошибки «VENT», сигнализирующий о необходимости повернуть клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).
- 41** При использовании режима «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ» (PRESSURE COOK) **ВСЕГДА** держите крышку для приготовления под давлением заблокированной, а клапан сброса давления должен быть повернут против часовой стрелки в положение «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL).
- 42** Если крышка не разблокируется, это означает, что прибор все еще находится под давлением. Любое остаточное давление может представлять опасность. Подождите, чтобы давление в приборе снизилось естественным образом, или медленно поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) для выпуска пара. Будьте осторожны, чтобы не допустить контакта с выходящим паром во избежание ожогов или травм. Когда пар полностью выгущен, красный поплавковый клапан будет находиться в нижнем положении, позволяя снять крышку.
- 43** Пролитая еда может стать причиной серьезных ожогов. Держите прибор и сетевой шнур вне доступа детей. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** оставлять сетевой шнур свешивающимся со стола или барной стойки, или допускать его контакт с горячими поверхностями.
- 44** **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы руки, лицо и другие части тела находились на безопасном расстоянии от клапана сброса давления до или во время сброса давления, а также при снятии крышки для приготовления под давлением после приготовления пищи. Находящийся внутри пар может стать причиной серьезных ожогов. При снятии крышки **ВСЕГДА** поднимайте и наклоняйте ее в сторону от себя.

- 45** Если съенная каша луста, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** нагревать ее дольше 10 минут, так как это может привести к повреждению рабочей поверхности.
- 46** Чаша/корзина Cook & Stir™ и реверсивная стойка становятся чрезвычайно горячими в процессе готовки. Избегайте контакта с горячим паром и воздухом при извлечении чаши и корзины Cook & Stir™ из прибора и **ВСЕГДА** кладите эти аксессуары на жаростойкую поверхность после извлечения. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** прикасаться к аксессуарам во время или сразу после приготовления пищи.
- 47** Съенная каша может быть очень тяжелой, если она полностью заполнена пищей. Следует соблюдать осторожность при извлечении чаши из мультиварки.
- 48** Очистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром.
- 49** Дайте прибору остыть в течение приблизительно 30 минут перед обращением с ним, очисткой или помещением на хранение.
- 50** Для отключения поверните все органы управления в положение «выключено», затем извлеките вилку из электрической розетки, если прибор не используется или подлежит очистке, разборке, установкой или снятием деталей, а также перед помещением на хранение.
- 51** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** чистить прибор металлическими губками. Мелкие фрагменты могут повредить накладку и соприкоснуться с электрическими компонентами, создавая риск поражения электрическим током.
- 52** Указания по регулярному уходу за прибором см. в разделе «Очистка и техническое обслуживание».



Указывает на необходимость прочтения и просмотра инструкций для понимания принципа работы и использования изделия.



Указывает на наличие риска, который может стать причиной травм, смерти или значительного материального ущерба в случае игнорирования предупреждения, приведенного рядом с этим символом.



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



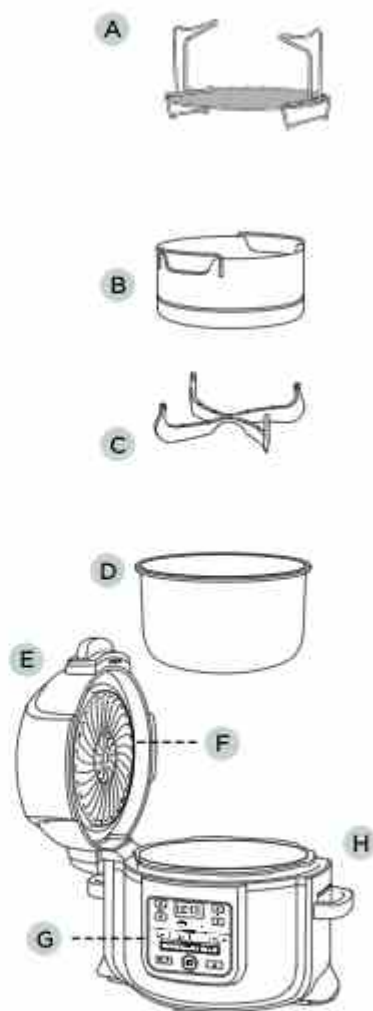
Только для бытового использования внутри помещений.

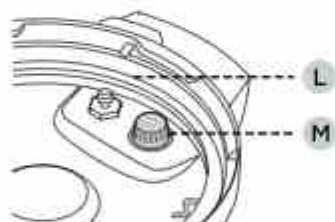
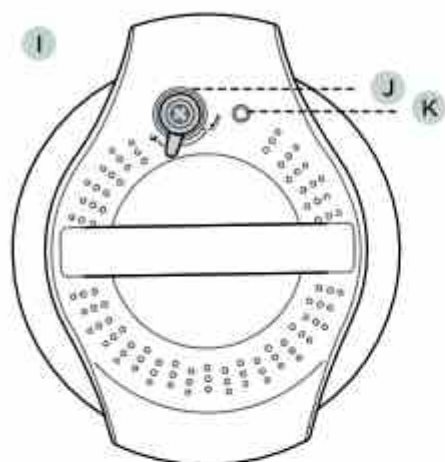
СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

- A** Реверсивная стойка
- B** Корзина Cook & Crisp™
- C** Съёмный диффузор
- D** Съёмная чаша объемом 6 л.
- E** Крышка аэрогриля
- F** Защитный экран
- G** Панель управления
- H** Основной блок мультиварки
- I** Крышка для приготовления под давлением
- J** Клапан сброса давления
- K** Поплавковый клапан (красный)
- L** Силиконовое кольцо
- M** Колпачок, предотвращающий засоры
- N** Вентиляционное отверстие
- O** Емкость для сбора конденсата



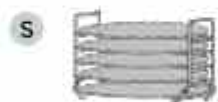
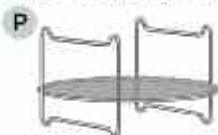


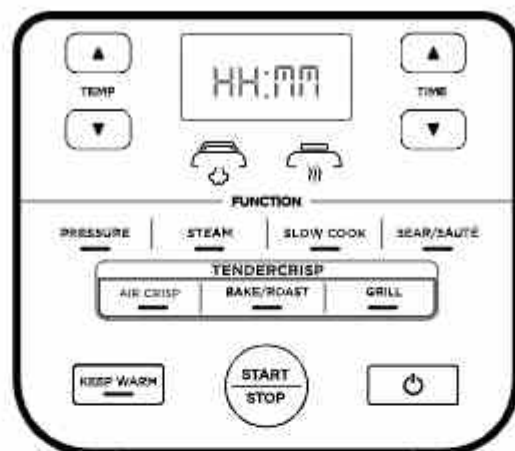
Нижняя сторона крышки для приготовления под давлением:



АКСЕССУАРЫ (ПОСТАВЛЯЮТСЯ ОТДЕЛЬНО)

- P Ярусная решетка Cook & Crisp™
- Q Универсальная форма
- R Решетка для жарки
- S Решетка для сушки
- T Форма для выпечки
- U Форма для аэрогриля





ПРИМЕЧАНИЕ: Панель управления может различаться в зависимости от модели.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ

«ДАВЛЕНИЕ» (PRESSURE): Для быстрого приготовления пищи с одновременным сохранением ее мягкости.

«ПАР» (STEAM): Для деликатного приготовления пищи при высокой температуре на пару.

«МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» (SLOW COOK): Для приготовления пищи при пониженной температуре в течение длительного времени.

«ОБЖАРКА/ПАССЕРОВАНИЕ» (SEAR/SAUTE): Для использования прибора с целью обжарки мяса, пассерования овощей, томления соусов и т.д.

«АЭРОГРИЛЬ» (AIR CRISP): Для использования прибора в качестве аэрогриля с целью образования на продукте хрустящей корочки с добавлением небольшого количества или без использования масла.

«ВЫПЕЧКА/ЖАРКА» (BAKE/ROAST): Для использования прибора в качестве печи с целью приготовления нежного мяса, запекания и т.д.

«ГРИЛЬ» (GRILL): Для карамелизации и обжарки пищи.

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

Стрелки «ТЕМПЕРАТУРА» (TEMP): Для регулировки температуры приготовления и/или уровня давления. Используйте стрелки «ТЕМПЕРАТУРА» (вверх/вниз).

Стрелки «ВРЕМЯ» (TIME): Для регулировки времени приготовления. Используйте стрелки «ВРЕМЯ» (вверх/вниз).

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время готовки для регулировки температуры или времени используйте стрелки «вверх» и «вниз». После этого прибор возобновит работу с вновь установленными настройками.

Кнопка «СТАРТ/СТОП» (START/STOP): Используется после выбора температуры (или давления) и времени приготовления. Нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» для начала процесса приготовления пищи. Процесс может быть остановлен нажатием кнопки во время работы прибора.

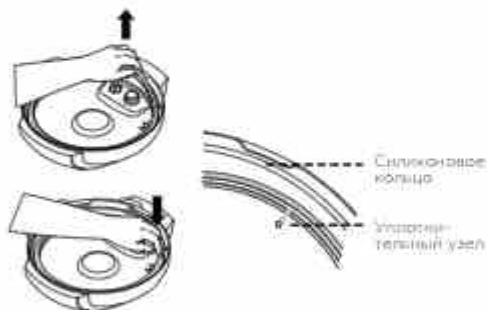
Кнопка «ПОДОГРЕВ» (KEEP WARM): После готовки в режиме slowcook, пароварки или медленного приготовления прибор автоматически переключится в режим подогрева и начнет отсчет времени. Режим подогрева будет оставаться включенным в течение 12 часов. Вы можете отключить его, нажав кнопку «ПОДОГРЕВ». Режим «ПОДОГРЕВ» предназначен для разогрева холодной пищи, а для подержания приготовленной температуры еды, приготовленной в мультиварке Foodi®-Tenderstar®.

Кнопка «ПИТАНИЕ» (POWER): Используется для выключения прибора и остановки всех функций приготовления.

Режим «ОЖИДАНИЕ» (STANDBY): Если в течение 10 минут с панели управления не производится никаких действий, прибор переходит в режим ожидания.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Удалите с прибора весь упаковочный материал, рекламные этикетки и пленку.
- 2 Извлеките все аксессуары из упаковки и внимательно прочитайте настройшее руководство. Обратите особое внимание на указания по эксплуатации, предупреждения и основные правила техники безопасности, чтобы избежать травм или повреждения имущества.
- 3 Мойте крышку для приготовления под давлением, силиконовое кольцо, съемную чашу, корзину Cook & Stir™, реверсивную стойку и емкости для сбора конденсата в горячей мыльной воде, затем сполосните и тщательно высушите.
- 4 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** осуществлять очистку основного блока или крышки для приготовления под давлением в посудомоечной машине. Осмотрите крышку для приготовления под давлением и убедитесь в отсутствии мусора, мешающего работе клапанов.
- 5 Силиконовое кольцо является реверсивным и может устанавливаться любой стороной. Установите силиконовое кольцо по периметру внешней кромки уплотнительного узла на нижней стороне крышки. Убедитесь, что оно полностью асвавлено и ровно лежит на уплотнительной поверхности.



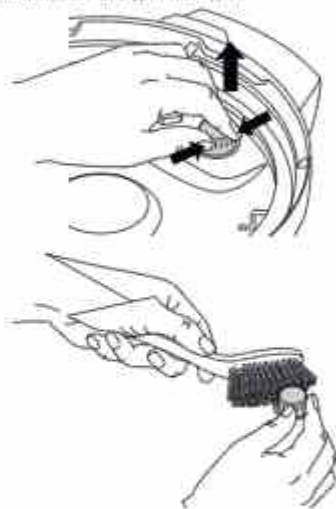
УСТАНОВКА ЕМКОСТИ ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

Для установки емкости для сбора конденсата введите ее в паз на основном блоке мультivarки. Извлекайте ее для ручной мойки после каждого использования.

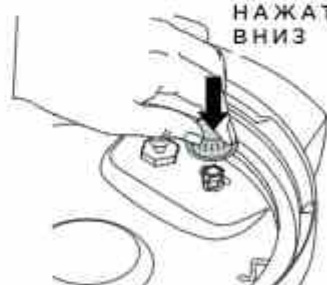


СНЯТИЕ И ОБРАТНАЯ УСТАНОВКА КОЛПАЧКА, ПРЕДОТВРАЩАЮЩЕГО ЗАСОРЫ

Перед использованием крышки для приготовления под давлением убедитесь, что колпачок, предотвращающий засоры, находится в правильном положении. Колпачок обеспечивает защиту внутреннего клапана крышки для приготовления под давлением от засорения и защищает пользователя от возможных брызг пищи. Его следует очищать щеткой **после каждого использования**. Для снятия сожмите колпачок и потяните вверх. Для обратной установки расположите колпачок в нужном месте и надавите на него для посадки.



НАЖАТЬ ВНИЗ



ПРИМЕЧАНИЕ: Перед каждым использованием убедитесь, что силиконовое кольцо лежит на уплотнительной поверхности надлежащим образом, а колпачок, предотвращающий засорение, правильно установлен на клапане сбора давления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

ЗАЧЕМ НУЖНЫ ДВЕ КРЫШКИ?

Две крышки позволяют без проблем переходить от одного любимого способа приготовления к другому. Используйте крышку для приготовления под давлением для получения мягкой пищи, затем установите крышку аэрогриля для образования хрустящей корочки на поверхности еды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКИ АЭРОГРИЛЯ

Крышка аэрогриля крепится к прибору на шарнире и отличается легко открываемой конструкцией. Крышку можно открывать во время готовки в любом конвекционном режиме с целью проверки состояния ингредиентов. При открытой крышке процесс приготовления приостанавливается, таймер ставится на паузу, а нагревательный элемент в крышке отключается. При закрытии крышки все заданные функции готовки снова начинают работать.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМОВ ГОТОВКИ С КРЫШКОЙ АЭРОГРИЛЯ

Для включения прибора вставьте сетевую вилку в электрическую розетку, затем нажмите кнопку «Питание».

Аэрогриль

- 1 Нажмите кнопку «Аэрогриль». Стобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте стрелки «ТЕМПЕРАТУРА» для выбора температуры в диапазоне от 150 °C до 200 °C.



- 2 Используйте стрелки «Время» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом в одну минуту и максимальным временем 1 час.



- 3 Если чаша установлена, поместите в нее корзину Cook & Stir™ или раздвижную стойку. К корзине должен быть прикреплен съёмный деффузор.



ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуется дать прибору прогреться в течение 5 минут перед добавлением ингредиентов. При разогреве, перед шагом 4, закройте крышку и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса.

- 4 Выложите ингредиенты в корзину Cook & Slide™ или на реверсивную стойку. Закройте крышку и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса.



- 5 Во время готовки можно открывать крышку и при необходимости вынимать корзину для встряхивания или перезарачивания ингредиентов с целью равномерного образования корочки. После выполнения данных манипуляций опустите корзину обратно в чашу и закройте крышку. Приготовление автоматически возобновится после закрытия крышки.



ПРИМЕЧАНИЕ: При нажатии кнопки «СТАРТ» в режиме «Аэрогриль» прибор перейдет в режим ожидания через 10 секунд.

- 6 После завершения приготовления пищи прибор подаст звуковой сигнал.

Выпечка/Жарка

- 1 Нажмите кнопку «ВЫПЕЧКА/ЖАРКА». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте стрелки «ТЕМПЕРАТУРА» для выбора температуры в диапазоне от 150 °С до 200 °С.



- 2 Используйте стрелки «ВРЕМЯ» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом в одну минуту и максимальным временем 1 час или с шагом 5 минут и максимальным временем от 1 до 4 часов.



ПРИМЕЧАНИЕ: При работе в течение не более 1 часа таймер будет осуществлять обратный отсчет в минутах и секундах. При работе в течение более 1 часа таймер будет осуществлять обратный отсчет только в минутах.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуется дать прибору прогреться в течение 5 минут перед добавлением ингредиентов. При разогреве, перед шагом 3, закройте крышку и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса.

- 3 Поместите в чашу ингредиенты, выложенные на аксессуарах, используемых в рецепте. Закройте крышку и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса.
- 4 После завершения приготовления пищи прибор подаст звуковой сигнал.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Гриль

- 1 Нажмите кнопку «ГРИЛЬ».



ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании функции «Гриль» регулировка температуры не предусмотрена.

- 2 Используйте стрелки «Время» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом в одну минуту, с максимальным временем 30 минут.



- 3 Поместите реверсивную стойку в чашу в верхнем положении для гриля или следуйте указаниям в рецепте.



- 4 Выложите ингредиенты на полку, затем закройте крышку.



- 5 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала приготовления пищи.



- 6 После завершения приготовления пищи прибор подаст звуковой сигнал.



ПРОВЕРКА ПОД ДАВЛЕНИЕМ

ЗНАКОМСТВО С ГОТОВКОЙ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Для ознакомления с функцией готовки под давлением и начала приготовления неопытным пользователям настоятельно рекомендуется выполнить пробный тест с применением только одной воды.

- 1 Поместите чашу в мультиварку и влейте в нее 700 мл воды, имеющей комнатную температуру.



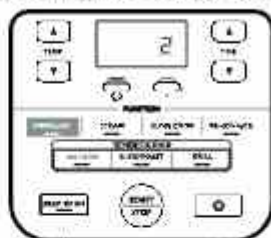
- 2 Установите крышку для приготовления под давлением, совместив стрелку в передней части крышки со стрелкой на передней части основного блока мультиварки. Поверните крышку по часовой стрелке для ее фиксации на месте.



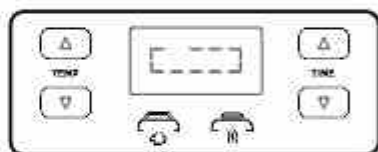
- 3 Убедитесь, что клапан сброса давления на крышке установлен в положение «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL).



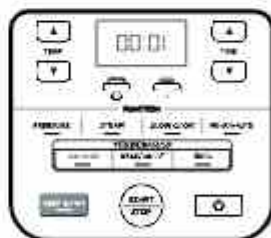
- 4 Включите прибор. Нажмите кнопку «ДАВЛЕНИЕ» (PRESSURE). Прибор по умолчанию будет работать в режиме высокого (H) давления. Установите таймер на 2 минуты. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса.



- 5 Многофункциональная мультиварка Ninja Foodie Temperature™ начнет повышать давление, на что указывает вращающийся индикатор. После установления окончательного давления прибор начнет обратный отсчет.



- 6 По завершении обратного отсчета мультиварка подаст звуковой сигнал, переключится в режим подогрева и начнет отсчет времени.



- 7 Поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) для быстрого выпуска пара под давлением. Из клапана сброса давления произойдет выброс струи пара. После того, как пар будет полностью выпущен, прибор можно открывать.



ПРИМЕЧАНИЕ: Для обеспечения быстрого сброса давления клапан будет зафиксирован в положении «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

ЕСТЕСТВЕННОЕ И БЫСТРОЕ СНИЖЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ

Естественное снижение давления. По завершению готовки под давлением пар будет естественным образом выходить из прибора по мере его остывания.

Для этого может потребоваться до 20 и более минут, в зависимости от количества жидкости и пищи в чаше. В течение этого времени прибор будет переключаться в режим подогрева. Нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ», если вы хотите отключить режим подогрева. Когда естественное снижение давления завершится, красный поплавковый клапан опустится вниз.

Быстрое снижение давления: Используйте данный режим ТОЛЬКО в том случае, если это предусмотрено рецептом. Когда приготовление под давлением завершено, и горит индикатор «ПОДОГРЕВ», поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) для мгновенного сброса давления через клапан.

Даже после снижения давления естественным способом или с использованием клапана сброса давления определенное количество пара будет оставаться в приборе и выходить наружу при открывании крышки. Поднимите крышку, наклонив ее от себя и следя за тем, чтобы капли конденсата не попадали на основной блок.

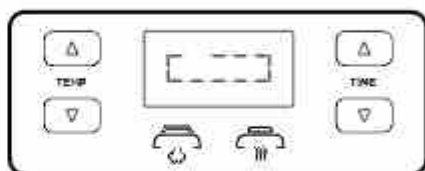


ПРИМЕЧАНИЕ: В любое время в процессе естественного снижения давления вы можете воспользоваться быстрым сбросом, повернув клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Выпускаемый пар является ГОРЯЧИМ.

ПОВЫШЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ

Во время повышения давления на панели управления будет отображаться вращающийся индикатор. Время повышения давления варьируется в зависимости от количества ингредиентов и жидкости в чаше. При повышении давления в приборе крышка блокируется в качестве защитной меры и не будет разблокирована до снижения давления. Как только в приборе установится окончательное давление, пиктограмма крышки будет гореть постоянно. Нажмите цикл «Готовки под давлением», и таймер начнет обратный отсчет.

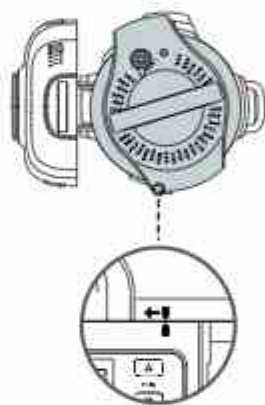


УСТАНОВКА И СНЯТИЕ КРЫШКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

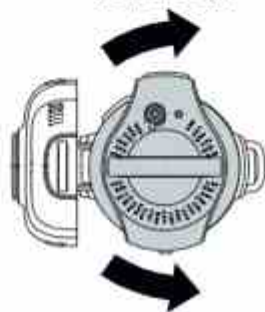
Установите крышку сверху прибора, совнеся указатели  на крышке и  на основном блоке. Поверните крышку по часовой стрелке для ее фиксации на месте.

Для разблокирования крышки поверните ее против часовой стрелки. Поднимайте крышку под углом во избежание брызг. Не поднимайте крышку прямо вверх.

ПРИМЕЧАНИЕ: Крышка для приготовления под давлением не будет разблокирована до полного снижения давления в приборе.



УСТАНОВКА



СНЯТИЕ

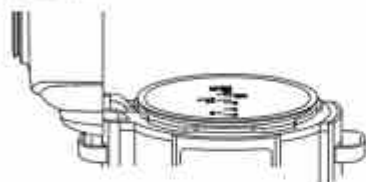
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМОВ ГОТОВКИ С КРЫШКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Для включения прибора оставьте сетевую вилку в электрической розетке, затем нажмите кнопку «Титаниум».

Готовка под давлением

- 1 Поместите ингредиенты и влейте не менее 200 мл жидкости в чашу, а также установите аксессуар если это предусмотрено рецептом, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** превышать линию «МАКС. ДАВЛЕНИЕ» (PRESSURE MAX) при готовке под давлением.



ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении риса, бобов или других набухающих ингредиентов **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** заполнять чашу более чем на половину.

- 2 Следуйте шагам на стр. 16 для установки крышки. Поверните клапан сброса давления в положение «ТЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL).



- 3 Нажмите кнопку «ДАВЛЕНИЕ». Отобразится уровень давления, принятый по умолчанию. Используйте стрелки «ТЕМПЕРАТУРА» для выбора высокого (HIGH) или низкого (LOW) давления.

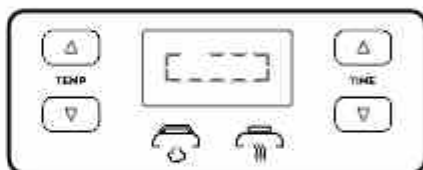


ПРИМЕЧАНИЕ: При работе в режиме не более 1 часа таймер будет осуществлять обратный отсчет в минутах и секундах. При работе в режиме более 1 часа таймер будет осуществлять обратный отсчет только в минутах.

- 4 Используйте стрелки «ВРЕМЯ» (завед/зани) для настройки времени приготовления с шагом в одну минуту и максимальным временем 1 час, или с шагом 5 минут и максимальным временем от 1 до 4 часов.



- 5 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». На дисплее будет отображаться вращающийся индикатор. Когда прибор достигает нужной температуры, начнется обратный отсчет заданного времени.



- 6 После завершения готовки прибор подаст звуковой сигнал, автоматически переключится в режим подогрева и начнет отсчет времени с 00:00.



ПРИМЕЧАНИЕ: После завершения готовки под давлением вы можете нажать кнопку «ПОДОГРЕВ» для отключения режима подогрева.

- 7 Порождите, пока давление в приборе снизится естественным способом, или - если это предусмотрено рецептом - поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) для быстрого выпуска пара через клапан.



Пар

- 1 Влейте 240 мл жидкости (или количество, указанное в рецепте) в чашу, затем установите в нее реверсивную стойку или крышку Cook & Stir™ с ингредиентами.



- 2 Следуйте шагам на стр. 16 для установки крышки для приготовления под давлением. Поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).

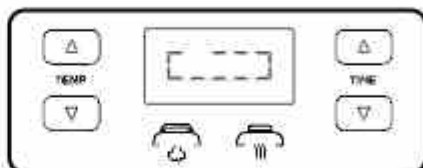


- 3 Нажмите кнопку «ПАР». Используйте стрелки «Время» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом в одну минуту, с максимальным временем 30 минут.



ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании функции «Пар» регулировка температуры не предусмотрена.

- 4 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
- 5 Прибор будет автоматически подогреваться, доводя жидкость до кипения. На дисплее будет отображаться вращающийся индикатор. Когда прибор достигнет нужной температуры, начнется обратный отсчет заданного времени.



- 6 После завершения подготовки прибор подаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим подогрева. Если красный поплавковый клапан поднят, подождите пока он опустится, после чего можете открыть крышку.



ПРИМЕЧАНИЕ: После завершения готовки с паром вы можете нажать кнопку «ПОДОГРЕВ» для отключения режима подогрева.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

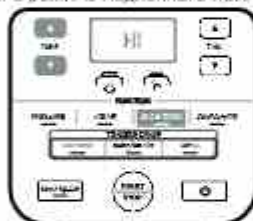
Медленное приготовление

1 Добавьте ингредиенты в чашу. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** превышать отметку «МАКС.» (MAX) при готовке в режиме медленного приготовления.

2 Следуйте шагам выше для установки крышки для приготовления под давлением. Поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).



3 Нажмите кнопку «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте стрелки «ТЕМПЕРАТУРА» (вверх/вниз) для выбора высокого (HIGH) или низкого (LOW) давления в режиме медленного приготовления.



4 Используйте стрелки «Время» (вверх/вниз) для настройки времени приготовления с шагом 15 минут и максимальным временем 12 часов.



5 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала приготовления пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Настройка времени для медленного приготовления при высоком давлении может быть выбрана в диапазоне от 4 до 12 часов, а для медленного приготовления при низком давлении - в диапазоне от 6 до 12 часов.

6 После завершения готовки прибор подаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим подогрева.

Обжарка/Пассерование

1 Оставьте чашу.



2 Нажмите кнопку «ОБЖАРКА/ПАССЕРОВАНИЕ». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Используйте стрелки «ТЕМПЕРАТУРА» (вверх/вниз) для выбора одного из вариантов настройки (низкой, умеренно низкой, средней, умеренно высокой, высокой).



ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании функции «Обжарка/Пассерование» регулировка температуры не предусмотрена.

3 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала приготовления пищи.

4 Для отключения функции «Обжарка/Пассерование» нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Для перехода к другому режиму готовки нажмите соответствующую функциональную кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете использовать эту функцию либо с крышкой аэрогриля в открытом положении, либо с крышкой для приготовления под давлением с клапаном сброса давления в положении «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).

ПРИМЕЧАНИЕ: ВСЕГДА используйте в чаше антипригарные аксессуары. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать металлические аксессуары, так как они будут оставлять царапины на антипригарном покрытии чаши.

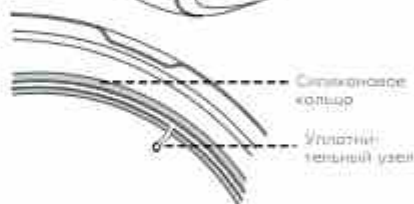
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Очистка: мойка в посудомоечной машине и ручная мойка

Прибор следует тщательно мыть после каждого использования.

- 1 Перед очисткой отключите прибор от электрической розетки.
- 2 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать основной блок мультиварки в посудомоечную машину или погружать его в воду или иную жидкость.
- 3 Для очистки основного блока и панели управления протрите их чистой влажной тряпкой.
- 4 Чашу, силиконовое кольцо, реверсивную стойку, корзинку Cook & Stir™ и съёмный диффузор можно мыть в посудомоечной машине.
- 5 Крышку для приготовления под давлением, включая клапан сброса давления и колпачок, предотвращающий засоры, можно мыть с использованием воды и средства для мытья посуды.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ мыть крышку для приготовления под давлением или любой из её компонентов в посудомоечной машине и НЕ разбирайте клапан сброса давления или узел красного поплавкового клапана.
- 6 Для очистки крышки жарогири протрите её влажной тряпкой или бумажным полотенцем после того, как защитный экран остынет.
- 7 Если остатки пищи прилипли к чаше, реверсивной стойке или корзинке Cook & Stir™ заполните чашу водой и дайте аккумулятору отключиться перед очисткой. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать металлические губки. Если требуется оттирание, используйте неабразивный очиститель или жидкое средство для мытья посуды с нейлоновой губкой или щёткой.
- 8 Просушите все части на воздухе после каждого использования или воспользуйтесь мягким сухим полотенцем.



Силиконовое кольцо

Уплотнительный узел

СНЯТИЕ И ОБРАТНАЯ УСТАНОВКА СИЛИКОНОВОГО КОЛЬЦА

Для снятия силиконового кольца выньте его наружу посекционно из уплотнительного узла. Кольцо можно устанавливать любой стороной. Для обратной установки посекционно запрессуйте кольцо в уплотнительный узел.

После использования удалите любые остатки пищи с силиконового кольца и колпачка, предотвращающего засоры.

Содержите силиконовое кольцо в чистоте во избежание появления неприятного запаха. Промывка в тёплой мыльной воде или в посудомоечной машине поможет устранить запах. Тем не менее, вливание запаха определённых кислых продуктов является нормальным явлением. Рекомендуется иметь в наличии несколько силиконовых колец. Вы можете заказать дополнительные силиконовые кольца на веб-сайте ninjahome.ru

ЗАПРЕЩАЕТСЯ вытаскивать силиконовое кольцо, прикладывая чрезмерное усилие, так как это может привести к деформированию его и уплотнительного узла, и нарушить функцию герметизации. Силиконовое кольцо с трещинами, порезами или иными повреждениями подлежит немедленной замене.

ЗАКАЗ АКСЕССУАРОВ

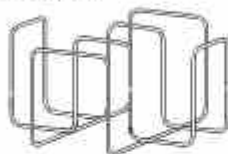
Мы предлагаем ряд аксессуаров индивидуального исполнения для вашей мультиварки Ninja® Foodi® TenderCrust™. Посетите веб-сайт ninjahome.ru для расширения своих возможностей и перехода на новый уровень готовки.

Универсальная форма



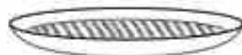
- С помощью этой формы вы можете готовить пористые заливки, соусы, сладкие и пикантные пироги или испечь воздушный влажный кекс с золотистой корочкой на десерт.
- Габаритные размеры: 22 x 6 см (Г x В)

Решетка для жарки



- Используйте эту решетку в корзине Cook & Steam™ для получения блинчиков тако с корочкой, жарки ребер для барбекю или для равномерного подсушивания чесночных гренков.

Форма для аэрогриля



- Имеет перфорированные отверстия для улучшения конвекции, эта форма отлично подходит для выпекания и поджаривания пиццы, кебабов и бургеров.
- Габаритные размеры: 23 x 2 см (Г x В)

Форма для выпечки



- Наша специально разработанная форма является идеально подобраным по размеру аксессуаром для приготовления хлебных мисок, например, с бананом и цуккини.
- Габаритные размеры: 21 x 11 x 9 см

Дополнительная упаковка силиконовых колец



- Комплект силиконовых колец в двух упаковках помогает обеспечить разделение по аромату приготовленных блюд. Используйте одни кольца при готовке пикантной пищи, а другие кольца - для готовки сладких блюд.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Почему прибору требуется так много времени для установления давления? Сколько времени занимает установление давления?

- Время приготовления может варьироваться в зависимости от выбранной температуры, текущей температуры пищи и температуры или количества ингредиентов.
- Убедитесь, что силиконовое кольцо полностью вставлено на место и находится заподлицо с крышкой. При правильной установке вы сможете слегка потянуть за кольцо, чтобы повернуть его.
- При готовке под давлением убедитесь, что крышка для приготовления под давлением полностью заблокирована, а клапан сброса давления находится в положении «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL).

Почему отсчет времени осуществляется так медленно?

- У вас может быть установлен отсчет в часах, а не в минутах. При установке времени отображение будет осуществляться в формате ЧЧ:ММ, и время будет увеличиваться/уменьшаться с шагом в минуту.

Как можно узнать, что в приборе происходит повышение давления?

- На экране будет отображаться вращающийся индикатор, показывающий, что прибор повышает давление.

Вращающийся индикатор отображается на экране при использовании функции «Давление» или «Пар».

- Это показывает, что прибор осуществляет повышение давления или подогрев при использовании функций «ПАР» или «ДАВЛЕНИЕ». Когда прибор завершает повышение давления, установленный вами таймер времени приготовления начинает обратный отсчет.

При использовании функции «Пар» из прибора будет выходить большое количество пара.

- Выпуск пара через клапан сброса давления во время готовки является нормой. Клапан сброса давления должен находиться в положении «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) для функций «Пар», «Медленное приготовление» и «Обжарка/Пассерование».

Почему невозможно снять крышку для приготовления под давлением?

- В качестве меры безопасности крышка не будет разблокирована до полного снижения давления в приборе. Поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) для быстрого выпуска пара под давлением. Из клапана сброса давления произойдет выброс струи пара. После того, как пар будет полностью выгнан, прибор можно открывать. Поверните крышку против часовой стрелки, затем поднимите ее, наклонив от себя.

Клапан сброса давления должен свободно перемещаться?

- Да. Свободное перемещение клапана сброса давления является конструктивным свойством; это позволяет быстро переключиться между режимами «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL) и «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) и помогает регулировать давление путем выпуска небольших объемов пара в процессе готовки для получения оптимальных результатов. При готовке под давлением убедитесь, что он повернут до упора в положение «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL) или до упора в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) при быстром сбросе давления.

Прибор издает шипение и не достигает нужного давления.

- Убедитесь, что клапан сброса давления установлен в положение «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL). Если это так, а громкое шипение по-прежнему слышится, это может свидетельствовать о том, что силиконовое уплотнение не полностью установлено. Нажмите «СТАРТ/СТОП» для прекращения готовки, при необходимости сбросьте давление клапаном в положении «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) и снимите крышку для приготовления под давлением. Нажмите на силиконовое кольцо и убедитесь, что оно полностью вставлено и ровно лежит на уплотнительной поверхности. При правильной установке вы сможете слегка потянуть за кольцо, чтобы повернуть его.

Прибор осуществляет прямой отсчет вместо обратного.

- Цикл готовки завершен и прибор находится в режиме подогрева.

Сколько времени требуется для снижения давления в приборе?

Для быстрого снижения давления требуется не более 2 минут. Для снижения давления естественным способом может потребоваться до 20 и более минут, в зависимости от типа пищи и/или количества ингредиентов и пищи в чаше.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

На экране дисплея отображается сообщение об ошибке «ЧАША» (POT).

- В мультиварке отсутствует чаша. Наличие чаши требуется для всех функций.

На дисплее появляется сообщение об ошибке «КРЫШКА» (LID), а пиктограмма крышки мигает.

- Установлена неправильная крышка для выбранного вани режима готовки. Установите крышку для приготовления под давлением на прибор, если вы хотите использовать функции «Давление», «Медленное приготовление», «Пар», «Обжарка/Пассерование» или «Подогрев», и проследите, чтобы крышка была в закрытом положении.

На экране дисплея отображается сообщение об ошибке «ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ» (SHUT).

- Крышка для приготовления под давлением открыта, и ее необходимо закрыть, чтобы началось выполнение выбранной функции.

На экране дисплея отображается сообщение об ошибке «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).

- Если выбран режим «Медленное приготовление» или «Обжарка/Пассерование», и прибор определяет, что давление повышается, это сообщение указывает на то, что клапан сброса давления находится в положении «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL).
- Поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) и оставьте его в этом состоянии до окончания выполнения функции приготовления.
- Если вы не повернете клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) в течение 5 минут, программа будет отменена, и прибор выключится.

При использовании функции «Пар» на экране дисплея появляется сообщение об ошибке «ВОДА» (WATR).

- Уровень воды слишком низкий. Добавьте больше воды в прибор для продолжения выполнения функции.

При использовании функции «Давление» на экране дисплея появляется сообщение об ошибке «ВОДА» (WATR).

- Добавьте больше жидкости в чашу перед повторным запуском цикла готовки под давлением.
- Убедитесь, что клапан сброса давления установлен в положение «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL).
- Убедитесь, что силиконовое кольцо правильно установлено.

На экране дисплея отображается сообщение об ошибке «ПЕРЕГРЕВ» (HOT).

- Прибор перегрет. Дайте прибору остыть.
- После того как прибор остынет, убедитесь, что на дне чаши нет пригоревшей пищи, и в чаше имеется достаточное количество жидкости для выбранного рецепта.

Появляется сообщение «ОШИБКА» (ERR).

Прибор не функционирует надлежащим образом. Обратитесь в службу обслуживания клиентов по телефону 8 800 555 85 12.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- 1 Для равномерной обжарки пищи располагайте ингредиенты на дне чаши, не допуская перекрытия. Если ингредиенты уложены с перекрытием, не забудьте их встряхнуть по истечении половины времени приготовления.
- 2 Что касается некоторых ингредиентов, которые могут проваливаться сквозь реверсивную стойку, рекомендуется сначала обернуть их пергаментной бумагой или фольгой.
- 3 При переходе от готовки под давлением к использованию крышки Аэрогриля рекомендуется освободить чашу от любой остаточной жидкости для обеспечения наилучших результатов для получения хрустящей корочки.
- 4 Нажмите и удерживайте стрелки «Время» для ускоренного изменения выбираемого времени.
- 5 Используйте режим подогрева для поддержания пищи приемлемой для нее температуре после приготовления. Для предотвращения пересыхания пищи рекомендуется держать крышку закрытой и использовать эту функцию непосредственно перед подачей блюда. Для разогрева пищи используйте функцию «Аэрогриль».
- 6 Для ускоренного установления давления в приборе используйте функцию «ОБЖАРКА/ПАССЕРОВАНИЕ» в режиме высокого (HIGH) давления. Как только прибор станет готов к приготовлению под давлением, нажмите кнопку «ДАВЛЕНИЕ» и продолжите действовать как обычно.

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 месяца со дня передачи товара Потребителю
- 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю на комплектующие и аксессуары

Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, инструкции 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](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

Гарантийное обслуживание не распространяется на недостатки, которые возникли вследствие:

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

Производитель оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании товаров, в случае

- удаления или повреждения гарантийной пломбы (при ее наличии);
- намеренного изменения, удаления, затирания или повреждения серийного номера товара, кроме естественных причин.

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ

- инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
- очистка изделий снаружи либо внутри.

Предупреждение!

Во избежание возникновения механических, термических и электрических повреждений рекомендуется

производить регулярное техническое обслуживание в Авторизованном сервисном центре, с периодичностью не менее одного раза в год, в зависимости от условий эксплуатации, что будет способствовать сохранению высокой производительности оборудования, и также увеличит его фактический срок службы.

Производитель и авторизованные сервисные центры не несут ответственности за все убытки, ущерб, включая упущенную выгоду и т.п., связанные с процессом ремонта.

NINJA

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Особые отметки	

Продавец	
----------	--

Печать
продавца

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

Подпись покупателя

ВНИМАНИЕ!
Гарантийный талон действителен только при наличии печати продавца!