



Руководство Ninja Foodi AF300EU

Содержание

1. ЧАСТИ

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШЕЙ МЭФРЕЙР-устройства (air fryer)

3. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4. ГОТОВКА В ВАШЕМ АИР-ФРАЕЙЕРЕ

4.1. ГОТОВКА С ТЕХНОЛОГИЕЙ DUALZONE

4.2. ГОТОВКА В ОДНОЙ ЗОНЕ

4.2.1. Максимальная
Хрусткость

4.2.2. Жарка без масла
(Air Fry)

4.2.3.
Жарка/Подрумянивание

4.2.4. Разогрев

4.2.5. Высушивание

4.2.6. Выпечка

5. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

7. РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

8. ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

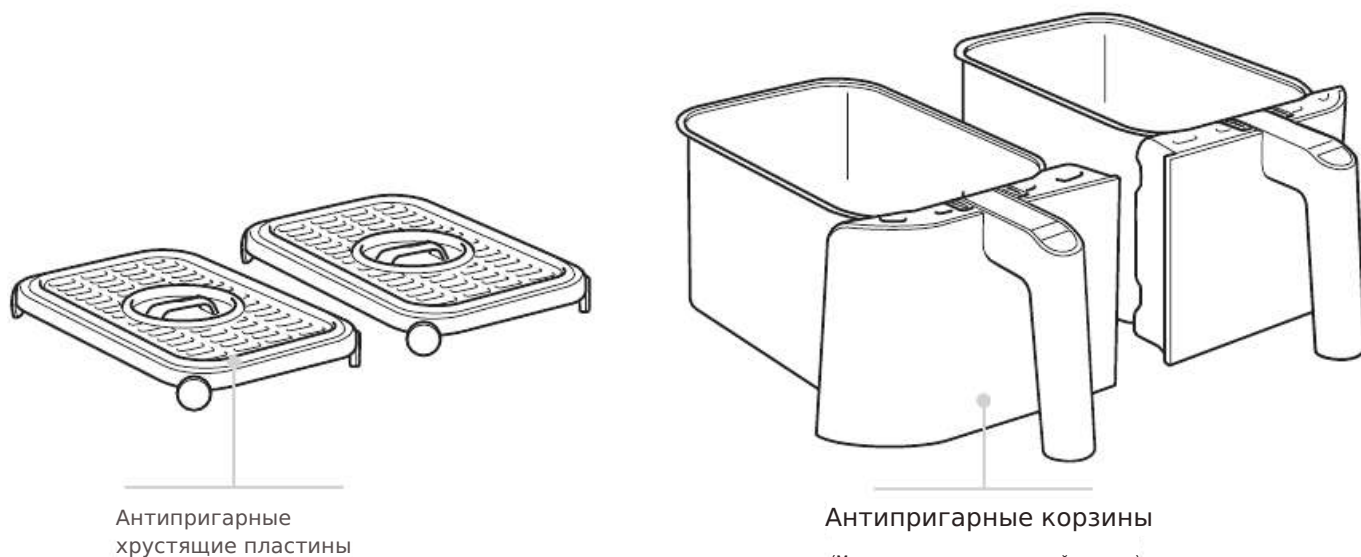
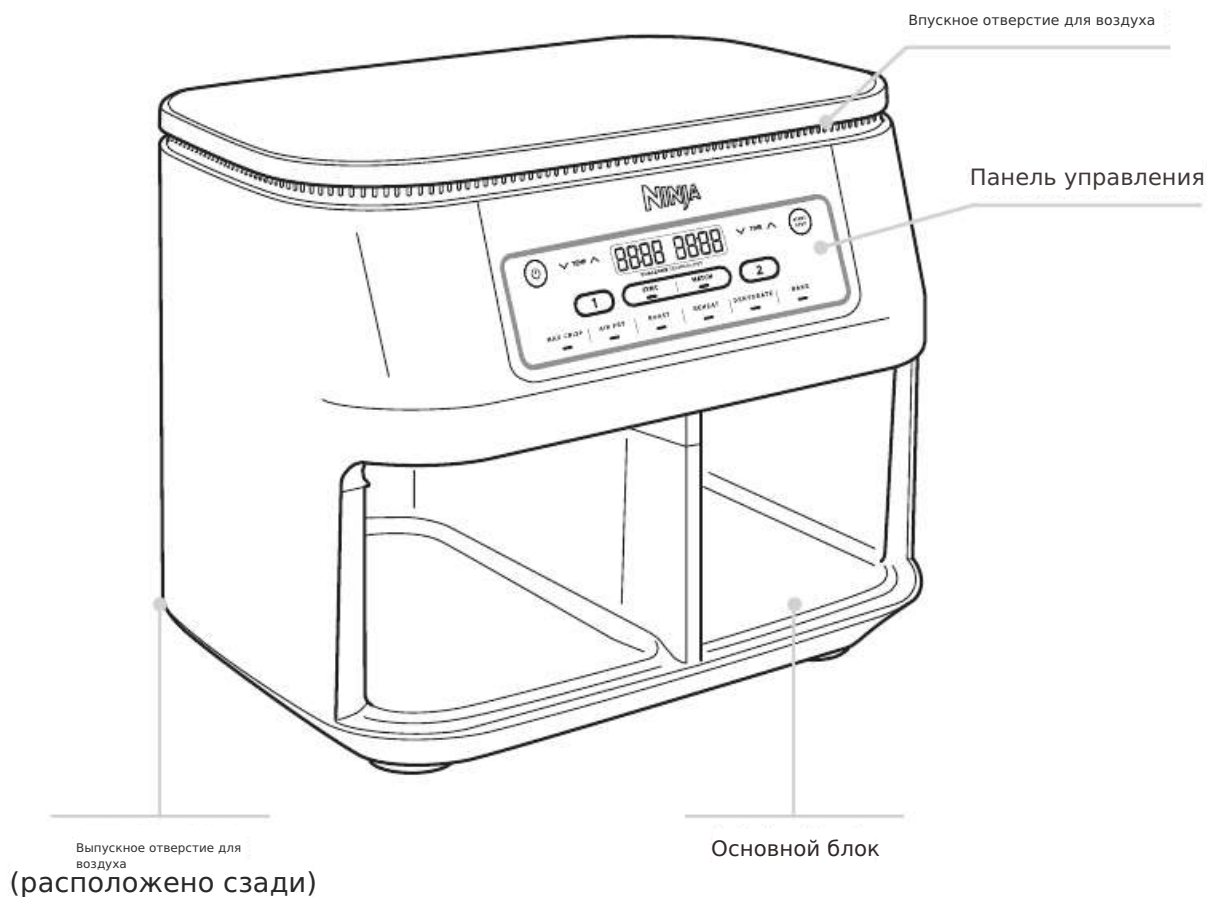
9. Документы / РЕСУРСЫ

9.1. На других языках

9.2. Другие проекты ManualsLib



ЧАСТИ



При приготовлении с пластиной всегда помещайте её на дно корзины. Можно мыть в посудомоечной машине. Силиконовые ножки выдерживают температуру до 300°C.

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШЕЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ



При установке времени цифровой дисплей показывает 44:MM.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ

MAX CRISP: Лучше всего для замороженных продуктов, таких как картофель фри и куриные наггетсы.

ВОЗДУШНАЯ ЖАРКА: Используйте эту функцию, чтобы придать пище хрусткость и хруст при минимальном количестве масла.

ЗАПЕЧЕНИЕ: Используйте устройство как духовку для нежного мяса и прочего.

ПОВТОРНОЕ НАКОПЛЕНИЕ: Разогрейте остатки, чтобы получить хрустящую корочку.

ДЕХИДРАЦИЯ: Высушивайте мясо, фрукты и овощи для полезных перекусов.

ВЫПЕКАТЬ: Создавайте изысканные запеченные лакомства и десерты.

ОПЕРАЦИОННЫЕ КНОПКИ

1. Управляйте подачей для левого ящика (Зона 1).

2. Управляйте подачей для правого ящика (Зона 2).

Стрелки TEMP: используйте стрелки вверх и вниз, чтобы отрегулировать температуру приготовления до или во время готовки.

Стрелки TIME: используйте стрелки вверх и вниз, чтобы отрегулировать время приготовления в любой функции до или во время цикла готовки.

КНОПКА SYNC: автоматически синхронизирует времена готовки, чтобы обе зоны завершили работу одновременно, даже если времена готовки разные.

КНОПКА MATCH: автоматически совпадает настройки зоны 2 с настройками зоны 1 для приготовления большого количества одного и того же блюда или приготовления разных блюд с использованием одной и той же функции, температуры и времени.

КНОПКА START/STOP: после выбора температуры и времени начните готовку, нажав кнопку START/STOP.

Кнопка питания: кнопка включает устройство, а также выключает его и останавливает все функции готовки.

РЕЖИМ РЕЖИМНОГО РЕЖИМА: через 10 минут без взаимодействия с панелью управления устройство перейдет в режим ожидания.

РЕЖИМ ЗАДЕРЖКИ: на устройстве появится задержка в режиме SYNC. Одна зона будет готовить, в то время как другая будет удерживать до синхронизации времени.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите и выбросьте упаковочные материалы, рекламные наклейки и скотч с

единица.

2. Удалите все аксессуары из упаковки и внимательно прочитайте руководство. Пожалуйста, обратите особое внимание на эксплуатационные инструкции, предупреждения и важные меры предосторожности, чтобы избежать травм или повреждений имущества.
3. Промойте ящики и крышки для овощей в горячей мыльной воде, затем тщательно ополосните и просушите. Ящики и крышки для овощей — единственные детали, безопасные в посудомоечной машине. Однако, чтобы продлить срок службы ящиков, рекомендуется мыть вручную. НИКОГДА не мойте основное устройство в посудомоечной машине.

ГОТОВКА В ВАШЕЙ АЭРОПЛИТКЕ

КНИГА БЫСТРОГО СНАЧАЛА ПО РЕЦЕПТАМ И ТАБЛИЦАМ ГОТОВКИ

ГОТОВКА С ТЕХНОЛОГИЕЙ DUALZONE

Технология DualZone использует две зоны приготовления, чтобы увеличить универсальность. Функция Sync обеспечивает, чтобы, независимо от разных режимов приготовления, обе зоны были готовы к подаче в одно время.

SYNC

Чтобы закончить приготовление одновременно при различном времени готовки, температурах или даже функциях:

1. Поместите ингредиенты в ящики, затем вставьте ящики в устройство.
2. Зона 1 будет подсвечена. Выберите желаемую функцию приготовления. Используйте стрелки TEMP для установки температуры и стрелки TIME для установки времени.



3. Выберите зону 2, затем выберите желаемую функцию приготовления. Используйте стрелки TEMP для установки температуры и стрелки TIME для установки времени.



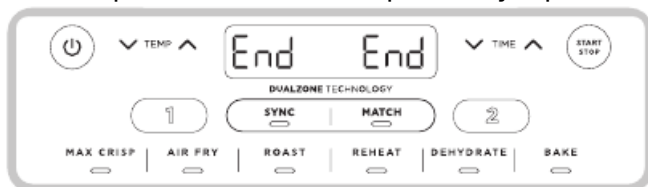
ПРИМЕЧАНИЕ: можно выбрать другую функцию для зоны 2.

4. Нажмите SYNC, затем нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать готовку в зоне с наибольшим временем. Другая зона будет отображать Hold. Прибор прозвонит и активирует вторую зону, когда общее оставшееся время станет одинаковым.



ПРИМЕЧАНИЕ: если вы решите, что еда в одной из зон уже готова до окончания времени приготовления, вы можете ОСТАНОВИТЬ ЗОНУ. Выберите эту зону, затем нажмите ПУСК/СТОП.

5. Когда приготовление завершено, устройство прозвенит, и на дисплее появится «End».



6. Удалите ингредиенты, опрокинув их или используя щипцы/приборы с силиконовыми наконечниками. НЕ ставьте выдвижной ящик поверх прибора.

MATCH

Чтобы приготовить большее количество одной и той же еды или разные блюда с использованием одной и той же функции, температуры и времени:

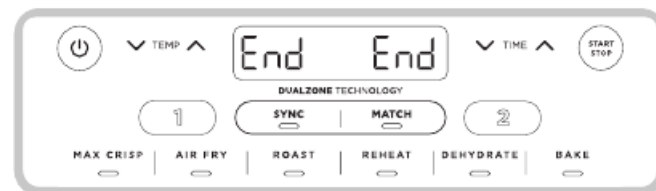
1. Поместите ингредиенты в ящики, затем вставьте ящики в устройство.
2. Зона 1 останется подсвеченной. Выберите нужную функцию приготовления. Используйте стрелки TEMP для установки температуры и стрелки TIME для установки времени.



3. Нажмите кнопку MATCH, чтобы скопировать настройки зоны 1 в зону 2. Затем нажмите START/STOP, чтобы начать приготовление в обеих зонах.



4. «End» будет отображаться на обоих экранах, когда приготовление закончится одновременно.



5. Удалите ингредиенты, опрокинув их или используя щипцы/приборы с силиконовыми наконечниками.

Начало приготовления в обеих зонах одновременно, но окончание в разное время:

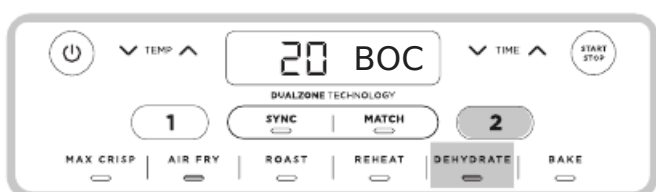
1. Выберите зону 1, затем выберите нужную функцию. Используйте стрелки TEMP для установки температуры.



2. Используйте стрелки TIME для установки времени.



3. Выберите зону 2 и повторите шаги 1 и 2.



4. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать готовку в обеих зонах.



ПРИМЕЧАНИЕ: если вы решите, что еда в одной из зон готова раньше истечения времени приготовления, вы можете Stop A Zone. Выберите эту зону, затем нажмите START/STOP.

5. Когда приготовление завершится в каждой зоне, устройство запищит, и на дисплее появится "End".
6. Удалите ингредиенты, опрокидывая их или используя щипцы/приборы с силиконовыми кончиками.

ЗАКОНЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ В ОДНОЙ ЗОНЕ (ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБЕИХ ЗОН)

1. Выберите зону, которую хотите остановить.



2. Нажмите START/STOP, чтобы закончить готовку.



3. На дисплее появится "End". Приготовление продолжится в другой зоне.



ПРИПИНЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При удалении ящика приготовление автоматически приостанавливается. Вставьте ящик обратно, чтобы продолжить приготовление.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ В РЕЖИМАХ SYNC или MATCH

Если открыть ящик, другой ящик автоматически приостановится, чтобы приготовление закончилось одновременно. Вставьте ящик обратно, чтобы продолжить приготовление в обеих зонах.

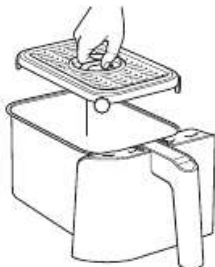
ПРИПИСКА: если во время приготовления ящик будет удалён более чем на 1 минуту, устройство автоматически отключится. Вам нужно будет заново запрограммировать каждую зону для возобновления приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ОДНОЙ ЗОНЕ

Чтобы включить устройство, подключите сетевой шнур к розетке, затем  нажмите кнопку питания.

Макс Хрустящий (Max Crisp)

1. Установите поддон для хрустящей корочки в ящик, затем поместите ингредиенты в ящик и вставьте ящик в устройство.



2. Устройство по умолчанию перейдёт в зону 1 (для использования зоны 2 выберите зону 2). Выберите MAX CRISP.



3. Используйте стрелки TIME, чтобы установить время с шагом 1 мин до 30 минут. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать приготовление.



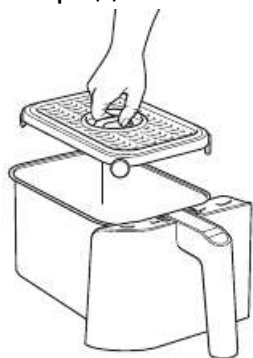
4. Когда приготовление будет завершено, прибор будет пищать, и на дисплее появится «End».



5. Удалите ингредиенты, опрокидывая их или используя щипцы/кухонные принадлежности с силиконовыми кончиками.

Жирная жарка (Air Fry)

1. Установите пластину для запекания в ящик, затем поместите ингредиенты в ящик и вставьте его в устройство.



2. Устройство по умолчанию будет использовать зону 1 (для использования зоны 2 выберите зону 2). Выберите AIR FRY.



3. Используйте стрелки TEMP, чтобы установить нужную температуру.



4. Используйте стрелки TIME, чтобы установить время с шагом 1 мин до 1 часа. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать приготовление.



ПРИ note: во время приготовления вы можете снять выдвижной ящик и встряхнуть или перемешать ингредиенты для более равномерной поджарки.

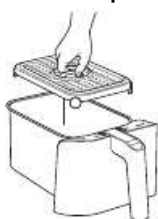
5. Когда приготовление завершится, устройство прозвонит сигналом, и на дисплее появится "End".



6. Удалите ингредиенты, опрокинув их или воспользовавшись щипцами/инструментами с силиконовыми кончиками.

Запекание

1. Установите противень для поджаривания в выдвижной ящик (по желанию), затем разместите ингредиенты в ящике и вставьте ящик в устройство.



2. Устройство по умолчанию переключится на зону 1 (для использования зоны 2 выберите зону 2). Выберите ROAST.



3. Используйте кнопки TEMP, чтобы установить желаемую температуру.



4. Используйте кнопки TIME для установки времени по 1 минуте до 1 часа и по 5 минут до 4 часов. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать приготовление.



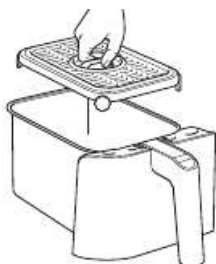
5. Когда приготовление завершится, устройство прозвонит, и на дисплее появится "End".



6. Удаляйте ингредиенты, опрокидывая их или используя щипцы/кухонные принадлежности с силиконовыми кончиками.

Разогревание

1. Установите противень с хрустящей крышкой в ящик (по желанию), затем поместите ингредиенты в ящик и вставьте ящик в корпус.



2. Устройство по умолчанию перейдет в зону 1 (для использования зоны 2 выберите зону 2). Выберите REHEAT.



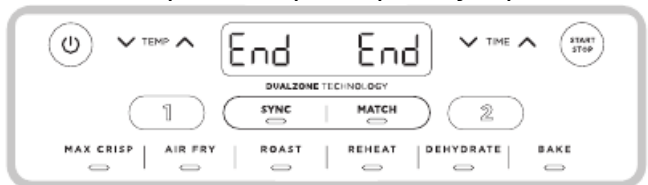
3. Используйте кнопки TEMP, чтобы установить нужную температуру.



4. Используйте кнопки TIME, чтобы установить время по 1 минуте до 1 часа. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать разогрев.



5. После завершения разогрева устройство прозвонит, и на дисплее появится «End».



6. Удаляйте ингредиенты, опрокидывая их или используя щипцы/кухонные принадлежности с силиконовыми кончиками.

Сушение

1. Разложите слой ингредиентов в ящике. Затем установите противень с хрустящей крышкой в ящик поверх ингредиентов и разместите ещё один слой ингредиентов на противне.

2. Устройство по умолчанию перейдет в зону 1 (для использования зоны 2 выберите зону 2). Выберите

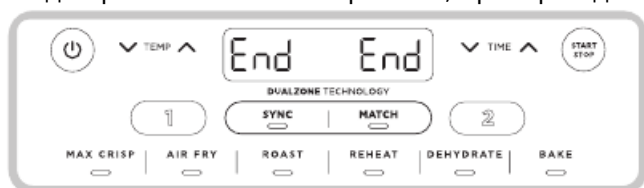
ДЕГИДРАТИРОВАНИЕ. По умолчанию температура будет отображаться на дисплее. Используйте стрелки TEMP, чтобы установить нужную температуру.



3. Используйте стрелки TIME, чтобы установить время с шагом 15 минут от 1 до 12 часов. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать обезвоживание.



4. Когда приготовление завершится, прибор подаст сигнал звуком, и на дисплее появится «End».



5. Удаляйте ингредиенты, переворачивая их или используя щипцы/приборы с силиконовыми кончиками.

Выпечка

1. Установите пластину для хрустящей корочки в выдвижной ящик (опционально), затем поместите ингредиенты в ящик и вставьте ящик в прибор.



2. Устройство по умолчанию переходит в зону 1 (чтобы использовать зону 2, выберите зону 2). Выберите BAKE.



ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы преобразовать рецепты из обычной духовки, уменьшите температуру на 10°C.

3. Используйте стрелки TEMP, чтобы установить нужную температуру.

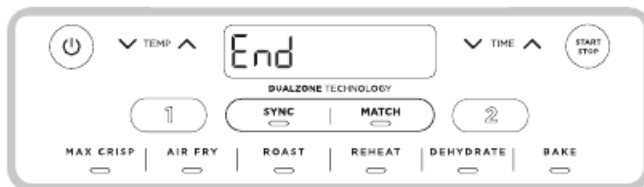


4. Используйте стрелки TIME, чтобы установить время с шагом 1 минута до 1 часа и в шаге 5 минут от 1 до 4 часов. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать

приготовление.



5. Когда приготовление будет завершено, прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее появится «End».



6. Удалите ингредиенты, опрокинув их или используя щипцы/кухонные принадлежности с силиконовыми кончиками.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прибор следует тщательно очищать после каждого использования. Отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания перед очисткой.

Способ очистки деталей/аксессуаров		Посудомоечная машина Безопасно?
Основное устройство	Чтобы очистить основное устройство и панель управления, протрите их влажной тряпкой ПРИМЕЧАНИЕ: НИКАК не погружайте основное устройство в воду или любую другую жидкость. Никогда не чистите основное устройство или ящик в посудомоечной машине.	Нет
Ящики и Крышки для Crisp-частей	Эти части можно мыть в посудомойке или вручную. Если ручная стирка. Просушите воздухом или полотенцем все детали после использования. Чтобы увеличить срок службы ящиков рекомендуется ручная стирка их.	да

Если остатки пищи прилипли к крышкам для Crisp или ящикам, поместите их в раковину, наполненную тёплой мыльной водой, и дайте замочиться.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для равномерного подрумянивания убедитесь, что ингредиенты расположены ровным слоем на дне ящика без перекрытий. Если ингредиенты перекрываются, слегка взболтайте их на половине заданного времени приготовления.
- Температуру и время приготовления можно регулировать в любой момент. Просто выберите зону, которую хотите настроить, затем нажмите стрелки TEMP для изменения температуры или стрелки TIME для изменения времени.

3. Чтобы готовить по рецептам из обычной духовки, уменьшите температуру на 10°C. Часто проверяйте пищу, чтобы не переварить.
4. Иногда вентилятор аэрогриля будет сдувать легкие продукты. Чтобы снизить это, закрепляйте продукты (например, верхний ломтик хлеба в бутерброде зубочистками).
5. Жесткие подносы поднимают ингредиенты внутри ящиков, чтобы воздух мог циркулировать под ними и вокруг ингредиентов, обеспечивая равномерную хрусткость.
6. После выбора функции приготовления можно нажать кнопку START/STOP, чтобы начать готовку сразу. Устройство будет работать при заданной по умолчанию температуре и времени.
7. Для наилучших результатов со свежими овощами и картофелем используйте не менее 1 столовой ложки масла. При необходимости добавляйте больше масла, чтобы добиться желаемого уровня хрусткости.
8. Для наилучших результатов следите за прогрессом во время приготовления и снимайте пищу, когда достигнут желаемый уровень подрумянивания. Рекомендуем использовать мгновенный термометр для контроля внутренней температуры мяса и рыбы. По завершении времени приготовления немедленно снимайте пищу, чтобы не пережарить.
9. Для наилучших результатов немедленно снимайте пищу после завершения времени приготовления, чтобы не пережарить.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВЛЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- **Почему на экране отображается сообщение «Shut»?**

Убедитесь, что ящики полностью вставлены в устройство перед выбором программы приготовления.

- **Как отрегулировать температуру или время при использовании одной зоны?**

Выберите активную зону, затем используйте стрелки TEMP для регулировки температуры или стрелки TIME для регулировки времени.

- **Как отрегулировать температуру или время при использовании двух зон?**

Выберите нужную зону, затем используйте стрелки TEMP для регулировки температуры или стрелки TIME для регулировки времени.

- **Нужно ли предварительно разогревать устройство?**

Устройство не требует предварительного разогрева.

- **Можно ли готовить разные блюда в каждой зоне без риска перекрестного загрязнения?**

Да, обе зоны автономны и имеют отдельные нагревательные элементы и вентиляторы.

- **Как приостановить обратный отсчет?**

Таймер обратного отсчета будет автоматически останавливаться, когда вы удалите ящики из устройства. Вставьте ящик обратно в течение 2 минут, чтобы продолжить готовку, иначе устройство автоматически выключится.

- **Как остановить одну зону при использовании обеих зон?**

Чтобы остановить одну зону, сначала нажмите кнопку зоны, затем нажмите START/STOP. Чтобы остановить обе зоны

зоны просто удерживайте кнопку START/STOP.

- **Безопасно ли ставить ящик на столешницу?**

Ящик будет нагреваться во время готовки. Будьте осторожны при обращении и ставьте только на термостойкие поверхности.

- **Когда следует использовать противень для жарки?**

Используйте противень для жарки, когда хотите получить хрустящую еду. Ступень поднимает еду в ящике, чтобы воздух мог проходить под и вокруг нее, равномерно прожаривая ингредиенты.

- **Почему еда не прожарилась полностью?**

Убедитесь, что ящик полностью вставлен во время приготовления. Для равного подрумянивания разместите ингредиенты ровным слоем на дне ящика без перекрытий. Встряхивайте ящик, чтобы перемешать ингредиенты для равной хрусткости. Температура и время приготовления можно корректировать в любое время. Просто используйте стрелки TEMP для изменения температуры или стрелки TIME для изменения времени.

- **Почему моя еда подгорела?**

Для лучших результатов проверяйте процесс на протяжении всей готовки и снимайте еду, когда достигнут желаемый уровень подрумянивания. Удаляйте еду сразу после истечения времени приготовления, чтобы избежать переваривания.

- **Почему некоторые ингредиенты летают по воздуху во время жарки без масла?**

Иногда вентилятор аэрогриля будет сдувать легкие продукты. Используйте деревянные зубочистки, чтобы зафиксировать свободную легкую еду, например верхний ломтик хлеба в бутерброде.

- **Можно ли жарить влажные, обмаканные ингредиенты на воздухе?**

Да, но используйте правильную технику панировки. Важно сначала обвалить продукты в муке, затем в яйце и затем в панировочных сухарях. Плотнo прижмите панировку к обмакнутым ингредиентам, чтобы крошки не сдул вентилятором.

- **Почему устройство пищит?**

Еда готова или указывает, что другая зона начала готовку.

- **Почему дисплей погас?**

Устройство находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку питания, чтобы снова включить.

- **Почему на дисплее появляется сообщение «E»?**

Устройство работает некорректно. Пожалуйста, посетите ninjakitchen.eu.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

только для домашнего
использования

Прочтите все инструкции перед использованием Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer.

При использовании электрического прибора следует всегда соблюдать основные правила безопасности, включая следующее:



1. Это бытовой прибор, который может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо лицами без опыта и знаний, если им предоставлено надзор или инструкции по безопасному использованию прибора и они понимают связанные опасности.
2. Держите прибор и его шнур недоступно детям. НЕ ДОПУСКАЙТЕ использование прибора детьми. Необходим строгий надзор при использовании вблизи детей.
3. Детям не следует играть с прибором.
4. НЕ кладите и не храните ничего поверх изделия во время его эксплуатации.
5. НЕ размещайте прибор на горячих поверхностях или рядом с горячей газовой или электрической горелкой, в или на обогреваемой духовке или плите.
6. НИКОГДА не используйте электровыключатель под столешницей.
7. НИКОГДА не подключайте этот прибор к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления.
8. НЕ используйте удлинитель. Короткий сетевой шнур используется для снижения риска того, что дети младше 8 лет возьмут шнур или запутаются в нем, и чтобы снизить риск подкальзывания на более длинном шнуре.
9. Чтобы защитить от поражения электрическим током, НЕ погружайте шнур, вилки или корпус основного устройства в воду или другую жидкость. Готовьте только в предусмотренном ящике.
10. Регулярно осматривайте прибор и шнур питания. НЕ используйте прибор, если повреждены шнур питания или вилка. Если прибор неисправен или поврежден любым образом, немедленно прекратите использование и обратитесь в службу поддержки клиентов.
11. ВСЕГДА убедитесь, что прибор правильно собран перед использованием.
12. НЕ закрывайте воздухозаборник или воздушный выход во время работы устройства. Это приведет к неравномерному приготовлению и может повредить устройство или привести к перегреву.
13. Прежде чем вставлять съемный ящик в основное устройство, убедитесь, что ящик и устройство чистые и сухие, протирайте мягкой тканью.
14. 14. Этот прибор предназначен только для бытового использования. НЕ используйте прибор по назначению по любым другим целям. НЕ используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. НЕ используйте на улице. Неправильное использование может привести к травмам.
15. Предназначен только для использования на рабочей поверхности. Убедитесь, что поверхность уровня, чистая и сухая. НЕ перемещайте прибор во время использования.
16. НЕ размещайте прибор у края рабочей поверхности во время работы.
17. НЕ используйте аксессуары, не рекомендуемые или не продаваемые SharkNinja. Не размещайте аксессуары в микроволновке, тостере, конвекционной печи или обычной духовке или на керамической варочной панели, электроподогревателе, газовой плите или уличном гриле. Использование не рекомендуемых SharkNinja аксессуаров может вызвать пожар, электрические

шок или травмы.

18. ВСЕГДА убедитесь, что выдвижной ящик плотно закрыт перед использованием.

19. При использовании этого прибора обеспечьте достаточное пространство сверху и со всех сторон для циркуляции воздуха - минимум 15 см со всех сторон! Несоблюдение может привести к повреждению корпусной части или стен.

20. НЕ используйте прибор без установленного съемного ящика.

21. НЕ используйте этот прибор для глубокого жарения.

22. Предотвращайте контакт пищи с нагревательными элементами. НЕ переполняйте при готовке. Переполнение может привести к травмам, повреждению имущества или повлиять на безопасное использование прибора.

23. Напряжение розеток может варьироваться, что влияет на работу вашего изделия. Чтобы предотвратить возможные болезни, используйте термометр и проверяйте, что пища приготовлена до рекомендуемой температуры.

24. Если устройство начнет дыма вечером образом, немедленно отключите его от сети. Подождите, пока дым не прекратится, прежде чем снимать любые кухонные аксессуары.

25. НЕ трогайте горячие поверхности. Поверхности прибора горячие во время и после эксплуатации. Чтобы предотвратить ожоги, всегда используйте термостойкие прихватки или изолированные кухонные перчатки и пользоваться доступными ручками.

26. Особую осторожность следует соблюдать, когда в приборе находятся горячие блюда. Неправильное использование может привести к травмам.

27. Разлитая пища может вызвать серьезные ожоги. Держите прибор и шнур подальше от детей. Не позволяйте шнуру свисать с краёв столов или рабочих поверхностей и не допуская касания горячих поверхностей.

28. Ящик и тарелка для овощей становятся крайне горячими в процессе готовки. Избегайте физического контакта при извлечении ящика или тарелки из прибора. Всегда размещайте ящик или тарелку на термостойкой поверхности после извлечения. Не прикасайтесь к аксессуарам во время или сразу после приготовления.

29. Уборку и техническое обслуживание должны выполнять не дети.

30. Чтобы отключить, переведите любой регулятор в положение OFF, затем отсоедините вилку, когда прибор не используется и перед чисткой. Дайте остыть перед чисткой, разборкой, сборкой или хранением.

31. НЕ чистите металлическими абразивами. Частицы могут сломаться и прикоснуться к электрическим деталям, создавая риск ударов током.

32. Пожалуйста, обратитесь к разделу «Чистка и обслуживание» для регулярного обслуживания прибора.

	Продукт.
	Указывает на наличие опасности, которая может привести к травмам, смерти или значительному повреждению имущества, если предупреждение, сопровождающее этот символ, игнорируется.
	Будьте осторожны и не касайтесь горячей поверхности. Всегда используйте защиту рук, чтобы избежать ожогов.
	Только для внутреннего и бытового использования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	220-240В~, 50-60Гц
Вт:	2470Вт

ПРИМЕЧАНИЕ: модель и серийный номер можно найти на ярлыке с QR-кодом на задней панели устройства рядом с шнуром питания.

РЕГИСТРИРУЙТЕ ВАШЕ ПОКУПКУ

ninjakitchen.eu Сканируйте QR-код с помощью мобильного устройства

