

NINJA[®]

Foodi[®]

MAX

Мультиварка

OP500EU

Серия

ИНСТРУКЦИЯ



ninjahome.ru

Настоящая инструкция предназначена для модели: OP500EU

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: ~230 В, 50 Гц

Мощность: 1760 Вт

Объем: 7,5 л

Группа жидкости: 2

Давление: 40 кПа

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.

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

©2020 SharkNinja Operating LLC

OP500EU_IB_REV_200512_MVI



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.

СОДЕРЖАНИЕ

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 Foodi Max	12
Выбор крышек	12
Использование крышки аэрогриля	12
Использование режимов готовки с крышкой аэрогриля	12
Аэрогриль	12
Гриль	13
Выпечка/Жарка	14
Сушка.....	15
Знакомство с готовкой под давлением	16
Естественное и быстрое снижение давления	17
Повышение давления.....	17
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
Йогурт.....	20
Обжарка/Пассерование	21
Заказ аксессуаров.....	22
Очистка и техническое обслуживание	23
Очистка: мойка в посудомоечной машине и ручная мойка	23
Снятие и обратная установка силиконового кольца	23
Диагностика и устранение неисправностей	24
Полезные советы	26
Условия гарантийного обслуживания	27
Гарантийный талон.....	28

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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 Для предотвращения риска удушья маленьких детей сразу после распаковки выбросьте все упаковочные материалы.
- 4 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать данный прибор на варочных анелях или горячих поверхностях (например, на газовых или электрических плитах или в нагретой печи) или рядом с ними.
- 5 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор без установленной съемной чаши.
- 6 Если съемная чаша пуста, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** нагревать ее дольше 10 минут, так как это может привести к повреждению рабочей поверхности.
- 7 Дети не должны играть с прибором.
- 8 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** пользоваться электрической розеткой, расположенной под барной стойкой.
- 9 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подключать данный прибор к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления.
- 10 **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.
- 11 Во избежание поражения электрическим током **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать сетевой шнур, вилку или основной блок в воду или иную жидкость. Готовьте только в чаше из комплекта поставки или в контейнере, рекомендованном SharkNinja, помещенном в чашу.
- 12 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.
- 13 **ВСЕГДА** проверяйте правильность сборки прибора перед использованием.
- 14 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, ремень 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, приемлемом для Ninja® Foodi®.
- 15 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** закрывать воздухозаборное отверстие или вентиляционное отверстие при закрытой крышке аэрогриля. Это помешает равномерному приготовлению пищи и может повредить прибор или вызвать его перегрев.

- 16** 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 силиконовое кольцо на место перед использованием прибора.
- 17** Перед установкой чаши в многофункциональную мультиварку убедитесь, что чаша и дно мультиварки чистые и сухие. При необходимости протрите их мягкой тряпкой.
- 18** 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.
- 19** Прибор должен использоваться только на столе. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** перемещать прибор во время его использования.
- 20** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать аксессуары, не рекомендованные или не поставляемые компанией SharkNinja. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** помещать аксессуары в микроволновую печь, тостер-печь, конвекционную или обычную духовку, а также на керамическую варочную панель, электро- или газовую плиту или гриль для барбекю. Применение аксессуаров, не рекомендованных SharkNinja, может стать причиной пожара, поражения электрическим током или травм.
- 21** При использовании данного прибора обеспечьте достаточное свободное пространство сверху и со всех боковых сторон для обеспечения циркуляции воздуха.
- 22** **ВСЕГДА** следите за максимальным и минимальным допустимым количеством жидкости, указанным в инструкциях и рецептах.
- 23** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать режим «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» (SLOW COOK) без продуктов и жидкостей в чаше.
- 24** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать данный прибор для глубокого прожаривания.
- 25** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** закрывать клапаны сброса давления.
- 26** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** пассеровать или жарить продукты в масле в режиме готовки под давлением.
- 27** Избегайте контакта пищи с нагревательными элементами. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** переполнять или превышать отметку уровня «MAX» на чаше и корзине Cook&Crisp или решетке при готовке. Переполнение может стать причиной травм или повреждения имущества, либо повлиять на безопасность использования прибора.
- 28** При приготовлении под давлением набухающих продуктов (например, сушеных овощей, бобов, зерна, риса и т. п.) **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** заполнять чашу более чем наполовину или с нарушением указаний в рецепте Ninja® Foodi®.
- 29** **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ** использовать данный прибор для готовки быстрорастворяющегося риса.
- 30** 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.
- 31** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** ставить прибор возле края столешницы во время работы.
- 32** Во избежание возможного повреждения в результате воздействия пара располагайте прибор на удалении от стен и шкафов во время использования.
- 33** Если из устройства идет черный дым, немедленно отключите его от электрической сети и дождитесь прекращения дымовыделения, 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

- 34** 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.
- 35** 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. Прибор во время готовки находится под большим давлением. Несоблюдение указаний по правильному использованию прибора может стать причиной непреднамеренного контакта с горячими продуктами или жидкостями, находящимися под давлением, что приведет к серьезным ожогам.
- 36** Следует соблюдать осторожность при обжарке мяса и пассеровании. 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.
- 37** Во время работы прибора горячий пар выходит через вентиляционное отверстие. Располагайте прибор таким образом, чтобы выходящий пар не был направлен на сетевой шнур, розетки, шкафы или другие приборы. Следите за тем, чтобы руки и лицо находились на безопасном расстоянии от вентиляционного отверстия.
- 38** ЗАПРЕЩАЕТСЯ блокировать, разбирать или иным образом выводить из строя красный поплавковый клапан или узел сброса давления.
- 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. Немедленно снимите крышку, чтобы избежать повторного повышения давления во внутренней чаше.
- 40** ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прижимную крышку при выбранной функции «Обжарка/Пассерование» (Sear/Saute).
- 41** При использовании настроек «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» (SLOW COOK) или «ОБЖАРКА» (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).
- 42** 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).
- 43** Если крышка не разблокируется, это означает, что прибор все еще находится под давлением. ЗАПРЕЩАЕТСЯ преднамеренно нажимать на поплавковый клапан. 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 выпущен, поплавковый клапан будет находиться в нижнем положении, позволяя снять крышку. Если пар не выпускается, когда клапан сброса давления переводится в положение вентиляции, отключите прибор от настенной розетки и подождите, чтобы давление в нем снизилось естественным образом.

- 44** 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.
- 45** Находящиеся внутри пар и горячая пища могут стать причиной серьезных ожогов. **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.
- 46** При снятии крышки **НЕ ПОДНИМАЙТЕ** ее прямо вверх, так как при этом герметичность соединения между крышкой и чашей может не устроиться, повышая риск разбрызгивания пищи.
- 47** **ВСЕГДА** наклоняйте крышку таким образом, чтобы она находилась между вами и внутренней чашей, тем самым заслоняя вас от пара и горячей жидкости.
- 48** Чаша, корзина Cook&Crisp™ или решетка и реверсивная стойка становятся чрезвычайно горячими в процессе готовки. Избегайте контакта с горячим паром и воздухом при извлечении чаши и корзины Cook&Crisp™ или решетки из прибора и **ВСЕГДА** кладите эти аксес-суары на жаростойкую поверхность после извлечения. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** прикасаться к аксессуарам во время или сразу после приготовления пищи.
- 49** Съёмная чаша может быть очень тяжелой, если она полностью заполнена пищей. Следует соблюдать осторожность при извлечении чаши из мультиварки.
- 50** Очистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми.
- 51** Дайте прибору остыть в течение приблизительно 30 минут перед обращением с ним, очисткой или помещением на хранение.
- 52** Для отключения поверните все органы управления в положение «выключено», затем извлеките вилку из электрической розетки, если прибор не используется или подлежит очистке. Дайте прибору остыть перед очисткой, разборкой, установкой или снятием деталей, а также перед помещением на хранение.
- 53** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** чистить прибор металлическими губками. Мелкие фрагменты могут повредить накладку и соприкоснуться с электрическими компонентами, создавая риск поражения электрическим током.
- 54** 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.



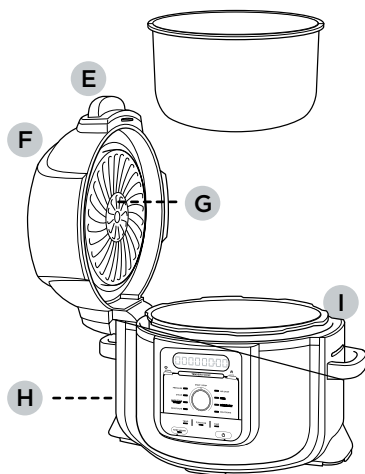
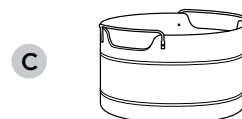
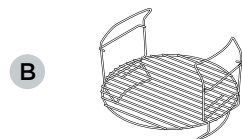
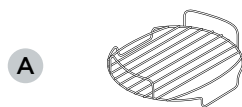
Только для бытового использования внутри помещений.

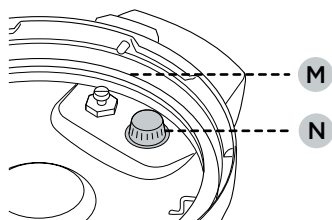
СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ

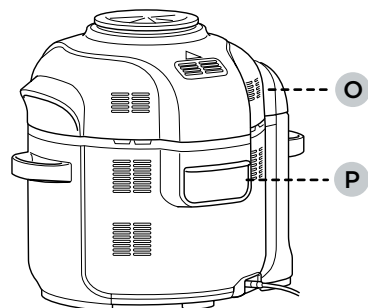
ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

- A** Верхний ярус (нижняя решетка)
- B** Реверсивная стойка
- C** Корзина Cook&Crisp™
- D** Съемный диффузор
- E** Съемная чаша объемом 7,5 л
- F** Крышка аэрогриля
- G** Защитный экран
- H** Панель управления
- I** Основной блок мультиварки
- J** Крышка для приготовления под давлением
- K** Клапан сброса давления
- L** Поплавковый клапан
- M** Силиконовое кольцо
- N** Колпачок, предотвращающий засоры
- O** Вентиляционное отверстие
- P** Емкость для сбора конденсата



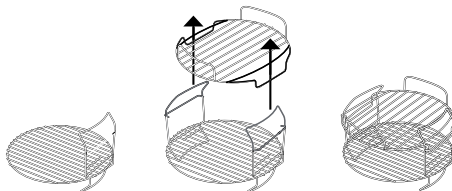


Нижняя сторона крышки для приготовления под давлением



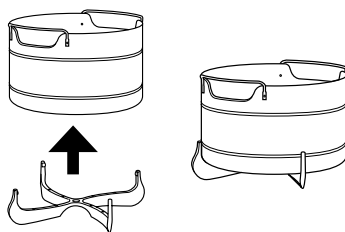
УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ АКСЕССУАРОВ

2-ЯРУСНАЯ РЕВЕРСИВНАЯ СТОЙКА



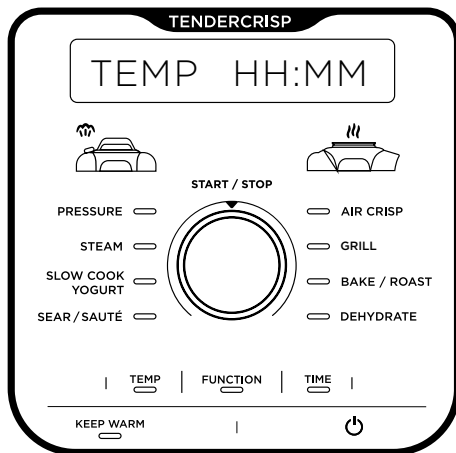
- 1 Поместите реверсивную стойку в чашу в нижнем положении.
- 2 Опустите нижнюю решетку через ручки реверсивной стойки.

КОРЗИНА COOK & CRISP™



- 1 Для снятия диффузора с целью очистки вытяните два ребра диффузора из паза в корзине, затем с усилием потяните вниз.
- 2 Для установки корзины Cook&Crisp поместите ее поверх диффузора и с усилием надавите вниз.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ: Панель управления может различаться в зависимости от модели.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

«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.

«ЙОГУРТ» (YOGURT): Для пастеризации и ферментации молока с целью получения сливочного йогурта домашнего приготовления.

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

«АЭРОГРИЛЬ» (AIR CRISP): Для получения хрустящей корочки с небольшим количеством масла или без него.

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

«ГРИЛЬ» (GRILL): Для использования высокой температуры с целью карамелизации и обжарки пищи.

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

«ПОДОГРЕВ» (KEEP WARM): После готовки в режиме скороварки, 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 подогрева предназначен не для разогрева холодной пищи, а для поддержания приемлемой температуры еды.

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

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

«РЕЖИМ» (FUNCTION): Для выбора режима приготовления нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем используйте ручку «СТАРТ/СТОП».

«ТЕМПЕРАТУРА» (TEMP): Для регулировки температуры приготовления и/или уровня давления нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА», затем используйте ручку «СТАРТ/СТОП».

«ВРЕМЯ» (TIME): Для регулировки времени приготовления нажмите кнопку «ВРЕМЯ», затем используйте ручку «СТАРТ/СТОП».

ПРИМЕЧАНИЕ: Для регулировки настроек во время готовки нажмите стрелки «ТЕМПЕРАТУРА» или «ВРЕМЯ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» для выбора нужных температуры или времени.

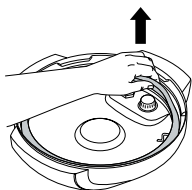
Ручка/кнопка «СТАРТ/СТОП» (START/STOP):

Используйте эту ручку для выбора режима, температуры и времени приготовления. Для начала процесса приготовления нажмите эту кнопку. Нажатие кнопки во время процесса готовки приведет к отмене текущего режима приготовления.

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

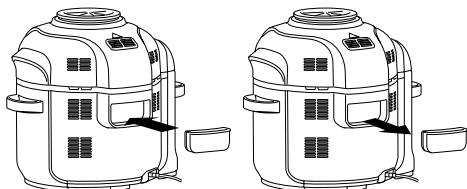
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Удалите с прибора весь упаковочный материал, рекламные этикетки и пленку.
- 2 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&Crisp™, реверсивную стойку и емкость для сбора конденсата в горячей мыльной воде, затем сполосните и тщательно высушите. **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.
- 4 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 вставлено и ровно лежит на уплотнительной поверхности.



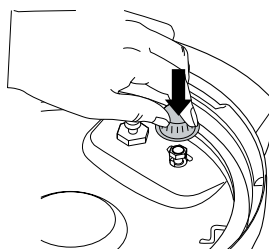
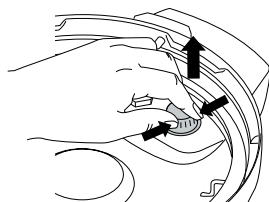
УСТАНОВКА ЕМКОСТИ ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

Для установки емкости для сбора конденсата введите ее в паз на основном блоке мультиварки. 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 пользователей от возможных брызг пищи. Его следует очищать щеткой после каждого использования. Для снятия зажмите колпачок между большим и указательным пальцами руки, затем поверните экран по часовой стрелке.



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ FOODI®MAX

ВЫБОР КРЫШЕК

Две крышки позволяют без проблем переходить от одного излюбленного 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

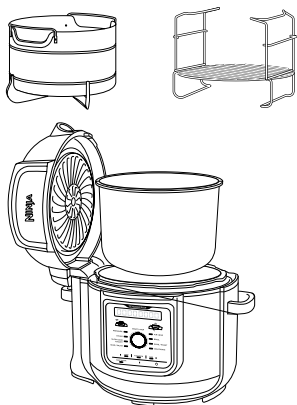
Крышка аэрогриля крепится к прибору и может быть открыта в любое время с целью проверки состояния пищи в процессе приготовления. При открытой крышке таймер ставится на паузу, а нагревательный элемент в крышке отключается. При закрытии крышки процесс готовки возобновляется, а таймер продолжает обратный отсчет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМОВ ГОТОВКИ С КРЫШКОЙ АЭРОГРИЛЯ

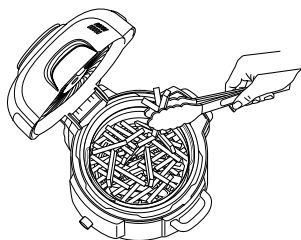
Для включения прибора вставьте сетевую вилку в электрическую розетку, затем нажмите кнопку .

Аэрогриль

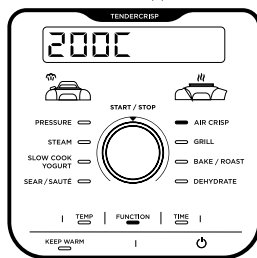
- 1 Поместите в чашу корзину Cook&Crisp™ или реверсивную стойку. К корзине должен быть прикреплен съемный диффузор.



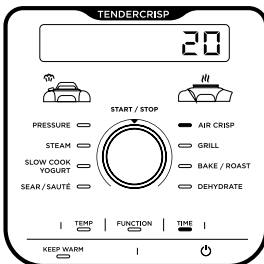
- 2 Выложите ингредиенты на корзину Cook&Crisp™ или реверсивную стойку. Закройте крышку.



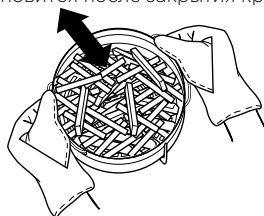
- 3 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «АЭРОГРИЛЬ». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Нажмите «ТЕМПЕРАТУРА», затем поверните ручку для выбора температуры в диапазоне от 150 °C до 200 °C.



- 4 Нажмите «ВРЕМЯ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» для регулировки времени приготовления с шагом в 1 минуту и максимальным временем 1 час. Для прогрева прибора просто добавьте дополнительные 5 минут ко времени готовки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса приготовления.



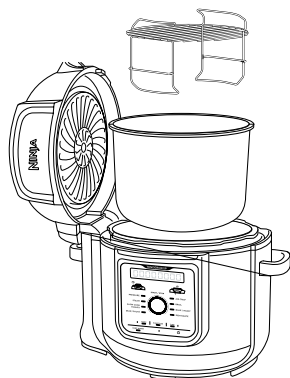
- 5 Во время готовки можно открывать крышку и при необходимости вынимать корзину для встряхивания или переворачивания ингредиентов с целью равномерного образования корочки. После выполнения данных манипуляций опустите корзину обратно в чашу и закройте крышку. Приготовление автоматически возобновится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



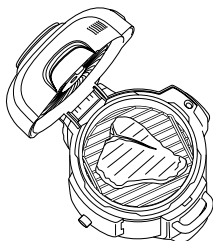
- 6 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (DONE).

Гриль

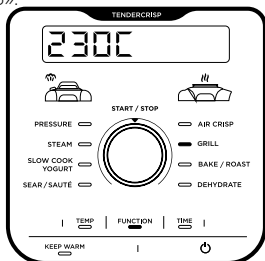
- 1 Поместите реверсивную стойку в чашу в верхнем положении для гриля или следуйте указаниям в рецепте.



- 2 Выложите ингредиенты на полку, затем закройте крышку.

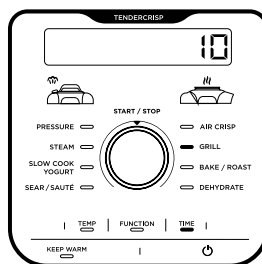


- 3 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «ГРИЛЬ».

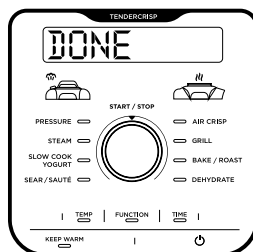


ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании функции «Гриль» регулировка температуры не предусмотрена.

- 4 Нажмите «ВРЕМЯ», затем поверните ручку для регулировки времени приготовления с шагом в 1 минуту и максимальным временем 30 минут.



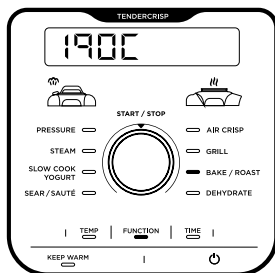
- 5 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса приготовления.
- 6 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (DONE).



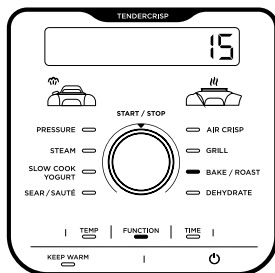
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ FOODI® MAX (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Выпечка/Жарка

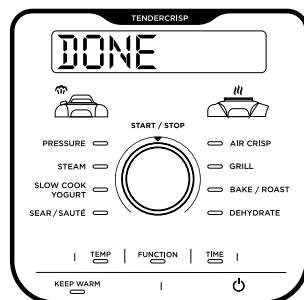
- 1 Поместите ингредиенты и аксессуары в чашу. Закройте крышку.
- 2 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «ВЫПЕЧКА/ЖАРКА». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Нажмите «ТЕМПЕРАТУРА», затем поверните ручку для выбора температуры в диапазоне от 120 °C до 200 °C.



- 3 Нажмите «ВРЕМЯ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» 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. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса приготовления.

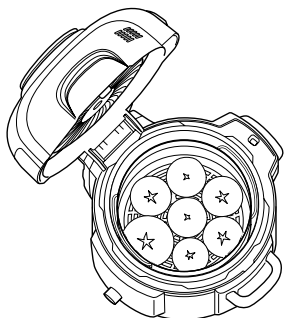


- 4 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (DONE).

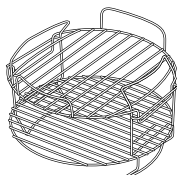


Сушка

- 1 Поместите 2-ярусную реверсивную стойку в чашу в нижнем положении, затем выложите слой ингредиентов на полку.

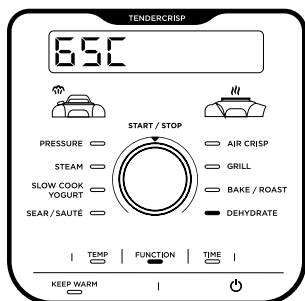


- 2 Удерживая верхний ярус за ручки, опустите его вверх реверсивной стойки в положении, показанном ниже. Затем выложите слой ингредиентов на верхний ярус и закройте крышку.

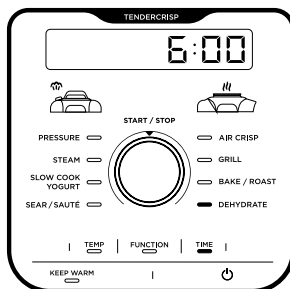


ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения пяти уровней вместимости используйте стойку-сушилку (поставляется отдельно), установленную непосредственно в чашу.

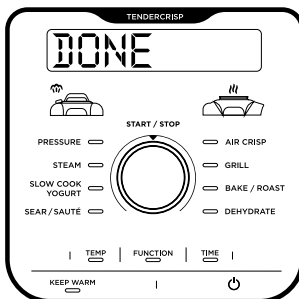
- 3 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «СУШКА». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Нажмите «ТЕМПЕРАТУРА», затем поверните ручку для выбора температуры в диапазоне от 25 °C до 90 °C.



- 4 Нажмите «ВРЕМЯ», затем поверните ручку для регулировки времени приготовления с шагом в 15 минут и максимальным временем 12 часов.



- 5 Закройте крышку и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса сушки.
- 6 По истечении времени приготовления прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (DONE).



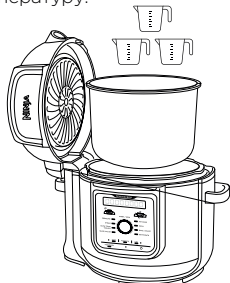
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ FOODI®MAX (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

ПРИМЕЧАНИЕ: Для снижения риска травм в результате непреднамеренного контакта с горячей пищей, жидкостями и паром при готовке под давлением вы должны изучить и соблюдать все указания на стр. 2-5. Несоблюдение этих правил техники безопасности повышает риск получения ожогов.

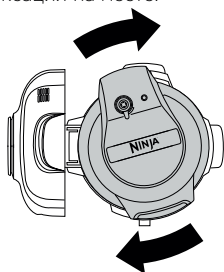
ЗНАКОМСТВО С ГОТОВКОЙ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Неопытным пользователям рекомендуется сначала провести тест с водой для ознакомления с готовкой под давлением.

- 1 Поместите чашу в мультиварку и влейте в нее 750 мл воды, имеющей комнатную температуру.



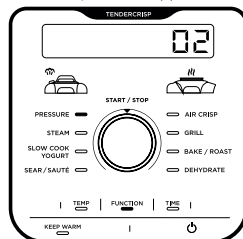
- 2 Установите крышку для приготовления под давлением, совместив стрелку в передней части крышки со стрелкой на передней части основного блока мультиварки. Поверните крышку по часовой стрелке для ее фиксации на месте.



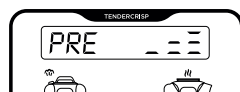
- 3 Убедитесь, что клапан сброса давления установлен в положение «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL).



- 4 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «ДАВЛЕНИЕ». Прибор по умолчанию будет работать в режиме высокого (HI) давления и с настройкой времени 2 минуты. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса.

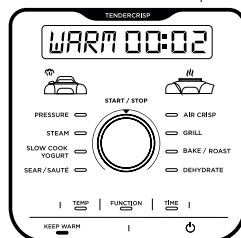


- 5 На дисплее отображается сообщение «ДАВЛЕНИЕ» (PRE), а из прибора выпускается определенное количество пара, указывая на повышение давления. При установке окончательного давления начнется обратный отсчет времени.



ПРИМЕЧАНИЕ: Время установления давления варьируется и может достигать 15 минут.

- 6 Когда обратный отсчет заканчивается, прибор подает звуковой сигнал и отобразит сообщение «Готово» (DONE), затем автоматически переключится в режим подогрева и начнет отсчет времени.



- 7 Поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT) для быстрого выпуска пара под давлением. Произойдет выброс пара из клапана сброса давления. Когда пар будет полностью выпущен, поплавковый клапан опустится, и можно будет открыть крышку.



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 минут, в зависимости от количества ингредиентов 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 завершается, 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 выпуска пара. Выпуск пара будет сопровождаться хорошо слышимым шипением.

Некоторое количество пара будет оставаться в приборе после сброса давления и будет выпущено 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).

ПОВЫШЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ

Во время повышения давления на панели управления будет отображаться сообщение «ДАВЛЕНИЕ» (PRE). Время установления давления варьируется в зависимости от количества и температуры 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 прибор достигнет окончательного давления, начнется цикл готовки под давлением, и таймер начнет обратный отсчет.



ПРИМЕЧАНИЕ: Для повышения давления может потребоваться до 20 минут.

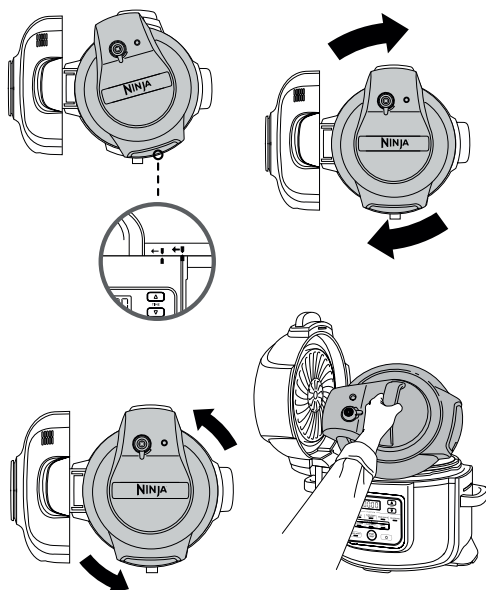
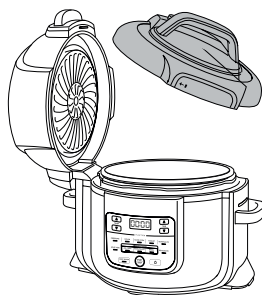
УСТАНОВКА И СНЯТИЕ КРЫШКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Установите крышку сверху прибора, совместив 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.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ FOODI®MAX (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

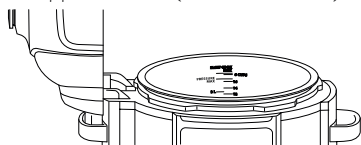
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМОВ ГОТОВКИ С КРЫШКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

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

Готовка под давлением

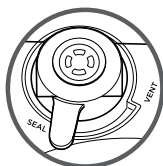
- 1 Поместите ингредиенты и влейте не менее 1 стакана жидкости в чашу, а также установите в нее необходимый аксессуар.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ заполнять чашу выше линии «МАКС. ДАВЛЕНИЕ» (PRESSURE MAX).

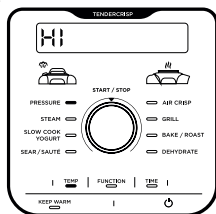


ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении риса, бобов или других набухающих ингредиентов **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** заполнять чашу более чем на половину.

- 2 Установите крышку для приготовления под давлением и поверните клапан сброса давления в положение «ГЕРМЕТИЗАЦИЯ» (SEAL).

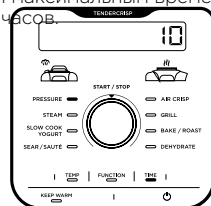


- 3 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «ДАВЛЕНИЕ». Отобразится уровень давления, принятый по умолчанию. Нажмите «ТЕМПЕРАТУРА», затем поверните ручку для выбора высокого (HI) или низкого (LO) давления.



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

- 4 Нажмите «ВРЕМЯ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» 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.

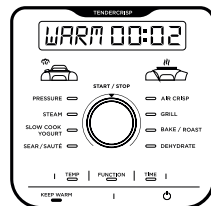


- 5 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса приготовления. Прибор начнет повышать давление, а на дисплее будет отображаться сообщение «ДАВЛЕНИЕ» (PRE). После установления окончательного давления прибор начнет обратный отсчет.



ПРИМЕЧАНИЕ: Время установления давления варьируется и может достигать 15 минут.

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



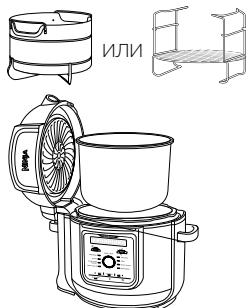
ПРИМЕЧАНИЕ: После завершения готовки вы можете нажать кнопку «ПОДОГРЕВ» для отключения режима подогрева.

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



Пар

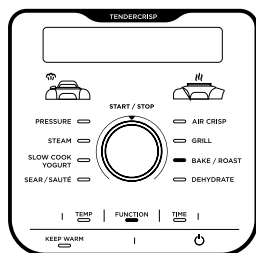
- 1 Влейте 1 стакан жидкости (или количество, указанное в рецепте) в чашу, затем установите в нее реверсивную стойку или корзину Cook&Crisp™ с ингредиентами.



- 2 Установите крышку для приготовления под давлением и поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).



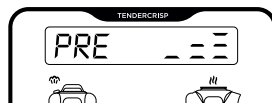
- 3 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «ПАР».



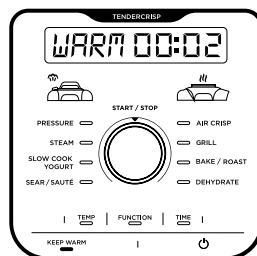
ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании функции «ПАР» регулировка температуры не предусмотрена.

- 4 Нажмите «ВРЕМЯ», затем поверните ручку для регулировки времени приготовления с шагом в 1 минуту и максимальным временем 30 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса приготовления.

- 5 Прибор начнет разогреваться с целью доведения жидкости до кипения. На дисплее будет отображаться сообщение «ДАВЛЕНИЕ» (PRE). Анимированная индикация процесса нагрева будет осуществляться до тех пор, пока прибор не достигнет нужной температуры, после чего на дисплее появится сообщение «КИПЕНИЕ» (BOIL), и таймер начнет обратный отсчет.



- 6 После завершения готовки прибор подаст звуковой сигнал, автоматически переключится в режим подогрева и начнет отсчет времени. Убедитесь, что поплавковый клапан опустился, прежде чем открывать крышку.



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

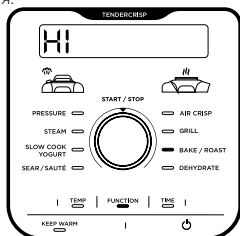
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ FOODI®MAX (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Медленное приготовление

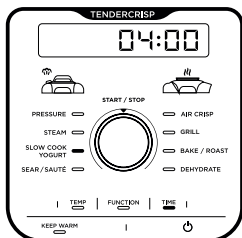
- 1 Добавьте ингредиенты в чашу. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** заполнять чашу выше линии «МАКС.» (MAX).
- 2 Установите крышку для приготовления под давлением и поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).



- 3 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Нажмите «ТЕМПЕРАТУРА», затем поверните ручку для выбора высокого (HI) или низкого (LO) давления.



- 4 Нажмите «ВРЕМЯ», затем поверните ручку для регулировки времени приготовления с шагом в 15 минут и максимальным временем 12 часов.



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

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, автоматически переключится в режим подогрева и начнет отсчет времени.

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

Йогурт

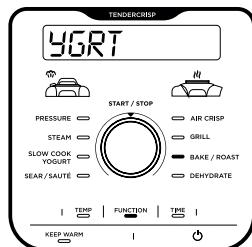
- 1 Влейте нужное количество молока в чашу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы предпочитаете выполнять пастеризацию, охлаждение и добавление культур без использования прибора, пропустите шаги 1-9. Вместо этого нажмите «ТЕМПЕРАТУРА», выберите «FMNT», нажмите «ВРЕМЯ», выберите желаемое время инкубации, затем нажмите «СТАРТ/СТОП» для начала процесса.

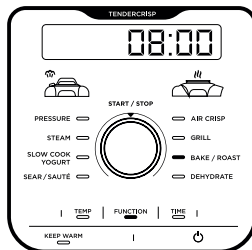
- 2 Установите крышку для приготовления под давлением и поверните клапан сброса давления в положение «ВЕНТИЛЯЦИЯ» (VENT).



- 3 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «ЙОГУРТ». Будет отображаться принятая по умолчанию настройка температуры. Нажмите «ТЕМПЕРАТУРА», затем поверните ручку для выбора режима «YGRT» или «FMNT».

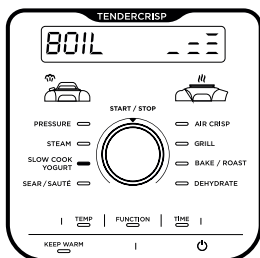


- 4 Нажмите «ВРЕМЯ», затем поверните ручку для регулировки времени инкубации с шагом в 30 минут и временем в диапазоне от 8 до 12 часов.

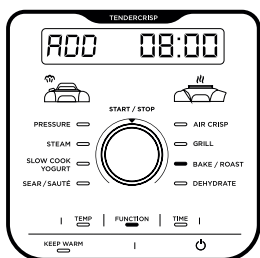


ПРИМЕЧАНИЕ: Если выбрать более длительное время, йогурт станет более пикантным и густым. Для получения йогурта в греческом стиле выставьте время на 12 часов.

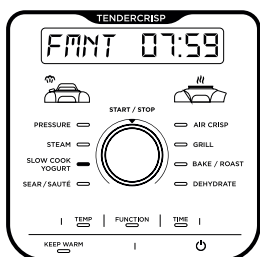
- 5 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса пастеризации.
- 6 Во время процесса пастеризации на приборе будет отображаться сообщение «КИПЕНИЕ» (BOIL). При достижении температуры пастеризации прибор подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение «ОХЛАЖДЕНИЕ» (COOL).



- 7 Как только молоко остынет, на приборе появится сообщение «ДОБАВЬТЕ И ПЕРЕМЕШАЙТЕ» (ADD AND STIR) и время инкубации.



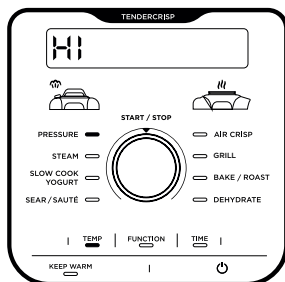
- 8 Снимите крышку для приготовления под давлением и снимите пенку с молока.
- 9 Добавьте йогуртные культуры в молоко и перемешайте. Установите крышку для приготовления под давлением и нажмите «СТАРТ/СТОП» для начала процесса инкубации.



- 10 На дисплее появится сообщение «FMNT», и начнет осуществляться обратный отсчет. По истечении времени инкубации прибор подаст звуковой сигнал, а на экране дисплея появится сообщение «ГОТОВО» (DONE). Прибор будет подавать звуковой сигнал каждую минуту в течение 4 часов или до выключения питания.
- 11 Охлаждайте йогурт до 12 часов перед подачей на стол.

Обжарка/Пассерование

- 1 Добавьте ингредиенты в чашу.
- 2 Нажмите кнопку «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» в положение «ОБЖАРКА/ПАССЕРОВАНИЕ». Отобразится принятая по умолчанию настройка температуры. Нажмите «ТЕМПЕРАТУРА», затем поверните ручку для выбора низкой (LO), умеренно-низкой (LO:MD), средней (MD), умеренно-высокой (MD:HI) или высокой (HI) настройки.



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

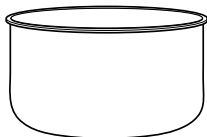
- 3 Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала процесса приготовления.
- 4 Для отключения функции «ОБЖАРКА/ПАССЕРОВАНИЕ» нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Для переключения на другой режим готовки нажмите «РЕЖИМ», затем поверните ручку «СТАРТ/СТОП» для выбора нужной функции.

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.

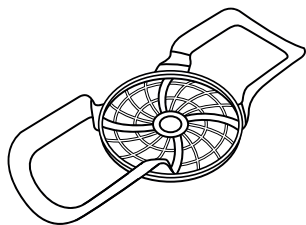
ЗАКАЗ АКСЕССУАРОВ

Ninja предлагает ряд аксессуаров индивидуального исполнения для 2-ярусной мультиварки Ninja® Foodi® Tendercrisp™. Посетите веб-сайт ninjakitchen.co.uk для расширения своих возможностей и перехода на новый уровень готовки.



Чаша

Имея дополнительную чашу, вы можете продолжать готовку с использованием Foodi®, если одна чаша уже занята пищей.



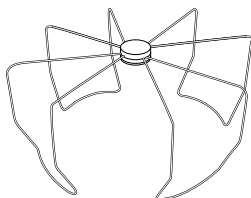
Универсальное силиконовое кольцо

Сделайте удобной загрузку/выгрузку ингредиентов и форм в чашу/из чаши.



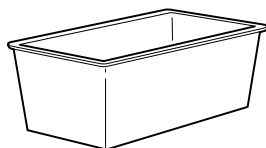
Универсальная форма

С помощью этой формы вы можете готовить запеканки, дип-соусы, сладкие и пикантные пироги или испечь воздушный влажный кекс с золотистой корочкой на десерт. Диаметр 22 см, высота 6 см.



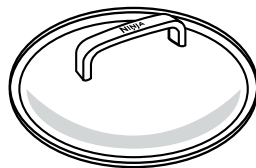
Складная стойка для аэрогриля

Вы можете приготовить полную упаковку бекона или сворачивать тортильи в «раковины» для тако.



Форма для выпечки

Наша специально разработанная форма является идеально подобранным по размеру аксессуаром для приготовления хлебных миксов, например, с бананом и цуккини. 21 x 11 x 9 см (Д x Ш x В)



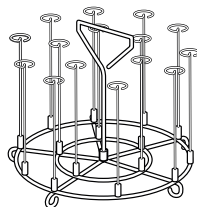
Стеклянная крышка

Позволяет наблюдать за процессом приготовления пищи, используется для удобства транспортирования и хранения.



Дополнительный комплект силиконовых колец

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

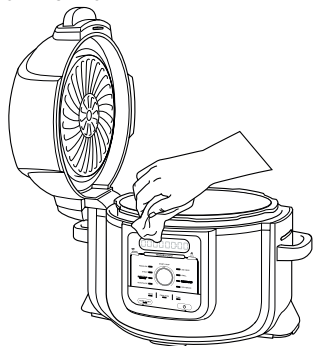


Стойка с шампурами

Подходит только для моделей емкостью 7,5 л. Используйте ее для приготовления кебабов. В комплект входят 15 шампуров.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка: мойка в посудомоечной машине и ручная мойка



Прибор следует тщательно очищать после каждого использования.

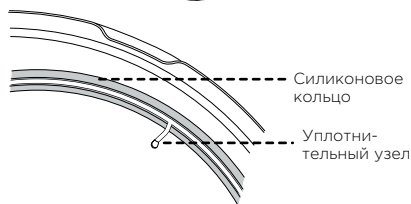
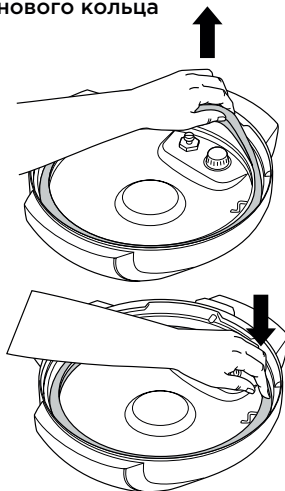
- 1 Перед очисткой отключите прибор от настенной розетки.
- 2 Для очистки основного блока и панели управления протрите их чистой влажной тряпкой.
- 3 Крышку для приготовления под давлением, чашу, силиконовое кольцо, реверсивную стойку, корзину Cook&Crisp™ и съемный диффузор можно мыть в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ: помещать основной блок мультиварки в посудомоечную машину или погружать его в воду или иную жидкость.

- 4 Крышку для приготовления под давлением, включая клапан сброса давления и колпачок, предотвращающий засоры, можно мыть с использованием воды и средства для мытья посуды.
- 5 Для очистки крышки аэрогриля протрите ее влажной тряпкой или бумажным полотенцем после того, как тепловой экран остынет.
- 6 Если остатки пищи прилипли к чаше, реверсивной стойке или корзине Cook&Crisp™ заполните чашу водой и дайте аксессуарам отмокнуть перед очисткой.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать металлические губки. Если требуется оттирание, используйте неабразивный очиститель или жидкое средство для мытья посуды с нейлоновой губкой или щеткой.
- 7 Просушите все части на воздухе после каждого использования.

ПРИМЕЧАНИЕ: разбирать клапан сброса давления или узел поплавкового клапана

Снятие и обратная установка силиконового кольца



Для снятия силиконового кольца вытяните 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 теплой мыльной воде или в посудомоечной машине поможет устранить запах. Тем не менее, впитывание запаха определенных 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.

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 чаши 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 минуты.

Как можно узнать, что в приборе происходит повышение давления?

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

Вращающийся индикатор и сообщение «ДАВЛЕНИЕ» (PRE) отображаются 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 выпущен, прибор можно открывать. Поверните крышку против часовой стрелки, затем поднимите ее под углом для предотвращения разбрызгивания. Не поднимайте крышку прямо вверх.

Клапан сброса давления должен свободно перемещаться?

- Да. Свободное перемещение клапана сброса давления является конструктивным свойством; это позволяет быстро переключаться 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 жидкости и пищи в чаше.

На экране дисплея появляется сообщение об ошибке «УСТАНОВИТЕ ЧАШУ» (ADD POT).

- В основном блоке отсутствует чаша. Наличие чаши требуется для всех функций.

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

- Установлена неправильная крышка для выбранного вами режима готовки. Установите крышку для приготовления под давлением для использования функций «Давление», «Медленное приготовление», «Йогурт», «Пар» и «Подогрев».

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

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

На экране дисплея отображается сообщение об ошибке «ПОВЕРНИТЕ КРЫШКУ» (TURN LID).

- Крышка для приготовления под давлением установлена неплотно. Поверните крышку по часовой стрелке до щелчка для использования функций «Давление», «Медленное приготовление», «Йогурт», «Пар» и «Подогрев».

На экране дисплея отображается сообщение об ошибке «ОТКРОЙТЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ КЛАПАН» (OPEN 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 «ДОБАВЬТЕ ВОДУ» (ADD 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 «ДОБАВЬТЕ ВОДУ» (ADD 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.

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 перекрывания. Если ингредиенты уложены с перекрытием, не забудьте их встряхнуть по истечении половины времени приготовления.
- 2** Что касается мелких 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 стрелку «ВРЕМЯ» (вверх/вниз) для ускорения выбора нужного времени.
- 5** Используйте режим подогрева для поддержания пищи при 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».

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 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, инструкция по эксплуатации, гарантийный талон в составе настоящей инструкции по эксплуатации).

Гарантийное сервисное обслуживание производится исключительно Авторизованными партнёрами Производителя, который указан на сайте <http://ninjahome.ru>

Вы также можете воспользоваться онлайн-поддержкой по адресу <http://ninjahome.ru> или путём звонка в нашу бесплатную службу обслуживания клиентов по телефону +7 800 555 85 12 для получения помощи и поддержки по продукту. Телефон работает с 10:00 до 19:00, с понедельника по пятницу, по рабочим дням по Московскому времени. Звонок является бесплатным, и вас сразу свяжут с представителем Производителя.

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, воздействия прямого солнечного света, высокой влажности и вибрации.
- Действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, землетрясение, наводнение и 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 оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании товаров, в случае

- удаления или повреждения гарантийной пломбы (при её 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 изделия снаружи либо изнутри.

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, а 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.



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!
--