

NINJA®

Foodi® Health Grill & Air Fryer

ГРИЛЬ-АЕРО ПІЧ

AG301EU

ІНСТРУКЦІЇ




ДЯКУЄМО

за покупку гриля-мультиварки **Ninja® Foodi®**



ЗАРЕЄСТРУЙТЕ СВОЮ ПОКУПКУ

 shark-ninja.com.ua

 Скануйте за допомогою мобільного телефону

ЗАПОВНІТЬ ЦЮ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: _____

Серійний номер : _____

Дата покупки: _____
(Збережіть чек)

Місце покупки : _____

ТЕХНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ

Потужність: 220–240V~, 50–60Hz

Вати: 1760W

ПОРАДА: Ви можете знайти модель та серійні номери на значку QR-коду, розташованого на задній панелі пристрою біля шнура живлення.



Це маркування вказує на те, що цей продукт не слід утилізувати з іншими побутовими відходами по всьому ЄС. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому

середовищу чи здоров'ю людей від неконтрольованого знешкодження відходів, відповідально переробляйте їх для сприяння постійному перевикористанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний пристрій, будь ласка, використовуйте системи повернення та збору або зверніться до місця, де товар був придбаний. Вони можуть взяти цей продукт для екологічно безпечної переробки.

ЗМІСТ

Важливі інструкції з безпеки	4
Деталі	6
Знайомство з грилем	7
Кнопки функціонування	
Кнопки управління	
Перед першим використанням	7
Використання грилю	8
Захисник від бризок	
Технологія Grillcontrol	
Функції приготування	
Grill	
Air Fry	
Roast	
Bake	
Dehydrate	
Читска грилю	14
Гід з вирішення проблем	15
Реєстрація продукту	16

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ • ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Прочитайте всі інструкції з використання грилю-мультиварки **Ninja® Foodi®**.

Під час використання електричних приладів завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступне:

⚠️ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Зніміть і приберіть захисну кришку, встановлену на штепсельній розетці цього пристрою.
- Пристрій може використовуватися людьми зі зменшеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або людям з відсутністю досвіду чи знань, якщо за ними проводиться нагляд або їх проінструктували щодо безпечного використання пристрою та небезпек, що можуть виникнути.
- Тримайте пристрій та його шнур подалі від дітей. **НЕ** дозволяти дітям користуватися пристроєм. Необхідний пильний нагляд при використанні біля дітей.
- Цей пристрій тільки для домашнього використання. **НЕ** використовуйте цей прилад не за призначенням. **НЕ** використовуйте в рухомих транспортних засобах або на катаках. **НЕ** використовуйте на відкритому повітрі. Неправильне використання може спричинити травми.
- Переконайтесь, що поверхня рівна, чиста і суха. **НЕ** кладіть прилад біля краю стільниці під час роботи.
- ЗАВЖДИ** переконайтесь, що прилад зібраний належним чином перед використанням.
- Використовуючи цей прилад, забезпечте принаймні 15.25см (6 дюймів) місця для циркуляції повітря з усіх боків.
- НЕ** використовуйте подовжувач. Короткий шнур живлення використовується для зменшення ризику удушення дітей, заплутувань, а також для зменшення ризику падіння людей через довгий шнур.
- Щоб запобігти електричного шоку **НЕ** занурюйте шнур, вилку або корпус основного блоку у воду або іншу рідину.
- НЕ** використовуйте прилад, якщо є пошкодження шнура живлення або штепсельної вилки. Регулярно оглядайте прилад та шнур живлення. Якщо прилад несправно працює або був пошкоджений будь-яким способом, негайно припиніть його використання та зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.
- НИКОЛИ** не використовуйте розетку під робочою поверхнею.
- НИКОЛИ** не підключайте цей прилад до зовнішнього перемикача таймера або окремої системи дистанційного керування.
- НЕ** кладіть прилад і не дайте шнуру висіти на краях столів, прилавків або торкатися гарячих поверхонь, у тому числі на гарячому газі, електричному пальнику або в духовці з підігрівом.
- Використовуйте лише рекомендовані аксесуари, що входять до комплекту цього пристрою або дозволені SharkNinja. Використання аксесуарів або додатків, які не рекомендуються SharkNinja, може спричинити загрозу пожежі або травм.
- Перш ніж помістити будь-який аксесуар у плитку, переконайтесь, що вони чисті та сухі.
- НЕ** використовуйте прилад без встановленого змінного посуду для готування та захиснику від бризок.
- ЗАВЖДИ** переконайтесь, що кришка перед роботою повністю закрита.
- НЕ** пересувайте прилад під час пересування.
- НЕ** закривайте вентиляційний отвір під час роботи пристрою. Це дозволить уникнути рівномірно приготувати їжу та може пошкодити пристрій або призвести до його перегріву.

- НЕ** торкайтеся гарячих поверхонь. Поверхні приладу гарячі під час та після роботи. Щоб запобігти опікам або травмам, **ЗАВЖДИ** використовуйте захисні гарячі накладки, ізоляційні рукавички для духовки або доступні ручки.
- Будь ласка проконсультуйтеся з розділом "Чистка грилю" для регулярного обслуговування пристрою.
- Для відключення вимкніть будь-який перемикач керування, а потім вийміть вилку з розетки, коли вона не використовується та перед очищенням. Перед очищенням, демонтажем, складанням або зняттям деталей і для зберігання дайте охолонути.
- НЕ** чистити металевими очисними накладками. Шматки можуть пошкодити дно і торкнутися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Діти не повинні проводити чищення та обслуговування.
- НЕ** торкайтеся аксесуарів під час або безпосередньо після приготування. Плита гриль і кошик стають надзвичайно гарячими в процесі готування. Уникайте фізичного контакту виймаючи аксесуари з приладу. Для запобігання опіків або травм **ЗАВЖДИ** будьте обережні при взаємодії з продуктом. Рекомендуємо використовувати посуд з довгими ручками та захисні накладки від гарячого.
- НЕ** використовуйте прилад для обсмажування.
- Щоб запобігти можливим хворобам, **ЗАВЖДИ** використовуйте термометр, щоб перевірити готовність їжі до потрібної температури.
- Якщо виникла пожежа або пристрій викидає чорний дим, негайно відключіть вилку з розетки. Зачекайте, поки дим припиниться, перш ніж видаляти будь-які аксесуари.



Вказує на необхідність прочитати та переглянути інструкції для розуміння роботи та використання продукту.



Вказує на наявність небезпеки, що може спричинити тілесні ушкодження, смерть або істотні пошкодження майна, якщо попередження, включене до цього символу, ігнорується.

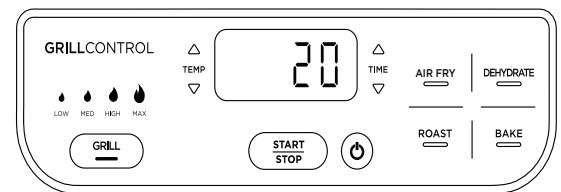
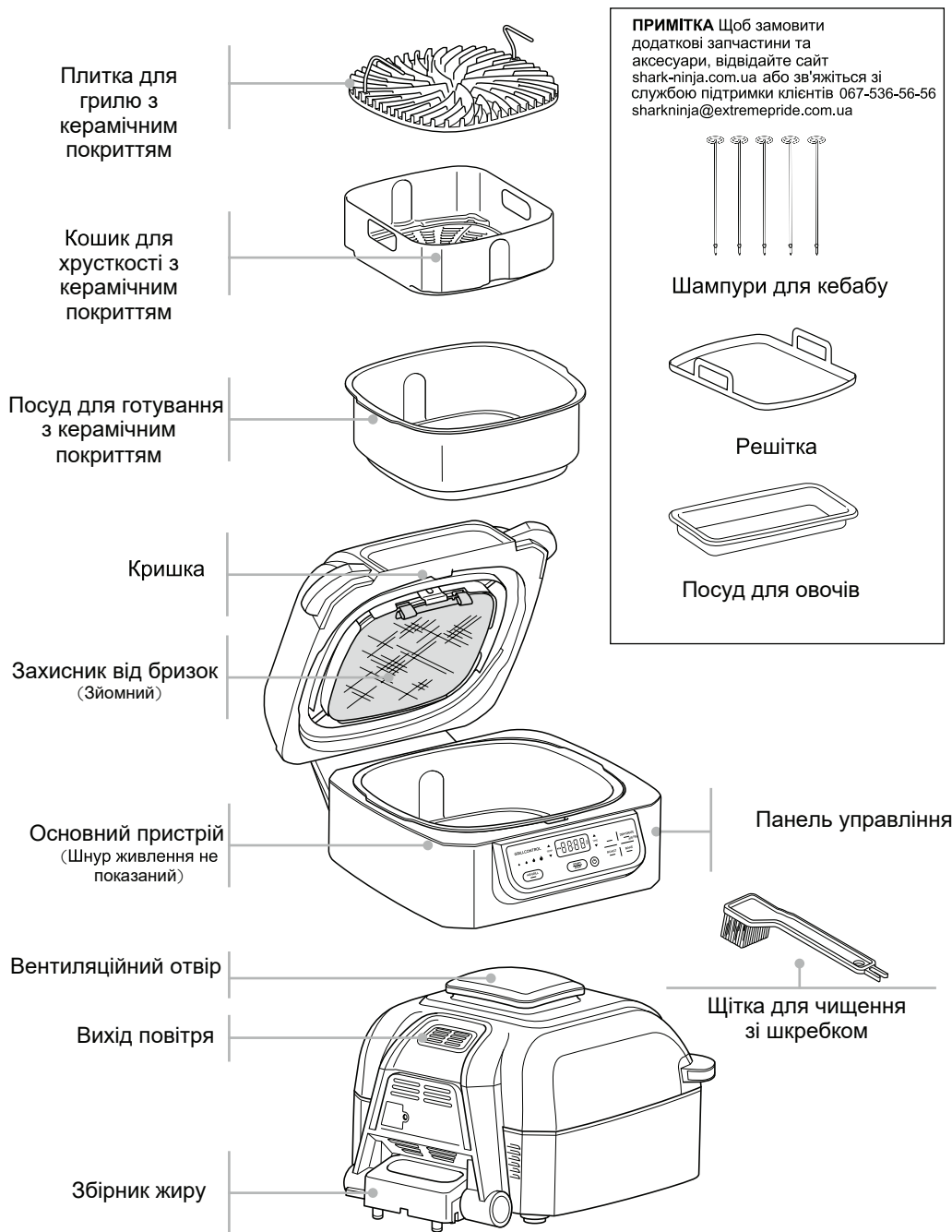


Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте захист для рук, щоб уникнути опіків.



Тільки для використання в приміщенні.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ



На дисплеї панелі управління відображається час у форматі ГГ:ХХ. На дисплеї зліва читається 20 хвилин.

КНОПКИ ФУНКЦІОНУВАННЯ

GRILL Обсмажуйте, підсушуйте та грилюйте їжу для рівномірного приготування.

AIR FRY Для хрусткості з невеликою кількістю олії або без неї.

ROAST Готуйте ніжне м'ясо, смажені овочі та інше.

BAKE Використовуйте для випікання тортів, частувань, десертів тощо.

DEHYDRATE Засушуйте м'ясо, фрукти або овочі для здорових перекусів.

КНОПКИ УПРАВЛІННЯ

Кнопка живлення Після підключення пристрою натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій. Натискання на нього під час готування зупиняє поточну функцію готування та вимикає прилад.

Стрілки TEMP Тисніть або , щоб встановити час приготування для будь-якої функції. Під час використання функції GRILL, натисніть кнопку GRILL або скористайтесь стрілками для регулювання температури приготування.

Стрілки TIME Тисніть або , щоб встановити час приготування в хвилинах.

ПРИМІТКА: Щоб регулювати температуру або час приготування під час самого приготування, натискайте стрілки вгору та вниз. Потім пристрій відновиться за цими налаштуваннями.

Кнопка START/STOP Вибравши температуру та час, натисніть кнопку START/STOP, щоб почати готувати.

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ Пристрій вимкнеться, якщо приготування не відбувається і не було взаємодії з панеллю управління протягом 10 хвилин.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- 1 Видаліть всю упаковку, етикетки та скотч з приладу.
- 2 Вийміть усі аксесуари з упаковки і уважно прочитайте цю інструкцію. Будь ласка, зверніть особливу увагу на інструкції з експлуатації, попередження за важлив застереження, щоб уникнути будь-яких травм чи пошкодження майна.
- 3 Вимийте плитку для гриля, захисник від бризок, кошик для хрусткості, щітку для прибирання та посуд для приготування їжі в теплій мильній воді, потім промийте та ретельно висушіть. Плитка для гриля, захисник від бризок, кошик для хрусткості, щітка для прибирання та посуд для приготування безпечні для посудомийної машини. **НІКОЛИ** не мийте основний пристрій в посудомийній машині.

ЗАХИСНИК ВІД БРИЗОК

Розташований на нижній стороні кришки захисник від бризок забезпечує чистоту нагрівального елемента та запобігає горінню. Захисник від бризок знімний для очищення, але ми рекомендуємо тримати його на місці під час готування.

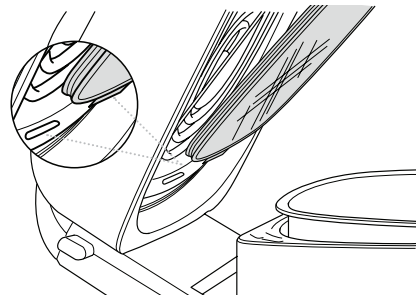
Видалення захисника від бризок

Знімайте захисник від бризок після кожного використання для чищення. Спочатку дозвольте захиснику охолонути, а потім вийміть його за допомогою великого пальця, щоб звільнити передню кліпсу, натиснувши передній затискач вгору, а іншою рукою потягніть одну з вкладок до себе. Це звільнить захисник від бризок, що дозволить Вам витягнути його з гнізда уздовж задньої частини кришки.



Встановлення захисника від бризок

Щоб встановити, обережно натисніть на захисник від бризок в задній частині кришки. Вставте задню вкладку на захисник разом з виймкою на задній панелі кришки. Потім потягніть захисник від бризок догори, поки він не натисне на кліпсу на передній частині кришки.



ТЕХНОЛОГІЯ GRILLCONTROL

Наша технологія дозволяє контролювати температуру плитку для грилю для точного приготування їжі і запобігання диму на кухні.

Використовуючи функцію гриля, Вам потрібно буде вибрати налаштування температури плитку для грилю. Нижче наведені рекомендовані рівні температури для загальних інгредієнтів.

LOW	MIDDLE	HIGH	MAX
<ul style="list-style-type: none"> • Бекон • Сосиски • Фаршировані перці при використанні густих барбекю соусів • Кальцоне 	<ul style="list-style-type: none"> • Заморожене м'ясо • Мариноване м'ясо 	<ul style="list-style-type: none"> • Стейки • Курка • Бургери • Хот доги 	<ul style="list-style-type: none"> • Овочі • Фрукти • Піцца • Свіжі/заморожені морепродукти • Кебаб

ПРИМІТКА: Під час приготування прилад може створювати дим. Для меншої кількості диму рекомендуємо замість оливкової олії використовувати рослинне, кокосове, виноградне або масло авокадо.

ПРИМІТКА: Пристрій може виділяти дим при приготуванні м'яса в гарячіших умовах, ніж рекомендується. Більше діаграм приготування див. у Вашому посібнику з натхнення або відвідайте сторінку ninjakitchen.eu.

Грилювання партіями

Під час приготування на грилі більше двох послідовних партій їжі рекомендується спорожнити жир/олію зі змінного кухонного посуду. Це допоможе запобігти згорянню жиру та спричиненню диму. Ми також рекомендуємо дати нагрівальній плиті розігрітися протягом принаймні 3-5 хвилин між партіями, щоб забезпечити стійкі сліди грилю та повне приготування.

Переключення до грилю після іншого режиму

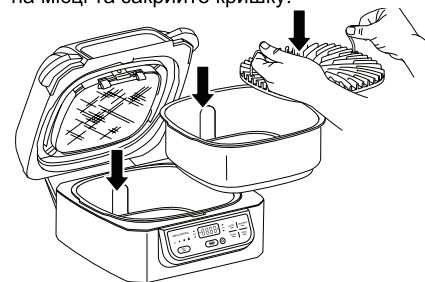
Якщо пристрій вже нагріто від використання іншої функції, а плита гриля знаходиться при кімнатній температурі, коли Ви поміщаєте його в пристрій, на екрані може негайно з'явитися напис Add Food. Рекомендуємо дати решітці гриль нагрітися принаймні 6 хвилин, перш ніж розмішувати на ній інгредієнти. Коли пристрій продовжить працювати, і решітка гриля нагріється на екрані залишатиметься напис Add Food, поки Ви не відкриєте кришку і не покладете інгредієнти на тарілку.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

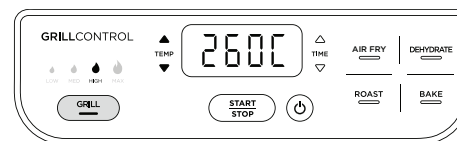
Переконайтесь, що пристрій підключено до мережі, перш ніж увімкнути його. Натисніть кнопку

Grill

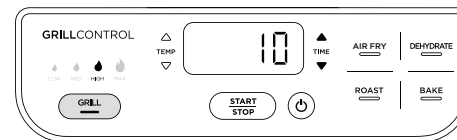
1 Поставте посудину для приготування їжі в пристрій з відступом на горщику, вирівняному з задньою стінкою основного блоку. Потім помістіть гриль-плитку в посуд ручками вгору. Переконайтесь у тому, що захисник від бризок знаходиться на місці та закрийте кришку.



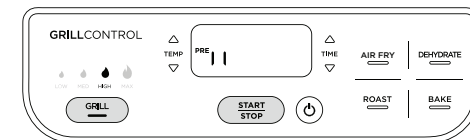
2 Натисніть кнопку GRILL. Значення температури за замовчуванням засвітиться в лівій частині панелі керування, і відповідна температура з'явиться на екрані дисплея. Натисніть кнопку GRILL або стрілки TEMP вгору та вниз для регулювання температури.



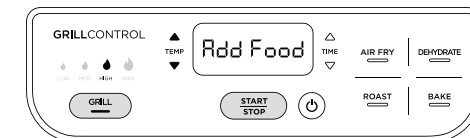
3 Натискайте стрілки TIME вгору та вниз, щоб час готування з кроком на 1 хвилину до 30 хвилин.



4 Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати попереднє нагрівання. PRE з'явиться на дисплеї і режим підігрівання почнеться. Підігрівання може зайняти приблизно 8 хвилин, залежно від обраної температури.



5 Після завершення попереднього нагрівання прилад подаватиме звуковий сигнал, і на екрані дисплея буде миготіти Add Food.



6 Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти на плитку гриля. Як тільки кришка закриється, почнеться готування, і таймер почне відлік.

ПРИМІТКА: Під час приготування їжі Ви можете відкрити кришку, щоб перевірити або повернути їжу. Таймер призупиниться, коли кришка відкриється, а потім автоматично відновиться після її закриття.

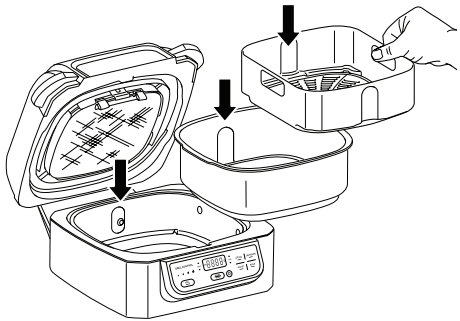
7 Коли час готування закінчиться, прилад подасть звуковий сигнал, а на екрані відобразиться END. Тримайте кришку відкритою після виймання їжі, щоб прилад швидше охолонув. Обгортка з нержавіючої сталі на зовнішній стороні пристрою буде гарячою після приготування. Якщо Вам потрібно готувати їжу довше, просто натисніть стрілку TIME вгору, щоб додати більше часу, а потім натисніть кнопку START/STOP.

ПРИМІТКА: Якщо готувати партіями, міняйте масло в змінному посуді для приготування кожні 2 партії. Це допоможе запобігти згорянню жиру та спричиненню диму.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ - продовження

Air Fry

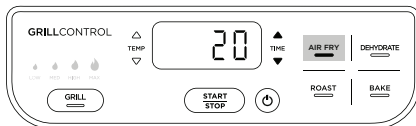
- 1 Поставте посуд для приготування в пристрій з відступом на горщику, вирівняному з задньою стінкою основного блоку. Пимістіть кошики для хрусткості в пристрій, після чого закрийте кришку.



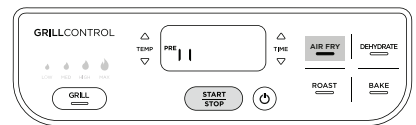
- 2 Натисніть кнопку Air Fry. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки TEMP вгору та вниз для регулювання температури.



- 3 Скористайтеся стрілками TIME вгору та вниз, щоб встановити час готування з кроком 1 хвилини до 1 години.

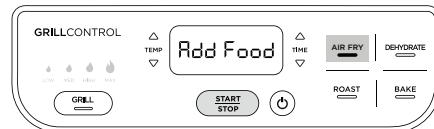


- 4 Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання. PRE з'явиться на дисплеї і почнеться процес розігрівання. Підготовка до попереднього нагрівання може зайняти до 3 хвилин, залежно від вибраної температури.



ПРИМІТКА: Для кращих результатів рекомендується попереднє нагрівання, його можна пропустити, натиснувши кнопку Air Fry ще раз. Add food буде блимати на екрані. Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти в кошик для хрусткості. Після закриття кришки почнеться готування, і таймер почне відлічувати. Перейдіть до кроку 7 для подальших інструкцій.

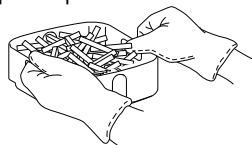
- 5 Після завершення попереднього нагрівання прилад подаватиме звуковий сигнал, і на екрані дисплея буде миготіти Add Food.



- 6 Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти в кошик для хрусткості. Як тільки кришка закриється, почнеться готування, і таймер почне відлічувати.



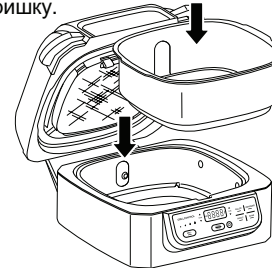
- 7 Для кращих результатів часто струшувати інгредієнти. Коли Ви відкриєте кришку, пристрій зупинить роботу. Використовуйте щипці з силіконовими накінецьниками, коли кидаєте їжу або рукавички для духовки, щоб струсити кошик. Закінчивши, зніміть кошик і закрийте кришку. Готування автоматично відновиться після закриття кришки.



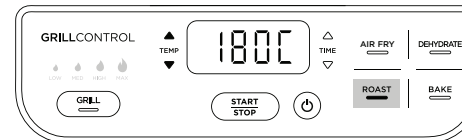
- 8 Коли час готування закінчиться, прилад подасть звуковий сигнал, а на екрані відобразиться END. Тримайте кришку відкритою після виймання їжі, щоб прилад швидше охолонув. Обгортка з нержавіючої сталі на зовнішній стороні пристрою буде гарячою після приготування. Якщо Вам потрібно готувати їжу довше, просто натисніть стрілку TIME вгору, щоб додати більше часу, а потім натисніть кнопку START/STOP.

Roast

- 1 Поставте посуд для приготування в пристрій з відступом на горщику, вирівняному з задньою стінкою основного блоку, а потім закрийте кришку.

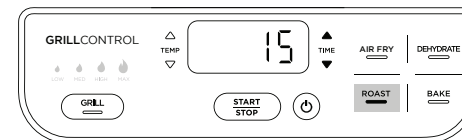


- 2 Натисніть кнопку ROAST. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки TEMP вгору та вниз для регулювання температури.

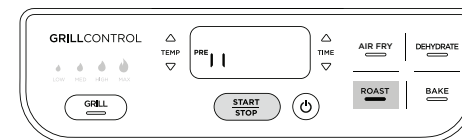


ПРИМІТКА: Щоб приготувати звичайні рецепти з духовки, зменшіть температуру на 10С. Часто перевіряйте їжу, щоб уникнути пересушення.

- 3 Скористайтеся стрілками TIME вгору та вниз, щоб встановити час готування, з кроком 15 хвилин, до 4 годин.

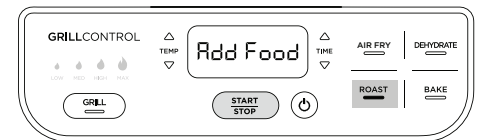


- 4 Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання. PRE з'явиться на дисплеї, і пристрій почне нагрівання. Підготовка до попереднього нагрівання може зайняти до 3 хвилин, залежно від вибраної температури.

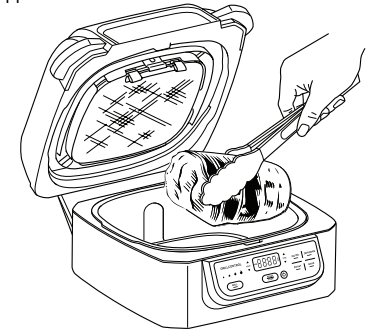


ПРИМІТКА: Для кращих результатів настійно рекомендується попереднє нагрівання, його можна пропустити, натиснувши кнопку ROAST ще раз. На екрані буде блимати напис Add Food. Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти в кошик для хрусткості. Після закриття кришки почнеться готування, і таймер почне відлік.

- 5 Після завершення попереднього нагрівання прилад подаватиме звуковий сигнал, і на екрані дисплея буде миготіти Add Food.



- 6 Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти в посуд. Як тільки кришка закриється, почнеться приготування і таймер почне відлік.



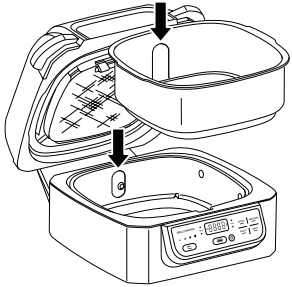
ПРИМІТКА: Під час приготування їжі Ви можете відкрити кришку, щоб перевірити їжу. Таймер зупиниться, коли кришка відкриється, а потім автоматично відновиться після її закриття.

- 7 Коли час готування закінчиться, прилад подасть звуковий сигнал, а на екрані відобразиться END. Тримайте кришку відкритою після виймання їжі, щоб прилад швидше охолонув. Обгортка з нержавіючої сталі на зовнішній стороні пристрою буде гарячою після приготування. Якщо Вам потрібно готувати їжу довше, просто натисніть стрілку TIME вгору, щоб додати більше часу, а потім натисніть кнопку START/STOP.

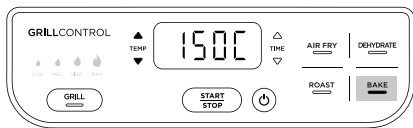
ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ - продовження

Bake

- 1 Помістіть посуд для приготування в пристрій, щоб відступ на горщику вирівнявся з задньою стінкою основного блоку, а потім закрийте кришку.

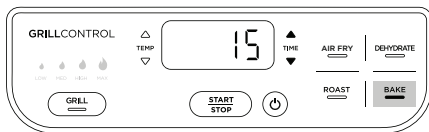


- 2 Натисніть кнопку BAKE. На дисплеї відобразяться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки TEMP вгору та вниз для регулювання температури.

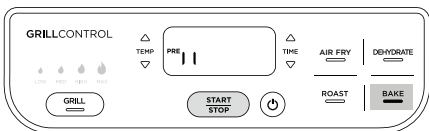


ПРИМІТКА: Щоб перетворити звичайні рецепти з духовки, зменшіть температуру на 10С. Часто перевіряйте їжу, щоб уникнути пересушення.

- 3 Скористайтеся стрілками TIME вгору та вниз, щоб встановити час готування, з кроком 15 хвилин, до 4 годин.

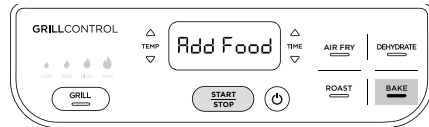


- 4 Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання. PRE з'явиться на дисплеї і пристрій почне розігрів. Підготовка до попереднього нагрівання може зайняти до 3 хвилин, залежно від вибраної температури.

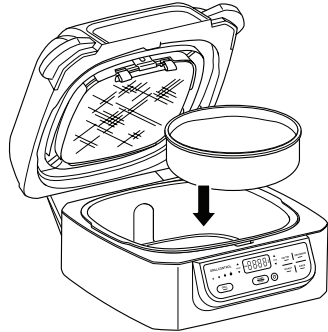


ПРИМІТКА: Для кращих результатів рекомендується попереднє нагрівання, його можна пропустити, натиснувши кнопку BAKE знову. На дисплеї буде блимати напис ADD FOOD. Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти в кошик для хрусткості. Після закриття кришки почнеться приготування і таймер почне відлік.

- 5 Після завершення попереднього нагрівання прилад подаватиме звуковий сигнал, і на екрані дисплея буде миготіти Add Food.



- 6 Відкрийте кришку і додайте інгредієнти в горщик або встановіть свою форму для запікання прямо в нижній частині пристрою, закрийте кришку, щоб почати приготування. Як тільки кришка закриється, почнеться готування і таймер почне відлік.

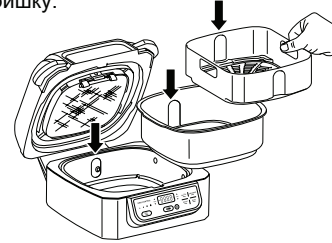


ПРИМІТКА: Під час приготування їжі Ви можете відкрити кришку, щоб перевірити свою їжу. Таймер призупиниться, коли кришка відкриється, а потім автоматично відновиться після її закриття.

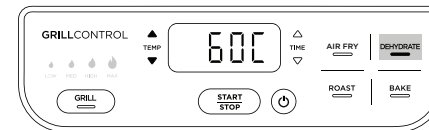
- 7 Коли час готування закінчиться, прилад подасть звуковий сигнал, а на екрані відобразиться END. Тримайте кришку відкритою після виймання їжі, щоб прилад швидше охолонув. Обгортка з нержавіючої сталі на зовнішній стороні пристрою буде гарячою після приготування. Якщо Вам потрібно готувати їжу довше, просто натисніть стрілку TIME вгору, щоб додати більше часу, а потім натисніть кнопку START/STOP.

Dehydrate

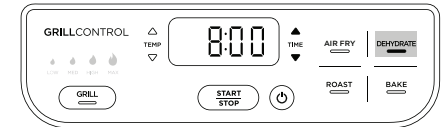
- 1 Помістіть посуд для приготування в пристрій з відступом від горщику, вирівняному з задньою стінкою основного блоку, після чого додайте один шар інгредієнтів на дно посуду. Помістіть кошик для хрусткості в посуд і додайте шар інгредієнтів на дно кошика. Закрийте кришку.



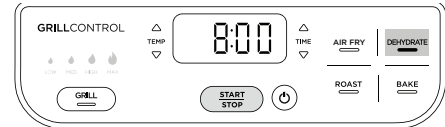
- 2 Натисніть кнопку DEHYDRATE. На дисплеї відобразяться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте стрілки TEMP вгору та вниз, щоб встановити бажану температуру.



- 3 Скористайтеся стрілками TIME вгору та вниз, щоб встановити час зневоднення, з кроком 15 хвилин, до 2 годин.



- 4 Для початку натисніть кнопку START/STOP. Пристрій не потрібно попередньо розігрівати.



ПРИМІТКА: Під час зневоднення можна відкрити кришку, щоб перевірити свою їжу. Таймер призупиниться, коли кришка відкриється, а потім автоматично відновиться після її закриття.

- 5 Коли час зневоднення закінчиться, прилад подасть звуковий сигнал, а на екрані відобразиться END. Вийміть їжу і закрийте кришку.

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання. Перед чищенням завжди давайте приладу охолонути.

- Перед чищенням відключіть прилад від розетки. Тримайте кришку відкритою після виймання їжі, щоб прилад швидше охолонув.
- Щоб очистити основний блок і панель управління, протріть їх вологою ганчіркою.
- Посуд для приготування їжі, плитка для грилю, кошик для хрусткості, захисник від бризок, щітка для чищення та будь-які інші додаткові аксесуари для гриля Ninja безпечні для посудомийної машини.

ПРИМІТКА: НИКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чи очищувачі. **НИКОЛИ** не занурюйте основний прилад у воду або будь-яку іншу рідину.

- Якщо миєте руками, використовуйте щітку для чищення, щоб ретельно вимити деталі. Використовуйте протилежний кінець щітки для чищення як скребок, щоб допомогти дістати важкодоступні щасори. Після миття вручну всі деталі обсушити на повітрі або висушити рушником.
- Якщо залишки їжі або жир застрягли на плитці для грилю, захиснику від бризок або будь-які інші знімні деталі, помістіть їх у мийку або складіть в посуд і наповніть теплою мильною водою і дайте настоятися пару годин або протягом ночі. Після замочування використовуйте щітку для чищення кожної деталі.
- З часом передні вкладки та рамка захисника від бризок можуть накопичувати жир. Замочування захисника від бризок на ніч допоможе пом'якшити запечене масло. Після замочування скористайтеся щіткою для очищення, щоб видалити жир з рамки з нержавіючої сталі та передніх вкладок.

- **На дисплеї панелі управління відображається напис "Add Food".**
Пристрій завершив попереднє нагрівання, і тепер прийшов час додати інгредієнти.
- **На дисплеї панелі управління відображається напис "Shut lid".**
Кришка відкрита і її потрібно закрити для запуску вибраної функції.
- **На дисплеї панелі управління відображається напис "Add Pot".**
Посуд не встановлений в апараті.
- **На панелі управління відображається "E".**
Пристрій не працює належним чином. Зверніться до служби підтримки клієнтів на ninjakitchen.eu
- **Чому датчики мигонять після натискання кнопки START/STOP?**
Це смужка прогресу, яка вказує на те, як далеко Ви перебуваєте в циклі попереднього нагріву.
- **Чому панель прогресу попереднього нагрівання не починається спочатку?**
Коли пристрій теплий від попереднього використання, він не потребуватиме повного часу попереднього нагрівання.
- **Інгредієнти слід додавати до або після попереднього нагрівання?**
Нехай прилад попередньо нагріється перед додаванням інгредієнтів.
- **Чому мій пристрій виділяє дим?**
Використовуючи функцію гриля, завжди вибирайте рекомендовану температуру. Рекомендовані налаштування можна знайти в Посібнику для швидкого старту/ Посібнику натхнення. Переконайтеся, що встановлено захисник від бризок.
- **Як зробити паузу, щоб перевірити їжу?**
Коли кришку під час приготування відкрито, пристрій автоматично призупиниться.
- **Моя їжа спалена.**
Не додавайте їжу до завершення попереднього нагрівання. Для кращих результатів перевіряйте хід під час готування і видаліть їжу, коли досягнуто бажаного рівня коричневатості. Вийміть їжу відразу після закінчення часу приготування, щоб уникнути пересушення.
- **Моя їжа не приготувалася під час використання режиму Air Fry.**
Для послідовного підрум'янювання переконайтеся, що інгредієнти розташовані рівним шаром на дні кошика для хрусткості, без перекриття. Під час готування збийте сипучі інгредієнти для рівномірної хрусткості.
- **Чому мою їжу обдуває по колу пристроєм?**
Інколи вентилятор буде обдувати легкі страви навколо. Щоб цього не сталося, закріпіть легку їжу (як верхній шматочок хліба на седвіч) коктейльними паличками.
- **Чи могу я обсмажувати свіжі збиті інгредієнти?**
Так, але використовуйте правильну техніку панірування. Важливо покрити продукти спочатку борошном, потім яйцем, а потім хлібними крихтами. Обов'язково притискайте сухарі до їжі, щоб трималися на місці. Потужний вентилятор пристрою може продувати легку паніровку.
- **Дисплей на панелі управління більше не підсвічується.**
Пристрій вимкнено. Натисніть кнопку живлення, щоб ввімкнути знову.
- **Чи могу я скасувати або змінити попереднє нагрівання?**
Нагрівання настійно рекомендується для найкращих результатів. Пропустіть попереднє нагрівання, вибравши функцію ще раз після натискання START/STOP. Однак Ви не можете змінити попереднє нагрівання під час використання функції гриля.
- **Як я могу глибоко очистити захисник від бризок?**
Захисник від бризок слід очищати після кожного використання та є безпечними для миття посуду. З часом передні вкладки та рамка захисника від бризок можуть накопичити жир. Замочування захисника від бризок на ніч допоможе пом'якшити запечене масло. Після замочування скористайтеся щіткою для очищення, щоб видалити жир з рамки з нержавіючої сталі та передньої вкладки.

ДВОРІЧНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

Гарантії Ninja®

Побутовий кухонний прилад являє собою значну інвестицію. Ваш новий пристрій повинен працювати належним чином якомога довше. Гарантія є важливою складовою та відображає, наскільки виробник впевнений у своїй продукції та якості виготовлення.

Служба підтримки наших клієнтів : 0800 504 505 sharkninja@extremepride.com.ua.

Можна дзвонити безкоштовно, і Вас переведуть безпосередньо до представника Ninja. Ви також знайдете онлайн-підтримку на веб-сайті shark-ninja.com.ua

Як мені зареєструвати мою гарантію?

Ви можете зареєструвати Вашу гарантію онлайн протягом 28 днів з моменту покупки. Щоб зберегти час, Вам знадобиться наступна інформація про ваш пристрій:

- Номер моделі
- Серійний номер (лише якщо доступний)
- Дата покупки продукту (чек або виписка з доставки) Щоб зареєструватися онлайн, будь-ласка відвідайте: shark-ninja.com.ua

ВАЖЛИВО

- Гарантія покриває Ваш продукт протягом двох років з моменту покупки.
- Будь ласка, завжди зберігайте чек. У випадку якщо Вам знадобиться гарантія, нам знадобиться чек щоб перевірити чи є надана інформація правдивою. Неспроможність надати дійсний чек знедійснить Вашу гарантію.

Які переваги у реєстрації моєї гарантії?

Коли Ви реєструєте свою гарантію, Ви можете підписатися на нашу розсилку, що містить поради, рекомендації та конкурси. Дізнатися про останні новини, нові технології та запуски Shark. Якщо Ви зареєструєте свою гарантію в Інтернеті, Ви отримаєте миттєве підтвердження того, що ми отримали Ваші дані.

Детальну інформацію про нашу політику конфіденційності можна отримати на веб-сайті shark-ninja.com.ua

Як довго гарантуються наші продукти?

Наша впевненість в нашому дизайні та контролі якості означає, що Ваш продукт гарантується протягом двох років.

Що покривається гарантією?

Ремонт або заміна (на розсуд компанії Ninja) вишого продукту, включаючи всі деталі та роботу у разі будь-яких дефектів конструкції, матеріалів та виготовлення (включаючи транспортні витрати та витрати на доставку). Наша гарантія на додаток до ваших законних прав як споживача.

Що не покривається гарантією?

- Звичайний знос
- Випадкові пошкодження, несправності, спричинені недбалим використанням чи доглядом, нехтуванням рекомендацій, необережною експлуатацією та поведінням з кухонним приладом, що не відповідає Посібнику з експлуатації Ninja®, що постачається з вашою машиною
- Використання кухонного приладу для будь-чого іншого, окрім звичайних побутових цілей
- Використання деталей, не зібраних або встановлених не відповідно до інструкції з експлуатації.
- Використання деталей та аксесуарів, які не є оригінальною продукцією Ninja®.
- Несправна установка (за винятком випадків, коли установка була зроблена Ninja®).
- Ремонт або зміни, здійснені сторонами, крім Ninja та її агентів; ремонт або зміни, здійснені сторонами, крім Ninja або її агентів, окрім випадку якщо Ви зможете довести, що ремонт чи зміни, здійснені іншими особами, не пов'язані з дефектом, з приводу якого Ви хочете здійснити гарантію.

Що стається коли закінчується строк моєї гарантії?

Ninja не виробляє продукти, які тривають недовгий час. Ми розуміємо що у клієнтів може виникнути бажання відремонтувати свій кухонний пристрій після закінчення гарантійного строку. В цьому випадку, будь ласка, зверніться на нашу безкоштовну телефонну службу обслуговування клієнтів та запитайте про нашу гарантійну програму за номером 0800 504 505.

Де я могу придбати оригінальні запчастини та аксесуари Ninja?

Запчастини та аксесуари для пристроїв Ninja розробляються тими ж інженерами, які розробляли ваш кухонний пристрій Ninja. Ви знайдете повний асортимент запчастин для пристроїв Ninja на веб-сайті shark-ninja.com.ua.

Пам'ятайте, що використання запчастин, що не належать Ninja, може визнати недійсним гарантію вашого виробника. Однак, на ваші статутні права це не впливає.

ENGLISH

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK IS A REGISTERED TRADEMARK OF SHARKNINJA OPERATING LLC.

Illustrations may differ from actual product.

DANSK

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018

SHARK ER SOM REGISTRERET VAREMÆRKE EN DEL AF SHARKNINJA OPERATING LLC.

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt.

ITALIANO

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK È UN MARCHIO REGISTRATO DI SHARKNINJA OPERATING LLC.

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto in dotazione.

SUOMI

Tekijänoikeudet © SharkNinja Operating LLC 2018

SHARK ON SHARKNINJA OPERATING LLC:N REKISTERÖIMÄ TAVARAMERKKI.

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote.

SVENSKA

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK ÄR ETT REGISTRERAT VARUMÄRKE SOM TILLHÖR SHARKNINJA OPERATING LLC.

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten.

ESPAÑOL

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK ES UNA MARCA COMERCIAL REGISTRADA DE SHARKNINJA OPERATING LLC.

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto.

FRANÇAIS

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK EST UNE MARQUE COMMERCIALE DÉPOSÉE DE SHARKNINJA OPERATING LLC.

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel.

DEUTSCH

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK IST EIN EINGETRAGENES WARENZEICHEN VON SHARKNINJA OPERATING LLC.

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

УКРАЇНСЬКА

Copyright © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK ЗАРЕСТРОВАНА ТОРГОВА МАРКА SHARKNINJA OPERATING

Ілюстрації можуть відрізнятися від реального вигляду товару.

NEDERLANDS

Auteursrecht © SharkNinja Operating LLC 2018.

SHARK IS EEN GEREGISTREERD HANDELSMERK VAN SHARKNINJA OPERATING LLC.

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product.