

NINJA® Foodi® MAX

Корисний
гриль та
аеропічка

AG551EU

ІНСТРУКЦІЇ




ДЯКУЄМО

за придбання корисного грилю та аеропічки **Ninja® Foodi®**



ЗАРЕЄСТРУЙТЕ СВОЮ ПОКУПКУ

 shark-ninja.com.ua

 Скануйте QR-код своїм мобільним
девайсом

ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: _____

Серійний номер: _____

Дата покупки: _____
(Збережіть чек)

Магазин покупки: _____

ТЕХНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ

Напруга: 220-240V~ 50-60Hz

Вати: 2460W

ПОРАДА: Ви можете знайти модель та серійні номери на наліпці QR-коду на зворотному боці пристрою за допомогою шнура живлення.

РЕЄСТРАЦІЯ ПРОДУКТИ: Будь ласка, відвідайте shark-ninja.com.ua або зателефонуйте за номером 0800 504 505, щоб зареєструвати свій новий продукт Ninja® протягом 28 днів з моменту придбання. Вам буде запропоновано вказати назву магазину, дату придбання та номер моделі, а також Ваше ім'я та адресу. Реєстрація дозволить нам зв'язатися з Вами у випадку несправності продукції. Реєструючись, Ви підтверджуєте, що прочитали та зрозуміли інструкцію із використання та попередження, викладену в інструкціях, що додаються.

ЗМІСТ

Реєстрація продукту	2
Важливі застереження	4
Деталі	6
Знайомство з грилем	7
Кнопки функціонування	7
Кнопки управління	7
Перед першим використанням	7
Використання грилю	8
Захисник від бризок	8
Технологія GrillControl	8
Грилювання партіями	8
Використання цифрового щупа для приготування їжі	9
Використання щупа в різних кулінарних техніках	10
Як правильно вставити щуп	10
Функції приготування	12
Grill	12
Air Fry	13
Roast	14
Bake	15
Dehydrate	16
Reheat	17
Вирішення проблем	18
Чистка.	19

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ • ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Прочитайте та прогляньте інструкції перед управлінням та використанням.

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

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- 1 Зніміть і викиньте захисну кришку, встановлену на вилці живлення цього приладу.
- 2 Цим приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними та сенсорними можливостями або зі зменшеними розумовими здібностями чи відсутністю досвіду та знань, якщо їм буде надано нагляд чи інструкції щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміли небезпеку.
- 3 Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. **НЕ** дозволяйте користуватися приладом дітям. Необхідний пильний нагляд під час використання поблизу дітей.
- 4 Цей прилад призначений лише для побутового користування. **НЕ** використовуйте цей прилад ні для чого іншого, крім його цільового використання. **НЕ** використовуйте в рухомих транспортних засобах або човнах. **НЕ** використовуйте на відкритому повітрі. Неправильне використання може спричинити травму.
- 5 Переконайтеся, що поверхня рівна, чиста та суха. **НЕ** розміщуйте прилад біля краю стільниці під час роботи.
- 6 **ЗАВЖДИ** переконайтеся, що прилад правильно зібраний перед використанням.
- 7 Користуючись цим приладом, забезпечте принаймні 15 дюймів (15-25 см) простору над і з усіх боків для циркуляції повітря.
- 8 **НЕ** використовуйте подовжувач. Короткий шнур живлення використовується, щоб зменшити ризик того, що діти схоплять шнур або заплутаються, а також зменшує ризик того, що люди перечіпляться через довгий шнур.
- 9 Для захисту від ураження електричним струмом **НЕ** занурюйте шнур, вилку чи корпус основного блоку у воду або іншу рідину.
- 10 **НЕ** використовуйте прилад, якщо пошкоджено шнур живлення або вилку. Регулярно перевіряйте прилад та шнур живлення. Якщо прилад не працює або був пошкоджений якимось чином, негайно припиніть користування та зателефонуйте у службу обслуговування.
- 11 **НИКОЛИ** не використовуйте електричну розетку під поверхню стільниці.
- 12 **НЕ** розміщуйте прилад і не дозволяйте шнуру звисати над краями столів, стільниць або торкатися гарячих поверхонь.
- 13 Використовуйте лише рекомендовані аксесуари, що входять до цього приладу або схвалені SharkNinja. Використання аксесуарів або насадок, не рекомендованих SharkNinja, може спричинити пожежу або травму.
- 14 Перш ніж покласти будь-які аксесуари в плиту, переконайтеся, що вони чисті та сухі.
- 15 **НЕ** використовуйте прилад без встановленої знімної каструлі та захисника від бризок.
- 16 **ЗАВЖДИ** переконайтеся, що кришка повністю закрита перед початком роботи.
- 17 **НЕ** переміщуйте прилад під час використання.
- 18 **НЕ** закривайте повітрязабірник або вентиляційний отвір, поки пристрій працює. Це запобігне рівномірному приготуванню їжі та може пошкодити пристрій або спричинити його перегрів.
- 19 **НЕ** торкайтеся гарячих порвехонь. Поверхні приладу гарячі під час та після роботи. Щоб запобігти опікам або травмам, **ЗАВЖДИ** використовуйте захисні гарячі накладки або прихватки та використовуйте доступні ручки.

20 **НЕ** торкайтеся аксесуарів під час або відразу після готування. Під час приготування плита та кошик гриля стають надзвичайно гарячими. Уникайте фізичного контакту під час виймання аксесуара з приладу. Щоб запобігти опікам або травмам, **ЗАВЖДИ** будьте обережні при взаємодії з виробом. Рекомендується використовувати посуд з довгими ручками та захисними накладками або прихватками.

21 **НЕ** використовуйте цей прилад для смаження у фритюрі.

22 **НЕ** ставте руки біля шнура цифрового щупа під час використання, щоб запобігти горінню або ошпарюванню.

23 Цифровий щуп **НЕ** замінює зовнішній харчовий щуп.

24 Щоб запобігти можливим ураженням, **ЗАВЖДИ** використовуйте зовнішній харчовий щуп, щоб перевірити, чи приготована Ваша їжа до рекомендованих температур.

25 Якщо сталося загоряння жиру або пристрій випускає чорний дим, негайно відключіть його від мережі. Дочекайтеся припинення диму, перш ніж знімати будь-які аксесуари для приготування їжі.

26 Будь ласка, зверніться до розділу Чищення та обслуговування для регулярного обслуговування приладу.

27 Щоб від'єднати, вимкніть пристрій, а потім вимкніть з розетки, коли він не використовується та перед чищенням.

28 Дайте охолонути перед чищенням, розбиранням, складанням або зняттям деталей та зберіганням.

29 **НЕ** чистіть металевими прокладками для чищення. Шматки можуть відламати прокладку і торкнутися електричних деталей, створюючи ризик ураження електричним струмом.

30 Діти не повинні проводити чистку та обслуговування користувачів.

31 **НЕ** розміщуйте на гарячому газовому або електричному пальнику або поруч з ним в духовці з підігрівом.

32 Під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини, слід дотримуватися надзвичайної обережності.



Вказує на необхідність прочитання та перегляду інструкцій для розуміння роботи та використання виробу.



Вказує на наявність небезпеки, яка може спричинити тілесні ушкодження, смерть або істотну матеріальну шкоду, якщо попередження, що додається до цього символу, буде проігноровано.



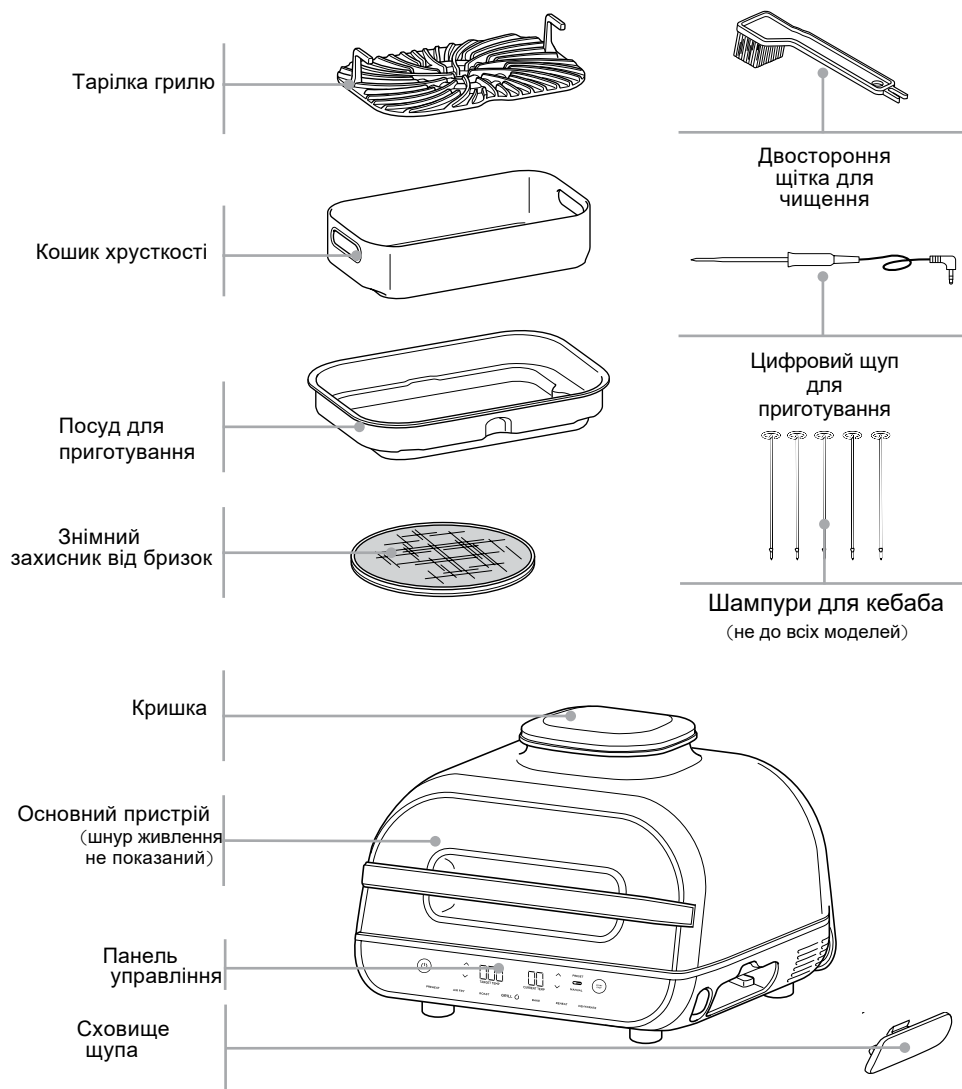
Будьте обережні, щоб уникати контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте засоби захисту рук, щоб уникнути опіків.



Тільки для внутрішнього та побутового використання.

ЗБЕРЕЖІТЬ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ

ДЕТАЛІ



Щоб замовити додаткові деталі, завітайте до shark-ninja.com.ua або зв'яжіться з підтримкою клієнтів по телефону 0800 504 505.

ЗНАЙОМСТВО З ГРИЛЕМ



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

КНОПКИ ФУНКЦІОНУВАННЯ

GRILL Готуйте на грилі в приміщенні, одночасно створюючи рівномірне обсмаження, сліди гриля та смак грилю.

AIR FRY Для хрусткості з невеликою кількістю олії.


BAKE Торти, ласощі, десерти тощо.



ROAST М'ясо, смажені овочі і більше.

DEHYDRATE Зневоднюйте м'ясо, фрукти та овочі для здорових закусок.

REHEAT Оживить залишки, м'яко зігріваючи їх, залишаючи хрусткі результати.



КНОПКИ УПРАВЛІННЯ

Кнопка живлення Коли пристрій підключено до мережі, натисніть , щоб вимкнути пристрій. Натискання під час приготування зупиняє поточну функцію приготування та вимикає пристрій.

Стрілки вліво Використовуйте  або  на дисплеї, щоб відрегулювати температуру приготування в будь-якій функції або встановити внутрішній результат під час використання кнопок PRESET та MANUAL.

Кнопка MANUAL Перемикає екран дисплея, щоб Ви могли вручну встановити внутрішній результат щупу. Кнопка MANUAL не працює з функцією DEHYDRATE.

Кнопка PRESET Перемикає екран дисплея, щоб Ви могли встановити щуп, тип їжі та внутрішній результат на основі заданих температур. Кнопка попередньо встановлених налаштувань не працює з функцією DEHYDRATE.

Стрілки вправо Використовуйте  та  праворуч від дисплея, щоб встановити тип їжі при використанні PRESET або відреглювати час приготування, коли не готуєте за допомогою щупа Foodi.

ПРИМІТКА: Щоб відрегулювати температуру або час приготування, натисніть стрілки вгору та вниз. Потім пристрій відновить роботу за цих налаштувань.

Кнопка START/STOP Після вибору температури та часу натисніть кнопку START/STOP.

Режим очікування Якщо протягом 10 хвилин з панеллю управління не було взаємодії, і пристрій не готує, він перейде в режим очікування, а панель затемниться.

Попередній розігрів Якщо пристрій здійснює попередній нагрів, це відобразиться на панелі управління, і ввімкнеться кнопка PREHEAT. Щоб вимкнути попереднє нагрівання, натисніть кнопку PREHEAT. Потім на пристрої відобразиться "ADD FOOD".

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- 1 Видаліть із пристрою всі пакувальні матеріали, рекламну етикетку та скотч.
- 2 Вийміть всі аксесуари з упаковки та уважно прочитайте цей посібник. Будь ласка, зверніть особливу увагу на інструкції з експлуатації, попередження та важливі запобіжні заходи, щоб уникнути будь-яких травм або пошкодження майна.
- 3 Вийміть плитку гриля, захисник від бризок, кошик, щуп, щітку для чищення та каструлю в теплій мильній воді, потім промийте та ретельно просушіть. Всі аксесуари, крім щупа, можуть митися в посудомийній машині. **НИКОЛИ** не чистіть основний пристрій та щуп у посудомийній машині.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ

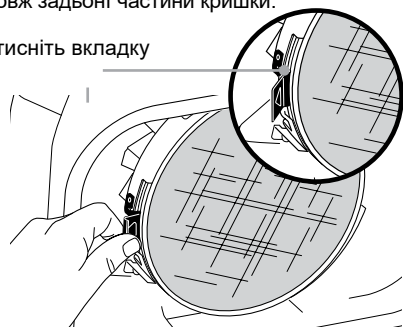
ЗАХИСНИК ВІД БРИЗОК

Розташований на нижній стороні кришки, захисник зберігає нагрівальний елемент в чистоті. **ЗАВЖДИ** переконайтесь, що під час нагрівання встановлений захисник від бризок. Якщо не використовувати його, це призведе до накопичення олії на нагрівальному елементі, що може скоїти задимлення.

Видалення захисника від бризок

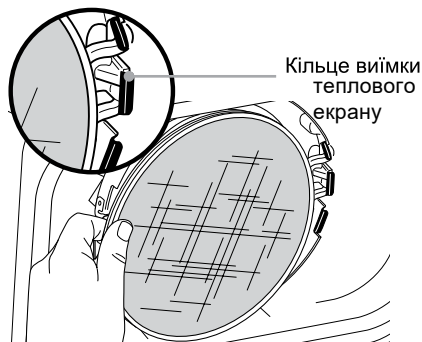
Знімайте захисник від бризок для очищення після кожного використання. Після того як захисник повністю охолоне, зніміть його, притиснувши верхню праву ручку до задньої сторони кришки. Це звільнить захисник, що дозволить Вам витягнути його з гнізда вздовж задньої частини кришки.

Притисніть вкладку



Встановлення захисника від бризок

Щоб встановити, посуньте захисник під фіксовану вкладку в ліву сторону. Вставте димову завісу так, щоб канавки на димовій завісі збіглися з фіксованим кільцем теплозахисту. Потім обережно підсуньте захисник від бризок вгору, доки він не зафіксується в затиску на передній частині кришки.



ТЕХНОЛОГІЯ GRILLCONTROL

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

LOW (200°C)	MED (230°C)	HI (250°C)	MAX (260°C)
<ul style="list-style-type: none"> • Бекон • Ковбаски • Коли використовуєте густі соуси Барбекю 	<ul style="list-style-type: none"> • Заморожене м'ясо • Мариноване м'ясо/ м'ясо з соусами 	<ul style="list-style-type: none"> • Стейки • Курка • Бургери • Хот доги • М'яси кебаби 	<ul style="list-style-type: none"> • Овочі • Фрукти • Піцци • Свіжі/заморожені морепродукти • Овочеві кебаби

ПРИМІТКА: Для меншого диму, ми рекомендуємо олію авокадо, виноградного насіння або рослинну чи кокосову, замість оливкової. Нагрівання олії поза точки диму може надати їжі паленого їдкого смаку.

ПРИМІТКА: Прилад може виробляти дим під час приготування інгредієнтів на більш гарячих температурах, ніж рекомендовано. Щоб отримати докладні графіки приготування, зверніться до свого посібника натхнення або відвідайте ninjakitchen.co.uk

Переключення на GRILL після використання іншої функції

Якщо прилад вже нагрівся від використання іншої функції, на екрані може негайно з'явитись "ADD FOOD". Ми рекомендуємо дати тарілці гриля нагрітись принаймні 6 хвилин, перш ніж класти на неї інгредієнти.

Грилювання партіями

При приготуванні на грилі більше двох послідовних порцій їжі рекомендується видалити жир/олію зі знімної каструлі. Також **ДУЖЕ** рекомендується очищати захисник між різними способами використання. Це допоможе запобігти горінню жиру та спричиненню диму. Якщо Ви хочете пропустити процес попереднього нагрівання, натисніть кнопку PREHEAT.

ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВОГО КУЛІНАРНОГО ЩУПА

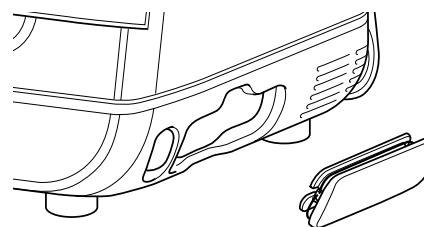
ВАЖЛИВО: НЕ ставте руки біля шнура цифрового кухонного щупа, коли він використовується, щоб запобігти горінню або ошпарюванню.

Перед першим використанням

Перш ніж вставляти його в розетку, переконайтесь, що на гнізді датчика немає залишків, а на шнурі відсутні вузли.

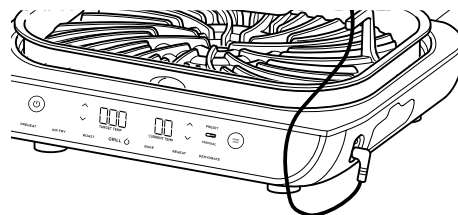
1 Витягніть відділення для зберігання щупа з правого боку пристрою назовні. Потім розкрутіть шнур із відсіку, щоб зняти щуп.

2 Підключіть щуп до вхідного гнізда під помаранчевою силіконовою кришкою. Сильно натискайте на штепсель, доки він більше не зможе увійти в гніздо. Поставте відсік для зберігання назад на бік пристрою.



ПРИМІТКА: Не потрібно встановлювати час приготування, оскільки пристрій автоматично вимкне нагрівальний елемент і повідомить Вас, коли їжа закінчить готування.

3 Як тільки щуп підключено до гнізда, він увімкнеться та підсвітить кнопки PRESET та MANUAL. Виберіть потрібну функцію приготування та температуру.



4 Натисніть PRESET і використовуйте стрілки праворуч від дисплея, щоб вибрати бажаний тип їжі, а стрілки ліворуч від дисплея, щоб встановити внутрішній результат приготування (від RARE до WELL).

ПРИМІТКА: Готуєте різне м'ясо чи за різними уподобаннями? Детальніше про програмування див. на сторінці 10.

Якщо Ви натиснете кнопку MANUAL, використовуйте наведені нижче рекомендовані внутрішні режими приготування.

ТИП ЇЖІ:	ВСТАНОВІТЬ РІВЕНЬ НА:
Риба	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Курка/ Індичка	Well Done (75°C)
Свинина	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Яловичина/ Ягня	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

5 Помістіть аксесуар, необхідний для обраної Вами функції кулінарії, у пристрій і закрийте кришку. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання.

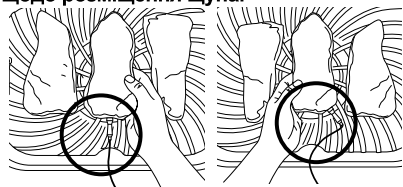
ПРИМІТКА: Зверніться до британського агентства з харчових стандартів щодо рекомендованих температур, безпечних для харчових продуктів.

ПРИМІТКА: Попередньо встановлені рівні приготування для BEEF/LAMB нижчі за звичайні рекомендації, оскільки прилад залишить 5-10°C на відлежування.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ - продовження

- 6 Поки пристрій попередньо нагрівається, вставте щуп горизонтально в центр найтовщої частини шматка білка.

Зверніться до діаграми на сусідній сторінці з подальшими інструкціями щодо розміщення щупа.



Правильне розташування щупа.
Ручка щупа повністю знаходиться всередині пристрою.

- 7 Коли пристрій попередньо нагрівається і на екрані з'явиться напис "ADD FOOD", відкрийте кришку, покладіть їжу із встановленим щупом у пристрій і закрийте кришку над шнуром щупа.
- 8 Індикатор виконання у верхній частині дисплея буде відстежувати стадії приготування. Миготливі індикатори прогресують до певної стадії.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

ПРИМІТКА: При використанні режиму ROAST або GRILL пристрій подасть звуковий сигнал та відобразить FLIP. Перегортати не обов'язково, але рекомендується.

- 9 Пристрій автоматично зупиниться, коли Ваш вибір буде майже досягнутий, оскільки він враховує відлежування страв, а на екрані відобразатиметься GET FOOD.

^ GET FOOD ^
v v

- 10 Перенесіть білок на тарілку, поки на екрані відображається REST. Білок буде продовжувати готуватися, що займе близько 3-5 хвилин. Це важливий крок, оскільки без відпочинку страва може бути сира. Час приготування може бути різним залежно від розміру, кількості та типу білка.

ПРИМІТКА: Щоб перевірити внутрішню температуру інших шматочків білка, натисніть і утримуйте MANUAL і вставте термометр у кожен шматок м'яса.

ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА В РІЗНИХ КУЛІНАРНИХ ТЕХНІКАХ:

Приготування 2 або більше білків однакового розміру для різних результатів: Вставте щуп у білок з вищим бажаним рівнем результату. Використовуйте функцію PRESET, щоб обрати рівень результату, а потім відстежуйте індикатор прогресу - коли бажаний нижчий рівень результату буде досягнутий у цьому білку, видаліть його без щупа з пристрою. Продовжуйте готувати білок, що залишився, до досягнення бажаного рівня готовності.

Приготування 2 або більше білків різного розміру: Вставте щуп у менший білок і використовуйте функцію PRESET, щоб вибрати рівень результату. Коли цей білок готовий, вийміть його з пристрою. Потім перенесіть щуп на більший білок і використовуйте функцію PRESET, щоб вибрати рівень результату.

Приготування 2 або більше типів білку: Вставте щуп у білок із нижчим бажаним рівнем результату. За допомогою функції MANUAL виберіть бажану внутрішню температуру. Коли цей білок готовий, вийміть його з пристрою. Потім перенесіть щуп на інший білок і за допомогою функції MANUAL виберіть бажану внутрішню температуру.

ПРИМІТКА: Щуп буде ГАРЯЧИМ. Використовуйте або прихватки, або щипці, щоб винести щуп з продуктів.


ЯК ПІД'ЄДНАТИ ЩУП

ТИП ЇЖИ:	ПОЛОЖЕННЯ	ПРАВИЛЬНЕ	НЕПРАВИЛЬНЕ
Стейки Свинячі відбивні Телячі відбивні Курячі грудки Бургери Вирізки Рибне філе	<ul style="list-style-type: none"> Вставте термометр горизонтально в центр найтовстішої частини м'яса. Переконайтесь, що кінчик термометра встановлений прямо в центр м'яса, а не під кутом до його нижньої або верхньої частини. Переконайтесь, що термометр знаходиться близько до (але не торкаючись) кістки та подалі від будь-якого жиру або щетини. <p>ПРИМІТКА: Найтовща частина філе може бути не центом. Важливо, щоб кінець термометра потрапив у найтовщу частину для досягнення бажаних результатів.</p>		
Ціла курка	<ul style="list-style-type: none"> Вставте термометр горизонтально в найтовщу частину грудки, паралельно кістці, але не торкаючись її. Переконайтесь, що верхівка досягає центру найтовщої частини грудки і не проходить весь шлях через грудку в порожнину. 		

ПРИМІТКА НЕ використовуйте щуп із замороженими продуктами або для нарізки м'яса товщиною менше 1,5см.

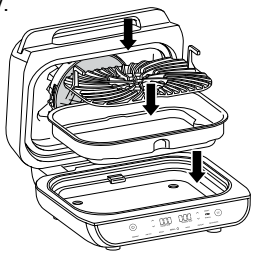
ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ – продовження

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

Підключіть пристрій до мережі і натисніть  кнопку живлення, щоб увімкнути його.

Grill

- 1 Помістіть каструлю в пристрій, відступи на каструлі вирівняйте до задньої стінки основного пристрою. Потім помістіть тарілку для гриля в каструлю руками догори. Переконайтеся, що захисник від бризок на місці, а потім закрийте кришку.



ПРИМІТКА: Якщо Ви використовуєте щуп, див. інструкції на сторінках 9-11.

- 2 Натисніть кнопку GRILL button. Відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте набір стрілок ліворуч від дисплея для регулювання температури.



- 3 Використовуйте набір стрілок праворуч від дисплея, щоб відрегулювати час приготування з кроком в 1 хвилину, до 30 хвилин, або, якщо використовується щуп, зверніться до інструкцій на сторінках 9-11.



- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання. Індикатор виконання почне світитися. На розігрів пристрою знадобиться приблизно 10 хвилин.



- 5 Після завершення попереднього нагрівання пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення "ADD FOOD".



- 6 Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на тарілку гриля. Після закриття кришки розпочнеться приготування, і таймер почне відлік.

ПРИМІТКА: Якщо Ви хочете скористатися щупом, щоб перевірити зовнішню температуру їжі, натисніть кнопку MANUAL протягом 2 секунд, і внутрішня температура їжі з'явиться на екрані протягом 5 секунд.

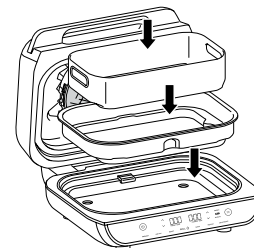
- 7 Коли час приготування завершиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться END.



ПРИМІТКА: Якщо готуєте партіями, див. інструкції на стор. 8.

Air Fry

- 1 Помістіть каструлю в пристрій, відступи на каструлі вирівняйте до задньої стінки основного пристрою. Потім помістіть тарілку для гриля в каструлю руками догори. Переконайтеся, що захисник від бризок на місці, а потім закрийте кришку.



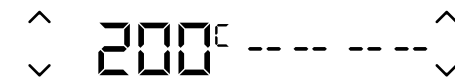
- 2 Натисніть кнопку AIR FRY Відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте набір стрілок ліворуч від дисплея для регулювання температури.



- 3 Використовуйте набір стрілок праворуч від дисплея, щоб відрегулювати час приготування з кроком в 1 хвилину, до 1 години, або, якщо використовується щуп, зверніться до інструкцій на сторінках 9-11.



- 4 Натисніть START/STOP щоб розпочати попереднє нагрівання. Індикатор виконання почне світитися. На розігрів пристрою знадобиться приблизно 3 хвилини.



ПРИМІТКА: Хоча нагрівання наполегливо рекомендується для досягнення найкращих результатів, Ви можете пропустити його, натиснувши кнопку PREHEAT. На дисплеї з'явиться "ADD FOOD". Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти в кошик хрусткості. Після закриття кришки розпочнеться готування, і таймер почне відлік.

- 5 Після завершення попереднього нагрівання пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення "ADD FOOD".



- 6 Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти в кошик хрусткості. Після закриття кришки розпочнеться приготування, і таймер почне відлік.

ПРИМІТКА: Якщо Ви хочете скористатися щупом, щоб перевірити внутрішню температуру їжі, натисніть кнопку MANUAL протягом 2 секунд, і внутрішня температура їжі з'явиться на екрані протягом 2 секунд.

- 7 Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо перетрушувати інгредієнти. Коли Ви відкриєте кришку, пристрій зупиниться. Для струшування кошика використовуйте щипці із силіконовими наконечниками або рукавиці для духовки. Закінчивши, замініть кошик і закрийте кришку. Готування автоматично відновиться після закриття кришки.



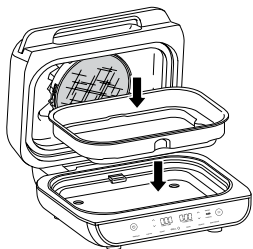
- 8 Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться END.



ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ – продовження

Roast

- 1 Помістіть каструлю в пристрій з відступом на ній, суміщеному з горбком на пристрої. Переконайтеся, що захисник від бризок на місці, а потім закрийте кришку.



- 2 Натисніть кнопку ROAST. Відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте набір стрілок ліворуч від дисплея для регулювання температури.

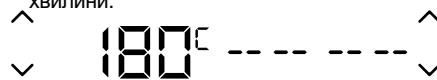


ПРИМІТКА: Перетворіть традиційні рецепти духовки, зменшивши температуру на 10°C. Часто перевіряйте їжу, щоб уникнути перепікання.

- 3 Використовуйте набір стрілок праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування з кроком в 1 хвилину до 1 години та кроком в 5 хвилин з 1 до 4 годин, або, якщо використовується щуп, зверніться до інструкцій на сторінках 9-11.



- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання. PRE загориться з правого боку дисплея, а індикатор виконання почне світитися. На розігрів пристрою знадобиться приблизно 3 хвилини.



ПРИМІТКА: Хоча нагрівання настійно рекомендується для досягнення найкращих результатів, Ви можете пропустити його, натиснувши кнопку PREHEAT. На дисплеї з'явиться "ADD FOOD". Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти в каструлю. Після закриття кришки розпочнеться приготування, і таймер почне відлік.

- 5 Після завершення попереднього нагрівання пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення "ADD FOOD".



- 6 Відкрийте кришку і помістіть інгредієнти в посуд. Після закриття кришки розпочнеться приготування, і таймер почне відлік.

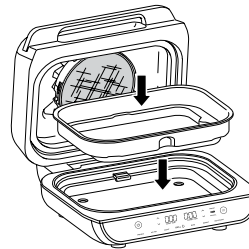
ПРИМІТКА: Якщо Ви хочете скористатися щупом для перевірки внутрішньої температури їжі, натисніть кнопку MANUAL протягом 2 секунд, і внутрішня температура їжі з'явиться на екрані протягом 5 секунд.

- 7 Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться END.



Bake

- 1 Помістіть каструлю в пристрій з відступом на ній, суміщеному з горбком на пристрої. Переконайтеся, що захисник від бризок на місці, а потім закрийте кришку.



- 2 Натисніть кнопку BAKE. Відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте набір стрілок ліворуч від дисплея для регулювання температури.



ПРИМІТКА: Перетворіть традиційні рецепти духовки, зменшивши температуру на 10°C. Часто перевіряйте їжу, щоб уникнути перепікання.

- 3 Використовуйте набір стрілок праворуч від дисплея, щоб відрегулювати час приготування з кроком в 1 хвилину, до 1 години та з кроком 5 хвилин від 1 до 2 годин, або, якщо використовується щуп, зверніться до інструкцій на сторінках 9-11.



- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання. PRE загориться з правого боку дисплея, а індикатор виконання почне світитися. На розігрів пристрою знадобиться приблизно 3 хвилини.

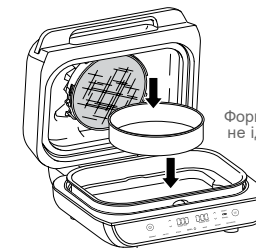


ПРИМІТКА: Хоча нагрівання настійно рекомендується для досягнення найкращих результатів, Ви можете пропустити його, натиснувши кнопку PREHEAT. На дисплеї з'явиться "ADD FOOD". Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти в каструлю. Після закриття кришки розпочнеться приготування, і таймер почне відлік.

- 5 Після завершення попереднього нагрівання пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення "ADD FOOD".



- 6 Відкрийте кришку та додайте інгредієнти до каструлі або встановіть форму для випікання безпосередньо в неї та закрийте кришку, щоб почати готувати. Після закриття кришки, розпочнеться готування, і таймер почне відлік.



Форма для випікання не іде до комплекту

ПРИМІТКА: Якщо Ви хочете скористатися щупом для перевірки внутрішньої температури їжі, натисніть кнопку MANUAL протягом 2 секунд, і внутрішня температура їжі з'явиться на екрані протягом 5 секунд.

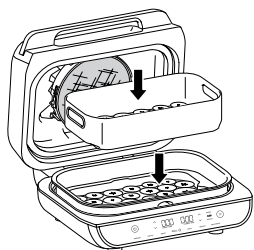
- 7 Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться END.



ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЮ – продовження

Dehydrate

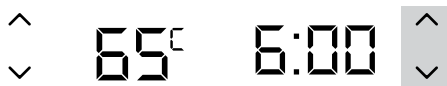
1 Помістіть каструлю в пристрій з відступом на ній, суміщеному з горбком на пристрої. Помістіть в каструлю один шар інгредієнтів. Потім покладіть кошик хрусткості в каструлю поверх інгредієнтів та додайте інший шар. Переконайтесь, що захисник від бризку на місці, а потім закрийте кришку.



2 Натисніть кнопку DEHYDRATE. Відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте набір стрілок ліворуч від дисплея для регулювання температури.



3 Використовуйте набір стрілок праворуч від дисплея, щоб відрегулювати час зневоднення з кроком 15 хвилин до 12 годин.



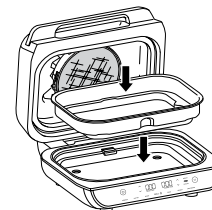
4 Натисніть START/STOP для початку. (Пристрій не розігрівається в режимі DEHYDRATE).

5 Коли час зневоднення закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться END.



Reheat

1 Помістіть каструлю в пристрій з відступом на ній, суміщеному з горбком на пристрої. Помістіть кошик хрусткості в каструлю, а потім закрийте кришку.



2 Натисніть кнопку REHEAT. Відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Використовуйте набір стрілок ліворуч від дисплея для регулювання температури.



3 Використовуйте стрілки вгору та вниз праворуч щоб встановити час приготування з кроком в 1 хвилину, до 1 години, або дотримуйтесь інструкцій на попередніх сторінках, щоб встановити температуру за допомогою попередньо встановленого або ручного налаштування.



4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати розігрівання. З правого боку дисплея загориться PRE, а індикатор виконання почне світитися. Підігрів може зайняти до 3 хвилин.

5 Коли підігрівання завершиться, пристрій просигналізує та на дисплеї з'явиться повідомлення "ADD FOOD".

6 Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти в кошик хрусткості. Після закриття кришки розпочнеться готування, і таймер розпочне відлік.

ПРИМІТКА: Якщо Ви хочете скористатися щупом для перевірки внутрішньої температури їжі, натисніть кнопку MANUAL протягом 2 секунд, і внутрішня температура їжі з'явиться на екрані протягом 5 секунд.

7 Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо струшувати інгредієнти. Коли Ви відкриєте кришку, пристрій зупиниться. Для струшування кошика використовуйте щипці з силіконовими наконечниками або прихватки. Закінчивши, зніміть кошик і закрийте кришку. Готування автоматично відновиться після закриття кришки.

8 Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться END.



ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

- **На дисплеї панелі управління з'являється напис "ADD FOOD"** .
Пристрій завершив попереднє нагрівання і настав час додати Ваші інгредієнти.
- **На панелі управління з'являється напис "Shut Lid"** .
Кришка відкрита і її потрібно закрити для запуску обраної функції.
- **На панелі управління з'являється напис "Plug In"** .
Щуп не підключений до гнізда з правого боку панелі управління. Перед тим, як продовжувати, підключіть щуп. Притискайте щуп, доки не почуєте клацання.
- **На панелі управління з'являється напис "PRBE ERR"** .
Це означає, що час роботи одиниці закінчився до досягнення їжею встановленої внутрішньої температури. Для захисту пристрою він може працювати лише певний проміжок часу при певних температурах.
- **На панелі управління з'являється напис "E"** .
Пристрій не працює належним чином. Будь ласка, зв'яжіться з службою обслуговування клієнтів за номером 0800 504 505, щоб ми могли краще Вам допомогти, зареєструйте свій продукт в Інтернеті за адресою shark-ninja.com.ua і тримайте товар під рукою під час дзвінка.
- **Чому моя їжа переготована або недостатньо приготована, хоча я користувався щупом?**
Важливо вставити щуп уздовж у найтовщу частину інгредієнта, щоб отримати найбільш точні показники. Обов'язково дайте їжі відпочити 3-5 хвилин, щоб завершити приготування. Для отримання додаткової інформації зверніться до розділу Використання цифрового щупа для приготування.
- **Чому індикатор ходу попереднього нагрівання не починається з самого початку?** Коли пристрій нагрівається від попереднього використання, йому не буде потрібно повний час попереднього нагрівання.
- **Чи можу я скасувати або пропустити попередній нагрів?**
Нагрівання настійно рекомендується для досягнення найкращих результатів, але Ви можете пропустити його, натиснувши кнопку PREHEAT після натискання кнопки START/STOP.
- **Чи слід додавати інгредієнти до або після попереднього нагрівання?**
Для досягнення найкращих результатів, дайте пристрою попередньо нагрітисся перед додаванням інгредієнтів.
- **Чому мій пристрій виділяє дим?**
Використовуючи функцію GRILL, завжди вибирайте рекомендовану температуру. Рекомендовані налаштування можна знайти в Гіді з швидкого старту та в Посібнику натхнення. Переконайтесь, що захисник від бризок встановлено.
- **Як зробити паузу на пристрої, щоб я міг перевірити їжу?**
Коли кришку відкривають під час функції приготування, пристрій автоматично зупиняється.
- **Чи розплавиться щуп, якщо він торкнеться нагрітої пластини гриля?**
Ні, рукоятка виготовлена з високотемпературного силікону, що може впоратися з високими температурами гриля та аеропічки Ninja® Foodi® Max.
- **Моя їжа підгоріла.**
Не додавайте їжу, поки не закінчиться рекомендований час попереднього розігріву. Для досягнення найкращих результатів перевірте прогрес протягом приготування та виймайте їжу, коли досягнутий бажаний рівень результату. Виймайте їжу відразу після закінчення часу приготування, щоб уникнути перегрівання.
- **Чому пристрій має шкалу 1-9 для попереднього налаштування яловичини?**
Сприйняття того, як добре щось готується, відрізняється. Шкала 1-9 надає широкий спектр варіантів для кожного рівня приготування, так що Ви можете налаштувати на свій смак.

ЧИСТКА ВАШОГО ГРИЛЯ

Пристрій слід ретельно чистити після кожного використання. Завжди давайте приладу охолонути перед чищенням.

- Перед очищенням від'єднайте пристрій від розетки. Після виймання їжі тримайте кришку відкритою, щоб пристрій швидше охолонув.
- Посуд для приготування їжі, тарілку для гриля, кошик хрусткості, захисник від бризок, щітку для чищення та будь-яке інше приладдя, що входить до комплекту, можна мити в посудомийній машині, крім щупа. **НЕ кладіть щуп у посудомийну машину.**
- Для найкращих результатів посудомийного миття ми рекомендуємо промити тарілку гриля, кошик хрусткості, захисник від бризок та будь-які інші аксесуари перед тим, як помістити їх у посудомийну машину.
- При ручному митті ми рекомендуємо використовувати в комплекті щітку для чищення, щоб допомогти промити деталі. Використовуйте протилежний кінець щітки для чищення як скребок, щоб допомогти видалити запечені соуси або сир. Після ручної чистки висушіть усі деталі на повітрі або рушником.

ПРИМІТКА: НЕ використовуйте рідкий миючий розчин на гнізді щупа або поблизу нього. Ми рекомендуємо використовувати стиснене повітря або ватний тампон, щоб уникнути пошкодження входу.

- Якщо залишки їжі або жиру застигли на тарілці гриля, захиснику від бризок або будь-якій іншій зйомній частині, перед очищенням змочіть в теплій мильній воді.
- Очищайте захисник від бризок після кожного використання. Замочування захисника на ніч допоможе пом'якшити запечені залишки. Після замочування за допомогою щітки для очищення видаліть жир з рами з нержавіючої сталі та передніх виступів.
- Глибоко очистіть захисник від бризок, поклавши його в каструлю з водою і кип'ятити протягом 10 хвилин. Потім змийте водою кімнатної температури і дайте повністю висохнути.
- Для глибокого очищення щупа змочіть наконечник з нержавіючої сталі та силіконовий тримач у теплій мильній воді. **НЕ** занурюйте шнур або гніздо у воду або будь-яку іншу рідину. Тримач відсіку для зберігання щупа призначений тільки для **ручного** миття.

ПРИМІТКА: **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні інструменти та засоби для чищення. **НІКОЛИ** не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину.

ЗАВІТАЙТЕ ДО НАС ОНЛАЙН НА:

shark-ninja.com.ua



ПРИМІТКА: Збережіть ці інструкції для майбутньої консультації.



Це маркування означає, що цей виріб не можна утилізувати з іншими побутовими відходами по всьому ЄС. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей від неконтрольованого захоронення відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти стійкому повторному використанню матеріальних джерел. Щоб повернути використаний пристрій, скористайтеся системами повернення та збору або зв'яжіться з продавцем, де був придбаний цей продукт. Вони можуть взяти його на екологічно безпечну переробку.

Ілюстрації можуть відрізнятися від фактичного продукту. Ми постійно прагнемо вдосконалити нашу продукцію, тому технічні характеристики, що містяться в цьому документі, можуть бути змінені без попередження.

FOODI та NINJA зареєстровані торгові марки SharkNinja Operating LLC.

© 2020 SharkNinja Operating LLC



AG55IEUSeries_IB_MP_Mv1_200518_Mv2