

NINJA Foodi

EG351EU

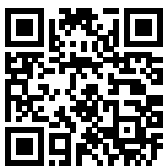
ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Гриль Ninja Foodi
Air Grill & Air Fryer



ninja-kitchen.com.ua

ДЯКУЄМО вам за покупку гриля Ninja !



ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: _____

Серійний номер: _____

Дата покупки: _____

(Зберігайте чек)

Місце покупки: _____

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240 В~ 50-60 Гц

Потужність: 1760 Вт



ПОРАДА. Модель і серійний номер пристрою можна знайти на наклейці з QR-кодом на задній панелі пристрою біля шнура живлення.



Це маркування вказує, що цей виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами.

Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей унаслідок неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних джерел.

Щоб повернути використаний пристрій, будь ласка, скористайтесь системами повернення та збору або зверніться до продавця, де цей продукт був придбаний. Вони можуть взяти цей продукт для екологічно безпечної переробки.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПРИМІЩЕННЯХ. ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ.

Для зменшення ризику травм, пожежі, електричного удару або пошкодження майна, необхідно завжди дотримуватися основних запобіжних заходів безпеки, включаючи наступні попередження та інструкції. Не використовуйте прилад не за призначенням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Щоб уникнути небезпеки удусення для малих дітей, негайно позбудьтеся всіх упаковочних матеріалів після розпакування приладу.
- Цей прилад може використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями або недостатнім досвідом та знаннями, якщо їм було надано нагляд або інструкції щодо безпечного використання приладу та вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Тримайте прилад і його шнур поза досяжністю дітей. НЕ дозволяйте дітям використовувати прилад. Потрібен постійний нагляд за дітьми під час використання приладу в їх присутності.
- Щоб зменшити ризик пожежі, НЕ розміщуйте прилад на плиті або на гарячих поверхнях.
- НЕ ставте прилад в розігріту піч.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання. НЕ використовуйте його для інших цілей.
- НЕ використовуйте прилад в рухомих транспортних засобах або човнах.
- НЕ використовуйте прилад на вулиці.
- Неправильне використання приладу може призвести до травм.
- Переконайтесь, що поверхня на якій розміщено прилад рівна, чиста та суха. НЕ ставте прилад біля краю столу чи робочої поверхні під час його роботи.
- Завжди пересвідчайтесь в тому, що пристрій правильно зібраний перед його використанням.
- Під час використання приладу залишайте не менше 15 см (6 дюймів) простору зверху і з усіх боків для належної циркуляції повітря.
- НЕ використовуйте з приладом подовжувач. Короткий шнур живлення використовується для зменшення ризику того, що діти можуть схопити шнур або заплутатися в ньому, а також для зниження ризику спотикання людей об довгий шнур.
- Щоб уникнути електричного удару, НЕ занурюйте шнур, розетки чи корпус приладу у воду або іншу рідину.
- НЕ використовуйте прилад, якщо є пошкодження шнура живлення або розетки. Регулярно перевіряйте прилад і шнур живлення. Якщо прилад не працює або був пошкоджений, негайно припиніть використання та зверніться до служби підтримки.
- Ніколи не використовуйте розетку під стільницею.
- НЕ ставте прилад і не дозволяйте шнурові звисати з країв столів, прилавків та не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь.
- Використовуйте лише рекомендовані аксесуари, які входять у комплект постачання або схвалені виробником (SharkNinja). Використання сторонніх аксесуарів може спричинити пожежу чи травми.
- Перед тим як помістити будь-який аксесуар у прилад, переконайтесь, що він чистий і сухий.
- Не використовуйте пристрій без встановленого знімного контейнера для приготування їжі та захисного екрана від бризок.
- ЗАВЖДИ переконайтесь, що кришка повністю закрита перед використанням приладу.
- НЕ переміщуйте прилад під час його роботи.
- НЕ закривайте вентиляційний отвір для повітря або вентиляційний отвір для виходу повітря під час роботи приладу. Це перешкодить рівномірному приготуванню їжі і може призвести до пошкодження приладу або його перегріву.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь прилада. Під час роботи та після завершення приготування зовнішні поверхні пристрою можуть бути дуже гарячими.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПРИМІЩЕННЯХ. ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ.

- Щоб уникнути опіків чи травм, завжди використовуйте захисні термостійкі прихватки або ізольовані рукавиці, а також доступні ручки та регулятори.
- Не торкайтеся аксесуарів під час або відразу після приготування.
- Гриль-решітка та корзина для приготування можуть ставати надзвичайно гарячими.
- Уникайте фізичного контакту під час виймання аксесуарів з пристроєм.
- Щоб запобігти опікам або травмам, завжди дотримуйтеся обережності при взаємодії з пристроєм.
- Рекомендується використовувати довгі кухонні щипці та захисні термостійкі прихватки або ізольовані рукавиці.
- Не використовуйте цей пристрій для фритюру (глибокого обсмажування у великій кількості олії).
- Термошуп Foodi Smart HE замінює не замінює зовнішній термометр для перевірки температури готової страви відповідно до рекомендованих норм.
- Якщо виникла пожежа через жир або пристрій почав випускати чорний дим, негайно відключіть його від мережі
- Ознайомтеся з розділом "Очищення та обслуговування", щоб підтримувати пристрій у належному стані.
- Перед відключенням пристрою поверніть його у положення "вимкнено", а потім витягніть вилку з розетки.
- Це потрібно робити щоразу після використання приладу та перед його очищенням.
- Дайте пристрою охолонути перед очищенням, розбиранням, встановленням або зняттям деталей, а також перед зберіганням.
- Не використовуйте металеві губки для очищення приладу. Металеві частинки можуть відірватися і потрапити на електричні елементи, що створює ризик ураження електричним струмом.
- Очищення та обслуговування пристрою не повинні виконувати діти.
- Не розміщуйте пристрій на гарячій газовій або електричній плиті та не ставте його у розігріту духовку.
- Будьте особливо обережні при переміщенні пристрою, якщо всередині знаходиться гаряча олія або інші рідини.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб запобігти їхнім спробам гратися з пристроєм.
- Цей пристрій не призначений для використання з зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ



Означає необхідність прочитати та ознайомитися з інструкцією, щоб зрозуміти роботу та використання продукту.



Означає наявність небезпеки, яка може призвести до особистих травм, смерті або значних пошкоджень майна, якщо ігнорувати попередження, що супроводжується цим символом.



Будьте обережні, щоб уникнути контакту з гарячими поверхнями. Завжди використовуйте захисні рукавички для запобігання опікам.



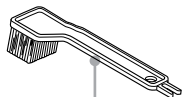
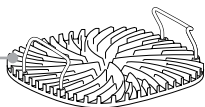
Тільки для використання в приміщенні та в домашніх умовах.



Не занурюйте прилад у воду.

ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ ПРИЛАДУ

Пластина для гриля з керамічним покриттям



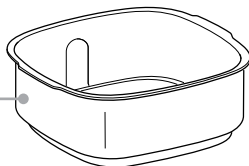
Щітка для очищення зі скребком.

Тарілка для приготування хрустких страв з керамічним покриттям



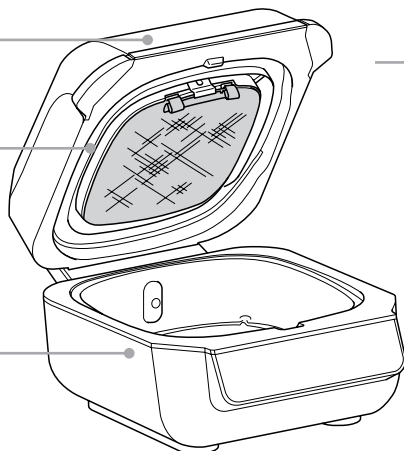
Розумний термощуп Foodi.

Контейнер з керамічним покриттям.



Кришка

Знімний захисний екран від бризок



Відсік для зберігання термощупа

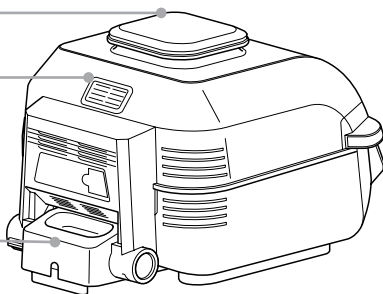
Головний блок (шнур живлення не показаний)

Панель керування

Повітрязабірник

Отвір для циркуляції повітря

Контейнер для збору жиру



Запчастини та аксесуари можна придбати на сайті <https://ninja-kitchen.com.ua> ви знайдете повний асортимент запасних частин Ninja та аксесуарів для всіх приладів Ninja.

ЗНАЙОМСТВО З ПРИЛАДОМ

ФУНКЦІЇ

GRILL (ГРИЛЬ) – Готуйте традиційні страви на грилі у себе вдома, ідеально підходить для приготування страв з рівномірно підсмаженою скоринкою та насиченим смаком грилю.

AIR FRY (ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ) – Використовується для приготування страв з хрусткою скоринкою, використовуючи мінімальну кількість олії або взагалі без неї.

BAKE (ВИПІЧКА) – Випікання тортів, десертів та інших страв.

ROAST (ЗАПІКАННЯ) – Запікання м'яса, овочів та інших продуктів.

DEHYDRATE (ДЕГІДРАТАЦІЯ) – Зневоднення м'яса, фруктів та овочів для корисних перекусів.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

Кнопка POWER  : Вмикає та вимикає прилад. При натисканні даної кнопки  під час приготування - зупиняє поточну функцію приготування.

Кнопка вибору функцій FUNCTION (ФУНКЦІЇ):
Натискайте кнопку, щоб прокручувати та вибирати функції.

ПРИМІТКА: Щоб налаштувати температуру або час під час приготування, використовуйте стрілки вгору та вниз. Пристрій продовжить роботу з оновленими налаштуваннями.

Стрілки вліво: Використовуйте стрілки  вгору та  вниз ліворуч від дисплея, щоб налаштувати температуру приготування для будь-якої функції або, в деяких моделях, щоб встановити ступінь готовності після використання кнопки PRESET або MANUAL.

Стрілки вправо: Використовуйте стрілки  вгору та  вниз праворуч від дисплея, щоб налаштувати час приготування або, в деяких моделях, щоб встановити тип їжі при використанні режиму PRESET.

Режим MANUAL (Ручне налаштування): Подвійне натискання кнопки термометра  перемикає дисплей у режим, де можна вручну встановити бажаний ступінь просмаження.

Режим PRESET (Попередньо задані налаштування): Перемикає дисплей у режим, де можна налаштувати термоцуп, вибрати тип їжі та встановити бажаний ступінь готовності.

Кнопка START/STOP (Старт/Стоп): Після вибору температури та часу натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.

Режим Standby Mode (Режим очікування): Якщо протягом 10 хвилин не було жодної взаємодії з панеллю керування і пристрій не готує їжу, він перейде в Standby Mode, і панель керування згасне.

Функція PREHEAT (Попереднє нагрівання): Якщо пристрій нагрівається, на дисплеї буде відображатися індикатор прогресу. Щоб пропустити попереднє нагрівання (не рекомендується), натисніть кнопку  під час процесу розігріву. На дисплеї з'явиться повідомлення ADD FOOD (Додайте їжу).

Підготовка до використання:

1. Видаліть всі пакувальні матеріали, рекламні наклейки та стрічки з пристрою.
2. Вийміть усі аксесуари з упаковки та уважно прочитайте цю інструкцію. Зверніть особливу увагу на правила експлуатації, попередження та важливі заходи безпеки, щоб уникнути травм або пошкодження майна.
3. Помийте гриль-решітку, захисний екран від бризок, тарілку для хрустких страв, термометр, щітку для очищення та контейнер в теплій мильній воді, потім ретельно сполосніть їх і ретельно висушіть.
4. Під час використання приладу забезпечте щонайменше 15 см вільного простору з усіх боків для належної циркуляції повітря.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

Використання захисного екрана від бризок у Ninja Foodi

Захисний екран від бризок розташований на внутрішній стороні кришки та допомагає підтримувати нагрівальний елемент у чистоті.

Завжди використовуйте захисний екран від бризок під час приготування. Якщо його не встановити, на нагрівальному елементі може накопичуватися жир та олія, що може спричинити задимлення.

Зняття захисного екрана від бризок

Захисний екран необхідно знімати для очищення після кожного використання.

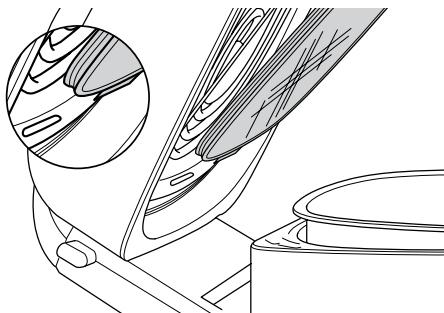
- Дочекайтеся повного охолодження екрана.
- Натисніть верхню ліву вкладку назад, щоб від'єднати захисний екран.
- Після цього обережно зніміть його.



Встановлення захисного екрана від бризок

Вставте екран так, щоб пази на його кільці збігалися з вирізом на правій стороні фіксованого теплозахисного кільця.

Обережно підніміть екран угору, доки він не зафіксується у вкладці на лівій стороні.



ТЕХНОЛОГІЯ КЕРУВАННЯ ГРИЛЕМ

Використовуйте цю функцію тільки зі знімною ґриль-пластиною.

Приготування на температурі, вищій за рекомендовану, може спричинити появу диму.

Рекомендовані рівні нагріву:

LO (200°C)	MED (240°C)	HI (260°C)	MAX 265°C)
• бекон, сосиски, продукти з товстим шаром BBQ соусу	• заморожене м'ясо, мариновані або покриті соусом продукти	• бургери, стейки, курятина, хот-доги, м'ясні шашлики	• овочі, фрукти, піца, свіжа або заморожена риба та морепродукт и, овочеві шашлики

ПРИМІТКА: Щоб мінімізувати утворення диму, рекомендуємо використовувати канолу, рафіновану кокосову, олію авокадо, рослинну або ріпакову олію замість оливкової. Перегрівання олії вище її точки димлення може надати стравам гіркуватий, підгорілий присмак.

Приготування на вищій температурі, ніж рекомендовано, може спричинити появу диму. Для детальніших рекомендацій перегляньте кулінарні таблиці у вашому Книзі рецептів або на сайті www.ninja-kitchen.com.ua

Перемикання на режим гриля після використання іншої функції

- Якщо пристрій уже нагрівся під час використання іншої функції, на дисплеї може одразу з'явитися "ADD FOOD" (ДОДАЙТЕ ЇЖУ).
- Рекомендація: дайте ґриль-решітці прогрітися щонайменше 6 хвилин перед тим, як викладати інгредієнти.

Готування кількох порцій одночасно

- Під час приготування більше двох партій їжі поспіль рекомендується зливати жир/олію з лотка для збору жиру.
- Також слід очищати знімний захисний екран від бризок після кожного використання приладу, щоб запобігти згорянню жиру та утворенню диму.

Пропуск розігріву (Preheat Skip)

- Якщо ви хочете пропустити процес попереднього нагріву, натисніть кнопку PREHEAT.

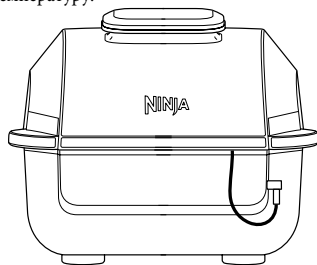
ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ТЕРМОЩУПОМ FOODI SMART

ВАЖЛИВО: Не торкайтеся дроту термощупа під час роботи пристрою, щоб уникнути опіків.

Перед першим використанням

1. Переконайтеся, що роз'єм термощупа не має залишків їжі чи жиру, а шнур не заплутаний перед підключенням приладу.
2. Розкрутіть шнур з магнітного відсіку для зберігання, щоб дістати термометр.
3. Вставте термометр у роз'єм на правій стороні панелі керування.
4. Натискайте на штекер до тих пір, поки він не ввійде в роз'єм до кінця. Поверніть слот для зберігання на місце.
5. Після підключення термометра загоряться кнопки PRESET та MANUAL.
6. Виберіть бажану функцію приготування, натискаючи кнопку FUNCTION та налаштуйте температуру.



7. Натисніть кнопку термощупа,  щоб повністю увімкнути PRESET, і використовуйте стрілки праворуч від дисплея, щоб вибрати тип їжі, а стрілки зліва — щоб встановити бажану ступінь готовності вашої їжі (від Rare до Well).

ПРИМІТКА: Немає потреби налаштовувати час приготування, оскільки пристрій автоматично вимкне нагрівальний елемент і попередить вас, коли їжа буде готова.



Для того щоб використовувати функцію MANUAL замість PRESET, натисніть на кнопку  термометра ще раз для перемикання на режим MANUAL. Далі скористайтеся наведеними нижче рекомендованими внутрішніми температурами приготування.

ТИП БІЛКА:	ОБЕРІТЬ БАЖАНИЙ РІВЕНЬ ПРОСМАЖЕННЯ:
Риба	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Курка/індичка	Well Done (75°C)
	Medium (55°C)
Свинина	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Яловичина/баранина	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

ПРИМІТКА. Зверніться до вказівок Агентства з харчових стандартів Великобританії, щоб дізнатися про рекомендовані безпечні температури харчових продуктів.

ПРИМІТКА. Встановлений результат для ЯЛОВИЧИНИ є нижчим, ніж звичайні рекомендації, оскільки пристрій готуватиме при 5–10°C.

8. Помістіть необхідний аксесуар (окрім термощупа) для обраної функції приготування в пристрій і закрийте кришку. Натисніть START/STOP, щоб почати процес попереднього нагріву.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

9. Під час попереднього нагріву пристрою вставте термощуп горизонтально в центр найтовщої частини шматка білка. Ознайомтесь з інструкціями щодо розміщення термощупа, що наведені в таблиці на наступній сторінці.
10. Коли пристрій завершить попередній нагрів і на екрані з'явиться "ADD FOOD" (ДОДАЙТЕ ЇЖУ), відкрийте кришку, покладіть їжу з вставленим термощупом у пристрій і закрийте кришку, залишаючи шнур термощупа всередині. Індикатор процесу приготування у верхній частині дисплея відображатиме рівень готовності. Миготіння відповідного рівня означає його досягнення.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

11. Пристрій автоматично зупиниться, коли їжа досягне бажаного рівня готовності (враховуючи час подальшого приготування після вимкнення), і на екрані з'явиться "GET FOOD" (ВІЗЬМІТЬ ЇЖУ).

ПРИМІТКА: При використанні функцій Roast та Grill пристрій подасть сигнал і на екрані з'явиться FLIP (ПЕРЕВЕРНІТЬ). Перевернути їжу можна, але це не обов'язково, хоча і рекомендовано.



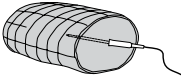
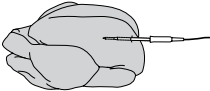
12. Перекладіть страву на тарілку, поки на екрані буде відображатися "REST" (ВІДПОЧИНОК). Термощуп не потрібно залишати в страві. Продукт продовжить готуватися до заданого рівня готовності, що займе приблизно 3–5 хвилин. Це важливий крок, оскільки відсутність відпочинку може призвести до того, що страва виглядатиме недоготованою. Тривалість приготування може змінюватися в залежності від розміру м'яса, частини білка та типу білка.

ПРИМІТКА: Щоб перевірити внутрішню температуру інших шматків інгредієнтів, натискайте та тримайте кнопку термометра і вставляйте термометр у кожен шматок м'яса.

ПРИМІТКА: Термометр буде ГАРЯЧИМ. Використовуйте кухонні рукавиці або щипці, щоб виїняти термощуп з приготованого продукту.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

ЯК ПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЮВАТИ ТЕРМОЩУП

ТИП БІЛКА	РОЗМІЩЕННЯ	ПРАВИЛЬНО	НЕПРАВИЛЬНО
Стейки Свинячі відбивні, Баранячі відбивні, Курячі грудки, Бургери, Вирізка, Філе риби	- Вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини м'яса. - Переконайтеся, що кінчик термощупа вставлено прямо в центр м'яса і не під кутом. - Переконайтеся, що термощуп знаходиться близько до (але не торкається) кістки та що він розміщений подалі від жиру чи хрящів. ПРИМІТКА. Найтовстіша частина філе не обов'язково знаходиться в середині шматка. Для отримання найкращих результатів просмаження важливо, щоб кінець термощупа торкався найтовстішої частини білкового інгредієнта.	 	 
Ціла курка	Вставте термощуп горизонтально в найтовщу частину грудинки курки, переконайтеся в тому, що він розміщений паралельно, та не торкається кісток Переконайтеся, що термощуп розміщено в центр найтовстішої частини грудки курки та в тому що він не проходить крізь грудинку в порожнину курки.		

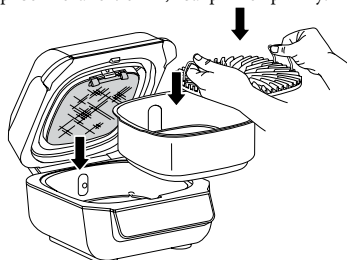
ПРИМІТКА: НЕ використовуйте термощуп для заморожених продуктів або шматків м'яса тонших за 1,5 см.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб увімкнути пристрій, підключіть шнур живлення до розетки, а потім натисніть кнопку .

Grill (Гриль)

1. Встановіть контейнер в пристрій, вирівнюючи виймку на ньому з виступом на основному блоці. Потім помістіть решітку для гриля всередину контейнера, розташувавши ручки вгорі. Переконайтеся, що знімний захисний екран від бризок встановлений, і закрийте кришку.



2. Натисніть кнопку GRILL. На дисплеї з'явиться стандартне значення температури. Використовуйте стрілки ліворуч, щоб відрегулювати температуру до MAX.
3. Якщо ви використовуєте термомішур Foodi® Smart Thermometer, ознайомтеся з розділом Використання термомішура Foodi Smart. Якщо термомішур не використовується, використовуйте стрілки з правої сторони дисплея для налаштування часу приготування, збільшуючи його на 1 хвилину, до 30 хвилин.
4. Натисніть START/STOP, щоб почати попереднє нагрівання. Індикатор прогресу починає відображатися на екрані. Для нагрівання пристрою знадобиться близько 10 хвилин.
5. Коли попереднє нагрівання завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "ADD FOOD" (ДОДАЙТЕ ЇЖУ).



GET FOOD



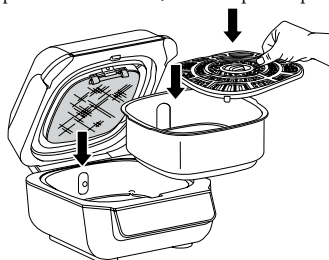
ПРИМІТКА: Якщо у вашій моделі є термомішур і ви хочете використовувати його для перевірки внутрішньої температури їжі, натисніть на кнопку термомішура  протягом 2 секунди, і на екрані з'явиться внутрішня температура інгредієнта. Натисніть і утримуйте кнопку ще раз, щоб вийти з цього режиму.

6. Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти на решітку гриля. Після того, як кришка буде закрита, розпочнеться процес приготування, і таймер почне відлік часу.
7. Коли час приготування завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться END (КІНЕЦЬ).

ПРИМІТКА: Якщо готуєте кілька партій страви поспіль, перегляньте інструкції на сторінці 8.

Air Fry (Повітряне обсмаження)

1. Вставте контейнер для приготування в основний блок, вирівнявши його виступ із виступом пристрою. Помістіть тарілку для приготування страв з хрусткою скоринкою всередину контейнера. Переконайтеся, що захисний екран від бризок встановлений, потім закрийте кришку.



2. Натисніть кнопку AIR FRY. На дисплеї з'явиться стандартне налаштування температури. Використовуйте стрілки зліва від дисплея, щоб відрегулювати температуру до 200°C.
3. Якщо ви використовуєте термомішур Foodi® Smart Thermometer, ознайомтеся з розділом Використання термомішура Foodi Smart. Якщо термомішур не використовується, використовуйте стрілки з правої сторони дисплея для налаштування часу приготування, збільшуючи його на 1 хвилину, до 1 години.
4. Натисніть START/STOP, щоб почати попереднє нагрівання. Індикатор прогресу починає відображатися на екрані. Для нагрівання пристрою знадобиться близько 3 хвилин.
5. Коли попереднє нагрівання завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "ADD FOOD" (ДОДАЙТЕ ЇЖУ).

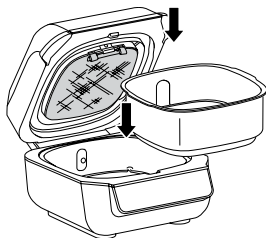
ПРИМІТКА: Хоча попереднє нагрівання настійно рекомендується для досягнення найкращих результатів, ви можете пропустити цей етап, натиснувши кнопку SKIP PREHEAT. На екрані з'явиться "ADD FOOD". Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти на тарілку для приготування хрустких страв. Як тільки кришка буде закрита, процес приготування розпочнеться, і таймер почне відлік часу.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

- 6 Відкрийте кришку, і пристрій автоматично зупинить процес приготування. Використовуйте силіконові щипці, щоб перемішати інгредієнти, які готуються. Після цього, закрийте кришку, і процес приготування автоматично відновиться.
- 7 Коли час приготування завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться END (КІНЕЦЬ).

Roast (Запікання)

1. Вставте контейнер для приготування в основний блок, вирівнявши його виступ із виступом пристрою. Переконайтеся, що захисний екран від брызг встановлений належним чином, потім закрийте кришку.



- 2 Натисніть кнопку ROAST. Використовуйте стрілки зліва від дисплея, щоб відрегулювати температуру до 220°C.

ПРИМІТКА: Якщо використовуєте традиційний рецепт для приготування в духовці, зменшіть температуру на 20°C. Перевіряйте інгредієнти під час приготування регулярно, щоб уникнути їх переварювання.

- 3 Якщо ви використовуєте термомішур Foodi® Smart Thermometer, ознайомтесь з розділом Використання термомішура Foodi Smart. Якщо термомішур не використовується, використовуйте стрілки з правої сторони дисплея для налаштування часу приготування, збільшуючи його на 1 хвилину, до 1 години, або на 5 хвилин, від 1 до 4 годин.
- 4 Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній розігрів. Індикатор прогресу приготування почне підсвічуватися на екрані. Попередній розігрів триває приблизно 3 хвилини.

ПРИМІТКА: Хоча попереднє нагрівання настійно рекомендується для досягнення найкращих результатів, ви можете пропустити цей етап, натиснувши кнопку SKIP PREHEAT. На екрані з'явиться "ADD FOOD". Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти на тарілку для приготування хрустких страв. Як тільки кришка буде закрита, процес приготування розпочнеться, і таймер почне відлік часу.

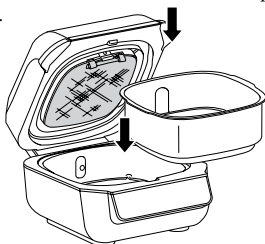
- 5 Коли попереднє нагрівання завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "ADD FOOD" (ДОДАЙТЕ ЇЖУ).
- 6 Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти в контейнер для приготування. Після закриття кришки приготування розпочнеться автоматично, а таймер почне зворотний відлік.

ПРИМІТКА: Якщо ви хочете перевірити готовність їжі, натисніть кнопку термомішура на 2 секунди, і температура страви з'явиться на екрані. Натисніть і утримуйте кнопку  ще раз, щоб вийти з цього режиму.

- 7 Коли час приготування завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться END (КІНЕЦЬ).

Bake (Випікання)

1. Встановіть контейнер в пристрій, вирівнюючи виїмку на ньому з виступом на основному блоці. Переконайтеся, що захисний екран від бризок встановлений належним чином, потім закрийте кришку.



2. Натисніть кнопку **BAKE**. На екрані відобразиться стандартне значення температури. Використовуйте стрілки зліва від дисплея для відрегулювання температури до 200°C.

ПРИМІТКА: Для традиційних рецептів з духовки зменшіть температуру на 20°C. Перевіряйте інгредієнти під час приготування регулярно, щоб уникнути їх переварювання.

3. Якщо ви використовуєте термомішур Foodi® Smart Thermometer, ознайомтеся з розділом Використання термомішура Foodi Smart. Якщо термомішур не використовується, використовуйте стрілки з правої сторони дисплея для налаштування часу приготування, збільшуючи його на 1 хвилину, до 1 години, або на 5 хвилин, від 1 до 2 годин.
4. Натисніть **START/STOP**, щоб розпочати попередній розігрів. Індикатор прогресу приготування почне підсвічуватися на екрані. Попередній розігрів триває приблизно 3 хвилини.

ПРИМІТКА: Хоча попереднє нагрівання настійно рекомендується для досягнення найкращих результатів, ви можете пропустити цей етап, натиснувши кнопку **SKIP PREHEAT**. На екрані з'явиться "ADD FOOD". Відкрийте кришку і покладіть інгредієнти на тарілку для приготування хрустких страв. Як тільки кришка буде закрита, процес приготування розпочнеться, і таймер почне відлік часу.

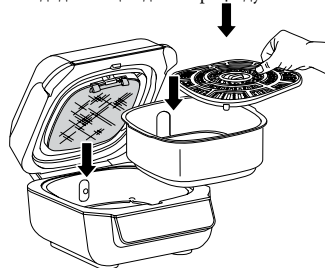
5. Коли попереднє нагрівання завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться "ADD FOOD" (ДОДАЙТЕ ЇЖУ).
6. Відкрийте кришку, додайте інгредієнти в контейнер для приготування або поставте форму для випікання безпосередньо в контейнер приладу, потім закрийте кришку. Після цього приготування розпочнеться автоматично, а таймер почне зворотний відлік.

ПРИМІТКА: Щоб перевірити внутрішню температуру страви, натисніть на кнопку термомішура протягом 2 секунд – температура з'явиться на дисплеї. Повторне натискання і утримання кнопки  спричинить вихід з цього режиму.

7. Коли час приготування завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться **END** (КІНЕЦЬ).

Dehydrate (Дегідратація)

1. Вставте контейнер для приготування в основний блок, вирівнявши його виступ із виступом пристрою. Викладіть інгредієнти в один шар на дно контейнера. Потім вставте кошик для приготування страв з хрусткою скоринкою в контейнер зверху на інгредієнти й додайте ще один шар продуктів..



2. Переконайтеся, що захисний екран від бризок встановлений належним чином, потім закрийте кришку.
3. Натисніть кнопку **DEHYDRATE**. На екрані відобразиться стандартне значення температури. Використовуйте стрілки зліва від дисплея для відрегулювання температури до 90°C.
4. Використовуйте стрілки з правої сторони дисплея для налаштування часу дегідратації, збільшуючи його на 15 хвилин, до 12 годин.
5. Натисніть **START/STOP**, щоб почати процес приготування. (У режимі дегідратації пристрій не проходить етап попереднього нагрівання.)
6. Коли час дегідратації завершиться, пристрій подасть сигнал, і на екрані з'явиться **END** (КІНЕЦЬ).

ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

Пристрій необхідно ретельно очищати після кожного використання. Завжди давайте приладу охолонути перед його очищенням.

- Відключіть пристрій від мережі перед його очищенням. Залиште кришку відкритою після виймання з приладу їжі, щоб гриль швидше охолонув.
- Контейнер для приготування, решітка гриля, кошик для приготування страв з хрусткою скоринкою, захисний екран від бризок, щітка для очищення та інші аксесуари (за винятком термошупа) можна мити в посудомийній машині. НЕ кладіть термошуп у посудомийну машину.
- Під час ручного очищення рекомендується використовувати щітку для очищення, що входить у комплект постачання. Використовуйте зворотний бік щітки як шкребок для видалення пригорілого соусу або сиру. Після миття всі деталі слід висушити на повітрі або витерти рушником.

УВАГА: НЕ використовуйте мийний засіб поблизу слота для термошупа. Для його очищення рекомендується використовувати стиснене повітря або ватний тампон, щоб уникнути пошкодження слота.

- Якщо на решітці гриля, екрані від бризок або інших знімних деталях залишилися залишки їжі чи жиру, замочіть їх у теплій мильній воді перед їх очищенням.
- Захисний екран від бризок необхідно очищати після кожного використання приладу. Замочування екрана на ніч допоможе розм'якшити пригорілий жир. Після замочування використовуйте щітку для очищення, щоб видалити жир із металевої рамки та передніх кріплень.
- Для глибокого очищення захисного екрана від бризок помістіть його в каструлю з водою та прокип'ятіть протягом 10 хвилин. Потім обполосніть водою кімнатної температури та дайте повністю висохнути.
- Розумний термошуп Foodi та його тримач можна мити тільки вручну. НЕ занурюйте термошуп у воду чи будь-яку іншу рідину. Рекомендується очищати його лише вологою серветкою.

ВАЖЛИВО:

- НІКОЛИ не використовуйте абразивні інструменти або чистячі засоби.
- НІКОЛИ не занурюйте основний блок у воду чи будь-яку іншу рідину

Порада щодо зберігання приладу: Під час зберігання приладу радимо покласти між кожною частиною приладу та аксесуарами тканину або паперовий рушник для захисту їх поверхонь.

АКСЕСУАРИ

Запчастини та аксесуари Ninja розроблені тими ж інженерами, які розробили ваш кухонний прилад Ninja. На сайті <https://ninja-kitchen.com.ua> ви знайдете повний асортимент запасних частин Ninja та аксесуарів для всіх приладів Ninja.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Повідомлення на дисплеї:

- **“Add Food” (Додайте їжу)**

Гриль завершив попередній розігрів, і тепер можна додавати інгредієнти.

- **“Shut Lid” (Закрийте кришку)**

Кришка відкрита, і її потрібно закрити, щоб розпочати вибрану програму.

- **“Plug In” (Підключіть термощуп)**

Термощуп не підключено до гнізда з правого боку панелі керування. Підключіть термощуп д перш ніж продовжити приготування. Натискайте на термощуп, доки не почуєте клацання.

- **“PRBE ERR” (Помилка датчика температури)**

Це означає, що час встановлений для приготування страви на грилі закінчився перед тим, як їжа досягла заданої внутрішньої температури. Як захист пристрою, він може працювати лише певний проміжок часу за певних температур.

- **“E” (Помилка роботи пристрою)**

Пристрій не працює належним чином. Якщо ваш пристрій не працює належним чином, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером :+38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram), або зв'яжіться з нами електронною поштою: service@extremepride.com.ua, diagnostic@extremepride.com.ua або ВІДВІДАЙТЕ НАС ОНЛАЙН:www.ninja-kitchen.com.ua

Відповіді на поширені запитання:

- **Чому моя страва пережарена або недоготована, навіть під час приготування з термощупом?**

Важливо вставляти термощуп у найтовщу частину інгредієнта, щоб отримати максимально точне зчитування температури. Обов'язково дайте страві відпочити 3–5 хвилин, щоб завершити приготування. Додаткову інформацію див. у розділі «Використання термощупа».

Чому індикатор попереднього нагріву не стартує з самого початку?

Якщо пристрій ще не охолов після попереднього використання, йому не потрібно проходити повний цикл нагріву.

- **Чи могу я скасувати або пропустити попередній нагрів?**

Попереднє нагрівання рекомендується для найкращих результатів, але його можна пропустити, натиснувши кнопку PREHEAT після натискання START/STOP.

- **Коли краще додавати інгредієнти: до чи після попереднього нагріву?**

Для оптимального приготування спочатку дочекайтеся завершення попереднього нагріву, а потім додавайте інгредієнти.

- **Чому мій пристрій димить під час використання функції гриля?**

Завжди обирайте рекомендовану температуру для функції гриля. Знайти ці налаштування можна у "Книзі рецептів". Переконайтеся, що належним чином встановлено захисний екран від бризок.

- **Як призупинити приготування, щоб перевірити їжу?**

Відкрийте кришку — пристрій автоматично призупинить роботу.

•

- **Чи може рукоятка термометра розплавитися, якщо торкнеться гарячої решітки гриля?**

Ні, рукоятка зроблена з жаростійкого силікону, який витримує високі температури гриля Ninja Foodi Air Grill Max.

- **Моя їжа підгоріла.**

Не додавайте інгредієнти до завершення попереднього нагріву. Для найкращих результатів періодично перевіряйте процес приготування та виймайте їжу, коли вона досягне бажаного рівня підрум'янення. Не залишайте їжу всередині пристрою після завершення приготування, щоб уникнути її переварювання.

- **Чому в налаштуваннях яловичини є шкала 1–9?**

Рівень просмажування може сприйматися по-різному як різними людьми, так і в різних ресторанах. Шкала 1–9 забезпечує широкий вибір ступенів готовності, дозволяючи вам налаштувати приготування м'яса відповідно до ваших вподобань.

Побутовий кухонний прилад – це значні інвестиції. Ваш новий прилад має працювати належним чином якомога довше.

Гарантія, яку надає виробник, є важливою мірою та відображає, наскільки виробник впевнений у своєму продукті та якості виготовлення.

Ви знайдете онлайн-підтримку на <https://ninja-kitchen.com.ua>

ВАЖЛИВО

Гарантія поширюється на ваш продукт протягом 2 років, починаючи з дати покупки.

Будь ласка, завжди зберігайте квитанцію. Якщо вам знадобиться використати вашу гарантію, нам знадобиться квитанція, щоб підтвердити правильність наданої нам інформації. Неможливість надати дійсну квитанцію призведе до втрати гарантії.

Як довго діє гарантія на наші продукти?

Наша впевненість у нашому дизайні та контролі якості означає, що на ваш продукт надається гарантія на два роки.

На що поширюється гарантія?

Ремонт або заміна (на розсуд Ninja) вашого продукту, включно з усіма деталями та роботою у разі будь-яких дефектів конструкції, матеріалів і виготовлення (включаючи витрати на транспортування та доставку). Наша гарантія є доповненням до ваших законних прав як споживача.

На що не поширюється гарантія?

- Природний знос.
- Випадкове пошкодження, несправності, спричинені недбалим використанням або доглядом, неправильним використанням, недбалістю, недбалою експлуатацією або поведінням з кухонним приладом, яке не відповідає інструкції з експлуатації Ninja, що постачається разом із вашим приладом.
- Використання кухонного приладу для будь-яких інших цілей, крім звичайних побутових цілей.
- Використання деталей, зібраних або встановлених не у відповідності до інструкції з експлуатації.
- Використання частин і аксесуарів, які не є оригінальними компонентами Ninja.
- Неправильна інсталяція (окрім випадків, коли інстальовано Ninja).
- Ремонт або зміни, здійснені іншими сторонами, окрім Ninja або її агентів, якщо ви не доведете, що ремонт або зміни, здійснені іншими особами, не пов'язані з дефектом, на який ви використовуєте гарантію.



Реальний вигляд приладу може відрізнитись від зображеного на ілюстрації.

Ми постійно прагнемо вдосконалювати наші продукти, тому наведені тут характеристики можуть бути змінені без попередження.

NINJA та FOODI є зареєстрованими торговими марками SharkNinja Operating LLC у Великій Британії.

.....

SharkNinja Europe Ltd,
1-й/2-й поверх, будівля 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Лідс, Англія, LS15 8ZB
0800 862 0453
ninjakitchen.co.uk

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Франкфурт-на-Майні,
Німеччина

© 2025 SharkNinja Operating LLC
EG351EUUK_IB_MP_250206_MV1



@ninjakitchen