



AG651EU

ИНСТРУКЦИИ



Грил, плоча и въздушен фритюрник



БЛАГОДАРИМ ВИ

за закупуване на грил, плоча и фритюрник Ninja® Foodi® Max Pro



СЪДЪРЖАНИЕ

Важни предпазни мерки

Части

Информация за Вашия грил

Функционални бутони

Експлоатационни бутони

Преди първа употреба

Използване на Ninja® Foodi®

Предпазител от пръски

Grill Control

Печене едновременно на

Използване на цифровата сонда

Използване на сондата в

Как да вкараме сондата

Функции за готвене

Грил

Плоча

Печене

Пържене с горещ въздух

Запичане

Дехидратиране

Претопляне

Почистване и поддръжка

Отстраняване на неизправности

Регистрация на продукта

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

САМО ЗА БИТОВА УПОТРЕБА — ПРЕДИ УПОТРЕБА ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват основните мерки за безопасност, включително следното:



ВНИМАНИЕ

РЕГИСТРИРАЙТЕ ВАШАТА ПОКУПКА



ninjakitchen.eu/registerguarantee

Сканиране на QR код чрез мобилно
устройство

ЗАПИШЕТЕ ТАЗИ ИНФОРМАЦИЯ

Номер на модел: _____

Сериен номер: _____

Дата на покупка: _____
(Пазете разписката)

Запазване на покупката: _____

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напрежение: 220-240V~,
50-60Hz Мощност: 2460W

ПОЛЕЗЕН СЪ
намерите мод
номера на етик
гърба на
захранващия ка

- 1 За да премахнете опасността от задавяне за малки деца, изхвърлете всички опаковъчни материали веднага след разопаковането.
- 2 Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако са под надзор или са получили инструкции относно безопасното използване на уреда и разбират свързаните опасности.
- 3 Пазете уреда и кабела му далеч от деца. **ДА НЕ СЕ** разрешава използването на уреда от деца. При употреба в присъствието на деца се изисква постоянно наблюдение.
- 4 Този уред е само за битова употреба. Този уред **ДА НЕ СЕ** използва за цели, различни от предназначението му **ДА НЕ СЕ** използва в движещи се превозни средства или плавателни съдове. **ДА НЕ СЕ** използва на открито. Неправилната употреба може да причини наранявания.
- 5 Уверете се, че повърхността е равна, чиста и суха. **НЕ** поставяйте уреда близо до ръба на плота по време на работа
- 6 **ВИНАГИ** се уверявайте, че уредът е правилно сглобен преди употреба.
- 7 Когато използвате този уред, осигурете поне 15 см пространство над и от всички страни за циркулация на въздуха.
- 8 **ДА НЕ СЕ** използва удължителен кабел. Използва се къс захранващ кабел, за да се намали рискът деца да хванат кабела или да се заплитат и да се намали рискът от спъване при по-дълъг кабел.
- 9 За защита от токов удар, **НЕ** потапяйте кабела, щепселите или корпуса на основния модул във вода или друга течност.

- 10 **НЕ** използвайте уреда при повреда на захранващия кабел или щепсела. Редовно проверявайте уреда и захранващия кабел. Ако уредът е неизправен или е повреден по някакъв начин, незабавно спрете употребата и се обадете в отдела за Обслужване на клиенти.
- 11 **НИКОГА НЕ** използвайте гнездо под работната повърхност.
- 12 **НЕ** поставяйте уреда върху горещи повърхности включително на или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
- 13 **НЕ** позволявайте на кабела да виси над ръбове на маси или плотове.
- 14 Използвайте само препоръчаните аксесоари, включително на или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
- 15 Преди да поставите аксесоар в уреда за готвене, уверете се, че са чисти и сухи.
- 16 **НЕ** използвайте уреда без монтирани грил плочата и предпазителя от пръски.
- 17 **ВИНАГИ** проверявайте дали капакът е добре затворен преди употреба.
- 18 По време на готвене уредът **НЕ ТРЯБВА ДА** се мърда.
- 19 **НЕ** покривайте отвора за всмукване на въздух или отвора за въздух, докато уредът работи. Това няма да позволи равномерно готвене и може да повреди устройството или да причини прегряване.
- 20 **НЕ** докосвайте горещи повърхности. Повърхностите на уреда са горещи по време на и след работа. За да предотвратите изгаряния или нараняване, **ВИНАГИ** носете защитни подложки или изолирани ръкавици за фурна и използвайте наличните дръжки и копчета.

- 22 **НЕ** използвайте този уред за пържене като фритюрник.
- 23 **НЕ** поставяйте ръце близо до кабела на цифровия термометър за готвене, когато го използвате, за да избегнете изгаряне или попарване.
- 24 Препоръчваме ви да потвърждавате вътрешната температура на храната с помощта на външна сонда за храна.
- 25 Вж. раздела Почистване и поддръжка за редовна поддръжка на уреда.
- 26 За да прекъснете връзката, завъртете всяко копче на „изключено“, след това изключете щепсела от контакта, когато уредът не се използва и преди почистване.
- 27 Оставете да се охлади преди почистване, разглобяване, поставяне или сваляне на части и за съхранение.

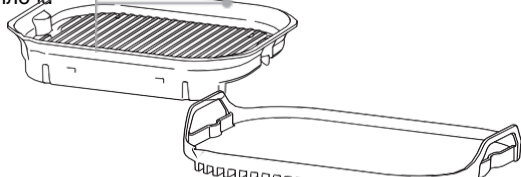
- да не се извършва от деца.
- 30 Трябва да бъдете изключително внимателни, когато премествате уред, съдържащ гореща мазнина или други горещи течности.
- 31 **НЕ** поставяйте нищо върху продукта, когато капакът е затворен по време на употреба и съхранение.
- 32 Уверете се, че плочата за грил е правилно поставена и надеждно заключена на място.
- 33 Винаги се уверявайте, че грилът е

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

ЧАСТИ



Грил плоча



Показва, че трябва да прочетете и прегледате инструкциите, информацията относно работата и употребата на продукта.

Показва наличието на опасност, която може да причини нараняване или значителни материални щети, ако предупреждението, включено в инструкциите, е игнорирано.

Избягвайте контакт с гореща повърхност. Винаги използвайте ръцете, за да избегнете изгаряния.



Само за употреба на закрито и в битови условия.

Плоча

Кошница за пържене



Предпазител от пръски



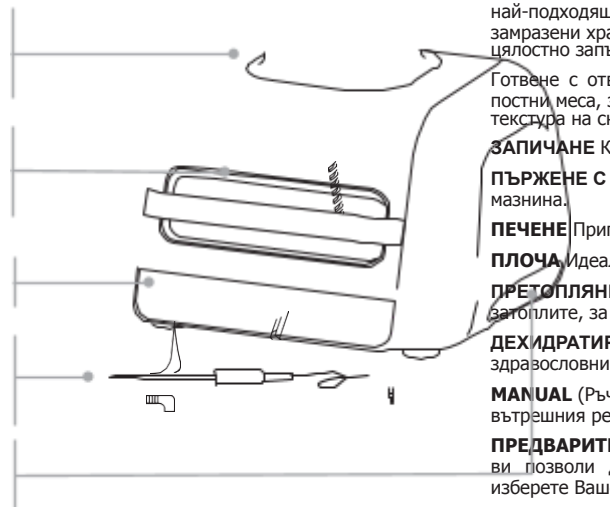
Капак

Основен корпус (захранващият кабел не е показан)

Контролна панель

Цифрово готвене Сonda

Вградено



ФУНКЦИОНА

ГРИЛ Готвене на най-подходящи замразени храни, цялостно запекване.

Готвене с открити постни меса, за да се запази текстурата на сиренето.

ЗАПЕЧЕНЕ Котленици, пастичи, мазнарина.

ПЕЧЕНЕ Приготвяне на идеално печено месо.

ПЛОЧА Идеално готвене на месо, риба, птици.

ПРЕТОПЛЯН Затопляне на замразени храни, за да се запази текстурата на сиренето.

ДЕХИДРАТИР Изсушаване на здравословни храни, за да се запази текстурата на сиренето.

MANUAL (Ръчно готвене) Вътрешния режим на готвене, който ви позволява да изберете Вашата температура и време за готвене.

ПРЕДВАРИТЕЛНО Готвене, което ви позволява да изберете Вашата температура и време за готвене.

ПРЕДВАРИТЕЛНО Готвене, което ви позволява да изберете Вашата температура и време за готвене.

НИВО НА ГОТВЕНЕ Средно изпечено месо.

ПРЕДИ УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

ЕКСПЛОАТАЦИОННИ БУТОНИ

☺ ЗАХРАНВАНЕ Уверете се, че устройството е включено в електрическата мрежа. За да включите уреда, натиснете бутона ☺.

КОПЧЕ За да изберете функция за готвене или друга настройка, завъртете копчето ⦿.

СТАРТ/СТОП Натиснете центъра на копчето, за да стартирате или спрете избраната функция за готвене. При стартиране на повечето функции за готвене уредът влиза в режим на предварително загряване, след което започва готвенето, когато се достигне зададената температура.

TEMP За да изберете температура, натиснете бутона TEMP и използвайте копчето, за да регулирате.

TIME За да изберете време за готвене, натиснете TIME и използвайте копчето, за да регулирате.

ФУНКЦИЯ Натиснете бутона за изчистване на всички настройки или когато сондата е в състояние „Почивка“ (ако предварителното загряване и готвенето не са започнали).

PREHEAT (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ) След като зададете функцията, времето и температурата, след което натиснете копчето, уредът автоматично ще започне предварително загряване. Ако Ако бутонът PREHEAT е избран след натискане на копчето, уредът ще пропусне предварителното загряване (не се препоръчва).

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ ЗА ПО-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ За най-добри резултатите от грила, оставете уреда да загрее напълно, преди да добавите храна. Добавянето на храна, преди да е приключило загряването, може да доведе до препичане, дим и по-дълго време за загряване.

Съхранение на сондата



1

2

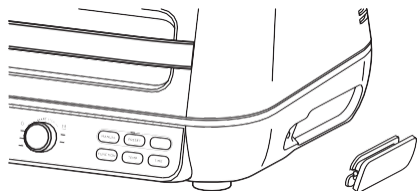
3

- 4 Не използвайте абразивни четки или гъби върху
повърхностите за готвене, тъй като те ще повредят

ИЗПОЛЗВАНЕ НА NINJA® FOODI® MAX PRO

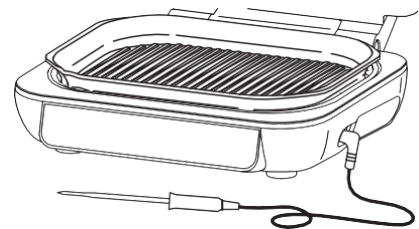
FOODI® MAX PRO - ПРОДЪЛЖЕНИЕ

ИЗПОЛЗВАНЕ НА NINJA®



- 4 Ако използвате PRESET, след това натиснете бутона **PRESET** и завъртете централния диск, за да изберете желания тип храна. След избора натиснете бутона COOK LEVEL (Ниво на готвене) и завъртете копчето, за да изберете предпочитания от вас вътрешен резултат на храната (от рядко до добре изпечено).

Ако използвате функцията MANUAL (Ръчно), натиснете по-долу вътрешни температури на готвене.

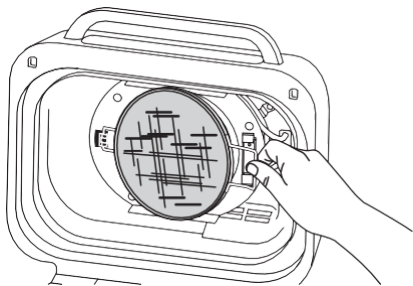


ПРЕДПАЗИТЕЛ ОТ ПРЪСКИ

Разположен от долната страна на капака, предпазителят от пръски поддържа нагревателя чист. **ВИНАГИ** проверявайте дали предпазителят от пръски е на място при готвене. Неизползването на предпазителят от пръски ще доведе до натрупване на мазнина върху нагревателя, което може да причини димене.

Поставяне на предпазителя от пръски

За да монтирате, закачете лявата страна на предпазителя от пръски на място и след това щракнете дясната страна на място, докато чуете щракване и се почувствате сигурни.



Сваляне на предпазителя от пръски

Сваляйте предпазителя от пръски за почистване след всяка употреба. Оставете предпазителя да изстине напълно, след което откачете предпазителя от задната част на капака, като натиснете горния бутон назад, а след това издърпайте дръжката напред.

GRILL CONTROL (КОНТРОЛ НА ГРИЛА)

Готвене със затворен капак за горна и долна топлина. Най-добре при печене на големи или дебели парчета месо или замразени храни или за цялостно запържване.

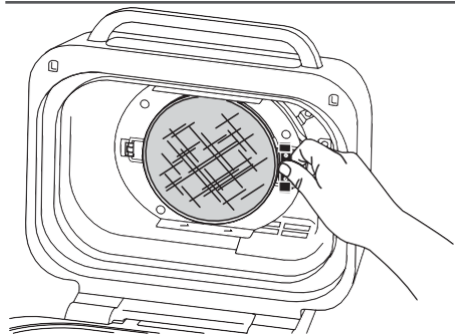
Когато използвате функцията Грил, ще трябва да изберете температурата за грил плочата. По-долу са препоръчани температурни нива за често срещаните съставки. **Уредът може да произвежда дим, когато готвите съставки на настройка, по-висока от препоръчаната.**

ниска (200°C)	средна (230°C)	висока (250°C)	максимална (260°C)
• Бекон • Наденици • При използване на гъсти BBQ сосове	• Замразено месо • Мариновани/поляти със сос меса • Бургери	• Стекове • Пиле • Ход дог • Месен кебаб	• Зеленчуци • Плодове • Пица • Пресни/замразени морски дарове • Вегитариански кебаб

Превключване на грил след използване на друга функция

Ако уредът вече е топъл от използването на друга функция, на екрана може веднага да се появи „ДОБАВЕТЕ ХРАНА“. Препоръчваме да оставите грил плочата да се нагрее поне 6 минути, преди да поставите съставки върху нея.

Печене едновременно на различни продукти



48 ninjakitchen.eu

Когато печете повече от две последователни порции храна, препоръчително е да източите мазнината/маслото от подвижния съд за готвене. Също така СИЛНО се препоръчва да се почиства предпазителят от пръски след всяка употреба. Това ще помогне да се предотврати изгарянето на мазнини и причиняването на дим.

48 ninjakitchen.eu

ВИД ХРАНА: ЗАДАЙТЕ НИВОТО НА:	
Риб а	Средно препечено (50°C)
	Средно (55°C)
	Средно добре изпечено (60°C)
	Добре препечено (65°C)
Пил е/п уйк а	Добре препечено (75°C)
Сви нск о мес о	Средно препечено (50°C)
	Средно (55°C)

	Средно добре изпечено (65°C)
	Добре препечено (70°C)
Гов вжд о/а гне шко мес о	Средно препечено (50°C)
	Средно препечено (55°C)
	Средно (60°C)
	Средно добре изпечено (65°C)
	Добре препечено (70°C)

ЗАБЕЛЕЖКА: Обърнете се към местния орган за стандартизация на храните за препоръчителните температури за безопасна храна.

БЕЛЕЖКА: Не е необходимо да задавате време за готвене, тъй като уредът автоматично ще изключи нагревателя и ще Ви предупреди, когато храната ви е сготвена.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА NINJA® FOODI® MAX PRO - ПРОДЪЛЖЕНИЕ



ИЗПОЛЗВАНЕ НА NINJA®
ПРОДЪЛЖЕНИЕ

КАК ДА ВКАРАМЕ СОНДАТА

ЗАБЕЛЕЖКА: НЕ използвайте сондата със замразено

ВИД ХРАНА:	ПОСТАВЯНЕ
Пържоли Свински котлети Агнешки котлети Пилешки гърди Бургери Филета Рибни филета	- Поставете термометъра хоризонтално в центъра на най-дебелата част от месото. - Уверете се, че върхът на термометъра е поставен право в центъра на месото, а не под ъгъл към дъното или горната му част. - Уверете се, че сондата е близо до (но не докосва костта) и далеч от мазнини или хрущяли. БЕЛЕЖКА: Най-дебелата част от филето може да не е в центъра. Важно е краят на сондата да попадне в най-дебелата част, за да се постигнат желаните резултати.



Цяло пиле	• Поставете сондата хоризонтално в най-дебелата част на гърдите, успоредно, без да се докосва костта. • Уверете се, че горна част достига центъра на най-дебелата част на гърдите и не преминете през гърдите в кухнята.

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ ГОТВЕНЕ — ПРОДЪЛЖЕНИЕ

ФУНКЦИИ ЗА

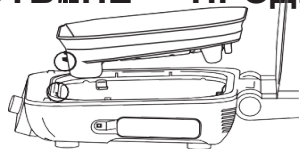


ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ — ПРОДЪЛЖЕНИЕ
ГОТВЕНЕ — ПРОДЪЛЖЕНИЕ

ФУНКЦИИ ЗА



ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ — ПРОД.
ГОТВЕНЕ — ПРОД.



ФУНКЦИИ ЗА



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

РЪКОВОДСТВО ЗА

- **На дисплея на контролния панел се появява „ДОБАВЕТЕ ХРАНА“.**
Уредът е завършил загряването и е време да добавите Вашите съставки.
- **На екрана на контролния панел се появява „Затворете капака“.**
Капакът е отворен и трябва да бъде затворен, за да стартира избраната функция.
- **На дисплея на контролния панел се появява „Включете в контакта“.**
Сондата не е включена в контакта от дясната страна на контролния панел. Включете сондата, преди да продължите. Натиснете сондата, докато чуете щракване.
- **На дисплея на контролния панел се появява „ГРЕШКА В СОНДА“.**
Това означава, че времето на уреда е изтекло, преди храната да достигне зададената вътрешна температура. Като защита на уреда, той може да работи само за определен период от време при определени температури.
- **На дисплея на контролния панел се появява „Добавете плоча“.**
Плочата за грил трябва да се монтира в основния модул преди готвене. Добавете грил плочата.
- **На дисплея на контролния панел се появява „Е“.**
Уредът не функционира изправно. Можете да намерите онлайн поддръжка на адрес ninjakitchen.eu.
- **Защо храната ми е преварена или недостатъчно сготвена, въпреки използването на сондата?**
Важно е да поставите сондата по дължина в най-дебелата част на съставката, за да получите най-точното отчитане. Оставете храната да почива 3-5 минути, за да

завърши готвенето. За повече информация вж. раздела Използване на цифрова сонда за

ГОТВЕ
СОНДА



- **Защо няма шум по време на предварителното загряване на Планчата, въпреки че се показват лентите за хода на загряването?**
Докато лентата за хода се показва, устройството ви се загрява предварително. Планчата ще загрее долната плоча и ще включи вентила няколко минути след началото на цикъла на предварително загряване.
- **Мога ли да отменя или сменя загряване?**
Загряването е силно препоръчително за най-добри резултати, но можете да го пропуснете, като изберете бутона PREHEAT, след като натиснете копчето. На дисплея ще се появи ADD FOOD (Добавете храна), вдигнете и затворете капака, за да започнете да готвите.
- **Трябва ли да добавям съставките си преди или след загряване?**
За най-добри резултати оставете уреда да се загрее преди да добавите съставки.
- **Защо уредът ми изпуска дим?**
Когато използвате функциите Грил и Планча, винаги избирайте препоръчителната температурна настройка. Препоръчителните настройки можете да намерите в Ръководството за рецепти. Уверете се, че предпазителят от пръски е инсталиран.
- **Как да поставя на пауза уреда, за да мога да проверя храната си?**
При отваряне на капака по време на функция за готвене, освен Грил и Планча, уредът автоматично ще спре работа.
- **Ще се стопи ли сондата, ако докосне горещата грил плоча?**
Не, дръжката е изработена от високотемпературен силикон, който може да се справи с високите температури на уреда.
- **Защо уредът има скала 1-9 за Говеждо?**
Всеки има различни възприятия относно

времето за готвене. Скалата 1-9 предоставя широка гама от опции за всяка степен на готвене, така че можете да персонализирате по Ваш вкус.

- **Мога ли да използвам функцията Планча и аксесоара Планча, след като съм готвил на грил плочата?**

Да, но силно препоръчваме първо да почистите грил плочата, за да няма остатъци, които да пречат на контакта на плоския плот с грил плочата.

РЕГИСТРАЦИЯ НА ПРОДУКТА

ДВЕ (2) ГОДИНИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ

Когато купувате продукт в Европа като потребител, вие се ползвате от законните права, свързани с качеството на продукта (вашите „законни права“). Можете да приложите тези законни права спрямо Вашия търговец на дребно. В Ninja обаче сме толкова уверени в качеството на нашите продукти („Продуктите“), че Ви даваме гаранция от производителя от две години. Тази гаранция се отнася само за Продукта, ако е закупен в ново и неизползвано състояние. Тези условия се отнасят само до нашите гаранции — вашите законни права като купувач не са засегнати. Моля, имайте предвид, че 2-годишната гаранция е валидна във всички държави от ЕС.

Условията по-долу описват предпоставките и обхвата на нашите гаранции, издадени от SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Etage, Westhafenplatz 1, 60327 Франкфурт на Майн (Германия) („нас“, „нашите“ или „ние“). Те не засягат Вашите законови права или задължения на Вашия търговец на дребно. и договора Ви с него. Същото важи и ако сте закупили продукта директно от Ninja.

Гаранции на Ninja®

Домакинският кухненски уред представлява значителна инвестиция. Вашата нова машина трябва да работи правилно възможно най-дълго. Гаранцията, с която идва, е важно съображение — отразява колко доверие има производителят в качеството на своите продукти и производство.

Онлайн съдействие е достъпно на адрес www.ninjakitchen.eu.

Как да регистрирам гаранцията си?

Можете да регистрирате Вашата гаранция онлайн в рамките на 28 дни след покупката. За да спестите време, ще ви е необходима следната информация за Вашата машина:

- № на модел
- Сериен номер (само ако е наличен)
- Дата на закупуване на изделиято (разписка или

бележка за доставка) За да се регистрирате онлайн, моля

отидете на адрес www.ninjakitchen.eu **ВАЖНО**

- Гаранцията покрива вашия Продукт за 2 години, считано от датата на покупката.
- Моля, пазете касовата бележка през цялото време. Ако трябва да използвате Вашата

РЕГИСТРАЦИЯ НА

гаранция, ще ни е необходима касовата информация е вярна. Невъзможността да обезсили вашата гаранция.

Какви са предимствата от регистрирането

Когато регистрирате Вашата гаранция, можете да получите полезни съвети, информация и к технологии и нововъведения на Ninja. Ако получите незабавно потвърждение, че сме получили

За подробности относно нашата политика за

Колко дълга е гаранцията на нашите продукти

Нашата увереност в нашия дизайн и контрол има гаранция от две години.

Какво покрива гаранцията?

Ремонт или подмяна (по преценка на Ninja) на вашия Продукт, включително всички части и труд в случай на дефект в дизайна, материалите и изработката (включително транспортни разходи и разходи за изпращане). Нашата гаранция е в допълнение към Вашите законни права като потребител.

Какво не се покрива от гаранцията?

- Нормално износване.
- Случайни повреди, неизправности, причинени от небрежна употреба или грижа, неправилна употреба, невнимание, небрежно обслужване или боравене с кухненския уред, които не са в съответствие с Инструкциите за експлоатация на Ninja®, доставени с Вашата машина.
- Използване на кухненския уред за нещо различно от обичайните домакински цели.
- Използване на части, които не са сглобени или инсталирани в съответствие с инструкциите за експлоатация.
- Използване на части и аксесоари, които не са оригинални

компоненти на Ninja®.

- Неправилен монтаж (с изключение на извършен от Ninja®).
- Ремонти или промени, извършени от страна на трети лица, ако не можете да докажете, че извършените промени са свързани с дефекта, за който сте прилагали гаранцията.

Какво се случва, когато гаранцията ми изтича?

Ninja не проектира продукти, които да са изключително издръжливи. Оценяваме желанието на нашите клиенти за дълготрайност и изтичане на гаранцията. Повече информация за това, как да поддържате вашата машина, можете да намерите в инструкциите за експлоатация.

Къде мога да купя оригинални резервни части и аксесоари?

Резервните части и аксесоари за Ninja са разработени и произведени от Ninja. Можете да ги закупите директно от нас или от нашите авторизирани дилъри.

Моля, не забравяйте, че използването на неоригинални части и аксесоари може да обезсили гаранцията на Вашия производствен продукт.

БЕЛЕЖКИ
БЕЛЕЖКИ

[illegible][illegible]

БЪЛГАРСКИ

Илюстрациите може да се различават от действителния продукт. Непрекъснато се стремим да подобряваме продуктите си, поради което спецификациите, съдържащи се в настоящия документ, могат да бъдат променени без предизвестие.

FOODI и NINJA са регистрирани търговски марки на SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. ОТПЕЧАТАНО В КИТАЙ

- 7 Когато загряването приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи „ДОБАВЕТЕ ХРАНА“.
- 8 Отворете капака и поставете съставките върху планчата. Таймерът за обратно броене има 15-секундно отложено стартиране. Оставете капака отворен, освен ако в рецептата не е указано друго.

БЕЛЕЖКА: Ако готвите месо на партиди, за най-добри резултати препоръчваме между партидите да затваряте капака и да пуснете програмираната функция за 2-3 минути, преди да добавите още храна.

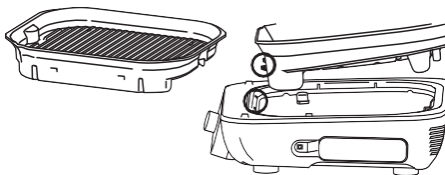
- 9 Когато времето за готвене стане нула, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи КРАЙ.
- 10 Извадете храната от планчата, след което отстранете планчата от грил плочата.
- 11 Свалете плочата на грила, като натиснете оранжевия бутон за освобождаване от лявата страна на уреда. Плочата ще излезе отзад, след което можете я повдигнете.

Грил

Гответе с отворен капак само за долна топлина, на постни меса като кебап или зеленчуци.

Гответе със затворен капак за горна и долна топлина, на парчета или замразени меса.

- 1 За да монтирате решетъчната плоча, поставете я в закачи, след което натиснете задната част на плочата, че предпазителят от пръски е на мястото си, след к



Уверете се, че устройството е включено, и натиснете подразбиране е избрана функцията Грил.

Ще се покаже настройката на стандартната температура, желаете, натиснете бутона ТЕМП и завъртете копчето. Натиснете бутона ВРЕМЕ/ФИЛИЯ и използвайте копчето. Натиснете копчето, за да започнете предварителното загреване, което ще започне да свети. Загряването може да отнеме около 10 минути. Когато загряването приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи „ДОБАВЕТЕ ХРАНА“.

Отворете капака и поставете съставките върху грил плочата. Гответе с отворен капак за долна топлина, на постни меса като кебап или зеленчуци. Дръжте капака отворен, освен ако в рецептата не е указано друго.

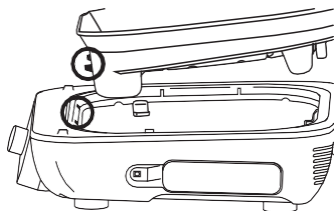
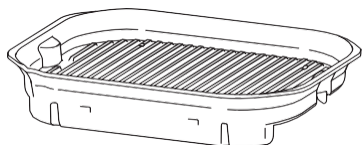
Когато времето за готвене приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи КРАЙ.

Извадете храната от плочата на грила.

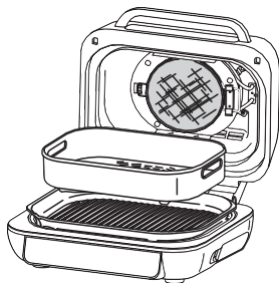
- 0 Свалете плочата на грила, като натиснете оранжевия бутон за освобождаване от лявата страна на уреда. Плочата ще излезе отзад, след което можете я повдигнете.

Пържене на горещ въздух

- 1 За да монтирате решетъчната плоча, поставете я в предната част на основата, така че да се закачи, след което натиснете задната част на плочата, докато щракне на мястото си. Уверете се, че предпазителят от пръски е на мястото си.



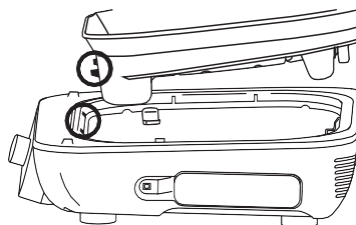
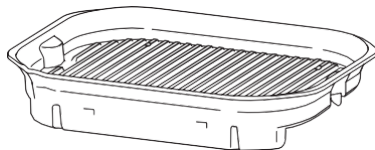
- 2 Поставете кошницата за пържене върху плочата и позиционирайте кошницата покрай задната част на грил плочата, така че крачетата на кошницата да са в пространствата на грил плочата, след което затворете капака.



- 3 Уверете се, че устройството е включено, и натиснете , за да включите устройството.
- 4 Завъртете копчето на **AIR FRY** (пържене на въздух). Зададената температура по подразбиране ще се появи на дисплея. За да регулирате температурата, ако желаете, натиснете бутона ТЕМП и завъртете копчето.
- 5 Натиснете бутона ВРЕМЕ/ФИЛИЯ и използвайте копчето, за да изберете желаното време.

Печене

- 1 За да монтирате решетъчната плоча, поставете я така, че да се закачи, след което натиснете задната част на мястото си. Уверете се, че предпазителят от затворете капака.

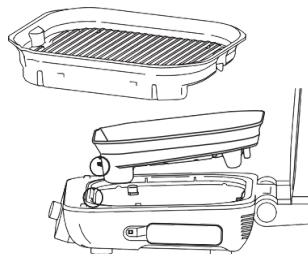


- 2 Уверете се, че устройството е включено, и на устройството.
- 3 Завертете копчето на ROAST (Печене). Зада се появи на дисплея. За да регулирате температурата на печене, натиснете копчето TEMП и завертете копчето.
- 4 Натиснете бутона ВРЕМЕ/ФИЛИЯ и използвайте бутона за регулиране на времето.
- 5 Натиснете копчето, за да започнете предварителното загряване. Готвенето ще започне да свети. Загряването може да отнеме до 10 минути.

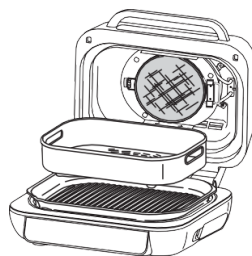
БЕЛЕЖКА: Тъй като подгръването се препоръчва, можете да го пропуснете, като натиснете бутона **ДОБАВЕТЕ ХРАНА**.

Претопляне

- 1 За да монтирате решетъчната плоча, поставете я в предната част на основата, така че да се закачи, след което натиснете задната част на плочата, докато щракне на мястото си. Уверете се, че предпазителят от пръски е на мястото си.



- 2 Поставете хрупкавата кошница върху плочата и позиционирайте кошницата покрай задната част на грил плочата, така че крачетата на кошницата да седят в пространствата на грил плочата. Добавете съставките, след което затворете капака.

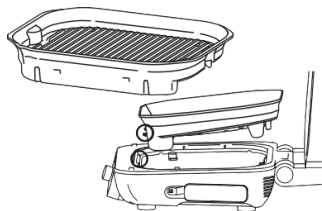


- 3 Уверете се, че устройството е включено, и натиснете , за да включите устройството.
- 4 Завъртете копчето на **REHEAT** (Претопляне). Зададената температура по подразбиране ще се появи на дисплея. За да регулирате температурата, ако желаете, натиснете бутона **ТЕМП** и завъртете копчето.

БЕЛЕЖКА: Ако искате да използвате сондата, за да проверите вътрешната температура на Вашата храна, натиснете **MANUAL** за 2 секунди и вътрешната температура на храната ще се появи на екрана в продължение на 5 секунди.

Запичане

- 1 За да монтирате решетъчната плоча, поставе закачи, след което натиснете задната част на Уверете се, че предпазителят от пръски е на



Уверете се, че устройството е включено, и натис Завъртете копчето на **BAKE** (Печене). Зададенат дисплея. За да регулирате температурата, ако ж копчето.

Натиснете бутона ВРЕМЕ/ФИЛИЯ и използвайте

Натиснете копчето, за да започнете предварител ще започне да свети. Загряването може да отнем

БЕЛЕЖКА: Тъй като подгряването се препоръ да го пропуснете, като натиснете бутона ПОДГ (Добавете храна), вдигнете и затворете капака

Когато загряването приключи, уредът ще издаде „ДОБАВЕТЕ ХРАНА“.

Отворете капака и поставете съставките върху ч чинията. След като капакът се затвори, готвенет отброява.

Когато времето за готвене стане нула, уредът ще появи КРАЙ.

Извадете храната от плочата на грила.

Свалете плочата на грила, като натиснете оранжев страна на уреда. Плочата ще излезе отзад, след

Уредът трябва да се почиства старателно след уреда да се охлади преди почистване.

- Изключете уреда от контакта преди почистване извадите храната си, за да позволите на уредът да се охлади.
- Плочата за грил, планчата, кошницата за печене да се мият в съдомиялна машина. Сондата и мият в съдомиялна машина.
- За да постигнете най-добри резултати при печене, препоръчваме да изплакнете грил плочата, предпазителя от пръски с топла вода, преди употреба.
- Ако миете на ръка, изсушете на въздух или с чиста кърпа.
- Вътрешният капак трябва да се избърсва с влажна кърпа, за да се обезмириси уредът и да се предотврати образуването на мазнина.

БЕЛЕЖКА: Цифровата сонда за готвене и дигиталният дисплей **НЕ** потапяйте нито една част от сондата във вода. Ви да почиствате само с влажна кърпа.



SharkNinja Europe
Limited, 3150 Century
Way,

Thorpe Park, Лийдс,
LS15 8ZB,
Обединено кралство

ninjakitchen.eu

AG651EU◆IB◆MP◆211013◆Mv3

SharkNinja
Germany GmbH,
c/o Regus
Management
GmbH,

Excellent Business Center 10 .+11 .
Stock, Westhafenplatz 1,
60327 Франкфурт на Майн,
Германия ninjakitchen .eu