



NINJA® Foodi®

OL750EU

ИНСТРУКЦИИ

Мултикукър SmartLid

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



SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Лийдс,
LS15 8ZB, Обединено
кралство
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, c/o
Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10.+11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Франкфурт на Майн,
Германия ninjakitchen.eu

OL750EU_IB_MP_210910_MV1

 ninjakitchen.eu


БЛАГОДАРИМ ВИ

за закупуване на мултикукър Ninja® Foodi® Max SmartLid



РЕГИСТРИРАЙТЕ ВАШАТА ПОКУПКА

 ninjakitchen.eu

 Сканирайте QR кода с помощта на мобилно устройство

ЗАПИШЕТЕ ТАЗИ ИНФОРМАЦИЯ

Номер на модел: _____

Сериен номер _____

Дата на покупка: _____
(Пазете касовия бон)

Запазване на покупката: _____

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напрежение: 230V~, 50Hz

Мощност: 1760W

Мащаб: 7.5L

Група на

течности: 2

PS: 40 kPa

ПОЛЕЗЕН СЪВЕТ: Можете да намерите модела и серийните номера на етикета на QR кода на гърба на устройството до захранващия кабел.



Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с други битови отпадъци. За да се предотврати възможно увреждане на

околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте този уред отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материални източници. За да върнете използвания уред, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца на дребно, където е закупен този продукт. Той може да вземе този продукт за екологосъобразно безопасно рециклиране.

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни предпазни мерки	67
Части и принадлежности	71
Указания за сглобяване на принадлежностите	73
Използване на плъзгача SmartLid 73	
Работа с контролния панел	74
Функции за готвене74	
Експлоатационни бутони.....74	
Преди първа употреба	75
Монтиране на колектора за конденз.....75	
Сваляне и монтиране отново на капачката против запушване...75	
Използване на цифровата сонда за готвенеNinja® Foodi® 76	
Използване на Ninja® Foodi® Max SmartLid мултикукър 78	
Използване на функциите за готвене под налягане	79
Воден тест: Преди стартиране на готвене под налягане.....79	
Автоматично освобождаване на налягането80	
Поставяне под налягане.....80	
Използване на функцията за готвене под налягане80	
Използване на функциите на режима Combi-Steam	82
Ястия на пара.....82	
Пържене на пара83	
Печене на пара83	
Хляб на пара84	
Използване на функциите Air Fry/Cooker	85
Пържене с горещ въздух85	
Грил.....86	
Запичане87	
Дехидратиране87	
Втасване88	
Задушаване/сотиране88	
Пара89	
Бавно готвене89	
Кисело мляко90	
Почистване и поддръжка	91
Почистване: Миене в съдомиялна машина и на ръка.....91	
Сваляне и поставяне отново на силиконовия пръстен91	
Почистване на капака92	
Ръководство за отстраняване на неизправности	93
Практически съвети	94
Регистрация на продукта	95

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

САМО ЗА БИТОВА УПОТРЕБА — ПРЕДИ УПОТРЕБА ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

⚠ ВНИМАНИЕ

- 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 липса на опит и знания, под наблюдение или инструкции относно безопасното използване на уреда и разбиране на свързаните опасности.
- 3 **НЕ** поставяйте уреда върху горещи повърхности включително на или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
- 4 Когато използвате този уред, осигурете поне 15 см (6 инча) пространство над и от всички страни за циркулация на въздуха.
- 5 Пазете уреда и кабела му далеч от деца. **НЕ** позволявайте на деца да си играят с уреда или да го използват. При употреба в присъствието на деца се изисква постоянно наблюдение.
- 6 Вдигайте капака **САМО** с помощта на дръжката в предната част на уреда. **НЕ** вдигайте капака от страничната част, тъй като ще се освободи опарена пара.
- 7 Пръските от храна могат да причинят тежки изгаряния. **НЕ** позволявайте на кабела да виси над ръбове на маси или плотове.
- 8 **НЕ** използвайте уреда без поставен съд за готвене.
- 9 **НИКОГА НЕ** свързвайте този уред към външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 10 Преди да поставите подвижен съд за готвене в основата на уреда за готвене, уверете се, че съда и основата на уреда за готвене са чисти и сухи, като ги избършете с мека кърпа.
- 11 Когато подвижният съд за готвене е празен, **НЕ** го нагрявайте за повече от 10 минути. Това може да повреди повърхността за готвене.
- 12 **НЕ** използвайте този уред за пържене като фритюрник.
- 13 **НЕ** покривайте клапаните за налягане.
- 14 **ДА НЕ СЕ** сотира или пържи с мазнина по време на готвене под налягане.
- 15 Трябва да се внимава при пържене на месо и сотиране. Дръжте ръцете и лицето си далеч от подвижния съд за готвене, особено когато добавяте нови съставки, тъй като горещото олио може да пръсне.
- 16 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.
- 17 Предназначен само за използване на работен плот. Уверете се, че повърхността е равна, чиста и суха. **НЕ** поставяйте уреда близо до ръба на плота по време на работа. **НЕ** поставяйте уреда върху електрическа печка.
- 18 **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.
- 19 **ВИНАГИ** се уверявайте, че уредът е правилно сглобен преди употреба.
- 20 Преди употреба, **ВИНАГИ** проверявайте клапана за изпускане на налягането и червения поплавъчен клапан за запушване или задръстване и ги почиствайте, ако е необходимо. Храни като ябълков сос, червени боровинки, перлен ечемик, овесени ядки или други зърнени култури, грах, юфка, макарони, ревен или спагети могат да се разпенват, да образуват пяна и разпръскват при приготвяне под налягане, запушвайки клапата за освобождаване на налягането. Тези и подобни разширяващи се храни (като сушени зеленчуци, боб, зърнени храни и ориз) не трябва да се приготвят в тенджерата под налягане, освен когато се следва рецепта на Ninja® Foodi®.

- 21 При готвене под налягане храни, които се разширяват (като например сушени зеленчуци, боб, зърнени храни, ориз и др.) **НЕ** пълнете тенджерата повече от половината или както е указано в рецептата на Ninja® Foodi®.
- 22 **НЕ** покривайте горния вентилационен отвор за всмукване на въздух или задния вентилационен отвор за изпускане на въздух, докато капакът е затворен. Това няма да позволи равномерно готвене и може да повреди устройството или да го прегрее.
- 23 За да предотвратите риска от експлозия и нараняване, използвайте само силиконов пръстен Foodi® SmartLid Multicooker. Уверете се, че е поставен силиконов пръстен и капакът е правилно затворен преди работа. **ДА НЕ СЕ** използва при разкъсана или повредена опаковка Сменете силиконовия пръстен преди употреба.
- 24 **НЕ** използвайте приставки за принадлежности, които не се препоръчват или продават от SharkNinja. **НЕ** поставяйте принадлежности в микровълнова печка, тостер, конвекторна фурна или конвенционна фурна или върху керамичен плот, електрически котлон, газова горелка или външна скара. Използването на принадлежности за аксесоари, които не се препоръчват от SharkNinja, може да причини пожар, токов удар или наранявания.
- 25 **ВИНАГИ** спазвайте максималното и минималното количество течност, както е посочено в инструкциите и рецептите.
- 26 За да избегнете възможни щети от парата, поставяйте уреда далеч от стени и шкафове по време на употреба.
- 27 **НЕКОГА НЕ** използвайте настройката **БАВНО ГОТВЕНЕ** без наличието на храна или течност в подвижния съд за готвене.
- 28 По време на готвене уредът **НЕ ТРЯБВА ДА** се мърда. Премествайте уреда само с плъзгач в положение **PRESSURE** (Налягане), за да не се отвори капакът по невнимание.
- 29 **НЕ** допускайте контакт на храна с нагревателни елементи. **НЕ** препълвайте и не превишавайте максималното ниво на напълване на съда и кошницата или плочата за готвене и приготвяне на ястия. Препълването може да причини нараняване или материални щети или да повлияе на безопасното използване на уреда.
- 30 **НЕ** използвайте този уред за моментално готвене на ориз.
- 31 Напреженията на контакта за захранване от мрежата могат да варират, което влияе на производителността на Вашия продукт. За да предотвратите възможно заболяване, използвайте термометър, за да проверите дали храната Ви е приготвена до препоръчителните температури.
- 32 Ако уредът отделя черен дим, незабавно извадете щепсела от мрежата и изчакайте дименето да спре, преди да извадите съда за готвене и кошницата Cook & Crisp или плочата.
- 33 **НЕ** докосвайте горещи повърхности. Повърхностите на уреда са горещи по време на и след работа. За да предотвратите изгаряния или нараняване, **ВИНАГИ** носете защитни ръкохватки или изолирани ръкавици за фурна и използвайте наличните дръжки и копчета.
- 34 При преместване на уред, съдържащ горещо олио или други горещи течности, и/или ако уреда за готвене е под налягане, трябва да се проявява изключителна предпазливост. Неправилната употреба, включително преместването на уреда за готвене, може да доведе до телесни наранявания, например сериозни изгаряния. Когато използвате този уред за готвене под налягане, уверете се, че капакът е правилно затворен и заключен на място преди употреба. При готвене под налягане храните са подложени на изключително високо налягане. Неспазването на всички инструкции за правилна употреба на продукта може да доведе до непреднамерен контакт с горещи храни или течности, които са били подложени на налягане, което може да доведе до сериозни изгаряния.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

САМО ЗА БИТОВА УПОТРЕБА — ПРЕДИ УПОТРЕБА ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

- 35 Когато уредът работи, през изпускателния отвор се отделя гореща пара. Поставете уреда така, че клапанът да не е насочен към захранващия кабел, контакти или други уреди за Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от отдушника.
- 36 **НЕ** подправяйте, разглобявайте или отстранявайте по друг начин червения поплавъчен клапан или модула за освобождаване на налягането.
- 37 **НЕ** се опитвайте да отворите капака по време на или след готвене под налягане, докато цялото вътрешно налягане не се освободи през клапана за изпускане на налягане и уредът леко се охлади. Отворете незабавно капака, за да избегнете повторно повишаване на налягането във вътрешния съд.
- 38 Когато използвате настройката за бавно готвене,
ВИНАГИ дръжте капака затворен.
- 39 Ако капакът не се отвори, това означава, че уредът все още е под налягане. Всяко остатъчно налягане може да бъде опасно. Оставете уреда да освободи налягането по естествен път или натиснете бутона за освобождаване на парата, за да освободите парата. Избягвайте контакт с освобождаващата се пара, за да избегнете изгаряния или наранявания. Когато парата се освободи, контролният панел ще покаже OPN LID (отворете капака), което означава, че капакът може да се отвори. Ако парата не се освободи, когато клапанът за освобождаване на налягането се премести в положение за обезвъздушаване, изключете уреда от стената и оставете уреда да освободи налягането по естествен път.
- 40 Възможно е да се получат сериозни изгаряния от парата и горещите храни във вътрешния съд. **ВИНАГИ** дръжте ръцете, лицето и другите части на тялото далеч от клапана за освобождаване на налягане преди или по време на освобождаването на налягането и когато отворите капака на уреда под налягане след готвене.
- 41 Съдът за готвене, кошницата Cook & Crisp или плочатаи решетката с две лица стават изключително горещи по време на процеса на готвене. Избягвайте гореща пара и въздух, докато изваждате тенджерата за готвене и кошницата Cook & Crisp или плочата от уреда, и **ВИНАГИ** я поставяйте на топлоустойчива повърхност след сваляне. **НЕ** докосвайте аксесоари по време на или непосредствено след готвене.
- 42 Подвижният съд за готвене може да бъде изключително тежък, когато е пълен със съставки. Трябва да се внимава при повдигане на съда от основата на уреда за готвене.
- 43 **НЕ** докосвайте аксесоарите, включително сондата (ако е включена в модела), по време на готвене или непосредствено след него, тъй като те стават изключително горещи по време на процеса на готвене. За да не бъдат причинени изгаряния или наранявания **ВИНАГИ** внимавайте при работа с изделието. Използвайте дълъг прибор и топлоустойчиви ръкохватки или изолирани ръкавици за фурна.
- 44 Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца.
- 45 Оставете да се охлади преди почистване, разглобяване, поставяне или сваляне на части и за съхранение.
- 46 За да изключите уреда, го изключете, след което извадете щепсела от контакта, когато не го използвате и преди почистване.
- 47 **НЕ** почиствайте с метални абразивни изделия за почистване. Парченца могат да се отчупят от подложката и да докоснат електрически части, създавайки риск от токов удар.
- 48 Моля, вижте Почистване и Секция за поддръжка за редовно поддръжка на уреда
49. **НИКОГА** не поставяйте основата на готварската печка, цифрова сонда за готвене или капачка на сондата в съдомиялна машина или го потопете във вода или всяка друга течност



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



Показва наличието на опасност, която може да причини нараняване, смърт или значителни материални щети, ако предупреждението, включено в този символ, бъде игнорирано.



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

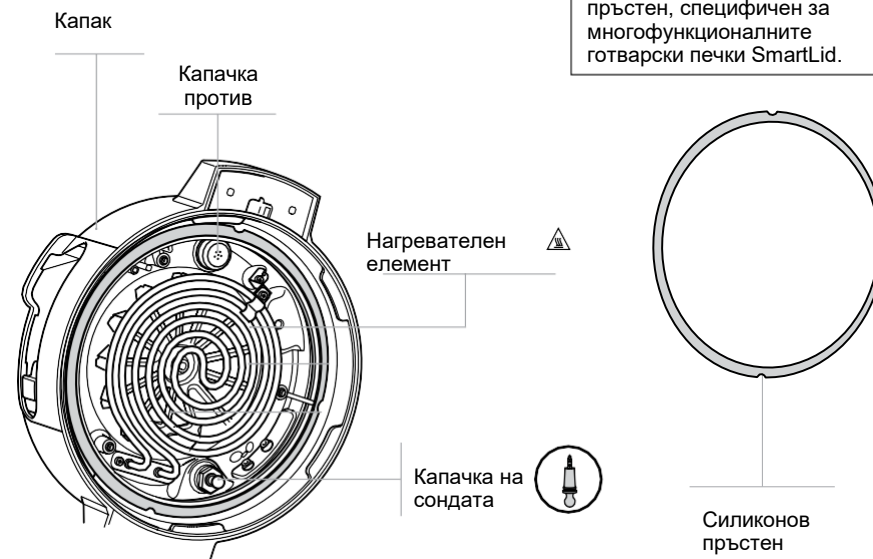
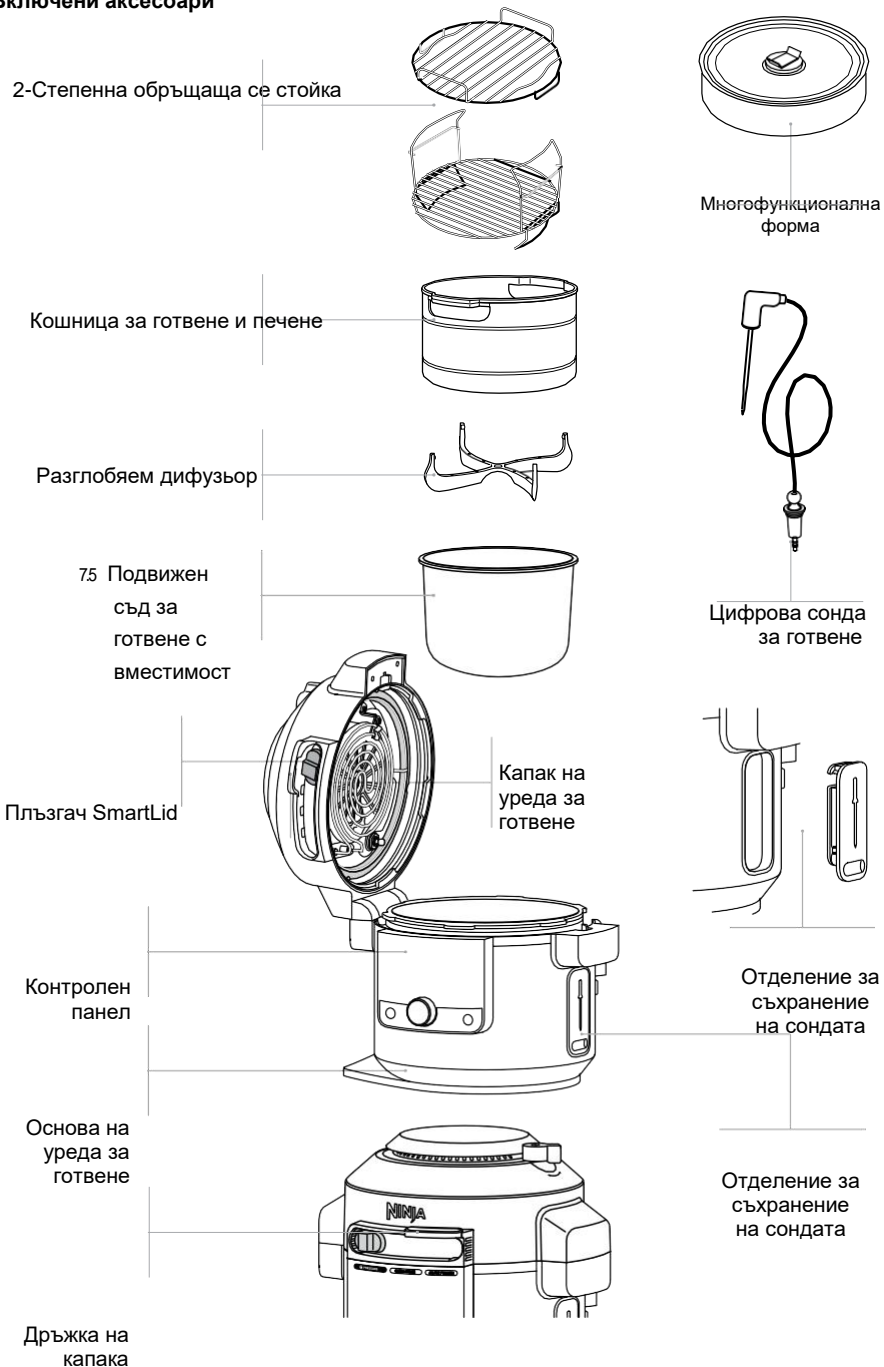


Само за употреба на закрито и в битови условия.

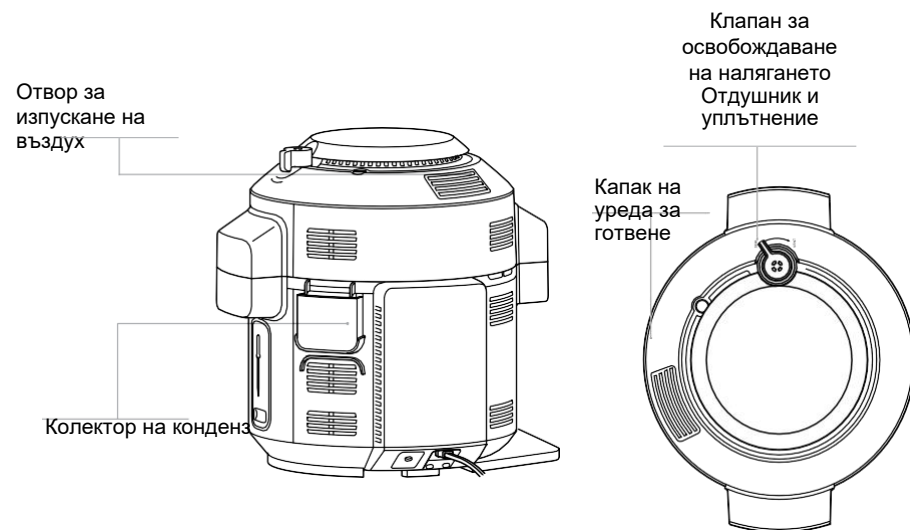
ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Включени аксесоари



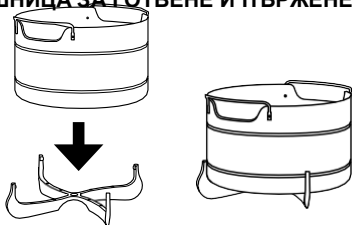
ЗАБЕЛЕЖКА: В този продукт може да се използва само силиконов пръстен, специфичен за многофункционалните готварски печки SmartLid.



За да поръчате допълнителни части и аксесоари, отидете на ninjakitchen.eu или се свържете с отдела за обслужване на клиенти на **0800 000 9063**.

УКАЗАНИЯ ЗА СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

КОШНИЦА ЗА ГОТВЕНЕ И ПЪРЖЕНЕ



- 1 За да извадите дифузъора за почистване, издърпайте двете ребра на дифузъора от жлеба на кошницата, след което дръпнете здраво надолу.

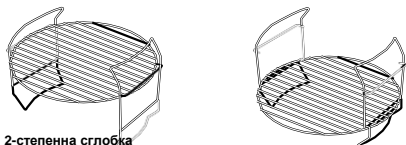
БЕЛЕЖКА: Дифузъорът помага за въздушния поток и винаги трябва да се монтира на кошницата преди употреба.

- 2 За да поставите кошницата Cook & Crisp, поставете кошницата върху дифузъора и натиснете здраво.

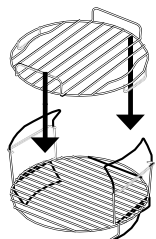
ДВУСТЕПЕННА ОБРЪЩАЕМА РЕШЕТКА

По-висока позиция
Печете на грил пиле, пържола, риба и др.

По-ниска позиция
Зеленчуци на пара.



2-степенна сглобка
Увеличете капацитета на готвене, като готвите и на двете нива.

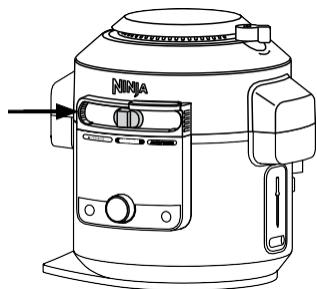


- 1 С обръщаемата решетка в долно положение (показано по-горе) я поставете в съда за готвене. След това поставете съставките върху долния слой.
- 2 Ако се нуждаете от допълнителен слой, добавете горната решетка, като я плъзнете върху дръжките на долната решетка, както е показано по-горе. Поставете останалите съставки върху горния слой.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧА SMARTLID

Плъзгачът Ви позволява да превключвате между режимите на готвене и уведомява капака коя функция използвате.

- Налягане
- Режим за комбинирано готвене на пара
- Пържено с горещ въздух/Готвене

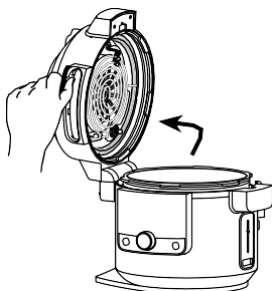


КАК ДА ОТВАРЯТЕ И ЗАТВАРЯТЕ КАПАКА

Използвайте дръжката, която се намира над плъзгача, за да отворите и затворите капака по всяко време.

Можете да отваряте и затваряте капака, когато плъзгачът е в положение COMBI-STEAM mode (Режим на комбинирана пара) и AIR FRY/COOKER (пържене/готвене на въздух). Когато плъзгачът е в положение PRESSURE, капакът не може да се отваря. Ако в уреда няма налягане, преместете плъзгача в положение COMBI-STEAM или AIR FRY/COOKER, за да отворите капака.

БЕЛЕЖКА: Капакът под налягане няма да се отключи, докато уредът не бъде напълно освободен от налягане. Интелигентният плъзгач няма да се плъзне надясно, докато уредът не бъде напълно обезвъздушен. Уредът ще покаже „ONP LID“, когато няма налягане.



РАБОТА С КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

НАЛЯГАНЕ: Пригответе храната бързо, като запазвате нейната крехкост.

БЕЛЕЖКА: За подробности относно 3-те начина за автоматично освобождаване на налягането, вж. страница 80.

ЯСТИЯ НА ПАРА: Създавайте пълноценни ястия с натискането на един бутон.

ПЪРЖЕНЕ НА ПАРА: Сочни отвътре, хрупкави отвън. Идеален за големи парчета месо или риба и пресни зеленчуци.

ПЕЧЕНЕ НА ПАРА: Печете пухкави торти и сладкиши.

ХЛЯБ НА ПАРА: Оставете да втаса и изпечете в един съд. Хрупкав отвън, изпечен отвътре.

ПЪРЖЕНЕ НА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ: Придайте на храната хрупкавост с малко или никаква мазнина.

ГРИЛ: Използвайте висока температура, за да карамелизирате и придадете кафяв цвят на храната си.

ЗАПИЧАНЕ: Използвайте уреда като фурна за печени лакомства и др.

ДЕХИДРАТИРАНЕ: Дехидрирайте месо, плодове и зеленчуци за здравословни закуски.

ВТАСВАНЕ: Създайте среда за почивка и втасване на тестото.

ЗАДУШАВАНЕ/СОТИРАНЕ: Използвайте уреда като плот за печене на месо, сотиране на зеленчуци, задушаване на сосове и други.

ПАРА: Внимателно пригответе деликатни храни при висока температура.

БАВНО ГОТВЕНЕ: Гответе храната си на по-ниска температура за по-дълги периоди от време.

КИСЕЛО МЛЯКО: Пастъризирайте и ферментирайте мляко за кремообразно домашно кисело мляко.

ПОДГРЯВАНЕ: Когато използвате пара, бавно готвене и налягане, уредът ще превключи на KEEP WARM в края на цикъла. Натиснете бутона KEEP WARM след стартиране на функцията, за да деактивирате този автоматичен преход.

БЕЛЕЖКА: При работа в продължение на 1 час или по-малко, часовникът ще отброява обратно по минути и секунди. При работа за повече от 1 час, часовникът ще отброява само с минути. Тази функция ще се изключи след 12 часа.

ЕКСПЛОАТАЦИОННИ БУТОНИ

ПЛЪЗГАЧ НА SMARTLID: Когато премествате плъзгача, наличните функции за всеки режим ще светнат.

КОПЧЕ: След като изберете режим, използвайте копчето, за да превъртите наличните функции, докато желаната от вас функция се освети.

СТРЕЛКИ НАЛЯВО: Натиснете ги, за да изберете температура на готвене. Използвайте стрелките наляво за задаване на вътрешния резултат, когато използвате бутоните PRESET и MANUAL.

СТРЕЛКИ НАДЯСНО: Натиснете ги, за да изберете време за готвене. Използвайте тези стрелки, за да зададете типа на храната, когато използвате PRESET.

Бутон PRESET: Превключва екрана на дисплей, за да можете да настроите сондата, вида храна и вътрешния резултат въз основа на ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИТЕ температури. Предварително зададеният резултат не е наличен за функциите Dehydrate (Дехидратиране), Prove (Втасване), Steam (Пара), Slow Cook (Бавно готвене), Yogurt (Кисело мляко), Steam Bake (Печене на пара) и Steam Bread (Хляб на пара).

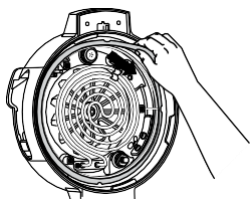
Бутон РЪЧНО: Превключва екрана на дисплей, за да можете ръчно да зададете вътрешния резултат на сондата. Резултатът MANUAL (Ръчно) не е наличен за функциите Dehydrate (Дехидратиране), Prove (Втасване), Steam (Пара), Slow Cook (Бавно готвене), Yogurt (Кисело мляко), Steam Bake (Печене на пара) и Steam Bread (Хляб на пара).

Бутон СТАРТ/СТОП: Натиснете, за да започнете готвенето. Натискането на бутона, докато уредът готви, ще спре текущата функция за готвене.

(ЗАХРАНВАНЕ): Бутонът за захранване изключва уреда и спира всички режими на готвене.

ПРЕДИ УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

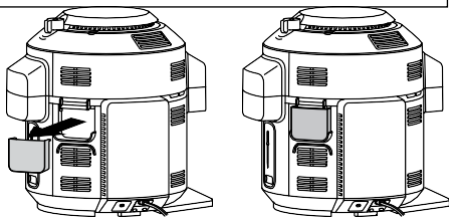
- 1 Отстранете и изхвърлете всички опаковъчни материали, стикери и тиксо от уреда.
- 2 Обърнете специално внимание на инструкциите за експлоатация, предупреждения и важни предпазни мерки, за да избегнете наранявания или материални щети.
- 3 Измийте силиконовия пръстен, подвижния съд за готвене, кошницата Cook & Crisp, двулъцевия плот, многофункционалната форма и събирателя на конденз в топла сапунена вода, след което изплакнете и подсушете добре. **НИКОГА** не почиствайте основата на уреда за готвене в съдомиялна машина.
- 4 Силиконовият пръстен е двулъцев и може да се поставя в двете посоки. Поставете силиконовия пръстен около външния ръб на жлеба за силиконовия пръстен от долната страна на капака. Уверете се, че е добре поставен и лежи равно под жлеба за силиконовия пръстен.
- 5 Използвайте прибори с дълги ръце и защитни горещи подложки или изолирани ръкавици за фурна, когато изваждате храна.



ИНСТАЛИРАНЕ НА КОНДЕНЗАЦИОНЕН КОЛЕКТОР

За да инсталирате кондензационния колектор, плъзнете го в гнездото на основата на уреда за готвене. Издърпайте го, за да го извадите за ръчно измиване след всяка употреба.

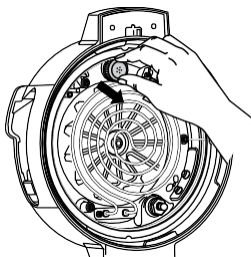
БЕЛЕЖКА: Не забравяйте да изпрарните излишната вода, събрана в колектора за конденз, след готвене.



СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ ОБРАТНО НА КАПАЧКАТА ПРОТИВ ЗАПУШВАНЕ

Капачката против запушване предпазва вътрешния клапан на капака за готвене под налягане от запушване и предпазва потребителите от потенциални пръски от храна. Трябва да се почиства след всяка употреба с четка за почистване.

За да я свалите, задръжте капачката против запушване между палеца и свития показалец, след което завъртете китката си по посока на часовниковата стрелка. За да го поставите отново, го сложете на място и натиснете надолу. Уверете се, че капачката против запушване е в правилната позиция, преди да използвате уреда.



БЕЛЕЖКА: Всеки път преди употреба проверявайте дали силиконовият пръстен е добре поставен в жлеба му и капачката против запушване е монтирана правилно на клапана за освобождаване на налягането.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЦИФРОВАТА СОНДА ЗА ГОТВЕНENINJA® FOODI®

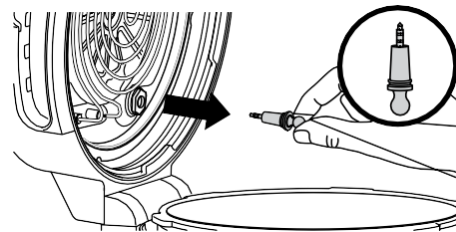
ВАЖНО: Цифровата сонда за готвене и кабелът ще бъдат горещи по време и след готвене. Бъдете внимателни, когато изваждате сондата от храната.

Преди употреба.

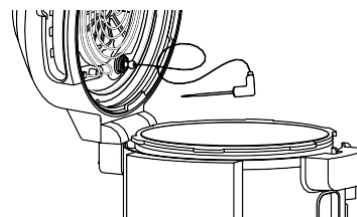
Уверете се, че буксата на сондата не съдържа остатъци и кабелът няма възли, преди да го включите в контакта.

- 1 Издърпайте дъното на отделението за съхранение на сондата от дясната страна на устройството, за да го освободите. След това развийте кабела от отделението, за да извадите сондата.
- 2 Отстранете капачката от гнездото в капака в долния десен ъгъл, след което включете сондата в гнездото. Натиснете силно сондата, докато щракне на място и не може да влезе повече в гнездото. Поставете капачката в гнездото за съхранение и поставете гнездото за съхранение обратно отстрани на уреда.

НЕ губете капачката на сондата; уредът няма да функционира без нея.



- 3 След като сондата е включена в гнездото, тя ще активира и освети бутоните PRESET и MANUAL, ако са налични за избраната функция. Изберете желаната функция за готвене и температура.



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.

4 Ако използвате функцията Preset, натиснете PRESET и използвайте стрелките отясно на дисплея, за да изберете желания тип храна, а стрелките отляво на дисплея, за да зададете желания резултат на Вашата храна (По-сурово до Добре опечено).

БЕЛЕЖКА: Готвите различни меса или едни и същи меса с различен резултат? Вж. следващата страница за подробности относно програмирането.

БЕЛЕЖКА: В режим на готвене под налягане можете да зададете само за „Well“ (Добре сготвено) и „Shred“ (Раздробено) за предварителна настройка.

Ако използвате функцията Manual (Ръчно), натиснете MANUAL (Ръчно) и използвайте препоръчителните вътрешни температури за готвене по-долу за функциите освен Pressure Cook (Готвене под налягане).

ВИД ХРАНА: ЗАДАЙТЕ РЕЗУЛТАТА НА:

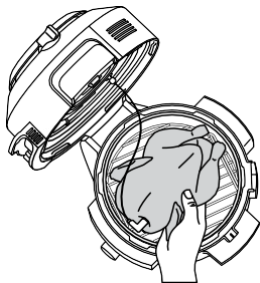
Риба	Средно препечено (50°C)
	Средно (55°C)
	Средно добре изпечено (60°C)
Пиле/пуйка	Добре препечено (65°C)
	Добре препечено (75°C)
Свинско месо	Средно (55°C)
	Средно добре изпечено (65°C)
	Добре препечено (70°C)
Говеждо/агнешк о месо	Rare (50°C)
	Средно препечено (55°C)
	Средно (60°C)
	Средно добре изпечено (65°C)
	Добре препечено (70°C)

БЕЛЕЖКА: Задайте резултат за BEEF, FISH и PORK (говеждо месо, риба и свинско месо), които са по-ниски от обичайните препоръки, тъй като уредът ще пренесе готвенето с 5°C.

- 5 Поставете в уреда аксесоара, необходим за избраната функция за готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЦИФРОВАТА СОНДА ЗА ГОТВЕНЕ NINJA® FOODI® — ПРОДЪЛЖЕНИЕ

- 6** Поставете сондата хоризонтално в центъра на най-дебелата част на парчето месо. Вж. диаграмата на следващата страница в следващите инструкции за поставяне на сондата.
- 7** Поставете храната с поставената сонда в уреда и затворете капака.



БЕЛЕЖКА: Уверете се, че проводникът на сондата не виси извън уреда/капака.

- 8** Уредът ще спре автоматично, когато желаният резултат е почти постигнат, тъй като отчита пренасянето на готвенето. Незабавно извадете храната от уреда, за да предотвратите прекомерното ѝ сваряване.
- 9** Месото ще продължи да се приготвя до зададения от Вас резултат, което ще отнеме около 3-5 минути. Това е важна стъпка, тъй като продължаване на готвенето без почивка може да доведе до резултати, изглеждащи „алангле“. Времето за продължаване на готвенето след изключване може да варира в зависимост от размера на парчето месо, нарязаното месо и вида на месото.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА В РАЗЛИЧНИ СЦЕНАРИИ ЗА ГОТВЕНЕ

Готвене на **2** или повече парчета месо с еднакъв размер до различни степени на готвене:

- Задайте функцията Preset, за да изберете желаните резултат.
- Поставете сондата в месото, което желаете да бъде по-добре сготвено.
- Поставете месото вътре в уреда и стартирайте програмата за готвене. Когато на дисплея се достигне долното желано ниво на резултата, извадете месото без сонда.

БЕЛЕЖКА: За да проверите вътрешната температура на други парчета месо, натиснете и задръжте MANUAL и поставете термометъра във всяко парче месо.

БЕЛЕЖКА: Сондата ще е ГОРЕЩА. Използвайте ръкавици за фурна или щипки, за да извадите сондата от храната.

- Продължете да готвите останалото месо, докато се достигне следващата желана степен на сготвяне.

Готвене на **2** или повече парчета месо с различни размери:

- Поставете сондата в по-малкото парче месо и използвайте функцията Preset, за да изберете степента на сготвяне.
- Когато това месо се сgotви, извадете го от уреда.
- Като използвате ръкавици за печене, прехвърлете сондата към по-голямото парче месо и използвайте стрелките вляво от дисплея, за да изберете неговото ниво на резултат.

Готвене на **2** или повече различни вида месо:

- Поставете сонда в месото с по-ниската желана степен на сготвяне.
- Използвайте функцията Ръчно, за да изберете желаната вътрешна температура.
- Когато това месо се сgotви, извадете го от уреда.
- Като използвате ръкавици за фурна, прехвърлете сондата към другото парче месо и използвайте функцията Manual (Ръчно), за да изберете желаната вътрешна температура.

РАБОТА С ВАШИЯ МУЛТИКУКЪР R NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

КАК ПРАВИЛНО ДА ВКАРАМЕ СОНДАТА

ЗАБЕЛЕЖКА: НЕ използвайте сондата със замразени меса или за парчета месо, по-тънки от 1,5 см.

ВИД ХРАНА:	ПОСТАВЯНЕ	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пържоли	<ul style="list-style-type: none"> • Поставете термометъра хоризонтално в центъра на най-дебелата част от месото. • Уверете се, че сондата е близо до (но не докосване) до костта и далеч от всякакви мазнини или хрущяли. 		
Свински котлети	<ul style="list-style-type: none"> • Уверете се, че върхът на термометъра е поставен право в центъра на месото, а не под ъгъл към дъното или горната му част. 		
Агнешки котлети Пилешки гърди Бургери Контрафилета Рибни филета	<p>БЕЛЕЖКА: Най-дебелата част от филето може да не е в центъра. Важно е краят на сондата да попадне в тази област, за да се постигнат желаните резултати.</p>		
Цяло пиле	<ul style="list-style-type: none"> • Поставете сондата хоризонтално в най-дебелата част на гърдите, успоредно, но без да се докосва костта. • Уверете се, че горната част достига центъра на най-дебелата част на гърдите и не преминава през гърдите в кухнята. 		

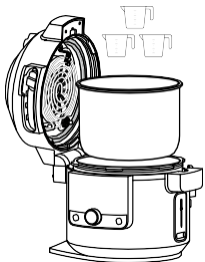
ИЗПОЛЗВАНЕ НА

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

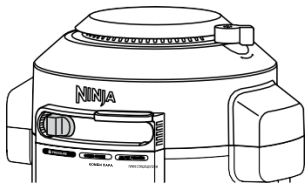
ВОДЕН ТЕСТ: ПРЕДИ СТАРТИРАНЕ НА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Препоръчва се потребителите за първи път да направят тест с вода, за да се запознаят с готвенето под налягане.

- 1 Поставете съда в основата на уреда за готвене и добавете 750 мл вода със стайна температура в съда.



- 2 Затворете капака и преместете плъзгача в позиция PRESSURE (Готвене под налягане).



- 3 Уверете се, че клапанът за изпускане на парата е в ХЕРМЕТИЧНО положение.



УПЛЪТНЕНИЕ
за функциите под налягане



ВЕНТИЛ
за всички други
функции и всички други
позиции на плъзгача

БЕЛЕЖКА: Вентилът ще бъде разхлабен, когато е напълно инсталиран. Не насилвайте клапата над ръба.

- 4 Използвайте копчето, за да изберете или QUICK RELEASE (бързо освобождаване). Устройството ще премине по подразбиране към високо (Hi) налягане. Използвайте стрелката надясно надолу, за да настроите времето на 2 минути. Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете.

БЪРЗО ИЗПУСКАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО



- 5 На дисплея ще се появи надпис „PrE“ и индикатор за хода, показващ, че устройството изгражда налягане. Когато устройството е подложено на пълно налягане, таймерът ще започне да отброява.



БЕЛЕЖКА: Времето за достигане на налягането ще варира в зависимост от количеството и температурата на съставките, както и от избраното ниво на налягане.

- 6 Когато времето за готвене достигне нула, уредът ще издаде звук сигнал и ще покаже „End“ (Край), преди автоматично бързо да освободи парата под налягане. Ще прозвучи предупредителен сигнал, който показва, че клапанът за освобождаване на налягането скоро ще се отвори. Когато клапанът за освобождаване на налягането се отвори, от него ще излезе пара. Щом уредът покаже „OPN Lid“, преместете плъзгача надясно, за да отключите капака. След това отворете капака.



БЕЛЕЖКА: Уредът ще премине в режим KEEP WARM и нагревателният елемент ще остане включен.

АВТОМАТИЧНО ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО

ЕСТЕСТВЕНО: Естественото освобождаване на налягането е най-добро за по-големи парчета месо, които се нуждаят от допълнително време за готвене. Нагряването ще се изключи, но храната вътре ще продължи да се готви. Уредът ще се освободи от налягането по естествен начин, след като времето за готвене приключи и уредът се охлади.

- БЪРЗО: Бързото изпускане на налягането се използва за по-малки продукти или съставки, които са чувствителни към преваряване. **НЕ** извършвайте бързо изпускане на налягането, когато готвите храни с нишесте или пена. За бързо освобождаване използвайте циферблата, за да изберете тази опция, преди да започнете готвенето под налягане.

ОТЛОЖЕНО: Забавеното освобождаване е полезно за рецепти, които изискват повече време под налягане, след като времето за готвене е приключило (например ориз и зърнени храни). За да забавите изпускането, използвайте циферблата, за да изберете тази опция. По подразбиране отложеното изпускане на налягането е 10 минути. Натиснете иконата за освобождаване на налягането, за да промените времето за отложено изпускане на налягането. Повторното натискане позволява да промените времето и налягането. Когато времето за готвене е приключило, уредът ще освободи бързо налягането, след като продължителността на забавянето приключи.

БЕЛЕЖКА: За по-големи количества храна, които изискват по-голямо понижаване на налягането, можете ръчно да освободите налягането, като преместите вентила в положение VENT. Ако изберете ръчно освобождаване на налягането, преместете клапана за освобождаване на налягането от SEAL (херметично) на VENT (Вентилация) или задръжте иконата RELEASE PRESSURE (изпускане на налягането).

ПОСТАВЯНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Докато налягането се натрупва в уреда, на дисплея на контролния панел ще се появят надписът „PrE“ и лентите за хода. Времето за налягане варира в зависимост от количеството и температурата на съставките, както и от течността в съда. От съображения за безопасност, капакът ще се заключи, когато уредът е под налягане, и няма да се отключи, докато налягането не се изпусне. След като уредът достигне пълно налягане, готвенето ще започне и таймерът ще започне да отброява.

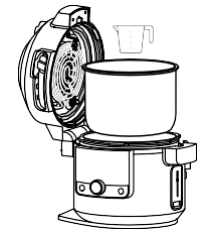
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА НАЛЯГАНЕ

За да включите уреда, включете захранващия кабел в контакта в стената, след което натиснете бутона

Налягане

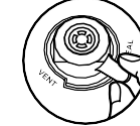
- 1 Поставете съставките и най-малко 1 чаша течност в съда, както и всички необходими аксесоари. **НЕ** пълнете тенджерата над линията за максимална стойност на налягането.

БЕЛЕЖКА: Устройството няма да създаде налягане, ако няма достатъчно течност.



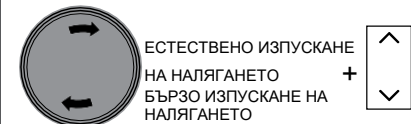
БЕЛЕЖКА: Когато готвите ориз, боб или други съставки, които се разширяват, **НЕ** пълнете съда повече от половината.

- 2 Затворете капака, след което завъртете вентила за освобождаване на налягането в положение SEAL (херметизиране).



- 3 Преместете плъзгача в положение PRESSURE (Налягане). Уредът ще премине по подразбиране към ЕСТЕСТВЕНО ИЗПУСКАНЕ. Използвайте копчето, за да изберете или ЕСТЕСТВЕНО ИЗПУСКАНЕ, БЪРЗО ИЗПУСКАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО или ЗАБАВЕНО ИЗПУСКАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО. Ще се покажат настройките по подразбиране за ниво на налягане и време. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете Hi или LO (високо или ниско).

БЕЛЕЖКА: Забавеното изпускане на налягането по подразбиране е 10 минути. Ако използвате Delayed Release (Забавено изпускане на налягането) и искате да регулирате времето, натиснете бутона RELEASE PRESSURE, за да зададете желаното време.



ЕСТЕСТВЕНО ИЗПУСКАНЕ
НА НАЛЯГАНЕТО +
БЪРЗО ИЗПУСКАНЕ НА
НАЛЯГАНЕТО
ЗАБАВЕНО ИЗПУСКАНЕ НА
НАЛЯГАНЕТО

- 4 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене на минутни стъпки до 1 час и след това на 5-минутни стъпки от 1 час до 4 часа.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ -

ПРОДЪЛЖЕНИЕ

ЗАБЕЛЕЖКА: При работа в продължение на 1 час или по-малко, часовникът ще отброява обратно по минути и секунди. При работа в продължение на 1 час или повече, часовникът ще отброява обратно само по минути.

- 5 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето. Уредът ще започне да повишава налягането. Дисплеят ще покаже „PrE“ и лента за хода. Таймерът ще започне да отброява времето, когато уредът е подложен на пълно налягане.



БЕЛЕЖКА: Времето до създаване на налягането варира в зависимост от избраното налягане, текущите температури на съда за готвене и температурата/количеството на съставките.

- 6 Когато времето за готвене достигне нула, уредът ще освободи налягането по естествен, бърз или забавен начин в зависимост от Вашия избор. Ако изберете ръчно изпускане на налягането, завъртете вентила за изпускане на налягането в положение VENT (Вентил), за да изпуснете парата.

БЕЛЕЖКА: За подробности относно 3-те начина за автоматично освобождаване на налягането, вж. страница 80.

- 7 Уредът ще издаде звуков сигнал, автоматично ще премине в режим KEEP WARM и таймерът ще започне да отброява.

БЕЛЕЖКА: След като готвенето приключи, можете да натиснете ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО, за да изключите режима ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО. Или натиснете бутона СТАРТ/СТОП.

- 8 Ако използвате бързо освобождаване или забавено освобождаване, уредът ще освободи налягането и след това ще премине в режим на поддържане на топлина. Ако използвате естествено освобождаване, уредът ще премине в режим на поддържане на топлина след приключване на цикъла на готвене. Уредът ще издаде звуков сигнал, автоматично ще превключи на режим KEEP WARM и таймерът ще започне да отброява.
- 9 Когато уредът покаже „OPN Lid“, той е понижил налягането и можете да преместите плъзгача надясно, за да отворите капака.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА

ФУНКЦИИ НА РЕЖИМА ЗА КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ НА ПАРА

За да включите уреда, включете захранващия кабел в контакта в стената, след което натиснете бутона

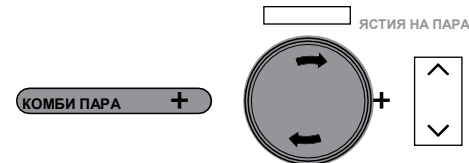
БЕЛЕЖКА: Позицията на клапана за освобождаване на налягането няма значение. Той може да бъде в положение SEAL (херметично) или VENT (изпускане).

Ястия на пара

- 1 Като използвате многофункционалната форма Ninja®, добавете съставките според рецептата. Поставете формата върху обрнатата стойка (както е показано в долно положение). Уверете се, че в тенджерата има течност, за да се създаде пара, след което поставете решетката и формата в тенджерата. Затворете капака.



- 2 Преместете плъзгача в режим COMBI-STEAM. Изборът на функция по подразбиране ще бъде STEAM MEALS (Ястия на пара). Ще се покажат настройките по подразбиране за температура и време. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете температура на стъпки от 5°C в интервала от 150°C до 240°C.



- 3 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене, на стъпки до 1 час.

- 4 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.

- 5 На дисплея ще се появи надпис „PrE“ и лента за напредъка, показваща, че уредът създава пара. Времето за приготвяне на пара зависи от количеството на съставките в съда.



- 6 Когато уредът достигне подходящото ниво на пара, на дисплея ще се покаже зададената температура и таймерът ще започне да отброява.

- 7 Когато времето за готвене приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и ще покаже „Край“ в продължение на 5 минути.



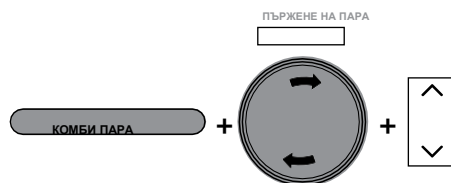
БЕЛЕЖКА: Ако храната Ви изисква повече време, използвайте стрелките нагоре вдясно от дисплея, за да добавите допълнително време. Уредът ще пропусне предварителното загряване.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА

ФУНКЦИИ НА РЕЖИМА ЗА КОМБИНИРАНО ГОТВЕНЕ НА ПАРА — ПРОДЪЛЖЕНИЕ

Пържене на пара

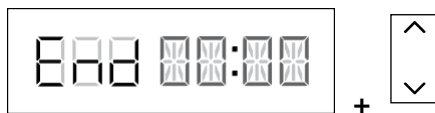
- 1 Поставете съставките в съда с кошницата Cook & Crisp или с обръщащата се решетка. Уверете се, че в съда има течност, за да се създаде пара. Затворете капака.
- 2 Преместете плъзгача в режим COMBI-STEAM, след което използвайте диска, за да изберете STEAM AIR FRY. Ще се покажат настройките по подразбиране за температура и време. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете температура със стъпка от 5°C между 150°C и 240°C.



- 3 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене, на стъпки до 1 час.
- 4 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.
- 5 Дисплеят ще покаже „PrE“ и ленти за ход, показващи, че уредът създава пара. Времето за приготвяне на пара зависи от количеството на съставките в съда.



- 6 Когато уредът достигне подходящото ниво на пара, на дисплея ще се покаже зададената температура и таймерът ще започне да отброява.
- 7 Когато времето за готвене приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и ще покаже „Край“ в продължение на 5 минути.



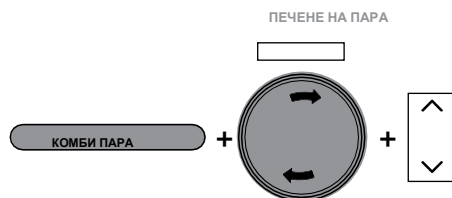
БЕЛЕЖКА: Ако храната Ви изисква повече време, използвайте стрелките нагоре вдясно от дисплея, за да добавите допълнително време. Уредът ще пропусне предварителното загряване.

Печене на пара

- 1 Като използвате многофункционалната форма Ninja®, добавете съставките според рецептата. Поставете формата върху обрънатата стойка (както е показано в долно положение). Уверете се, че в тенджерата има течност, за да се създаде пара, след което поставете решетката и формата в тенджерата. Затворете капака.



- 2 Преместете плъзгача в режим COMBI-STEAM, след което използвайте циферблата, за да изберете STEAM BAKE. Ще се покаже настройката на стандартната температура. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете температура със стъпка от 5°C между 150°C и 105°C и 210°C.

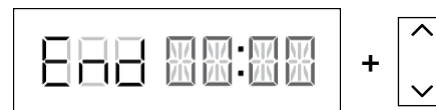


- 3 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене на стъпки по минути до 1 час и 15 минути.
- 4 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.
- 5 На дисплея ще се появи надпис „PrE“ и ленти за напредъка, показващи, че уредът създава пара. Времето за създаване на пара е 20 минути.



- 6 Когато предварителното загряване приключи, дисплеят ще покаже зададената температура и таймерът ще започне да отброява.

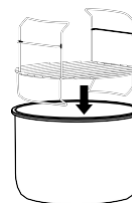
- 7 Когато времето за готвене приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и ще покаже „Край“ в продължение на 5 минути.



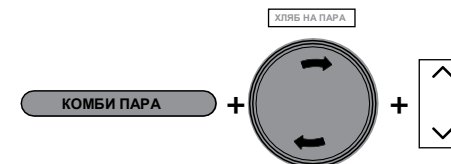
БЕЛЕЖКА: Ако храната Ви изисква повече време, използвайте стрелките нагоре вдясно от дисплея, за да добавите допълнително време. Уредът ще пропусне предварителното загряване.

Хляб на пара

- 1 Поставете съставките с посочения аксесоар в съда. Уверете се, че в съда има течност, за да се създаде пара. Затворете капака.



- 2 Преместете плъзгача в режим COMBI-STEAM, след което използвайте копчето, за да изберете STEAM BREAD. Ще се покаже настройката на стандартната температура. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете температура със стъпка от 5°C между 150°C и 240°C.



- 3 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене, на стъпки до 1 час.
- 4 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.

- 5 Дисплеят ще покаже „PrE“ и лента за хода, показваща, че уредът изгражда пара. Времето за създаване на пара отнема 15 минути.




- 6 Когато предварителното загряване приключи, дисплеят ще покаже зададената температура и таймерът ще започне да отброява.
- 7 Когато времето за готвене достигне нула уредът ще издаде звуков сигнал и ще покаже „End“ (Край) за 2 минути.



БЕЛЕЖКА: Ако храната Ви изисква повече време, използвайте стрелките нагоре вдясно от дисплея, за да добавите допълнително време. Уредът ще пропусне предварителното загряване.

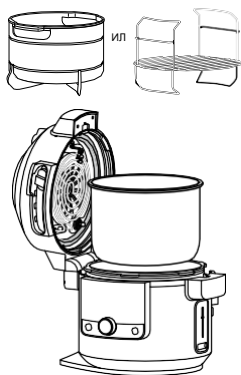
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИ НА ПЪРЖЕНЕ НА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ/ГОТВЕНЕ

За да включите уреда, включете захранващия кабел в контакта в стената, след което натиснете бутон .

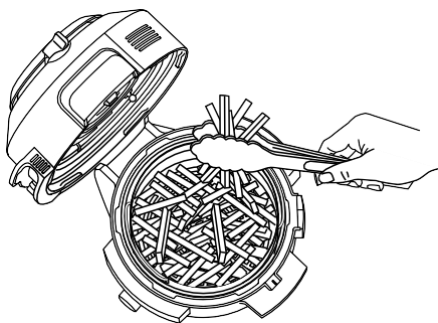
БЕЛЕЖКА: Отварянето на капака при използване на функциите Air Fry (Пържене на въздух), Bake (Печене), Grill (Грил) или Probe (Сонда) ще спре времето за готвене. Затворете капака, за да продължите.

Пържене на горещ въздух

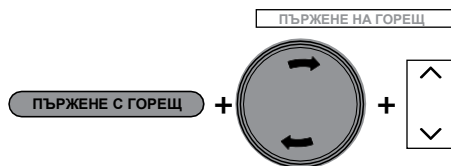
- 1 Поставете или кошницата Cook & Crisp™ или двулъцевият плот в съда. Кошницата трябва да има прикрепен дифузер.



- 2 Добавете съставки към кошницата Cook & Crisp или двулъцевия плот. Затворете



- 3 Преместете плъзгача в положение AIR FRY/COOKER, и използвайте копчето, за да изберете или AIR FRY. Ще се покаже настройката на стандартната температура. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете стъпки по 5°C между 150°C и 210°C.

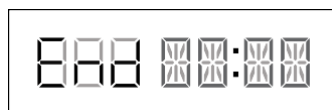


- 4 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене, на стъпки до 1 час.
- 5 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.
- 6 По време на готвене можете да отворите капака и да повдигнете кошницата, за да разклатите или разбърскате съставките за равномерен загар, ако е необходимо. Когато е готово, спуснете кошницата

БЕЛЕЖКА: За най-добри резултати се препоръчва периодично да разклащате съставките по време на пържене на въздух. Можете да отворите капака и да вдигнете кошницата, за да разклатите или разбърскате съставките за равномерен загар. Когато е готово, спуснете кошницата обратно в съда и затворете плътно капака. Готвенето автоматично ще продължи, след като капакът се затвори.

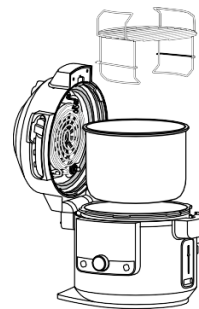


- 7 Когато времето за готвене стане нула, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще примигне три пъти „Край“.



Грил

- 1 Поставете двулъцевия плот в съда в по-високо положение на грила или следвайте указанията във Вашата рецепта.



- 2 Поставете съставките върху плота, след което затворете капака.

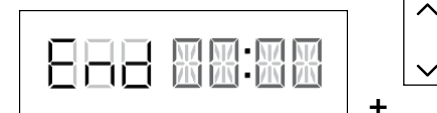


- 3 Преместете плъзгача до AIR FRY/COOKER (пържене на въздуха/готвене), след което използвайте копчето, за да изберете GRILL (грил).



БЕЛЕЖКА: Няма налична или необходима настройка на температурата при използване на функцията Грил.

- 4 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене, на стъпки до 30 час.
- 5 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.
- 6 Когато времето за готвене стане нула, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще примигне три пъти „Край“.

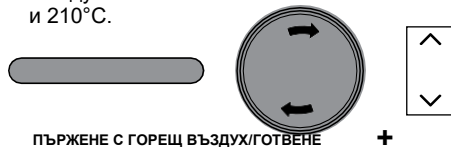


ИЗПОЛЗВАНЕ НА

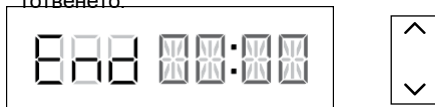
ФУНКЦИИ НА ПЪРЖЕНЕ НА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ/ГОТВЕНЕ — ПРОДЪЛЖЕНИЕ

Запичане

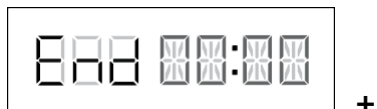
- 1 Поставете всички аксесоари и съставки в съда. Затворете капака.
- 2 Преместете плъзгача до AIR FRY/COOKER (пържене на въздух/готвене), след което използвайте копчето, за да изберете BAKE (грил). Ще се покаже настройката на стандартната температура. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете температура със стъпка от 5°C между 150°C и 120°C.



- 3 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене на минутни стъпки до 1 час и след това на 5-минутни стъпки от 1 час до 4 часа.
- 4 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.

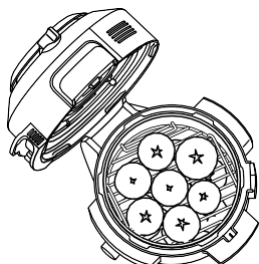


- 5 Когато времето за готвене стане нула, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще примигне три пъти „Край“.

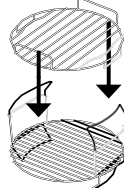


Дехидратиране:

- 1 Поставете обръщаемата решетка в тенджерата в долно положение, след което поставете слой съставки върху решетката.



- 2 Придържайки горния слой за дръжките, поставете го надолу върху двулицевия плот в позицията, показана по-долу. След това поставете слой от съставки върху горното ниво и затворете капака.

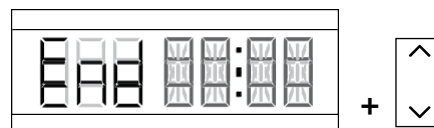


БЕЛЕЖКА: За пет нива на капацитет използвайте стойката за дехидратиране (продава се отделно) директно в съда за готвене.

- 3 Преместете плъзгача до AIR FRY/COOKER (пържене на въздух/готвене), след което използвайте копчето, за да изберете DEHYDRATE (дехидратиране). Ще се покаже настройката на стандартната температура. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете температура със стъпка от 5°C между 40°C и 90°C.

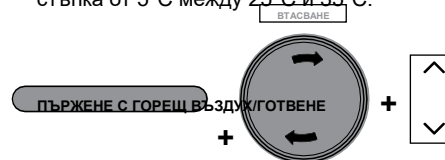


- 4 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене, на стъпки до 12 час.
- 5 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.
- 6 Когато времето за готвене стане нула, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще примигне три пъти „Край“.

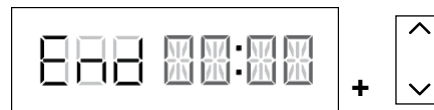


Втасване

- 1 Поставете съставките в съда с кошницата Cook & Crisp и затворете капака.
- 2 Преместете плъзгача до AIR FRY/COOKER (пържене на въздух/готвене), след което използвайте копчето, за да изберете PROVE (пара). Ще се покаже настройката на стандартната температура. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете температура със стъпка от 5°C между 25°C и 35°C.



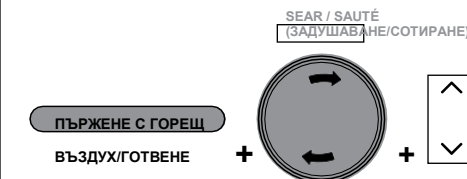
- 3 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за втасване на стъпки от 5 минути между 20 и 2 часа.



- 4 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.
- 5 Когато времето за готвене стане нула, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще примигне три пъти „Край“.

Задушаване/сотиране

- 1 Добавете съставките в съда.
- 2 Преместете плъзгача на AIR FRY/COOKER или отворете капака, след което използвайте копчето, за да изберете SEAR/ SAUTÉ. Ще се покаже настройката на стандартната температура. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете „LO 1“, „2“, „3“, „4“ ИЛИ „Hi 5“.



БЕЛЕЖКА: Няма налична настройка на времето при използване на функцията **Задушаване/сотиране**.

- 3 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.
- 4 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да изключите функцията **ЗАДУШАВАНЕ/СОТИРАНЕ**. За да преминете към друга функция за готвене, натиснете СТАРТ/СТОП, за да прекратите функцията за готвене, след което използвайте плъзгача и копчето, за да изберете желаната функция.

БЕЛЕЖКА: Можете да използвате тази функция при отворен или при затворен капак.

ВИНАГИ използвайте незалепващи прибори в съда за готвене. **ДА НЕ СЕ** използват метални прибори, тъй като те ще надраскат незалепващото покритие на съда.

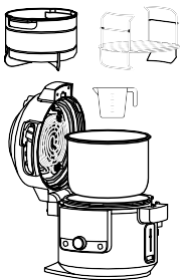
БЕЛЕЖКА: Функцията **ЗАДУШАВАНЕ/СОТИРАНЕ** автоматично се изключва след 1 час за "4" и "Hi 5" и 4 часа за "Lo 1", "2" и "3".

ИЗПОЛЗВАНЕ НА

ФУНКЦИИ НА ПЪРЖЕНЕ НА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ/ГОТВЕНЕ - ПРОДЪЛЖЕНИЕ

Пара

- 1 Добавете 250 ml течност (или посоченото в рецептата количество) в съда, след което поставете обръщаемата стойка или кошницата Cook & Crisp със съставките в съда.



- 2 Преместете плъзгача до AIR FRY/COOKER (пържене на въздух/готвене), след което използвайте копчето, за да изберете STEAM (пара).



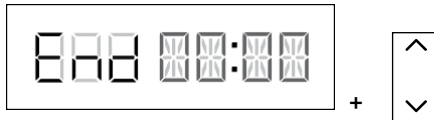
- 3 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене на стъпки от 5 минути, до 30 минути.
- 4 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.

БЕЛЕЖКА: Няма настройка на температурата, когато използвате функцията ПАРА.

- 5 Уредът ще започне да загрева, за да доведе течността до кипене. Дисплеят ще покаже „PrE“. Анимацията за нагряване ще се показва, докато уредът достигне температура и след това дисплеят ще се покаже отброяването на таймера.



- 6 Когато времето за готвене стане нула, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще примигне три пъти „Край“.



Бавно готвене

- 1 Добавете съставките в съда. **НЕ** пълнете съда над линията МАКСИМАЛНО.
- 2 Преместете плъзгача до AIR FRY/COOKER (пържене на въздух/готвене), след което използвайте копчето, за да изберете SLOW COOK (бавно готвене). Ще се покаже настройката на стандартната температура. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете "Hi", "Lo" или "bUFFE!".



- 3 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за готвене, на стъпки до 12 часа.
- 4 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете готвенето.

БЕЛЕЖКА: Настройката за време за бавно готвене bUFFE! може да се регулира между 2 и 12 часа; настройката за време за бавно готвене SLOW COOK HI може да се регулира между 4 и 12 часа.

- 3 Когато времето за готвене достигне нула, уредът ще издаде звуков сигнал, автоматично ще превключи на KEEP WARM и ще започне да отброява нагоре.

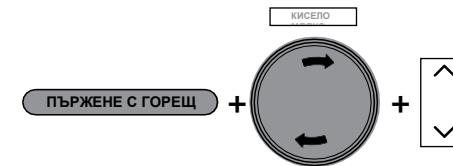
БЕЛЕЖКА: След като готвенето приключи, можете да натиснете ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО, за да изключите режима ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО.

Кисело мляко

- 1 Добавете желаното количество мляко в съда.

БЕЛЕЖКА: Ако предпочитате да пастьоризирате, охладете и добавяте култури, без да използвате уреда, пропуснете стъпки 1–9. Вместо това натиснете TEMP, изберете „FEr“, натиснете TIME, изберете желаното време за инкубация, след това натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете.

- 2 Затворете капака.
- 3 Преместете плъзгача до AIR FRY/COOKER (пържене на въздух/готвене), след което използвайте копчето, за да изберете YOGURT (грил). Ще се покаже настройката на стандартната температура. Използвайте стрелките нагоре и надолу вляво от дисплея, за да изберете "YGI" или "FEr".



- 4 Използвайте стрелките нагоре и надолу вдясно от дисплея, за да регулирате времето за инкубиране на стъпки от 30 минути между 6 и 12 часа.

БЕЛЕЖКА: Изборът на по-дълго време ще доведе до по-наситено кисело мляко с по-плътна консистенция. Използвайте 12 часа,

- 5 Натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете пастьоризацията.
- 6 По време на пастьоризацията уредът ще показва „кипене“. Когато температурата на пастьоризация бъде достигната,



- 7 След като млякото се охлади, уредът ще покаже последователно ДОБАВЯНЕ и ВАРЕНЕ и времето за инкубация.



- 8 Отворете капака и оберете горната част на млякото.

- 9 Добавете култури от кисело мляко към млякото и разбъркайте, за да се смесят. Затворете капака и натиснете СТАРТ/СТОП, за да започнете процеса на инкубиране.

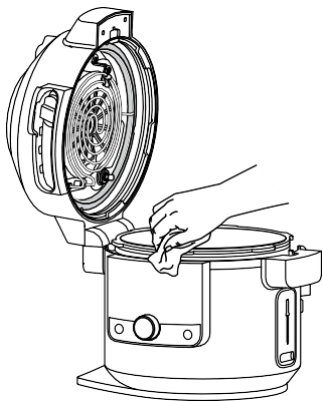
- 10 Дисплеят ще покаже „FEr“ и ще започне да отброява. Когато времето за инкубация приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще мига 3 пъти „END“ (край). Уредът ще издаде



- 11 Охладете киселото мляко до 12 часа, преди да го сервирате.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почистване: Миене в съдомиялна машина и на ръка



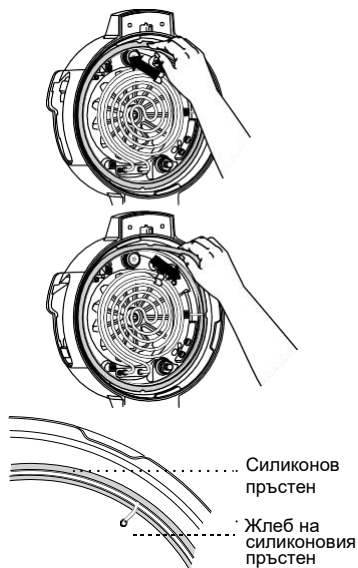
Уредът трябва да се почиства старателно след всяка употреба.

- 1 Изключете уреда от контакта преди почистване.
- 2 За да почистите основата на уреда за готвене и контролния панел, избършете ги с влажна кърпа.
- 3 Съдът за готвене, многофункционалната купа, силиконовият пръстен, обръщатата се стойка, кошницата Cook & Crisp и подвижният дифузер могат да се мият в съдомиялна машина.

БЕЛЕЖКА: НИКОГА не поставяйте основата на уреда за готвене, цифровата сонда за готвене или капачката на сондата в съдомиялна машина или не ги потапяйте във вода или друга течност.

- 4 Вентилът за освобождаване на налягането и капачката против запушване, могат да се измиват с вода и сапун за съдове.
- 5 Ако остатъци от храна са залепнали върху съда за готвене, обръщатата се решетка или кошницата Cook & Crisp, напълнете съда с вода и оставете да се накснат преди почистване. **НЕ** използвайте почистващи гъби. Ако е необходимо търкане, използвайте неабразивен почистващ препарат или течен сапун за съдове с найлонова гъба или четка.
- 6 Изсушете на въздух всички части след всяка употреба.

Сваляне и поставяне обратно на силиконовия пръстен



За да отстраните силиконовия пръстен, внимателно го издърпайте навън, секция по секция, от жлеба за силиконов пръстен. Пръстенът може да се монтира и с двете страни нагоре. За да го монтирате отново, натиснете го надолу в жлеба секция по секция, (вижте изображението по-горе).

След употреба отстранете остатъците от храна от силиконовия пръстен и капачката против запушване.

Поддържайте силиконовия пръстен чист, за да избегнете появата на мириса. Измиването му в топла, сапунена вода или в съдомиялна машина може да премахне мирисите. Нормално е обаче да поема мириса на определени киселинни храни. Препоръчително е да имате на разположение повече от един силиконов пръстен. Можете да закупите допълнителни силиконови пръстени от ninjakitchen.eu

НИКОГА не издърпвайте силиконовия пръстен с прекомерна сила, тъй като това може да го деформира, както и стелаж и да повлияе на уплътняващата функция. Силиконов пръстен с пукнатини, порязвания или други повреди трябва незабавно да бъде заменен.

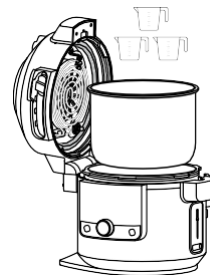
БЕЛЕЖКА: Силиконовият пръстен трябва да се замени с такъв, който е специфичен за мултикукъра Foodi® SmartLid.

ПОЧИСТВАНЕ НА КАПАКА

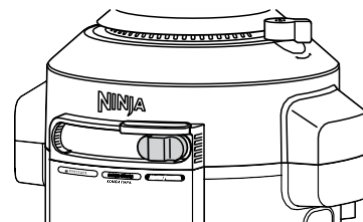
Препоръчваме ви да инспектирате вътрешността на капака и нагревателните елементи преди готвене с „Функции за влажно готвене“, които включват бавно готвене, готвене на пара, готвене на жар/соте, готвене под налягане и всички режими COMBI-STEAM. Ако забележите остатъци от храна или масло, препоръчваме да почистите уреда с пара (вж. инструкциите по-долу), след което да избършете вътрешността на капака.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА:

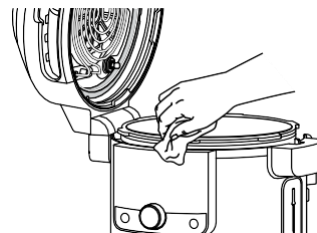
- 1 Напълнете съда със 750 мл вода.



- 2 Преместете плъзгача на SmartLid към Air Fry/Cooker.



- 3 Изберете STEAM (пара) и настройте времето на 30 минути. Натиснете СТАРТ/СТОП.
- 4 Когато времето достигне нула и уредът се охлади, използвайте мокра кърпа или гъба, за да избършете вътрешността на капака и нагревателите. **ВНИМАНИЕ:** Когато почиствате вътрешността на капака, не докосвайте вентила.



- 5 Повтаряйте стъпки 3 и 4, ако е необходимо, и почиствайте на места, ако е необходимо.

БЕЛЕЖКА: Ако уредът не е отворен след като цикъла е приключил, устройството ще премине по подразбиране в режим KEEP WARM и нагревателният елемент ще продължи да работи.

РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ - ПРОДЪЛЖЕНИЕ

Защо уредът ми отнема толкова време, за да постигне налягане? Колко време отнема привиждането под налягане?

- Времето за готвене може да варира в зависимост от избраната температура, текущата температура на съда и температурата или количеството на съставките.
- Проверете дали вашият силиконов пръстен е напълно поставен и прилепен до капака. Ако е поставен правилно, трябва да можете леко да дърпате пръстена, за да го завъртите.
- Проверете дали капакът под налягане е напълно заключен и клапанът за освобождаване на налягане е в ХЕРМЕТИЧНО положение, когато готвите под налягане.
- Устройството няма да създаде налягане, ако няма достатъчно течност.

Защо времето отброява толкова бавно?

- Може да сте задали часове, а не минути. Когато настройвате времето, на дисплея ще се появи ЧЧ:ММ и времето ще се увеличава/намалява с нарастване от минута.

Как мога да разбера кога уредът е под налягане?

- Дисплеят ще покаже лента за напредък, зареждаща анимацията за изграждане, за да покаже, че устройството изгражда налягане.

„PrE“ и движещи се светлини се показват на екрана на дисплея, когато използвате функцията за налягане или пара или някоя от функциите на режимите Combi-Steam.

- Това показва, че уредът натрупва налягане или подгрява, когато използва ПАРА или НАЛЯГАНЕ. Когато уредът приключи с компресирането на налягане, зададеното време за готвене ще започне да се отброява.

От уреда ми излиза много пара, когато се използва функцията Пара.

- Нормално е парата да се отделя през клапана за освобождаване на налягането по време на готвене.

Защо не мога да отворя капака след повишаване на налягането?

- Като функция за безопасност, капакът за готвене под налягане няма да се отключи, докато уредът не бъде напълно освободен от налягане. Завъртете клапана за освобождаване на налягането в положение ИЗПУСКАНЕ, за да изпуснете бързо парата под налягане. От клапана за освобождаване на налягането ще излезе силна струя пара. Когато парата се освободи напълно, уредът ще бъде готов за отваряне.

Трябва ли клапанът за освобождаване на налягането да е разхлабен?

- Да Разхлабването на клапана за освобождаване на налягането е преднамерено; той позволява бърз и лесен преход между ХЕРМЕТИЧНО и ИЗПУСКАНЕ и помага за регулиране на налягането, като отделя малки количества пара по време на готвене, за да гарантира превъзходни резултати. Моля, уверете се, че е обрънат възможно най-много към позиция ХЕРМЕТИЧНО при готвене под налягане и доколкото е възможно към позиция ИЗПУСКАНЕ при бързо освобождаване.

Уредът съска и не достига налягане.

- Уверете се, че клапанът за освобождаване на налягането е завъртян в положение ХЕРМЕТИЧНО. Ако сте направили това и все още чувате силен съскащ шум, това може да означава, че вашият силиконов уплътнител не е напълно на мястото си. Натиснете СТАРТ/СТОП, за да спрете готвенето, ИЗПУСНЕТЕ парата, ако е необходимо, и свалете капака под налягане. Натиснете надолу силиконовия пръстен, като се уверите, че той е напълно поставен и лежи под жлеба на пръстена. След като бъде напълно поставен, трябва да можете леко да придърпате пръстена, за да го завъртите.

Уредът брои нагоре, а не отброява обратно.

- Цикълът на готвене е завършен и уредът е в режим KEEP WARM.

Колко време отнема на уреда да се освободи от налягане?

- Времето, необходимо за освобождаване на налягането, зависи от количеството храна в уреда и може да варира в зависимост от рецептата. Винаги се уверявайте, че поплавъчният клапан е спаднал, преди да се опитате да свалите капака. Ако свалянето на налягането в уреда отнема повече време от нормалното, изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте, докато поплавъчният клапан падне, преди да отворите капака.

На дисплея се появява съобщение за грешка „СЛОЖЕТЕ СЪД“

- Съдът за готвене не е вътре в основата на уреда за готвене. За всички функции е необходим за готвене.

На дисплея се появява съобщение за грешка „ЗАТВОРЕТЕ КАПАКА“

- Капакът е отворен и трябва да бъде затворен, за да стартира избраната функция.

Съобщение за грешка „ADD WATER“ (Добави вода) се появява на екрана на дисплея, когато използвате функцията за пара и налягане.

- Нивото на водата е твърде ниско. Добавете още вода към уреда, за да продължи функцията.

Съобщението за грешка „НЯМА НАЛЯГАНЕ“ се появява на екрана на дисплея, когато използвате функцията за налягане.

- Добавете още течност в съда, преди да рестартирате цикъла за готвене под налягане.
- Уверете се, че клапанът за изпускане на парата е в ХЕРМЕТИЧНО положение.
- Уверете се, че силиконовият пръстен е инсталиран правилно.

Появява се съобщение „ERR“.

- Уредът не функционира изправно. Моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на 0800 000 9063.

На дисплея се появява съобщение за грешка „ВКАРАЙТЕ“

- Поставете капачката на сондата или цифровата сонда за готвене в гнездото, за да започнете готвенето.

На дисплея се появява съобщение за грешка „ГРЕШКА НА СОНДАТА“

- Уредът е достигнал максималното време на избраната функция, преди сондата да достигне зададената температура.

На дисплея се появява съобщение за грешка „ПЛЪЗГАНЕ“

- Преместете плъзгача в желаната позиция, преди да изберете функция за готвене.

На дисплея се появява съобщение за грешка „ЗАКЛЮЧЕТЕ КАПАКА“

- Преместете плъзгача в позиция PRESSURE (Налягане), за да заключите капака.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ

- 1 За равномерен загар се уверете, че съставките са подредени равномерно на дъното на съда за готвене, без да се припокриват. Ако съставките се припокриват, не забравяйте да ги разклатите когато зададеното време за готвене изтече наполовина.
- 2 За по-малки съставки, които могат да изпаднат през двулицевия плот, препоръчваме първо да ги увиете в пергаментова хартия или фолио.
- 3 Използвайте режима KEEP WARM, за да поддържате храната на топла, безопасна за храната температура след готвене. За да предотвратите изсъхването на храната, препоръчваме да държите капака затворен и да използвате тази функция непосредствено преди сервиране.
- 4 За претопляне на храната използвайте функцията AIR FRY (пържене на въздух).

ДВЕ (2) ГОДИНИ ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ

Когато купувате продукт в Европа като потребител, вие се ползвате от законните права, свързани с качеството на продукта (вашиите „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/ Етаж, 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.

Допълнително съдействие е на разположение 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 изделието (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 гаранция, ще ни е необходима касовата бележка, за да потвърдим, че предоставената ни информация е вярна. Невъзможността да се представи валидна касова бележка ще обезсили вашата гаранция.

Какви са предимствата от регистрирането на моята гаранция?

Когато регистрирате Вашата гаранция, можете да изберете да получавате нашия бюлетин, съдържащ полезни съвети, информация и конкурси. Чуйте последните новини за новите технологии и нововъведения на Ninja. Ако регистрирате гаранцията си онлайн, ще получите незабавно потвърждение, че сме получили Вашите данни.

За подробности относно нашата политика за поверителност, моля, посетете www.ninjakitchen.eu

Колко дълга е гаранцията на нашите продукти?

Нашата увереност в нашия дизайн и контрол на качеството означава, че Вашият продукт има гаранция от две години.

Какво покрива гаранцията?

Ремонт или подмяна (по преценка на Ninja) на вашия Продукт, включително всички части и труд 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 случаите, когато монтажът е извършен от Ninja®).
- Ремонти или промени, извършени от страни, различни от Ninja или негови агенти, освен ако не можете да докажете, че извършените от други ремонти или промени не са свързани с дефекта, за който сте прилага гаранцията.

Какво се случва, когато гаранцията ми изтече?

Ninja не проектира продукти, които да издържат за ограничен период от време. Оценяваме желанието на нашите клиенти да ремонтират кухненския си уред след изтичане на гаранцията. Повече информация ще намерите на адрес ninjakitchen.eu.

Къде мога да купя оригинални резервни части и аксесоари за Ninja?

Резервните части и аксесоари за Ninja са разработени от същите инженери, които са разработили Вашия кухненски уред Ninja. Пълен набор от резервни части Ninja, резервни части и аксесоари за всички машини Ninja ще намерите на адрес www.ninjakitchen.eu

Моля, не забравяйте, че използването на резервни части, различни от тези на Ninja, може да обезсили гаранцията на Вашия производител. Вашите законни права обаче не са засегнати.