

NINJA WOODFIRE

OG901EU

ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Pro C^onnect

ЕЛЕКТРИЧНИЙ
ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ ТА
КОПТИЛЬНЯ



www.ninja-kitchen.com.ua

ДЯКУЄМО за придбання електричного грилю-барбекю та копильні Ninja Woodfire Pro Connect XL

ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: _____

Серійний номер: _____

Дата покупки: _____

(Зберігайте чек)

Місце покупки: _____

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Потужність: 1700 Вт

ПОРАДА: Ви можете знайти модель та серійний номер на значку QR -коду розташованому на задній панелі пристрою біля шнура живлення.



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

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

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

ЗМІСТ

Важливі інструкції з техніки безпеки.....	4
Деталі та компоненти.....	6
Перед першим використанням.....	6
Де розташувати гриль?.....	7
Погодні умови для використання гриля.....	7
Використання подовжувачів.....	7
Підключення приладу до джерела живлення.....	7
Коптильна камера.....	8
Очищення гриля.....	8
Знайомство з панеллю управління.....	9
Функціональні кнопки.....	9
Кнопки керування.....	9
Використання термощупа.....	10
Як правильно користуватись термощупом.....	11
Функції приготування.....	12
Функція Smoker (Копчення).....	12
Функція Grill (Гриль).....	12
Функція Air Fry (Повітряне обсмаження).....	13
Функція Roast (Запікання).....	13
Функція Bake (Випікання).....	14
Функція Dehydrate (Дегідратація).....	15
Функція Reheat (Розігрівання).....	15
Посібник з усунення несправностей.....	16
Гарантія	17
Аксесуари доступні до придбання.....	19

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ, ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ. ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Невиконання цих інструкцій може призвести до ураження електричним струмом, пожежі або опіку, що може призвести до пошкодження майна, травм або смерті. Під час користування електричними приладами слід завжди дотримуватись основних заходів безпеки, зокрема таких:

- Тримайте пакувальні матеріали далеко від дітей, у зв'язку з ризиком задухи.
- Даний прилад призначений тільки для домашнього використання поза приміщенням. Забороняється використання приладу не за призначенням. Не використовуйте прилад в транспортних засобах або на човнах. Не користуйтеся приладом на відкритому повітрі. Неправильне використання приладу може призвести до його пошкодження та травм.
- НЕ використовуйте прилад в приміщенні. Цей гриль призначений для ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ НА ПОВІТРІ або в добре провітрюваному приміщенні. Якщо прилад використовується під будь-яким навісним покриттям, токсичні випари, включаючи чадний газ, можуть накопичуватися та спричинити серйозні тілесні ушкодження або смерть.
- Даний пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або браком досвіду і знань, якщо їм надано контроль або інструкції щодо безпечного використання пристрою і розуміння пов'язаної з ним небезпеки.
- ЗАВЖДИ переконайтеся, що прилад правильно зібрано перед його використанням. НЕ використовуйте прилад без прикріплених бічних ручок.
- Щоб уникнути пошкодження майна внаслідок полум'я чи тепла, дотримуйтеся мінімальної відстані 92 см (3 фути) з усіх сторін приладу, розташуйте його подалі від стін, рейок або інших горючих конструкцій.
- Прилад призначений для використання на рівній, плоскій, стійкій і поверхні. При встановленні приладу переконайтеся, що поверхня рівна, чиста і суха. Не рухайте прилад під час його використання.
- Слідкуйте за дітьми, щоб переконатися, що вони не граються з пристроєм. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. Необхідне пильне спостереження за дітьми, коли прилад використовується дітьми або поруч з ними. Діти не повинні проводити роботи з обслуговування приладу.
- Прилад має живитися через пристрій захисного відключення (RCD), номінальний залишковий робочий струм якого не перевищує 30 мА. Прилад слід підключати до розетки із заземлюючим контактом.
- НЕ використовуйте прилад без встановленої пластины для гриля.
- В приладі використовується короткий шнур живлення, щоб зменшити ризик того, що діти до 8 років схопляться за шнур або заплутаються в ньому, а також щоб зменшити ризик того, що люди спіткнуться за довгий шнур живлення. ПРИЛАД ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ З ПОДОВЖУВАЧАМИ. Довший знімний шнур живлення або подовжувачі можна використовувати, якщо їх використовувати обережно.
- Щоб уникнути пошкодження майна та отримання опіків від полум'я чи тепла, ЗАВЖДИ дотримуйтеся мінімальної безпечної відстані принаймні 1 фут (30 см) від приладу під час його використання. Невелике полум'я може виходити з копильної камери, якщо підняти кришку гриля та розповсюджуватись під дією вітру.
- Щоб уникнути опіків, ЗАВЖДИ використовуйте лопатку для гранул, додаючи гранули в копильню. НЕ додавайте гранули вручну.
- Щоб уникнути опіків і пошкодження майна, переконайтеся, що кришка копильної камери повністю закрита, щоб запобігти виходу полум'я з копильної камери.
- Гранули можуть продовжувати горіти після закінчення часу приготування. Не торкайтеся та не знімайте копильню, доки гриль не перестане димити, гранули повністю згорять і копильна камера не охолоне.
- Щоб уникнути травм і опіків, дайте приладу повністю охолонути перед його очищенням, розбиранням, установкою або зніманням частин і зберіганням.
- НЕ ДОПУСКАЙТЕ, щоб гранули переповнювали копильну камеру для гранул. Це призведе до потрапляння кисню, що призведе до займання, та пошкодження пристрою, що може призвести до опіків.
- НЕ торкайтеся гарячих поверхонь. Поверхні приладу гарячі під час та після роботи приладу. Для запобігання опікам або травмам ЗАВЖДИ використовуйте захисні підставки під гарячі або ізолюючі рукавички для духовки, а також використовуйте доступні ручки.
- НЕ торкайтеся аксесуарів під час або відразу після приготування. Прилад стає дуже гарячим під час процесу приготування. Уникайте фізичного контакту з приладом під час виймання аксесуарів з нього. Щоб запобігти опікам або травмам, ЗАВЖДИ будьте обережні під час використання приладу. Ми рекомендуємо використовувати посуд з довгими ручками та захисні підставки під гаряче або ізольовані рукавички для духовки.
- Щоб уникнути опіків або травм ЗАВЖДИ переконайтеся, що гриль повністю охолонув, перш ніж відпускати та знімати пластины або переміщати їх.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом, шнур і подовжувач слід розташувати так, щоб вони не звисали над стільницею або столом, де діти можуть за них потягнути або спіткнутися. Зберігайте з'єднання шнура сухим і НЕ занурюйте шнур, вилки або корпус основного блоку у воду чи іншу рідину.
- Регулярно перевіряйте прилад і шнур живлення. НЕ використовуйте прилад, якщо пошкоджено шнур живлення або вилку. Якщо прилад не працює або будь-яким чином пошкоджений, негайно припиніть використання і зателефонуйте в службу підтримки клієнтів.
- НІКОЛИ не використовуйте розетку, розташовану нижче робочої поверхні.
- НІКОЛИ не підключайте даний прилад до зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- НЕ ставте прилад на гарячі поверхні та уникайте торкання шнура гарячих поверхонь.
- Не використовуйте аксесуари не рекомендовані SharkNinja. Використання аксесуарів, не рекомендованих компанією SharkNinja, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або інших травм.
- Перш ніж класти будь-які аксесуари на пластины, переконайтеся, що вони чисті та сухі.
- НЕ переміщуйте прилад під час його використання.
- НЕ закривайте повітрязабірний або випускний отвір під час роботи пристрою. Це може спричинити нерівномірне приготування їжі та може пошкодити пристрій або спричинити його перегрів.
- НЕ кладіть нічого на виріб із закритою кришкою під час використання.
- Переконайтеся, що пластину гриля правильно вставлено та надійно зафіксовано.
- НЕ використовуйте цей прилад для смаження у фритюрі.
- Деякі продукти можуть спричинити бризки олії чи жиру. Будьте обережні, відкриваючи гриль, щоб уникнути опіків.
- Якщо трапиться займання жиру або пристрій виділить чорний дим, негайно від'єднайте його від мережі. Зачекайте, поки задимлення припиниться перш ніж виймати будь-яке приладдя для приготування їжі.
- Напруга розетки може змінюватися, що впливає на продуктивність вашого приладу. Щоб запобігти можливим захворюванням, ЗАВЖДИ використовуйте зовнішній харчовий термометр, щоб перевірити, чи ваша їжа приготувана до рекомендованих температур.
- Використовуйте у своєму приладі ЛИШЕ справжні харчові деревні гранули від Ninja.
- НІКОЛИ не використовуйте для опалення паливні гранули, листяну деревину, деревне вугілля, рідке паливо або будь-який інший горючий матеріал у копильні.
- Тримайте руки та обличчя подалі від копильної камери, коли прилад використовується та коли він гарячий.
- ЗАВЖДИ тримайте вогнегасник, придатний для електричних пожеж, доступним під час роботи копильні.
- ЗАВЖДИ зберігайте деревні гранули в сухому місці, подалі від приладів, що виробляють тепло, та інших ємностей з паливом.
- Тримайте гриль у чистоті та не допускайте накопичення надлишку жиру чи попелу всередині чи на копильній камері та патроні. Це значно збільшує ймовірність спалаху жиру та додаткового диму, який може зіпсувати смак вашої їжі.
- Будь ласка, зверніться до розділу Очищення та технічне обслуговування щодо регулярного обслуговування приладу.
- Щоб відключити прилад, натисніть кнопку живлення, щоб вимкнути пристрій, а потім вийміть вилку з розетки, коли він не використовується та перед його очищенням.
- НЕ очищуйте цей пристрій розпилювачем води чи подібним способом.
- НЕ очищайте прилад металевими мочалками. Їх металеві часточки можуть відколотися та торкатись електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Зберігайте прилад в закритому приміщенні, а коли він не використовується - в недоступному для дітей місці.
- НЕ тримайте відкритий гриль на відкритому повітрі. ЗАВЖДИ використовуйте кришку для гриля під час зберігання його на відкритому повітрі.



Прочитайте та перегляньте інструкції, щоб зрозуміти специфіку роботи та використання продукту.



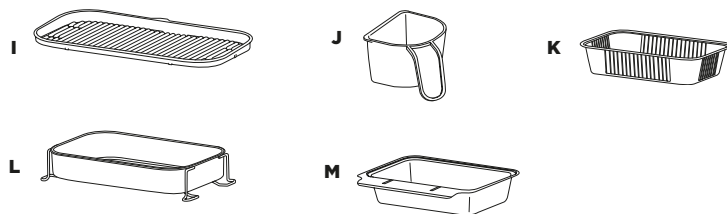
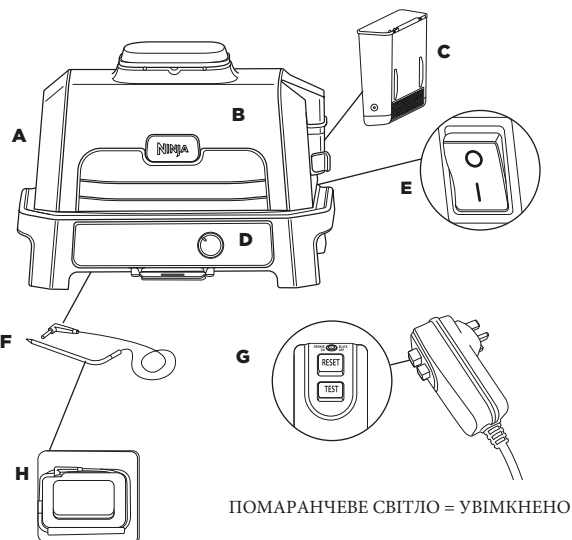
Вказує на наявність небезпеки, яка може спричинити тілесні ушкодження, смерть або значну матеріальну шкоду, якщо ігнорувати попередження, яке містить цей символ.



Уникайте контакту з гарячою

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО КОРИСТУВАННЯ

- A. Основний пристрій
- B. Кришка
- C. Коптильна камера
- D. Панель керування
- E. Перемикач ON/OFF
- F. Вбудований термощуп
- G. Шнур живлення та вилка УЗО
- H. Відсік для зберігання термощупа
- I. Пластина гриля
- J. Лопатка для пелет
- K. Підставка для піддона для жиру
- L. Кошик для приготування хрустких страв
- M. Піддон для жиру



Щоб замовити заміну або додаткові частини та аксесуари, відвідайте ninjakitchen.com.ua

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть і викиньте усі пакувальні матеріали і стрічки з пристрою. Деякі наклейки потрібно постійно зберігати на пристрої, видаляйте наклейки ЛИШЕ ті, де зазначено «відклеїти тут».
- Вийміть усі аксесуари з упаковки та уважно прочитайте цей посібник. Зверніть особливу увагу на інструкції з експлуатації, попередження та важливі запобіжні заходи, щоб уникнути будь-яких травм або пошкодження майна.
- Вимийте гриль-пластину та кошик для приготування хрустких страв у теплій мильній воді, потім сполосніть і ретельно висушіть. Пластина для гриля, кошик для хрустких страв і основний блок НЕ можна мити в посудомийній машині. НІКОЛИ не мийте основний блок у посудомийній машині.

ПРИМІТКА. Ми рекомендуємо помістити всі аксесуари всередину гриля та запустити його в режимі GRILL (ГРИЛЬ), встановити температуру на H1 протягом 20 хвилин без додавання їжі. Даний крок допоможе видалити будь-які залишки, що можуть залишитися на приладі в процесі його виробництва. Це абсолютно безпечно та не шкодить продуктивності гриля.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Де розташувати гриль?

Поставте гриль на стійку та рівну поверхню. Важливо, щоб поверхня, на якій буде розміщено гриль змогла витримати вагу приладу та була підходящого розміру. Нижня сторона приладу, під час його роботи залишається прохолодною, тому ви можете розмістити духовку на будь-якій поверхні. Розташуйте гриль на відстані щонайменше 90 см (3 фути) від стін або будь-чого з усіх сторін приладу.



Погодні умови для використання гриля

Гриль безпечний для використання в будь-яку погоду. Основний блок має клас захисту IPX4, а вилка – IP66. Вилка УЗО забезпечує додатковий захист і призначена для спрацювання в разі виникнення будь-якої проблеми з ланцюгом живлення. Коли пристрій не використовується, радимо накривати його. Незважаючи на те, що пристрій є безпечним, на ньому проявлятимуться ознаки атмосферного впливу, якщо він буде зберігатися на відкритому повітрі.

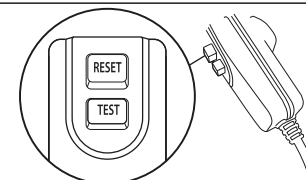
Використання подовжувачів

Якщо ви використовуєте подовжувач, переконайтеся, що він придатний для використання поза приміщенням і з вуличними приладами. Використання невідповідного подовжувача може призвести до його перегріву, плавлення та/або падіння напруги. Зниження напруги може збільшити час попереднього нагріву та вплинути на продуктивність та/або тривалість приготування.

Підключення приладу до джерела живлення

- Вставте УЗО в електричну розетку. Увімкніть розетку.
- Натисніть кнопку RESET на УЗО. Коло над кнопкою RESET має світитися помаранчевим кольором. Якщо цього не відбулось, спробуйте іншу розетку.

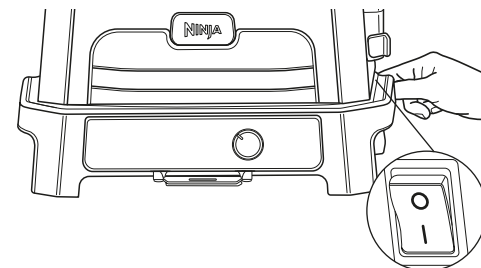
Примітка: під прямими сонячними променями може бути складно розрізнити помаранчеву підсвітку на УЗО.



- Натисніть кнопку TEST на УЗО. Тепер коло підсвітки на УЗО має бути чорного кольору. Це означає, що УЗО працює правильно. Якщо після натискання кнопки TEST коло не стає чорним, зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Переконавшись, що УЗО працює правильно, ще раз натисніть кнопку RESET. Помаранчеве підсвічування має знову з'явитися. Тепер пристрій можна вмикати.

ПРИМІТКА: ПІДСВІТКА УЗО; ОРАНЖЕВИЙ = УЗО увімкнено; ЧОРНИЙ = УЗО ВИМКНЕНО

- Натисніть перемикач ON/OFF на задній панелі панелі керування. Перемикач увімкнено, коли сторона з лінією натиснута вниз.



- Тепер поверніть диск на передній частині панелі керування та оберіть потрібну функцію. Дисплей має засвітитися, щоб показати час. Тепер гриль готовий до використання.

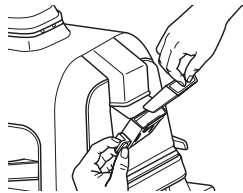
ПРИМІТКА: кнопку RESET на УЗО потрібно буде натискати кожного разу, коли пристрій відключається від мережі або вимикається розетка.

ЗНІМНА КОПТИЛЬНА КАМЕРА

Коптильна камера повністю встановленау пристрій а розташована з правого боку кришки. Завжди слідкуйте за тим, щоб знімна коптильна камера була належним чином встановлена на місце перед додаванням гранул. Перегляньте всі попередження, перш ніж продовжити.

Як встановити коптильну камеру

Встановлення коптильної камери: щоб встановити її, необхідно відкрити відповідний відсік, помістивши палець у щілину збоку та утримуючи її, вставити знімну коптильню, доки вона надійно не зафіксується на місці.

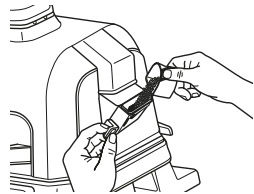


Додавання гранул Ninja WoodfireTM:

Наповніть лопатку для гранул доверху гранулами, та тримаючи кришку коптильної камери відкритою, насипте гранули в коптильну камеру, доки вона не заповниться доверху.

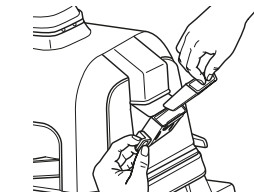
Потім закрийте кришку коптильної камери.

Для отримання найкращих результатів, ефективності та смаку використовуйте лише пелети Ninja Woodfire Pellets.



Зняття та очищення коптильної камери.

Щоб уникнути опіків, дайте гранулам повністю охолонути, перш ніж виймати їх із коптильної камери та очищати коптильну камеру.



ОЧИЩЕННЯ ГРИЛЯ

Гриль слід ретельно очищати після кожного використання. ЗАВЖДИ давайте приладу та аксесуарам охолонути перед їх очищенням.

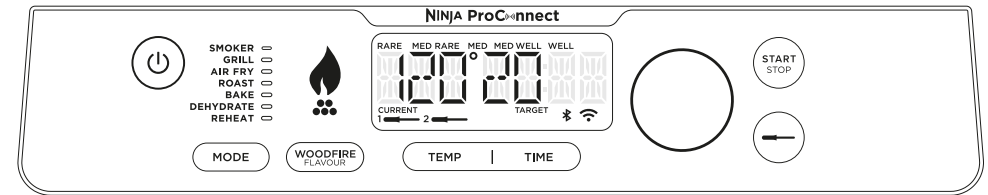
- Перед очищенням від'єднайте гриль від джерела живлення. Тримайте кришку відкритою після того, як вийняли їжу, щоб пристрій охолонув швидше.
- Зніміть коптильну камеру та безпечно очищайте її вміст після кожного використання.
- Не потрібно очищати коптильну камеру після кожного використання. Ми рекомендуємо використовувати щітку для видалення зайвого креозоту після кожних 10 застосувань гриля.

ПРИМІТКА: НЕ використовуйте рідкий миючий розчин для очищення коптильної камери.

- Лопатку для гранул можна мити в посудомийній машині. Пластину гриля, кошик для приготування хрустких страв, піддон для жиру та коптильну камеру не можна мити в посудомийній машині. НЕ кладіть термощуп у посудомийну машину.
- Вбудований термощуп і його тримач можна мити лише вручну. НЕ занурюйте будь-які частини термощупа у воду чи будь-яку іншу рідину. Ми рекомендуємо очищати термощуп лише вологою серветкою
- Обережно вийміть охолоджений піддон для жиру із задньої частини пристрою та безпечно очищайте його вміст після кожного використання. Вимийте піддон для жиру вручну в теплій мильній воді.
- Внутрішню кришку слід протирати вологим рушником або тканиною після кожного використання, щоб очистити пристрій і видалити залишки жиру.
- Якщо залишки їжі або жир застрягли на пластині гриля або будь-якій іншій знімній частині приладу, замочіть їх у теплій мильній воді перед очищенням.
- Після кожного використання знімайте пластину гриля з антипригарним покриттям і кошик для приготування хрустких страв з антипригарним покриттям (якщо він використовується) і мийте їх вручну теплою водою з милом.

ПРИМІТКА: НІКОЛИ не використовуйте абразивні інструменти або очисники. НІКОЛИ не занурюйте основний блок у воду чи будь-яку іншу рідину. НЕ ставте його в посудомийну машину.

- Складаючи аксесуари з покриттям для зберігання, покладіть між ними тканину або паперовий рушник, щоб захистити поверхні з покриттям від подряпин.



ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

Є 2 способи отримати автентичний смак страв- барбекю:

1. Спеціальна програма **SMOKER**, розроблена для приготування інгредієнтів протягом тривалого періоду часу для більш глибоких смаків і ніжних результатів.
2. Додайте швидкий аромат диму за допомогою технології Woodfire до будь-якої іншої функції за допомогою кнопки **WOODFIRE FLAVOR TECHNOLOGY**.

SMOKER (КОПЧЕННЯ): повільно готує інгредієнти та надає їм неймовірного аромату та смаку з димком. Ідеально підходить для приготування великих шматків м'яса.

GRILL (ГРИЛЬ): приготування страв із закритою кришкою для верхнього та нижнього рівномірного нагріву. Найкраще підходить для смаження на грилі великих та товстих шматків м'яса, заморожених продуктів або для всебічного просмаження. Відкривайте кришку під час приготування на грилі делікатних продуктів або нежирних білків, щоб отримати текстуру страви приготованої на вугіллі без пересмаження.

AIR FRY (повітряне обсмаження): отримуйте хрусткі страви з невеликою кількістю олії або взагалі без неї та з високою швидкістю вентилятора.

ROAST (Смаження): готуйте ніжне м'ясо, смажте овочі тощо.

BAKE (Випічка): Випікайте хліб, тістечка та інші смаколики з меншою швидкістю вентилятора.

DEHYDRATE (Дегідратація): чудово підходить для сушіння фруктів, овочів і в'яленого м'яса.

REHEAT (РОЗІГРІВ): ідеально підходить для розігріву раніше приготованих страв.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

DIAL (диск): Використовуйте диск щоб увімкнути пристрій, відрегулювати температуру, час приготування або налаштування термощупа.

ПРИМІТКА: коли пристрій увімкнено, дисплей буде підсвічуватися.

ТЕХНОЛОГІЯ АРОМАТИЗАЦІЇ WOODFIRE FLAVOR: натисніть дану кнопку після вибору функції приготування. Дана функція активна під час використання функцій: Grill, Air Fry, Bake, Roast, and Dehydrate. При натисканні даної функції на екрані дисплея засвітиться значок полум'я.

Примітка: Дана функція вмикається автоматично під час використання функції Smoker.

TEMP (Температура): Натисніть TEMP, щоб змінити температуру гриля, скористайтесь диском, щоб збільшити або зменшити температуру.

TIME (Час): натисніть кнопку TIME щоб змінити час приготування, використовуйте диск, щоб збільшити або зменшити час приготування.

START/STOP (СТАРТ/СТОП): Натисніть, щоб почати або зупинити поточну функцію приготування, або натисніть і утримуйте протягом 4 секунд, щоб пропустити попередній нагрів.

PREHEAT (ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ) ДЛЯ ОТРИМАННЯ БЕЗДОГАННИХ СТРАВ.

Для отримання найкращих результатів під час приготування на грилі дайте приладу повністю розігрітися, перш ніж додавати до нього продукти. Додавання інгредієнтів в гриль до завершення попереднього нагрівання може призвести до переварювання, появи диму та подовження часу попереднього розігріву.

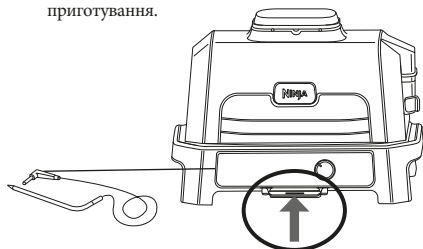
Після того, як ви встановите функцію, час і температуру, а потім натиснете "START", пристрій автоматично розпочне попередній нагрів (крім випадків, коли використовується функція Smoker (Коптильна) або функції Reheat/Dehydrate (Розігрівання/Дегідратація) без увімкнення технології Woodfire Flavor.

ВАЖЛИВО: НЕ тримайте руки біля шнура вбудованого термошупа під час його використання, щоб запобігти опікам.

Перед першим використанням

Перш ніж вставляти термошуп у пристрій, переконайтеся, що розетка працююча та що на шнурі термошупа немає вузлів.

- Витягніть відсік для зберігання термошупа з-під панелі керування, потім розмотайте шнур, щоб вийняти зонд. Гніздо термошупа розташоване зліва від циферблата. Щоб отримати доступ до термошупа, підніміть захисну кришку.
- Підключіть термошуп до верхнього гнізда з позначкою "1" розташованого з лівого боку пристрою. Сильно натискайте на вилку, доки вона не ввійде в розетку. Вставте відсік для зберігання термошупа назад в пристрій.
- Після підключення термошупа до розетки виберіть потрібну функцію приготування та температуру приготування.



- Натисніть кнопку «Probe», а потім за допомогою диска виберіть потрібний тип білкового інгредієнта. Натисніть на диск, щоб підтвердити вибір.

ПРИМІТКА: Немає необхідності встановлювати час приготування, оскільки гриль автоматично вимкне нагрівальний елемент і повідомить вас, коли страва приготується.

- За допомогою диска виберіть рівень просмаження або встановіть ручну внутрішню температуру просмаження, після цього натисніть на диск, щоб підтвердити вибір.

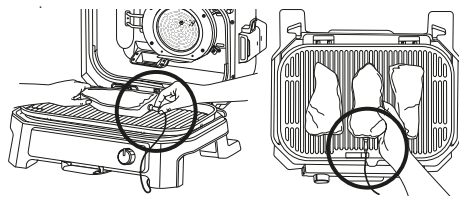
ПРИМІТКА: Як приготувати різні типи м'яса з різним рівнем просмаження або один і той же тип м'яса до різного рівня просмаження? Використовуйте другий термошуп. Вставте вилку в розетку з позначкою «2». Знову натисніть кнопку Probe. Піктограма датчика 2 почне блимати. Повторіть кроки 3–5, щоб запрограмувати другий термошуп.

Якщо ви використовуєте кнопку Manual (Ручне налаштування), використовуйте вказані нижче рекомендовані внутрішні температури приготування для відповідних білкових інгредієнтів.

ТИП БІЛКОВОГО ІНГРЕДІЄНТА:	ОБЕРТІТЬ БАЖАНИЙ РІВЕНЬ ПРОСМАЖЕННЯ:
Риба	Medium Rare (слабе просмаження) (50°C)
	Medium (середнє просмаження) (55°C)
	Medium Well (майже просмажене) (60°C)
Курка/індикка	Well (просмажене) (75°C)
	Medium (середнє просмаження) (55°C)
	Medium Well (майже просмажене) (65°C)
Свинина	Well (просмажене) (70°C)
	Medium Well (майже просмажене) (65°C)
	Rare (з кров'ю) (50°C)
Яловичина/баранина	Medium Rare (слабе просмаження) (55°C)
	Medium (середнє просмаження) (60°C)
	Medium Well (майже просмажене) (65°C)
	Well (просмажене) (70°C)

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

- Помістіть аксесуари, необхідні для обраної вами функції приготування, у гриль і закрийте кришку. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
- Поки гриль розігрівається, вставте термошуп горизонтально в центр найтовстішої частини шматка білка. Зверніться до таблиці на наступній сторінці для подальших інструкцій щодо розміщення термошупа.
- Коли гриль попередньо розігріється і на екрані з'явиться «ADD FOOD», відкрийте кришку, покладіть їжу з вставленим в неї термошупом у пристрій і закрийте кришку над шнуром термошупа.



Правильне розташування зонда.
Ручка термошупа повинна бути повністю всередині пристрою

- Індикатор прогресу у верхній частині дисплея відстежуватиме результат. Блимання вказуватиме на прогрес до цієї стадії приготування.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

ПРИМІТКА: Під час використання функцій GRILL та ROAST пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено значення FLIP. Перевертати необов'язково, але рекомендується.

- Гриль автоматично зупиниться, коли страва досягне обраного рівня просмаження, оскільки гриль враховує залишкове приготування, і на екрані з'явиться повідомлення «GET FOOD».
- Перемістіть білок на тарілку, коли на екрані відображається значення «REST». Термошуп все ще не потрібно вставляти. Білок продовжить готуватися до заданої готовності, що займе приблизно 3–5 хвилин. Це важливий крок, оскільки відсутність відпочинку може призвести до того, що страва виглядатиме недототованою.

Тривалість приготування може змінюватися в залежності від розміру м'яса, частини білка та типу білка.

ПРИМІТКА: Термошуп буде ГАРЯЧИМ. Використовуйте термостійкі рукавички або щипці, щоб вийняти термошуп із м'яса.

ПРИМІТКА: Щоб перевірити внутрішню температуру інших шматків білка, натисніть і утримуйте кнопку Probe і вставляйте термошуп у кожен шматок м'яса.

Як правильно користуватись термошупом

ПРИМІТКА: НЕ використовуйте ТЕРМОШУП із замороженими білковими інгредієнтами та шматками м'яса тонше ніж 2,5 см.

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

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

ВАЖЛИВО: перш ніж продовжити використання гриля, перегляньте всі попередження та інструкції з використання приладу.



Функція Smoker

ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ: 120 °C протягом 4 годин

ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 60-210 °C

ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН: 10 хвилин-12 годин

1. Встановіть гриль на рівну стійку поверхню.
2. Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташувачи її рівно на нагрівальному елементі, щоб вона належним чином була розташована на грилі.

ПРИМІТКА. Якщо ви використовуєте термощуп, зверніться до розділу Використання термощупа.

3. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.
4. Відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переповнюйте копильну камеру.
5. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Закрийте кришку.
6. Переконайтеся, що гриль увімкнено, натисніть кнопку MODE або за допомогою диска оберіть функцію SMOKER.

ПРИМІТКА: Технологія Woodfire Flavor автоматично вмикається під час використання функції Smoker.

7. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру, натисніть TEMP і використовуйте диск для збільшення або зменшення температури. Натисніть на диск для підтвердження встановленої температури, інакше температура за замовчуванням на дисплеї буде встановлена через 5 секунд.
8. Щоб відрегулювати час приготування, натисніть кнопку TIME (ЧАС) і використовуйте диск, щоб збільшити або зменшити час приготування. Натисніть на диск для підтвердження обраного часу, інакше час за замовчуванням на дисплеї буде встановлено через 5 секунд.
9. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Для функції Smoker
10. час попереднього нагрівання відсутній. Пелети пройдуть цикл запалювання (IGN) протягом 3-6 хвилин, потім гриль почне готувати, а таймер почне зворотній відлік.
11. Після закінчення приготування, гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE.
12. Вийміть їжу з гриля.

Функція Grill

ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ: 25 хв для

просмажування Medium

ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУРИ: Low-High

ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН: 1 хв-1 год

1. Встановіть гриль на рівну стійку поверхню.
2. Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташувачи її рівно на нагрівальному елементі, щоб вона належним чином була розташована на грилі.

ПРИМІТКА. Якщо ви використовуєте термощуп, зверніться до розділу Використання термощупа

3. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.
4. Відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переповнюйте копильну камеру.
5. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Закрийте кришку.
6. Переконайтеся, що гриль увімкнено, натисніть кнопку MODE або за допомогою диска оберіть функцію Grill.
7. Якщо ви хочете додати страві аромату деревного вугілля, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.
8. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру, натисніть TEMP і використовуйте диск для збільшення або зменшення температури. Натисніть на диск для підтвердження встановленої температури, інакше температура за замовчуванням на дисплеї буде встановлена через 5 секунд.
9. Щоб відрегулювати час приготування, натисніть кнопку TIME (ЧАС) і використовуйте диск, щоб збільшити або зменшити час приготування. Натисніть на диск для підтвердження обраного часу, інакше час за замовчуванням на дисплеї буде встановлено через 5 секунд.
10. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Якщо ви збираєтесь використовувати Технологію Woodfire Flavor, гранули пройдуть цикл запалювання (IGN), після чого гриль розпочне попередній нагрів (PRE).

ПРИМІТКА. Хоча для досягнення найкращих результатів наполегливо рекомендується попереднє нагрівання, ви можете пропустити його, натиснувши та утримуючи кнопку START/STOP протягом 4 секунд. На екрані бліматиме значення «ADD FOOD». Відкрийте кришку і викладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу. Перейдіть до кроку 12, щоб отримати подальші інструкції.

11. Після завершення попереднього розігріву гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис « ADD FOOD ».
12. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.

ПРИМІТКА: Хочете готувати з відкритою кришкою? Після того, як ви додасте їжу, тримайте кришку відкритою, таймер почне відлік через 30 секунд, і ви готуватимете лише на нижньому вогні.

13. Після закінчення приготування, гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE.
14. Вийміть їжу з гриля.

ВАЖЛИВО: перш ніж продовжити використання гриля, перегляньте всі попередження та інструкції з використання приладу.

Функція Air Fry

ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ: 200 °C протягом 12 хв

ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 150-240 °C

ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН: 1 хв-1 год

1. Встановіть гриль на рівну стійку поверхню.
2. Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташувачи її рівно на нагрівальному елементі, щоб вона належним чином була розташована на грилі.
3. Встановіть кошик для приготування хрустких страв на пластину гриля та встановіть ніжж кошика в призначені поглиблення на поверхні пластины гриля.

ПРИМІТКА. Якщо ви використовуєте термощуп, зверніться до розділу Використання термощупа

4. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.
5. Якщо ви плануєте використовувати технологію Woodfire Flavor Technology, відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переповнюйте копильну камеру.
6. Переконайтеся, що гриль увімкнено, натисніть кнопку MODE або за допомогою диска виберіть функцію AIR FRY.
7. Якщо ви хочете додати страві аромату деревного вугілля, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.
8. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру, натисніть TEMP і використовуйте диск для збільшення або зменшення температури. Натисніть на диск для підтвердження встановленої температури, інакше температура за замовчуванням на дисплеї буде встановлена через 5 секунд.
9. Щоб відрегулювати час приготування, натисніть кнопку TIME (ЧАС) і використовуйте диск, щоб збільшити або зменшити час приготування. Натисніть на диск для підтвердження обраного часу, інакше час за замовчуванням на дисплеї буде встановлено через 5 секунд.
10. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Якщо ви збираєтесь використовувати Технологію Woodfire Flavor, гранули пройдуть цикл запалювання (IGN), після чого гриль розпочне попередній нагрів (PRE).

ПРИМІТКА. Хоча для досягнення найкращих результатів наполегливо рекомендується попереднє нагрівання, ви можете пропустити його, натиснувши та утримуючи кнопку START/STOP протягом 4 секунд. На екрані бліматиме значення «ADD FOOD». Відкрийте кришку і викладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу. Перейдіть до кроку 12, щоб отримати подальші інструкції.

11. Після завершення попереднього розігріву гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис « ADD FOOD ».
12. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.
13. Після закінчення приготування, гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE.
14. Вийміть їжу з гриля.

Функція Roast (Запікання)

ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ: 180 °C протягом 1 години 30 хв

ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 120-220 °C

ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН: 1 хв-4 години

1. Встановіть гриль на рівну стійку поверхню.
2. Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташувачи її рівно на нагрівальному елементі, щоб вона належним чином була розташована на грилі.

ПРИМІТКА. Якщо ви використовуєте термощуп, зверніться до розділу Використання термощупа

3. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.
4. Якщо ви плануєте використовувати технологію Woodfire Flavor Technology, відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переповнюйте копильну камеру.
5. Переконайтеся, що гриль увімкнено, натисніть кнопку MODE або за допомогою диска виберіть функцію Roast.
6. Якщо ви хочете додати страві аромату деревного вугілля, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.
7. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру, натисніть TEMP і використовуйте диск для збільшення або зменшення температури. Натисніть на диск для підтвердження встановленої температури, інакше температура за замовчуванням на дисплеї буде встановлена через 5 секунд.
8. Щоб відрегулювати час приготування, натисніть кнопку TIME (ЧАС) і використовуйте диск, щоб збільшити або зменшити час приготування. Натисніть на диск для підтвердження обраного часу, інакше час за замовчуванням на дисплеї буде встановлено через 5 секунд.
9. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Якщо ви збираєтесь використовувати Технологію Woodfire Flavor, гранули пройдуть цикл запалювання (IGN), після чого гриль розпочне попередній нагрів (PRE).

ПРИМІТКА. Хоча для досягнення найкращих результатів наполегливо рекомендується попереднє нагрівання, ви можете пропустити його, натиснувши та утримуючи кнопку START/STOP протягом 4 секунд. На екрані бліматиме значення «ADD FOOD». Відкрийте кришку і викладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу. Перейдіть до кроку 12, щоб отримати подальші інструкції.

10. Після завершення попереднього розігріву гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис « ADD FOOD ».
11. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.
12. Після закінчення приготування, гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE.
13. Вийміть їжу з гриля.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

ВАЖЛИВО: перш ніж продовжити використання гриля, перегляньте всі попередження та інструкції з використання приладу.

Функція Bake

ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ: 160°C протягом 30 хв

ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 130-210°C

ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН: 1 хв-4 години

1. Встановіть гриль на рівну стійку поверхню.
2. Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташувачи її рівно на нагрівальному елементі, щоб вона належним чином була розташована на грилі.
3. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.

ПРИМІТКА. Якщо ви використовуєте термошпатель, зверніться до розділу Використання термошпателя.

4. Якщо ви плануєте використовувати технологію Woodfire Flavor Technology, відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переполюйте копильну камеру.
5. Переконайтеся, що гриль увімкнено натисніть кнопку MODE або за допомогою диска виберіть функцію Bake.
6. Якщо ви хочете додати страві аромату деревного вугілля, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.
7. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру, натисніть TEMP і використовуйте диск для збільшення або зменшення температури. Натисніть на диск для підтвердження встановленої температури, інакше температура за замовчуванням на дисплеї буде встановлена через 5 секунд.
8. Щоб відрегулювати час приготування, натисніть кнопку TIME (ЧАС) і використовуйте диск, щоб збільшити або зменшити час приготування. Натисніть на диск для підтвердження обраного часу, інакше час за замовчуванням на дисплеї буде встановлено через 5 секунд.
9. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Якщо ви збираєтесь використовувати Технологію Woodfire Flavor, гранули пройдуть цикл запалювання (IGN), після чого гриль розпочне попередній нагрів (PRE).

ПРИМІТКА. Хоча для досягнення найкращих результатів наполегливо рекомендується попереднє нагрівання, ви можете пропустити його, натиснувши та утримуючи кнопку START/STOP протягом 4 секунд. На екрані з'явиться значення «ADD FOOD». Відкрийте кришку і викладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу. Перейдіть до кроку 12, щоб отримати подальші інструкції.

10. Після завершення попереднього розігріву гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис « ADD FOOD ».

11. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля або на деко для випікання. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.
12. Після закінчення приготування, гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE.
13. Вийміть їжу з гриля.

ПРИМІТКА: Під час використання функції Bake переконайтеся, що ви використовуєте відповідні аксесуари. Для вологих або збитих інгредієнтів використовуйте форму для запікання. Для сирих продуктів, таких як хліб, тістечка або печиво, використовуйте кошик для приготування хрустких страв.

ВАЖЛИВО: перш ніж продовжити використання гриля, перегляньте всі попередження та інструкції з використання приладу.

Функція Dehydrate

ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ : 60°C, 6 годин

ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 40-90°C

ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН: 1хв-12 год

1. Встановіть гриль на рівну стійку поверхню.
2. Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташувачи її рівно на нагрівальному елементі, щоб вона належним чином була розташована на грилі.
3. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.
4. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Закрийте кришку.
5. Якщо ви плануєте використовувати технологію Woodfire Flavor Technology, відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переполюйте копильну камеру.
6. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення ВИМК., щоб вибрати функцію DEHYDRATE.
7. Якщо ви хочете додати страві аромату деревного вугілля, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.
8. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру, натисніть TEMP і використовуйте диск для збільшення або зменшення температури. Натисніть на диск для підтвердження встановленої температури, інакше температура за замовчуванням на дисплеї буде встановлена через 5 секунд.
9. Щоб відрегулювати час приготування, натисніть кнопку TIME (ЧАС) і використовуйте диск, щоб збільшити або зменшити час приготування. Натисніть на диск для підтвердження обраного часу, інакше час за замовчуванням на дисплеї буде встановлено через 5 секунд.
10. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Для функції зневоднення немає часу попереднього нагрівання. Якщо ви використовуєте технологію Ninja Woodfire Flavor, гранули пройдуть цикл запалювання (IGN) протягом 5-7 хвилин, потім гриль почне готувати, а таймер почне зворотний відлік.
11. Після закінчення приготування, гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE.
12. Вийміть їжу з гриля.

Функція Reheat

ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ: 170°C, 10 хв

ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 130-210°C

ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН: 1 хв-1 год

ПРИМІТКА: температура за замовчуванням встановлена на 170°C.

1. Встановіть гриль на рівну стійку поверхню.
2. Відкрийте кришку та встановіть кошик для приготування хрустких страв (за необхідності) на пластину гриля. Викладіть інгредієнти в кошик або на пластину та закрийте кришку.
3. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.
4. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення ВИМК., щоб вибрати функцію Reheat.
5. На дисплеї відобразиться температура за замовчуванням. Натисніть TEMP і використовуйте диск, щоб збільшити або зменшити температуру від 130°C до 210°C з кроком в 10 градусів.
6. Натисніть TIME і за допомогою диска відрегулюйте час приготування з кроком в 1 хвилину до 1 години.
7. Натисніть START, щоб розпочати приготування (попередній розігрів відсутній). Пристрій почне приготування і таймер розпочне зворотний відлік.
8. Після закінчення приготування, гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE.
9. Вийміть їжу з гриля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: щоб зменшити ризик ураження електричним струмом і ненавмисного спрацювання приладу, вимкніть живлення та від'єднайте пристрій від джерела живлення перед усуненням несправностей.

Мій пристрій не вмикається.

1. Переконайтеся, що пристрій захисного відключення (УЗО) повністю під'єднано та чи натиснуто кнопку. Коло над кнопкою RESET має світитись помаранчевим кольором.
2. Переконайтеся, що перемикач переведено в положення ON (лінія буде натиснута вниз).
3. Переконайтеся, що кнопка живлення не знаходиться в положенні OFF.

Якщо ваш пристрій не вмикається після виконання наведених вище кроків, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram), або зв'яжіться з нами електронною поштою: service@extremepride.com.ua, diagnostic@extremepride.com.ua

На дисплеї панелі керування з'являється «Add Grill».

Необхідно встановити пластину для гриля. Після встановлення закрийте кришку та натисніть кнопку запуску, щоб почати приготування.

На дисплеї панелі керування з'являється «Add Food».

Пристрій завершив попередній нагрів, і тепер час додати інгредієнти.

На дисплеї панелі керування з'являється напис «Shut Lid» (Закрити кришку).

Кришка відкрита, її потрібно закрити, щоб запустити вибрану функцію.

Що означає OTA?

Це означає що на гриль встановлюються оновлення. НЕ відключайте прилад під час цього процесу. Перед початком використання приладу зачекайте, поки OTA завершить роботу.

На дисплеї панелі керування з'являється «E».

Пристрій не працює належним чином.

Зверніться до служби підтримки клієнтів за номером +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram), або зв'яжіться з нами електронною поштою: service@extremepride.com.ua, diagnostic@extremepride.com.ua

Щоб ми могли краще вам допомогти, будь ласка, зареєструйте свій продукт онлайн на ninjakitchen.eu та тримайте продукт під рукою, коли телефонуєте.

На дисплеї панелі керування з'являється «CLD».

Холодне копчення використовується для надання аромату диму харчовим продуктам, воно не призначене для приготування їжі.

Під час приготування м'яса, птиці чи риби дану функцію необхідно використовувати, тільки після повного приготування даних страв за допомогою іншої функції, щоб довести їжу до безпечної для споживання внутрішньої температури. Зверніться до місцевого органу з стандартів харчування щодо рекомендованих температур, безпечних для харчових продуктів.

Додавати інгредієнти в гриль до чи після попереднього нагрівання?

Для отримання найкращих результатів дайте приладу попередньо нагрітись перед додаванням в нього інгредієнтів.

Чи потрібно повністю заповнювати коптильну камеру пелетами?

Так, завжди заповнюйте камеру пелетами доверху. Ми вдосконалили кількість гранул, необхідну для кожного сеансу копчення, незалежно від функції чи харчового навантаження, пристрій спалить їх належним чином.

На дисплеї панелі керування з'являється «Plug In».

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

Чому пристрій має шкалу від 1 до 9 для параметра «Beef»?

Уявлення про те, як виглядає конкретний внутрішній результат приготованої, відрізняється у кожної особи. Шкала від 1 до 9 надає широкий діапазон варіантів для кожного рівня просмаження, щоб ви могли налаштувати рівень просмаження на власний смак.

На дисплеї панелі керування з'являється повідомлення «PRBE ERR».

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

Чому моя страв пережарена або недоготована, навіть під час приготування з термошупом?

Важливо вставляти термошуп у найтовщу частину інгредієнта, щоб отримати максимально точне зчитування температури.

Обов'язково дайте страві відпочити 3–5 хвилин, щоб завершити приготування. Додаткову інформацію див. у розділі «Використання термошупа».

Чи може розплавитись ручка термошупа, якщо вона торкатиметься гарячої пластини гриля?

Ні, ручка зроблена з високотемпературного силікону, який витримує високі температури.

Коли потрібно натискати кнопку технології Woodfire Flavor?

Натисніть кнопку технології Woodfire Flavor перед тим, як натиснути на кнопку START, якщо хочете додати дим під час приготування з функціями Grill, Air Fry або Roast. Вам не потрібно натискати кнопку технології Woodfire Flavor під час використання функції Smoker.

Чому полум'я виходить із коптильної камери?

Невелике полум'я може виходити з коробки для гранул, якщо підняти кришку гриля під час того, як дме вітер.

Де потрібно зберігати гранули?

Завжди зберігайте гранули в сухому місці. Будь-яка вологість у гранулах може погіршити займання та якість диму.

Чи слід використовувати олії чи антипригарні спреї під час коптіння?

Ні, ми не рекомендуємо використовувати будь-які олії чи антипригарні спреї під час копчення, оскільки дим не буде насичувати їжу.

Як утилізувати згорілі пелети після циклу згорання?

Пелети можуть продовжувати горіти після закінчення часу приготування. Не торкайтесь та не знімайте коптильну камеру, доки гриль не перестане диміти, гранули повністю не згорять і коптильна камера не охолоне. Потім зніміть коптильну камеру та безпечно викиньте її охолоджений вміст.

Чому попередній нагрів триває так довго?

Час попереднього нагрівання залежить від функції та температури пристрою.

SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Без попереднього розігріву.

Якщо додати Woodfire Flavour, час розпалювання збільшиться додатково на 3–6 хвилини.

Використання пристрою в негоду з сильним дощем може призвести до більш тривалого попереднього нагрівання.

Якщо ви використовуєте подовжувач, переконайтеся, що він придатний для використання поза приміщенням із вуличними приладами. Використання невідповідного шнура може призвести до його перегріву, плавлення та/або падіння напруги.

Хоча для досягнення найкращих результатів наполегливо рекомендується проводити попереднє нагрівання, його можна пропустити, натиснувши та утримуючи кнопку START/STOP протягом 3 секунд. На екрані блиматиме «ADD FOOD». Відкрийте кришку та помістіть інгредієнти в пристрій. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік.

Чи можна вимкнути технологію Woodfire Flavor?

Якщо ви натиснули кнопку Woodfire Flavor Technology і вже запустили функцію приготування, натиснувши START, ви можете знову натиснути кнопку Woodfire Flavor Technology, щоб вимкнути її, якщо цикл запалювання завершено менше ніж на 75% (що вказується індикатором виконання на екрані дисплея). Якщо пелети повністю розгорілися, а гриль перейшов до циклу попереднього розігріву (відображається на екрані дисплея), ви не можете вимкнути технологію Woodfire Flavor Technology.

Чи можу я додати більше гранул під час циклу приготування?

При використанні функції SMOKER ви можете додати більше пелет, коли перша партія повністю згорить.

Натисніть і утримуйте кнопку Woodfire Flavor протягом 4 секунд, щоб додати ще порцію гранул в коптильну камеру. Якщо ви використовуєте пристрій як коптильню, ми рекомендуємо повторно наповнювати коптильну камеру за допомогою лопатки для гранул, коли половина гранул згорить. НЕ наповнюйте камеру гранулами більше ніж 2 рази. **НЕ використовуйте гранули повторно.**

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

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

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

ВАЖЛИВО

- Гарантія поширюється на ваш продукт протягом 2 років, починаючи з дати покупки.
- Будь ласка, завжди зберігайте квитанцію. Якщо вам знадобиться використати вашу гарантію, нам знадобиться квитанція, щоб підтвердити правильність наданої нам інформації. Нemoжливiсть надати дійсну квитанцію призведе до втрати гарантії.

Як довго діє гарантія на наші продукти?

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

На що поширюється гарантія?

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

На що не поширюється гарантія?

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

Де я можу купити оригінальні запчастини та аксесуари Ninja?

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



РЕГУЛЬОВАНА ПІДСТАВКА

Готуйте на відкритому повітрі за допомогою міцної регульованої підставки та столика.



ПЛАСКЕ ДЕКО

Готуйте печеню, факітас, млинці тощо за допомогою цього антипригарного дека, яка встановлюється у ваш гриль-барбекю.



ГРАНУЛИ

Запасіться нашими фірмовими сумішами для копчення та отримайте додаткові 20 сеансів копчення (Для 1 упаковки з пелетами). Обидва смаки ідеально поєднуються з будь-якими стравами.

ОБЕРІТЬ СВІЙ
АКСЕСУАР на
ninja-kitchen.com.ua



ДОДАТКОВИЙ СТІЛ

Розмістіть робочу поверхню з обох боків підставки та тримайте інструменти для приготування їжі наготові.



ПЛАСКЕ / РИФЛЕНЕ ДЕКО

Деко з подвійною функцією дозволить вам смажити та запікати на грилі одночасно. Готуйте до чотирьох бургерів і 500 г овочів одночасно.



РЕШІТКА ДЛЯ СМАЖЕННЯ ТА КОПЧЕННЯ

Збільшує потік повітря для покращення копчення, обвуглювання та карамелізації страв.



ЧОХОЛ ДЛЯ ГРИЛЯ

Від проливного дощу до палючого сонця, цей міцний і спеціально розроблений чохол захищає прилад від будь-яких стихій.



ПІДСТАВКА ДЛЯ ПІДДОНА ДЛЯ ЖИРУ

Зробіть очищення гриля легким за допомогою 10 підставок для піддону.



РЕШІТКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ РЕБЕРЕЦЬ

Рівномірне обсмаження на грилі та підкопчення до 4 повноцінних смужок реберець одночасно.

ДОДАТКОВИЙ ТЕРМОЩУП

Контролюйте рівень приготування двох різних білкових інгредієнтів зі свого телефону.



Будь ласка, пам'ятайте, що використання запчастин не рекомендованих Ninja може призвести до втрати гарантії виробника. Однак ваші законні права залишаються незмінними.

Реальний вигляд приладу може відрізнятися від зображеного на ілюстрації.

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

NINJA є зареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating LLC в Європейському Союзі.

SharkNinja Europe Ltd,
1/2 поверх будинок 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Лідс, Англія,
LS15 8ZB
ninjakitchen.eu

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