

NINJA

WOODFIRE

OG850EU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

PRO XL

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ-

БАРЕБЕТОК

КОМПЛЕКТ

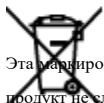
с системой Smart Cook



Спасибо
за покупку электрического гриля-барбекю и копильни Ninja Woodfire Pro XL

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В ~ 50-60
Гц Мощность: 1700 Вт



Эта маркировка указывает, что этот
продукт не следует выбрасывать вместе с
домашними отходами.

Чтобы предотвратить возможный вред
окружающей среде или здоровью
людей в результате неконтролируемой
утилизации отходов, ответственно
утилизируйте их, чтобы способствовать
устойчивому повторному использованию
материальных источников. Чтобы вернуть
использованное устройство, пожалуйста,
воспользуйтесь системами возврата
и сбора или обратитесь к продавцу,
где этот продукт был приобретен.
Они могут взять этот продукт для
экологически безопасной переработки.

СОВЕТ: Вы можете найти модель и
серийный номер на значке QR-кода
расположенном на задней панели устройства
возле шнура питания.

Важные инструкции по технике безопасности..... 4

детали и компоненты..... 6

Перед первым использованием..... 6

где разместить гриль?..... 7

Погодные условия для использования гриля..... 7

использование удлинителей..... 7

подключение прибора к источнику питания..... 7

копильная камера..... 8

очистка гриля..... 8

Знакомство с панелью управления..... 9

Функциональные кнопки..... 9

Кнопки управления..... 9

Использование термощупа..... 10

Как правильно пользоваться термощупом..... 12

Функции приготовления..... 13

Функция Smoker (Копчение)..... 13

Функция Гриля (Гриль)..... 14

Функция Roast (Запекание)..... 14

Руководство по устранению неполадок..... 15

аксессуары доступны для покупки..... 17

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ, ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПРОЧИТАЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД

Использованием.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Невыполнение этих инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару или ожогу, что может привести к материальному ущербу, травмам или смерти. При использовании электрическими приборами следует всегда соблюдать основные меры безопасности, в том числе следующие:

Держите упаковочные материалы подальше от детей, в связи с риском удушья.

- Данный прибор предназначен только для домашнего

использование вне помещения. Запрещается использование прибора не по назначению. Не используйте прибор в транспортных средствах или на лодках. Не используйте прибор на открытом воздухе. Неправильное использование прибора может привести к ожогам и травмам.

- Не используйте прибор в помещении. Этот

гриль предназначен для использования только на воздухе или в хорошо проветриваемом помещении.

Если прибор используется под каким-либо навесным покрытием, токсичные пары, включая угарный газ, могут накапливаться и вызывать серьезные телесные

- повреждения или смерть. ограниченными
- Данное устройство может использоваться лицами с физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если им предоставлен контроль или инструкции по безопасному использованию устройства и пониманию связанной с ним

- Всегда держите

свое устройство подальше от детей, чтобы избежать травм. Не прикасайтесь к прибору, пока он горячий. Не прикасайтесь к прибору, пока он горячий. Не прикасайтесь к прибору, пока он горячий.

прикрепленных боковых ручек. будь тепло, соблюдайте минимальное расстояние 92 см (3 фута) со всех сторон прибора, располагайте его подальше

от стен, рельсов или других горючих конструкций.

Прибор предназначен для использования на ровной,

- плоской, устойчивой и поверхности. При установке прибора

убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая. Не перемещайте прибор во время его использования.

играть с устройством. Храните прибор и его шнур в

- Следите за детьми, чтобы убедиться, что они не используют прибор в недоступном для детей месте. Необходимо пристальное наблюдение за детьми, когда прибор

используется детьми или рядом с ними. Дети не должны проводить работы по обслуживанию прибора. отключение (RCD), номинальный остаточный рабочий

- Прибор должен быть

использован только в соответствии с инструкцией. Не используйте прибор, если он поврежден или не работает. Не используйте прибор, если он поврежден или не работает.

В приборе используется короткий шнур питания,

чтобы уменьшить риск того, что дети до 8 лет схватятся

- за шнур или запутаются в нем, а также чтобы уменьшить

риск того, что люди споткнутся за более длинный

шнур питания. ПРИБОР ПОДХОДИТ ДЛЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С УДЛИНИТЕЛЯМИ. Можно

использовать более длинный съемный шнур питания или

удлинители, если их использовать осторожно.

- Чтобы избежать повреждения имущества и получения ожогов от пламени или тепла, всегда соблюдайте минимальное безопасное расстояние не менее 1 фута (30 см) от прибора во время его использования. Небольшое пламя может исходить из копильной

камеры, если поднять крышку гриля и распространяться под действием ветра.

- Чтобы избежать ожогов, всегда используйте лопатку для гранул, добавляя гранулы в копильную. Не добавляйте гранулы вручную.

- Гранулы могут продолжать гореть после окончания времени приготовления. Не трогайте и не снимайте копильную, пока гриль не перестанет дымиться, гранулы полностью сгорят и копильная камера не остынет.

- Чтобы избежать травм и ожогов, дайте прибору полностью

охладите перед очисткой, разборкой, установкой или снятием деталей и хранением.

- НЕ допускайте переполнения гранул

копильную камеру для гранул. Это приведет к попаданию кислорода, что приведет к возгоранию, и повреждение устройства, которое может привести к ожогам.

- НЕ прикасайтесь к горячим поверхностям. Поверхности прибора горячие во время и после работы прибора. Для предотвращения ожогов или травм всегда используйте защитные подставки под горячие или изолирующие перчатки для духовки, а также используйте доступные

- ручки. НЕ прикасайтесь к аксессуарам во время или сразу после приготовления. Прибор становится очень горячим во

время процесса приготовления. Избегайте физического контакта с прибором при извлечении аксессуаров из него. Чтобы

- предотвратить ожоги или травмы, всегда будьте осторожны при использовании прибора. Мы

рекомендуем использовать посуду с длинными

ручками и защитные подставки под горячие или

изолированные перчатки для духовки.

- Чтобы избежать ожогов или травм всегда

- убедитесь, что гриль полностью остыл, прежде чем отпускать и снимать пластины или перемещать их.

- НЕ используйте прибор без установленной пластины

- для гриля.

Чтобы избежать поражения электрическим током, шнур

- и удлинитель следует расположить так, чтобы они не свисали над столешницей или столом, где дети могут за них потянуть или споткнуться. Держите соединение шнура сухим и НЕ погружайте шнур, вилки или корпус основного блока в воду или другую жидкость.

- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания.

НЕ используйте прибор, если поврежден шнур питания или вилка. Если прибор не работает или каким-либо образом поврежден, немедленно прекратите использование и позвоните в службу поддержки клиентов.

- Никогда не используйте розетку, расположенную ниже рабочей поверхности.
- Никогда не подключайте данный прибор к внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- НЕ ставьте прибор на горячие поверхности и избегайте касание шнура горячих поверхностей.
- Не используйте аксессуары не рекомендованы SharkNinja. Использование аксессуаров, не рекомендованных SharkNinja, может привести к пожару, поражению электрическим током или другим травмам.
- Прежде чем класть какие-либо аксессуары на пластины, убедитесь, что они чистые и сухие.

- НЕ перемещайте прибор во время его использования.

- Не закрывайте воздухозаборный или выпускной отверстие во время работы устройства. Это может вызвать неравномерное приготовление пищи и может повредить устройство или вызвать его перегрев.

- Не кладите ничего на изделие с закрытой крышкой во время использования.

- Убедитесь, что пластина гриля правильная вставлено и надежно зафиксировано.

- НЕ используйте этот прибор для жарки в фритюре.

- Некоторые продукты могут вызвать брызги масла или жира. Будьте осторожны при открытии гриля, чтобы избежать ожогов.

- Если случится возгорание жира или устройство выделит черный дым, немедленно отключите его от сети. Подождите, пока задымление прекратится прежде чем вынимать какие-либо принадлежности для приготовления пищи.

- Напряжение розетки может изменяться, что влияет на производительность вашего прибора. Чтобы предотвратить возможным заболеванием, всегда используйте наружный пищевой термометр, чтобы проверить, приготовлена ли ваша пища до рекомендуемых температур. • Используйте в своем приборе только настоящие пищевые древесные гранулы от Ninja.

- Никогда не используйте для отопления топливные гранулы, твердая древесина, древесный уголь, жидкое топливо или любой другой горючий материал в копильне.

- Держите руки и лицо подальше от копильной камеры, когда прибор используется и когда он горячий.

- Всегда держите огнетушитель подходящим для электрических пожаров, доступным во время работы копильни.

- Всегда храните древесные гранулы в сухом месте,

вдали от приборов, выделяющих тепло, и других емкостей с топливом.

- Держите гриль в чистоте и не допускайте накопления избытка жира или пепла внутри или на копильной камере и патроне. Это значительно увеличивает вероятность возгорания жира и дополнительного дыма, который может испортить вкус вашей еды.

- Пожалуйста, обратитесь к разделу очистки и техническое обслуживание по регулярному обслуживанию прибора.

•

- Чтобы отключить прибор, нажмите кнопку питания, чтобы выключить устройство, затем выньте вилку из розетки, когда она не используется, и перед ее очисткой.

- НЕ очищайте это устройство распылителем воды или подобным способом.

- Не очищайте прибор металлическими мочалками. Их металлические частицы могут отколоться и коснуться электрических частей, создавая риск поражения электрическим током.

- Храните прибор в закрытом помещении, а когда он не используется-в недоступном для детей месте.

- НЕ держите открытый гриль на открытом воздухе. Всегда используйте крышку гриля при хранении на открытом воздухе.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Прочтите и просмотрите инструкции, чтобы понять специфику работы и использования продукта.
	Указывает на наличие опасности, которая может привести к телесным повреждениям, смерти или значительному
	материальному ущербу, если игнорировать предупреждение, содержащее этот символ.
Избегайте контакта с горячей поверхностью. Всегда используйте средства защиты рук, чтобы избежать ожогов.	
Только для наружного использования.	

A основное устройство

B. Встроенная контактная камера

C. Ящик для пеллет

D. Панель управления

E. Встроенный термометр

F. Гнездо для хранения

термоула

G. Отсек для хранения

термоула

выдвините, чтобы получить доступ

к термоулу.

H. Шнур питания и вилка УЗО

I. Переключатель ON / OFF

J. Пластина гриля

K. Лопатка для пеллет

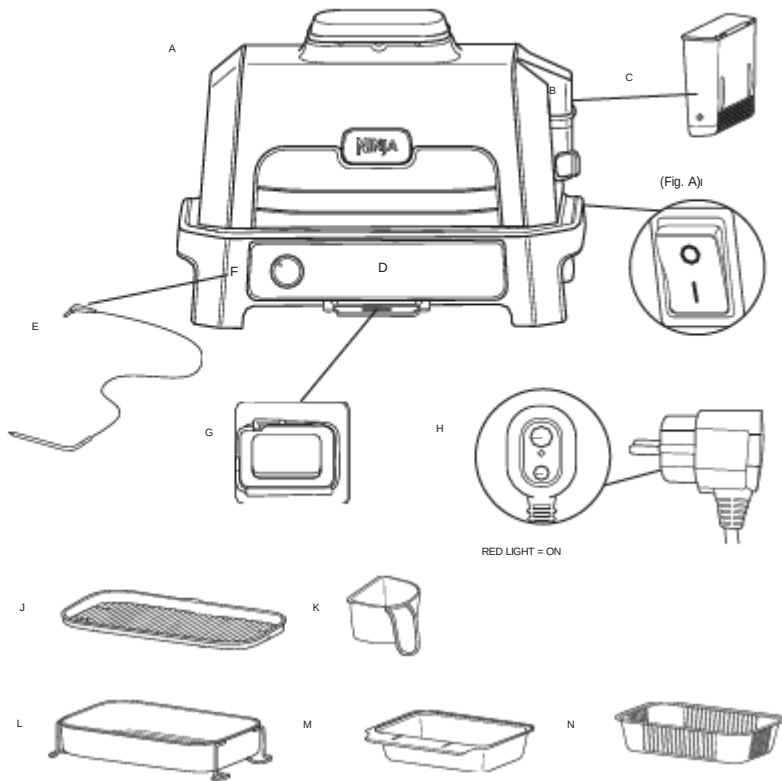
L. Корзина для приготовления

хрустящих блюд

M. Поддон для жира

N. Подставка для поддона для

жира



Чтобы заказать заменяемые или дополнительные части и аксессуары, посетите сайт ninjakitchen.eu

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите и выбросьте все упаковочные материалы и ленты с устройства. Некоторые наклейки нужно постоянно хранить на устройстве, удалите наклейки только те, где указано "отклеить здесь".
- Выньте все аксессуары из упаковки и внимательно прочитайте это руководство. Обратите особое внимание на инструкции по эксплуатации, предупреждения и важные меры предосторожности, чтобы избежать травм или повреждения имущества.
- Вымойте гриль и корзину для приготовления хрустящих блюд в теплой мыльной воде, затем сполосните и тщательно высушите. Пластина для гриля, корзину для хрустящих блюд и основной блок нельзя мыть в посудомоечной машине. Никогда не мойте основной блок в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ. Основная подложка под Нижним нагревательным элементом может иметь измененный цвет. • Это результат нашего обычного производственного процесса. Прибор ранее не использовался.

ПРИМЕЧАНИЕ. Мы рекомендуем поместить все аксессуары внутрь гриля и запустить его в режиме Гриль (ГРИЛЬ), установить температуру на вей в течение 20 минут без добавления пищи. Данный шаг поможет удалить лишние остатки, которые могут остаться на приборе в процессе его производства. Это абсолютно безопасно и не вредит производительности гриля.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Где расположить гриль?

Поставьте гриль на решетку и ровную поверхность. Важно, чтобы поверхность, на которой будет размещен гриль смогла выдержать вес прибора и была подходящего размера. Нижняя сторона прибора, во время его работы остается прохладной, поэтому вы можете разместить духовку на любой поверхности. Расположите гриль на расстоянии не менее 90 см (3 фута) от стен или чего-либо со всех сторон прибора.



Погодные условия для использования гриля

Гриль безопасен для использования в любую погоду. Основной блок имеет класс защиты IPX4, а вилка - IP66. Вилка УЗО обеспечивает дополнительную защиту и предназначена для срабатывания в случае возникновения какой-либо проблемы с цепью питания. Когда устройство не используется, советуем накрывать его. Несмотря на то, что устройство является безопасным, на нем будут проявляться признаки атмосферного воздействия, если оно будет храниться на открытом воздухе.

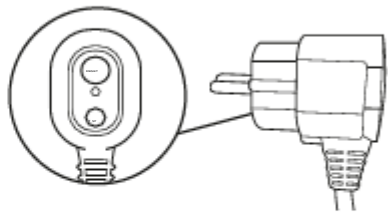
Использование удлинителей

Если вы используете удлинитель, убедитесь, что он подходит для использования вне помещения и с уличными приборами. Использование неподходящего удлинителя может привести к его перегреву, плавлению и/или падению напряжения. Снижение напряжения может увеличить время предварительного нагрева и повлиять на производительность и/или продолжительность приготовления.

Подключение прибора к источнику питания

- 1. Вставьте розетку в электрическую розетку. Включите розетку.
- 2. Нажмите кнопку RESET на УЗО. Круг над кнопкой

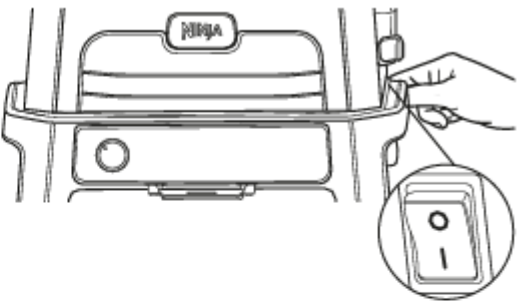
RESET должен светиться оранжевым цветом. Если этого не произошло, попробуйте другую розетку.



- 3 Нажмите кнопку TEST на УЗО. Теперь круг подсветки на УЗО должен быть черного цвета. Это означает, что УЗО работает правильно. Если после нажатия кнопки TEST круг не становится черным, обратитесь в службу поддержки клиентов.
- 4 Убедившись, что УЗО работает правильно, еще раз нажмите кнопку RESET. Оранжевая подсветка должна снова появиться. Теперь устройство можно включить.

Примечание: под прямыми солнечными лучами может быть сложно различить оранжевую подсветку на УЗО.

- 5 Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на задней панели Панели управления. Переключатель включен, когда сторона с линией нажата вниз.



- 6 Теперь поверните диск в передней части панели управления, и выберите нужную функцию. Дисплей должен загореться, чтобы показать время. Теперь гриль готов к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ: Подсветка УЗО:
оранжевый = УЗО включено; черный = УЗО выключено

ПРИМЕЧАНИЕ: кнопку RESET на УЗО нужно будет нажимать каждый раз, когда устройство отключается от сети или вымараскаивающаяся розетка.

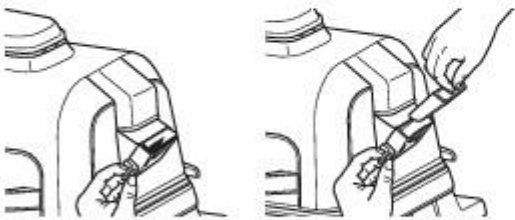
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

СЪЕМНАЯ КОПИЛЬНАЯ КАМЕРА

Копильная камера полностью установлена на устройство а расположена с правой стороны крышки. Всегда следите за тем, чтобы съемная копильная камера была правильно установлена на место перед добавлением гранула. Просмотрите все предупреждения, прежде чем продолжить.

Как установить копильную камеру?

Установка копильной камеры: чтобы установить ее, необходимо открыть соответствующий отсек, поместив палец в щель сбоку и удерживая ее, вставить съемную копильную, пока она надежно не зафиксируется на месте.



Добавление гранул Ninja Woodfire™:

Наполните лопатку для гранул доверху гранулами, и держа крышку копильной камеры открытой, насыпьте гранулы в копильную камеру, пока она не заполнится доверху.

Затем закройте крышку копильной камеры.

Для достижения наилучших результатов, эффективности и вкуса используйте только гранулы Ninja Woodfire Pellets.



Снятие и очистка копильной камеры.

чтобы избежать ожогов, дайте гранулам полностью остыть, прежде чем вынимать их из духовки и очищать копильную камеру.



ОЧИСТКА ГРИЛЯ

Гриль следует тщательно очищать после каждого использования. Всегда давайте прибору и аксессуарам остыть перед их чисткой.

- Перед очисткой отсоедините гриль от источника питания. Держите крышку открытой после того, как вынули пищу, чтобы устройство остыло быстрее.
- Снимите копильную камеру и безопасно очищайте ее содержимое после каждого использования.
- Не нужно очищать копильную камеру

после каждого использования. Мы

рекомендуем использовать щетку для удаления лишнего креозота после каждых 10 применений гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ используйте жидкий чистящий раствор для очистки копильной камеры.

- Лопатку для гранул можно мыть в посудомоечной машине. Гриль, корзина для приготовления хрустящих блюд, поддон для жира и копильная камера

нельзя мыть в посудомоечной машине. Не кладите термометр в посудомоечную машину.

- Встроенный термометр и его держатель можно мыть только вручную. НЕ погружайте какие-либо части термометра в воду или любую другую жидкость. Мы рекомендуем очищать термометр только влажной салфеткой

- Осторожно извлеките охлажденный поддон для жира из задней части устройства и безопасно очищайте его содержимое после каждого использования.

Вымойте поддон для жира вручную в теплой мыльной воде.

- Внутреннюю крышку следует протирать влажной полотенцем или тканью после каждого использования, чтобы дезодорировать устройство и удалить остатки жира.
- Если остатки пищи или жир застряли на тарелке гриля или любой другой съемной части, замочите их в теплой мыльной воде перед очисткой.
- После каждого использования снимайте пластину гриля с антипригарным покрытием и корзину для приготовления хрустящих блюд с антипригарным покрытием (если он используется) и мойте их вручную теплой водой с мылом.

ПРИМЕЧАНИЕ: НИКОГДА не используйте абразивные инструменты или чистящие средства. Никогда не погружайте основной блок в воду или любую другую жидкость. НЕ ставьте его в посудомоечную машину.

- Складывая аксессуары с покрытием для хранения, положите между ними ткань или бумажное полотенце, чтобы защитить поверхности с покрытием от царапин.

Знакомство с панелью управления



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ

Есть 2 способа получить аутентичный вкус блюда- барбекю:

1. специальная программа SMOKER, разработанная для приготовления ингредиентов в течение длительного периода времени для более глубоких вкусов и нежных результатов. 2. Добавьте быстрый аромат дыма с помощью технологии Woodfire к любой другой функции с помощью кнопки WOODFIRE FLAVOR TECHNOLOGY.

SMOKER (КОПЧЕНИЕ) : медленно готовит ингредиенты и придает им невероятный аромат и вкус с дымком. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса.

ГРИЛЬ (ГРИЛЬ): приготовление блюд из закрытой крышкой для верхнего и нижнего равномерного нагрева. Лучшее всего подходит для жарки на гриле больших и толстых кусков мяса , замороженных продуктов или для всесторонней прожарки. Открывайте крышку во время приготовления на гриле деликатных продуктов или нежирных белков, чтобы получить текстуру блюда приготовленного на углях без пережаривания.

AIR FRY (воздушная обжарка): получите хрустящие блюда с небольшим количеством масла или без него и с высокой скоростью вращения вентилятора.

ROAST (Жарка): готовите нежное мясо, жарить овощи и т. д.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ

DIAL (диск): Чтобы включить устройство и выбрать функцию приготовления, поворачивайте диск за часовострелкой, пока не будет выбрана желаемая функция. Чтобы выключить устройство, поверните диск против часовой стрелки в положение OFF.

ТЕХНОЛОГИЯ АРОМАТИЗАЦИИ WOODFIRE FLAVOR: включается автоматически

при использовании функции Smoker. Нажмите данную кнопку после выбора функции приготовления, чтобы придать блюду аромат дыма с помощью технологии Woodfire.

ПРИМЕЧАНИЕ: когда устройство включено, дисплей будет подсвечиваться.

TEMP : Используйте кнопки и слева от экрана дисплея, чтобы отрегулировать температуру гриля.

TIME: с помощью кнопок и справа от экрана дисплея настройте время приготовления.

START/STOP : Нажмите, чтобы начать или остановить текущую функцию приготовления, или нажмите и удерживайте в течение 4 секунд, чтобы пропустить предыдущий нагрев и процесс розжига.

MANUAL: Переключает экран дисплея, чтобы вы могли вручную установить желаемую температуру для термомуца.

PRESET: переключает экран дисплея, чтобы вы могли выбрать предустановленную целевую температуру для термомуца на основе количества загруженных ингредиентов и и желаемого уровня прожарки.

PREHEAT (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ) ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗУПРЕЧНЫХ БЛЮД.

Для достижения наилучших результатов при приготовлении на гриле дайте прибору полностью нагреться, прежде чем добавлять в него продукты. Добавление ингредиентов в гриль до завершения предварительного нагрева может привести к пережариванию, появлению дыма и удлинению времени предварительного разогрева. После того, как вы установите функцию, время и температуру, а затем нажмете START., устройство автоматически начнет предварительный нагрев (кроме случаев, когда используется функция Smoker .

Использование термощупа

ВАЖНО: НЕ держите руки возле шнура встроеного термощупа во время его использования, чтобы предотвратить ожоги.

Перед первым использованием

Прежде чем вставлять термощуп в устройство, убедитесь, что розетка работает и что на шнуре термощупа нет узлов. Гнездо термощупа расположено слева от циферблата. Чтобы получить доступ к термощупу, поднимите защитную крышку. .



- 1. извлеките отсек для хранения термощупа из-под панели управления, затем размотайте шнур из отсека, чтобы вставить термощуп.



- 2. подключите термощуп к гнезду, расположенного с левой стороны устройства. Сильно надавите на вилку, пока она не войдет в розетку.
- 3. Вставьте отсек для хранения термощупа обратно в устройство.После подключения термощупа к розетке выберите желаемую функцию приготовления и температуру приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Нет необходимости устанавливать время приготовления, поскольку гриль автоматически выключит нагревательный элемент и уведомит вас, когда блюдо приготовится.

- 4. Нажмите PRESET и используйте стрелки справа от дисплея, чтобы выбрать нужный тип блюда, а стрелки слева от дисплея чтобы установить внутреннюю температуру для блюда. .

ПРИМЕЧАНИЕ: Готовить разные типы мяса с разным уровнем прожарки или один и тот же тип мяса до разной готовности? Подробную информацию о программировании см. На следующей странице.

Если вы используете кнопку Manual (ручная настройка), используйте указанные ниже рекомендуемые внутренние температуры приготовления для соответствующих белковых ингредиентов.

ТИП БЕЛКА	выберите желаемый уровень прожарки
Рыба	Medium Rare (слабая прожарка) (50°C)
	Medium (средняя прожарка) (55°C)
	Medium Well (почти прожаренная) (60°C)
	Well(прожаренная) (65°C)
Курица / индейка	Well(прожаренная) (75°C)
Свинина	Medium (средняя прожарка) (55°C)
	Medium Well(почти прожаренная) (65°C)
	Well(прожаренная) (70°C)
	Well(прожаренная) (70°C)
Говядина / баранина	Rare (о кровью) (50°C)
	Medium Rare (слабая прожарка) (55°C)
	Medium (средняя прожарка) (60°C)
	Medium Well (почти прожаренная) (65°C)

ПРИМЕЧАНИЕ. Обратитесь к рекомендациям Агентства по пищевым стандартам Великобритании, чтобы узнать о рекомендуемых безопасных температурах пищевых продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ. Установленный результат для говядины ниже, чем в обычных рекомендациях, поскольку устройство будет готовить при 5-10°C.

Поместите аксессуары, необходимые для выбранной вами 5 функции приготовления. В гриль и закройте крышку.

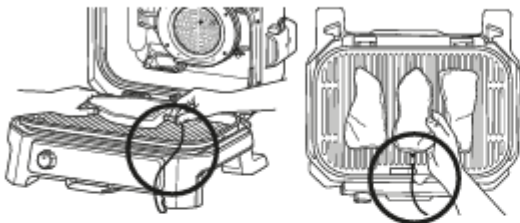
Нажмите START / STOP, чтобы начать предварительный нагрев.

- 6 Пока гриль разогревается, оставьте термощуп горизонтально в центр самой толстой части куска белка. Обратитесь к таблице на странице 48 для получения дальнейших инструкций по размещению термощупа.

Использование термощупа

7 Когда гриль разогреется и на экране

появится "ADD FOOD", откройте крышку, положите пищу с вставленным в нее термощупом в устройство и закройте крышку над шнуром термощупа.



Правильное расположение термощупа
Ручка термощупа должна быть полностью внутри устройства

8 Индикатор выполнения в верхней части дисплея будет отслеживать результат. Мигание будет указывать на прогресс на этом этапе приготовления.



ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании функций GRILL и ROAST устройство подает звуковой сигнал, и на дисплее будет отображаться значение FLIP. Переворачивать обязательно, но рекомендуется.

9 Гриль автоматически остановится, когда блюдо достигнет выбранного уровня прожарки, поскольку гриль учитывает остаточное приготовление, и на экране появится сообщение "GET FOOD".

10 Переместите белок на тарелку, когда на экране появится значение "REST". Термощуп по-прежнему не нужно вставлять. Белок продолжит готовиться до заданной готовности, что займет примерно 3-5 минут. Это важный шаг, так как недостаток отдыха может привести к тому, что блюдо будет выглядеть недоваренным. Продолжительность приготовления может варьироваться в зависимости от размера мяса, части белка и типа белка.

ПРИМЕЧАНИЕ: Термощуп будет горячим. Используйте термостойкие перчатки или щипцы, чтобы вынуть термощуп из мяса.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы проверить внутреннюю температуру других кусков белка, нажмите и удерживайте кнопку MANUAL и вставьте термощуп в каждый кусок мяса.

СЦЕНАРИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕРМОЩУПА

Приготовление 2 или более белковых ингредиентов одинакового размера до разного уровня готовности:

- Установите для функции Preset самое необходимое значение.
- Вставьте термощуп в деталь с самым высоким желаемым уровнем прожарки.
- После разогрева выложите белковые ингредиенты внутрь пластины гриля. Когда мясо с наименьшим уровнем прожарки будет готово- выньте его из гриля.
- Продолжайте готовить оставшееся мясо до получения желаемого уровня прожарки.

Приготовление 2 и более белковых ингредиентов разного размера:

- Вставьте термощуп в самый маленький кусок и воспользуйтесь функцией Preset, чтобы выбрать уровень прожарки.
- Когда этот кусок мяса приготовится-выньте его с устройства.
- Используя термостойкие перчатки, вставьте термощуп в больший кусок мяса и используйте стрелки слева от дисплея, чтобы выбрать уровень прожарки.

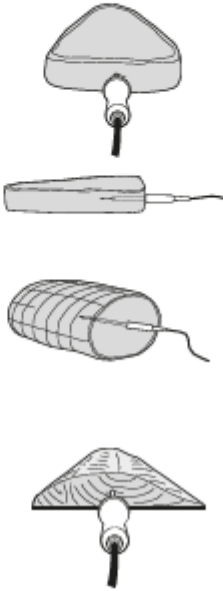
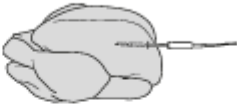
Приготовление 2 или более различных типов белковых ингредиентов:

- Вставьте термощуп в деталь с самым низким желаемым уровнем прожарки.
- Используйте функцию Manual, чтобы выбрать желаемую внутреннюю температуру для данного типа белкового ингредиента.
- Когда выбранный белковый ингредиент будет готов, снимите его с гриля.
- Используя термостойкие перчатки, вставьте термощуп в другой белковый ингредиент и воспользуйтесь функцией Manual, чтобы выбрать уровень прожарки.

Использование термощупа

Как правильно пользоваться термощупом

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте ТЕРМОЩУП с замороженными белковыми ингредиентами и кусками мяса тоньше 1,5 см.

ТИП БЕЛКОВОГО РАЗМЕЩЕНИЯ КОРРЕКТНОЕ НЕКОРРЕКТНЕИНГРЕДИЕНТА:			
Стейки Свинные отбивные, бараньи отбивные, куриные грудки, гамбургеры, вырезка, рыбное филе	* Вставьте термощуп горизонтально в центр самой толстой части мяса. * Убедитесь, что кончик термощупа вставлено прямо в центр мяса и не под углом. * Убедитесь, что термощуп находится близко к (но не касается) кости и что он расположен вдали от жира или хрящей. ПРИМЕЧАНИЕ. Самая толстая часть филе не обязательно находится в середине куска. Для получения наилучших результатов прожарки важно, чтобы конец термощупа касался самой толстой части белкового ингредиента.		
Целая курица	* Вставьте термощуп горизонтально в самую толстую часть грудинки курицы, убедитесь в том, что он размещен параллельно, и не касается костей * убедитесь, что термощуп размещен в центр самой толстой части грудки курицы и в том что он не проходит сквозь грудинку в полость курицы.		

Функции приготовления

Важно: прежде чем продолжить, ознакомьтесь со всеми предупреждениями в начале этого руководства.



Предустановки: 120 °C
в течение 4 часов
диапазон ТЕМПЕРАТУР: 60-210 °C
временной диапазон: 10 минут-12 часов

1. Поставьте гриль на ровную устойчивую поверхность.
2. Откройте крышку и установите пластину гриля, расположив ее ровно на нагревательном элементе, чтобы она должным образом была расположена на гриле.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы используете термошуп, обратитесь к разделу использования термошупа

3. установите поддон для смазки, вставив его в соответствующий отсек позади гриля.
4. ~~Откройте верхнюю камеру гриля~~ наполните копильную камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. Не переполняйте копильную камеру.
5. ~~Откройте нижнюю камеру гриля~~
6. ~~Откройте крышку гриля~~ поверните диск по часовой стрелке
7. убедитесь, что гриль включен, и из положения выкл, чтобы выбрать функцию SMOKER.

ПРИМЕЧАНИЕ: Технология Woodfire Flavor автоматически включается при использовании функции Smoker.

7. на дисплее будет отображаться настройка температуры по умолчанию. Чтобы отрегулировать температуру по желанию, используйте кнопки / или TEMP. 🕒
8. чтобы настроить время приготовления, используйте кнопки / или TIME 🕒 🕒
9. Нажмите старт, чтобы начать

- приготовление. Для функции отсутствует предварительный разогрев.
10. после окончания приготовления, гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE.
 11. выньте еду из гриля.

Grill

Предустановки: 25 мин для прожарки Medium
диапазон температуры: Low-High
временной диапазон: 1 мин-1 ч

1. Поставьте гриль на ровную устойчивую поверхность.
2. Откройте крышку и установите пластину гриля, расположив ее ровно на нагревательном элементе, чтобы она должным образом была расположена на гриле.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы используете термошуп, обратитесь к разделу использования зонда

3. Установите поддон для жира, вставив его в соответствующий отсек позади гриля.
4. Если вы планируете использовать технологию Woodfire Flavor Technology, откройте копильную камеру и, используя лопатку для гранул, наполните копильную камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. Не переполняйте копильную камеру.
5. убедитесь, что гриль включен, и поверните диск по часовой стрелке из положения OFF, чтобы выбрать функцию GRILL
6. Если вы хотите добавить блюду аромата древесного угля, нажмите кнопку WOODFIRE FLAVOR.
7. на дисплее будет отображаться настройка температуры по умолчанию. Чтобы отрегулировать температуру по желанию, используйте кнопки или TEMP.
8. чтобы настроить время приготовления, используйте кнопки / или TIME 🕒 🕒
9. Нажмите START, чтобы начать готовить.

Если вы собираетесь использовать технологию Woodfire Flavor, гранулы пройдут цикл зажигания (IGN), после чего гриль начнет предварительный нагрев (PRE).

10. после завершения предварительного разогрева гриль

подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись " ADD FOOD "

ПРИМЕЧАНИЕ: Хотя для достижения наилучших результатов настоятельно рекомендуется предварительный нагрев, вы можете пропустить его, нажав и удерживая кнопку START/STOP в течение 4 секунд. На экране будет мигать значение "ADD FOOD". Откройте крышку и выложите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнется приготовление, а таймер начнет отсчет времени. Перейдите к шагу 12, чтобы получить дальнейшие инструкции.

11. откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнется приготовление, а таймер начнет отсчет времени.

ПРИМЕЧАНИЕ: Хотите готовить с открытой крышкой? После того, как вы добавите еду, держите крышку открытой, таймер начнет отсчет через 30 секунд, и вы будете готовить только на нижнем огне.

12. по окончании приготовления, гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE.
13. выньте еду из гриля.

Важно: прежде чем продолжить, ознакомьтесь со всеми предупреждениями в начале этого руководства.

Air Fry

Предустановки: 200 °C в течение 12 мин

диапазон ТЕМПЕРАТУР: 150-240°C

временной диапазон: 1 мин-1 ч

- 1. Поставьте гриль на ровную устойчивую поверхность.
- 2. Откройте крышку и установите пластину гриля, расположивши ее ровно на нагревательном элементе, чтобы она должным образом была расположена на гриле .
- 3. поставьте корзину для приготовления хрустящих блюд на пластину гриля и установите ножки корзины в предназначенны углубления на поверхности пластины гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы используете термомуп, обратитесь к разделу использования зонда

- 4. Установите поддон для жира, вставив его в соответствующий отсек позади гриля.

5. Если вы планируете использовать технологию Woodfire Flavor Technology, откройте копильную камеру и,используя лопатку для гранул, наполните копильную камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. Не переполняйте копильную камеру.

- 6. убедитесь, что гриль включен, и поверните диск по часовой стрелке из положения OFF, чтобы выбрать функцию AIR FRY.

7. Если вы хотите придать блюду древесный аромат угля, нажмите кнопку WOODFIRE FLAVOR.

8. На дисплее будет отображаться настройка температуры по умолчанию. Чтобы отрегулировать температуру по желанию, используйте кнопки  / или TEMP.

- 9. чтобы настроить время приготовления, используйте кнопки / или TIME  .
- 10. нажмите START, чтобы начать готовить.

Если вы собираетесь использовать технологию Woodfire Flavor, гранулы пройдут цикл зажигания (IGN), после чего гриль начнет предварительный нагрев (PRE).

- 11. после завершения предварительного разогрева гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись " ADD FOOD " .

ПРИМЕЧАНИЕ. Хотя для достижения наилучших результатов настоятельно рекомендуется предварительный нагрев, вы можете пропустить его, нажав и удерживая кнопку START/STOP в течение 4 секунд. На экране будет мигать значение "ADD FOOD". Откройте крышку и выложите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнется приготовление, а таймер начнет отсчет времени. Перейдите к шагу 12, чтобы получить дальнейшие инструкции.

- 12. откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнется приготовление, а таймер начнет отсчет времени.
- 13. по окончании приготовления, гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE.
- 14. выньте еду из гриля.

Roast

Предустановки: 180 °C в течение 1

часа 30 мин

диапазон ТЕМПЕРАТУР: 120-220°C

временной диапазон: 1 мин-4 часа

- 1. Поставьте гриль на ровную устойчивую поверхность.
- 2. Откройте крышку и установите пластину гриля, расположив ее ровно на нагревательном элементе, чтобы она должным образом была расположена на гриле .
- 3. установите поддон для смазки, вставив его в соответствующий отсек позади гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы используете термомуп, обратитесь к разделу использования зонда

- 4. Если вы планируете использовать технологию Woodfire Flavor Technology, откройте копильную камеру и,используя лопатку для гранул, наполните копильную камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. Не переполняйте копильную камеру.
- 5. убедитесь, что гриль включен, и поверните диск по часовой стрелке из положения OFF, чтобы выбрать функцию ROAST.
- 6. Если вы хотите придать блюду древесный аромат угля, нажмите кнопку WOODFIRE FLAVOR.
- 7. на дисплее будет отображаться настройка температуры по умолчанию. Чтобы отрегулировать температуру по желанию, используйте кнопки  / или TEMP.

- 8. чтобы настроить время приготовления, используйте кнопки / или TIME  .
- 9. нажмите START, чтобы начать готовить.

Если вы собираетесь использовать технологию Woodfire Flavor, гранулы пройдут цикл зажигания (IGN), после чего гриль начнет предварительный нагрев (PRE).

- 10. после завершения предварительного разогрева гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись " ADD FOOD " .

- 11. откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнется приготовление, а таймер начнет отсчет времени.
- 12. по окончании приготовления, гриль подаст

- звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE.
- 13. выньте еду из гриля.

ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании функций " Roast " обязательно используйте подходящие принадлежности. Для влажных или взбитых ингредиентов используйте форму для запекания. Для сыпучих продуктов, таких как булочки с корицей,ручные пироги или печенье, используйте корзину для приготовления хрустящих блюд.

ПРИМЕЧАНИЕ. Хотя для достижения наилучших результатов настоятельно рекомендуется предварительный нагрев, вы можете пропустить его, нажав и удерживая кнопку START / STOP в течение 4 секунд. На экране будет мигать значение "ADD FOOD". Откройте крышку и выложите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнется приготовление, а таймер начнет отсчет времени. Перейдите к шагу 12, чтобы получить дальнейшие инструкции.

Руководство по устранению неполадок

 **Предупреждение:** чтобы снизить риск поражения электрическим током и непреднамеренного срабатывания прибора, выключите питание и отсоедините устройство от источника питания перед устранением неполадок.

- **Мое устройство не включается.**

Убедитесь, что устройство защитного отключения (УЗО) полностью подключено и нажата ли кнопка. Круг над кнопкой RESET должен светиться оранжевым цветом.

Убедитесь, что переключатель переведен в положение ON (линия будет нажата вниз).

Убедитесь, что кнопка питания не находится в положении выкл .

Если ваше устройство не включается после выполнения описанных выше шагов, обратитесь в службу поддержки по телефону: +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram), или свяжитесь с нами по электронной почте поштоу:service@extremepride.com.ua , diagnostic@extremepride.com.ua

- **На дисплее панели управления появляется "Add Grill".**

Необходимо установить пластину для гриля. После установки закройте крышку и нажмите кнопку запуска, чтобы начать приготовление.

- **На дисплее панели управления появляется "Add Food".**

Устройство завершило предварительный нагрев, и теперь пришло время добавить ингредиенты.

- **На дисплее панели управления появляется надпись "Shut Lid" (закрыть крышку).**

Крышка открыта, ее нужно закрыть, чтобы запустить выбранную функцию.

- **На дисплее панели управления появляется "E".**

Устройство не работает должным образом.

- **На дисплее панели управления появляется "CLD".**

Холодное копчение используется для придания аромата дыма пищевым продуктам, оно не предназначено для приготовления пищи. Во время приготовления мяса, птицы или рыбы данную функцию необходимо использовать, только после полного приготовления данных блюд с помощью другой функции, чтобы довести пищу до безопасной для потребления внутренней температуры. Обратитесь в местный орган по стандартам питания за рекомендованными температурами, безопасными для пищевых продуктов.

- **Добавлять ингредиенты в гриль до или после предварительного нагрева?**

Для достижения наилучших результатов дайте прибору предварительно нагреться перед добавлением в него ингредиентов.

- **Нужно ли полностью заполнять котильную камеру пеллетами?**

Да, всегда заполняйте камеру пеллетами доверху. Мы улучшили количество гранул, необходимое для каждого сеанса копчения, независимо от функции или питательной нагрузки, устройство будет сжигать их должным образом.

- **На дисплее панели управления появляется "Plug In".**

Термошуп не подключен к разъему с правой стороны панели управления. Подключите термошуп до прежде чем продолжить приготовление. Нажимайте на термошуп, пока не услышите щелчок.

- **Почему устройство имеет шкалу от 1 до 9 для параметра "Beef"?**

Представление о том, как выглядит конкретный внутренний результат приготовленной, отличается у каждого лица. Шкала от 1 до 9 предоставляет широкий диапазон вариантов для каждого уровня прожарки, чтобы вы могли настроить уровень прожарки по своему вкусу.

- **На дисплее панели управления появляется сообщение "PRBE ERR".**

Это означает, что время, установленное для приготовления блюда на гриле, истекло до того, как еда достигла заданной внутренней температуры. В качестве защиты устройства оно может работать только в течение определенного периода времени при определенных температурах.

Руководство по устранению неполадок

- Почему мое блюдо пережарено или недоварено, даже при приготовлении с термощупом?

Важно вставлять термощуп в самую толстую часть ингредиента, чтобы получить максимально точное считывание температуры. Обязательно

дайте блюду постоять 3-5 минут, чтобы завершить приготовление. Дополнительную информацию см. В разделе "использование термощупа".

- Может ли расплавиться ручка термощупа, если она коснется горячей пластины гриля?

Нет, ручка сделана из высокотемпературного силикона, который выдерживает высокие температуры.

- Когда нужно нажимать кнопку технологии Woodfire Flavor?

Нажмите кнопку технологии Woodfire Flavor перед тем, как нажать на кнопку START, если хотите добавить дым во время приготовления с функциями Grill, Air Fry или Roast. Вам не нужно нажимать кнопку технологии Woodfire Flavor при использовании функции Smoker.

- Почему пламя выходит из коптильной камеры?

Небольшое пламя может исходить из коробки для гранул, если поднять крышку гриля во время того, как дует ветер.

- Где нужно хранить гранулы?

Всегда храните гранулы в сухом месте. Любая влажность в гранулах может ухудшить воспламенение и качество дыма.

- Следует ли использовать масла или антипригарные спреи при курении?

Нет, мы не рекомендуем использовать какие-либо масла или антипригарные спреи при копчении, потому что дым не будет насыщать пищу.

- Как утилизировать сгоревшие пеллеты после цикла сгорания?

Пеллеты могут продолжать гореть по истечении времени приготовления. Не трогайте и не снимайте коптильную камеру, пока гриль не перестанет дымиться, гранулы полностью не сгорят и коптильная камера не остынет. Затем снимите коптильную камеру и безопасно выбросьте охлажденное содержимое.

- Почему предварительный нагрев длится так долго?

Время предварительного нагрева зависит от функции и температуры устройства.

Гриль: прибл. HI 8-12 | MED 6-11 / LO 5-9 мин.

AIR FRY, ROAST: 3 минуты

SMOKER: без предварительного разогрева.

Если добавить Woodfire Flavour, время розжига увеличится дополнительно на 2-4 минуты.

Использование устройства в ненастную погоду может привести к более длительному предварительному нагреву.

Если вы используете удлинитель, убедитесь, что он подходит для использования вне помещения с

уличными приборами. Использование неподходящего шнура может привести к его перегреву, плавлению и/или падению напряжения.

Хотя для достижения наилучших результатов настоятельно рекомендуется выполнить предварительный нагрев, его можно пропустить, нажав и удерживая кнопку START/STOP в течение 3 секунд. На экране будет мигать "ADD FOOD". Откройте крышку и поместите ингредиенты в устройство. После закрытия крышки начнется приготовление, а таймер начнет отсчет.

- Можно ли отключить технологию Flavor Woodfire?

Если вы нажали кнопку Woodfire Flavor Technology и уже запустили функцию приготовления, нажав START, вы можете снова нажать кнопку Woodfire Flavor Technology, чтобы выключить ее, если цикл зажигания завершен менее чем на 75% (что указывается индикатором выполнения на экране дисплея). Если пеллеты полностью разгорелись, а гриль перешел к циклу предварительного разогрева (отображается на экране дисплея), вы не можете отключить технологию Woodfire Flavor Technology.

- Могу ли я добавить больше гранул во время цикла приготовления?

При использовании функции SMOKER вы можете добавить больше пеллет, когда первая партия полностью сгорит.

Нажмите и удерживайте кнопку Woodfire Flavor в течение 4 секунд, чтобы добавить еще порцию гранул в коптильную камеру. Если вы используете устройство в качестве коптильни, мы рекомендуем повторно наполнить коптильную камеру лопаткой для гранул, когда половина гранул сгорит. НЕ наполняйте камеру гранулами более 2 раз.

Не используйте гранулы повторно.

- Почему внутри устройства, под нагревательным элементом, наблюдается оранжевая окраска на подкладке?

Основная подложка под Нижним нагревательным элементом может иметь некоторое видимое изменение цвета. Это результат нашего обычного производственного процесса. Прибор ранее не использовался.



Регулируемая
ПОДСТАВКА

Готовьте на открытом воздухе с помощью прочной регулируемой подставки и столешки.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СТОЛ

Разместите рабочую поверхность с обеих сторон подставки и держите инструменты для приготовления пищи наготове



ЧЕХОЛ ДЛЯ ГРИЛЯ

От проливного дождя до палящего солнца, этот прочный и специально разработанный чехол защищает от любых стихий.



ПЛОСКИЙ ПРОТИВЕНЬ

Готовьте жаркое, фалитас, блины и т. д. С помощью этого антипригарного противня, который

гриль-барбекю.



ПЛОСКИЙ /
РИФЛЕННЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Противень с двойной функцией позволит вам жарить и запекать на гриле одновременно. Готовьте до четырех гамбургеров и 500 г овощей одновременно.



РЕШЕТКА ДЛЯ
ЖАРКИ И
КОПЧЕНИЯ

Увеличивает поток воздуха для улучшения копчения, обугливание и карамелизация блюд.



ПОДСТАВКА ДЛЯ
ПОДДОНА ДЛЯ
Жира

Сделайте очистку гриля легкой с помощью 1 подставки для поддонов.



РЕШЕТКА ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Ребрышек

Равномерное обжаривание на гриле и под копчение до 4 полноценных полосок ребрышек одновременно.



Гранулы

Запаситесь нашими фирменными смесями для копчения и получите дополнительные 20 сеансов копчения (для 1 упаковки с пеллетами). Оба вкуса идеально сочетаются с

любими блюдами

ВЫБЕРИТЕ СВОЙ АКСЕССУАР



ВАЖНО

* Гарантия распространяется на ваш продукт в течение 2 лет, начиная с даты покупки. *

Пожалуйста, всегда сохраняйте квитанцию. Если вам понадобится использовать вашу гарантию, нам понадобится квитанция, чтобы подтвердить правильность предоставленной нам информации.

Невозможность предоставить действительную квитанцию приведет к аннулированию гарантии.

Как долго действует гарантия на наши продукты?

Наша уверенность в нашем дизайне и контроле качества означает, что на ваш продукт предоставляется двухлетняя гарантия .

На что распространяется гарантия?

Ремонт или замена (по усмотрению Ninja) вашего продукта, включая все детали и работу в случае каких-либо дефектов конструкции, материалов и изготовления (включая расходы на транспортировку и доставку). Наша гарантия является дополнением к вашим законным правам как потребителя.

• На что не распространяется гарантия?

- Естественный износ.
- Случайное повреждение, неисправности, вызванные небрежным использованием или уходом, неправильным использованием, небрежностью, небрежной эксплуатацией или обращением с кухонным прибором, которое не соответствует инструкции по эксплуатации Ninja, прилагаемой к вашему прибору.
- Использование кухонного прибора для любых других целей, кроме обычных бытовых целей.
- Использование деталей, собранных или установленных не в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Использование деталей и аксессуаров, которые не являются оригинальными компонентами Ninja.
- Неправильная установка (за исключением случаев установки Ninja).
- Ремонт или изменения, сделанные другими сторонами, кроме Ninja или ее агентов, если вы не докажете, что ремонт или изменения, произведенные другими лицами, не связаны с дефектом, на который вы используете гарантию.

• Где я могу купить оригинальные запчасти и аксессуары Ninja?

Запчасти и аксессуары Ninja разработаны теми же инженерами, которые разработали ваш кухонный прибор Ninja. На сайте www.ninjakitchen.eu вы найдете полный ассортимент запасных частей Ninja и аксессуаров для всех машин Ninja.

Пожалуйста, помните, что использование запчастей не рекомендованных Ninja может привести к потере гарантии производителя. Однако ваши законные права остаются прежними.

Реальный вид прибора может отличаться от изображенного на иллюстрации. Мы постоянно стремимся совершенствовать наши продукты, поэтому приведенные здесь характеристики могут быть изменены без предупреждения.



NINJA является зарегистрированной торговой маркойsharkninja Operating LLC
вевропейском Союзе. © 2023 SharkNinja Operating LLC.
SharkNinja EuropeLimited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Лидс,

LS15 8ZB, Великобритания
SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,60327
Франкфурт-на-Майне,
Германия
ninjakitchen.eu
OG850EU_IB_MP_Mv2_230915

OG850EU

Пайдалану

бойынша

нұсқаулық



Smart Cook жүйесі бар

ЭЛЕКТР ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ мен ЫСТАЙТЫН ЖАЙ



Ninja Woodfire Pro XL электр гриль-барбекю мен ыстайтын жайды сатып алғаныңыз үшін рахмет

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Кернеу: 220-240 В ~ 50-60

Гц Қуаты: 1700 Вт



Бұл таңбалау осы өнімді басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамау керектігін көрсетеді.

Қалдықтарды бақылаусыз кәдеге жарату нәтижесінде қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына ықтимал зиян келтірмеу үшін көздердің материалдық құралдарын тұрақты қайта пайдалануға ықпал ету үшін оларды жауапкершілікпен кәдеге жаратыңыз.

Пайдаланылған құрылғыны қайтару үшін қайтару және жинау жүйелерін пайдаланыңыз немесе осы өнім сатып алынған сатушыға хабарласыңыз.

Олар бұл өнімді экологиялық таза өңдеу үшін қайта ала алады.

КЕҢЕС: сіз моделі мен сериялық нөмірін құрылғының артқы панелінде қуаттау сымының жанында орналасқан QR код белгішесінен таба аласыз

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік техникасы бойынша маңызды нұсқаулықтар.....	4
Детальдар мен компоненттер.....	6
Бірінші пайдалану алдында.....	6
Грильді қайда орналастыру қажет.....	7
Грильді пайдалану үшін ауа райы жағдайлары.....	7
Ұзартқыштарды пайдалану.....	7
Құрылғыны қуат көзіне қосу.....	7
Ыстайтын камера.....	8
Грильді тазарту.....	8
Басқару панелімен танысу.....	9
Функционалдық батырмалар.....	9
Басқару батырмалары.....	9
Термоқадағаны пайдалану.....	10
Термоқадағаны қалай дұрыс пайдалану қажет.....	12
Әзірлеу функциялары.....	13
Smoker (Ыстау) функциясы.....	13
Гриль (Гриль) функциясы.....	14
Roast (Пісіру) функциясы.....	14
Ақауларды жою бойынша нұсқаулық.....	15
Сатып алуға қолжетімді аксессуарлар.....	17

**МАҢЫЗДЫ САҚТАНДЫРУЛАР, ТЕК ҮЙ ЖАҒДАЙЫНДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН.
ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА БЕРІЛГЕН НҰСҚАУЛЫҚТЫ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ**

▲ ЕСКЕРТУ. Осы нұсқаулықтарды орындамау электр тоғымен зақымдануға, өртке немесе күйікке әкелуі мүмкін, бұл материалдық зиянға, жарақатқа немесе өлімге әкек соқтыруы мүмкін. Электр аспаптарын пайдалану кезінде әрқашан негізгі қауіпсіздік шараларын сақтау керек, атап айтқанда мынадай:

Тұншығу қаупіне байланысты қаптау материалдарын балалардан алыс ұстаңыз.

- Бұл құрылғы орынжайдан тыс тек үйде пайдалануға арналған. Құрылғыны мақсатсыз пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны көлік құралдарында немесе қайықтарда пайдаланбаңыз. Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның зақымдалуына және жарақаттарға әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны үй-жайда пайдаланбаңыз. Бұл гриль тек ауада немесе жақсы желдетілетін жерде пайдалануға арналған. Егер құрылғы қандай да бір аспалы төсем астында қолданылса, улы түтіндер, соның ішінде иіс газы жиналып, денеге ауыр зақым келтіруі немесе өлімге әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдар, егер оларға қосымшаны қауіпсіз пайдалану және онымен байланысты қауіпті түсіну туралы бақылау немесе нұсқаулар берілсе, қолдана алады,
- Құрылғыны қолданар алдында әрқашан дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз. Бекітілген бүйірлік тұтқалары жоқ құрылғыны пайдаланбаңыз, жылы болсын, құрылғының барлық жағынан ең аз 92 см (3 фут) қашықтықты сақтаңыз, оны қабырғалардан, рельстерден немесе басқа жанғыш құрылымдардан алыс орналастырыңыз.

Құрылғы тегіс, жалпақ, төзімді бетте қолдануға арналған. Құрылғыны орнатқан кезде бетінің тегіс, таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғыны пайдалану кезінде жылжитпаңыз. Құрылғымен ойнамайтындығына көз жеткізу үшін балаларды қадағалаңыз. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Құрылғыны балалар немесе олардың жанында қолданған кезде балаларды мұқият бақылау қажет. Балалар құрылғыға қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі керек. Құрылғы номиналды қалдық жұмыс тогы 30 мА аспайтын қорғанысты өшіру құрылғысы (RCD) арқылы қоректенуі тиіс. Құрылғы жерге тұйықталған розеткаға қосылуы керек. Құрылғы 8 жасқа дейінгі балалардың сымды ұстап алу немесе адасып қалу қаупін азайту үшін және адамдардың ұзын қуат сымынан сүріну қаупін азайту үшін қысқа қуат сымын пайдаланады.

ҚҰРЫЛҒЫ ҰЗАРТҚЫШТАРМЕН ПАЙДАЛАНУҒА ЖАРАМДЫ. Егер оларды абайлап пайдаланса, анағұрлым ұзын алынбалы сымды немесе ұзартқыштарды пайдалануға болады.

- Мүлікке зақым келтірмеу және жалыннан немесе жылудан күйіп қалмас үшін, оны пайдалану кезінде құрылғыдан кем дегенде 1 фут (30 см) қауіпсіз қашықтықты сақтаңыз. Егер гриль қақпағын көтеріп, желдің әсерінен таралса, ыстайтын камерада кішкене жалын шығуы мүмкін. Күйіп қалмас үшін әрқашан түйіршіктерді ыстау жайына қосу арқылы түйіршіктер қалақшасын пайдаланыңыз. Түйіршіктерді қолмен қоспаңыз.

- Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін түйіршіктер жануын жалғастыруы мүмкін. Гриль түтінденуін тоқтатқанша, түйіршіктер толығымен жанып, ыстайтын камера салқындағанша ыстайтын жайды ұстамаңыз немесе шешпеңіз.
- Жарақаттар мен күйіктерді болдырмау үшін құрылғыны толығымен суытыңыз, бөлшектерді тазалау, бөлшектеу, орнату немесе алып тастау және сақтау алдында салқындатыңыз.
- Түйіршіктерге арналған ыстайтын жайға түйіршіктердің толып кетуіне жол бермеңіз. Бұл оттегінің түсуіне әкеледі, бұл жануына, күйікке әкелуі мүмкін, құрылғыға зақым келтіреді.

• Ыстық беттерге қол тигізбеңіз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде және одан кейін құрылғының беттері ыстық болады. Күйіп қалудың немесе жарақаттанудың алдын алу үшін әрқашан духовкаға арналған ыстық астына қоятын тіректерді немесе оқшаулағыш қолғаптарды, сондай-ақ қолжетімді тұтқаларды қолданыңыз. Пісіру кезінде немесе содан кейін бірден аксессуарларды алмаңыз. Пісіру кезінде құрылғы өте ыстық болады. Аксессуарларды алып тастаған кезде құрылғымен физикалық байланыста болудан аулақ болыңыз. Күйіп қалудың немесе жарақаттанудың алдын алу үшін құрылғыны пайдаланған кезде әрқашан абай болыңыз. Біз ұзын тұтқалары бар ыдыстарды пайдалануды ыстыққа арналған қорғаныс тіректерін немесе духовкаға арналған оқшаулағыш қолғаптарын қолдануды ұсынамыз.

Күйіп қалмас немесе жарақат алмас үшін, табақтарды босатып, алып тастамас бұрын немесе оларды жылжитпас бұрын әрқашан грильдің толық салқындағанына көз жеткізіңіз. Грильге арналған орнатылған табақшасыз құрылғыны пайдаланбаңыз.

Электр тоғымен зақымдануын болдырмау үшін сым мен ұзартқышты балалар тартып алатын немесе сүрінетін үстел тақтайы немесе үстелдің үстіне ілінбейтін етіп орналастыру керек. Сымның қосылысын құрғақ ұстаңыз және сымды, ашаны немесе негізгі блоктың корпусын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.

- Құрылғы мен қуат сымын үнемі тексеріп отырыңыз. Егер қуат сымы немесе аша зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Егер құрылғы жұмыс істемесе немесе қандай да бір жолмен зақымдалған болса, пайдалануды дереу тоқтатып, клиенттерді қолдау орталығына қоңырау шалыңыз.

- Ешқашан жұмыс бетінің астында орналасқан розетканы пайдаланбаңыз.

• Розетканың кернеуі өзгеруі мүмкін, бұл сіздің құрылғыңыздың өнімділігіне әсер етеді. Ықтимал аурудың алдын алу үшін тағамның ұсынылған температураға дейін пісірілгенін тексеру үшін әрқашан сыртқы тағам термометрін пайдаланыңыз.

• Құрылғыңызда тек Ninja-ның нағыз тағамдық ағаш түйіршіктерін пайдаланыңыз.

• Ешқашан жылыту үшін жанармай түйіршіктерін, қатты ағашты, көмірді, сұйық отынды немесе кез келген басқа жанғыш материалды ыстайтын жайда пайдаланбаңыз.

• Ешқашан осы құрылғыны сыртқы таймерге немесе қашықтықтан басқарудың бөлек жүйесіне қоспаңыз.

• Құрылғы пайдаланылған кезде және ол ыстық болған кезде қолдарыңыз бен бетіңізді ыстайтын камерадан алыс ұстаңыз.

• Құрылғыны ыстық беттерге қоймаңыз және сымның ыстық беттерге тиіп кетуіне жол бермеңіз.

- Өрт сөндіргішті әрқашан ыстайтын жай жұмыс кезінде қолжетімді, электр өрттеріне қолайлы ұстаңыз.
 - Shark Ninja ұсынбаған аксессуарларды пайдаланбаңыз. Shark Ninja ұсынбаған аксессуарларды пайдалану өртке, электр тогының соғуына немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.
 - Ағаш түйіршіктерін әрқашан құрғақ жерде, жылу шығаратын құрылғылардан және басқа отын ыдыстарынан алыс жерде сақтаңыз.
 - Кез келген керек-жарақтарды табақшаларға салмас бұрын, олардың таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
 - Грильді таза ұстаңыз және ыстайтын камера мен патрон ішінде немесе ішінде артық майдың немесе күлдің жиналуына жол бермеңіз. Бұл сіздің тағамыңыздың дәмін бұзуы мүмкін майдың және қосымша түтіннің пайда болу ықтималдығын едәуір арттырады.
 - Құрылғыны пайдалану кезінде оны жылжытпаңыз.
 - Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ауа кіретін немесе шығатын тесікті жаппаңыз. Бұл біркелкі емес пісіруді тудыруы мүмкін және құрылғыны зақымдауы немесе қызып кетуіне әкелуі мүмкін.
 - Құрылғыға тұрақты қызмет көрсету бойынша Тазалау және техникалық қызмет көрсету бөлімін қарауыңызды өтінеміз.
 - .
 - Пайдалану кезінде қақпағы жабық өнімге ештеңе қоймаңыз.
 - Гриль табақшасының дұрыс салынғанына және мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
 - Құрылғыны өшіру үшін құрылғыны өшірудің қуат батырмасын басыңыз, содан кейін ол пайдаланылмаған кезде және оны тазаламас бұрын ашаны розеткадан алыңыз.
 - Бұл құрылғыны су бүріккішпен немесе сол сияқты тәсілмен тазаламаңыз.
 - Бұл құрылғыны фритюрде қуыру үшін пайдаланбаңыз.
 - Кейбір тағамдар майдың немесе тоң майдың шашырауын тудыруы мүмкін. Күйіп қалмас үшін грильді ашқанда абай болыңыз.
 - Егер май тұтанса немесе құрылғы қара түтін шығарса, оны дереу розеткадан ажыратыңыз. Пісіру керек-жарақтарын шығармас бұрын түтін тоқтағанша күтіңіз.
 - Құрылғыны металл жөкемен тазаламаңыз. Олардың металл бөлшектері жарылып, электр бөліктеріне тиіп, электр тогының соғу қаупін тудыруы мүмкін.
 - Құрылғыны жабық жерде және ол пайдаланылмаған кезде балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
 - Ашық грильді ашық ауада ұстамаңыз
- Ашық ауада сақтау кезінде әрқашан гриль қақпағын пайдаланыңыз.

БЕРІЛГЕН НҰСҚАУЛЫҚТЫ ОДАН ӘРІ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАҢЫЗ



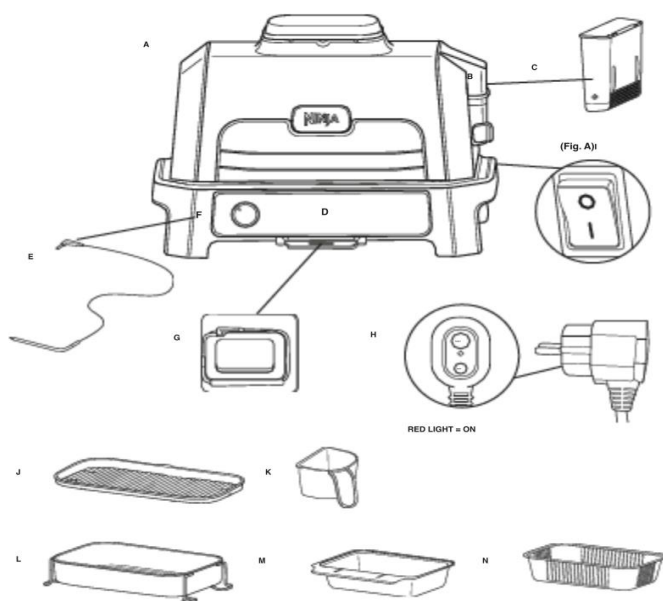
Өнімнің жұмыс істеу және пайдалану ерекшелігін түсіну үшін нұсқаулықты оқыңыз және қараңыз.

⚠ Осы символды қамтитын ескертуді елемегенде, дене жарақатына, өлімге немесе елеулі материалдық залалға әкеп соқтыруы мүмкін қауіптің бар екендігін көрсетеді.

🔥 Ыстық бетпен жанасудан аулақ болыңыз. Күйік болмау үшін әрқашан қолды қорғайтын құралдарды қолданыңыз.

Тек сыртта қолдануға арналған.

ДЕТАЛЬДАР МЕН КОМПОНЕНТТЕР



- A Негізгі құрал
- B. Кірістірілген ыстайтын камера
- C. Пеллетке арналған жәшік
- D. Басқару панелі
- E. Кірістірілген термоқадаға
- F. Термоқадағаны сақтауға арналған ұя
- G. Термоқадағаны сақтауға арналған бөлік, термоқадағаға кіру үшін жылжытыңыз.
- H. Қуат сымы және ҚАҚ ашасы
- I. ON / OFF ауыстырып қосқыш
- J. Гриль табақшасы
- K. Пеллетке арналған қалақша
- L. Қытырлақ тағамдар әзірлеуге арналған себет
- M. Майға арналған табандық
- N .Майға арналған табандықтың тірегі

Ауыстырылатын немесе қосымша бөлшектер мен аксессуарларға тапсырыс беру үшін pinjakitchen.eu сайтына кіріңіз.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

• Құрылғыдан барлық орауыш материалдар мен таспаларды шешіңіз және алып тастаңыз. Кейбір жапсырмалар құрылғыда үнемі сақталуы керек, жапсырмаларды тек «мұнда желімнен сыдыру» көрсетілгендерді алып тастаңыз.

- Барлық аксессуарларды қаптамадан алыңыз және осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Жарақаттануды немесе мүлікке зақым келтірмеу үшін пайдалану нұсқауларына, ескертулерге және маңызды сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз.

- Гриль мен қытырлақ тағамдарды пісіруге арналған себетті жылы, сабынды сумен жуыңыз, содан кейін шайыңыз және жақсылап құрғатыңыз. Гриль табақшасын, қытырлақ тағамды пісіру себетін және негізгі блокты ыдыс жуғышта жууға болмайды. Ешқашан негізгі блокты ыдыс жуғышта жумаңыз.

ЕСКЕРТУ. Төменгі қыздыру элементінің астындағы негізгі төсемнің түсі өзгеруі мүмкін. • Бұл біздің әдеттегі өндіріс процесінің нәтижесі. Құрылғы бұрын қолданылмаған.

ЕСКЕРТУ. Біз барлық аксессуарларды грильдің ішіне салып, оны Гриль (ГРИЛЬ) режиміне іске қосуды, температураны 20 минут бойы тағамды қоспай-ақ белгілеуді ұсынамыз. Бұл қадам оны өндіру кезінде құрылғыда қалуы мүмкін қалдықтарды кетіруге көмектеседі. Бұл мүлдем қауіпсіз және гриль өнімділігіне зиян тигізбейді.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Грильді қайда орналастыру қажет?

Грильді торға және тегіс бетке қойыңыз. Гриль орналастырылатын бет құрылғының салмағын көтере алатындығы және оның өлшемі дұрыс болуы маңызды. Құрылғының астыңғы жағы, ол жұмыс істеп тұрған кезде салқын болып қалады, сондықтан духовканы кез келген бетке қоюға болады. Грильді қабырғалардан немесе құрылғының барлық жағынан кем дегенде 90 см (3 фут) қашықтықта орналастырыңыз.



Грильді пайдалану үшін ауа райы жағдайлары

Гриль кез-келген ауа-райында қолдануға қауіпсіз. Негізгі блокта IPX4 қорғаныс класы, ал ашада IP66 бар. ҚАҚ ашасы қосымша қорғауды қамтамасыз етеді және қуат тізбегінде қандай да бір мәселе туындаған жағдайда іске қосуға арналған. Құрылғы пайдаланылмаған кезде оны жабуға кеңес береміз. Құрылғы қауіпсіз болғанына қарамастан, ол ашық ауада сақталса, атмосфералық әсер ету белгілерін көрсетеді.

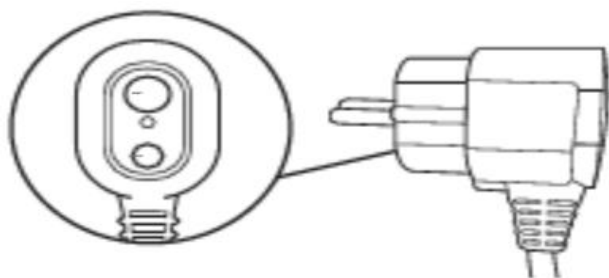
Ұзартқыштарды пайдалану

Егер сіз ұзартқышты қолдансаңыз, оның сыртта және сыртқы құрылғылармен пайдалануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз. Дұрыс емес ұзартқышты пайдалану оның қызып кетуіне, балқуына және/немесе кернеудің төмендеуіне әкелуі мүмкін. Кернеуді төмендету алдын ала қыздыру уақытын арттырып, өнімділікке және/немесе пісіру ұзақтығына әсер етуі мүмкін.

Құрылғыны қуат көзіне қосу

1. Розетканы электр розеткаға қойыңыз. Розетканы қосыңыз.

2. ҚАҚ-та RESET батырмасын басыңыз. RESET батырмасы үстіндегі дөңгелек қызғылт-сары түспен жану керек. Олай болмаса, басқа розетканы көріңіз.

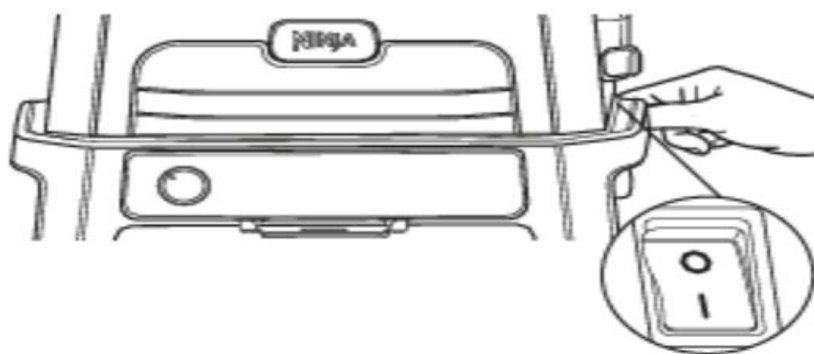


3. ҚАҚ-тағы TEST батырмасын басыңыз. Енді ҚАҚ-та артқы жарық дөңгелегі қара түсті болуы керек. Бұл ҚАҚ дұрыс жұмыс істейтінін білдіреді. Егер TEST батырмасын басқаннан кейін дөңгелек қара түске айналмаса, клиенттерді қолдау орталығына хабарласыңыз.

4. ҚАҚ дұрыс жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізгеннен кейін RESET батырмасын тағы бір рет басыңыз. Қызғылт сары жарық қайтадан пайда болуы керек. Енді құрылғыны қосуға болады.

Ескерту: тікелей күн сәулесінің астында ҚАҚ-та қызғылт сары жарықтандыруды ажырату қиын болуы мүмкін.

5. Басқару панелінің артқы панелінде ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасын басыңыз. Сызығы бар жағы төмен басылса, ауыстырып-қосқыш қосылады.



6. Енді басқару панелінің алдыңғы бөлігінде дискті бұрыңыз және қажетті функцияны таңдаңыз. Дисплей уақытты көрсету үшін жану қажет. Енді гриль пайдалануға дайын.

ЕСКЕРТУ: ҚАҚ көмескі жарығы; қызғылт сары = ҚАҚ қосылған; қара = ҚАҚ өшірілген

ЕСКЕРТУ: ҚАҚ-та RESET батырмасын құрылғы желіден ажыратылған немесе розетка алынған кезде әрдайым басу қажет.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

КІРІСТІРІЛГЕН ЫСТАЙТЫН КАМЕРА

Ыстайтын камера құрылғыға толығымен орнатылған және қақпақтың оң жағында орналасқан. Түйіршіктерді қоспас бұрын әрқашан алынбалы ыстау камерасының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Жалғастырмас бұрын барлық ескертулерді қарап шығыңыз.

Ыстау камерасын қалай орнатуға болады?

Ыстайтын камераны орнату: оны орнату үшін саусағыңызды бүйірдегі саңылауға қойып, оны ұстап тұрып, тиісті бөлікті ашып, алынбалы ыстайтын жайды орнына мықтап бекітілгенше салыңыз



Ninja Woodfire™ түйіршіктерін қосу:

Түйіршіктерге арналған қалақшаны түйіршіктермен толтырыңыз және ыстау камерасының қақпағын ашық ұстап, түйіршіктерді ыстау камерасына үстіне дейін толғанша салыңыз. Содан кейін түтін камерасының қақпағын жабыңыз. Жақсы нәтижеге, тиімділікке және дәмге қол жеткізу үшін тек Ninja woodfire Pellets түйіршіктерін қолданыңыз.



Ыстау камерасын шешіп алу мен тазарту.

Күйіп қалмас үшін, түйіршіктерді духовкадан және ыстау камерасын алып тастамас және оны тазаламас бұрын, оларды толығымен суытыңыз.



ГРИЛЬДІ ТАЗARTY

Грильді әрбір қолданғаннан кейін мұқият тазалау керек. Тазалау алдында әрқашан құрылғы мен аксессуарларды суытыңыз.

- Тазалау алдында грильді қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін тағамды алып тастағаннан кейін қақпақты ашық ұстаңыз.
- Ыстайтын камераны алып тастаңыз және әр қолданғаннан кейін оның ішін қауіпсіз түрде тазалаңыз.
- Әр қолданғаннан кейін ыстау камерасын тазалаудың қажеті жоқ. Грильді әрбір 10 рет қолданудан кейін артық креозотты кетіру үшін щетканы қолдануды ұсынамыз.

Ескерту: ыстау камерасын тазарту үшін сұйық тазалау ерітіндісін қолданбаңыз

- Түйіршіктер қалақшасын ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Гриль, қытырлақ тағамдар пісіруге арналған себетті, май табандығын және ыстайтын камераны ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Термоқадағаны ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.

- Кірістірілген термоқадаға мен оның ұстағышын тек қолмен жууға болады.

Термоқадағаның кез-келген бөлігін суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Біз термоқадағаны тек дымқыл шүберекпен тазалауды ұсынамыз

- Құрылғының артқы жағынан салқындатылған май табағын абайлап алыңыз және әр қолданғаннан кейін оның ішін қауіпсіз түрде тазалаңыз.

Май табандығын сабынды жылы сумен қолмен жуыңыз.

- Құрылғыны зарарасыздандыру және майдың қалдықтарын кетіру үшін әр қолданғаннан кейін ішкі қақпақты дымқыл сүлгімен немесе шүберекпен сүрту керек.

- Егер тамақ қалдықтары немесе май гриль табақшасында немесе кез келген басқа алынбалы бөлікте тұрып қалса, тазаламас бұрын оларды жылы, сабынды суға салып қойыңыз.

- Әр қолданғаннан кейін түбі жабыспайтын гриль табақшасын алыңыз және қытырлақ тағамдар дайындауға арналған түбі жабыспайтын себетті (егер ол қолданылса) шешіп алыңыз және оларды сабынмен және жылы сумен қолмен жуыңыз.

ЕСКЕРТУ: Ешқашан абразивті құралдарды немесе тазалағыш заттарды қолданбаңыз. Ешқашан негізгі блокты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Оны ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз

- Сақтау аксессуарларын жинағанда, беттерді сызаттардан қорғау үшін олардың арасына мата немесе қағаз сүлгі салыңыз.

Басқару панелімен танысу



ФУНКЦИОНАЛДЫҚ БАТЫРМАЛАР

Барбекю тағамдарының шынайы дәмін алудың 2 әдісі бар:

1. терең дәм мен нәзік нәтижелер үшін ингредиенттерді ұзақ уақыт бойы дайындауға әзірленген арнайы SMOKER бағдарламасы.
2. Woodfire технологиясымен WOODFIRE FLAVOR TECHNOLOGY батырмасы арқылы кез келген басқа функциямен жылдам түтін хош иісін қосыңыз.

SMOKER (ЫСТАУ): ингредиенттерді баяу дайындайды және оларға керемет хош иіс пен түтін дәмін береді. Үлкен ет кесектерін дайындауға өте ыңғайлы.

ГРИЛЬ (ГРИЛЬ): үстіңгі және астыңғы біркелкі қыздыру үшін жабық қақпағымен тағамдарды дайындау. Үлкен және қалың ет кесектерін, мұздатылған тағамдарды грильдеу немесе жан-жақты қуыру үшін жақсы. Пісірусіз көмірде дайындалған тағамның құрылымын алу үшін нәзік тағамдарды немесе майсыз ақуыздарды грильдеу кезінде қақпақты ашыңыз.

AIR FLY (Ауамен қуыру):

кішкене маймен немесе майсыз және желдеткіштің жоғары жылдамдығымен қытырлақ тағамдарды алыңыз.

ROAST(Қуыру): жұмсақ ет дайындау, көкөністерді қуыру және т. б.

ФУНКЦИОНАЛДЫҚ БАТЫРМАЛАР

DIAL (диск): Құрылғыны қосу және пісіру функциясын таңдау үшін дискіні қажетті функция таңдалғанша сағат тілімен бұраңыз. Құрылғыны өшіру үшін дискіні сағат тіліне қарсы бағытта OFF күйіне бұраңыз.

WOODFIRE FLAVOR ХОШ ИІСТЕНДІРУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ:

Smoker функциясын пайдаланған кезде автоматты түрде қосылады. Woodfire технологиясы арқылы тағамға түтін дәмін беру үшін пісіру функциясын таңдағаннан кейін осы батырманы басыңыз.

Ескерту: құрылғы қосулы кезде дисплей жыпылықтайды

TEMP: гриль температурасын реттеу үшін дисплей экранының сол жағындағы батырмаларды пайдаланыңыз.

TIME: дисплей экранының оң жағындағы батырмаларды пайдаланып, пісіру уақытын реттеңіз

START/STOP: ағымдағы пісіру функциясын бастау немесе тоқтату үшін түртңіз немесе алдыңғы қыздыру мен тұтану процесін өткізіп жіберу үшін 4 секунд басып тұрыңыз.

MANUAL: дисплей экранын ауыстырады, осылайша сіз термоқадаға үшін қажетті температураны қолмен орната аласыз.

PRESET: дисплей экранын ауыстырады, осылайша сіз жүктелген ингредиенттердің санына және қалаған қуыру деңгейіне негізделген термоқадаға үшін алдын ала орнатылған мақсатты температураны таңдай аласыз.

МІНСІЗ ТАҒАМДАРДЫ АЛУ ҮШІН PREHEAT (АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ).

Гриль жасау кезінде жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін тағамды қоспас бұрын құрылғыны толығымен қыздырыңыз. Алдын ала қыздыру аяқталғанға дейін грильге ингредиенттерді қосу ас қорытуға, түтінге және алдын ала қыздыру уақытын ұзартуға әкелуі мүмкін. Функцияны, уақытты және температураны орнатып, содан кейін START батырмасын басқаннан кейін құрылғы автоматты түрде алдын ала қыздыруды бастайды (Smoker функциясы пайдаланылған жағдайларды қоспағанда).

ТЕРМОҚАДАҒАНЫ ПАЙДАЛАНУ

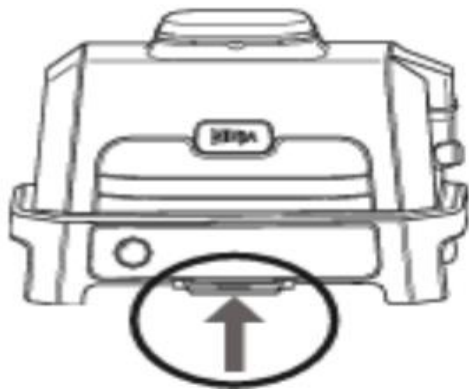
Маңызды: күйіп қалмас үшін оны пайдалану кезінде қолыңызды кірістірілген термоқадағаның сымына жақын ұстамаңыз.

Бірінші қолданар алдында

Термоқадағаны құрылғыға салмас бұрын, розетканың жұмыс істеп тұрғанын және термоқадағаның сымында тораптар жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Термоқадағаның ұясы циферблаттың сол жағында орналасқан. Термоқадағаға қол жеткізу үшін қорғаныс қақпағын көтеріңіз.



1. Басқару панелінен термоқадағаны сақтау бөлігін алыңыз, содан соң термоқадағаны алу үшін бөліктен сымды тарқатыңыз.



2. Термоқадағаны құрылғының сол жағында орналасқан розеткаға қосыңыз. Розеткаға кіргенше ашаны қатты басыңыз.

3. Термоқадағаны сақтау бөлімін қайтадан құрылғыға салыңыз. Розеткаға термоқадағаны қосқан соң қажетті пісіру функциясы мен пісіру температурасын таңдаңыз.

ЕСКЕРТУ: пісіру уақытын белгілеудің қажеті жоқ, өйткені гриль қыздыру элементін автоматты түрде өшіреді және тағам піскен кезде сізге хабарлайды

4. **PRESET** басыңыз және қалаған тағам түрін таңдау үшін дисплейдің оң жағындағы көрсеткілерді, ал дисплейдің сол жағындағы көрсеткілерді тағамның ішкі температурасын орнату үшін пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ: Әр түрлі ет түрлерін әр түрлі пісіру деңгейімен немесе бірдей ет түрін әр түрлі пісірілгенге дейін пісіресіз бе? Бағдарламалау туралы толық ақпаратты келесі беттен қараңыз.

Егер сіз Manual (қолмен баптау) батырмасын қолдансаңыз, төменде көрсетілген тиісті ақуыз ингредиенттері үшін ұсынылатын ішкі пісіру температурасын пайдаланыңыз.

АҚУЫЗ ТҮРІ	ҚАЛАҒАН ҚУЫРУ ДЕҢГЕЙІН ТАҢДАҢЫЗ:
Балық	Medium Rare (шала қуырылған) (50°C)

	Medium (орташа қуырылған) (55°C) Medium Well (қуырылған дерлік) (60°C) Well (қуырылған) (65°C)
Тауық еті/күркетауық еті	Well (қуырылған) (75°C)
Шошқа еті	Medium (орташа қуырылған) (55°C) Medium Well (қуырылған дерлік) (65°C) Well (қуырылған) (70°C) Well (қуырылған) (70°C)
Сиыр еті/қой еті	Rare (қанмен) (50°C) Medium Rare (шала қуырылған) (55°C) Medium (орташа қуырылған) (60°C) Medium Well (қуырылған дерлік) (65°C)

ЕСКЕРТУ. Ұсынылған қауіпсіз тағам температурасы туралы білу үшін Ұлыбританияның азық-түлік стандарттары агенттігінің ұсынымдарын қараңыз.

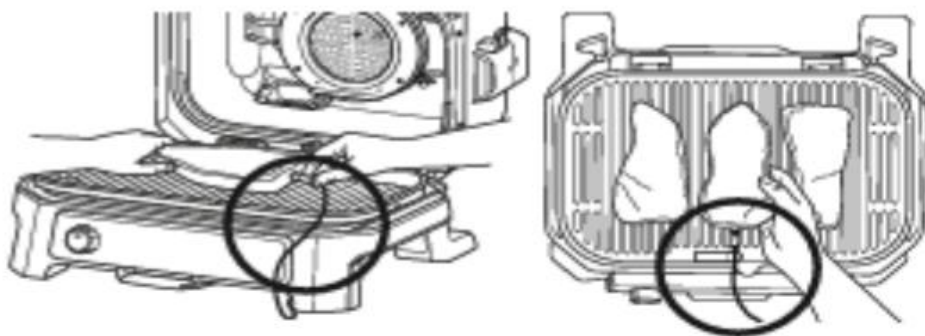
ЕСКЕРТУ. Сиыр еті үшін белгіленген нәтиже әдеттегі нұсқауларға қарағанда төмен, себебі құрылғы 5-10°C температурада пісіреді.

Сіз таңдаған 5 пісіру функциясына қажетті керек-жарақтарды грильге салыңыз және қақпақты жабыңыз. Алдын ала қыздыруды бастау үшін START / STOP батырмасын басыңыз.

6. Гриль қызып жатқанда, термоқадағаны көлденеңінен ақуыз бөлігінің ең қалың бөлігінің ортасына салыңыз. Термоқадағаны орналастыру туралы қосымша нұсқаулар алу үшін 48-беттегі кестені қараңыз.

ТЕРМОҚАДАҒАНЫ ПАЙДАЛАНУ

7. Гриль қызып, экранда "ADD FOOD" пайда болған кезде, қақпақты ашыңыз, тамақты құрылғыға кірістірілген термоқадағамен салыңыз да, термоқадағаның сымының үстіндегі қақпақты жабыңыз.



Термоқадағаның дұрыс орналасуы

Термоқадағаның тұтқасы құрылғының ішінде толығымен болуы керек

8. Дисплейдің жоғарғы жағындағы орындалу индикаторы нәтижені бақылайды. Жыпылықтау пісірудің осы кезеңіндегі прогресті көрсетеді.



Ескерту. GRILL және ROAST функцияларын пайдаланған кезде құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде FLIP мәні көрсетіледі. Аударудың қажеті жоқ, бірақ ұсынылады.

9. Тағам таңдалған қуыру деңгейіне жеткенде гриль автоматты түрде тоқтайды, өйткені гриль қалдық пісіруді ескереді және экранда "GET FOOD"хабары пайда болады.

10. Экранда "REST" пайда болған кезде ақуызды табаққа ауыстырыңыз. Термоқадағаны әлі де енгізудің қажеті жоқ. Ақуыз дайын болғанға дейін пісіруді жалғастырады, бұл шамамен 3-5 минутты алады. Бұл маңызды қадам, өйткені демалудың болмауы тағамның піспеген болып көрінуіне әкелуі мүмкін. Пісіру ұзақтығы ет мөлшеріне, ақуыздың бір бөлігіне және ақуыз түріне байланысты өзгеруі мүмкін.

Ескерту: Термоқадаға ыстық болады. Ыстыққа төзімді қолғаптарды немесе қысқыштарды пайдаланып, еттен термоқадағаны алыңыз.

Ескерту: Ақуыздың басқа бөліктерінің ішкі температурасын тексеру үшін MANUAL батырмасын басып тұрыңыз және еттің әр бөлігіне термоқадағаны салыңыз.

ТЕРМОҚАДАҒАНЫ ПАЙДАЛАНУ СЦЕНАРИЙІ

Әр түрлі дайындық деңгейіне дейін бірдей мөлшердегі 2 немесе одан да көп ақуыз ингредиенттерін дайындау:

- Preset функциясын қажетті мәнге орнатыңыз.
- Термоқадағаны ең жоғары қалаған қуыру деңгейімен бөлікке салыңыз.
- Қыздырғаннан кейін ақуыз ингредиенттерін гриль табақшасының ішіне салыңыз. Ең аз қуыру деңгейімен ет дайын болғанда-оны грильден алыңыз.
- Қалған етті қажетті қуыру деңгейіне дейін пісіруді жалғастырыңыз.

Әр түрлі мөлшердегі 2 немесе одан да көп ақуыз ингредиенттерін дайындау:

- Термоқадағаны ең кішкентай бөлікке салыңыз және Preset функциясын пайдаланып, қуыру деңгейін таңдаңыз.
- Бұл ет кесегі піскен кезде оны құрылғыдан алыңыз.
- Ыстыққа төзімді қолғапты пайдаланып, термоқадағаны үлкен ет кесегіне салыңыз да, қуыру деңгейін таңдау үшін дисплейдің сол жағындағы көрсеткілерді қолданыңыз.

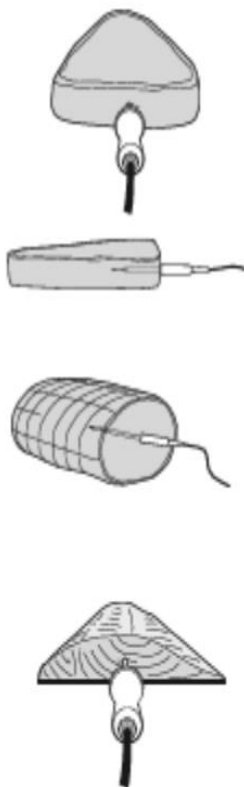
Түрлі типтегі 2 немесе одан да көп ақуыз ингредиенттерін дайындау:

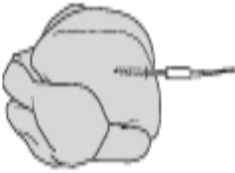
- Термоқадағаны ең төменгі қуыру деңгейімен бөлікке салыңыз.
- Ақуыз ингредиентінің белгілі бір түрі үшін қажетті ішкі температураны таңдау үшін Manual функциясын пайдаланыңыз.
- Таңдалған ақуыз ингредиенті дайын болғанда, оны грильден алыңыз.
- Ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланып, термоқадағаны басқа ақуыз ингредиентіне салыңыз және қуыру деңгейін таңдау үшін Manual функциясын пайдаланыңыз.

ТЕРМОҚАДАҒАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Термоқадағаны қалай дұрыс пайдалану қажет

Ескерту: Мұздатылған ақуыз ингредиенттері мен 1,5 см-ден жұқа ет бөліктері бар термоқадағаны қолданбаңыз.

ИНГРЕДИЕНТТІ ДҰРЫС ЖӘНЕ ДҰРЫС ЕМЕС АҚУЫЗДЫ ОРНАЛАСТЫРУ ТҮРІ:			
Стейктер Шошқаның жаншылған еті, Қойдың жаншылған еті, тауықтың төс еті, гамбургерлер, кесек ет, балық филесі	• Термоқадағаны еттің ең қалың бөлігіне көлденеңінен салыңыз. • Термоқадағаның ұшы еттің тікелей ортасына кіретініне және бұрышта емес екеніне көз жеткізіңіз. • Термоқадағаның сүйекке жақын (бірақ тимейтініне) және ол майдан не шеміршектен алыс орналасқанына көз жеткізіңіз. ЕСКЕРТУ. Ең қалың филе бөлігі бөліктің ортасында орналасуы міндетті емес. Ең жақсы қуыру нәтижелерін алу үшін термоқадағаның ұшы ақуыз ингредиентінің ең қалың бөлігінде болуы маңызды		

Тұтас тауық еті	* Термоқадағаны тауықтың төс етінің ең қалың бөлігіне салыңыз, оның параллель орналастырылмағанына және сүйекке тимейтініне көз жеткізіңіз * Термоқадаға тауықтың төс етінің ең қалың бөлігінің ортасына салынғанына және ол төс еті арасынан тауықтың қуысына өтпейтініне көз жеткізіңіз.		
-----------------	--	--	---

Дайындау функциялары

Маңызды: Жалғастырмас бұрын, осы нұсқаулықтың басындағы барлық ескертулермен танысыңыз.

Smoker

Алдын ала орнату: 4 сағат бойы 25 мин

Температура диапазоны: 60-210 °C

Уақыт диапазоны: 10 минут-12 сағат

1. Грильді тегіс, төзімді бетке қойыңыз.
2. Қақпақты ашып, гриль табақшасын грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатыңыз.

Ескерту. Егер сіз термоқадағаны қолдансаңыз, термоқадағаны пайдалану бөлімін қараңыз.

3. Майлау науасын грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз.
 4. Ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja woodfire Pellets түйіршіктерімен толтырыңыз. Ыстау камерасын артық толтырмаңыз.
 5. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль табағына салыңыз. Қақпақты жабыңыз,
 6. Гриль қосулы екеніне көз жеткізіңіз және Smoker функциясын таңдау үшін дискіні өшірулі күйінен сағат тілімен бұраңыз.
- Ескерту: Smoker функциясын пайдаланған кезде Woodfire Flavor технологиясы автоматты түрде қосылады.
7. Дисплей әдепкі температура параметрін көрсетеді. Температураны қалауыңыз бойынша реттеу үшін батырмаларды / немесе TEMP пайдаланыңыз.
 8. Пісіру уақытын реттеу үшін батырмаларды / немесе TIME пайдаланыңыз
 9. Пісіруді бастау үшін Бастау батырмасын басыңыз. Функция үшін алдын ала қыздыру жоқ.
 10. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді, ал дисплейде DONE жазуы пайда болады.
 11. Тамақты грильден алыңыз.

Grill

Алдын ала орнатулар: Medium қуыру үшін 25 мин

Температура диапазоны: Low-High

Уақыт диапазоны: 1 мин-1 сағ

1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз.
 2. Қақпақты ашып, гриль табақшасын грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатыңыз.
- Ескерту. Егер сіз термоқадағаны қолдансаңыз, зондты пайдалану бөлімін қараңыз
3. Май табасын грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз.
 4. Егер сіз Woodfire Flavor Technology технологиясын қолдануды жоспарласаңыз, ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja Woodfire Pellets түйіршіктерімен толтырыңыз. Ыстау камерасын артық толтырмаңыз.
 5. Гриль қосулы екеніне көз жеткізіңіз және Grill функциясын таңдау үшін дискіні OFF күйінен сағат тілімен бұраңыз
 6. Егер сіз тағамға ағаш көмір дәмін қосқыңыз келсе, WOODFIRE FLAVOR батырмасын басыңыз.
 7. Дисплей әдепкі температура параметрін көрсетеді. Температураны қалауыңыз бойынша реттеу үшін батырмаларды немесе TEMP пайдаланыңыз.
 8. Пісіру уақытын реттеу үшін батырмаларды/ немесе TIME пайдаланыңыз
 9. Пісіруді бастау үшін START басыңыз.
- Егер сіз Woodfire Flavor технологиясын қолданғыңыз келсе, түйіршіктер тұтану (IGN) циклінен өтеді, содан кейін гриль алдын ала қыздыруды бастайды (PRE).
10. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде "ADD FOOD" жазбасы пайда болады
- Ескерту. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыру ұсынылғанымен, оны басу арқылы өткізіп жіберуге болады және START/STOP батырмасын 4 секунд ұстап тұрыңыз.

Экранда "ADD FOOD" жыпылықтайды. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль табағына салыңыз. Қақпақты жапқан соң, пісіруді бастайды, ал таймер уақытты бастайды. Қосымша нұсқаулар алу үшін 12-қадамға өтіңіз.

11. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль табағына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты бастайды.

Ескерту: ашық қақпақпен пісіргіңіз келе ме? Тамақты қосқаннан кейін қақпақты ашық ұстаңыз, таймер 30 секундтан кейін санай бастайды және сіз тек төмен температурада пісіресіз.

12. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді, ал дисплейде DONE жазуы пайда болады.

13. Тамақты грильден алыңыз.

ДАЙЫНДАУ ФУНКЦИЯЛАРЫ

Маңызды: жалғастырмас бұрын осы нұсқаулықтың басындағы барлық ескертулермен танысыңыз.

Air Fry

Алдын ала орнатулар: 12 минут бойы 200 °C

Температура диапазоны: 150-240°C

Уақыт диапазоны: 1 мин-1 сағ

1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз.

2. Қақпақты ашып, гриль табақшасын грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатыңыз.

3. Қытырлақ тағамдарды пісіру себетін гриль табағына салыңыз да, себеттің аяқтарын гриль табақшасының бетіне белгіленген ойықтарға қойыңыз.

Ескерту. Егер сіз термоқадағаны қолдансаңыз, зондты пайдалану бөлімін қараңыз

4. Майға арналған табандықты грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз.

5. Егер сіз Woodfire Flavor Technology технологиясын қолдануды жоспарласаңыз, ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja woodfire Pellets түйіршіктерімен толтырыңыз. Ыстау камерасын артық толтырмаңыз.

6. Гриль қосұлы екеніне көз жеткізіңіз және AIR FRY функциясын таңдау үшін дискіні OFF күйінен сағат тілімен бұраңыз.

7. Егер сіз тағамға ағаш көмір дәмін қосқыңыз келсе көмір, WOODFIRE FLAVOR батырмасын басыңыз.

8. Дисплей әдепкі температура параметрін көрсетеді. Температураны қалауыңыз бойынша реттеу үшін батырмаларды / немесе TEMP пайдаланыңыз.

9. Пісіру уақытын реттеу үшін батырмаларды/ немесе TIME пайдаланыңыз

10. Пісіруді бастау үшін START басыңыз.

Егер сіз Woodfire Flavor технологиясын қолданғыңыз келсе, түйіршіктер тұтану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін гриль алдын ала қыздыруды (PRE) бастайды.

11. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде " ADD FOOD " деген жазу пайда болады.

Ескерту. Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыру ұсынылады, бірақ оны START/STOP батырмасын 4 секунд басу арқылы өткізіп жіберуге болады

бастау/тоқтату түймесін 4 секунд басып тұрыңыз. Экранда "ADD FOOD" мәні

жыпылықтайды. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль табағына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты бастайды. Қосымша нұсқаулар алу үшін 12-қадамға өтіңіз.

12. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль табағына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды.
13. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді, ал дисплейде DONE жазуы пайда болады.
14. Тамақты грильден алыңыз.

Roast

Алдын ала орнатулар: 1 сағат 30 минут бойы 180 °C

Температура диапазоны: 120-220°C

Уақыт диапазоны: 1 мин-4 сағат

1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз.
2. Қақпақты ашып, гриль табақшасын грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатыңыз.
3. Майға арналған табандықты грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз. Ескерту. Егер сіз термоқадағаны қолдансаңыз, зондты пайдалану бөлімін қараңыз
4. Егер сіз Woodfire Flavor Technology технологиясын қолдануды жоспарласаңыз, ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja Woodfire Pellets түйіршіктерімен толтырыңыз. Ыстау камерасын артық толтырмаңыз.
5. Гриль қосулы екеніне көз жеткізіңіз және ROAST функциясын таңдау үшін дискіні OFF күйінен сағат тілімен бұраңыз.
6. Егер сіз тағамға ағаш дәмін қосқыңыз келсе көмір, WOODFIRE FLAVOR батырмасын басыңыз.
7. Дисплей әдепкі температура параметрін көрсетеді. Температураны қалауыңыз бойынша реттеу үшін батырмаларды / немесе TEMP пайдаланыңыз.
8. Пісіру уақытын реттеу үшін батырмаларды / немесе TIME пайдаланыңыз
9. Пісіруді бастау үшін START басыңыз.

Егер сіз Woodfire Flavor технологиясын қолданғыңыз келсе, түйіршіктер тұтану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін гриль алдын ала қыздыруды (PRE) бастайды.

10. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде "ADD FOOD" деген жазу пайда болады.
11. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль табағына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды.
12. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді, ал дисплейде DONE жазуы пайда болады.
13. Тамақты грильден алыңыз.

Ескерту. "Roast" функциясын пайдаланған кезде тиісті керек-жарақтарды пайдалануды ұмытпаңыз. Ылғалды немесе шайқалған ингредиенттер үшін пісіруге арналған форманы пайдаланыңыз. Даршын қосылған бұлочкилерді, бәліштерді немесе печенье сияқты сусымалы тағамдар үшін қытырлақ тағамдар жасауға арналған себетті пайдаланыңыз. Ескерту. Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыру ұсынылады, бірақ оны START / STOP батырмасын 4 секунд басып тұру арқылы өткізіп жіберуге болады. Экранда "ADD FOOD" жыпылықтайды. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль табағына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды. Қосымша нұсқаулар алу үшін 12-қадамға өтіңіз.

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Ескерту: электр тоғымен зақымдану қаупін және құрылғының байқаусызда іске қосылу қаупін азайту үшін ақаулықтарды жою алдында қуатты өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.

- **Менің құрылғым қосылмайды.**

Қорғанысты ажырату құрылғысы (ҚАҚ) толығымен қосылғанына және батырма басылғанына көз жеткізіңіз. RESET батырмасының үстіндегі дөңгелек қызғылт сары түспен жануы керек.

Ауыстырып қосқыш ON күйіне ауыстырылғанына көз жеткізіңіз (сызық төмен қарай басылады).

Қуат түймесі өшірулі күйде емес екеніне көз жеткізіңіз .

Егер сіздің құрылғыңыз жоғарыдағы қадамдарды орындағаннан кейін қосылмаса, қолдау қызметіне хабарласыңыз: +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram) немесе бізге мына электрондық пошта арқылы хабарласыңыз: service@extremepride.com.ua , diagnostic@extremepride.com.ua

- **Басқару панелінің дисплейінде «Add Grill» пайда болады.**

Гриль табақшасын орнату керек. Орнатқаннан кейін қақпақты жауып, пісіруді бастау үшін іске қосу батырмасын басыңыз.

- **Басқару панелінің дисплейінде «Add Food» пайда болады.**

Құрылғы алдын ала қыздыруды аяқтады, енді ингредиенттерді қосу уақыты келді.

- **Басқару панелінің дисплейінде «Shut Lid» (қақпақты жабу) пайда болады.**

Қақпақ ашық, таңдалған функцияны іске қосу үшін оны жабу керек.

- **Басқару панелінің дисплейінде «E» пайда болады.**

Құрылғы дұрыс жұмыс істемейді.

Қолдау қызметіне +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram) телефоны арқылы хабарласыңыз немесе бізге электрондық пошта арқылы хабарласыңыз: service@extremepride.com.ua, diagnostic@extremepride.com.ua

сізге жақсырақ көмектесу үшін өнімді онлайн ninjakitchen.eu тіркеуді өтінеміз және қоңырау шалған кезде өнімді қолыңызда ұстаңыз.

- **Басқару панелінің дисплейінде «CLD» пайда болады.**

Суықтай ыстау тағамға түтін хош иісін беру үшін қолданылады, ол тамақ дайындауға арналмаған. Етті, құсты немесе балықты пісіру кезінде бұл функцияны тағамды тұтынуға қауіпсіз ішкі температураға жеткізу үшін осы тағамдарды басқа функциямен толық дайындағаннан кейін ғана пайдалану керек. Азық-түлікке қауіпсіз температураны алу үшін жергілікті тамақтану стандарттары органына хабарласыңыз.

- **Ингредиенттерді грильге алдын ала қыздыруға дейін немесе одан кейін қосу керек пе?**

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттерді қоспас бұрын құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

- **Ыстау камерасын түйіршіктермен толығымен толтыру керек пе?**

Иә, әрқашан камераны түйіршіктермен толтырыңыз. Біз әрбір ыстау сеансына қажетті түйіршіктердің санын жақсарттық, функциясына немесе қоректену жүктемесіне қарамастан, құрылғы оларды дұрыс күйдіреді.

- **Басқару панелінің дисплейінде «Plug In» пайда болады.**

Термоқадаға басқару панелінің оң жағындағы қосқышқа қосылмаған. Пісіруді жалғастырмас бұрын термоқадағаны қосыңыз. Шерту естілгенше термоқадағаны басыңыз.

- **Неліктен құрылғыда «Beef» параметрі үшін 1-ден 9-ға дейінгі шкала бар?**

Пісірілген белгілі бір ішкі нәтиже қалай көрінетіні туралы түсінік әрбір адамда ерекше болады. 1-ден 9-ға дейінгі шкала қуыру деңгейін өз қалауыңыз бойынша реттей алатындай, әр деңгей үшін көптеген нұсқаларды ұсынады

- **Басқару панелінің дисплейінде «PRBE ERR» хабары пайда болады.**

Бұл гриль жасау үшін белгіленген уақыт тағамның белгіленген ішкі температураға жеткенге дейін аяқталғанын білдіреді.

Құрылғыны қорғау ретінде ол белгілі бір температурада белгілі бір уақыт аралығында ғана жұмыс істей алады.

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

- **Неліктен менің тағамым термоқадағамен пісірілсе де, шамадан тыс пісірілген немесе шала пісірілген?**

Температураны мүмкіндігінше дәл есептеу үшін термоқадағаны ингредиенттің ең қалың бөлігіне енгізу маңызды. Пісіруді аяқтау үшін тағамды 3-5 минутқа қалдырыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін «термоқадағаны пайдалану» бөлімін қараңыз.

- **Егер ыстық гриль табақшасына тиіп кетсе, термоқадағаның тұтқасы еріп кетуі мүмкін бе?**

Жоқ, тұтқа жоғары температураға төтеп беретін жоғары температуралы силиконнан жасалған.

- **Woodfire Flavor технологиясы батырмасын қашан басу керек?**

Grill, Air Fry немесе Roast функцияларымен пісіру кезінде түтін қосқыңыз келсе, START батырмасын баспас бұрын Woodfire Flavor технологиясы батырмасын басыңыз. Smoker мүмкіндігін пайдаланған кезде Woodfire Flavor технологиясы батырмасын басудың қажеті жоқ.

- **Неліктен жалын ыстау камерасынан шығады?**

Жел соғып тұрған кезде гриль қақпағын көтерсеңіз, түйіршік қорабынан кішкене жалын шығуы мүмкін.

- **Түйіршіктерді қайда сақтау керек?**

Түйіршіктерді әрқашан құрғақ жерде сақтаңыз. Түйіршіктердегі кез-келген ылғалдылық түтіннің тұтануы мен сапасын нашарлатуы мүмкін.

- **Ыстау кезінде майларды немесе күюге қарсы спрейлерді қолдану керек пе?**

Жоқ, біз майларды немесе күюге қарсы спрейлерді ыстау кезінде қолдануға кеңес бермейміз, өйткені түтін тағамды қанықтырмайды.

- **Жану циклінен кейін күйген түйіршіктерді қалай жоюға болады?**

Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеллеттер жануды жалғастыруы мүмкін. Гриль түтінденуін тоқтатқанша, түйіршіктер толығымен жанғанша, ыстау камерасы салқындағанша ыстайтын камераны ұстамаңыз немесе алып тастамаңыз. Содан ыстау камерасын шешіп алыңыз және салқындатылған құрамын қауіпсіз жерге тастаңыз.

- **Неліктен алдын ала қыздыру ұзаққа созылады?**

Алдын ала қыздыру уақыты құрылғының функциясы мен температурасына байланысты.

Гриль: шамамен. HI 8-12 / MED 6-11 / LO 5-9 мин.

AIR FRY, ROAST: 3 минут

SMOKER: алдын ала қыздыру жоқ.

Егер сіз Woodfire Flavour қоссаңыз, тұтану уақыты қосымша 2-4 минутқа артады.

Құрылғыны қолайсыз ауа-райында пайдалану алдын ала қыздырудың ұзағырақ болуына әкелуі мүмкін.

Егер сіз ұзартқышты қолдансаңыз, оның сыртқы құрылғылармен бірге пайдалануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз. Дұрыс емес сымды пайдалану оның қызып кетуіне, балқуына және/немесе кернеудің төмендеуіне әкелуі мүмкін.

Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыруды орындау ұсынылады, бірақ оны START/STOP батырмасын 3 секунд басып тұру арқылы өткізіп жіберуге болады. Экранда «ADD FOOD» жыпылықтайды. Қақпақты ашып, ингредиенттерді құрылғыға салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер санауды бастайды.

- **Flavor Woodfire технологиясын өшіруге бола ма?**

Егер сіз Woodfire Flavor Technology батырмасын басып, Start батырмасын басу арқылы пісіру функциясын іске қосқан болсаңыз, тұтану циклі 75% - дан аз аяқталған болса, оны өшіру үшін Woodfire Flavor Technology батырмасын қайтадан басуға болады (дисплей экранында орындалу индикаторы көрсетілген). Егер пеллеттер толығымен жанып кетсе және гриль алдын ала қыздыру цикліне өтсе (дисплей экранында көрсетіледі), Сіз Woodfire Flavor Technology технологиясын өшіре алмайсыз.

- **Пісіру циклі кезінде көбірек түйіршіктер қосуға бола ма?**

SMOKER мүмкіндігін пайдаланған кезде, бірінші партия толығымен жанған кезде көбірек түйіршіктер қосуға болады.

Ыстау камерасына түйіршіктердің тағы бір бөлігін қосу үшін Woodfire Flavor батырмасын 4 секунд басып тұрыңыз. Егер сіз құрылғыны ыстайтын жай ретінде қолдансаңыз, түйіршіктердің жартысы жанып кеткен кезде ыстау камерасын түйіршік қалақшасымен қайта толтыруды ұсынамыз. Камераны түйіршіктермен 2 реттен артық толтырмаңыз. Түйіршіктерді қайта пайдаланбаңыз.

- **Неліктен құрылғының ішінде, қыздыру элементінің астында төсемде қызғылт сары түс бар?**

Төменгі қыздыру элементінің астындағы негізгі төсемде көрінетін түс өзгеруі мүмкін. Бұл біздің әдеттегі өндіріс процесінің нәтижесі. Құрылғы бұрын қолданылмаған.

САТЫП АЛУҒА ҚОЛЖЕТІМДІ АКСЕССУАРЛАР



Реттелетін түпқойма

Берік реттелетін түпқойма мен үстел арқылы ашық ауада дайындаңыз



Қосымша үстел

Жұмыс бетін түпқойманың екі жағына қойыңыз және тамақ пісіруге арналған құралдарын дайын ұстаңыз



Грильдің қабы

Қатты жаңбырдан ыстық күнге дейін бұл берік және арнайы жасалған қап кез келген табиғи апаттан қорғайды.



Жайпақ таба

Гриль-барбекю болатын, осы күйге қарсы табаның көмегімен қуырдақ, фахитас, құймақ және т.б. дайындаңыз.



ЖАЛПАҚ/БЕДЕРЛІ ТАБА

Қос функциясы бар табақ бір уақытта қуыруға және гриль жасауға мүмкіндік береді. Бір уақытта төрт гамбургер мен 500 г көкөніске дейін пісіріңіз.



МАЙҒА АРНАЛҒАН ТАБАНДЫҚТЫҢ НАУАСЫ

Табандыққа арналған 1 науаның көмегімен грильді оңай тазалаңыз.



Түйіршіктер

Біздің ыстауға арналған фирмалық қоспаларды жинап, қосымша 20 ыстау сеансын алыңыз (пеллеттері бар 1 пакет үшін). Екі дәм де кез келген тағаммен тамаша үйлеседі



ҚУЫРУ МЕН ЫСТАУҒА АРНАЛҒАН ТОР

Ыстауды жақсарту, көмірмен күйдіру және карамельдеу үшін ауа ағынын арттырады.



ҚАБЫРҒАЛАРДЫ ӘЗІРЛЕУГЕ АРНАЛҒАН ТОР

Біруақытта 4 толық қабырға жолағына дейін грильде біркелкі қуыру мен ыстау.

ӨЗ АКСЕССУАРЫҢЫЗДЫ ТАҢДАҢЫЗ



КЕПІЛДІК МАҢЫЗДЫ

* Кепілдік сіздің өніміңізге сатып алынған күннен бастап 2 жыл ішінде қолданылады.

* Әрқашан түбіртеккі сақтауыңызды өтінеміз. Егер сізге кепілдікті пайдалану қажет болса, бізге ұсынылған ақпараттың дұрыстығын растау үшін түбіртек қажет болады. Жарамды түбіртеккі бере алмау кепілдіктің күшін жояды.

Біздің өнімдерге кепілдік қанша уақытқа созылады?

Біздің дизайнымызға және сапаны бақылауға деген сеніміміз сіздің өніміңізге екі жылдық кепілдік берілгенін білдіреді .

Кепілдік нені қамтиды?

Сіздің өніміңізді жөндеу немесе ауыстыру (Ninja қалауы бойынша), оның ішінде кез-келген құрылыс, материалдар мен өндіріс ақаулары болған жағдайда барлық бөлшектер мен жұмысты қоса алғанда (тасымалдау және жеткізу шығындарын қоса). Біздің кепілдік тұтынушы ретінде сіздің заңды құқықтарыңызға қосымша болып табылады.

Кепілдік неге таралмайды?

- Табиғи тозу.
- Кездейсоқ зақымдану, ұқыпсыз пайдалану немесе күтім жасау, дұрыс пайдаланбау, немқұрайлылық, немқұрайлы пайдалану немесе ас үй құрылғысымен сіздің құрылғыңызбен бірге келген Ninja нұсқауларына сәйкес келмейтін жұмыс істеу салдарынан туындаған ақаулар.
- Ас үй құрылғысын әдеттегі тұрмыстық мақсаттардан басқа кез келген мақсатта пайдалану.
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жиналмаған немесе орнатылмаған бөлшектерді пайдалану.
- Түпнұсқа Ninja компоненттері болып табылмайтын бөлшектер мен аксессуарларды пайдалану.
- Қате орнату (Ninja орнату жағдайларын қоспағанда).
- егер сіз басқа адамдар жасаған жөндеу немесе өзгертулер кепілдікті пайдаланатын ақаумен байланысты емес екенін дәлелдемесеңіз, Ninja немесе оның агенттерінен басқа тараптар жасаған жөндеу немесе өзгертулер.

Ninja түпнұсқа қосалқы бөлшектері мен аксессуарларын қайдан сатып алуға болады?

Ninja қосалқы бөлшектері мен аксессуарларын сіздің Ninja ас үй құрылғыңызды жасаған инженерлер әзірлеген. www.ninjakitchen.eu сайтынан сіз Ninja қосалқы бөлшектері мен барлық Ninja машиналарына арналған аксессуарлардың толық ассортиментін таба аласыз.

Ninja ұсынбаған қосалқы бөлшектерді пайдалану өндірушінің кепілдігін жоғалтуы мүмкін екенін ұмытпаңыз. Алайда сіздің заңды құқықтарыңыз өзгеріссіз қалады.

Құрылғының шынайы түрі суретте көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін. Біз үнемі өз өнімдерімізді жетілдіруге тырысамыз, сондықтан мұнда келтірілген сипаттамаларды ескертусіз өзгертуге болады.



NINJA Еуропалық Одақта sharkninja Operating LLC тіркелген сауда маркасы болып табылады.

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Europe Limited,

3150 Century Way,

Thorpe Park,

Лідс,

LS15 8ZB, Ұлыбритания

ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH,

Rotfeder-Ring 9, 60327

Франкфурт-на-Майне,

Германия

ninjakitchen.eu

OG850EU_IB_MP_Mv2_230915