



Иллюстрации могут отличаться от реального продукта. Мы постоянно стремимся совершенствовать наши продукты, поэтому приведенные здесь характеристики могут быть изменены без уведомления.

NINJA является зарегистрированной торговой маркой SharkNinja Operating LLC в Европейском Союзе.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Europe Ltd,  
1-й/2-й этаж здания 3150, Thorpe  
Park, Century Way, Лидс, Англия,  
LS15 8ZB  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)  
OO101EU\_FSC\_IB\_MP\_240131\_Mv1

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**Rotfeder-Ring 9,**  
**60327 Франкфурт-на-Майне,**  
**Германия**  
**[ninjakitchen.kz](http://ninjakitchen.kz)**

# NINJA

## WOODFIRE

---

OO101EU  
РУКОВОДСТВО ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уличная  
электрическая  
духовка-барбекю и  
коптильня Ninja  
Woodfire



## СПАСИБО

за покупку электрической духовки-барбекю и коптильни Ninja Woodfire

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В~, 50-60 Гц

Мощность: 2400 Вт



**СОВЕТ:** Вы можете найти модель и серийный номер на значке QR-кода, расположенном на задней панели устройства возле шнура питания.  
[ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)



Эта маркировка указывает, что этот продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми 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.

## СОДЕРЖАНИЕ

---

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Важные инструкции по технике безопасности .....                              | 4  |
| Компоненты и аксессуары.....                                                 | 6  |
| Перед первым использованием .....                                            | 7  |
| Где расположить печь? .....                                                  | 7  |
| Погодные условия для использования печи.....                                 | 7  |
| Использование удлинителей .....                                              | 7  |
| Подключение прибора к источнику питания .....                                | 7  |
| Как установить стойку для аксессуаров .....                                  | 8  |
| Коптильная камера .....                                                      | 8  |
| Знакомство с панелью управления .....                                        | 9  |
| Функциональные кнопки.....                                                   | 9  |
| Кнопки управления.....                                                       | 9  |
| Использование функций приготовления .....                                    | 10 |
| Функции Bake (Выпекание), Dehydrate (Обезвоживание), Warm (Сохранение тепла) | 10 |
| Функция Smoker (Копчение).....                                               | 10 |
| Функция Gourmet Roast (Изысканная обжарка).....                              | 11 |
| Функция Max Roast (Макс. обжарка) .....                                      | 11 |
| Функция Pizza (Пицца).....                                                   | 12 |
| Верхний нагрев .....                                                         | 12 |
| Очистка и техническое обслуживание .....                                     | 13 |
| Руководство по устранению неполадок .....                                    | 14 |
| Аксессуары, доступные для покупки .....                                      | 16 |



## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ • ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

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

### 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:

- Чтобы избежать опасности удушья для маленьких детей, выбрасывайте все упаковочные материалы сразу после распаковки прибора.
- НЕ используйте этот прибор для каких-либо других целей, кроме его назначения.
- НЕ используйте прибор в движущихся транспортных средствах или лодках. Неправильное использование может привести к травмам.
- НЕ используйте данный прибор в ПОМЕЩЕНИИ. Эта печь предназначена ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО для ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ 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.
- Этим устройством могут пользоваться лица, включая детей, с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимают связанную с этим опасность.
- Чтобы избежать повреждения имущества в результате распространения пламени или тепла, соблюдайте минимальное расстояние 92 см (3 фута) со всех сторон прибора.
- Убедитесь, что прибор расположен на ровной, устойчивой, чистой и сухой поверхности. НЕ располагайте прибор на краю поверхности.
- Будьте осторожны при открытии печи, чтобы избежать ожогов. ВСЕГДА открывайте дверцу наполовину перед полным открытием, так как некоторые продукты могут вызвать брызги жира, масла или жира и создать возгорание или пламя.
- Следите за детьми, чтобы убедиться, что они не играют с устройством. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте. НЕ позволяйте детям чистить или обслуживать прибор.
- Прибор должен питаться через устройство защитного отключения (RCD), номинальный остаточный рабочий ток которого не превышает 30 мА. Прибор следует подключать к розетке с заземляющим контактом.
- В комплект поставки входит короткий шнур питания, чтобы снизить риск споткнуться о шнур или запутаться в нем. Более длинный съемный шнур питания или удлинители доступны к использованию с данным прибором, и их можно использовать, если использовать их осторожно.
- Чтобы избежать повреждения имущества и получения ожогов от пламени или тепла, ВСЕГДА поддерживайте минимальное безопасное расстояние не менее 30 см (1 фут) от пеллетной коробки во время копчения. Небольшое пламя может исходить из коробки для пеллет, если вы поднимете крышку духовки, это нормально.
- Чтобы избежать ожогов, ВСЕГДА используйте лопатку для гранул, добавляя гранулы в коптильню. НЕ добавляйте гранулы без лопатки.
- Чтобы избежать ожогов и повреждения имущества, убедитесь, что крышка коробки для пеллет полностью закрыта, чтобы предотвратить выход пламени из дымовой коробки.
- Пеллеты могут продолжать гореть по истечении времени приготовления. Не трогайте и не снимайте коптильню, пока печь не перестанет дымиться, пеллеты полностью не сгорят и коптильная камера не остынет.
- Чтобы избежать травм и ожогов, дайте прибору остыть перед его очисткой, разборкой, установкой или снятием аксессуаров и хранением.
- НЕ переполняйте коробку для пеллет. Это приведет к попаданию кислорода в прибор, что может привести к возгоранию, пламени и повреждению устройства, и может привести к ожогам.

- НЕ прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Во время и после работы поверхности прибора горячие. Чтобы предотвратить ожоги или травмы, ВСЕГДА пользуйтесь защитными прихватками или термостойкими перчатками, а также используйте доступные ручки. Рекомендуем использовать аксессуары с длинной ручкой для добавления или удаления ингредиентов из прибора.
- НЕ прикасайтесь к аксессуарам во время или сразу после приготовления. Корзина станет очень горячей во время процесса приготовления. Избегайте физического контакта с ним при извлечении аксессуаров из прибора. Чтобы предотвратить ожоги или травмы, ВСЕГДА будьте осторожны при использовании прибора. Мы рекомендуем использовать аксессуары с длинными ручками и защитные прихватки или термостойкие перчатки.
- ВСЕГДА убедитесь, что печь полностью остыла, прежде чем вынимать нагревательные пластины или перемещать их.
- НЕ используйте прибор без установленного камня для пиццы или формы для жарки.
- Для защиты от поражения электрическим током, шнур и удлинитель следует расположить таким образом, чтобы они не свисали над столешницей или столом, где дети могут за них потянуть или споткнуться о них. Держите соединение шнура сухим и НЕ погружайте шнур, вилку или корпус основного блока в воду или другую жидкость.
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания на наличие повреждений. НЕ используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. В случае неисправности или любого повреждения прибора немедленно прекратите его использование и обратитесь в службу поддержки клиентов.
- НИКОГДА не используйте розетку под столешницей рабочей поверхности.
- НИКОГДА не подключайте этот прибор к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления.
- НЕ размещайте прибор и не позволяйте шнуру питания касаться горячих поверхностей.
- Используйте только рекомендуемые аксессуары, входящие в комплект поставки данного прибора или аксессуары рекомендованные SharkNinja. Использование аксессуаров или насадок, не рекомендованных SharkNinja, может привести к риску возгорания или травмы.
- Прежде чем вставлять какие-либо аксессуары в печь, убедитесь, что они чистые и сухие.
- НЕ передвигайте прибор во время его использования.
- НЕ закрывайте воздухозаборное или выпускное отверстие во время работы устройства. Это приведет к неравномерному приготовлению и может повредить устройство или вызвать его перегрев.
- НЕ кладите ничего на прибор с закрытой крышкой во время его использования.
- Перед использованием убедитесь, что пластина гриля правильно вставлена и надежно зафиксирована.
- НЕ используйте этот прибор для жарки во фритюре.
- Если произойдет возгорание жира или устройство выпустит черный дым, немедленно отключите его от сети. Подождите, пока дым прекратится, прежде чем вынимать какие-либо принадлежности для приготовления еды из прибора.
- Напряжение розетки может меняться, что влияет на производительность вашего прибора. Чтобы предотвратить возможные заболевания при приготовлении блюд в приборе, ВСЕГДА используйте наружный пищевой термометр, чтобы проверить, приготовлена ли ваша еда до рекомендуемых температур.
- Используйте в своем приборе ТОЛЬКО настоящие пищевые древесные гранулы от Ninja.
- НИКОГДА не используйте в приборе топливные гранулы, листовую древесину, древесный уголь, жидкое топливо или любой другой горючий материал, кроме гранул Ninja.
- Держите руки и лицо подальше от Коптильной камеры, когда прибор используется и горячий.
- ВСЕГДА держите огнетушитель поблизости, во время работы коптильни.
- ВСЕГДА храните древесные гранулы в сухом месте, вдали от приборов, выделяющих тепло, и других емкостей с топливом.
- Держите гриль в чистоте и не допускайте скопления лишнего жира или золы внутри или на коптильной камере. Это значительно увеличивает вероятность возгорания жира и дополнительного дыма, который может испортить вкус вашей еды.
- Пожалуйста, обратитесь в раздел Очистка и техническое обслуживание для регулярного обслуживания прибора.
- Чтобы отсоединиться, нажмите кнопку питания, чтобы выключить устройство, и всегда вынимайте вилку из розетки, когда она не используется и перед ее очисткой.
- НЕ очищайте прибор распылителем воды или подобным способом.
- НЕ очищайте прибор металлическими мочалками. Части металла могут отколоться от панели и коснуться электрических частей, что подвергнет вас риску поражения электрическим током.
- Храните прибор в помещении, если он не используется в течение длительного времени.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- НЕ держите открытый гриль на открытом месте. ВСЕГДА используйте крышку гриля при хранении прибора на открытом воздухе.
- Подключайте этот прибор только к цепям питания мощностью не менее 16 ампер, чтобы предотвратить перегрузку цепи питания и возможное повреждение прибора и возгорание.

**СОХРАНИТЕ                      ДАННУЮ                      ИНСТРУКЦИЮ                      ДЛЯ  
ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

## Компоненты и аксессуары

A. Основа прибора в сборке (шнур питания не показан)

B. Стойка для аксессуаров

C. Камень для пиццы

D. Противень

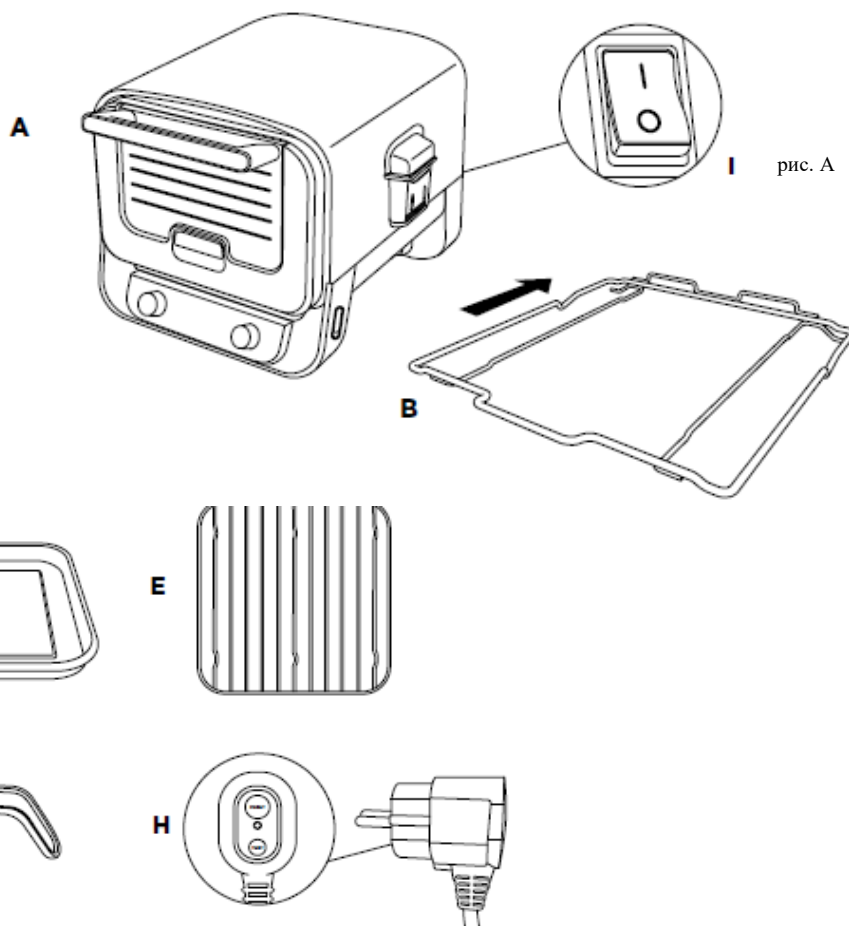
E. Решетка для жарки

F. Коптильная камера

G. Лопатка для пеллет

H. Шнур питания и штекер УЗО

I. Переключатель ON/OFF



Чтобы заказать заменяемые или дополнительные части и аксессуары, посетите сайт [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

### Перед первым использованием

1. Снимите с печи все упаковочные материалы и ленту.
2. Выньте все аксессуары из упаковки и внимательно прочитайте это руководство. Обратите особое внимание на руководства по эксплуатации, предупреждения и важные меры предосторожности, чтобы избежать травм или повреждения имущества.
3. Промойте стойку для аксессуаров, противень и решетку для жарки в теплой мыльной воде. Тщательно промойте и высушите.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** НЕ замачивайте камень для пиццы и не кладите его в посудомоечную машину. Поместите его в духовку, сняв с него всю упаковку.

НЕ используйте абразивные щетки или губки для очистки поверхностей прибора, так как они могут повредить

**Мы рекомендуем поместить все аксессуары внутрь печи и включить ее на функцию Bake «Выпечка» на 20 минут при 370°C без добавления продуктов.**

**Это удалит любые остатки с аксессуаров и не повредит производительности духовки.**

## Перед первым использованием

### Где расположить печь?

Поставьте печь на стойку и ровную поверхность. Важно, чтобы поверхность, на которой будет размещена печь 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 печь на расстоянии не менее 90 см (3 фута) от стен или чего-либо со всех сторон прибора.



### Погодные условия для использования печи

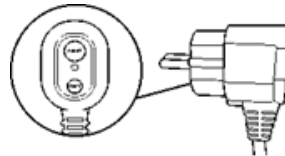
Эта печь безопасна для использования в любую погоду. Основной блок имеет класс защиты IPX4, а вилка - IP66. Вилка УЗО обеспечивает дополнительную защиту и предназначена для срабатывания в случае возникновения какой-либо проблемы с цепью питания. Когда устройство не используется, советуем накрывать его. 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 УЗО 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.

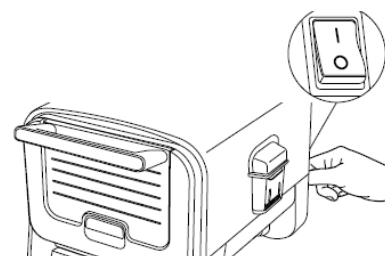


**Примечание:** под прямыми солнечными лучами может быть сложно различить оранжевую подсветку на УЗО.

4. 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. Убедившись, что УЗО работает правильно, еще раз нажмите кнопку RESET. Оранжевая подсветка должна снова появиться. Теперь устройство можно включать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** ПОДСВЕТКА УЗО;  
ОРАНЖЕВЫЙ = УЗО включено; ЧЕРНЫЙ = УЗО  
ВЫКЛЮЧЕНО

5. Нажмите кнопку ON/OFF на задней панели управления. Переключатель включен, когда сторона с линией нажата вниз.



6. Теперь поверните диск в передней части панели управления и выберите желаемую функцию. Дисплей должен загореться, чтобы показать время. Теперь печь готова к использованию.

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

## Перед первым использованием

### Как установить стойку для аксессуаров

1. Установите стойку аксессуаров на нижний уровень печи (на верхний уровень, если используется функция Grill (Гриль)).



2. Если вы готовите пиццу, поместите камень для пиццы на стойку для аксессуаров.



3 Для всех других функций извлеките камень для пиццы и поставьте противень для нагрева на стойку для аксессуаров.



4 Если вы используете решетку для жарки, вставьте ее в противень, чтобы она нагрелась.



### Как установить коптильную камеру

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



### Добавление гранул Ninja Woodfire™:

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

Затем закройте крышку коптильной камеры.

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

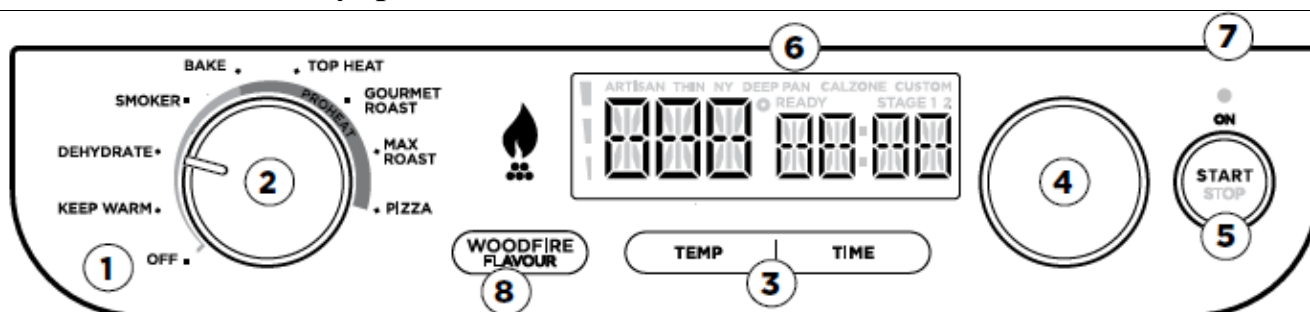


### Снятие и очистка коптильной камеры.

Чтобы избежать ожогов, дайте гранулам полностью остыть, прежде чем вынимать их из печи и очищать коптильную камеру.



## Знакомство с панелью управления



### ФУНКЦИИ

#### OFF

Поверните левый диск, чтобы выбрать желаемую функцию или выключить духовку.

**KEEP WARM (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА):** Держите блюда теплыми и готовыми к употреблению после приготовления.

**DEHYDRATE (ДЕГИДРАТАЦИЯ):** Осторожно удаляет влагу для приготовления закусок, таких как вяленое мясо и сухофрукты.

**SMOKER (КОПЧЕНИЕ):** Медленное приготовление на низких температурах больших кусков мяса.

**BAKE (ВЫПЕЧКА):** готовьте выпечку с хрустящей корочкой и мягкой серединкой.

**TOP HEAT: (ВЕРХНИЙ НАГРЕВ):** быстро плавит начинки и создает великолепно подрумяненные поверхности на ваших блюдах.

**GOURMET ROAST:** начните с приготовления на высоком уровне и закончите на низком уровне, чтобы получить хрустящие снаружи и сочные внутри блюда.

**MAX ROAST:** получите обугленные, хрустящие, карамелизированные блюда, которые нельзя приготовить в традиционной печи.

**PIZZA (ПИЦЦА):** готовьте любимые разновидности пиццы дома – от свежей до замороженной

**Artisan (Ресторанная пицца)** - это ресторанная пицца с тонкой хрустящей корочкой, покрытая сверху свежим сыром моцарелла.

**Thin (Тонкая пицца)** - более тонкая корочка на которой сверху выложен ряд тонко нарезанных ингредиентов, которые быстро готовятся.

**Rap (Пицца на сковороде)** - более толстая корочка и использование глубокой сковороды дает вам возможность выкладывать большее количество ингредиентов на тесто, но она выпекается дольше.

**New York Style (Нью-йоркская пицца)**- более тонкая корочка с большим количеством сыра моцарелла с низким содержанием влаги сверху. Сыр выступает ближе к краям теста, оставляя примерно дюйм теста открытым для удержания кусочка во время его поедания.

**Calzone (Кальцоне)** - для достижения наилучших результатов следуйте инструкциям на упаковке.

**Custom (Пицца по собственному рецепту)** - Создавайте свою любимую корочку и добавляйте свои любимые ингредиенты, чтобы насладиться невероятно вкусной пиццей.

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНДИКАТОРЫ

### КНОПКИ/ДИСКИ/СВЕТОВЫЕ

**1. OFF (ВЫКЛ.):** Когда устройство не используется, убедитесь, что диск находится в положении OFF.

**2. ЛЕВЫЙ ДИСК:** Используйте этот диск для выбора желаемой функции приготовления.

**3. TEMP/TIME BUTTONS (КНОПКИ ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ):** Нажмите кнопку TEMP, а затем с помощью правой ручки выберите нужную температуру. Нажмите кнопку TIME, затем с помощью правого диска выберите нужное время.

**4. ПРАВЫЙ ДИСК:** Используйте этот регулятор вместе с кнопками TEMP и TIME, чтобы настроить температуру и время, а также выбрать тип пиццы.

**5. START/STOP BUTTON: (КНОПКА СТАРТ/СТОП):** Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить или остановить текущую функцию приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Хотя это не рекомендуется, предварительный нагрев можно пропустить, нажав и удерживая правый диск в течение 4 секунд

**6. READY (ГОТОВО):** при приготовлении нескольких пицц загорится индикатор READY, указывающий на то, что камень для пиццы достиг температуры, необходимой для приготовления следующей пиццы.

**7. ON (ВКЛ.):** Если печь включена, но не установлена в положение OFF, этот индикатор загорится, указывая на то, что печь все еще включена и горячая. Когда печь не используется, поверните левый регулятор в положение OFF.

**8. WOODFIRE FLAVOUR:** нажмите, чтобы добавить в еду аромат древесного угля Woodfire. (Нельзя использовать для функции WARM).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Кнопка технологии Woodfire не загорится, если коптильная камера не заполнена до верха гранулами.

## Использование функций приготовления

Функции Bake (Выпекание), Dehydrate (Обезвоживание), Warm (Сохранение тепла)

Bake (Выпечка)

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ: 285°C, 15 мин**

**ДИАПАЗОН: 145-370°C, 1 мин - 2 часа**

**Dehydrate (Обезвоживание)**

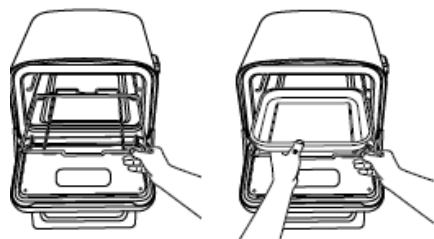
**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ: 65°C, 6 часов**

**ДИАПАЗОН: 25-90°C, 1 - 12 часов**

**Warm (Сохранение тепла)**

**ДИАПАЗОН: 30 минут - 3 часа**

1. Установите стойку для аксессуаров в нижнюю часть печи.
2. Поверните левый диск, чтобы выбрать функцию BAKE, DEHYDRATE или KEEP WARM.
3. Если вы планируете использовать функцию WOODFIRE, откройте коптильную камеру и используйте лопатку для гранул, чтобы заполнить коптильную камеру доверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переполняйте коптильную камеру. Затем нажмите кнопку функции WOODFIRE FLAVOR



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Функцию в WOODFIRE FLAVOR нельзя использовать с функцией BAKE.

4. Нажмите кнопку TEMP, а затем с помощью правого диска установите температуру. Нажмите кнопку TIME, а затем с помощью правого диска установите время.
5. Нажмите START/STOP, чтобы начать предварительный нагрев. Приблизительное время предварительного нагрева составляет от 5 до 25 минут в зависимости от установленной температуры. Если используется функция Woodfire Flavour, гранулы пройдут через цикл зажигания (IGN), после чего печь начнет предварительный нагрев (PRE).

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Время предварительного нагрева для функций WARM и DEHYDRATE не предусмотрено.

6. Пока духовка разогревается, приступайте к подготовке ингредиентов.
7. Когда духовка предварительно разогрета, на дисплее появится сообщение ADD FOOD (ДОБАВЬТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ), PRS START.
8. С помощью перчаток вытащите стойку для аксессуаров и поместите на нее противень с ингредиентами.
9. Нажмите START/STOP, чтобы начать готовить. Таймер начнет отсчет времени.
10. Когда время приготовления закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение DONE (ГОТОВО).
11. Вынимайте еду из печи в термостойких перчатках. Дайте блюду отдохнуть, затем подавайте к столу.

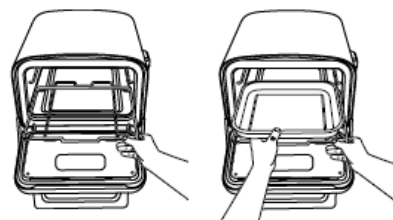


**SMOKER (КОПЧЕНИЕ):**

**Предварительные настройки: 120°C, 4 часа**

**Диапазон: 120-180°C 10 минут-12 часов**

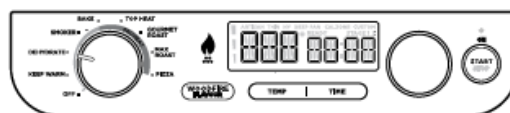
1. Установите стойку для аксессуаров в нижнюю часть печи, а затем поместите на нее противень. При желании вы можете установить на поддон решетку для жарки или сковороду.



2. Поверните левый диск, чтобы выбрать функцию SMOKER.
3. Выложите ингредиенты на решетку для жарки или противень.



4. Откройте коптильную камеру и используйте лопатку для гранул, чтобы заполнить коптильную камеру сверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переполняйте коптильную камеру. Затем нажмите кнопку функции WOODFIRE FLAVOR
5. Нажмите кнопку TEMP, а затем с помощью правого диска установите температуру. Нажмите кнопку TIME, а затем с помощью правого диска установите время.



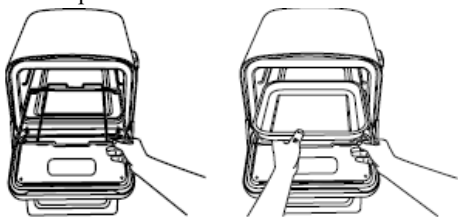
6. Нажмите START/STOP, чтобы начать готовить. Для функции копчения нельзя установить время предварительного нагрева. Пеллеты пройдут цикл зажигания (IGN) в течение 3-4 минут, после чего печь начнет готовить, а таймер начнет отсчет.
7. Когда время приготовления закончится, печь подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE (ГОТОВО).
8. Вынимайте еду из печи в термостойких перчатках. Дайте блюду отдохнуть, затем подавайте к столу.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Кнопка технологии Woodfire не загорится, если коптильная камера не заполнена гранулами до верха.

## GOURMET ROAST:

Предварительные настройки: 280°C, 10 мин (первый этап)  
Диапазон: 280-370°C, 1 мин - 3 часа

1 Установите стойку для аксессуаров в нижнюю часть печи, а затем поместите на нее противень.



2 Поверните левый регулятор, чтобы выбрать функцию GOURMET ROAST



3 Если вы планируете использовать функцию WOODFIRE, откройте коптильную камеру и используйте лопатку для гранул, чтобы заполнить коптильную камеру доверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переполняйте коптильную камеру. Затем нажмите кнопку функции WOODFIRE FLAVOR

4 Засветится светодиод 1 этапа приготовления с данной функцией: это настройка высокой температуры.

5 Нажмите кнопку TEMP, а затем с помощью правого диска установите температуру. Нажмите кнопку TIME, а затем с помощью правого диска установите время.

6 Нажмите правый диск, и загорится светодиод 2 этапа приготовления. Повторите предыдущий шаг, чтобы установить настройку для этапа 2.

7 Нажмите START/STOP, чтобы начать предварительный нагрев. Приблизительное время предварительного нагрева составляет 25 минут в зависимости от установленной температуры. Если используется функция Woodfire Flavour, гранулы пройдут через цикл зажигания (IGN), после чего печь начнет предварительный нагрев (PRE).

8 Когда духовка предварительно разогрета, на дисплее появится сообщение ADD FOOD(ДОБАВИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ) PRS START.

9 Потяните стойку для аксессуаров вперед и поставьте на нее противень с ингредиентами. Закройте дверцу печи.

10 Нажмите START/STOP, чтобы запустить таймер. Отобразятся температура и время для 1 этапа приготовления, и таймер начнет обратный отсчет. Печь автоматически переключится на настройку 2 этапа приготовления после завершения приготовления на 1 этапе.

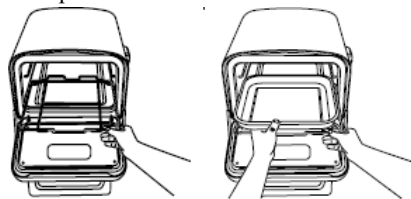
11 Когда время приготовления закончится, печь подаст звуковой сигнал и на ней отобразится надпись DONE (ГОТОВО).

12 Вынимайте еду из печи в термостойких перчатках. Дайте блюду отдохнуть, затем подавайте к столу.

## MAX ROAST:

Предустановки: 370°C, 5 мин  
Диапазон: 240-370°C, 1 мин - 1 ч

1 Установите стойку для аксессуаров в нижнюю часть печи, а затем поместите на нее противень.



**ВАЖНО:** противень должен быть установлен вместе со стойкой для аксессуаров, так как он должен предварительно разогреваться вместе с духовкой.

2 Поверните левый диск, чтобы выбрать функцию MAX ROAST.



3 Если вы планируете использовать функцию WOODFIRE, откройте коптильную камеру и используйте лопатку для гранул, чтобы заполнить коптильную камеру доверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переполняйте коптильную камеру. Затем нажмите кнопку функции WOODFIRE FLAVOR

4 Нажмите кнопку TEMP, а затем с помощью правого диска установите температуру. Нажмите кнопку TIME, а затем с помощью правого диска установите время.

5 Нажмите START/STOP, чтобы начать предварительный нагрев.

6 Пока духовка разогревается. Приступайте к подготовке ингредиентов. Примерное время предварительного нагрева составляет 25 минут в зависимости от заданной температуры.

7 Когда духовка предварительно разогрета, на дисплее появится сообщение ADD FOOD PRS START (ДОБАВИТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ).

8 С помощью термостойких перчаток вытащите стойку для аксессуаров и выложите ингредиенты на противень.

9 Нажмите START/STOP, чтобы начать готовить. Таймер начнет отсчет времени.

10 Когда время приготовления закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее появится сообщение DONE (ГОТОВО).

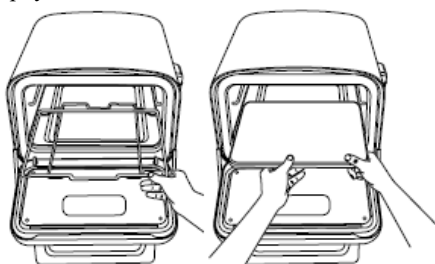
11 Вынимайте еду из печи в термостойких перчатках. Дайте блюду отдохнуть, затем подавайте к столу.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Устройство подаст звуковой сигнал и в течение 30 секунд отобразит надпись FLIP. Переворачивать ингредиенты на противне необязательно, но рекомендуется.

## Использование функций приготовления

### PIZZA (ПИЦЦА)

1 Установите стойку для аксессуаров в нижнюю часть печи, а затем положите сверху камень для пиццы.



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если вы готовите глубокую пиццу, ее нужно будет готовить в глубокой сковороде (не входит в комплект).

2 Поверните левый диск, чтобы выбрать функцию PIZZA.



3 Если вы планируете использовать функцию WOODFIRE, откройте коптильную камеру и используйте лопатку для гранул, чтобы заполнить коптильную камеру доверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переполняйте коптильную камеру. Затем нажмите кнопку функции WOODFIRE FLAVOR.

4 Используйте правый диск, чтобы выбрать желаемый предустановленный вид пиццы (Artisan, Thin, Pan, New York Style, Frozen или Custom).

5 Нажмите START/STOP, чтобы начать предварительный нагрев. Расчетное время предварительного нагрева составляет 10-25 минут в зависимости от заданной температуры. Если используется технология Woodfire Flavour, гранулы пройдут через цикл зажигания (IGN), после чего печь начнет предварительный нагрев (PRE).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Температуру можно установить только с помощью кнопки MANUAL.

6 Используйте правый диск, чтобы установить TIME. Установка времени приготовления для функции PIZZA отличается от других функций. Время устанавливает таймер приготовления пиццы (аналогично таймеру духовки). По истечении времени приготовления печь будет оставаться включенной в течение одного часа для приготовления большого количества пиццы.

7 Когда духовка достигнет заданной температуры, на дисплее появится сообщение ADD FOOD PRS STRT. Положите пиццу прямо на камень.

8 Повторно нажмите кнопку START/STOP, и таймер начнет отсчет.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Мы рекомендуем использовать лопатку для пиццы Ninja Pizza Peel, которая продается отдельно. Если у вас нет лопатки для пиццы, используйте разделочную доску или нижнюю часть формы для выпечки, посыпанную мукой, чтобы выложить пиццу на камень.

9 Когда время приготовления закончится, печь подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение GET FOOD (ВЫНЬТЕ ЕДУ). Используйте лопатку для пиццы, чтобы вынуть пиццу из духовки.

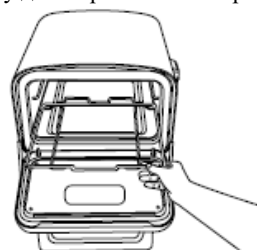
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для приготовления большого количества пицц, рекомендуем дождаться пока на дисплее не появится надпись READY (ГОТОВО). Это означает, что камень нагрелся до желаемой температуры. После этого вы можете выкладывать на камень следующую пиццу.

### TOP HEAT: (ВЕРХНИЙ НАГРЕВ)

Предварительные настройки: 260°C, 10 часов

Диапазон: 260-370°C, 5 - 30 часов

1 Установите стойку для аксессуаров на верхний уровень печи, а затем поместите на нее противень. При необходимости вы можете использовать решетку для жарки или сковороду.)



2 Поверните левый диск, чтобы выбрать функцию TOP HEAT.

3 Нажмите кнопку TEMP, а затем используйте правый диск, чтобы установить температуру. Нажмите кнопку TIME, а затем с помощью правого диска установите время.

4 Выложите ингредиенты на решетку для жарки или противень.

5 Нажмите START/STOP, чтобы начать готовить. Предварительного разогрева нет. Духовка начнет готовить, а таймер начнет отсчет времени.

6 Когда время приготовления закончится, печь подаст звуковой сигнал и на дисплее отобразится DONE (ГОТОВО).

7 Вынимайте еду из печи в термостойких перчатках. Дайте блюду отдохнуть, затем подавайте к столу.

## Очистка и техническое обслуживание

### ОЧИСТКА ДУХОВКИ

1. Печь следует тщательно очищать после каждого использования. ВСЕГДА давайте прибору и аксессуарам остыть перед их чисткой.
  2. Перед чисткой отсоедините печь от источника питания. Держите дверцу печи открытой после того, как вынули из нее еду, чтобы она остыла быстрее.
  3. Протрите устройство внутри и снаружи влажной неабразивной тканью или бумажным полотенцем.
- ПРИМЕЧАНИЕ. Вы также можете использовать нейлоновую щетку с мыльным раствором.
4. Поместите все очищенные сухие аксессуары обратно в печь.

### ОЧИСТКА АКСЕССУАРОВ

#### Коптильная камера



Снимайте коптильную камеру с гранулами и безопасно очищайте все ее содержимое после каждого использования. Очистка коптильной камеры после каждого использования не требуется. Мы рекомендуем использовать щетку для удаления налета с коптильной камеры после каждых 10 ее использований.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** НЕ используйте жидкий чистящий раствор для очистки коптильной камеры.

#### Уход за камнем для приготовления пищи



- НЕ замачивайте камень для пиццы. Не мойте его водой с мылом, не погружайте его в воду и не кладите его в посудомоечную машину.
- Камень может треснуть или сломаться, если на него попадет горячая или холодная вода.
- Вода может оставаться в камне в течение длительного времени, если он намокнет, дайте камню полностью высохнуть перед повторным использованием.
- Мыло повреждает естественное покрытие камня и останется внутри камня даже после его высыхания.
- Черные пятна и разводы - это нормальное явление на камнях для пиццы.
- Со временем ваш камень для пиццы обесцветится. Это нормально.

#### Для очистки камня для пиццы :

- Дайте камню полностью остыть перед его очисткой.
- С легкостью соскребите его неметаллическими аксессуарами, чтобы удалить любую прилипшую грязь.
- Затем вытрите остатки грязи мягкой тканью.

#### Решетка для обжарки/стойка для аксессуаров



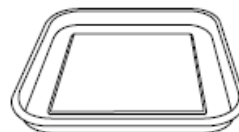
1. Перед тем, как вынуть решетку и стойку для аксессуаров из печи, дайте ей полностью остыть. Решетку и стойку можно мыть в посудомоечной машине.
2. Если вы хотите очистить данные аксессуары вручную, используйте теплую воду с мылом и грубую сторону губки, чтобы удалить любую из нее запеченную еду.
3. Промойте решетку и стойку и высушите их полотенцем.

#### Очистка противня

##### Можно ли использовать алюминиевую фольгу, чтобы противень оставался чистым?

Фольгу можно использовать для приготовления с функцией GOURMET ROAST, когда решетка для обжарки находится сверху на противне.

Это упрощает очистку противня. Мы не рекомендуем использовать фольгу с функцией MAX ROAST, поскольку ингредиенты должны контактировать с разогретым противнем для наилучшего обжаривания.



- Дайте противню полностью остыть перед его очисткой. **НЕ мойте противень в посудомоечной машине.**
- Используйте средство для мытья посуды, теплую воду и грубую сторону губки, чтобы удалить остатки еды с противня. НЕ используйте металлические или другие абразивные мочалки, так как это может поцарапать противень.
- Промойте противень после очистки под проточной водой и вытрите его полотенцем.

## Руководство по устранению неполадок



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** чтобы снизить риск поражения электрическим током от 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 OFF. 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: [service@extremepride.com.ua](mailto:service@extremepride.com.ua), [diagnostic@extremepride.com.ua](mailto:diagnostic@extremepride.com.ua)

- **На дисплее панели управления появляется значение «Add Food».**

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

- **На дисплее панели управления появляется значение «E».**

Устройство не работает должным образом.

Свяжитесь со службой поддержки по телефону: +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram), или свяжитесь с нами по электронной почте: [service@extremepride.com.ua](mailto:service@extremepride.com.ua), [diagnostic@extremepride.com.ua](mailto:diagnostic@extremepride.com.ua)

Чтобы мы могли лучше вам помочь, пожалуйста, зарегистрируйте свой продукт онлайн на [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) и держите продукт под рукой, когда звоните.

- **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 еду до безопасной для потребления внутренней температуры. Обратитесь в местный орган по стандартам питания по стандартам питания относительно рекомендованных температур, безопасных для пищевых продуктов.

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

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

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

Да, всегда заполняйте камеру пеллетами доверху. Мы усовершенствовали количество гранул, необходимое для каждого сеанса копчения, независимо от функции или пищевой нагрузки, устройство сожжет их должным образом.

- **Когда необходимо нажимать кнопку Woodfire Flavor?**

Нажмите кнопку Woodfire Flavor перед тем, как нажать кнопку «START», если хотите добавить аромат дыма при использовании функций Hi/LO, Sear, Grill, Roast, Bake и Pizza. Вам не нужно нажимать кнопку Woodfire Flavor при использовании функции Smoker. Функция Woodfire недоступна с функцией WARM.

- **Почему пламя исходит из коптильной коробки?**

Небольшое пламя может исходить из коптильной коробки, если поднять крышку прибора.

- **Где хранить гранулы?**

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

---

- **Как утилизировать сгоревшие гранулы после цикла приготовления?**

Гранулы могут продолжать гореть по истечении времени приготовления. Не трогайте и не снимайте коптильную камеру, пока прибор не перестанет дымить, гранулы полностью сгорят и коптильная камера не остынет. Затем снимите коптильную камеру и безопасно выбросьте из нее охлажденный пепел.

- **Можно ли использовать масло для приготовления пищи в печи при высоких температурах?**

Используйте рекомендуемые ниже жиры/масла в умеренных количествах, используйте «Не рекомендованные жиры/масла» только в том случае, если это указано в рецепте Ninja (см. «Лучшие методы приготовления при температуре выше 260°C»), чтобы узнать об одобренных жирах/маслах).

- **Как избежать пожара в печи при приготовлении блюд на высоких температурах?**

Не забывайте сливать жир/масло из противня для жарки. Убедитесь, что противень всегда тщательно вымыт перед каждым его использованием. Это поможет предотвратить сжигание жира и появление дыма.

- **Как избежать ожога после открытия духовки?**

При приготовлении при высокой температуре, особенно при обжаривании продуктов, открывайте дверцу медленно и на расстоянии вытянутой руки. Не забудьте сливать жир/масло с противня. Это поможет предотвратить сжигание жира и появление дыма.

- **Почему предварительный нагрев длится так долго?**

- Время предварительного нагрева зависит от выбранной функции и температуры устройства. Функции SMOKER, DEHYDRATE, WARM - без предварительного разогрева.

- Если вы используете функцию Woodfire Flavour, время разогрева увеличится дополнительно на 3-4 минуты.

- Использование устройства в непогоду с сильным дождем может привести к более длительному предварительному нагреву.

- Если вы используете удлинитель, убедитесь, что он подходит для использования вне помещения с уличными приборами. Использование неподходящего удлинителя может привести к его перегреву, плавлению и/или падению напряжения.

- Хотя для получения наилучших результатов настоятельно рекомендуется предварительный нагрев, вы можете пропустить его, нажав и удерживая кнопку START/STOP в течение 3 секунд. На экране будет мигать ADD FOOD «ДОБАВИТЬ ЕДУ». Откройте крышку и поместите ингредиенты в устройство. После закрытия крышки начнется приготовление, а таймер начнет отсчет времени.

- **Можно ли отключить функцию Woodfire Flavour?**

- Если вы нажали кнопку Woodfire Flavor и уже запустили функцию приготовления, нажав START, вы можете снова нажать кнопку Woodfire Flavor, чтобы выключить ее, если цикл розжига завершился менее чем на 75% (что указывается на индикаторе выполнения на экране дисплея). Если гранулы полностью разгорелись, а прибор перешел к циклу предварительного разогрева (отображается на экране дисплея), вы не сможете отключить функцию Woodfire Flavor.

- **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.

## Гарантия

Когда вы покупаете продукт в Европе в качестве потребителя, вы получаете преимущество в виде законных прав, связанных с качеством продукта (ваши «законные права»).

Однако в Ninja мы настолько уверены в качестве нашей продукции («Продукция»), что предоставляем вам двухлетнюю гарантию от производителя. Эта гарантия распространяется только на новый продукт. Эти положения и условия касаются только наших гарантий - они не влияют на ваши законные права как покупателя. Обратите внимание, что 2 года гарантии доступны во всех странах ЕС.

Нижеследующие условия описывают предпосылки если вы приобрели продукт непосредственно в Ninja.

### Гарантии Ninja

Бытовой кухонный прибор - это значительные инвестиции. Ваш новый прибор должен работать должным образом как можно дольше.

Гарантия, предоставляемая производителем, является важной мерой и отражает, насколько производитель уверен в своем продукте и качестве изготовления.

Вы найдете онлайн-поддержку на [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### 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 руководству по эксплуатации Ninja, прилагаемому к вашему прибору.
- Использование кухонного прибора для любых других целей, кроме обычных бытовых целей.
- Использование деталей, собранных или установленных не в соответствии с руководством по эксплуатации.
- Использование частей и аксессуаров, которые не являются оригинальными компонентами Ninja.
- Неправильная установка (кроме случаев установки Ninja).
- Ремонт или изменения, произведенные 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](http://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.



### РЕГУЛИРУЕМАЯ ПОДСТАВКА

Поднимите свою печь для приготовления на открытом воздухе на новые высоты с помощью прочной регулируемой подставки и столика.



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СТОЛ

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



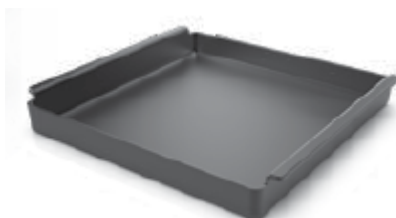
### ЧЕХОЛ ДЛЯ ПЕЧИ

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



### ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Инструмент, рекомендованный мастером по приготовлению пиццы в печи, для легкой загрузки и выгрузки хлеба и пиццы.



### ЧУГУННЫЙ ПОДНОС

Откройте для себя исключительную карамелизацию, обугливание и обжаривание с помощью чугунной сковороды, созданной специально для приготовления блюд на высокой температуре



### ГРАНУЛЫ

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

ВЫБЕРИТЕ СВОЙ АКСЕССУАР  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)





## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.





Иллюстрациялар нақты өнімнен өзгеше болуы мүмкін. Біз үнемі өз өнімдерімізді жетілдіруге тырысамыз, сондықтан мұнда келтірілген сипаттамалар ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

NINJA Еуропалық одақта SharkNinja Operating LLC-тың тіркелік сауда маркасы болып табылады.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

SharkNinjaEuropeLtd,  
3150 ғимаратының 1 және 2-қабаттары, Thorpe  
Park, Century Way, Лидс, Англия,  
LS15 8ZB  
ninjakitchen.kz  
OO101EU\_FSC\_IB\_MP\_240131\_Mv1

**SharkNinjaGermanyGmbH,**  
**Rotfeder-Ring 9,**  
**60327 Франкфурт-на-Майне,**  
**Германия**  
**ninjakitchen.kz**

# NINJA

## WOODFIRE

---

00101EU

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
НҰСҚАУЛЫҚ

**Ninja**

**Woodfire көшелік  
электр барбекю және  
түтінге салу пеші**



## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кернеу: 220-240 В~, 50-60 Гц

Қуаты: 2400 Вт



**KEҢЕС:** Модель мен сериялық нөмірді қуат сымның жанында құрылғының артқы жағында орналасқан QR код белгішесінен таба аласыз.  
[ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)



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



Қалдықтарды бақылаусыз жою нәтижесінде қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына ықтимал зиян келтірмеу үшін материалдық көздерді тұрақты қайта пайдалануға ықпал ету үшін оларды жауапкершілікпен тастаңыз.

Пайдаланылған құрылғыны қайтару үшін қайтару және жинау жүйелерін пайдаланыңыз немесе осы өнім сатып алынған сатушыға хабарласыңыз. Олар бұл өнімді экологиялық таза өңдеу үшін ала алады.

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқаулар .....                         | 4  |
| Компоненттер және аксессуарлар.....                                             | 6  |
| Алғашқы пайдаланар алдында .....                                                | 7  |
| Пешті қайда орнатуға болады? .....                                              | 7  |
| Пешті пайдалану үшін ауа райы жағдайлары .....                                  | 7  |
| Ұзартқыштарды пайдалану .....                                                   | 7  |
| Пешті қуаттау көзіне қосу .....                                                 | 7  |
| Аксессуарларға арналған тіректі қалай орнатуға болады .....                     | 8  |
| Түтінге салу камерасы .....                                                     | 8  |
| Басқару панелімен танысу .....                                                  | 9  |
| Функционалдық түймелер .....                                                    | 9  |
| Басқару түймелері .....                                                         | 9  |
| Дайындау функцияларын пайдалану .....                                           | 10 |
| Bake (Пісіру), Dehydrate (Сусыздандыру), Warm (Жылуды сақтау) функциялары ..... | 10 |
| Smoker (Түтінгі салу) функциясы .....                                           | 10 |
| GourmetRoast (Ерекше қуыру) функциясы .....                                     | 11 |
| Max Roast (Макс. қуыру) функциясы .....                                         | 11 |
| Pizza (Пицца) функциясы .....                                                   | 12 |
| Жоғарғы қыздыру .....                                                           | 12 |
| Тазалау және техникалық қызмет көрсету .....                                    | 13 |
| Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық .....                                      | 14 |
| Сатып алуға қолжетімді аксессуарлар .....                                       | 16 |



## КАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕГІ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

### ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ МАҚСАТТА • ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА БАРЛЫҚ НҰСҚАУЛАРДЫ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ

|                                                                                   |                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Өнімнің жұмыс және пайдалану ерекшеліктерін түсіну үшін нұсқауларды оқып шығыңыз.</b>                                                             |
|  | <b>Осы таңбаны қамтитын ескертуді елемегенде, дене жарақатына, өлімге немесе елеулі мүліктік зақымға әкелуі мүмкін қауіптің бар-жоғын көрсетеді.</b> |
|  | <b>Ыстық бетпен жанасудан аулақ болыңыз. Күйіп қалмас үшін әрқашан қолды қорғауды қолданыңыз.</b>                                                    |
|  | <b>Тек сыртқы пайдалану үшін.</b>                                                                                                                    |

### ЕСКЕРТУ

Бұл нұсқауларды орындамау электр тогының соғуына, өртке немесе күйікке әкелуі мүмкін, бұл мүліктің зақымдалуына, жарақатқа немесе өлімге әкелуі мүмкін. Электр құрылғыларын пайдалану кезінде әрқашан негізгі қауіпсіздік шараларын сақтау керек, соның ішінде:

- Кішкентай балаларға тұншығу қаупін болдырмау үшін барлық қаптау материалдарын құрылғыны ашқаннан кейін бірден тастаңыз.
- Бұл құрылғыны оның мақсатынан басқа мақсатта пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қозғалатын көліктерде немесе қайықтарда пайдаланбаңыз. Дұрыс пайдаланбау жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғыны бөлмеде ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. Бұл пеш ТЕК АШЫҚ АУАДА немесе жақсы желдетілетін жерде ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН. Егер құрылғы қандай да бір перде астында қолданылса, улы түтіндер, соның ішінде көміртегі тотығы жиналып, денеге ауыр зақым келтіруі немесе өлімге әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар бақылауда болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алса және онымен байланысты қауіпті түсінсе, пайдалана алады.
- Жалынның немесе жылудың таралуы нәтижесінде мүлікке зақым келтірмеу үшін құрылғының барлық жағынан ең аз 92 см (3 фут) қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының тегіс, тұрақты, таза және құрғақ жерде орналасқанына көз жеткізіңіз. Құрылғыны бетінің шетіне ҚОЙМАҢЫЗ.
- Күйіп қалмас үшін пешті ашқанда абай болыңыз. Толық ашылмас бұрын ӘРҚАШАН есікті жартылай ашыңыз, өйткені кейбір тағамдар майдың шашырауын тудыруы мүмкін және өрт немесе жалын тудыруы мүмкін.
- Құрылғымен ойнамайтынына көз жеткізу үшін балаларды қадағалаңыз. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Балаларға құрылғыны тазалауға немесе күтіп ұстауға ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ.
- Құрылғы номиналды қалдық жұмыс тогы 30 мА аспайтын қорғаныс өшіру құрылғысы (RCD) арқылы қоректенуі тиіс. Құрылғы жерге тұйықталған розеткаға қосылуы керек.
- Жеткізу сымға түсіп қалу немесе шатасу қаупін азайту үшін қысқа қуат сымымен бірге келеді. Бұл құрылғыда ұзағырақ алынбалы қуат сымы немесе ұзартқыш сымдар пайдалануға болады және оларды мұқият пайдаланған кезде пайдалануға болады.
- Мүлікке зақым келтірмеу және жалыннан немесе жылудан күйіп қалмау үшін түтіндеу кезінде ӘРҚАШАН пеллетті қорабынан кемінде 30 см (1 фут) қауіпсіз қашықтықты сақтаңыз. Кішкене жалын пеллеттер қорабынан шығуы мүмкін, егер сіз пештің қақпағын көтерсеңіз, бұл жақсы болатын еді.
- Күйіп қалмас үшін ӘРҚАШАН пеллеттерді түтін үйіне қосу арқылы гранулалар лопаткасын пайдаланыңыз. Лопаткасыз гранулаларды ҚОСПАҢЫЗ.
- Күйіп қалмас үшін және мүлікке зақым келтірмеу үшін, пеллет қорабынан жалынның шығуын болдырмау үшін пеллеттер қорапшасының қақпағы толығымен жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеллеттер күйіп кетуі мүмкін. Пеш түтіндеуді тоқтатқанша, пеллеттер толығымен жанып, түтін камерасы салқындағанша пеллеттерді ұстамаңыз немесе шешпеңіз.
- Жарақаттар мен күйіктерді болдырмау үшін құрылғыны тазалау, бөлшектеу, аксессуарларды орнату немесе алып тастау және сақтау алдында суытыңыз.
- Пеллет қорабын толтырмаңыз. Бұл құрылғыға оттегінің түсуіне әкеледі, бұл өртке, жалынға және құрылғыға зақым келтіруі мүмкін және күйікке әкелуі мүмкін.
- Құрылғының ыстық беттерін ҰСТАМАҢЫЗ. Жұмыс кезінде және одан кейін құрылғының беттері ыстық болады. Күйіп қалудың немесе жарақаттанудың алдын алу үшін ӘРҚАШАН қорғаныс қолғаптарын немесе ыстыққа төзімді қолғаптарды қолданыңыз және қол жетімді тұтқаларды қолданыңыз. Құралдан ингредиенттерді қосу немесе алып тастау үшін ұзын тұтқалы аксессуарларды пайдалануды ұсынамыз.

- Пісіру кезінде немесе одан кейін аксессуарларды ұстамаңыз. Пісіру процесінде себет өте ыстық болады. Құрылғыдан аксессуарларды алу кезінде онымен физикалық байланыста болудан аулақ болыңыз. Күйіп қалудың немесе жарақаттанудың алдын алу үшін құрылғыны пайдаланған кезде ӘРҚАШАН абай болыңыз. Біз ұзын тұтқалы аксессуарларды және қауіпсіздік қолғаптарын немесе ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдалануды ұсынамыз.
- Қыздыру палстиналарын шығармас бұрын немесе оларды жылжытпас бұрын әрқашан пештің толық салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Орынатылған пицца тасы немесе қуыру табасы жоқ құрылғыны ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
- Электр тогының соғуынан қорғау үшін сым мен ұзартқыш сымды балалар тартып алатын немесе сүрінетін үстелдің немесе үстелдің үстіне ілінбейтін етіп орналастыру керек. Сымның қосылымын құрғақ ұстаңыз және сымды, вилканы немесе негізгі блоктың корпусын суға немесе басқа сұйықтыққа БАТЫРМАҢЫЗ.
- Құрылғы мен қуат сымның зақымдануын үнемі тексеріп отырыңыз. Егер қуат сым немесе вилка зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Егер құрылғы ақаулы болса немесе зақымдалса оны пайдалануды дереу тоқтатыңыз және тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- ЕШҚАШАН жұмыс үстелінің астындағы розетканы пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыны ешқашан сыртқы таймерге немесе жеке қашықтан басқару жүйесіне ҚОСПАҢЫЗ.
- Құрылғыны орналастырмаңыз және қуат сымның ыстық беттерге тиіп кетуіне ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ.
- Тек осы құрылғының жеткізіліміне кіретін ұсынылған аксессуарларды немесе SharkNinja ұсынған аксессуарларды пайдаланыңыз. Shark Ninja ұсынбаған аксессуарларды немесе қондырмаларды пайдалану өрт немесе жарақат алу қаупіне әкелуі мүмкін.
- Пешке қандай да бір керек-жарақтарды салмас бұрын, олардың таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде оны ЖЫЛЖЫТПАҢЫЗ.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ауа сорғышты немесе розетканы ЖАППАҢЫЗ. Бұл біркелкі емес пісіруге әкеледі және құрылғыны зақымдауы немесе қызып кетуіне әкелуі мүмкін.
- Пайдалану кезінде қақпағы жабық құрылғыға ештеңе ҚОЙМАҢЫЗ.
- Қолданар алдында гриль пластинасының дұрыс салынғанына және мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғыны терең қуыру үшін ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
- Егер май тұтанса немесе құрылғы қара түтін шығарса, оны дереу ажыратыңыз. Құрылғыдан тамақ дайындауға арналған керек-жарақтарды шығармас бұрын түтін тоқтағанша күтіңіз.
- Розетканың кернеуі өзгеруі мүмкін, бұл сіздің құрылғыңыздың жұмысына әсер етеді. Аспапта пісіру кезінде ықтимал аурулардың алдын алу үшін тағамның ұсынылған температураға дейін піскенін тексеру үшін әрқашан сыртқы тағам термометрін пайдаланыңыз.
- Құрылғыңызда тек Ninja-ның нағыз тағамдық ағаш гранулаларын пайдаланыңыз.
- Құрылғыда ешқашан жанармай түйіршіктерін, қатты ағашты, көмірді, сұйық отынды немесе Ninja гранулаларынан басқа кез келген басқа жанғыш материалды ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
- Құрылғы пайдаланылып, ыстық болған кезде қолдарыңыз бен бетіңізді түтіндету камерадан алыс ұстаңыз.
- Түтіндеуші жұмыс істеп тұрған кезде ӘРҚАШАН өрт сөндіргішті жақын жерде ұстаңыз.
- Ағаш түйіршіктерін әрқашан құрғақ жерде, жылу шығаратын құрылғылардан және басқа отын ыдыстарынан алыс жерде сақтаңыз.
- Грильді таза ұстаңыз және түтіндеуші камераның 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 үнемі күтіп ұстау үшін тазалау және техникалық қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
- Ажырату үшін құрылғыны өшіру үшін қуат түймесін басыңыз және оны пайдаланбаған кезде және оны тазаламас бұрын әрқашан вилканы розеткадан алыңыз.
- Құрылғыны су бүріккішпен немесе сол сияқты заттармен тазаламаңыз.
- Құрылғыны металл шүберекпен тазаламаңыз. Металл бөліктері панельден бөлініп, электр бөліктеріне тиіп кетуі мүмкін, бұл сізге электр тогының соғу қаупін тудырады.
- Егер ол ұзақ уақыт пайдаланылмаса, құрылғыны үйде сақтаңыз.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Ашық грильді ашық жерде ұстамаңыз. Құрылғыны ашық ауада сақтаған кезде әрқашан гриль қақпағын пайдаланыңыз.
- Қуат тізбегінің шамадан тыс жүктелуіне және құрылғының зақымдануы мен өртенуіне жол бермеу үшін бұл құралды кем дегенде 16 амперлік қуат тізбектеріне қосыңыз.

## ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ ОДАН ӘРІ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАҢЫЗ

## Компоненттер және аксессуарлар

A. Құрастыру құрылғысының негізі  
(қуаттау сымы көрсетілмеген)

B. Аксессуарларға арналған тірек

C. Пиццаға арналған тас

D. Противень

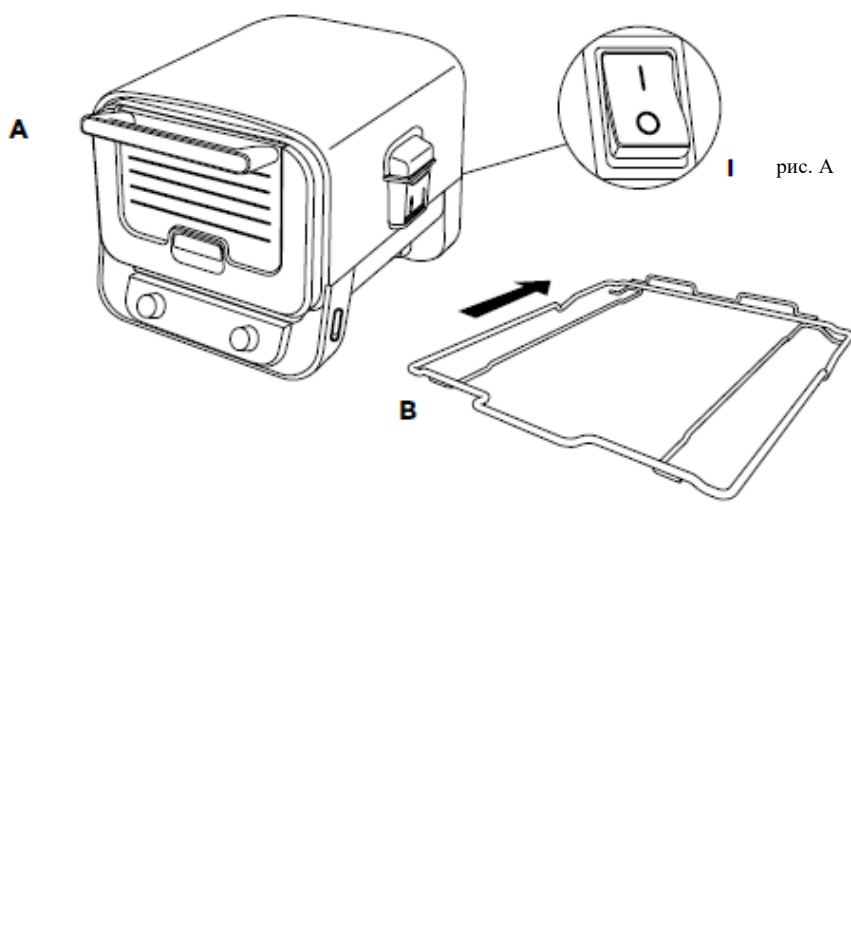
E. Қуыруға арналған тор

F. Түтіндету камера

G. Пеллеттерге арналған лопатка

H. Қуаттау сымы және УЗО штекері

I. Ажыратқыш ON/OFF



Ауыстырылатын немесе қосымша бөлшектер мен аксессуарларға тапсырыс беру үшін [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) сайтына кіріңіз.

### Алғашқы пайдаланар алдында

1. Пештен барлық қаптау материалдары мен таспаны алыңыз.
2. Барлық керек-жарақтарды қаптамадан алыңыз және осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Жарақаттануды немесе мүлікке зақым келтірмеу үшін нұсқаулықтарға, ескертулерге және маңызды сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз.
3. Аксессуарлар тірегін, пісіру парағын және қуыру торын жылы, сабынды сумен жуыңыз. Жақсылап шайыңыз және құрғатыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Пицца тасын жібітпеңіз немесе оны ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз. Оны пешке салыңыз, одан барлық қаптаманы алыңыз.

Құрылғының беттерін тазалау үшін абразивті щеткаларды немесе губкаларды пайдаланбаңыз, себебі олар зақым келтіруі мүмкін

**Біз барлық керек-жарақтарды пештің ішіне салып, оны 370°C температурада 20 минут бойы пісіруге арналған Bake "Пісіру" функциясына қосуды ұсынамыз.**

**Бұл аксессуарлардағы қалдықтарды кетіреді және пештің жұмысына зиян тигізбейді.**

## Алғашқы пайдаланар алдында

### Пешті қайда орналастыруға болады?

Пешті тірекке және тегіс жерге қойыңыз. Пеш орналастырылатын бет құрылғының салмағын көтере алатындығы және тиісті мөлшерде болуы маңызды. Құрылғының астыңғы жағы жұмыс істеп тұрған кезде салқын болып қалады, сондықтан пешті кез келген бетке қоюға болады. Пешті қабырғалардан немесе құрылғының барлық жағынан кем дегенде 90 см (3 фут) қашықтықта орналастырыңыз.



### Пешті пайдалану үшін ауа райы жағдайлары

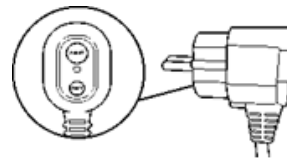
Бұл пеш кез-келген ауа-райында қолдануға қауіпсіз. Негізгі блокта IPX4 қорғаныс класы, ал вилкада IP66 бар. УЗО виокасы қосымша қорғауды қамтамасыз етеді және қуат тізбегінде қандай да бір мәселе туындаған жағдайда іске қосуға арналған. Құрылғы пайдаланылмаған кезде оны жабуға кеңес береміз. Құрылғы қауіпсіз болса да, ол ашық ауада сақталса, ауа-райының белгілерін көрсетеді.

### Ұзартқыштарды пайдалану

Егер сіз ұзартқыш сымды қолдансаңыз, оның сыртта және сыртқы құрылғылармен пайдалануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз. Дұрыс істемейтін 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. УЗО-ны электр розеткасына салыңыз. Розетканы қосыңыз.
2. УЗО-дағы RESET түймесін басыңыз. RESET түймесінің үстіндегі шеңбер қызғылт сары түспен жануы керек. Егер олай болмаса, басқа розетканы қолданып көріңіз.

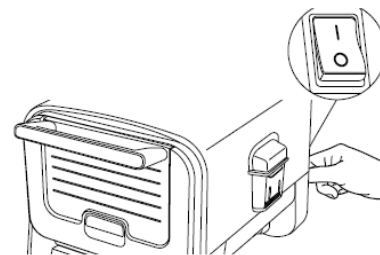


**Ескерту:** тікелей күн сәулесінің астында УЗО-дағы қызғылт сары жарықтандыруды ажырату қиын болуы мүмкін.

4. УЗО-дағы TEST түймесін басыңыз. Енді УЗО-дағы артқы жарық шеңбері қара болуы керек. Бұл УЗО дұрыс жұмыс істейтінін білдіреді. Егер TEST түймесін басқаннан кейін шеңбер қара түске айналмаса, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. УЗО дұрыс жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізгеннен кейін RESET түймесін тағы бір рет басыңыз. Қызғылт сары жарық қайтадан пайда болуы керек. Енді құрылғыны қосуға болады.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** ПОДСВЕТКА УЗО;  
ОРАНЖЕВЫЙ = УЗО включено; ЧЕРНЫЙ = УЗО  
ВЫКЛЮЧЕНО

5. Артқы басқару панеліндегі ON/OFF түймесін басыңыз. Сызық жағы төмен басылған кезде қосқыш қосылады.



6. Енді басқару панелінің алдыңғы жағындағы дискіні бұрап, қажетті мүмкіндікті таңдаңыз. Уақытты көрсету үшін дисплей жануы керек. Енді пеш пайдалануға дайын.

**ЕСКЕРТУ:** УЗО-дағы RESET түймесін құрылғы ажыратылған немесе розетка өшірілген сайын басу керек.

## Алғашқы пайдаланар алдында

Аксессуарларға арналған тіректі қалай орнатуға болады

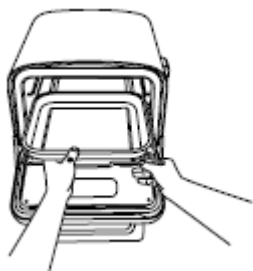
1. Аксессуарлар тірегін пештің төменгі деңгейіне қойыңыз. Егер Grill (Гриль) функциясы қолданылса, жоғарғы деңгейге қойыңыз.



2. Егер сіз пицца жасасаңыз, пицца тасын аксессуарлар тірегіне қойыңыз.



3 Барлық басқа функциялар үшін пицца тасын алыңыз және жылыту науасын аксессуарлар тірегіне қойыңыз.



4 Егер сіз гриль тірегін қолдансаңыз, оны қыздыру үшін противеньге салыңыз.



## Түтіндеу камерасын қалай орнатуға болады

Түтіндеу камерасын орнату: оны орнату үшін саусағыңызды бүйіріндегі саңылауға қойып, оны ұстап тұрып, тиісті бөлікті ашып, алынбалы түтіндетушіні орнына мықтап бекітілгенше салыңыз.



### Ninja Woodfire™ гранулаларын қосу:

Гранулалар лопаткасын гранулалармен толтырыңыз және түтіндеу камерасының қақпағын ашық ұстаңыз, гранулаларды түтіндеу камерасына жоғарғы жағына дейін толтырыңыз.

Содан кейін түтіндеу камерасының қақпағын жабыңыз.

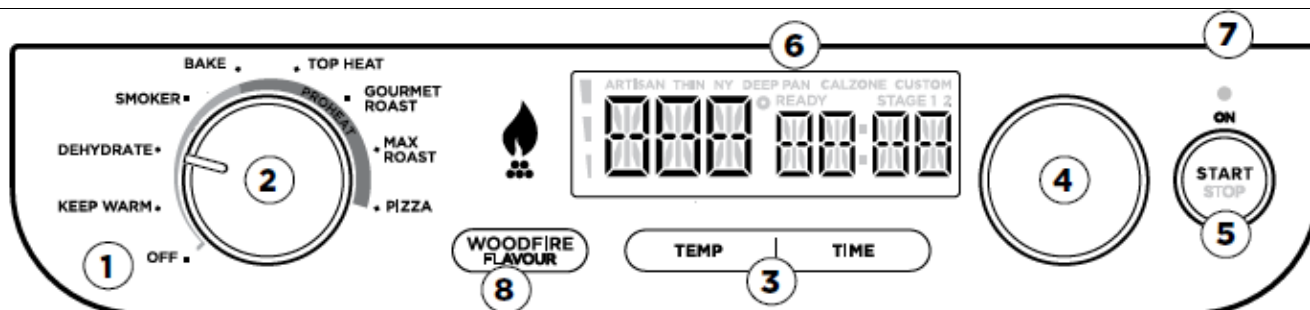
Жақсы нәтижеге, тиімділікке және дәмге қол жеткізу үшін тек Ninja woodfire Pellets қолданыңыз.



### Түтіндеу камерасын алу және тазалау.

Күйіп қалмас үшін, гранулаларды пештен шығармас бұрын және түтіндеу камерасын тазаламас бұрын толық суытыңыз.





### OFF ФУНКЦИЯЛАРЫ

Қажетті мүмкіндікті таңдау немесе пешті өшіру үшін сол жақ дискіні бұраңыз.

**KEEP WARM (ЖЫЛУДЫ САҚТАУ):** Пісіргеннен кейін тағамдарды жылы және жеуге дайын ұстаңыз.

**DEHYDRATE (ДЕГИДРАТАЦИЯ):** Кептірілген ет және кептірілген жемістер сияқты тағамдар жасау үшін ылғалды ақырын кетіреді.

**SMOKER (ТҮТІНДЕТУ):** Үлкен ет кесектерін төмен температурада баяу пісіру.

**BAKE (ПІСІРУ):** қытырлақ және жұмсақ ортасы бар кондитерлік өнімдерді пісіріңіз.

**TOP HEAT: (ЖОҒАРҒЫ ҚЫЗДЫРУ):** қоспаларды тез ерітеді және сіздің тағамдарыңызда керемет қызарған беттер жасайды.

**GOURMET ROAST:** тағамның сыртынан қытырлақ және ішкі жағынан сулы болу үшін жоғары деңгейде пісіруден бастаңыз және төмен деңгейде аяқтаңыз.

**MAX ROAST:** дәстүрлі пеште пісіруге болмайтын күйдірілген, қытырлақ, карамелденген тағамдарды алыңыз.

**PIZZA (ПИЦЦА):** үйде пиццаның сүйікті сорттарын дайындаңыз – балғыннан мұздатылғанға дейін

**Artisan (Мейрамханалық пицца)** - бұл жаңа піскен моцарелла ірімшігімен қапталған жұқа қытырлақ мейрамханалық пицца.

**Thin (Жіңішке пицца)** - жіңішке қыртыс оның үстіне тез дайындалатын бірнеше жұқа туралған ингредиенттер салынған.

**Rap (Табадағы пицца)** - қалың қыртыс және терең табаны пайдалану қамырға көбірек ингредиенттерді таратуға мүмкіндік береді, бірақ ол ұзағырақ піседі.

**New York Style (Нью-йорктік пицца)** - жоғарғы жағында ылғалдылығы төмен моцарелла ірімшігі бар жұқа қыртыс. Ірімшік қамырдың шетіне жақынырақ шығып, оны жеп жатқанда бір бөлікті ұстап тұру үшін шамамен бір дюйм қамырды ашық қалдырады.

**Calzone (Кальцоне)** - жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.

**Custom (Өз рецепті бойынша пицца)** - Өзіңіздің сүйікті қыртысыңызды жасаңыз және керемет дәмді пиццадан ләззат алу үшін сүйікті ингредиенттеріңізді қосыңыз.

### ФУНКЦИОНАЛДЫҚ ТҮЙМЕЛЕР/ДИСКІЛЕР/ЖАРЫҚ ИНДИКАТОРЛАРЫ

**1. OFF (СӨНДІРУ):** Құрылғы пайдаланылмаған кезде, дискінің OFF күйінде екеніне көз жеткізіңіз.

**2. СОЛ ДИСК:** Қажетті пісіру функциясын таңдау үшін осы дискіні пайдаланыңыз.

**3. TEMP/TIME BUTTONS (ТЕМПЕРАТУРА/УАҚЫТ ТҮЙМЕЛЕРІ):** TEMP түймесін басыңыз, содан кейін оң жақ тұтқаны пайдаланып қажетті температураны таңдаңыз.

TIME түймесін басыңыз, содан кейін оң жақ дискіні пайдаланып, қажетті уақытты таңдаңыз.

**4. ОҢ ДИСК:** Температура мен уақытты реттеу және пицца түрін таңдау үшін осы реттегішті TEMP және TIME түймелерімен бірге пайдаланыңыз.

**5. START/STOPBUTTON: (СТАРТ/СТОП ТҮЙМЕСІ):**

Ағымдағы пісіру функциясын іске қосу немесе тоқтату үшін START/STOP түймесін басыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Бұл ұсынылмаса да, алдын ала қыздыруды оң жақ дискіні 4 секунд басып тұру арқылы өткізіп жіберуге болады

**6. READY (ДАЙЫН):** бірнеше пиццаны дайындаған кезде, пицца тасы келесі пиццаны дайындау үшін қажетті температураға жеткенін көрсететін READY шамы жанады.

**7. ON (ҚОСУ):** Егер пеш қосулы болса, бірақ OFF күйіне орнатылмаған болса, бұл шам жанып, пештің әлі де қосулы және ыстық екенін көрсетеді. Пеш пайдаланылмаған кезде сол жақ реттегішті OFF күйіне бұраңыз.

**8. WOODFIRE FLAVOUR:** Көмір дәмін қосу үшін Woodfire басыңыз. (WARM функциясы үшін қолдануға болмайды).

**ЕСКЕРТУ:** Түтін камерасы гранулалармен толтырылмаса, Woodfire технологиясы түймесі жанбайды.

## Дайындау функцияларын пайдалану

**Bake (Пісіру), Dehydrate (Сусыздандыру), Warm (Жылуды сақтау) функциялары**

**Bake (Пісіру)**

**АЛДЫН АЛА БАПТАУЛАР: 285°C, 15 мин**

**ДИАПАЗОН: 145-370°C, 1 мин - 2 сағат**

**Dehydrate (Сусыздандыру)**

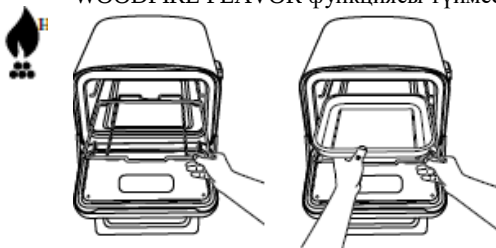
**АЛДЫН АЛА БАПТАУЛАР: 65°C, 6 сағат**

**ДИАПАЗОН: 25-90°C, 1 - 12 сағат**

**Warm (Жылуды сақтау)**

**ДИАПАЗОН: 30 минут - 3 сағат**

1. Пештің түбіне аксессуарлар тірегі орнатыңыз.
2. BAKE, DEHYDRATE немесе KEEP WARM функциясын таңдау үшін сол жақ дискіні бұраңыз.
3. Егер сіз WOODFIRE мүмкіндігін пайдалануды жоспарласаңыз, түтін камерасын ашып, түтін камерасын Ninja Woodfire Pellets гранулалармен толтыру үшін гранулалар лопаткаларын пайдаланыңыз. Түтін камерасын толтырмаңыз. Содан кейін WOODFIRE FLAVOR функциясы түймесін басыңыз.



**ЕСКЕРТУ.** WOODFIRE FLAVOR функциясын BAKE функциясымен пайдалану мүмкін емес.

- 4 TEMP түймесін басып, оң жақ дискіні пайдаланып температураны орнатыңыз. TIME түймесін басып, оң жақ дискіні пайдаланып уақытты орнатыңыз.
- 5 Алдын ала қыздыруды бастау үшін START/STOP түймесін басыңыз. Алдын ала қыздырудың шамамен уақыты белгіленген температураға байланысты 5-тен 25 минутқа дейін. Егер Woodfire Flavour функциясы қолданылса, гранулалар тұтану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін пеш алдын ала қыздыруды (PRE) бастайды.

**ЕСКЕРТУ.** WARM және DEHYDRATE функциялары үшін алдын ала қыздыру уақыты қарастырылмаған.

- 6 Пеш қызып жатқанда, ингредиенттерді дайындауға кірісіңіз.
7. Пеш алдын ала қыздырылған кезде дисплейде ADD FOOD (Ингредиенттерді қосыңыз), PRS START хабарламасы пайда болады.
8. Аксессуарлар тірегі қолғаппен тартыңыз және оған ингредиенттері бар пісіру парағын салыңыз.
9. Пісіруді бастау үшін START/STOP түймесін басыңыз. Таймер уақытты бастайды.
10. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE (Дайын) хабарламасы пайда болады.
11. Пештен тағамды ыстыққа төзімді қолғаппен алыңыз. Тамақты демалуға рұқсат етіңіз, содан кейін үстелге қызмет етіңіз.

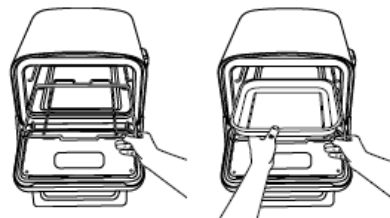


### SMOKER (ТҮТІНДЕТУ):

**Алдын ала баптаулар: 120°C, 4 сағат**

**Диапазон: 120-180°C 10 минут-12 сағат**

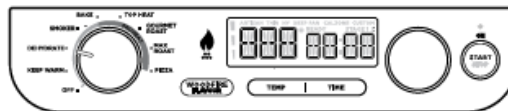
- 1 Аксессуарлар тірегі пештің түбіне орнатыңыз, содан кейін оған пісіру противенін салыңыз. Қаласаңыз табаға қуыру тірегі немесе табаны орнатуға болады.



- 2 SMOKER мүмкіндігін таңдау үшін сол жақ дискіні бұраңыз.
- 3 Ингредиенттерді қуыру тірегіне немесе пісіру противеніне салыңыз.



- 4 Түтін камерасын ашып, түтін камерасын жоғарыдан Ninja woodfire Pellets гранулалармен толтыру үшін гранулалар лопаткасын пайдаланыңыз. Түтін камерасын толтырмаңыз. Содан кейін WOODFIRE FLAVOR функциясы түймесін басыңыз.
- 5 TEMP түймесін басыңыз, содан кейін оң жақ дискіні пайдаланып температураны орнатыңыз. TIME түймесін басып, оң жақ дискіні пайдаланып уақытты орнатыңыз.



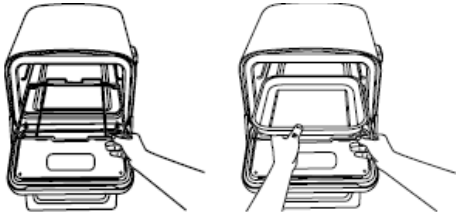
- 6 Пісіруді бастау үшін START/STOP түймесін басыңыз. Түтіндеу функциясы үшін алдын ала қыздыру уақытын орнату мүмкін емес. Гранулалар 3-4 минут ішінде тұтану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін пеш пісіре бастайды және таймер санай бастайды.
- 7 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE (Дайын) жазуы пайда болады.
- 8 Тағамды пештен ыстыққа төзімді қолғаппен алыңыз. Тамақты демалуға рұқсат етіңіз, содан кейін үстелге қойыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Егер түтіндеу камерасы жоғарғы жағына дейін гранулалармен толтырылмаса, Woodfire технологиясының түймесі жанбайды.

## GOURMET ROAST:

Алдын ала баптаулар: 280°C, 10 мин (бірінші кезең)  
Диапазон: 280-370°C, 1 мин - 3 сағат

**1** Аксессуарылар тірегің пештің түбіне орнатыңыз, содан кейін оған пісіру противенін салыңыз.



**2** GOURMET ROAST функциясын таңдау үшін сол жақ реттегішті бұраңыз.



**3** WOODFIRE функциясын таңдауды жоспарласаңыз, түтін камерасын ашып, түтін камерасын Ninja Woodfire Pellets гранулаларымен толтыру үшін гранулалар лопаткасын пайдаланыңыз. Түтін камерасын толтырмаңыз. Содан кейін WOODFIRE FLAVOR функциясы түймесін басыңыз.

**4** Осы функциямен пісірудің 1-кезеңінің жарық диоды жанады: бұл жоғары температураны реттеу.

**5** TEMP түймесін басыңыз, содан кейін оң жақ дискіні пайдаланып температураны орнатыңыз. TIME түймесін басып, оң жақ дискіні пайдаланып уақытты орнатыңыз.

**6** Оң жақ дискіні басыңыз, сонда пісірудің 2-кезеңінің жарық диоды жанады. 2-кезеңге орнатуды орнату үшін алдыңғы қадамды қайталаңыз.

**7** Алдын ала қыздыруды бастау үшін START/STOP түймесін басыңыз. Алдын ала қыздырудың шамамен уақыты белгіленген температураға байланысты 25 минутты құрайды. Егер Woodfire Flavour функциясы қолданылса, гранулалар тұтану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін пеш алдын ала қыздыруды (PRE) бастайды.

**8** Пеш алдын ала қыздырылған кезде дисплейде ADD FOOD (Ингредиенттерді қосу) PRS START хабарламасы пайда болады.

**9** Аксессуарылар тірегің алға қарай тартыңыз және оған ингредиенттері бар пісіру противенін салыңыз. Пештің есігін жабыңыз.

**10** Таймерді іске қосу үшін START/STOP түймесін басыңыз. Пісірудің 1-кезеңі үшін температура мен уақыт көрсетіледі және таймер кері санауды бастайды. Пеш 1-қадамда пісіру аяқталғаннан кейін автоматты түрде пісірудің 2-кезеңін орнатуға ауысады.

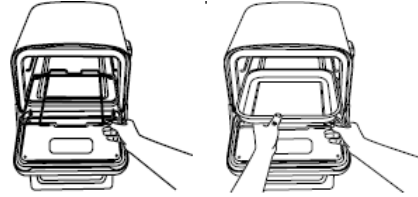
**11** Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш дыбыстық сигнал береді және оған DONE (Дайын) жазуы көрсетіледі.

**12** Тағамды пештен ыстыққа төзімді қолғаппен алыңыз. Тамақты үстелге қойыңыз.

## MAX ROAST:

Алдын ала орнату: 370°C, 5 мин  
Диапазон: 240-370°C, 1 мин - 1 сағат.

**1** Аксессуарылар тірегің пештің түбіне орнатыңыз, содан кейін оған пісіру противенін салыңыз.



**МАҢЫЗДЫ:** пісіру противенін аксессуарылар тірегімен бірге орнату керек, себебі ол пешпен бірге алдын ала қыздырылуы керек.

**2** MAX ROAST функциясын таңдау үшін сол жақ дискіні бұраңыз.



**3** Егер сіз WOODFIRE мүмкіндігін пайдалануды жоспарласаңыз, түтін камерасын ашып, түтін камерасын Ninja woodfire Pellets гранулаларымен толтыру үшін гранулалар лопаткасын пайдаланыңыз. Түтін камерасын толтырмаңыз. Содан кейін WOODFIRE FLAVOR функциясы түймесін басыңыз.

**4** TEMP түймесін басып, оң жақ дискіні пайдаланып температураны орнатыңыз. TIME түймесін басып, оң жақ дискіні пайдаланып уақытты орнатыңыз.

**5** Алдын ала қыздыруды бастау үшін START/STOP түймесін басыңыз.

**6** Пеш алдын ала қыздырылған кезде. Ингредиенттерді дайындауға кірісіңіз. Алдын ала қыздырудың шамамен уақыты берілген температураға байланысты 25 минутты құрайды.

**7** Пеш алдын ала қыздырылған кезде дисплейде ADD FOOD PROC start (Ингредиенттерді қосу) хабарламасы пайда болады.

**8** Ыстыққа төзімді қолғапты пайдаланып, аксессуарылар тірегің шығарып, ингредиенттерді пісіру противеніне салыңыз.

**9** Пісіруді бастау үшін START/STOP түймесін басыңыз. Таймер уақытты бастайды.

**10** Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE (Дайын) хабарламасы пайда болады.

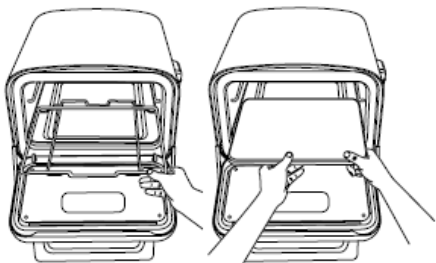
**11** Тағамды пештен ыстыққа төзімді қолғаппен алыңыз. Тамақты үстелге қойыңыз.

**ЕСКЕРТУ.** Құрылғы дыбыстық сигнал береді және 30 секунд ішінде FLIP жазуын көрсетеді. Ингредиенттерді пісіру противеніне аударудың қажеті жоқ, бірақ ұсынылады.

## Дайындау функцияларын пайдалану

### PIZZA (ПИЦЦА)

1. Пештің түбіне аксессуарлар тірегі орнатыңыз, содан кейін үстіне пицца тасын салыңыз.



**ЕСКЕРТУ.** Егер сіз терең пицца жасасаңыз, оны терең табада пісіру керек (жинаққа кірмейді).

2 PIZZA функциясын таңдау үшін сол жақ дискіні бұраңыз.



3 Егер сіз WOODFIRE мүмкіндігін пайдалануды жоспарласаңыз, түтін камерасын ашып, түтін камерасын Ninja Woodfire Pellets гранулаларымен толтыру үшін гранулалар лопаткасын пайдаланыңыз. Түтін камерасын толтырмаңыз. Содан кейін WOODFIRE FLAVOR функциясы түймесін басыңыз.

4 Қажетті алдын ала орнатылған пицца түрін (Artisan, Tin, Pan, New York Style, Frozen немесе Custom) таңдау үшін дұрыс дискіні пайдаланыңыз.

5 Алдын ала қыздыруды бастау үшін START/STOP түймесін басыңыз. Алдын ала қыздырудың болжамды уақыты берілген температураға байланысты 10-25 минутты құрайды. Егер Woodfire Flavour технологиясы қолданылса, гранулалар тұтану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін пеш алдын ала қыздыруды (PRE) бастайды.

**ЕСКЕРТУ:** Температураны тек MANUAL батырмасы арқылы орнатуға болады.

6 Уақытты орнату үшін оң жақ дискіні пайдаланыңыз. Pizza функциясы үшін пісіру уақытын орнату басқа функциялардан өзгеше. Уақыт пицца таймерін орнатады (пештің таймеріне ұқсас). Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш көп мөлшерде пицца жасау үшін бір сағат бойы қосулы болады.

7 Пеш белгіленген температураға жеткенде, дисплейде ADD FOOD PRO STREET хабарламасы пайда болады. Пиццаны тікелей тасқа салыңыз.

8 START/STOP түймесін қайта басыңыз, сонда таймер санауды бастайды.

**ЕСКЕРТУ.** Біз бөлек сатылатын Ninja pizza Peel пицца лопаткасын пайдалануды ұсынамыз. Егер сізде пицца лопаткасы болмаса, пиццаны тасқа қою үшін кесу тақтасын немесе ұн себілген пісірме табақтың түбін пайдаланыңыз.

9 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш дыбыстық сигнал береді және дисплейде GET FOOD (Тағамды алыңыз) хабарламасы пайда болады. Пиццаны пештен шығару үшін пицца лопаткасын пайдаланыңыз.

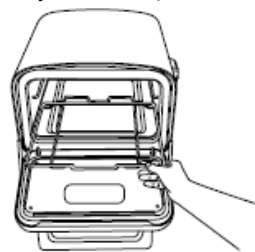
**ЕСКЕРТУ:** Көптеген пиццаларды дайындау үшін дисплейде READY (Дайын) жазуы пайда болғанша күтуді ұсынамыз. Бұл тастың қажетті температураға жеткенін білдіреді. Осыдан кейін сіз келесі пиццаны тасқа қоюыңызға болады.

### TOP HEAT: (ЖОҒАРҒЫ ҚЫЗДЫРУ)

Алдын ала баптаулар: 260°C, 10 сағат

Диапазон: 260-370°C, 5 - 30 сағат

1 Аксессуарлар тірегі пештің жоғарғы деңгейіне қойыңыз, содан кейін оған пісіру противенін салыңыз. Қажет болса, гриль тірегі немесе табаны пайдалануға болады.)



2 Жоғарғы жылу функциясын таңдау үшін сол жақ дискіні бұраңыз.

3 TEMP түймесін басыңыз, содан кейін температураны орнату үшін оң жақ дискіні пайдаланыңыз. TIME түймесін басып, оң жақ дискіні пайдаланып уақытты орнатыңыз.

4 Ингредиенттерді қуыру торына немесе пісіру противеніне салыңыз.

5 Пісіруді бастау үшін START/STOP түймесін басыңыз. Алдын ала қыздыру жоқ. Пеш пісіруді бастайды, ал таймер уақытты санауды бастайды.

6 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE (Дайын) көрсетіледі.

7 Тағамды пештен ыстыққа төзімді қолғаппен алыңыз. Тамақты үстелге қойыңыз.

# Тазалау және техникалық қызмет көрсету

## ДУХОВКАНЫ ТАЗАЛАУ

1. Пешті әр қолданғаннан кейін мұқият тазалау керек. Тазалау алдында әрқашан құрылғы мен керек-жарақтарды суытыңыз.
2. Тазалау алдында пешті қуат көзінен ажыратыңыз. Тағамды тезірек салқындату үшін оны алып тастағаннан кейін пештің есігін ашық ұстаңыз.
3. Құрылғыны ішіне және сыртына дымқыл абразивті емес шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз. ЕСКЕРТУ. Сондай-ақ, сабын ерітіндісі бар нейлон щеткасын қолдануға болады.
4. Барлық тазартылған құрғақ керек-жарақтарды қайтадан пешке салыңыз.

## АКСЕССУАРЛАРДЫ ТАЗАЛАУ

### Түтіндеу камерасы



Түтіндеу камерасын гранулалармен алып тастаңыз және әр қолданғаннан кейін оның барлық мазмұнын қауіпсіз түрде тазалаңыз. Әр қолданғаннан кейін түтін камерасын тазалау қажет емес.

Әрбір 10 рет қолданғаннан кейін түтін камерасынан налетты кетіру үшін щетканы пайдалануды ұсынамыз.

**ЕСКЕРТУ:** Түтін камерасын тазалау үшін сұйық тазалау ерітіндісін пайдаланбаңыз.

### Пицца жасауға арналған тастың күтімі



- Пицца тасын жібітпеңіз. Оны сабынмен және сумен жууға болмайды, суға батыруға немесе ыдыс жуғыш машинаға салуға болмайды.
- Тас ыстық немесе суық суға түссе, жарылып кетуі немесе сынуы мүмкін.
- Су таста ұзақ уақыт тұра алады, егер ол ылғалданса, қайтадан қолданар алдында тасты толығымен құрғатыңыз.
- Сабын тастың табиғи жабынын зақымдайды және ол құрғағаннан кейін де тастың ішінде қалады.
- Қара дақтар пицца тастарында қалыпты жағдай.
- Уақыт өте келе сіздің пицца тасының түсі өзгереді. Бұл қалыпты жағдай.

### Пиццаға арналған тасты тазалау үшін :

- Тасты тазаламас бұрын оны толығымен суытыңыз.
- Кез келген жабысқақ кірді кетіру үшін оны металл емес керек-жарақтармен оңай сүртіңіз.
- Содан кейін қалған кірді жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

### Қуыруға арналған тор/аксессуарларға арналған тірек



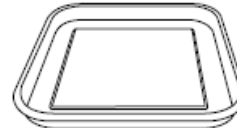
1. Пештен тор мен аксессуарлар тірегіні шығармас бұрын, оны толығымен суытыңыз. Тор мен тіректі ыдыс жуғышта жууға болады.
2. Егер сіз осы аксессуарларды қолмен тазалағыңыз келсе, жылы сабынды суды және губканың қатты жағын қолданып, оның кез-келген пісірілген тағамын алып тастаңыз.
3. Тірек мен торды шайып, сүлгімен құрғатыңыз.

### Противеньді тазалау

#### Пісіру противенін таза ұстау үшін алюминий фольганы қолдануға бола ма?

Қуыруға арналған тор пісіру противенінің жоғарғы жағында болған кезде фольганы GOURMET ROAST функциясымен пісіру үшін пайдалануға болады.

Бұл пісіру парағын тазалауды жеңілдетеді. Біз MAX ROAST функциясы бар фольганы пайдалануды ұсынбаймыз, өйткені ингредиенттер ең жақсы қуыру үшін алдын ала қыздырылған пісіру противенімен байланыста болуы керек.



- Пісіру противенін тазаламас бұрын оны толығымен суытыңыз. Пісіру противенін ыдыс жуғышта жууға болмайды.
- Пісіру противеніндегі қалдықтарды кетіру үшін ыдыс жуғыш затты, жылы суды және губканың қатты жағын пайдаланыңыз. Металл немесе басқа абразивті шүберектерді пайдаланбаңыз, себебі бұл пісіру противенін сызып тастауы мүмкін.
- Тазалағаннан кейін науаны ағынды сумен шайып, сүлгімен құрғатыңыз.

## Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық



**ЕСКЕРТУ:** құрылғының байқаусызда іске қосылуынан электр тогының соғу қаупін азайту үшін ақаулықтарды жою алдында қуатты өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.

- **Менің құрылғым іске қосылмайды.**

Қорғанысты өшіру құрылғысы (RCD) толығымен қосылғанына және түйме басылғанына көз жеткізіңіз. RESET түймесінің үстіндегі шеңбер қызғылт сары түспен жануы керек.

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

Қуат түймесі OFF күйінде емес екеніне көз жеткізіңіз. Егер сіздің құрылғыңыз жоғарыдағы қадамдарды орындағаннан кейін қосылмаса, қолдау қызметіне хабарласыңыз: +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram) немесе бізге келесі электрондық пошта арқылы хабарласыңыз: [service@extremepride.com.ua](mailto:service@extremepride.com.ua), [diagnostic@extremepride.com.ua](mailto:diagnostic@extremepride.com.ua)

- **Басқару панелінің дисплейінде "Add Food" пайда болады.**

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

- **Басқару панелінің дисплейінде "E" мәні 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](mailto:service@extremepride.com.ua), [diagnostic@extremepride.com.ua](mailto:diagnostic@extremepride.com.ua)

Сізге жақсырақ көмектесу үшін Ninja kitchen.eu сайтында өз өніміңізді онлайн тіркеңіз және қоңырау шалған кезде өнімді жақын жерде ұстаңыз.

- **Басқару панелінің дисплейінде "CLD" пайда болады.**

Суық түтіндеу 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 ұсынылған температураға қатысты тамақтану стандарттары бойынша жергілікті органға хабарласыңыз.

- **Ингредиенттерді пешке алдын ала қыздырылғанға дейін немесе кейін қосады?**

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

- **Түтін камерасын гранулалармен толығымен толтыру керек пе?**

Иә, әрқашан камераны гранулалармен толтырыңыз. Біз әр түтіндеу сеансына қажетті гранулалардың санын жақсарттық, функцияға немесе тамақ жүктемесіне қарамастан, құрылғы оларды дұрыс күйдіреді.

- **Woodfire Flavor түймесіне қай уақытта басу керек?**

Hi/Lo, Sear, Grill, Roast, Bake және Pizza мүмкіндіктерін пайдаланған кезде түтін хош иісін қосқыңыз келсе, "START" түймесін баспас бұрын WoodfireFlavor түймесін басыңыз. Smoker мүмкіндігін пайдаланған кезде Woodfire Flavor түймесін басудың қажеті жоқ. Woodfire функциясы WARM функциясымен қол жетімді емес.

- **Неліктен түтіндеу қорабынан жалын шығады?**

Егер сіз құрылғының қақпағын көтерсеңіз, түтіндеу қорабынан кішкене жалын шығуы мүмкін.

- **Гранулаларды қайда сақтауға болады?**

Гранулаларды әрқашан құрғақ жерде сақтаңыз. Гранулалардағы кез келген ылғалдылық түтіннің тұтануы мен сапасын нашарлатуы мүмкін.

---

- **Пісіру циклінен кейін күйген гранулаларды қалай жоюға болады?**

Гранулалар пісіру уақыты аяқталғаннан кейін күйіп кетуі мүмкін. Құрылғы түтін шығармайынша, гранулалар толығымен жанып, түтін камерасы суығанша түтін камерасын ұстамаңыз немесе алып тастамаңыз. Содан кейін түтіндеу камерасын алып тастаңыз және одан салқындатылған күлді қауіпсіз тастаңыз.

- **Майды пеште жоғары температурада пісіру үшін қолдануға бола ма?**

Төменде ұсынылған майларды қалыпты мөлшерде қолданыңыз, Ninja рецептінде көрсетілген жағдайда ғана "Ұсынылмаған майларды" қолданыңыз (мақұлданған майлар туралы білу үшін "260°C-тан жоғары пісірудің ең жақсы әдістерін" қараңыз).

- **Жоғары температурада пісіру кезінде пештегі өрттен қалай сақтануға болады?**

Қуыруға арналған табадан майды ағызуды ұмытпаңыз. Пісіру противенін әр қолданар алдында әрқашан мұқият жуылғанына көз жеткізіңіз. Бұл майдың жағылуын және түтіннің пайда болуын болдырмауға көмектеседі.

- **Пешті ашқаннан кейін күйіп қалудан қалай сақтануға болады?**

Жоғары температурада пісіргенде, әсіресе тағамды қуырған кезде, есікті баяу және қолдың ұзындығында ашыңыз. Пісіру парағынан майды ағызуды ұмытпаңыз. Бұл майдың жағылуын және түтіннің пайда болуын болдырмауға көмектеседі.

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

- Алдын ала қыздыру уақыты таңдалған функцияға және құрылғының температурасына байланысты. SMOKER, DEHYDRATE, WARM функциялары - алдын ала қыздырусыз.

- Егер сіз Woodfire Flavour функциясын қолдансаңыз, қыздыру уақыты қосымша 3-4 минутқа артады.

- Қатты жаңбырлы ауа-райында құрылғыны пайдалану ұзақ алдын ала қыздыруға әкелуі мүмкін.

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

- Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыру ұсынылады, бірақ оны бастау/тоқтату түймесін 3 секунд басып тұру арқылы өткізіп жіберуге болады. Экранда ADD FOOD "Тамақ қосу" жыпылықтайды. Қақпақты ашып, ингредиенттерді құрылғыға салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады, ал таймер уақытты санауды бастайды.

- **Woodfire Flavour функциясын сөндіруге болады?**

- Егер сіз Woodfire Flavor түймесін басып, Start түймесін басу арқылы пісіру функциясын іске қосқан болсаңыз, тұтану циклі 75%-дан аз аяқталған болса, оны өшіру үшін Woodfire Flavor түймесін қайтадан басуға болады (бұл дисплей экранындағы прогресс жолағында көрсетілген). Егер гранулалар толығымен жанып кетсе және құрылғы алдын ала қыздыру цикліне өтсе (дисплей экранында көрсетіледі), Сіз Woodfire Flavor мүмкіндігін өшіре алмайсыз.

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

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

- Түтін камерасына гранулалардың тағы бір бөлігін қосу үшін Woodfire Flavor түймесін 4 секунд басып тұрыңыз. Егер сіз құрылғыны түтіндеуші ретінде қолдансаңыз, гранулалардың жартысы жанып кеткен кезде түтін камерасын гранулалар лопаткасымен қайта толтыруды ұсынамыз. Камераны шранулалармен 2 реттен артық толтырмаңыз. Гранулаларды қайта пайдаланбаңыз.

## Кепілдік

Еуропада өнімді тұтынушы ретінде сатып алғанда, сіз өнімнің сапасына байланысты заңды құқықтар түрінде артықшылыққа ие боласыз (сіздің "заңды құқықтарыңыз").

Дегенмен, Ninja-да біз өз өнімдеріміздің ("Өнімдер") сапасына соншалықты сенімдіміз, біз сізге өндірушіден екі жылдық кепілдік береміз. Бұл кепілдік тек жаңа өнімге қолданылады. Бұл ережелер мен шарттар тек біздің кепілдіктерімізге қатысты - олар сатып алушы ретінде сіздің заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. 2 жылдық кепілдіктер ЕО-ның барлық елдерінде бар екенін ескеріңіз.

Төмендегі шарттар егер сіз өнімді тікелей Ninja-дан сатып алсаңыз алғышарттарды сипаттайды.

### Ninja кепілдіктері

Тұрмыстық ас үй құрылғысы - бұл айтарлықтай инвестиция. Сіздің жаңа құрылғыңыз мүмкіндігінше ұзақ уақыт жұмыс істеуі керек.

Өндіруші ұсынатын кепілдік маңызды шара болып табылады және өндірушінің өз өнімі мен жұмыс сапасына қаншалықты сенімді екенін көрсетеді.

Онлайн қолдауды келесі сайттан таба аласыз: [www.ninjakitchen.kz](http://www.ninjakitchen.kz)

### МАҢЫЗДЫ

- Кепілдік сіздің өніміңізге сатып алынған күннен бастап 2 жыл ішінде қолданылады.
- Әрқашан түбіртектегі сақтаңыз. Егер сізге кепілдікті пайдалану қажет болса, бізге берілген ақпараттың дұрыстығын растау үшін түбіртек қажет болады. Жарамды түбіртектегі 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 неге беріледі?

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

### Кепілдікке не кірмейді?

- Табиғи тозу.
- Кездейсоқ зақымдану, ұқыпсыз пайдалану немесе күтім жасау, дұрыс пайдаланбау, немқұрайлылық, ұқыпсыз пайдалану немесе ас үй құрылғысымен жұмыс істеу салдарынан туындаған ақаулар, бұл сіздің құрылғыңызбен бірге келген Ninja нұсқаулығына сәйкес келмейді.
- 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).
- Ninja немесе оның агенттерінен басқа тараптар жасаған жөндеу немесе өзгертулер, егер сіз басқа адамдар жасаған жөндеу немесе өзгертулер кепілдікті пайдаланатын ақаумен байланысты емес екенін дәлелдемесеңіз.

### Ninja түпнұсқа бөлшектері мен аксессуарларын қайдан сатып алуға болады?

Ninja бөлшектері мен керек-жарақтарын сіздің Ninja ас үй құрылғыңызды жасаған инженерлер жасаған. [www.ninjakitchen.kz](http://www.ninjakitchen.kz) сайтында сіз Ninja қосалқы бөлшектері мен барлық Ninja машиналарына арналған аксессуарлардың толық ассортиментін таба аласыз. Ninja ұсынбаған бөлшектерді пайдалану өндірушінің кепілдігін жоғалтуы мүмкін екенін ұмытпаңыз. Алайда сіздің заңды құқықтарыңыз өзгеріссіз қалады.





### РЕТТЕЛЕТІН ТӨСЕМ

Ашық пешті берік реттелетін төсем мен үстелдің көмегімен жаңа биіктерге көтеріңіз.



### ҚОСЫМША ҮСТЕЛ

Жұмыс бетін төсемнің екі жағына қойып пісіру құралдарын дайын ұстаңыз



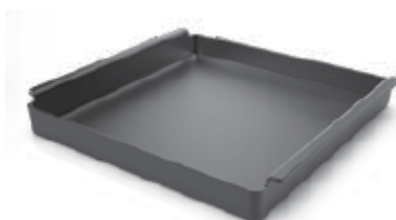
### ПЕШКЕ АРНАЛҒАН ЧЕХОЛ

Қатты жаңбырдан ыстық күнге дейін бұл берік және арнайы жасалған корпус кез келген элементтерден қорғайды.



### ПИЦЦАҒА АРНАЛҒАН ЛОПАТКА

Пеште нан мен пиццаны оңай тиеу және түсіру үшін жасаушы ұсынған құрал.



### ШОЙЫН НАУАСЫ

Ерекше карамелизацияны, күйдіруді және қуыруды жоғары температурада пісіру үшін арнайы жасалған шойын табаны пайдаланыңыз



### ГРАНУЛАЛАР

Біздің фирмалық түтіндету қоспаларын жинап, қосымша 20 түтіндету сеансын алыңыз (1 пеллеттер пакеті үшін). Екі дәм де кез келген тағаммен тамаша үйлеседі

ӨЗ АКСЕССУАРЫҢЫЗДЫ ТАҢДАҢЫЗ  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)





**БЕЛГІЛЕР**

