

NINJA
WOODFIRE
Pro Connect
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ-
БАРБЕКЮ И КОПТИЛЬНЯ

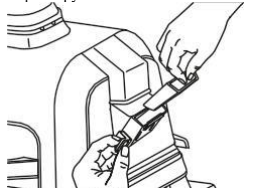
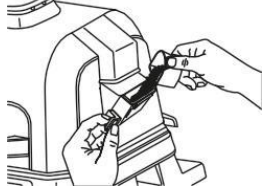
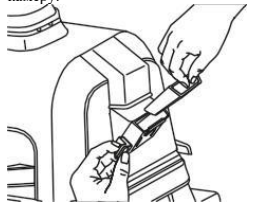
OG901EU
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

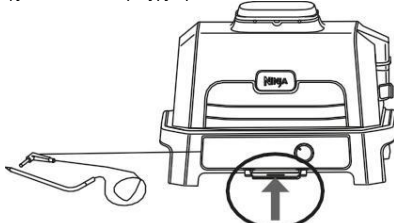
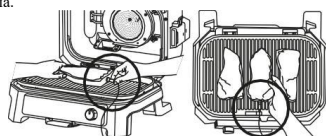
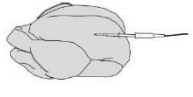
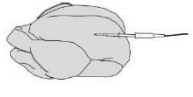
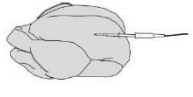


БЛАГОДАРИМ за приобретение электрического гриля-барбекю и коптильни Ninja Woodfire ProConnect XL	СОДЕРЖАНИЕ
ЗАПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩУЮ ИНФОРМАЦИЮ Номер модели: Серийный номер: Дата покупки: (Сохраняйте чек) Место покупки ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ Напряжение: 220-240 В ~ 50-60 Гц Мощность: 1700 Вт СОВЕТ: Вы можете найти модель и серийный номер на значке QR-кода, расположенном на задней панели устройства возле шнура питания  Эта маркировка означает, что это изделие не следует выбрасывать вместе с прочими бытовыми отходами. Во избежание возможного нанесения вреда окружающей среде или здоровью людей вследствие неконтролируемой утилизации отходов ответственно перерабатывайте их в поддержку стабильного повторного использования материальных источников. Чтобы вернуть использованное устройство, пожалуйста, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого этот продукт был приобретён. Он может забрать этот продукт с целью экологически безопасной переработки.	Важные инструкции по технике безопасности.....4 Детали и компоненты.....6 Перед первым использованием.....6 Где расположить гриль?.....7 Погодные условия для использования гриля.....7 Использование удлинителей.....7 Подключение устройства к источнику питания.....7 Коптильная камера.....8 Очищение гриля.....8 Знакомство с панелью управления.....9 Функциональные кнопки.....9 Кнопки управления.....9 Использование термощупа.....10 Как правильно пользоваться термощупом.....11 Функции приготовления.....12 Функция Smoker (Копчение).....12 Функция Grill (Гриль).....12 Функция Air Fry (Воздушное обжаривание).....13 Функция Roast (Запекание).....13 Функция Bake (Выпекание).....14 Функция Dehydrate (Дегидратация).....15 Функция Reheat (Разогревание).....15 Пособие по устранению неисправностей.....16 Гарантия.....17 Аксессуары, доступные для приобретения.....19
2	3

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПРОЧИТАЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Несоблюдение данных инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару или ожогу, что может привести к повреждению имущества, травм или смерти. Во время пользования электроприборами следует всегда соблюдать основные меры безопасности, в частности следующие: • Держите упаковочные материалы подальше от детей в связи с риском удушья. • Данное устройство предназначено только для домашнего использования вне помещений. Запрещается использование устройства не по назначению. Не используйте устройство в транспортных средствах или на лодках. Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе. Неправильное использование устройства может привести к его повреждению и травмам. • НЕ используйте устройство в помещениях. Этот гриль предназначен для ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО НА ВОЗДУХЕ или в хорошо проветриваемом помещении. Если устройство используется под каким-либо навесным покрытием, токсичные испарения, в том числе чадный газ, могут накапливаться и привести к серьезным телесным повреждениям или смерти. • Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если им предоставлен контроль или инструкции относительно безопасного использования устройства и понимание связанной с ним опасности. • ВСЕГДА удостоверьтесь, что устройство правильно собрано, перед его использованием. НЕ используйте устройство без прикрепленных боковых ручек. • Во избежание повреждения имущества вследствие воздействия огня или тепла, придерживайтесь минимального расстояния в 92 см (3 фута) со всех сторон устройства, располагайте его подальше от стен, реек или других горючих конструкций. • Устройство предназначено для использования на ровной, плоской и устойчивой поверхности. При установке устройства убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая. Не передвигайте устройство во время его использования. • Следите за детьми, чтобы убедиться, что они не играют с устройством. Храните устройство и его шнур в недоступном для детей месте. Необходимо тщательное наблюдение за детьми во время использования устройства детьми или рядом с ними. Дети не должны выполнять работы по обслуживанию устройства. • Устройство должно получать питание через устройство защитного отключения (УЗО), номинальный остаточный ток которого не превышает 30 мА. Устройство следует подключать к розетке с заземляющим контактом. • НЕ используйте устройство без установленной пластины для гриля. • В устройстве используется короткий шнур питания, чтобы уменьшить риск того, что дети до 8 лет схватятся за шнур или запутаются в нём, а также чтобы снизить риск спотыкания о более длинный шнур питания. УСТРОЙСТВО ПОДХОДИТ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С УДЛИНИТЕЛЯМИ. Более длинный съёмный шнур питания или удлинители можно использовать, если делать это аккуратно. • Во избежание повреждения имущества и получения ожогов от огня или тепла ВСЕГДА придерживайтесь минимального безопасного расстояния в как минимум 1 фут (30 см) от устройства во время его использования. Небольшое пламя может выходить из коптильной камеры, если поднять крышку гриля, и распространяться под влиянием ветра. • Во избежание ожогов ВСЕГДА пользуйтесь лопаткой для гранул, добавляя гранулы в коптильню. НЕ добавляйте гранулы вручную. • Во избежание ожогов и повреждения имущества убедитесь, что крышка коптильной камеры полностью закрыта во избежание выхода огня из коптильной камеры. • Гранулы могут продолжать гореть по истечении времени приготовления. Не касайтесь коптильни и не снимайте её, пока гриль не перестанет дымить, гранулы полностью не сгорят и коптильная камера не остынет. • Во избежание травм и ожогов дайте устройству полностью остыть перед его очищением, разборкой, установкой или снятием частей и хранением. • НЕ ДОПУСКАЙТЕ, чтобы гранулы переполняли коптильную камеру. Это приведёт к попаданию кислорода, что в свою очередь приведёт к возгоранию и повреждению устройства, что может причинить ожоги. • НЕ касайтесь горячих поверхностей. Поверхности устройства горячие во время и после работы устройства. Во избежание ожогов или травм ВСЕГДА пользуйтесь защитными подставками под горячее или изолирующими перчатками для духовки, а также используйте доступные ручки. • НЕ касайтесь аксессуаров во время приготовления или сразу после него. Устройство становится очень горячим во время процесса приготовления. Избегайте физического контакта с устройством, вынимая аксессуары из него. Во избежание ожогов или травм ВСЕГДА будьте осторожны во время использования устройства. Рекомендуем использовать посуду с длинными ручками и защитные подставки под горячее или изолированные перчатки для духовки. • Во избежание ожогов или травм ВСЕГДА убеждайтесь, что гриль полностью остыл, перед тем, как откусать или снимать пластины или перемещать их.	• Во избежание поражения электрическим током шнур и удлинитель следует располагать так, чтобы они не свисали над столешницей или столом, где дети могут за них потянуть или споткнуться. Сохраняйте соединение шнура сухим и НЕ окунайте шнур, вилки или корпус основного блока в воду или другую жидкость. • Регулярно проверяйте устройство и шнур питания. НЕ используйте устройство, если шнур питания или вилка повреждены. Если устройство не работает или каким-либо образом повреждено, немедленно прекратите использование и позвоните в службу поддержки клиентов. • НИКОГДА не пользуйтесь розеткой, расположенной ниже рабочей поверхности. • НИКОГДА не подключайте данное устройство к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления. • НЕ ставьте устройство на горячие поверхности и избегайте касания шнуром горячих поверхностей. • Не используйте аксессуары, не рекомендованные SharkNinja. Использование аксессуаров, не рекомендованных компанией SharkNinja, может привести к пожару, поражению электрическим током или прочим травмам. • Прежде чем класть какие-либо аксессуары на пластины, убедитесь, что они чистые и сухие. • НЕ перемещайте устройство во время его использования. • НЕ закрывайте воздухозаборное или выпускное отверстие во время работы устройство. Это может привести к неравномерному приготовлению пищи и повредить устройство или же привести к его перегреванию. • НЕ кладите ничего на устройство с закрытой крышкой во время использования. • Убедитесь, что пластина гриля правильно вставлена и надёжно зафиксирована. • НЕ используйте данное устройство для жарки во фритюре. • Некоторые продукты могут привести к брызгам масла или жира. Будьте осторожны, открывая гриль, во избежание ожогов. • При воспламенении жира или выделении устройством чёрного дыма немедленно отсоедините его от сети. Подождите, пока задымление прекратится, прежде чем вынимать любое оборудование для приготовления пищи. • Напряжение розетки может меняться, что влияет на продуктивность вашего устройства. Во избежание возможных заболеваний ВСЕГДА пользуйтесь внешним пищевым термометром, чтобы проверять, приготовлена ли ваша пища до рекомендованных температур. • Используйте в своём устройстве ТОЛЬКО настоящие пищевые древесные гранулы от Ninja. • НИКОГДА не пользуйтесь для подогрева топливными гранулами, лиственной древесиной, древесным углем, жидким топливом или любыми другими горючими материалами в коптильне. • Держите руки и лицо подальше от коптильной камеры, когда устройство используется и когда оно горячее. • ВСЕГДА держите огнетушитель, пригодный для тушения электрических пожаров, доступным во время работы коптильни. • ВСЕГДА храните древесные гранулы в сухом месте подальше от устройств, вырабатывающих тепло, и других ёмкостей с топливом. • Держите гриль в чистоте и не допускайте накопления излишка жира или пепла внутри или на коптильной камере и патроне. Это намного увеличивает вероятность возгорания жира и дополнительного дыма, который может испортить вкус вашей пищи. • Пожалуйста, просмотрите раздел «Очищение и техническое обслуживание» по вопросам регулярного обслуживания устройства. • Чтобы отключить устройство, нажмите кнопку питания, чтобы выключить устройство, а затем выньте вилку из розетки, когда оно не используется и перед его очищением. • НЕ очищайте это устройство при помощи распылителя воды или схожими способами. • НЕ очищайте устройство металлическими мочалками. Их металлические частицы могут отколоться и касаться электрических частей, создавая риск поражения электрическим током. • Храните устройство в закрытом помещении, а когда оно не используется – в недоступном для детей месте. • НЕ держите открытый гриль на открытом месте. ВСЕГДА пользуйтесь крышкой для гриля во время его хранения на открытом воздухе. Прочитайте и просмотрите инструкции, чтобы понять специфику работы и использования продукта. Означает существование опасности, которая может привести к телесным повреждениям, смерти или причинить материальный ущерб, если игнорировать предупреждения, обозначенные этим символом. Избегайте контакта с горячим СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ
4	5

ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ A. Основное устройство B. Крышка C. Коптильная камера D. Панель управления E. Переключатель ON/OFF F. Встроенный термощуп G. Шнур питания и вилка УЗО H. Отсек для хранения термощупа I. Пластина гриля J. Лопатка для гранул K. Подставка для поддона для жира L. Корзина для приготовления хрустящих блюд M. Поддон для жира ОРАНЖЕВЫЙ СВЕТ = ВКЛЮЧЁН Чтобы заказать замену или дополнительные части, посетите ninjakitchen.com.ua ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ - Снимите и выбросьте все упаковочные материалы и ленты с устройства. Некоторые наклейки необходимо постоянно сохранять на устройстве; удаляйте ТОЛЬКО те наклейки, где указано «отклеивать здесь». - Выньте все аксессуары из упаковки и внимательно прочитайте данное пособие. Обратите особое внимание на инструкции по эксплуатации, предупреждения и важные меры предосторожности во избежание каких-либо травм или повреждения имущества. - Вымойте гриль-пластину и корзину для приготовления хрустящих блюд в тёплой мыльной воде, затем сполосните и тщательно высушите. Пластина для гриля, корзину для хрустящих блюд и основной блок НЕЛЬЗЯ мыть в посудомоечной машине. НИКОГДА не мойте основной блок в посудомоечной машине. ПРИМЕЧАНИЕ. Мы рекомендуем поместить все аксессуары внутрь гриля и запустить его в режиме GRILL (ГРИЛЬ), установив температуру на HI, на 20 минут без добавления пищи. Данный шаг поможет удалить какие-либо остатки, которые могут остаться на гриле в процессе его производства. Это абсолютно безопасно и не вредит производительности гриля.	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ Где расположить гриль? Поставьте гриль на устойчивую и ровную поверхность. Важно, чтобы поверхность, на которой будет размещён гриль, смогла выдержать вес устройства и была подходящего размера. Нижняя сторона устройства во время его работы остаётся прохладной, поэтому вы можете разместить его на любой поверхности. Расположите гриль на расстоянии как минимум 90 см (3 фута) от стен или чего-либо другого со всех сторон от прибора. Погодные условия для использования гриля Гриль безопасен для использования в любую погоду. Основной блок имеет класс защиты IPX4, а вилка – IP66. Вилка УЗО обеспечивает дополнительную защиту и предназначена для срабатывания в случае возникновения любых проблем с цепью питания. Когда устройство не используется, советуем накрывать его. Несмотря на то, что устройство является безопасным, на нём будут проявляться признаки атмосферного влияния, если он будет храниться на открытом воздухе. Использование удлинителей Если вы пользуетесь удлинителем, убедитесь, что он подходит для применения вне помещений и с уличными устройствами. Использование несоответствующего удлинителя может привести к его перегреванию, плавлению и/или падению напряжения. Снижение напряжения может увеличить время предварительного нагрева и повлиять на продуктивность и/или продолжительность приготовления. Подключение устройства к источнику питания - Вставьте УЗО в электрическую розетку. Включите розетку. - Нажмите кнопку RESET на УЗО. Кружок над кнопкой RESET должен светиться оранжевым. Если этого не произошло, попробуйте другую розетку. Примечание: под прямыми солнечными лучами может быть трудно разглядеть оранжевую подсветку на УЗО. - Нажмите кнопку TEST на УЗО. Теперь кружок подсветки на УЗО должен быть чёрного цвета. Это означает, что УЗО работает правильно. Если после нажатия кнопки TEST кружок не становится чёрным, обратитесь к службе поддержки клиентов. - Убедившись, что УЗО работает правильно, ещё раз нажмите кнопку RESET. Оранжевая подсветка должна загореться снова. Теперь устройство можно включать. ПРИМЕЧАНИЕ: ПОДСВЕТКА УЗО: ОРАНЖЕВЫЙ = УЗО включено; ЧЁРНЫЙ = УЗО выключено - Нажмите на переключатель ON/OFF на задней панели управления. Переключатель включён, когда сторона с линией нажата вниз. - Теперь поверните диск на передней части панели управления и выберите нужную функцию. Дисплей должен загореться, чтобы показать время. Теперь гриль готов к использованию. ПРИМЕЧАНИЕ: кнопку RESET на УЗО нужно будет нажимать каждый раз, когда устройство отключается от сети или отключается розетка.
6	7

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	ЗНАКОМСТВО С ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ
СЪЕМНАЯ КОПТИЛЬНАЯ КАМЕРА Коптильная камера полностью вставлена в устройство и расположена с правой стороны крышки. Всегда следите за тем, чтобы съёмная коптильная камера была должным образом установлена на место перед добавлением гранул. Просмотрите все предупреждения, прежде чем продолжить. Как установить коптильную камеру Установка коптильной камеры: чтобы установить её, необходимо открыть соответствующий отсек, поместив палец в щель сбоку и, удерживая её, вставить съёмную коптильную, пока она надёжно не зафиксируется на месте.  Добавление гранул Ninja Woodfire™: Наполните лопатку для гранул доверху гранулами и, держа крышку коптильной камеры открытой, насыпьте гранулы и в коптильную камеру, пока она не заполнится доверху. Затем закройте крышку коптильной камеры. Для получения наилучших результатов, эффективности и вкуса пользуйтесь исключительно гранулами Ninja Woodfire Pellets.  Снятие и очищение коптильной камеры Во избежание ожогов дайте гранулам полностью остыть, прежде чем вынимать их из коптильной камеры и очищать коптильную камеру.  ОЧИЩЕНИЕ ГРИЛЯ Гриль следует тщательно очищать после каждого использования. ВСЕГДА давайте устройству и аксессуарам остыть перед их очищением. - Перед очищением отсоедините гриль от источника питания. Держите крышку открытой после того, как вынули пищу, чтобы устройство остыло быстрее. - Снимайте коптильную камеру и безопасно очищайте её содержимое после каждого использования. - Не нужно очищать коптильную камеру после каждого использования. Мы рекомендуем пользоваться щёткой для удаления лишнего креозота после каждых 10 использований гриля. ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ используйте жидкий моющий раствор для очищения коптильной камеры. - Лопатку для гранул можно мыть в посудомоечной машине. Платину гриля, корзину для приготовления хрустящих блюд, поддон для жира и коптильную камеру нельзя мыть в посудомоечной машине. НЕ кладите термощуп в посудомоечную машину. - Встроенный термощуп и его держатель можно мыть только вручную. НЕ окунайте любые части термощупа в воду или любую другую жидкость. Мы рекомендуем очищать термощуп только влажной салфеткой. - Осторожно вынимайте охлаждённый поддон для жира из задней части устройства и безопасно очищайте его содержимое после каждого использования. Вымойте поддон для жира вручную в тёплой мыльной воде. - Внутреннюю крышку следует протирать влажным полотенцем или тканью после каждого использования, чтобы очистить устройство и удалить излишки жира. - Если остатки пищи или жир прилипли к пластине гриля или любой другой съёмной части устройства, замочите их в тёплой мыльной воде перед очищением. - После каждого использования снимайте пластину гриля с антипригарным покрытием и корзину для приготовления хрустящих блюд с антипригарным покрытием (если она используется) и мойте их вручную тёплой водой с мылом. ПРИМЕЧАНИЕ: НИКОГДА не используйте абразивные инструменты или очистители. НИКОГДА не окунайте основной блок в воду или любую другую жидкость. НЕ ставьте его в посудомоечную машину. - Складывая аксессуары с покрытием для хранения, положите между ними ткань или бумажное полотенце, чтобы защитить поверхности с покрытием от царапин.	 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ Существует 2 способа получить аутентичный вкус блю-барбекю: - Специальная программа SMOKER, разработанная для приготовления ингредиентов на протяжении длительного периода времени для более глубокого вкуса и нежных результатов. - Добавьте быстрый аромат дыма при помощи технологии Woodfire к любой другой функции при помощи кнопки WOODFIRE FLAVOR TECHNOLOGY. SMOKER (КОПЧЕНИЕ): медленно готовит ингредиенты и придаёт им невероятный аромат и вкус с дымком. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса. GRILL (ГРИЛЬ): приготовление блюд под закрытой крышкой для верхнего и нижнего равномерного нагрева. Лучше всего подходит для жарения на гриле больших и толстых кусков мяса, замороженных продуктов или для всесторонней прожарки. Открывайте крышку во время приготовления на гриле деликатных продуктов или нежирных белков, чтобы получить текстуру блюда, приготовленного на углях, без пережаривания. AIR FRY (воздушное обжаривание): получайте хрустящие блюда с небольшим количеством масла или вообще без него и при высокой скорости вентилятора. ROAST (Запекание): готовьте нежное мясо, жарьте овощи и т.д. BAKE (Выпекание): Выпекайте хлеб, пирожные и прочие лакомства при более низкой скорости вентилятора. DEHYDRATE (Дегидратация): отлично подходит для сушения фруктов, овощей и вяления мяса. REHEAT (РАЗОГРЕВАНИЕ): идеально подходит для разогревания ранее приготовленных блюд. КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ DIAL (диск): Используйте диск, чтобы включить устройство, отрегулировать температуру, время приготовления или настройки термощупа. ПРИМЕЧАНИЕ: когда устройство включено, дисплей будет подсвечиваться. ТЕХНОЛОГИЯ АРОМАТИЗАЦИИ WOODFIRE FLAVOR: нажмите эту кнопку после выбора функции приготовления. Данная функция активна при применении следующих функций: Grill, Air Fry, Bake, Roast и Dehydrate. При выборе данной функции на дисплее отобразится значок пламени. Примечание: Данная функция включается автоматически во время использования функции Smoker. TEMP (Температура): Нажмите TEMP, чтобы изменить температуру гриля; воспользуйтесь диском, чтобы увеличить или уменьшить температуру. TIME (Время): нажмите кнопку TIME, чтобы изменить время приготовления; воспользуйтесь диском, чтобы продлить или сократить время приготовления. START/STOP (СТАРТ/СТОП): Нажмите, чтобы начать или остановить текущую функцию приготовления, или нажмите и удерживайте на протяжении 4 секунд, чтобы пропустить предварительное нагревание. PREHEAT (ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ) ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗУПРЕЧНЫХ БЛЮД Для достижения наилучших результатов во время приготовления блюд на гриле дайте устройству полностью разогреться, прежде чем добавлять в него продукты. Добавление ингредиента в гриль до завершения предварительного нагревания может привести к перевариванию, появлению дыма и продлению периода предварительного разогревания. После того как вы установите функцию, время и температуру, а потом нажмёте START, устройство автоматически начнёт предварительное нагревание (кроме случаев использования функций Smoker (Копчение) или Reheat / Dehydrate (Разогревание / Дегидратация)) без включения технологии Woodfire Flavor.
8	9

Использование термощупа ВАЖНО: НЕ держите руки возле шнура встроенного термощупа во время его использования во избежание ожогов. Перед первым использованием Прежде чем вставлять термощуп в устройство, убедитесь, что розетка работающая и что на шнуре термощупа нет узлов. 1. Вытащите отсек для хранения термощупа из-под панели управления, затем размотайте шнур, чтобы вытащить зонд. Гнездо термощупа расположено слева от циферблата. Чтобы получить доступ к термощупу, поднимите защитную крышку. 2. Подключите термощуп к верхнему гнезду с обозначением «1», расположенному с левой стороны устройства. Сильно нажимайте на вилку, пока она не войдёт в гнездо. Вставьте отсек для хранения термощупа назад в устройство. 3. После подключения термощупа к гнезду выберите нужную функцию и температуру приготовления.  4. Нажмите кнопку Probe, а затем при помощи диска выберите нужный тип белкового ингредиента. Нажмите на диск, чтобы подтвердить выбор. ПРИМЕЧАНИЕ: Нет необходимости устанавливать время приготовления, поскольку гриль автоматически выключит нагревательный элемент и сообщит вам, когда блюдо приготовится. 5. При помощи диска выберите уровень прожарки или вручную установите внутреннюю температуру прожарки, после чего нажмите на диск, чтобы подтвердить выбор. ПРИМЕЧАНИЕ: Как приготовить разные типы мяса с разным уровнем прожарки или один и тот же тип мяса до разного уровня прожарки? Используйте второй термощуп. Вставьте вилку в гнездо с обозначением «2». Снова нажмите кнопку Probe. Пиктограмма датчика 2 начнёт мигать. Повторите шаги 3-5, чтобы запрограммировать второй термощуп.	Если вы используете кнопку Manual (Настройки вручную), примените изложенные ниже рекомендуемые внутренние температуры приготовления для соответствующих белковых ингредиентов. <table><tr><th>ТИП БЕЛКОВОГО ИНГРЕДИЕНТА:</th><th>ВЫБЕРИТЕ ЖЕЛАЕМЫЙ УРОВЕНЬ ПРОЖАРКИ:</th></tr><tr><td>Рыба</td><td>Medium Rare (слабая прожарка) (50°C) Medium (средняя прожарка) (55°C) Medium Well (почти прожарено) (60°C) Well (прожарено) (65°C)</td></tr><tr><td>Курица / индейка</td><td>Well (прожарено) (75°C)</td></tr><tr><td>Свинина</td><td>Medium (средняя прожарка) (55°C) Medium Well (почти прожарено) (65°C) Well (прожарено) (70°C) Rare (с кровью) (50°C)</td></tr><tr><td>Говядина / баранина</td><td>Medium Rare (слабая прожарка) (55°C) Medium (средняя прожарка) (60°C) Medium Well (почти прожарено) (65°C) Well (прожарено) (70°C)</td></tr></table> ПРИМЕЧАНИЕ. Установленный результат для ГОВЯДИНЫ / БАРАНИНЫ ниже, чем обычные рекомендации, потому что устройство будет работать при 5-10°C. 6. Поместите аксессуары, необходимые для выбранной вами функции приготовления, в гриль и закройте крышку. Нажмите START/STOP, чтобы начать предварительное нагревание. 7. Пока гриль разогревается, вставьте термощуп горизонтально в центр самой толстой части куска белкового ингредиента. Просмотрите таблицу на следующей стороне для дальнейших инструкций относительно размещения термощупа. 8. Когда гриль предварительно разогреется и на экране появится ADD FOOD, откройте крышку, положите пищу со вставленным в неё термощупом в устройство и закройте крышку над шнуром термощупа.  Правильное расположение зонда. Ручка термощупа должна быть полностью внутри устройства. 9. Индикатор прогресса в верхней части дисплея будет отслеживать результат. Мигание указывает на прогресс до этой стадии приготовления. RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL	ТИП БЕЛКОВОГО ИНГРЕДИЕНТА:	ВЫБЕРИТЕ ЖЕЛАЕМЫЙ УРОВЕНЬ ПРОЖАРКИ:	Рыба	Medium Rare (слабая прожарка) (50°C) Medium (средняя прожарка) (55°C) Medium Well (почти прожарено) (60°C) Well (прожарено) (65°C)	Курица / индейка	Well (прожарено) (75°C)	Свинина	Medium (средняя прожарка) (55°C) Medium Well (почти прожарено) (65°C) Well (прожарено) (70°C) Rare (с кровью) (50°C)	Говядина / баранина	Medium Rare (слабая прожарка) (55°C) Medium (средняя прожарка) (60°C) Medium Well (почти прожарено) (65°C) Well (прожарено) (70°C)	ПРИМЕЧАНИЕ. Во время использования функций GRILL и ROAST устройство подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится обозначение FLIP. Переворачивать необязательно, но рекомендуется. 10. Гриль автоматически остановится, когда блюдо достигнет выбранного уровня прожарки, так как гриль учитывает остаточное приготовление, и на дисплее появится сообщение GET FOOD. 11. Переместите белковый ингредиент на тарелку, когда на дисплее отобразится сообщение REST. Термощуп всё ещё не нужно вставлять. Белковый ингредиент продолжит готовиться до заданной готовности, что займёт приблизительно 3-5 минут. Это важный шаг, поскольку отсутствие отдыха может привести к тому, что блюдо будет выглядеть недоготовленным. Как правильно пользоваться термощупом ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ используйте ТЕРМОЩУП относительно замороженных белковых ингредиентов и кусков мяса тоньше, чем 2,5 см. <table><tr><th>ТИП БЕЛКОВОГО ИНГРЕДИЕНТА</th><th>РАЗМЕЩЕНИЕ</th><th>ПРАВИЛЬНО</th><th>НЕПРАВИЛЬНО</th></tr><tr><td>Стейки Свинные отбивные Бараньи отбивные Куриные грудки Бургеры Вырезка Филе рыбы</td><td> * Вставьте термощуп горизонтально в центр самой толстой части мяса. * Убедитесь, что кончик термощупа вставлен прямо в центр мяса и не под углом. * Убедитесь, что термощуп находится близко от (но не касается) кости и что он расположен подальше от жира или хрящей. ПРИМЕЧАНИЕ. Самая толстая часть филе не обязательно находится в середине куска. Для получения наилучших результатов прожарки важно, чтобы конец термощупа касался самой толстой части белкового ингредиента. </td><td>   </td><td>  </td></tr><tr><td>Целая курица</td><td> * Вставьте термощуп горизонтально в самую толстую часть грудки курицы; убедитесь, что он расположен параллельно и не касается костей. * Убедитесь, что термощуп размещён в центре самой толстой части грудки курицы и в том, что он не проходит сквозь неё в полость курицы. </td><td></td><td></td></tr></table>	ТИП БЕЛКОВОГО ИНГРЕДИЕНТА	РАЗМЕЩЕНИЕ	ПРАВИЛЬНО	НЕПРАВИЛЬНО	Стейки Свинные отбивные Бараньи отбивные Куриные грудки Бургеры Вырезка Филе рыбы	* Вставьте термощуп горизонтально в центр самой толстой части мяса. * Убедитесь, что кончик термощупа вставлен прямо в центр мяса и не под углом. * Убедитесь, что термощуп находится близко от (но не касается) кости и что он расположен подальше от жира или хрящей. ПРИМЕЧАНИЕ. Самая толстая часть филе не обязательно находится в середине куска. Для получения наилучших результатов прожарки важно, чтобы конец термощупа касался самой толстой части белкового ингредиента.	   	  	Целая курица	* Вставьте термощуп горизонтально в самую толстую часть грудки курицы; убедитесь, что он расположен параллельно и не касается костей. * Убедитесь, что термощуп размещён в центре самой толстой части грудки курицы и в том, что он не проходит сквозь неё в полость курицы.			Продолжительность приготовления может меняться в зависимости от размера мяса, доли белка и типа белка. ПРИМЕЧАНИЕ: Термощуп будет ГОРЯЧИМ. Используйте термостойкие перчатки или щипцы, чтобы вынуть термощуп из мяса. ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы проверить внутреннюю температуру прочих кусков мяса, нажмите и удерживайте кнопку Probe и вставляйте термощуп в каждый из кусков мяса.
ТИП БЕЛКОВОГО ИНГРЕДИЕНТА:	ВЫБЕРИТЕ ЖЕЛАЕМЫЙ УРОВЕНЬ ПРОЖАРКИ:																								
Рыба	Medium Rare (слабая прожарка) (50°C) Medium (средняя прожарка) (55°C) Medium Well (почти прожарено) (60°C) Well (прожарено) (65°C)																								
Курица / индейка	Well (прожарено) (75°C)																								
Свинина	Medium (средняя прожарка) (55°C) Medium Well (почти прожарено) (65°C) Well (прожарено) (70°C) Rare (с кровью) (50°C)																								
Говядина / баранина	Medium Rare (слабая прожарка) (55°C) Medium (средняя прожарка) (60°C) Medium Well (почти прожарено) (65°C) Well (прожарено) (70°C)																								
ТИП БЕЛКОВОГО ИНГРЕДИЕНТА	РАЗМЕЩЕНИЕ	ПРАВИЛЬНО	НЕПРАВИЛЬНО																						
Стейки Свинные отбивные Бараньи отбивные Куриные грудки Бургеры Вырезка Филе рыбы	* Вставьте термощуп горизонтально в центр самой толстой части мяса. * Убедитесь, что кончик термощупа вставлен прямо в центр мяса и не под углом. * Убедитесь, что термощуп находится близко от (но не касается) кости и что он расположен подальше от жира или хрящей. ПРИМЕЧАНИЕ. Самая толстая часть филе не обязательно находится в середине куска. Для получения наилучших результатов прожарки важно, чтобы конец термощупа касался самой толстой части белкового ингредиента.	   	  																						
Целая курица	* Вставьте термощуп горизонтально в самую толстую часть грудки курицы; убедитесь, что он расположен параллельно и не касается костей. * Убедитесь, что термощуп размещён в центре самой толстой части грудки курицы и в том, что он не проходит сквозь неё в полость курицы.																								
10			11																						

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
ВАЖНО: прежде чем продолжить использование гриля, просмотрите все предупреждения и инструкции по использованию устройством.  Функция SMOKER ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ: 120°C на протяжении 4 часов ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 60-120°C ВРЕМЕННОЙ ДИАПАЗОН: 10 минут – 12 часов 1. Установите гриль на ровной устойчивой поверхности. 2. Откройте крышку и установите пластину гриля, расположив её ровно на нагревательном элементе, чтобы она была должным образом расположена на гриле. ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы пользуетесь термощупом, просмотрите раздел «Использование термощупа». 3. Установите поддон для жира, вставив его в соответствующий отсек позади гриля. 4. Откройте копильную камеру и при помощи лопатки для гранул наполните копильную камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переполняйте копильную камеру. 5. Откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. Закройте крышку. 6. Убедитесь, что гриль включён, нажмите кнопку MODE или при помощи диска выберите функцию SMOKER. ПРИМЕЧАНИЕ: Технология Woodfire Flavor автоматически включается во время использования функции Smoker. 7. На дисплее отобразятся настройки температуры по умолчанию. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите TEMP и используйте диск для повышения или снижения температуры. Нажмите на диск для подтверждения установленной температуры, иначе температура по умолчанию на дисплее будет установлена через 5 секунд. 8. Чтобы отрегулировать время приготовления, нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и используйте диск для продления или сокращения времени приготовления. Нажмите на диск для подтверждения выбранного времени, иначе время по умолчанию на дисплее будет установлено через 5 секунд. 9. Нажмите START, чтобы начать приготовление. 10. Для функции SMOKER время предварительного нагревания отсутствует. Гранулы пройдут цикл возгорания (IGN) на протяжении 3-6 минут, затем гриль начнёт готовить, а таймер запустит обратный отсчёт. 11. После окончания приготовления гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE. 12. Выньте пищу из гриля.	ВАЖНО: прежде чем продолжить использование гриля, просмотрите все предупреждения и инструкции по использованию устройством. Функция Air Fry ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ: 200°C на протяжении 12 минут ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 150-240°C ВРЕМЕННОЙ ДИАПАЗОН: 1 минута – 1 час 1. Установите гриль на ровной устойчивой поверхности. 2. Откройте крышку и установите пластину гриля, расположив её ровно на нагревательном элементе, чтобы она была должным образом расположена на гриле. 3. Установите корзину для приготовления хрустящих блюд на пластину гриля и установите ножки корзины в специальные углубления на поверхности пластины гриля. ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы пользуетесь термощупом, вернитесь к разделу «Использование термощупа». 4. Установите поддон для жира, вставив его в соответствующий отсек позади гриля.  5. Если вы планируете использовать технологию Woodfire Flavor Technology, откройте копильную камеру и при помощи лопатки для гранул наполните копильную камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переполняйте копильную камеру. 6. Убедитесь, что гриль включён, нажмите кнопку MODE или при помощи диска выберите функцию AIR FRY.  7. Если вы хотите добавить блюду аромат древесного угля, нажмите кнопку WOODFIRE FLAVOR. 8. На дисплее отобразятся настройки температуры по умолчанию. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите TEMP и используйте диск для повышения или снижения температуры. Нажмите на диск для подтверждения установленной температуры, иначе температура по умолчанию на дисплее будет установлена через 5 секунд. 9. Чтобы отрегулировать время приготовления, нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и используйте диск для продления или сокращения времени приготовления. Нажмите на диск для подтверждения выбранного времени, иначе время по умолчанию на дисплее будет установлено через 5 секунд. 10. Нажмите START, чтобы начать приготовление. Если вы собираетесь использовать технологию Woodfire Flavor, гранулы пройдут цикл возгорания (IGN), после чего гриль начнёт предварительное нагревание (PRE). ПРИМЕЧАНИЕ. Хотя для достижения наилучших результатов настоятельно рекомендуется предварительное нагревание, вы можете пропустить его, нажав и удерживая кнопку START/STOP на протяжении 4 секунд. На экране будет мигать обозначение ADD FOOD. Откройте крышку и выложите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнётся

ADD FOOD. 12. Откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнётся приготовление, а таймер запустит отсчёт времени. ПРИМЕЧАНИЕ: Хотите готовить с открытой крышкой? После того как вы добавите пищу, держите крышку открытой; таймер начнёт отсчёт через 30 секунд, и вы будете готовить только на нижнем огне. 13. После окончания приготовления гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE. 14. Выньте пищу из гриля.	приготовление, а таймер запустит отсчёт времени. Перейдите к шагу 12, чтобы получить дальнейшие инструкции. 11. После окончания предварительного разогрева гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись ADD FOOD. 12. Откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнётся приготовление, а таймер запустит отсчёт времени. 13. После окончания приготовления гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE. 14. Выньте пищу из гриля. 10. После окончания предварительного разогрева гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись ADD FOOD. 11. Откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнётся приготовление, а таймер запустит отсчёт времени. 12. После окончания приготовления гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE. 13. Выньте пищу из гриля.
12	13

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
ВАЖНО: прежде чем продолжить использование гриля, просмотрите все предупреждения и инструкции по пользованию устройством. Функция Bake ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ: 160°C на протяжении 30 минут ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 130-210°C ВРЕМЕННОЙ ДИАПАЗОН: 1 минута – 4 часа 1. Установите гриль на ровной устойчивой поверхности. 2. Откройте крышку и установите пластину гриля, расположив её ровно на нагревательном элементе, чтобы она была должным образом расположена на гриле. 3. Установите поддон для жира, вставив его в соответствующий отсек позади гриля. ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы пользуетесь термощупом, просмотрите раздел «Использование термощупа».  4. Если вы планируете использовать технологию Woodfire Flavor Technology, откройте копильную камеру и при помощи лопатки для гранул наполните копильную камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переполняйте копильную камеру. 5. Убедитесь, что гриль включён, нажмите кнопку MODE или при помощи диска выберите функцию Bake.  6. Если вы хотите добавить блюду аромат древесного угля, нажмите кнопку WOODFIRE FLAVOR. 7. На дисплее отобразятся настройки температуры по умолчанию. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите TEMP и используйте диск для повышения или снижения температуры. Нажмите на диск для подтверждения установленной температуры, иначе температура по умолчанию на дисплее будет установлена через 5 секунд. 8. Чтобы отрегулировать время приготовления, нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и используйте диск для продления или сокращения времени приготовления. Нажмите на диск для подтверждения выбранного времени, иначе время по умолчанию на дисплее будет установлено через 5 секунд. 9. Нажмите START, чтобы начать приготовление. Если вы собираетесь использовать технологию Woodfire Flavor, гранулы пройдут цикл возгорания (IGN), после чего гриль начнёт предварительное нагревание (PRE). ПРИМЕЧАНИЕ. Хотя для достижения наилучших результатов настоятельно рекомендуется предварительное нагревание, вы можете пропустить его, нажав и удерживая кнопку START/STOP на протяжении 4 секунд. На экране будет мигать обозначение ADD FOOD. Откройте крышку и выложите ингредиенты на пластину гриля. После закрытия крышки начнётся приготовление, а таймер	ВАЖНО: прежде чем продолжить использование гриля, просмотрите все предупреждения и инструкции по пользованию устройством. Функция Dehydrate ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ: 60°C, 6 часов ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 40-90°C ВРЕМЕННОЙ ДИАПАЗОН: 1 минута – 12 часов 1. Установите гриль на ровной устойчивой поверхности. 2. Откройте крышку и установите пластину гриля, расположив её ровно на нагревательном элементе, чтобы она была должным образом расположена на гриле. 3. Установите поддон для жира, вставив его в соответствующий отсек позади гриля. 4. Откройте крышку и положите ингредиенты на пластину гриля. Закройте крышку.  5. Если вы планируете использовать технологию Woodfire Flavor Technology, откройте копильную камеру и при помощи лопатки для гранул наполните копильную камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переполняйте копильную камеру. 6. Убедитесь, что устройство подключено к сети, и поверните диск по часовой стрелке из положения ВЫКЛ, чтобы выбрать функцию Dehydrate.  7. Если вы хотите добавить блюду аромат древесного угля, нажмите кнопку WOODFIRE FLAVOR. 8. На дисплее отобразятся настройки температуры по умолчанию. Чтобы отрегулировать температуру, нажмите TEMP и используйте диск для повышения или снижения температуры. Нажмите на диск для подтверждения установленной температуры, иначе температура по умолчанию на дисплее будет установлена через 5 секунд. 9. Чтобы отрегулировать время приготовления, нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и используйте диск для продления или сокращения времени приготовления. Нажмите на диск для подтверждения выбранного времени, иначе время по умолчанию на дисплее будет установлено через 5 секунд. 10. Нажмите START, чтобы начать приготовление. Для функции обезвоживания время предварительного нагревания отсутствует. Если вы используете технологию Ninja Woodfire Flavor, гранулы пройдут цикл возгорания (IGN) на протяжении 5-7 минут, затем гриль начнёт готовить, а таймер запустит обратный отсчёт. 11. После окончания приготовления гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE. 12. Выньте пищу из гриля. Функция Reheat ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ: 170°C, 10 минут ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР: 130-210°C ВРЕМЕННОЙ ДИАПАЗОН: 1 минута – 1 час ПРИМЕЧАНИЕ: температура по умолчанию установлена на 170°C. 1. Установите гриль на ровной устойчивой поверхности. 2. Откройте крышку и установите корзину для приготовления хрустящих блюд (при необходимости) на пластину гриля. Выложите ингредиенты в корзину или на пластину и закройте крышку. 3. Установите поддон для жира, вставив его в соответствующий отсек позади гриля. 4. Убедитесь, что устройство подключено к сети, и поверните диск по часовой стрелке из положения ВЫКЛ, чтобы выбрать функцию Reheat. 5. На дисплее отобразится температура по умолчанию. Нажмите TEMP и используйте диск, чтобы повысить или снизить температуру от 130°C до 210°C с шагом в 10 градусов. 6. Нажмите TIME и при помощи диска отрегулируйте время приготовления с шагом в 1 минуту до 1 часа. 7. Нажмите START, чтобы начать приготовление (предварительное разогревание отсутствует). Устройство начнёт приготовление, и таймер запустит обратный отсчёт. 8. После окончания приготовления гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись DONE. 9. Выньте пищу из гриля.

запустит отсчёт времени. Перейдите к шагу 12, чтобы получить дальнейшие инструкции. 10. После окончания предварительного разогрева гриль подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись ADD FOOD.	
14	15

Пособие по устранению неисправностей	
⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: чтобы снизить риск поражения электрическим током и случайного срабатывания устройства, выключите питание и отсоедините устройство от источника питания перед устранением неисправностей. • Моё устройство не включается. 1. Убедитесь, что устройство защитного отключения (УЗО) полностью подсоединено и нажата ли кнопка. Кругжок над кнопкой RESET должен светиться оранжевым цветом. 2. Убедитесь, что переключатель переведён в положение ON (линия нажата вниз). 3. Убедитесь, что кнопка питания не находится в положении OFF. Если ваше устройство не включается после выполнения вышеизложенных шагов, обратитесь в службу поддержки клиентов по номеру +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram) или свяжитесь с нами по электронной почте: diagnostic@extremepride.com.ua. • На дисплее панели управления появляется Add Grill. Необходимо установить пластину для гриля. После установки закройте крышку и нажмите кнопку запуска, чтобы начать приготовление. • На дисплее панели управления появляется Add Food. Устройство завершило предварительное нагревание, и пора добавить ингредиенты. • На дисплее панели управления появляется надпись Shut Lid (Закрыть крышку). Крышка открыта; её нужно закрыть, чтобы запустить выбранную функцию. • Что означает OTA? Это означает, что на гриль устанавливаются обновления. НЕ отключайте устройство во время этого процесса. Перед началом использования устройства подождите, пока OTA не закончит работу. • На дисплее панели управления появляется E. Устройство не работает должным образом. Обратитесь в службу поддержки клиентов по номеру +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram) или свяжитесь с нами по электронной почте: Чтобы мы могли лучше вам помочь, пожалуйста, зарегистрируйте свой продукт онлайн на ninjakitchen.eu и держите его 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 нужно использовать только после полного приготовления данных блюд при помощи другой функции, чтобы довести пищу до безопасной для потребления внутренней температуры. Обратитесь в местный орган по вопросам стандартов питания относительно рекомендованных температур, безопасных для пищевых продуктов. • Добавлять ингредиенты в гриль до или после предварительного нагревания? Для получения наилучших результатов дайте устройству предварительно нагреться перед добавлением в него ингредиентов. • Нужно ли полностью заполнять копильную камеру гранулами? Да, всегда наполняйте камеру гранулами доверху. Мы улучшили количество гранул, необходимое для каждого сеанса копчения, независимо от функции или пищевой нагрузки; устройство сожжёт их должным образом. • На дисплее панели управления появляется Plug In. Термошуп не подключён к гнезду с правой стороны панели управления. Подключите термошуп, прежде чем продолжить приготовление. Нажимайте на термошуп, пока не услышите щёлканье. • Почему устройство имеет шкалу от 1 до 9 для параметра Beef? Представление о том, как выглядит конкретный внутренний результат приготовленной пищи, отличается у каждого человека. Шкала от 1 до 9 предоставляет широкий диапазон вариантов для каждого уровня прожарки, чтобы вы могли настроить уровень прожарки на свой вкус.	• На дисплее панели управления появляется сообщение PRBE ERR. Это означает, что время, установленное для приготовления блюда на гриле, истекло до того, как пища достигла заданной внутренней температуры. Как защита устройства, эта функция может работать только на протяжении определённого промежутка времени при определённой температуре. • Почему моё блюдо пережарено или недогоотовлено даже в случае приготовления с термошупом? Важно вставлять термошуп в самую толстую часть ингредиента, чтобы получить максимально точное считывание температуры. Обязательной дайте блюду отдохнуть 3-5 минут, чтобы завершить приготовление. Дополнительную информацию см. в разделе «Использование термошупа». • Может ли ручка термошупа расплавиться, если она будет касаться горячей пластины гриля? Нет, ручка сделана из высокотемпературного силикона, выдерживающего высокие температуры. • Когда нужно нажимать кнопку технологии Woodfire Flavor? Нажмите кнопку технологии Woodfire Flavor перед тем, как нажать на кнопку START, если хотите добавить дым во время приготовления с функциями Grill, Air Fry или Roast. Вам не нужно нажимать кнопку технологии Woodfire Flavor во время использования функции Smoker. • Почему огонь выходит из копильной камеры? Небольшой огонь может выходить из коробки для гранул, если поднять крышку гриля во время ветра. • Где нужно хранить гранулы? Всегда храните гранулы в сухом месте. Любая влажность в гранулах может ухудшить возгорание и качество дыма. • Следует ли использовать масло или антипригарные спреи во время копчения? Нет, мы не рекомендуем использовать любые масла или антипригарные спреи во время копчения, поскольку дым не будет насыщать пищу. • Как утилизировать сгоревшие гранулы после цикла сгорания? Гранулы могут продолжать гореть по истечении времени приготовления. Не трогайте копильную камеру и не снимайте её, пока гриль не перестанет дымить, гранулы полностью не сгорят и копильная камера не остынет. Потом снимите копильную камеру и безопасно выкиньте её охлаждённое содержимое. • Почему предварительное нагревание длится так долго? Время предварительного нагревания зависит от функции и температуры устройства. SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: без предварительного нагревания. Если добавить Woodfire Flavor, время разжигания увеличится дополнительно на 3-6 минут. Использование устройства в плохую погоду с сильным дождём может привести к более длительному предварительному нагреванию. Если вы пользуетесь удлинителем, убедитесь, что он пригоден для использования вне помещений с уличными устройствами. Использование несоответствующего шнура может привести к его перегреву, плавлению и/или падению напряжения. Хотя для достижения наилучших результатов настоятельно рекомендуется выполнять предварительное нагревание, его можно пропустить, нажав и удерживая кнопку START/STOP на протяжении 3 секунд. На экране будет мигать ADD FOOD. Откройте крышку и поместите ингредиенты в устройство. После закрытия крышки начнётся приготовление, а таймер запустит отсчёт. • Можно ли выключить технологию Woodfire Flavor? Если вы нажали кнопку Woodfire Flavor Technology и уже запустили функцию приготовления, нажав START, вы можете снова нажать кнопку Woodfire Flavor Technology, чтобы выключить её, если цикл возгорания закончен менее чем на 75% (это демонстрируется индикатором исполнения на дисплее). Если гранулы полностью разгорелись, а гриль перешёл к циклу предварительного разогревания (отображается на дисплее), вы не можете выключить технологию Woodfire Flavor Technology. • Можу ли я добавить больше гранул во время цикла приготовления? При использовании функции SMOKER вы можете добавить больше гранул, когда первая партия полностью сгорит. Нажмите и удерживайте кнопку Woodfire Flavor на протяжении 4 секунд, чтобы добавить ещё порцию гранул в копильную камеру. Если вы используете устройство как копильно, рекомендуем повторно наполнять копильную камеру при помощи лопатки для гранул, когда половина гранул сгорит. НЕ наполняйте камеру гранулами больше 2 раз. НЕ используйте гранулы повторно.
16	17

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 отображает, насколько производитель уверен в своём продукте и качестве изготовления. Вы найдёте онлайн-поддержку на ВАЖНО * Гарантия распространяется на ваш продукт на протяжении 2 лет, начиная с даты покупки. * Пожалуйста, всегда сохраняйте квитанцию. Если вам понадобится использовать свою гарантию, нам понадобится квитанция, чтобы подтвердить правильность предоставленной нам информации. Невозможность предоставления действительной квитанции приведёт к утрате гарантии. Как долго действует гарантия на наши продукты? Наша уверенность в нашем дизайне и контроле качества означает, что на ваш продукт предоставляется гарантия на два года. • На что распространяется гарантия? Ремонт или замена (на усмотрение Ninja) вашего продукта включительно со всеми деталями и работой в случае любых дефектов конструкции, материалов и изготовления (в том числе затратами на транспортировку и доставку). Наша гарантия является дополнением к вашим законным правам как потребителя. На что не распространяется гарантия? • Естественный износ. • Случайное повреждение, неисправности, причинённые в результате небрежного использования или ухода, неправильного использования, небрежности, небрежной эксплуатации или обращения с кухонным устройством, не соответствующего инструкции по эксплуатации Ninja, предоставляемой вместе с вашим устройством. • Использование кухонного устройства для любых других целей, кроме обычных бытовых целей. • Использование деталей, собранных или установленных не в соответствии с инструкцией по эксплуатации. • Использования частей и аксессуаров, не являющихся оригинальными компонентами Ninja. • Неправильная установка (кроме случаев, когда установка выполнена Ninja). • Ремонт или изменения, выполненные другими сторонами, кроме Ninja или её агентов, если вы не сможете доказать, что ремонт или изменения, выполненные другими лицами, не связаны с дефектом, относительно которого вы используете гарантию. Где я могу купить оригинальные запчасти и аксессуары Ninja? Запчасти и аксессуары Ninja разработаны теми же инженерами, которые разработали ваше кухонное устройство Ninja. На сайте вы найдёте полный ассортимент запасных частей Ninja и аксессуаров для всех машин Ninja.	Аксессуары, доступные для приобретения  РЕГУЛИРУЕМАЯ ПОДСТАВКА Готовьте на открытом воздухе при помощи прочной регулируемой подставки и столика.  ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ СТОЛ Разместите рабочую поверхность с двух сторон подставки и держите инструменты для приготовления пищи наготове  ЧЕХОЛ ДЛЯ ГРИЛЯ От проливного дождя до палящего солнца – этот прочный и специально разработанный чехол защищает устройство от любых стихий.  ПЛОСКИЙ ПРОТИВЕНЬ Готовьте жаркое, фажитас, блины и т.д. при помощи этого антипригарного противня, устанавливаемого в ваш гриль-барбекю.  ПЛОСКИЙ/РИФЛЁНЫЙ ПРОТИВЕНЬ Противень с двойной функцией позволит вам жарить и запекать на гриле одновременно. Готовьте до четырёх бургеров и 500 г овощей одновременно.  ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОДДОНА ДЛЯ ЖИРА Сделайте очищение гриля лёгким при помощи 10 подставок для поддона.  ГРАНУЛЫ Запаситесь нашими фирменными смесями и получите дополнительные 20 сеансов копчения (для 1 упаковки с гранулами). Оба вкуса идеально сочетаются с любыми блюдами. ВЫБЕРИТЕ СВОЙ АКСЕССУАР на ninjakitchen.com.ua  РЕШЁТКА ДЛЯ ЖАРЕНИЯ И КОПЧЕНИЯ Увеличивает поток воздуха для улучшения копчения, обугливания и карамелизации блюд.  РЕШЁТКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕБРЫШЕК Равномерное обжаривание на гриле и подкопчение до 4 полноценных полосок ребрышек одновременно.  ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОЩУП Контролируйте уровень приготовления двух различных белковых ингредиентов со своего телефона.
18	19



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

Реальный вид устройства может отличаться от изображённого на иллюстрации.

Мы постоянно стремимся совершенствовать наши продукты, поэтому приведённые здесь характеристики могут быть изменены без предупреждения.

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

SharkNinja Europe Ltd,
1/2 этаж, дом 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Лидс, Англия,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Франкфурт-на-Майне
Германия

OG901EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1

NINJA
WOODFIRE
БОЙЫНША
НҮСҚАУЛЫҚ
ЭЛЕКТРЛІК ГРИЛЬ-
БАРБЕКЮ МЕН ЫСТАЙТЫН ЖАЙ

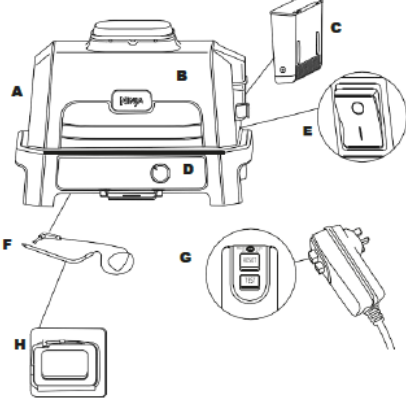
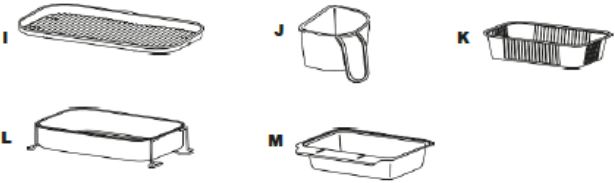
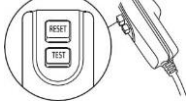
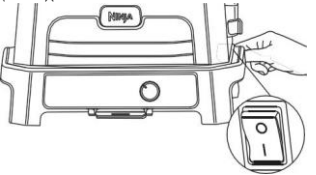
OG901EU
ПАЙДАЛАНУ

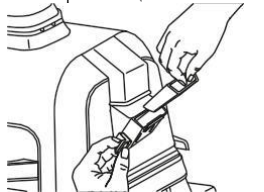
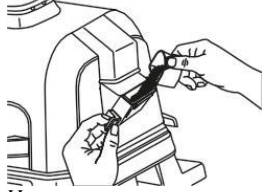
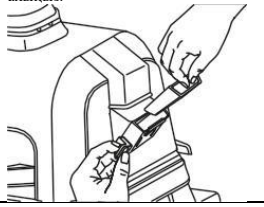
Pro Connect

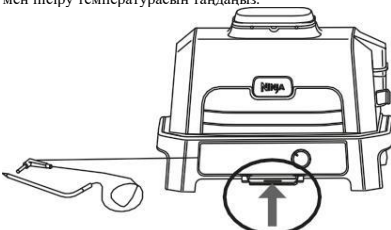
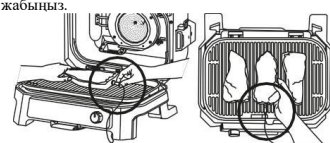
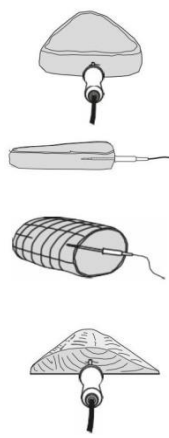
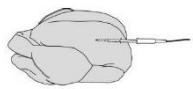
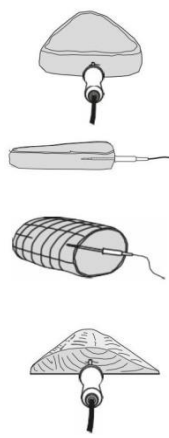
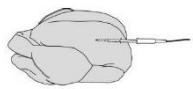
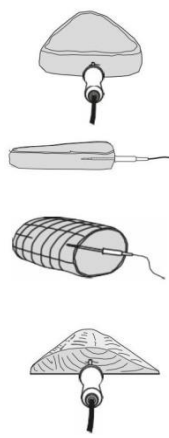
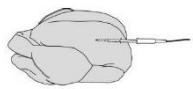


Ninja Woodfire ProConnect XL Электрлік гриль-барбекю мен ыстайтын жайын сатып алғаныңыз үшін АЛҒЫС БІЛДІРЕМІЗ	МАЗМҰНЫ
КЕЛЕСІ АҚПАРАТТЫ ТОЛТЫРЫҢЫЗ Модель нөмірі: Сериялық нөмірі: Сатып алу күні: (Түбіртектегі сақтаңыз) Сатып алу жері ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР Кернеу: 220-240 В ~ 50-60 Гц Қуаты: 1700 Вт КЕҢЕС:Моделі мен сериялық нөмірін қуаттау білгесінің жанындағы құрылғының артқы жағында орналасқан QR код белгішесінен таба аласыз  Бұл таңбалау осы өнімді басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамау керек дегенді білдіреді. Қалдықтарды бақылаусыз кәдеге жарату салдарынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына ықтимал зиян келтіруді болдырмау үшін оларды материалдық көздерді тұрақты қайта пайдалануды қолдау үшін жауапкершілікпен қайта өңдеңіз. Пайдаланылған құрылғыны қайтару үшін қайтару үшін қайтару жүйелерін пайдаланыңыз немесе осы өнімді сатып алған сатушыға жүгініңіз. Ол бұл өнімді экологиялық қауіпсіз қайта өңдеу мақсатында ала алады.	Қауіпсіздік техникасы бойынша маңызды нұсқаулықтар.....4 Детальдар мен компоненттер.....6 Алғашқы пайдалану алдында.....6 Грильді қайда орналастыру қажет?.....7 Грильді пайдалану үшін ауа райы жағдайлары.....7 Ұзартқыштарды пайдалану.....7 Құрылғыны қуаттау көзіне қосу.....7 Ыстайтын камера.....8 Грильді тазарту.....8 Басқару панелімен танысу.....9 Функционалдық батырмалар.....9 Басқару батырмалары.....9 Термоқадағаны пайдалану.....10 Термоқадағаны қалай дұрыс пайдалану қажет.....11 Әзірлеу функциялары.....12 Smoker функциясы (Ыстау).....12 Grill функциясы (Гриль).....12 Air Fry (Ауада қуыру) функциясы.....13 Roast (Пісіру) функциясы.....13 Bake (Пісіру) функциясы.....14 Dehydrate (Дегидратация) функциясы.....15 Reheat (Жылыту) функциясы.....15 Ақаулықтарды жою бойынша оқу құралы.....16 Кепілдік.....17 Сатып алуға қолжетімді аксессуарлар.....19
2	3

ТЕК ҮЙ ЖАҒДАЙЫНДА ҚОЛДАНУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР. ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.	
⚠ ЕСКЕРТУ Бұл нұсқаулықтарды орындамау электр тоғымен зақымдауға, өртке немесе күйікке әкелуі мүмкін, бұл мүлікке зақым келтіруі, жарақат алуы немесе өлімге әкелуі мүмкін. Электр құрылғыларын пайдалану кезінде әрқашан негізгі қауіпсіздік шараларын сақтау керек, атап айтқанда: - Тұншығу қаупіне байланысты орау материалдарын балалардан алыс ұстаңыз. - Бұл құрылғы тек үйден тыс жерде пайдалануға арналған. Құрылғыны мақсатсыз пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны көлік құралдарында немесе қайықтарда пайдаланбаңыз. Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның зақымдалуына және жарақаттарға әкелуі мүмкін. - Құрылғыны орынжайларда пайдаланбаңыз. Бұл гриль тек ауада немесе жақсы желдетілетін жерде пайдалануға арналған. Егер құрылғы қандай да бір аспалы төсем астында қолданылса, улы буланулар, соның ішінде бықсыған газ жиналып, ауыр дене жарақатына немесе өлімге әкелуі мүмкін. - Бұл құрылғыны, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және онымен байланысты қауіпті түсіну туралы бақылау немесе нұсқаулық берілсе, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдар қолдана алады. - Құрылғыны қолданар алдында әрқашан дұрыс жиналғанына көз жеткізіңіз. Бүйір тұтқалары бекітілмеген құрылғыны пайдаланбаңыз. - Өрттің немесе жылудың әсерінен мүлікке зақым келтірмеу үшін құрылғының барлық жағынан ең аз 92 см (3 фут) қашықтықты сақтаңыз, оны қабырғалардан, тақтайлардан немесе басқа жанғыш құрылымдардан алыс орналастырыңыз. - Құрылғы тегіс, жазық және төзімді бетте пайдалануға арналған. Құрылғыны орнатқан кезде бетінің тегіс, таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғыны пайдалану кезінде оны жылжытпаңыз. - Құрылғымен ойнамайтынына көз жеткізу үшін балаларды қадағалаңыз. Құрылғыны және оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Құрылғыны балалар немесе олардың жанында пайдалану кезінде балаларды мұқият бақылау қажет. Балалар құрылғыға қызмет көрсету жұмыстарын орындамауы керек. - Құрылғы номиналды қалдық тоғы 30 мА аспайтын қорғанысты ажырату құрылғысы (ҚАҚ) арқылы қуат алуы тиіс. Құрылғыны жерге қосу байланысымен розеткаға қосу керек. - Грильге арналған орнатылған пластинасыз құрылғыны пайдаланбаңыз. - Құрылғыда 8 жасқа дейінгі балалардың сымды ұстап алу немесе шатастыру қаупін азайту және неғұрлым ұзын қуаттау сымына түсіп қалу қаупін азайту үшін қысқа қуаттау сымы пайдаланылады. ҚҰРЫЛҒЫ ҰЗАРТҚЫШ СЫМДАРМЕН ПАЙДАЛАНУҒА ЖАРАМДЫ. Ұзын алынбалы қуат сымын немесе ұзартқыш сымдарды ұқыпты жасалған жағдайда пайдалануға болады. - Мүлікке зақым келтірмеу және өрттен немесе жылудан күйіп қалмас үшін, оны пайдалану кезінде құрылғыдан кемінде 1 фут (30 см) ең аз қауіпсіз қашықтықты сақтаңыз. Егер сіз гриль қақпағын көтерсеңіз және желдің әсерінен таралса, ыстау камерасынан кішкене жалын шығуы мүмкін. - Күйіп қалмас үшін әрқашан түйіршіктер қалақшасын қолданыңыз, ыстайтын жайға түйіршіктер қосыңыз. Түйіршіктерді қолмен қоспаңыз. - Күйіп қалмас үшін және мүлікке зақым келтірмеу үшін ыстайтын камерадан от шықпас үшін ыстайтын камераның қақпағы толығымен жабылғанына көз жеткізіңіз. - Түйіршіктер пісіру уақыты аяқталғаннан кейін күюді жалғастыруы мүмкін. Гриль түтіндеуді тоқтатқанша, түйіршіктер толығымен жанып, ыстау камерасы суығанша ыстайтын жайға қол тигізбеңіз немесе оны шешпеңіз. - Жарақаттар мен күйіктерді болдырмау үшін құрылғыны тазалау, бөлшектеу, бөлшектерді орнату немесе алып тастау және сақтау алдында оны толығымен суытыңыз. - Түйіршіктердің ыстау камерасын басып кетуіне жол бермеңіз. Бұл оттегінің түсуіне әкеледі, бұл өз кезегінде құрылғының өртенуіне және зақымдалуына әкеледі, ол күйік тудыруы мүмкін. - Ыстық беттерді ұстамаңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде және жұмыстан кейін құрылғының беттері ыстық болады. Күйіп қалмау немесе жарақат алмау үшін әрқашан ыстық немесе оқшаулағыш пеш қолғаптарының астындағы қорғаныс тіректерін пайдаланыңыз және қол жетімді тұтқаларды пайдаланыңыз. - Пісіру кезінде немесе одан кейін аксессуарларды ұстамаңыз. Пісіру процесінде құрылғы өте ыстық болады. Аксессуарларды одан шығару арқылы құрылғымен физикалық байланыста болудан аулақ болыңыз. Күйіп қалмау немесе жарақат алмау үшін құрылғыны пайдалану кезінде әрқашан сақ болыңыз. Ұзын тұтқалар бар ыдыстарды және ыстық немесе оқшауланған духовқаға арналған қолғаптарының астына қорғаныс тіректерін пайдалануды ұсынамыз. - Күйіп қалмас немесе жарақат алмас үшін, пластиналарды шешпес немесе алып тастамас бұрын немесе оларды жылжытпас бұрын әрқашан грильдің толық салқындағанына көз жеткізіңіз.	- Электр тоғымен зақымдануды болдырмау үшін сым мен ұзартқышты балалар тартып алатын немесе сүрінетін үстел тақтайы немесе үстелдің үстіне ілінбейтін етіп орналастыру керек. Сымның байланысын құрғақ ұстаңыз және сымды, ашаны немесе негізгі блоктың корпусын суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. - Құрылғы мен қуат сымын үнемі тексеріп отырыңыз. Қуат сымы немесе аша зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Егер құрылғы жұмыс істемесе немесе қандай да бір жолмен зақымдалған болса, пайдалануды дереу тоқтатып, клиенттерді қолдау орталығына қоңырау шалыңыз. - Ешқашан жұмыс бетінің астында орналасқан розетканы пайдаланбаңыз. - Бұл құрылғыны ешқашан сыртқы таймерге немесе жеке қашықтан басқару жүйесіне қоспаңыз. - Құрылғыны ыстық беттерге қоймаңыз және сымды ыстық беттерге тигізбеңіз. - Shark Ninja ұсынбаған аксессуарларды пайдаланбаңыз. Shark Ninja ұсынбаған аксессуарларды пайдалану өртке, электр тоғымен зақымдауға немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін. - Пластиналарға қандай да бір аксессуарларды салмас бұрын, олардың таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. - Құрылғыны пайдалану кезінде оны жылжытпаңыз. - Құрылғы жұмысы кезінде ауа сорғыш немесе шығару санылауын жаппаңыз. Бұл біркелкі емес пісіруге және құрылғыны зақымдауы немесе оның қызып кетуіне әкелуі мүмкін. - Пайдалану кезінде қақпағы жабық құрылғыға ештеңе қоймаңыз. - Гриль пластинасының дұрыс салынғанына және мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз. - Бұл құрылғыны қуыру үшін пайдаланбаңыз. - Кейбір тағамдар майдың немесе тоң майдың шашырауына әкелуі мүмкін. Күйіп қалмас үшін грильді ашқанда сақ болыңыз. - Егер май тұтанса немесе құрылғы қара түгін шығарса, оны дереу розеткадан ажыратыңыз. Тағамды пісіруге арналған кез келген жабдықты шығармас бұрын түгін тоқтағанша күтіңіз. - Розетканың кернеуі өзгеруі мүмкін, бұл сіздің құрылғыңыздың өнімділігіне әсер етеді. Ықтимал аурулардың алдын алу үшін тағамның ұсынылған температураға дейін пісірілгенін тексеру үшін әрқашан сыртқы тағам термометрін пайдаланыңыз. - Құрылғыңызда тек Ninja-ның нағыз тағамдық ағаш түйіршіктерін пайдаланыңыз. - Ешқашан ыстайтын жайда жанармай түйіршіктерін, қатты ағашты, көмірді, сұйық отынды немесе басқа жанғыш материалдарды қыздыру үшін пайдаланбаңыз. - Құрылғы пайдаланылған кезде және ол ыстық болған кезде қолдарыңыз бен бетіңізді ыстау камерасынан алыс ұстаңыз. - Ыстайтын жай жұмыс істеп тұрған кезде әрқашан электр өрт сөндіргішті қол жетімді жерде ұстаңыз. - Ағаш түйіршіктерін әрқашан жылу шығаратын құрылғылардан және басқа отын ыдыстарынан алыста құрғақ жерде сақтаңыз. - Грильді таза ұстаңыз және ыстау камерасы мен патронның ішінде артық майдың немесе күлдің жиналуына жол бермеңіз. Бұл сіздің тағамыңыздың дәмін бұзуы мүмкін майдың және қосымша түтінінің пайда болу ықтималдығын есептеп арттырады. - Құрылғыға тұрақты техникалық қызмет көрсету мәселелері бойынша "Тазалау және техникалық қызмет көрсету" бөлімін қараңыз. - Құрылғыны өшіру үшін қуаттау батырмасын басыңыз, содан кейін ол пайдаланылмаған кезде және оны тазаламас бұрын ашаны розеткадан суырып алыңыз. - Бұл құрылғыны су бүріккішпен немесе ұқсас әдістермен тазаламаңыз. - Құрылғыны металл жөкемен тазаламаңыз. Олардың металл бөлшектері жарылып, электр бөліктеріне тиіп, электр тоғымен зақымдалу қаупін тудыруы мүмкін. - Құрылғыны жабық жерде және ол пайдаланылмаған кезде балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. - Ашық грильді ашық жерде ұстамаңыз. Ашық ауада сақтау кезінде әрқашан гриль қақпағын пайдаланыңыз.
4	 Өнімнің жұмыс және пайдалану ерекшеліктерін түсіну үшін нұсқаулықтарды оқып шығыңыз.  Бұл символмен көрсетілген ескертулерді ескермесе, дене жарақатына, өлімге немесе мүлтіккіз зиян келтіруі мүмкін қауіптің бар екенін білдіреді.  Ыстықпен байланыстан аулақ болыңыз ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ ОДАН ӘРІ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАҢЫЗ 5

ДЕТАЛЬДАР МЕН КОМПОНЕНТТЕР	БІРІНШІ ПАЙДАЛАҢУ АЛДЫНДА
A. Негізгі құрал B. Қакпак C. Ыстау камерасы D. Басқару панелі E. ON/OFF ауыстырып-қосқыш F. Кірістірілген термокадаға G. Қуаттау сымы және ҚАҚ ашасы H. Термокадағаны сақтауға арналған бөлім I. Гриль пластинасы J. Гранула қалақшасы K. Майға арналған табандықтың тіреуіші L. Қытырлақ тағамдарды пісіруге арналған себет M. Майға арналған табандық  ҚЫЗҒЫЛТ-САРЫ ЖАРЫҚ=ҚОСЫЛДЫ  Ауыстыруға немесе қосымша бөліктерге тапсырыс беру үшін ninja.kitchen.com.ua сайтына кіріңіз БІРІНШІ ПАЙДАЛАҢУ АЛДЫНДА - Құрылғыдан барлық орауыш материалдар мен таспаларды шешіңіз және алып тастаңыз. Кейбір жапсырмалар құрылғыда үнемі сақталуы керек; тек "мұнда желімнен сыдыру" көрсетілген жапсырмаларды ғана алып тастаңыз. - Барлық аксессуарларды қаптамадан алыңыз және осы құралды мұқият оқып шығыңыз. Мүлікке зақым келтірмеу немесе бүлдірмеу үшін пайдалану нұсқауларына, ескертулерге және маңызды сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. - Гриль пластинасын және қытырлақ тағамдарды пісіру себетін жылы, сабынды суға жуыңыз, содан кейін шайыңыз және жақсылап құрғатыңыз. Гриль пластинасын, қытырлақ тағамдарды пісіру себетін және негізгі блокты ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Негізгі блокты ыдыс жуғыш машинада ешқашан жумаңыз. Ескерту. Біз барлық аксессуарларды грильдің ішіне орналастыруды және оны GRILL (ГРИЛЬ) режимінде, температураны H1, тамақ қоспа-ақ 20 минутқа қоюды ұсынамыз. Бұл қадам оны өндіру кезінде грильде қалуы мүмкін қандай да бір қалдықтарды кетіруге көмектеседі. Бұл мүлдем қауіпсіз және гриль өнімділігіне зиян тигізбейді.	Грильді қайда орналастыру қажет? Грильді берік және тегіс жерге қойыңыз. Гриль орналастырылатын бет құрылғының салмағын көтере алатындығы және оның өлшемі дұрыс болуы маңызды. Құрылғының астыңғы жағы жұмыс істеп тұрған кезде салқын болып қалады, сондықтан оны кез келген бетке қоюға болады. Грильді қабырғалардан немесе құрылғының барлық жағынан кем дегенде 90 см (3 фут) қашықтықта орналастырыңыз.  Грильді пайдалану үшін ауа райы жағдайлары Гриль кез келген ауа райында пайдалануға қауіпсіз. Негізгі блокта IPX4 қорғаныс класы, ал ашада -IP66. ҚАҚ ашасы қосымша қорғауды қамтамасыз етеді және қуат тізбегіне қатысты мәселелер туындаған жағдайда іске қосуға арналған. Құрылғы пайдаланылмаған кезде оны жабуға кеңес береміз. Құрылғы қауіпсіз болғанына қарамастан, егер ол ашық ауада сақталса, атмосфералық әсер ету белгілерін көрсетеді. Ұзартқыштарды пайдалану Егер сіз ұзартқышты қолдансаңыз, оның орынжайдан тыс және сыртқы құрылғылармен қолдануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз. Сәйкес емес ұзартқышты пайдалану оның қызып кетуіне, балқуына және/немесе кернеудің төмендеуіне әкелуі мүмкін. Кернеуді төмендету алдын ала қыздыру уақытын арттырып, өнімділікке және/немесе пісіру ұзақтығына әсер етуі мүмкін. Құрылғыны қуаттау көзіне қосу - ҚАҚ электр розеткасына қойыңыз. Розетканы қосыңыз. - ҚАҚ-тағы RESET батырмасын басыңыз. RESET батырмасының үстіндегі шеңбер қызғылт сары түспен жануы керек. Егер олай болмаса, басқа розетканы қолданып көріңіз. ЕСКЕРТУ: тікелей күн сәулесінің астында УЗО-да қызғылт сары жарықтандыруды көру қиын болуы мүмкін.  - УЗО-дағы TEST батырмасын басыңыз. Енді УЗО-да көмескі жарық шеңбері қара болуы керек. Бұл УЗО дұрыс жұмыс істейтінін білдіреді. Егер TEST батырмасын басқаннан кейін шеңбер қара түске айналмаса, клиенттерді қолдау орталығына хабарласыңыз. - УЗО дұрыс жұмыс істейтініне көз жеткізіп, RESET батырмасын тағы бір рет басыңыз. Қызғылт сары көмескі жарық қайтадан жануы керек. Енді құрылғыны қосуға болады. ЕСКЕРТУ: УЗО КӨМЕСКІ ЖАРЫҒЫ: ҚЫЗҒЫЛТ-САРЫ = УЗО қосылған; ҚАРА = УЗО сөндірілген - Артқы басқару панелінде ON/OFF ауыстырып-қосқышын басыңыз. Сызық жағы төмен басылған кезде ауыстырып-қосқыш қосылады.  - Енді басқару панелінің алдыңғы жағындағы дискіні бұрап, қажетті функцияны таңдаңыз. Уақытты көрсету үшін дисплей жануы керек. Енді гриль пайдалануға дайын. ЕСКЕРТУ: УЗО-дағы RESET батырмасын құрылғы ажыратылған немесе розетка өшірілген сайын басу керек.
6	7

БІРІНШІ ПАЙДАЛАҢУ АЛДЫНДА	БАСҚАРУ ПАНЕЛІМЕН ТАНЫСУ
АЛЫНБАЛЫ ЫСТАУ КАМЕРАСЫ Ыстау камерасы құрылғыға толығымен салынған және қақпактың оң жағында орналасқан. Түйіршіктерді қоспас бұрын әрқашан алынбалы ыстау камерасының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Жалғастырмас бұрын барлық ескертулерді қарап шығыңыз. Ыстау камерасын қалай орнату қажет Ыстау камерасын орнату: оны орнату үшін саусағыңызды бүйіріндегі саңылауға қойып, оны ұстап тұрып, алынбалы ыстау жайын орнына мықтап бекітілгенше салыңыз.  Ninja Woodfire™ түйіршіктерін қосу: Түйіршіктерге арналған қалақшаны түйіршіктермен үстіне дейін толтырыңыз және ыстау камерасының қақпағын ашық ұстай отырып, түйіршіктерді үстіңгі жағына толғанша ыстау камерасына да қуыңыз. Содан кейін ыстау камерасының қақпағын жабыңыз. Жақсы нәтиже, тиімділік және дәм үшін тек Ninja Woodfire Pellets пайдаланыңыз.  Ыстау камерасын шешу және тазарту Күйіп қалмас үшін, түйіршіктерді ыстау камерасынан шығармас бұрын және ыстау камерасын тазаламас бұрын толық суытып алыңыз.  ГРИЛЬДІ ТАЗARTY Грильді әрбір қолданғаннан кейін мұқият тазалау керек. Тазалау алдында әрқашан құрылғы мен аксессуарларды суытыңыз. - Тазалау алдында грильді қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғыны тезірек салқындату үшін тағамды алып тастағаннан кейін қақпакты ашық ұстаңыз. - Ыстау камерасын алып тастаңыз және әр қолданғаннан кейін оның құрамын қауіпсіз тазалаңыз. - Әр қолданғаннан кейін ыстау камерасын тазалаудың қажеті жоқ. Грильді әр 10 рет қолданғаннан кейін артық креозотты кетіру үшін шетканы қолдануды ұсынамыз. ЕСКЕРТУ: Ыстау камерасын тазарту үшін сұйық жуатын ерітіндіні пайдаланбаңыз. - Түйіршіктерге арналған қалақшаны ыдыс жуатын машинада жууға болады. Гриль пластинасын, қытырлақ тағамдарды пісіру себетін, майға арналған табандықты және ыстау камерасын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Термоқадағаны ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз. - Кірістірілген термоқадағаны және оны ұстағышты тек қолмен жууға болады. Термоқадағаның кез келген бөлігін суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Біз термоқадағаны тек ылғалды суықпен тазартуды ұсынамыз. - Салқындатылған майға арналған табандықты құрылғының артық жағынан абайлап алыңыз және әр қолданғаннан кейін оның құрамын қауіпсіз тазалаңыз. Майға арналған табандықты сабынды жылы сумен қолмен жуыңыз. - Құрылғыны тазалап, артық майды кетіру үшін әр қолданғаннан кейін ішкі қақпакты дымқыл сүлгімен немесе шүберекпен сүрту керек. - Егер тамақ қалдықтары немесе май гриль пластинасына немесе құрылғының кез келген басқа алынбалы бөлігіне жабысып қалса, тазаламас бұрын оларды жылы, сабынды суға салып қойыңыз. - Әр қолданғаннан кейін, түбі күймейтін гриль пластинасын және қытырлақ тағамдарға арналған, түбі жабыспайтын себетті шешіп алыңыз (егер ол қолданылса) және оларды сабынмен және жылы сумен қолмен жуыңыз. Ескерту: ешқашан абразивті құралдарды немесе тазартқыштарды қолданбаңыз. Ешқашан негізгі блокты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Оны ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз. - Сақтау аксессуарларын жинағанда, төсемі бар беттерді сызаттардан қорғау үшін олардың арасына мата немесе қағаз сүлгі салыңыз.	 ФУНКЦИОНАЛДЫҚ БАТЫРМАЛАР Барбекю тағамдарының шынайы дәмін алудың 2 жолы бар: - Терең дәм мен нәзік нәтижелер үшін ингредиенттерді ұзақ уақыт бойы дайындау үшін әзірленген арнайы SMOKER бағдарламасы. WOODFIRE FLAVOR TECHNOLOGY батырмасын пайдаланып кез-келген басқа функцияға Woodfire технологиясымен жылдам түтін хош иісін қосыңыз. SMOKER (ыстау): ингредиенттерді баяу дайындайды және оларға керемет хош иіс пен түтіні бар дәм береді. Үлкен ет кесектерін дайындауға өте ыңғайлы. GRILL (ГРИЛЬ): үстіңгі және астыңғы біркелкі қыздыру үшін тағамды жабық қақпакпен пісіру. Үлкен және қалың ет кесектерін, мұздатылған өнімдерді грильде қуыру немесе жан-жақты қуыру үшін өте қолайлы. Грильде нәзік тағамдарды немесе майсыз ақуыздарды дайындау кезінде қақпакты ашып, артық қуырмай, көмірге пісірілген тағамның құрылымын алыңыз. AIR FRY (ауада қуыру): қытырлақ тағамдарды аздап май мөлшерімен немесе мүлдем майсыз және желдеткіштің жоғары жылдамдығы кезінде аласыз. ROAST (Пісіру): жұмсақ етті пісіріңіз, көкөністерді қуырыңыз және т. б. BAKE (Пісіру): нанды, тәтті нанды және басқа да тәттілерді желдеткіштің төмен жылдамдығы кезінде пісіріңіз. DEHYDRATE (Дегидратация): жемістерді, көкөністерді кептіру және етті қақтау үшін тамаша қолайлы. REHEAT (Жылыту): бұрын дайындалған тағамдарды жылытуға өте ыңғайлы. БАСҚАРУ БАТЫРМАЛАРЫ DIAL (диск): дискіні құрылғыны қосу, температураны, пісіру уақытын реттеу немесе термоқадағаны реттеу үшін пайдаланыңыз. Ескерту: құрылғы қосұлы кезде дисплей жапылықтайды. ХОШ ИІСТЕНДІРУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ WOODFIRE FLAVOR: Пісіру функциясын таңдағаннан кейін осы батырманы басыңыз. Бұл функция келесі функцияларды қолданған кезде белсенді болады: Grill, Air Fry, Bake, Roast және Dehydrate. Бұл функцияны таңдаған кезде дисплейде жалын белгішесі пайда болады. Ескерту: Бұл функция Smoker функциясын пайдалану кезінде автоматты түрде қосылады. TEMP (Температура): гриль температурасын өзгерту үшін TEMP басыңыз; температураны жоғарылату немесе төмендету үшін дискіні пайдаланыңыз. TIME (Уақыт): пісіру уақытын өзгерту үшін TIME батырмасын басыңыз; пісіру уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін дискіні пайдаланыңыз. START/STOP (СТАРТ/СТОП): ағымдағы пісіру функциясын бастау немесе тоқтату үшін басыңыз немесе алдын ала қыздыруды өткізіп жіберу үшін 4 секунд басып тұрыңыз. МІНСІЗ ТАҒАМДАРДЫ АЛУ ҮШІН PREHEAT (АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ) Грильде тағам әзірлеу кезінде ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін оған өнімдерді қоспас бұрын құрылғыны толығымен қыздырыңыз. Алдын ала қыздыру аяқталғанға дейін ингредиентті грильге қосу ас қорытуға, түтінің пайда болуына және алдын ала қыздыру кезеңін ұзартуға әкелуі мүмкін. Функцияны, уақытты және температураны орнатып, содан кейін START батырмасын басқаннан кейін, құрылғы Woodfire Flavor технологиясын қоспай автоматты түрде алдын ала қыздыруды бастайды (Smoker (ыстау) немесе Reheat / Dehydrate (қыздыру / Дегидратация) функцияларын қоспағанда).
8	9

Термоқадағаны пайдалану Маңызды: күйіп қалмас үшін оны пайдалану кезінде қолыңызды кіріктірілген термоқадағаның сымының жанында ұстамаңыз. Бірінші пайдалану алдында Термоқадағаны құрылғыға салмас бұрын, розетканың жұмыс істеп тұрғанына және термоқадағаның сымында түйіндер жоқ екеніне көз жеткізіңіз. 1. Басқару панелінің астынан термоқадағаны сақтау бөлімін шығарыңыз, содан кейін зондты шығару үшін сымды босатыңыз. Термоқадағаның ұясы циферблаттың сол жағында орналасқан. Термоқадағаға қол жеткізу үшін қорғаныс қақпағын көтеріңіз. 2. Термоқадағаны құрылғының сол жағында орналасқан "1" белгісі бар жоғарғы уяға қосыңыз. Розеткаға кіргенше шанышқыны қатты басыңыз. Термоқадағаны сақтау бөлімін құрылғыға қайта салыңыз. 3. Термоқадағаны розеткаға қосқаннан кейін қажетті функция мен пісіру температурасын таңдаңыз.  4. Probe батырмасын басыңыз, содан кейін дискіні пайдаланып ақуыз ингредиентінің қажетті түрін таңдаңыз. Таңдауды растау үшін дискіні басыңыз. ЕСКЕРТУ:Пісіру уақытын белгілеудің қажеті жоқ, өйткені гриль қыздыру элементін автоматты түрде өшіреді және тағамның қашан пісетінін сізге хабарлайды. 5. Дискіні пайдаланып, қуыру деңгейін таңдаңыз немесе қуырудың ішкі температурасын қолмен орнатыңыз, содан кейін таңдауды растау үшін дискіні басыңыз. ЕСКЕРТУ:Әр түрлі ет түрлерін әр түрлі қуыру деңгейімен немесе бірдей ет түрін әр түрлі қуыру деңгейіне қалай дайындауға болады? Екінші термоқадағаны пайдаланыңыз. Ашаны "2" белгісі бар уяға салыңыз. Probe батырмасын қайтадан басыңыз. 2 қадағаның пиктограммасы жыпылықтай бастайды. Екінші жылу сенсорын бағдарламалау үшін 3-5 қадамдарды қайталаңыз.	Егер сіз Manual (Қолмен баптау) батырмасын қолдасаңыз, тиісті ақуыз ингредиенттері үшін төменде ұсынылған ішкі пісіру температураларын қолданыңыз. <table><tr><th>АҚУЫЗДЫ ИНГРЕДИЕНТТІң ТҮРІ:</th><th>ҚАЛАҒАН ҚУЫРУ ДЕҢГЕЙІН ТАҢДАҢЫЗ:</th></tr><tr><td>Балық</td><td>Medium Rare (шала қуыру) (50°C) Medium (орташа қуыру) (55°C) Medium Well (қуырылғанға жуық) (60°C) Well (қуырылған) (65°C)</td></tr><tr><td>Тауық еті / құркетауық еті</td><td>Well (қуырылған) (75°C)</td></tr><tr><td>Шошқа еті</td><td>Medium (орташа қуыру) (55°C) Medium Well (қуырылғанға жуық) (65°C) Well (қуырылған) (70°C) Rare (қанмен) (50°C)</td></tr><tr><td>Сиыр еті / қой еті</td><td>Medium Rare (шала қуыру) (55°C) Medium (орташа қуыру) (60°C) Medium Well (қуырылғанға жуық) (65°C) Well (қуырылған) (70°C)</td></tr></table> ЕСКЕРТУ. Сиыр / қой еті үшін белгіленген нәтиже әдеттегі ұсыныстардан төмен, себебі құрылғы 5-10°C температурада жұмыс істейді. 6. Өзіңіз таңдаған пісіру функциясына қажетті аксессуарларды грильге салыңыз және қақпақты жабыңыз. Алдын ала қыздыруды бастау үшін START/STOP батырмасын басыңыз. 7. Гриль қызып жатқанда, термоқадағаны ақуыз ингредиентінің қалың бөлігінің ортасына көлденеңінен салыңыз. Термоқадағаны орналастыруға қатысты қосымша нұсқаулықтар алу үшін келесі жағындағы кестені қараңыз. 8. Гриль алдын ала қыздырылған кезде және экранда ADD FOOD пайда болған кезде, қақпақты ашыңыз, тағамды құрылғыға салынған термоқадағамен салыңыз және термоқадаға сымының үстіндегі қақпақты жабыңыз.  Зондтың дұрыс орналасуы. Термоқадағаның тұтқасы құрылғының ішінде толығымен болуы керек. 9. Дисплейдің жоғарғы жағындағы прогресс индикаторы нәтижені бақылайды. Жыпылықтау пісірудің осы кезеңіне дейінгі прогресті көрсетеді. RAREMED RAREMEDMED WELLWELL	АҚУЫЗДЫ ИНГРЕДИЕНТТІң ТҮРІ:	ҚАЛАҒАН ҚУЫРУ ДЕҢГЕЙІН ТАҢДАҢЫЗ:	Балық	Medium Rare (шала қуыру) (50°C) Medium (орташа қуыру) (55°C) Medium Well (қуырылғанға жуық) (60°C) Well (қуырылған) (65°C)	Тауық еті / құркетауық еті	Well (қуырылған) (75°C)	Шошқа еті	Medium (орташа қуыру) (55°C) Medium Well (қуырылғанға жуық) (65°C) Well (қуырылған) (70°C) Rare (қанмен) (50°C)	Сиыр еті / қой еті	Medium Rare (шала қуыру) (55°C) Medium (орташа қуыру) (60°C) Medium Well (қуырылғанға жуық) (65°C) Well (қуырылған) (70°C)	ЕСКЕРТУ. GRILL және ROAST функцияларын пайдалану кезінде құрылғы дыбыстық сигнал береді және дисплейде FLIP белгісі көрсетіледі. Аударудың қажеті жоқ, бірақ ұсынылады. 10. Тағам таңдалған қуыру деңгейіне жеткенде гриль автоматты түрде тоқтайды, өйткені гриль қалдық пісіруді ескереді және дисплейде GET FOOD хабары пайда болады. 11. Дисплейде REST хабары пайда болған кезде ақуыз ингредиентін табаққа салыңыз. Термоқадағаны әлі қою қажет емес. Ақуыз ингредиенті дайын болғанға дейін пісіруді жалғастырады, бұл шамамен 3-5 минутты алады. Бұл маңызды қадам, өйткені ұстап тұрудың болмауы тағамның дайын емес болып көрінуіне әкелуі мүмкін. Термоқадағаны қалай дұрыс пайдалану қажет ЕСКЕРТУ:Мұздатылған ақуыз ингредиенттері мен 2,5 см-ден жұқа ет кесектеріне қатысты термоқадағаны қолдануға болмайды. <table><tr><th>АҚУЫЗДЫ ИНГРЕДИЕНТ ТҮРІ</th><th>ОРНАЛАСУЫ</th><th>ДҰРЫС</th><th>ДҰРЫС ЕМЕС</th></tr><tr><td>Стейктер Жаншылған шошқа еті Жаншылған қой еті Тауықтың төс еті Бургерлер Кесек ет Балық филесі</td><td>* Термоқадағаны еттің ең қалың бөлігінің ортасына көлденеңінен салыңыз. * Термоқадағаның ұшы тікелей еттің ортасына салынғанына және бұрышта емес екеніне көз жеткізіңіз. * Термоқадағаның сүйекке жақын екеніне (бірақ тиіп кетпейтініне) және оның майдан немесе шеміршектен алыс орналасқанына көз жеткізіңіз. ЕСКЕРТУ. Филеңің ең қалың бөлігі міндетті түрде кесектің ортасында болмайды. Қуырудың жақсы нәтижесіне қол жеткізу үшін термоқадағаның ұшы ақуыз ингредиентінің ең қалың бөлігіне тиіп тұруы үшін.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Тұтас тауық еті</td><td>* Термоқадағаны тауықтың төс етінің ең қалың бөлігіне көлденеңінен салыңыз; оның параллель орналасқанына және сүйектерге тимейтініне көз жеткізіңіз. * Термоқадаға тауықтың төс етінің ең қалың бөлігінің ортасына қойылғанына және ол арқылы тауықтың қуысына өтпейтініне көз жеткізіңіз.</td><td></td><td></td></tr></table>	АҚУЫЗДЫ ИНГРЕДИЕНТ ТҮРІ	ОРНАЛАСУЫ	ДҰРЫС	ДҰРЫС ЕМЕС	Стейктер Жаншылған шошқа еті Жаншылған қой еті Тауықтың төс еті Бургерлер Кесек ет Балық филесі	* Термоқадағаны еттің ең қалың бөлігінің ортасына көлденеңінен салыңыз. * Термоқадағаның ұшы тікелей еттің ортасына салынғанына және бұрышта емес екеніне көз жеткізіңіз. * Термоқадағаның сүйекке жақын екеніне (бірақ тиіп кетпейтініне) және оның майдан немесе шеміршектен алыс орналасқанына көз жеткізіңіз. ЕСКЕРТУ. Филеңің ең қалың бөлігі міндетті түрде кесектің ортасында болмайды. Қуырудың жақсы нәтижесіне қол жеткізу үшін термоқадағаның ұшы ақуыз ингредиентінің ең қалың бөлігіне тиіп тұруы үшін.			Тұтас тауық еті	* Термоқадағаны тауықтың төс етінің ең қалың бөлігіне көлденеңінен салыңыз; оның параллель орналасқанына және сүйектерге тимейтініне көз жеткізіңіз. * Термоқадаға тауықтың төс етінің ең қалың бөлігінің ортасына қойылғанына және ол арқылы тауықтың қуысына өтпейтініне көз жеткізіңіз.			Пісіру ұзақтығы ет мөлшеріне, ақуыздың үлесіне және ақуыз түріне байланысты өзгеруі мүмкін. ЕСКЕРТУ:Термоқадаға ыстық болады Еттен термоқадағаны алу үшін термотөзімді қолғапты немесе қысқышты пайдаланыңыз. ЕСКЕРТУ:Басқа ет кесектерінің ішкі температурасын тексеру үшін Probe батырмасын басып тұрыңыз және ет кесектерінің әрқайсысына термоқадағаны салыңыз.
АҚУЫЗДЫ ИНГРЕДИЕНТТІң ТҮРІ:	ҚАЛАҒАН ҚУЫРУ ДЕҢГЕЙІН ТАҢДАҢЫЗ:																								
Балық	Medium Rare (шала қуыру) (50°C) Medium (орташа қуыру) (55°C) Medium Well (қуырылғанға жуық) (60°C) Well (қуырылған) (65°C)																								
Тауық еті / құркетауық еті	Well (қуырылған) (75°C)																								
Шошқа еті	Medium (орташа қуыру) (55°C) Medium Well (қуырылғанға жуық) (65°C) Well (қуырылған) (70°C) Rare (қанмен) (50°C)																								
Сиыр еті / қой еті	Medium Rare (шала қуыру) (55°C) Medium (орташа қуыру) (60°C) Medium Well (қуырылғанға жуық) (65°C) Well (қуырылған) (70°C)																								
АҚУЫЗДЫ ИНГРЕДИЕНТ ТҮРІ	ОРНАЛАСУЫ	ДҰРЫС	ДҰРЫС ЕМЕС																						
Стейктер Жаншылған шошқа еті Жаншылған қой еті Тауықтың төс еті Бургерлер Кесек ет Балық филесі	* Термоқадағаны еттің ең қалың бөлігінің ортасына көлденеңінен салыңыз. * Термоқадағаның ұшы тікелей еттің ортасына салынғанына және бұрышта емес екеніне көз жеткізіңіз. * Термоқадағаның сүйекке жақын екеніне (бірақ тиіп кетпейтініне) және оның майдан немесе шеміршектен алыс орналасқанына көз жеткізіңіз. ЕСКЕРТУ. Филеңің ең қалың бөлігі міндетті түрде кесектің ортасында болмайды. Қуырудың жақсы нәтижесіне қол жеткізу үшін термоқадағаның ұшы ақуыз ингредиентінің ең қалың бөлігіне тиіп тұруы үшін.																								
Тұтас тауық еті	* Термоқадағаны тауықтың төс етінің ең қалың бөлігіне көлденеңінен салыңыз; оның параллель орналасқанына және сүйектерге тимейтініне көз жеткізіңіз. * Термоқадаға тауықтың төс етінің ең қалың бөлігінің ортасына қойылғанына және ол арқылы тауықтың қуысына өтпейтініне көз жеткізіңіз.																								
10		11																							

ДАЙЫНДАУ ФУНКЦИЯЛАРЫ	
Маңызды: грильді пайдалануды жалғастырмас бұрын, құрылғының барлық ескертулері мен пайдалану бойынша нұсқаулықтарды қарап шығыңыз.  SMOKER функциясы АЛДЫН АЛА БАПТАУЛАР: 4 сағат бойы 120°C ТЕМПЕРАТУРА ДИАПАЗОНЫ: 60-120°C УАҚЫТ ДИАПАЗОНЫ: 10 минут - 12 сағат 1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз. 2. Қақпақты ашып, грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатып, гриль пластинасын орналастырыңыз. Ескерту. Егер сіз термоқадағаны қолдансаңыз, "Термоқадағаны пайдалану" бөлімін қараңыз. 3. Майға арналған табандықты грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз. 4. Ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja Woodfire Pellets түйіршіктерімен толғанша дейін толтырыңыз. Ыстау камерасын шамадан тыс толтырмаңыз. 5. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жабыңыз. 6. Гриль қосулы екеніне көз жеткізіңіз, MODE батырмасын басыңыз немесе дискіні пайдаланып SMOKER функциясын таңдаңыз. Ескерту: Smoker функциясын пайдалану кезінде Woodfire Flavor технологиясы автоматты түрде қосылады. 7. Дисплей әдепкі температура параметрлерін көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP басып, температураны көтеру немесе төмендету үшін дискіні пайдаланыңыз. Орнатылған температураны растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі температура 5 секундтан кейін орнатылады. 8. Пісіру уақытын реттеу үшін TIME (Уақыт) батырмасын басып, пісіру уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін дискіні пайдаланыңыз. Таңдалған уақытты растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі уақыт 5 секундтан кейін орнатылады. 9. Пісіруді бастау үшін START батырмасын басыңыз. 10. SMOKER функциясы үшін алдын ала қыздыру уақыты жоқ. Түйіршіктер 3-6 минут ішінде жану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін гриль пісіре бастайды және таймер кері санақты бастайды. 11. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE жазуы пайда болады. 12. Тамақты грильден алыңыз. Grill функциясы АЛДЫН АЛА БАПТАУЛАР: Medium қуыру үшін 25 минут ТЕМПЕРАТУРА ДИАПАЗОНЫ: Low-High УАҚЫТ ДИАПАЗОНЫ: 1 минут - 1 сағат 1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз. 2. Қақпақты ашып, грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатып, гриль пластинасын орналастырыңыз. Ескерту. Егер сіз термоқадағаны қолдансаңыз, "Термоқадағаны пайдалану" бөлімін қараңыз. 3. Майға арналған табандықты грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз.  4. Ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja Woodfire Pellets түйіршіктерімен толғанша дейін толтырыңыз. Ыстау камерасын шамадан тыс толтырмаңыз. 5. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жабыңыз. 6. Гриль қосулы екеніне көз жеткізіңіз, MODE батырмасын басыңыз немесе дискіні пайдаланып Grill функциясын таңдаңыз.  7. Егер сіз тағамға ағаш көмір хош иісін қосқыңыз келсе, WOODFIRE FLAVOR батырмасын басыңыз. 8. Дисплей әдепкі температура параметрлерін көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP басып, температураны көтеру немесе төмендету үшін дискіні пайдаланыңыз. Орнатылған температураны растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі температура 5 секундтан кейін орнатылады. 9. Пісіру уақытын реттеу үшін TIME (Уақыт) батырмасын басып, пісіру уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін дискіні пайдаланыңыз. Таңдалған уақытты растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі уақыт 5 секундтан кейін орнатылады. 10. Пісіруді бастау үшін START батырмасын басыңыз. Егер сіз Woodfire Flavor технологиясын қолданғыңыз келсе, түйіршіктер жану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін гриль алдын ала қыздыруды (PRE) бастайды. Ескерту. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыру ұсынылады, бірақ оны START/STOP батырмасын 4 секунд басып тұру арқылы өткізіп жіберуге болады. Экранда ADD FOOD белгісі жыпылықтайды. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды. Одан әрі нұсқаулар алу үшін 12-қадамға өтіңіз. 11. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде ADD FOOD деген жазу пайда болады. 12. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды. ЕСКЕРТУ: Ашық қақпақпен дайындағыңыз келе ме? Тамақты қосқаннан кейін қақпақты ашық ұстаңыз; таймер 30 секундтан кейін санауды бастайды және сіз тек төмен температурада пісіресіз. 13. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE жазуы пайда болады. 14. Тамақты грильден алыңыз.	Маңызды: грильді пайдалануды жалғастырмас бұрын, құрылғының барлық ескертулері мен пайдалану бойынша нұсқаулықтарды қарап шығыңыз. Air Fry функциясы АЛДЫН АЛА БАПТАУЛАР: 12 минут ұзақтығына 200°C ТЕМПЕРАТУРА ДИАПАЗОНЫ: 150-240°C УАҚЫТ ДИАПАЗОНЫ: 1 минут - 1 сағат 1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз. 2. Қақпақты ашып, грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатып, гриль пластинасын орналастырыңыз. 3. Қытырлақ тағам дайындау үшін себетті гриль пластинасына орнатыңыз және себеттің аяқтарын гриль пластинасының бетіндегі арнайы ойықтарға орнатыңыз. Ескерту. Егер сіз термоқадағаны қолдансаңыз, "Термоқадағаны пайдалану" бөліміне оралыңыз. 4. Майға арналған табандықты грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз.  5. Егер сіз Woodfire Flavor Technology технологиясын қолдануды жоспарласаңыз, ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja Woodfire Pellets түйіршіктерімен толтырыңыз. Ыстау камерасын шамадан тыс толтырмаңыз. 6. Гриль қосулы екеніне көз жеткізіңіз, MODE батырмасын басыңыз немесе дискіні пайдаланып AIR FRY функциясын таңдаңыз.  7. Егер сіз тағамға ағаш көмір хош иісін қосқыңыз келсе, WOODFIRE FLAVOR батырмасын басыңыз. 8. Дисплей әдепкі температура параметрлерін көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP басып, температураны көтеру немесе төмендету үшін дискіні пайдаланыңыз. Орнатылған температураны растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі температура 5 секундтан кейін орнатылады. 9. Пісіру уақытын реттеу үшін TIME (Уақыт) батырмасын басып, пісіру уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін дискіні пайдаланыңыз. Таңдалған уақытты растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі уақыт 5 секундтан кейін орнатылады. 10. Пісіруді бастау үшін START батырмасын басыңыз. Егер сіз Woodfire Flavor технологиясын қолданғыңыз келсе, түйіршіктер жану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін гриль алдын ала қыздыруды (PRE) бастайды. Ескерту. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыру ұсынылады, бірақ оны START/STOP батырмасын 4 секунд басып тұру арқылы өткізіп жіберуге болады. Экранда ADD FOOD белгісі жыпылықтайды. Қақпақты ашыңыз және ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды. Одан әрі нұсқаулар алу үшін 12-қадамға өтіңіз. 11. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде ADD FOOD деген жазу пайда болады. 12. Қақпақты ашыңыз және ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды. 13. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE жазуы пайда болады. 14. Тамақты грильден алыңыз. Roast (Пісіру) функциясы АЛДЫН АЛА БАПТАУЛАР: 1 сағат 30 минут ұзақтығына 180°C ТЕМПЕРАТУРА ДИАПАЗОНЫ: 120-220°C УАҚЫТ ДИАПАЗОНЫ: 1 минут - 4 сағат 1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз. 2. Қақпақты ашып, грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатып, гриль пластинасын орналастырыңыз. Ескерту. Егер сіз термоқадағаны қолдансаңыз, "Термоқадағаны пайдалану" бөліміне оралыңыз. 3. Майға арналған табандықты грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз.  4. Егер сіз Woodfire Flavor Technology технологиясын қолдануды жоспарласаңыз, ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja Woodfire Pellets түйіршіктерімен толтырыңыз. Ыстау камерасын шамадан тыс толтырмаңыз. 5. Гриль қосулы екеніне көз жеткізіңіз, MODE батырмасын басыңыз немесе дискіні пайдаланып Roast функциясын таңдаңыз.  6. Егер сіз тағамға ағаш көмір хош иісін қосқыңыз келсе, WOODFIRE FLAVOR батырмасын басыңыз. 7. Дисплей әдепкі температура параметрлерін көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP басып, температураны көтеру немесе төмендету үшін дискіні пайдаланыңыз. Орнатылған температураны растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі температура 5 секундтан кейін орнатылады. 8. Пісіру уақытын реттеу үшін TIME (Уақыт) батырмасын басып, пісіру уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін дискіні пайдаланыңыз. Таңдалған уақытты растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі уақыт 5 секундтан кейін орнатылады. 9. Пісіруді бастау үшін START батырмасын басыңыз. Егер сіз Woodfire Flavor технологиясын қолданғыңыз келсе, түйіршіктер жану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін гриль алдын ала қыздыруды (PRE) бастайды. Ескерту. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыру ұсынылады, бірақ оны START/STOP батырмасын 4 секунд басып тұру арқылы өткізіп жіберуге болады. Экранда ADD FOOD белгісі жыпылықтайды. Қақпақты ашыңыз және ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды. Одан әрі нұсқаулар алу үшін 12-қадамға өтіңіз. 10. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде ADD FOOD деген жазу пайда болады. 11. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды. 12. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE жазуы пайда болады. 13. Тамақты грильден алыңыз.
12	13

ДАЙЫНДАУ ФУНКЦИЯЛАРЫ	
Маңызды: грильді пайдалануды жалғастырмас бұрын, құрылғының барлық ескертулері мен пайдалану бойынша нұсқаулықтарды қарап шығыңыз. Вакe функциясы АЛДЫН АЛА БАПТАУЛАР: 30 минут ұзақтығына 160°C ТЕМПЕРАТУРА ДИАПАЗОНЫ: 130-210°C УАҚЫТ ДИАПАЗОНЫ: 1 минут - 4 сағат 1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз. 2. Қақпақты ашып, грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатып, гриль пластинасын орналастырыңыз. 3. Майға арналған табандықты грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз. Ескерту. Егер сіз термоқадағаны қолдансаңыз, "Термоқадағаны пайдалану" бөлімін қараңыз.  4. Егер сіз Woodfire Flavor Technology технологиясын қолдануды жоспарласаңыз, ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja Woodfire Pellets түйіршіктерімен толтырыңыз. Ыстау камерасын шамадан тыс толтырмаңыз. 5. Гриль қосулы екеніне көз жеткізіңіз, MODE батырмасын басыңыз немесе дискіні пайдаланып Vake функциясын таңдаңыз.  6. Егер сіз тағамға ағаш көмір хош иісін қосқыңыз келсе, WOODFIRE FLAVOR батырмасын басыңыз. 7. Дисплей әдепкі температура параметрлерін көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP басып, температураны көтеру немесе төмендету үшін дискіні пайдаланыңыз. Орнатылған температураны растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі температура 5 секундтан кейін орнатылады. 8. Пісіру уақытын реттеу үшін TIME (Уақыт) батырмасын басып, пісіру уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін дискіні пайдаланыңыз. Таңдалған уақытты растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі уақыт 5 секундтан кейін орнатылады. 9. Пісіруді бастау үшін START батырмасын басыңыз. Егер сіз Woodfire Flavor технологиясын қолданғыңыз келсе, түйіршіктер жану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін гриль алдын ала қыздыруды (PRE) бастайды. Ескерту. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыру ұсынылады, бірақ оны START/STOP батырмасын 4 секунд басып тұру арқылы өткізіп жіберуге болады. Экранда ADD FOOD белгісі жыпылықтайды. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды. Одан әрі нұсқаулар алу үшін 12-қадамға өтіңіз. 10. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде ADD FOOD деген жазу пайда болады. 11. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына немесе пісіру табағына салыңыз. Қақпақты жапқаннан кейін пісіру басталады және таймер уақытты санауды бастайды. 12. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE жазуы пайда болады. 13. Тамақты грильден алыңыз. ЕСКЕРТУ: Vake функциясын пайдалану кезінде тиісті аксессуарларды қолданғаныңызға көз жеткізіңіз. Ылғалды немесе шайқалған ингредиенттер үшін пісіру формасын қолданыңыз. Нан, тәтті нан немесе печенье сияқты сусымалы тағамдар үшін қытырлақ тағамдар жасауға арналған себетті пайдаланыңыз.	Маңызды: грильді пайдалануды жалғастырмас бұрын, құрылғының барлық ескертулері мен пайдалану бойынша нұсқаулықтарды қарап шығыңыз. Dehydrate функциясы АЛДЫН АЛА БАПТАУЛАР: 60°C, 6 сағат ТЕМПЕРАТУРА ДИАПАЗОНЫ: 40-90°C УАҚЫТ ДИАПАЗОНЫ: 1 минут - 12 сағат 1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз. 2. Қақпақты ашып, грильде дұрыс орналасуы үшін оны қыздыру элементіне тегіс етіп орнатып, гриль пластинасын орналастырыңыз. 3. Майға арналған табандықты грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз. 4. Қақпақты ашып, ингредиенттерді гриль пластинасына салыңыз. Қақпақты жабыңыз.  5. Егер сіз Woodfire Flavor Technology технологиясын қолдануды жоспарласаңыз, ыстау камерасын ашып, түйіршіктер қалақшасын пайдаланып, ыстау камерасын Ninja Woodfire Pellets түйіршіктерімен толтырыңыз. Ыстау камерасын шамадан тыс толтырмаңыз. 6. Құрылғының желіге қосылғанына көз жеткізіңіз және Dehydrate функциясын таңдау үшін дискіні ӨШІРЛІ күйінен сағат тілімен бұраңыз.  7. Егер сіз тағамға ағаш көмір хош иісін қосқыңыз келсе, WOODFIRE FLAVOR батырмасын басыңыз. 8. Дисплей әдепкі температура параметрлерін көрсетеді. Температураны реттеу үшін TEMP басып, температураны көтеру немесе төмендету үшін дискіні пайдаланыңыз. Орнатылған температураны растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі температура 5 секундтан кейін орнатылады. 9. Пісіру уақытын реттеу үшін TIME (Уақыт) батырмасын басып, пісіру уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін дискіні пайдаланыңыз. Таңдалған уақытты растау үшін дискіні басыңыз, әйтпесе дисплейдегі әдепкі уақыт 5 секундтан кейін орнатылады. 10. Пісіруді бастау үшін START батырмасын басыңыз. Сусыздандыру функциясы үшін алдын ала қыздыру уақыты жоқ. Егер сіз Ninja Woodfire Flavor технологиясын қолдансаңыз, түйіршіктер 5-7 минут ішінде жану циклынан (IGN) өтеді, содан кейін гриль пісіре бастайды және таймер кері санақты бастайды. 11. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE жазуы пайда болады. 12. Тамақты грильден алыңыз. Reheat функциясы АЛДЫН АЛА БАПТАУЛАР: 170°C, 10 минут ТЕМПЕРАТУРА ДИАПАЗОНЫ: 130-210°C УАҚЫТ ДИАПАЗОНЫ: 1 минут - 1 сағат ЕСКЕРТУ: әдепкі температура 170°C белгіленген. 1. Грильді тегіс, тұрақты бетке қойыңыз. 2. Қақпақты ашып, қытырлақ тағамдарды пісіруге арналған себетті (қажет болса) гриль табағына салыңыз. Ингредиенттерді себетке немесе пластинаға салыңыз да, қақпақпен жабыңыз. 3. Майға арналған табандықты грильдің артындағы тиісті бөлікке салу арқылы орнатыңыз. 4. Құрылғының желіге қосылғанына көз жеткізіңіз және Reheat функциясын таңдау үшін дискіні өшірулі күйінен сағат тілімен бұраңыз. 5. Дисплей әдепкі температураны көрсетеді. TEMP батырмасын басып, 10 градус қадаммен температураны 130°C-тан 210°C-қа дейін көтеру немесе төмендету үшін дискіні пайдаланыңыз. 6. TIME батырмасын басып, дискіні пайдаланып, пісіру уақытын 1 минуттық қадаммен 1 сағатқа дейін реттеңіз. 7. Пісіруді бастау үшін START батырмасын басыңыз (алдын ала қыздыру болмайды). Құрылғы пісіруді бастайды және таймер кері санақты қосады. 8. Пісіру аяқталғаннан кейін гриль дыбыстық сигнал береді және дисплейде DONE жазуы пайда болады. 9. Тамақты грильден алыңыз.
14	15

Ақаулықтарды жою бойынша оқу құралы	
⚠ Ескерту: электр тоғымен зақымдану және құрылғыны кездейсоқ іске қосу қауіпін азайту үшін ақаулықтарды жою алдында қуатты өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. • Менің құрылғым қосылмайды. 1. Қорғанысты ажырату құрылғысы (ҚАҚ) толығымен қосылғанына және батырма басылғанына көз жеткізіңіз. RESET батырмасының үстіндегі шеңбер қызғылт сары түспен жануы керек. 2. Ауыстырып-қосқыш ON күйіне ауыстырылғанына көз жеткізіңіз (сызық төмен басылған). 3. Қуат батырмасы OFF күйінде емес екеніне көз жеткізіңіз. Егер сіздің құрылғыңыз жоғарыдағы қадамдарды орындағаннан кейін қосылмаса, +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram) нөмірі бойынша клиенттерді қолдау орталығына хабарласыңыз немесе бізге электрондық пошта арқылы хабарласыңыз. • Басқару панелінің дисплейінде Add Grill пайда болады. Грильге арналған пластинаны орнату қажет. Орнатқаннан кейін қақпақты жауып, пісіруді бастау үшін іске қосу батырмасын басыңыз. • Басқару панелінің дисплейінде Add Food пайда болады. Құрылғы алдын ала қыздыруды аяқтады және ингредиенттерді қосу уақыты келді. • Басқару панелінің дисплейінде Shut Lid (Қақпақты жабу) жазбасы пайда болады. Қақпақ ашық; таңдалған функцияны іске қосу үшін оны жабу керек. • ОТА нені білдіреді? Бұл грильде жанартулар орнатылуда дегенді білдіреді. Бұл процесс кезінде құрылғыны ажыратпаңыз. Құрылғыны пайдалануды бастамас бұрын, ОТА жұмысын аяқтағанша күтіңіз. • Басқару панелінің дисплейінде E пайда болады. Құрылғы дұрыс жұмыс істемейді. +38 (067) 654-32-86 (Viber, Telegram) нөмірі бойынша клиенттерді қолдау орталығына хабарласыңыз немесе бізге электрондық пошта арқылы хабарласыңыз: Сізге жақсырақ көмектесу үшін өз өніміңізді pinjakitchen.eu онлайн тіркеңіз, қоңырау шалған кезде оны қолыңызда ұстаңыз. • Басқару панелінің дисплейінде CLD пайда болады. Суықтай ыстау тағамға түтін дәмін беру үшін қолданылады; ол тамақ дайындауға арналмаған. Етті, құсты немесе балықты пісіру кезінде бұл функцияны тағамды тұтынуға қауіпсіз ішкі температураға жеткізу үшін басқа функцияны қолдана отырып, осы тағамдарды толық дайындағаннан кейін ғана қолдану керек. Азық-түлік өнімдеріне қауіпсіз ұсынылған температураға қатысты тамақтану стандарттары бойынша жергілікті органға хабарласыңыз. • Ингредиенттерді грильге алдын ала қыздырғанға дейін немесе кейін қосу керек пе? Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін ингредиенттерді қоспас бұрын құрылғыны алдын ала қыздырыңыз. • Ыстау камерасын түйіршіктермен толығымен толтыру керек пе? Ия, камераны әрқашан үстіне дейін түйіршіктермен толтырыңыз. Біз функцияға немесе азық-түлік жүктемесіне қарамастан, әрбір ыстау сеансына қажетті түйіршіктердің санын жақсарттық; құрылғы оларды дұрыс күйдіреді. • Басқару панелінің дисплейінде Plug In пайда болады. Термоқадаға басқару панелінің оң жағындағы розеткаға қосылмаған. Пісіруді бастамас бұрын термоқадағаны қосыңыз. Шерту естілгенше термоқадағаны басып тұрыңыз. • Неліктен құрылғыда Beef параметрі үшін 1-ден 9-ға дейінгі шкала бар? Пісірілген тағамның белгілі бір ішкі нәтижесі қалай көрінетіні туралы түсінік әр адамда әр түрлі болады. 1-ден 9-ға дейінгі шкала әрбір қуыру деңгейіне арналған нұсқалардың кең спектрін ұсынады, осылайша сіз өзіңіздің талғамыңызға қарай қуыру деңгейін реттей аласыз.	• Басқару панелінің дисплейінде PRBE ERR хабары пайда болады. Бұл грильде тағам әзірлеу үшін белгіленген уақыттың тағам белгіленген ішкі температураға жеткенге дейін аяқталғанын білдіреді. Құрылғыны қорғау ретінде осы функция белгілі бір температурада белгілі бір уақыт аралығында ғана жұмыс істей алады. • Неліктен менің тағамым термоқадағамен пісірілген жағдайда да артық қуырылған немесе шала пісірілген? Температураны барынша дәл есептеу үшін термоқадағаны ингредиенттің ең қалың бөлігіне енгізу маңызды. Пісіруді аяқтау үшін тағамды міндетті түрде 3-5 минутқа қойып қалдырыңыз. Қосымша ақпаратты "Термоқадағаны пайдалану" бөлімін қараңыз. • Егер ыстық гриль табақшасына тиіп кетсе, термоқадағаның тұтқасы еріп кетуі мүмкін бе? Жоқ, тұтқа жоғары температураға төтеп беретін жоғары температуралы силиконнан жасалған. • Woodfire Flavor технологиясы батырмасын қашан басу керек? Grill, Air Fry немесе Roast функцияларымен пісіру кезінде түтін қосқыңыз келсе, START түймесін баспас бұрын Woodfire Flavor технологиясының батырмасын басыңыз. Smoker функциясын пайдалану кезінде Woodfire Flavor технологиясы батырмасын басудың қажеті жоқ. • Неліктен өрт ыстайтын камерадан шығады? Жел кезінде гриль қақпағын көтерсеңіз, түйіршік қорабынан кішкене от шығуы мүмкін. • Түйіршіктерді қайда сақтау қажет? Түйіршіктерді әрқашан құрғақ жерде сақтаңыз. Түйіршіктердегі кез-келген ылғалдылық жануын және түтіннің сапасын нашарлатуы мүмкін. • Ыстау кезінде майды немесе күюге қарсы спрейлерді қолдану қажет пе? Жоқ, біз ыстау кезінде кез келген майларды немесе күйдіруге қарсы спрейлерді пайдалануды ұсынбаймыз, өйткені түтін тағамды қанықтырмайды. • Күйіп кету циклінен кейін күйген түйіршіктерді қалай кәдеге жаратуға болады? Түйіршіктер пісіру уақыты аяқталғаннан кейін күюді жалғастыруы мүмкін. Гриль түтінденуді тоқтатқанша, түйіршіктер толығымен жанып, түтін камерасы суығанша ыстау камерасын ұстамаңыз немесе шешпеңіз. Содан кейін ыстайтын камераны алып тастап, оның суыған құрамын қауіпсіз жерге тастаңыз. • Неліктен алдын ала қыздыру ұзаққа созылады? Алдын ала қыздыру уақыты құрылғының функциясы мен температурасына байланысты. SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: алдын ала қыздырусыз Егер сіз Woodfire Flavor қоссаңыз, тұтану уақыты қосымша 3-6 минутқа артады. Құрылғыны қолайсыз ауа-райында қатты жаңбырмен пайдалану ұзақ уақыт алдын ала қыздыруға әкелуі мүмкін. Егер сіз ұзартқыш қолдансаңыз, оның сыртқы құрылғылармен ашық ауада жарамды екеніне көз жеткізіңіз. Сәйкес емес сымды пайдалану оның қызып кетуіне, балқуына және/немесе кернеудің төмендеуіне әкелуі мүмкін. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыруды орындау ұсынылады, бірақ оны START/STOP батырмасын 3 секунд басып тұру арқылы өткізіп жіберуге болады. Экранда ADD FOOD жыпылықтайды. Қақпақты ашып, ингредиенттерді құрылғыға салыңыз. Қақпақ жабылғаннан кейін пісіру басталады және таймер санауды бастайды. • Woodfire Flavor технологиясын өшіруге бола ма? Егер сіз Woodfire Flavor Technology батырмасын басып, START басу арқылы пісіру функциясын іске қосқан болсаңыз, егер жану циклі 75% - дан аз аяқталған болса, оны өшіру үшін Woodfire Flavor Technology батырмасын қайтадан басуға болады (бұл дисплейдегі орындалу индикаторымен көрсетіледі). Егер түйіршіктер толығымен жанып кетсе және гриль алдын ала қыздыру цикліне өтсе (дисплейде көрсетілген), Сіз Woodfire Flavor Technology технологиясын өшіре алмайсыз. • Пісіру циклі кезінде көбірек түйіршіктер қосуға бола ма? SMOKER функциясын пайдаланған кезде, бірінші партия толығымен жанған кезде көбірек түйіршіктер қосуға болады. Ыстайтын камераға түйіршіктердің тағы бір бөлігін қосу үшін Woodfire Flavor батырмасын 4 секунд басып тұрыңыз. Егер сіз құрылғыны ыстайтын жай ретінде қолдансаңыз, түйіршіктердің жартысы жанған кезде ыстау камерасын түйіршіктерге арналған қалақшамен қайта толтыруды ұсынамыз. Камераны түйіршіктермен 2 реттен артық толтырмаңыз. Түйіршіктерді қайта пайдаланбаңыз.
16	17

Ninja кепілдіктері Тұрмыстық асуы аспабы - бұл елеулі инвестициялар. Сіздің жана құрылғыңыз мүмкіндігінше ұзақ уақыт жұмыс істеуі керек. Өндіруші берген кепілдік маңызды шара болып табылады және өндірушінің өз өнімі мен әзірлеу сапасына қаншалықты сенімді екенін көрсетеді. онлайн-қолдауды таба аласыз. МАҢЫЗДЫ * Кепілдік сіздің өніміңізге сатып алынған күннен бастап 2 жыл бойы қолданылады. * Әрқашан түбіртектегі сақтауды өтінеміз. Егер сізге кепілдікті пайдалану қажет болса, бізге берілген ақпараттың дұрыстығын растау үшін түбіртек қажет болады. Жарамды түбіртек бере алмау кепілдіктің жоғалуына әкеледі. Біздің өнімдерге кепілдік қанша уақытқа созылады? Біздің дизаймымызға және сапаны бақылауға деген сеніміміз сіздің өніміңізге екі жылға кепілдік берілетінін білдіреді. - Кепілдік неге қолданылады? Сіздің өніміңізді барлық бөлшектермен қоса алғанда және кез-келген құрылыс, материалдар мен өндіріс ақаулары болған жағдайда (соның ішінде тасымалдау және жеткізу шығындарын қоса), жөндеу немесе ауыстыру (Ninja қалауы бойынша). Біздің кепілдік тұтынушы ретінде сіздің заңды құқықтарыңызға қосымша болып табылады. Кепілдік неге қолданылмайды? - Табиғи тозу. - Кездейсоқ зақымдану, ұқыпсыз пайдалану немесе күтім жасамау, дұрыс пайдаланбау, немқұрайлылық, немқұрайлы пайдалану немесе сіздің құрылғымен бірге берілетін, Ninja пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес келмейтін ас үй құрылғысын өңдеу нәтижесінде келтірілген ақаулықтар. - Ас үй құрылғысын әдеттегі тұрмыстық мақсаттардан басқа кез келген мақсатта пайдалану. - Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес жиналмаған немесе орнатылмаған бөлшектерді пайдалану. - Ninja түпнұсқа компоненттері болып табылмайтын бөлшектер мен аксессуарларды пайдалану. - Қате инсталляция (инсталляция Ninja орнатылған жағдайларды қоспағанда). - Егер сіз басқа адамдар жасаған жөндеу немесе өзгертулер кепілдікті пайдаланатын ақаумен байланысты емес екенін дәлелдей алмасаңыз, Ninja немесе оның агенттерінен басқа Тараптар жасаған жөндеу немесе өзгертулер. Ninja түпнұсқа бөлшектері мен керек-жарактарын қайдан сатып алуға болады? Ninja қосалқы бөлшектері мен керек-жарактарын сіздің Ninja ас үй құрылғысын әзірлеген инженерлер жасаған. сайтынан сіз Ninja қосалқы бөлшектері мен барлық Ninja машиналарына арналған аксессуарлардың толық ассортиментін таба аласыз.	Сатып алуға қолжетімді аксессуарлар  РЕТТЕЛЕТІН ТҮПҚОЙМА Ашық ауада берік, реттелетін түпқойманың және үстелдің көмегімен пісіріңіз.  ҚОСЫМША ҮСТЕЛ Жұмыс бетін түпқойманың екі жағына орнатыңыз және тағамды әзірлеуге арналған құралдарын дайын ұстаңыз  ГРИЛЬ ҚАБЫ Қатты жаңбырдан ыстық күнге дейін бұл берік және арнайы жасалған кап құрылғыны кез келген табиғи апаттан қорғайды.  ТЕГІС ТАБА Гриль-барбекюге орнатылған түбі жабыспайтын пісіру табағы арқылы қуырдақ, фахитас, құймақ және т.б. пісіріңіз.  ТЕГІС/БЕДЕРЛІ ТАБА Қос функциясы бар пісіру табағы бір уақытта қуыруға және гриль пісіруге мүмкіндік береді. Бір уақытта төрт бургер мен 500 г көкөніске дейін пісіріңіз.  МАЙҒА АРНАЛҒАН ТАБАНДЫҚТЫҢ ТІРЕУШІ Грильді тазартуды 10 табандықтың тіреушімен жеңілдетіңіз.  ТҮЙІРШІКТЕР Біздің фирмалық қоспаларымызды жинап, қосымша 20 ыстау сеансын алыңыз (түйіршіктері бар 1 пакет үшін). Екі дәм де кез келген тағаммен тамаша үйлеседі.  ҚУЫРУ МЕН ЫСТАУҒА АРНАЛҒАН ТОР Тағамды ыстауды, көмірге күйдіруді және карамелденуін жақсарту үшін ауа ағынын арттырады.  ҚАБЫРҒАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН ТОР Грильде біркелкі қуыру және бір уақытта 4 толық қабырға жолақтарына дейін ыстау. ӨЗ АКСЕССУАРЫҢЫЗДЫ ТАҢДАҢЫЗ ninja.kitchen.com.ua  ҚОСЫМША ТЕРМОҚАДАҒА Өз телефоныңыздан екі түрлі ақуыз ингредиенттерінің дайындалу деңгейін бақылаңыз.
18	19



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

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

NINJA-Еуропалық Одақтағы SharkNinja Operating LLC тіркелген сауда белгісі болып табылады.

SharkNinja Europe Ltd,
1/2 қабат, 3150 үй,
Thorpe Park,
Century Way,
Лидс, Англия,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Франкфурт-на-Майне
Германия

OG901EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1