

# NINJA

# WOODFIRE

## OG850EU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**PRO XL**

ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ-  
БАРБЕКЮ ТА  
КОПТИЛЬНЯ

з системою Smart Cook



ninjakitchen.eu

**ДЯКУЄМО**

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

---

## **ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Напруга: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Потужність: 1700 Вт



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

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

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

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

[ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)

# ЗМІСТ

---

<b>Важливі інструкції з техніки безпеки.....</b>	<b>4</b>
<b>Деталі та компоненти.....</b>	<b>6</b>
<b>Перед першим використанням.....</b>	<b>6</b>
<b>Де розташувати гриль?.....</b>	<b>7</b>
Погодні умови для використання гриля.....	7
Використання подовжувачів.....	7
Підключення приладу до джерела живлення.....	7
Коптильна камера.....	8
Очищення гриля.....	8
<b>Знайомство з панеллю управління.....</b>	<b>9</b>
Функціональні кнопки.....	9
Кнопки керування.....	9
<b>Використання термощупа.....</b>	<b>10</b>
Як правильно користуватись термощупом.....	12
<b>Функції приготування.....</b>	<b>13</b>
Функція Smoker (Копчення).....	13
Функція Grill (Гриль).....	14
Функція Roast (Запікання).....	14
<b>Посібник з усунення несправностей.....</b>	<b>15</b>
<b>Акcesуари доступні до придбання .....</b>	<b>17</b>

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

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

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

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

## ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ



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



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

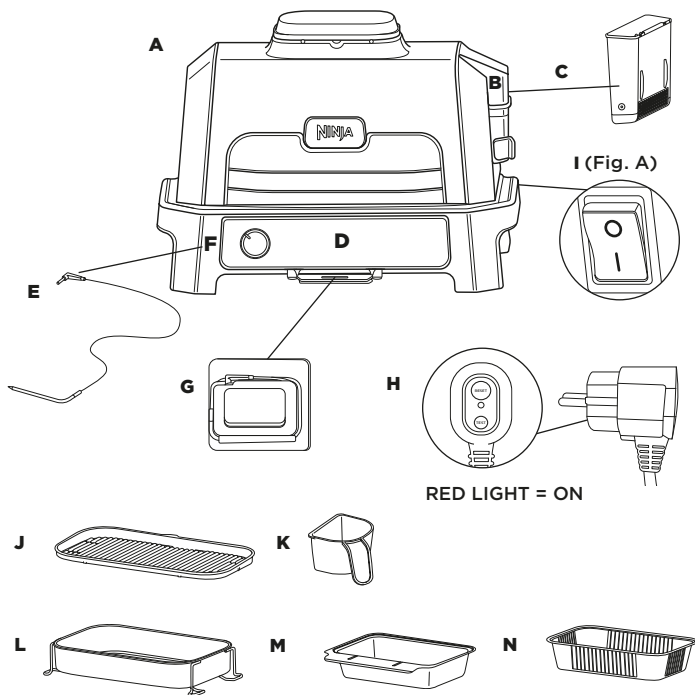


Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте засоби захисту рук, щоб уникнути опіків.

Тільки для зовнішнього використання.

# ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

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



Щоб замовити замінні або додаткові частини та аксесуари, відвідайте сайт [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть і викиньте усі пакувальні матеріали і стрічки з пристрою. Деякі наклейки потрібно постійно зберігати на пристрої, видаляйте наклейки **ЛИШЕ** ті, де зазначено «відклеїти тут».
- Вийміть усі аксесуари з упаковки та уважно прочитайте цей посібник. Зверніть особливу увагу на інструкції з експлуатації, попередження та важливі запобіжні заходи, щоб уникнути будь-яких травм або пошкодження майна.
- Вийміть гриль-пластину та кошик для приготування хрустких страв у теплій мильній воді, потім сполосніть і ретельно висушіть. Пластину для гриля, кошик для хрустких страв і основний блок НЕ можна мити в посудомийній машині. **НИКОЛИ** не мийте основний блок у посудомийній машині.
- **ПРИМІТКА.** Основна підкладка під нижнім нагрівальним елементом може мати змінений колір.
- Це результат нашого звичайного виробничого процесу. Прилад раніше не використовувався.

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

# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

## Де розташувати гриль?

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



## Погодні умови для використання гриля

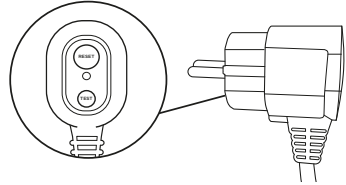
Гриль безпечний для використання в будь-яку погоду. Основний блок має клас захисту IPX4, а вилка – IP66. Вилка УЗО забезпечує додатковий захист і призначена для спрацювання в разі виникнення будь-якої проблеми з ланцюгом живлення. Коли пристрій не використовується, радимо накривати його. Незважаючи на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

## Використання подовжувачів

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

## Підключення приладу до джерела живлення

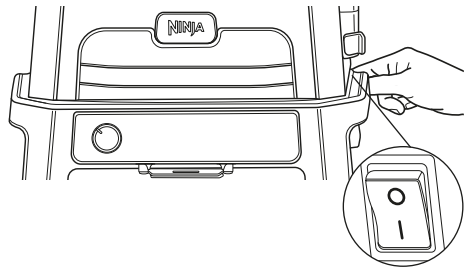
1. Вставте УЗО в електричну розетку. Увімкніть розетку.
2. Натисніть кнопку RESET на УЗО. Коло над кнопкою RESET має світитися помаранчевим кольором. Якщо цього не відбулось, спробуйте іншу розетку.



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

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

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



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

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

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

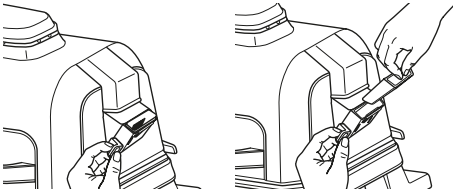
# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

## ЗНІМНА КОПТИЛЬНА КАМЕРА

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

### Як встановити коптильну камеру?

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

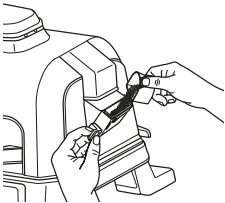


### Додавання гранул Ninja Woodfire™:

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

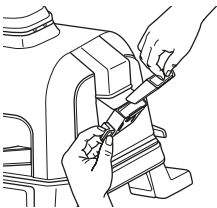
Потім закрийте кришку коптильної камери.

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



### Зняття та очищення коптильної камери.

Щоб уникнути опіків, дайте гранулам повністю охолонути, перш ніж виймати їх із печі та очищати коптильню камеру.



## ОЧИЩЕННЯ ГРИЛЯ

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

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

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

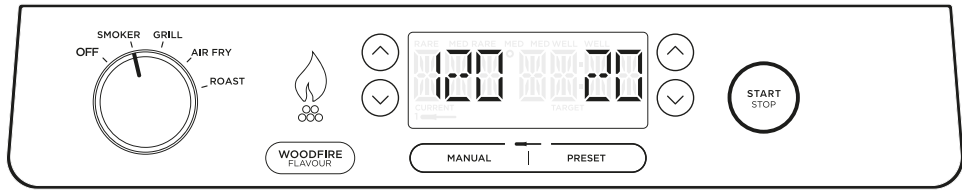
- Лопатку для гранул можна мити в посудомийній машині. Решітку для гриля, кошик для приготування хрустких страв, піддон для жиру та коптильню камеру не можна мити в посудомийній машині. НЕ кладіть термощуп у посудомийну машину.
- Вбудований термощуп і його тримач можна мити лише вручну. НЕ занурюйте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

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

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



# Знайомство з панеллю управління



## ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

Є 2 способи отримати автентичний смак страв-барбекю:

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

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

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

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

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



## ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ



**DIAL(диск):** Щоб увімкнути пристрій і вибрати функцію приготування, повертайте диск за годинниковою стрілкою, доки не буде вибрано потрібну функцію. Щоб вимкнути пристрій, поверніть диск проти годинникової стрілки в положення OFF.

## ТЕХНОЛОГІЯ АРОМАТИЗАЦІЇ

**WOODFIRE FLAVOR:** вмикається автоматично під час використання функції Smoker. Натисніть дану кнопку після вибору функції приготування, щоб додати страві аромату диму за допомогою технології Woodfire.

**ПРИМІТКА:** коли пристрій увімкнено, дисплей буде підсвічуватися.

**TEMP :** Використовуйте кнопки  та  ліворуч від екрана дисплея, щоб відрегулювати температуру гриля.

**TIME:** за допомогою кнопок  і  праворуч від екрана дисплея налаштуйте час приготування.

**START/STOP :** Натисніть, щоб почати або зупинити поточну функцію приготування, або натисніть і утримуйте протягом 4 секунд, щоб пропустити попередній нагрів і процес розпалювання.

**MANUAL:** Перемикає екран дисплея, щоб ви могли вручну встановити бажану температуру для термощупа.

**PRESET:** перемикає екран дисплея, щоб ви могли вибрати попередньо встановлену цільову температуру для термощупа на основі кількості завантажених інгредієнтів і та бажаного рівня просмаження.

## PREHEAT (ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ) ДЛЯ ОТРИМАННЯ БЕЗДОГАННИХ СТРАВ.

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

Після того, як ви встановите функцію, час і температуру, а потім натиснете START, пристрій автоматично розпочне попередній нагрів (крім випадків, коли використовується функція Smoker .

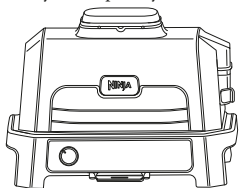
# Використання термощупа

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

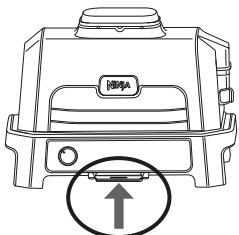
## Перед першим використанням

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

Гніздо термощупа розташоване зліва від циферблата. Щоб отримати доступ до термощупа, підніміть захисну кришку.



1. Витягніть відсік для зберігання термощупа з-під панелі керування, потім розмотайте шнур із відсіку, щоб вийняти термощуп.



2. Підключіть термощуп до гнізда, розташованого з лівого боку пристрою. Сильно натискайте на вилку, доки вона не ввійде в розетку.
3. Вставте відсік для зберігання термощупа назад в пристрій. Після підключення термощупа до розетки виберіть потрібну функцію приготування та температуру приготування.

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

4. Натисніть PRESET і використовуйте стрілки праворуч від дисплея, щоб вибрати потрібний тип страви, а стрілки ліворуч від дисплея щоб встановити внутрішню температуру для страви.

**ПРИМІТКА:** Готувати різні типи м'яса з різним рівнем просмаження або один і той же тип м'яса до різної готовності? Детальну інформацію про програмування див. на наступній сторінці.

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

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

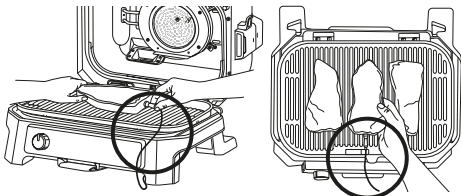
**ПРИМІТКА.** Зверніться до вказівок Агентства з харчових стандартів Великобританії, щоб дізнатися про рекомендовані безпечні температури харчових продуктів.

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

- 5 Помістіть аксесуари, необхідні для обраної вами функції приготування, у гриль і закрийте кришку. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
- 6 Поки гриль розігрівається, вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини шматка білка. Зверніться до таблиці на сторінці 48 для подальших інструкцій щодо розміщення термощупа.

# Використання термощупа

- 7** Коли гриль попередньо розігріється і на екрані з'явиться «ADD FOOD», відкрийте кришку, покладіть їжу з вставленим в неї термощупом у пристрій і закрийте кришку над шнуром термощупа.



Правильне розташування термощупа  
Ручка термощупа повинна бути повністю всередині пристрою

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

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

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

- 9** Гриль автоматично зупиниться, коли страва досягне обраного рівня просмаження, оскільки гриль враховує залишкове приготування, і на екрані з'явиться повідомлення «GET FOOD».
- 10** Перемістіть білок на тарілку, коли на екрані відображається значення «REST». Термощуп все ще не потрібно вставляти. Білок продовжить готуватися до заданої готовності, що займе приблизно 3–5 хвилин. Це важливий крок, оскільки відсутність відпочинку може призвести до того, що страву виглядатиме недоготованою. Тривалість приготування може змінюватися в залежності від розміру м'яса, частини білка та типу білка.

**ПРИМІТКА:** Термощуп буде ГАРЯЧИМ. Використовуйте термостійкі рукавички або щипці, щоб виняти термощуп із м'яса.

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

## СЦЕНАРІЙ ВИКОРИСТАННЯ ТЕРМОЩУПА

### Приготування 2 або більше білкових інгредієнтів однакового розміру до різного рівня готовності:

- Встановіть для функції Preset найвище необхідне значення.
- Вставте термощуп у шматок із найвищим бажаним рівнем просмаження.
- Після розігріву викладіть білкові інгредієнти всередину пластили грилю. Коли м'ясо з найменшим рівнем просмаження буде готове - виийміть його з гриля.
- Продовжуйте готувати м'ясо, що залишилося, до отримання бажаного рівня просмаження.

### Приготування 2 і більше білкових інгредієнтів різного розміру:

- Вставте термощуп у найменший шматок і скористайтесь функцією Preset, щоб вибрати рівень просмаження.
- Коли цей шматок м'яса приготується - виийміть його з пристрою.
- Використовуючи термостійкі рукавички, вставте термощуп в більший шматок м'яса і використовуйте стрілки ліворуч від дисплея, щоб вибрати рівень просмаження.

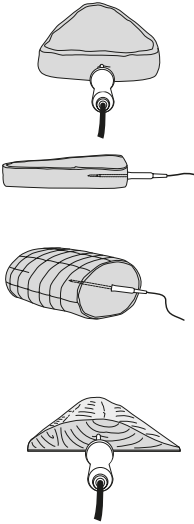
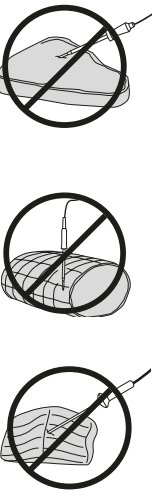
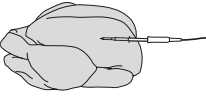

### Приготування 2 або більше різних типів білкових інгредієнтів:

- Вставте термощуп у шматок із найнижчим бажаним рівнем просмаження.
- Використовуйте функцію Manual, щоб вибрати бажану внутрішню температуру для даного типу білкового інгредієнта.
- Коли обраний білковий інгредієнт буде готовий, зніміть його з гриля.
- Використовуючи термостійкі рукавички, вставте термощуп у інший білковий інгредієнт і скористайтесь функцією Manual, щоб вибрати рівень просмаження.

# Використання термощупа

## Як правильно користуватись термощупом

**ПРИМІТКА:** НЕ використовуйте ТЕРМОЩУП із замороженими білковими інгредієнтами та шматками м'яса тонше ніж 1,5 см.

ТИП БІЛКОВОГО ІНГРЕДІЄНТА:	РОЗМІЩЕННЯ	КОРЕКТНЕ	НЕКОРЕКТНЕ
<p>Стейки Свинячі відбивні, Баранячі відбивні, Курячі грудки, Бургери, Вирізка, Філе риби</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини м'яса.</li><li>Переконайтеся, що кінчик термощупа вставлено прямо в центр м'яса і не під кутом.</li><li>Переконайтеся, що термощуп знаходиться близько до (але не торкається) кістки та що він розміщений подалі від жиру чи хрящів.</li></ul> <p><b>ПРИМІТКА.</b> Найтовстіша частина філе не обов'язково знаходиться в середині шматка. Для отримання найкращих результатів просмаження важливо, щоб кінець термощупа торкався найтовстішої частини білкового інгредієнта.</p>		
<p>Ціла курка</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Вставте термощуп горизонтально в найтовщу частину грудки курки, переконайтесь в тому, що він розміщений паралельно, та не торкається кісток</li><li>Переконайтеся, що термощуп розміщено в центр найтовстішої частини грудки курки та в тому що він не проходить крізь грудку в порожнину курки.</li></ul>		

# Функції приготування

**ВАЖЛИВО:** перш ніж продовжити, перегляньте всі попередження на початку цієї інструкції.

## Smoker

**ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ:** 120 °C  
протягом 4 годин

**ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР:** 60-210 °C



**ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН:** 10 хвилин-12 годин

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

**ПРИМІТКА.** Якщо ви використовуєте термошуп, зверніться до розділу Використання термошупа

3. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.
4. Відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переповнюйте копильну камеру.
5. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Закрийте кришку.
6. Переконайтеся, що гриль увімкнено, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення OFF, щоб вибрати функцію SMOKER.

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

7. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру за бажанням, використовуйте кнопки  або TEMP.
8. Щоб налаштувати час приготування, використовуйте кнопки  або TIME
9. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Для функції відсутній попередній розігрів.
10. Після закінчення приготування, гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE.
11. Вийміть їжу з гриля.

## Grill


**ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ:** 25 хв для просмажування Medium

**ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУРИ:** Low-High

**ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН:** 1 хв-1 год

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

**ПРИМІТКА.** Якщо ви використовуєте термошуп, зверніться до розділу Використання зонда

3. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.
4. Якщо ви плануєте використовувати технологію Woodfire Flavor Technology, відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переповнюйте копильну камеру.
5. Переконайтеся, що гриль увімкнено, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення OFF, щоб вибрати функцію GRILL
6. Якщо ви хочете додати смаку аромату деревного вугілля, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.
7. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру за бажанням, використовуйте кнопки або TEMP.
8. Щоб налаштувати час приготування, використовуйте кнопки  або TIME
9. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Якщо ви збираєтесь використовувати Технологію Woodfire Flavor, гранули пройдуть цикл запалювання (IGN), після чого гриль розпочне попередній нагрів (PRE).
10. Після завершення попереднього розігріву гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис « ADD FOOD »

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

11. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.

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

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

# Функції приготування

**ВАЖЛИВО:** перш ніж продовжити, перегляньте всі попередження на початку цієї інструкції.

## Air Fry





**ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ:** 200 °C протягом 12 хв

**ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР:** 150-240°C

**ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН:** 1 хв-1 год

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

**ПРИМІТКА.** Якщо ви використовуєте термоцуп, зверніться до розділу Використання зонда

4. Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний відсік позаду гриля.
5. Якщо ви плануєте використовувати технологію Woodfire Flavor Technology, відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переповнюйте копильну камеру.
6. Переконайтеся, що гриль увімкнено, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення OFF, щоб вибрати функцію AIR FRY.
7. Якщо ви хочете додати страві аромату деревного вугілля, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.
8. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру за бажанням, використовуйте кнопки  /  або TEMP.
9. Щоб налаштувати час приготування, використовуйте кнопки  /  або TIME
10. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Якщо ви збираєтесь використовувати Технологію Woodfire Flavor, гранули пройдуть цикл запалювання (IGN), після чого гриль розпочне попередній нагрів (PRE).
11. Після завершення попереднього розігріву гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис « ADD FOOD ».

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

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

## Roast





**ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ:** 180 °C протягом 1 години 30 хв

**ДІАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР:** 120-220°C

**ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОН:** 1 хв-4 години

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

**ПРИМІТКА.** Якщо ви використовуєте термоцуп, зверніться до розділу Використання зонда

4. Якщо ви плануєте використовувати технологію Woodfire Flavor Technology, відкрийте копильну камеру та, використовуючи лопатку для гранул, наповніть копильну камеру гранулами Ninja Woodfire Pellets доверху. НЕ переповнюйте копильну камеру.
5. Переконайтеся, що гриль увімкнено, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення OFF, щоб вибрати функцію ROAST.
6. Якщо ви хочете додати страві аромату деревного вугілля, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.
7. На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру за бажанням, використовуйте кнопки  /  або TEMP.
8. Щоб налаштувати час приготування, використовуйте кнопки  /  або TIME
9. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Якщо ви збираєтесь використовувати Технологію Woodfire Flavor, гранули пройдуть цикл запалювання (IGN), після чого гриль розпочне попередній нагрів (PRE).
10. Після завершення попереднього розігріву гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис « ADD FOOD ».
11. Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.
12. Після закінчення приготування, гриль подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE.
13. Вийміть їжу з гриля.

**ПРИМІТКА.** Під час використання функції « Roast » обов'язково використовуйте належне приладдя. Для вологих або збитих інгредієнтів використовуйте форму для запікання. Для сипучих продуктів, таких як булочки з корицею, ручні пироги або печиво, використовуйте кошик для приготування хрустких страв.

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

# Посібник з усунення несправностей

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

- Мій пристрій не вмикається.

Переконайтеся, що пристрій захисного відключення (УЗО) повністю під'єднано та чи натиснуто кнопку. Колом кнопкою RESET має світитися помаранчевим кольором.

Переконайтеся, що перемикач переведено в положення ON (лінія буде натиснута вниз).

Переконайтеся, що кнопка живлення не знаходиться в положенні OFF.

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

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

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

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

Пристрій завершив попередній нагрів, і тепер час додати інгредієнти.

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

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

- На дисплеї панелі керування з'являється «E».

Пристрій не працює належним чином.

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

Щоб ми могли краще вам допомогти, будь ласка, зареєструйте свій продукт онлайн на [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) та тримайте продукт під рукою, коли телефонуєте.

- На дисплеї панелі керування з'являється «CLD».

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

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

- Додавати інгредієнти в гриль до чи після попереднього нагрівання?

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

- Чи потрібно повністю заповнювати копильну камеру пелетами?

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

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

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

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

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

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

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

# Посібник з усунення несправностей

- **Чому моя страва пережарена або недоготована, навіть під час приготування з термощупом?**

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

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

- **Чи може розплавитись ручка термощупа, якщо вона торкатиметься гарячої пластини гриля?**

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

- **Коли потрібно натискати кнопку технології Woodfire Flavor?**

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

- **Чому полум'я виходить із копильної камери?**

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

- **Де потрібно зберігати гранули?**

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

- **Чи слід використовувати олії чи антипригарні спреї під час куріння?**

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

- **Як утилізувати згорілі пелети після циклу згорання?**

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

- **Чому попередній нагрів триває так довго?**

Час попереднього нагрівання залежить від функції та температури пристрою.

GRILL: прибл. HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 хв.

AIR FRY, ROAST: 3 хвилини

SMOKER: Без попереднього розігріву.

Якщо додати Woodfire Flavour, час розпалювання збільшиться додатково на 2-4 хвилини.

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

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

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

- **Чи можна вимкнути технологію Woodfire Flavor?**

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

- **Чи можу я додати більше гранул під час циклу приготування?**

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

Натисніть і утримуйте кнопку Woodfire Flavor протягом 4 секунд, щоб додати ще порцію гранул в копильну камеру.

Якщо ви використовуєте пристрій як копильню, ми рекомендуємо повторно наповнювати копильну камеру за допомогою лопатки для гранул, коли половина гранул згорить. НЕ наповнюйте камеру гранулами більше ніж 2 рази. НЕ використовуйте гранули повторно.

- **Чому всередині пристрою, під нагрівальним елементом, спостерігається помаранчеве забарвлення на підкладці?**

Основна підкладка під нижнім нагрівальним елементом може мати деяку видиму зміну кольору. Це результат нашого звичайного виробничого процесу. Прилад раніше не використовувався.



# Акcesуари доступні до придбання



## РЕГУЛЬОВАНА ПІДСТАВКА

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



## ДОДАТКОВИЙ СТИЛ

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



## ХОХОЛ ДЛЯ ГРИЛЯ

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



## ПЛАСКЕ ДЕКО

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



## ПЛАСКЕ / РИФЛЕНЕ ДЕКО

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



## ПІДСТАВКА ДЛЯ ПІДДОНА ДЛЯ ЖИРУ

Зробіть очищення гриля легким за допомогою 1 підставок для піддону.



## ГРАНУЛИ

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



## РЕШІТКА ДЛЯ СМАЖЕННЯ ТА КОПЧЕННЯ

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



## РЕШІТКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ РЕБЕРЕЦЬ

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

ОБЕРІТЬ СВІЙ АКCESУАР

[ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)



### **ВАЖЛИВО**

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

### **Як довго діє гарантія на наші продукти?**

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

### **На що поширюється гарантія?**

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

#### **• На що не поширюється гарантія?**

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

#### **• Де я можу купити оригінальні запчастини та аксесуари Ninja?**

Запчастини та аксесуари Ninja розроблені тими ж інженерами, які розробили ваш кухонний прилад Ninja. На сайті [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu) ви знайдете повний асортимент запасних частин Ninja та аксесуарів для всіх машин Ninja.

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

Реальний вигляд приладу може відрізнитись від зображеного на ілюстрації.

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



NINJA є зареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating LLC в Європейському Союзі.  
© 2023 SharkNinja Operating LLC.  
SharkNinja Europe Limited,  
3150 Century Way,  
Thorpe Park,  
Лідс.

LS15 8ZB, Великобританія  
ninjakitchen.eu  
SharkNinja Germany GmbH,  
Rotfeder-Ring 9,  
60327 Франкфурт-на-Майні,  
Німеччина  
ninjakitchen.eu  
OG850EU\_IB\_MP\_Mv2\_230915