



ЗАРЕЄСТРУЙТЕ СВОЮ ПОКУПКУ на

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

 Відскануйте QR-код Вашим мобільним телефоном

ЗАПОВНІТЬ НАСТУПНУ ІНФОРМАЦІЮ

Номер моделі: \_\_\_\_\_

Серійний номер: \_\_\_\_\_

Дата покупки: \_\_\_\_\_

(Зберігайте чек)

Місце покупки: \_\_\_\_\_

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Потужність: 2000-2400Вт

РЕЄСТРАЦІЯ ПРОДУКТУ:

Будь ласка, відвідайте [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk) або зателефонуйте за номером 0800 862 0453, щоб зареєструвати свій новий продукт Ninja® протягом 28 днів після покупки. Вас попросять вказати назву магазину, дату покупки та номер моделі разом із вашим іменем та адресою.

Реєстрація дозволить нам зв'язатися з вами у малоймовірному випадку повідомлення про безпеку продукту.

SharkNinja Europe Limited,  
3150 Century Way,  
Thorpe Park,  
Лідс,  
LS15 8ZB, Великобританія  
[ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)

SharkNinja Germany GmbH,  
c/o Regus Management GmbH,  
Відмінний Бізнес Центр 10.+11. Запас,  
Westhafenplatz 1,  
60327 Франкфурт-на-Майні, Німеччина  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

Ілюстрації можуть відрізнятися від реального продукту. Ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, тому специфікації, що містяться в цьому документі, можуть змінюватися без попередження.

NINJA є зареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating LLC у Великобританії.

NINJA WOODFIRE — заявка SharkNinja Operating LLC, яка очікує на розгляд у Великобританії.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

OG701UK\_Series\_IB\_MP\_221011\_Mv









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

# ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ І КОПТИЛЬНЯ NINJA WOODFIRE OG701UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



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

	Вказує на необхідність прочитати та переглянути інструкції для розуміння роботи та використання продукту.
	Вказує на наявність небезпеки, що може спричинити тілесні ушкодження, смерть або істотні пошкодження майна, якщо попередження, включені до цього символу, ігноруються.
	Уникайте контакту з гарячою поверхнею. Завжди використовуйте захист для рук, щоб уникнути опіків.
	Тільки для використання в приміщенні.
 IPX4	Стійкість до бризок води з будь-якого напрямку.

**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 задуду.
- Даний прилад призначений тільки для домашнього використання поза приміщенням. Забороняється використання приладу не за призначенням. Не використовуйте прилад в транспортних засобах або на човнах. Не користуйтеся приладом на відкритому повітрі. Неправильне використання приладу може призвести до його пошкодження та травм.
- НЕ використовуйте прилад в приміщенні. Цей гриль призначений для ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ НА ПОВІТРІ або в добре провітрюваному приміщенні. Якщо прилад використовується під будь-яким навісним покриттям, токсичні випари, включаючи чадний газ, можуть накопичуватися та спричинити серйозні тілесні ушкодження або смерть.
- Даний пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або браком досвіду і знань, якщо їм надано контроль або інструкції щодо безпечного використання пристрою і розуміння пов'язаної з ним небезпеки.
- ЗАВЖДИ переконайтеся, що прилад правильно зібрано перед його використанням. НЕ використовуйте прилад без прикріплених бічних ручок.
- Щоб уникнути пошкодження майна внаслідок полум'я чи тепла, дотримуйтеся мінімальної відстані 92 см (3 фути) з усіх сторін приладу, розташуйте його подалі від стін, 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 схопляться за шнур або заплутаются в ньому, а також щоб зменшити ризик того, що люди спітнуться за довший шнур живлення. ПРИЛАД ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ З ПОДОВЖУВАЧАМИ. Довший знімний шнур живлення або подовжувачі можна використовувати, якщо їх використовувати обережно.
- Щоб уникнути пошкодження майна та отримання опіків від полум'я чи тепла, ЗАВЖДИ дотримуйтеся мінімальної безпечної відстані принаймні 1 фут (30 см) від приладу під час користування приладом. Невелике полум'я може виходити з коптильної камери якщо підняти кришку гриля та розповсюджуватись під дією вітру.
- Щоб уникнути опіків, ЗАВЖДИ використовуйте лопатку для гранул, додаючи гранули в коптильню камеру. НЕ додавайте гранули вручну.
- Щоб уникнути опіків і пошкодження майна, переконайтеся, що кришка коптильної камери повністю закрита, щоб запобігти виходу полум'я з коптильної камери.
- Гранули можуть продовжувати горіти після закінчення приготування. Не торкайтеся та не знімайте коптильню, доки гриль не перестане димити, гранули повністю не згорять і коптильна камера не охолоне.
- Щоб уникнути травм і опіків, дайте приладу повністю охолонути перед його очищенням, розбиранням, установкою або зніманням частин і збиранням.

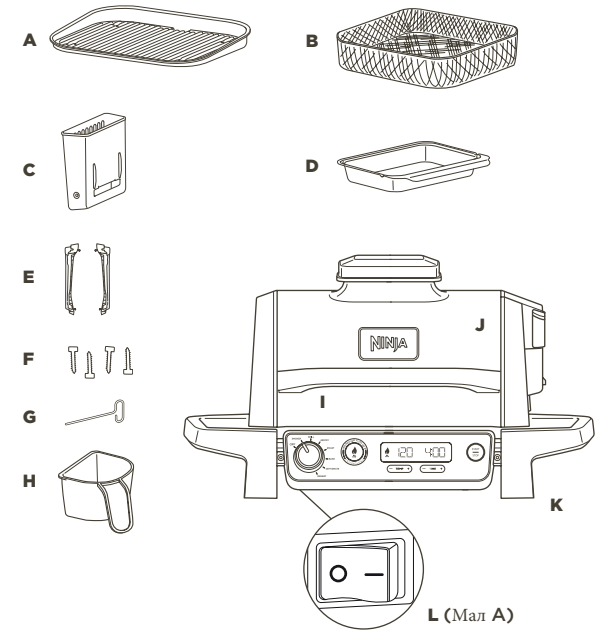
## ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ, ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ. ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

- НЕ ДОПУСКАЙТЕ, щоб гранули переповнювали коптильну камеру для гранул. Це призведе до потрапляння кисню, що призведе до займання, та пошкодження пристрою, та 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 одразу після приготування. Кошик 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 переміщати їх.
- НЕ використовуйте прилад без встановленої пластини для гриля.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, шнур і подовжувач слід розташувати так, щоб вони не висали 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 повітрязбірний або випускний отвір під час роботи пристрою. Це може спричинити нерівномірне приготування їжі та може пошкодити пристрій або спричинити його перегрів.
- НЕ кладіть нічого на виріб із закритою кришкою під час використання.
- Переконайтеся, що пластину гриля правильно вставлено та надійно зафіксовано.
- НЕ використовуйте цей прилад для смаження у фритюрі.
- Деякі продукти можуть спричинити бризки олії чи жиру. Будьте обережні, відкриваючи гриль, щоб уникнути опіків.
- Якщо трапиться займання жиру або пристрій виділить чорний дим, негайно від'єднайте його від мережі. Зачекайте, поки задимлення припиниться перш ніж виймати будь-яке приладдя для приготування їжі.
- Напряту 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 розпалення та коптиння, листяну деревину, деревне вугілля, рідке паливо або будь-який інший горючий матеріал.
- Тримайте руки та обличчя подалі від Smoker Box, коли прилад використовується та коли він гарячий.
- ЗАВЖДИ тримайте вогнегасник, придатний для електричних пожеж, доступним під час роботи коптильни.
- ЗАВЖДИ зберігайте деревні гранули в сухому місці, подалі від приладів, що виробляють тепло, та інших емностей 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 від'єднатися, 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 торкатися 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 місці. ЗАВЖДИ використовуйте кришку для гриля під час зберігання його на відкритому повітрі.

## ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

## ДЕТАЛІ ТА КОМПОНЕНТИ

- A. Гриль-пластина
- B. Кошик для приготування хрустких страв
- C. Smoke Box (Коптильна камера)  
(попередньо встановлена)
- D. Контейнер для жиру
- E. Ліва та права ручки
- F. Гвинт із головкою під внутрішній ключ 3,5 мм x 16 мм (4шт.) (попередньо зібраний на ручках)
- G. Шестигранний ключ
- H. Лопатка для гранул
- I. Основний блок (шнур живлення не показано)
- J. Кришка
- K. Панель управління
- L. Перемикач ON/OFF



Щоб замовити додаткові запчастини та аксесуари, відвідайте [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Зніміть і викиньте усі пакувальні матеріали і стрічки з пристроєм. Деякі наклейки потрібно постійно зберігати на пристрої, видаляйте наклейки ЛИШЕ ті, де зазначено «відклеїти тут».
2. 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.
3. 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. НІКОЛИ не мийте основний блок у посудомийній машині.
4. НЕ використовуйте абразивні щітки або губки для приготування їжі, оскільки вони можуть пошкодити покриття
5. Вставте вилку в електричну розетку та натисніть перемикач, розташований під лівою частиною панелі керування, у положення УВІМК. (Див. рис. А вище).
6. Щоб вимкнути продукт, переконайтеся, що диск повернуто в положення ВИМК., а натискний перемикач у положення ВИМК.

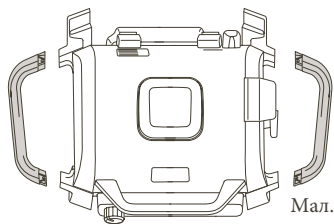
**ПРИМІТКА.** Основна підкладка під нижнім нагрівальним елементом може змінювати колір. Це результат нашого звичайного виробничого процесу. Агрегат раніше не використовувався.

Ми рекомендуємо помістити всі аксесуари всередину гриля та запустити його в режимі GRILL (ГРИЛЬ), встановити температуру на Н1 протягом 20 хвилин без додавання їжі. Даний крок допоможе видалити будь-які залишки, що можуть залишитися на приладі в процесі його виробництва. Це абсолютно безпечно та не шкодить продуктивності гриля.

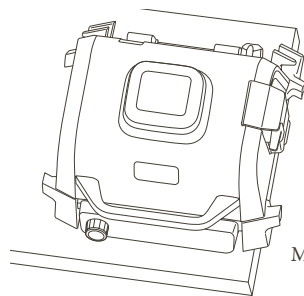
## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ВСТАНОВЛЕННЯ РУЧОК

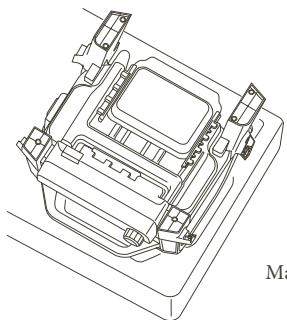
1. Переконайтеся, що з лівого та правого боку використовується правильна ручка. (Зверніть увагу на рис. А та зверніть увагу, що на нижній стороні ручок є наклейки L і R). Шестигранний ключ приклеєний на ліву ручку (див. мал. А).
2. Поставте прилад на край столу (Мал. В) АБО, коли кришка все ще заклеєна скотчем, обережно помістіть гриль догори дном, тримаючи бічні сторони пристрою та кришку вниз. Якщо стрічку було видалено, зніміть усі аксесуари з решітки та, тримаючи бічні сторони пристрою та кришку вниз, покладіть решітку на верхню частину дека, щоб захистити прилад (рис. С).
3. Вирівняйте кожну ручку з виступами на основі приладу, потім натисніть угору, щоб встановити кожну ручку на відповідне місце (Мал. D). Використовуйте шестигранний ключ із комплекту, щоб затягнути попередньо зібрані гвинти (2x) на кожній ручці (рис. E).



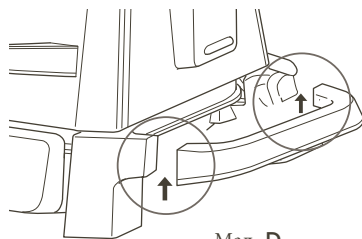
Мал.. А



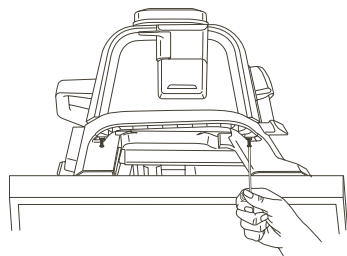
Мал.. В



Мал. С



Мал. D

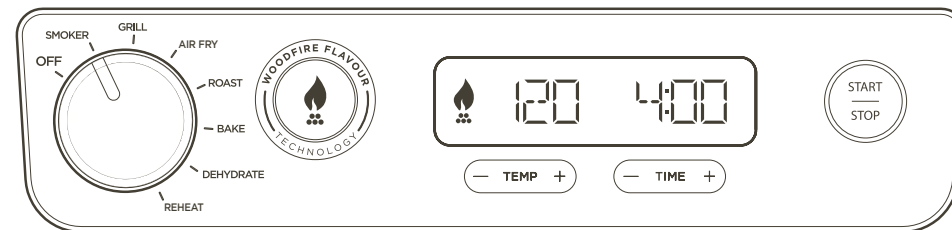


Мал. E

### ПОДОВЖУВАЧ

Якщо ви використовуєте подовжувач, переконайтеся, що він придатний для використання поза приміщенням із 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.

## ЗНАЙОМСТВО З ЕЛЕКТРИЧНИМ ГРИЛЕМ-БАРБЕКЮ ТА КОПТИЛЬНЕЮ



### 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**.

**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.

**ТЕХНОЛОГІЯ АРОМАТИЗАЦІЇ WOODFIRE FLAVOR:** натисніть дану кнопку після вибору функції приготування, щоб додати страві аромату диму за допомогою технології **Woodfire**. Підходить для приготування з функціями: Grill (Гриль), Air Fry (повітряне обсмаження), Bake (Випічка), Roast (Смаження) або Dehydrate (Дегідратація). При натисканні даної кнопки на екрані дисплея засвітиться значок полум'я.

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

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

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

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

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

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

### ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

**DIAL (ДИСК):** 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 ВИМК.

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

**TEMP (ТЕМПЕРАТУРА):** На дисплеї буде відображатися налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру, якщо потрібно, використовуйте кнопки - і + поруч із написом TEMP (ТЕМПЕРАТУРА).

**TIME: (ЧАС):** щоб налаштувати час приготування, використовуйте кнопки - і + поруч із написом TIME: (ЧАС).

**START/STOP (СТАРТ/СТОП):** Натисніть, щоб почати або зупинити поточну функцію приготування, або натисніть і утримуйте протягом 3 секунд, щоб пропустити попередній нагрів.

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

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

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

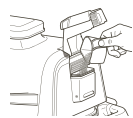
## КОПТИЛЬНА КАМЕРА (ЗНІМНА)

Коптильна камера повністю встановлена у пристрої та розташована з правого боку кришки. Завжди пересвідчайтесь в тому що знімна коптильна камера вставлена на місце перед додаванням в неї гранул.



### Установка коптильної камери:

Щоб встановити коптильну камеру, тримайте її кришку відкритою однією рукою та вставте її в прилад до повної фіксації у відповідному отворі.



### Додавання гранул Ninja Woodfire:

Наповніть лопатку для гранул доверху та слідкуйте за тим, щоб вони не випадали та не розсипалися. Тримайте кришку коптильної камери відкритою, насипте гранули в коптильну камеру, доки вона не заповниться доверху, а потім закрийте кришку коптильної камери. Перед приготуванням переконайтесь, що кришка добре закрита.

Використовуйте лише гранули Ninja Woodfire Pellets для отримання найкращих результатів, ефективності та неперевершеного смаку.



### Зняття коптильної камери та її очищення:

Щоб уникнути опіків, дайте гранулам повністю згоріти, а коптильній камері повністю охолонути, потім зніміть коптильну камеру та безпечно викиньте весь її вміст.

## ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

Підключіть пристрій до розетки та натисніть перемикач, розташований під лівою частиною панелі керування, у положення ON.

**ВАЖЛИВО:** перед використанням перегляньте всі важливі інструкції з техніки безпеки



### Smoker (КОПЧЕННЯ)

**ПРИМІТКА:** температура за замовчуванням встановлена на 120°C.

- Поставте гриль на рівну стійку поверхню.
- Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташовану рівномірно на нагрівальному елементі.
- Встановіть піддон для жиру, вставивши його у відповідний отвір позаду гриля.
- Підніміть кришку коптильної камери та за допомогою лопатки для гранул наповніть коптильну камеру гранулами доверху, а потім закрийте кришку. НЕ переповнюйте коптильну камеру.
- Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Закрийте кришку.
- Переконайтесь, що гриль увімкнено, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення ВІМК., щоб вибрати функцію SMOKER (КОПЧЕННЯ).

- На дисплеї буде відображатись стандартна температура. Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою TEMP, щоб вибрати температуру від 120°C до 210°C із кроком в 10 градусів.
- Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою TIME, щоб налаштувати час приготування від 1 хвилини до 30 хвилин із кроком в 1 хвилину та від 30 хвилин до 12 годин із кроком в 15 хвилин.
- Натисніть START, щоб розпочати приготування. Для функції копчення немає попереднього нагрівання.
- Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис END.
- Вийміть їжу з гриля.

## ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

**ВАЖЛИВО:** перед використанням перегляньте всі важливі інструкції з техніки безпеки

### Grill (Гриль)

**ПРИМІТКА.** Температура за замовчуванням встановлена на HI.

- Поставте гриль на рівну стійку поверхню.
- Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташовану рівномірно на нагрівальному елементі.
- Встановіть піддон для жиру, вставивши його на місце позаду гриля.
- Якщо ви плануєте використовувати технологію **Woodfire Flavor**, підніміть кришку коптильної камери та за допомогою лопатки для гранул наповніть коптильну камеру гранулами доверху, а потім закрийте кришку. НЕ переповнюйте коптильну камеру.
- Переконайтесь, що гриль увімкнено, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення ВІМК., щоб вибрати функцію GRILL.
- Якщо використовується технологія **Woodfire Flavor**, натисніть кнопку технології **WOODFIRE FLAVOR**.
- На дисплеї буде відображено стандартну температуру. Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою TEMP, щоб вибрати температуру від LO до HI.
- Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою TIME, щоб налаштувати час приготування з кроком в 1 хвилину до 1 години.
- Натисніть START, щоб розпочати попередній нагрів. Якщо використовується технологія **Woodfire Flavor**, гранули пройдуть через цикл запалювання (IGN), після чого гриль розпочне попередній нагрів (PRE).

**ПРИМІТКА.** Хоча для отримання бездоганих результатів ми наполегливо радимо використовувати попереднє нагрівання, ви можете пропустити даний крок, натиснувши та утримуючи кнопку **START/STOP** протягом 4 секунд. На екрані з'явиться напис «ADD FOOD» (ДОДАТИ ЇЖУ). Відкрийте кришку і викладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік. Перейдіть до кроку 11, щоб отримати подальші інструкції.

- Після завершення попереднього розігріву пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис «ADD FOOD» (ДОДАТИ ЇЖУ).
- Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Коли кришка буде закрита, почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.
- Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис END
- Вийміть їжу з гриля

### Air Fry (Повітряне обсмаження)

**ПРИМІТКА:** температура за замовчуванням встановлена на 200°C

- Поставте гриль на рівну стійку поверхню.
- Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташовану рівномірно на нагрівальному елементі.
- Поставте кошик для приготування хрустких страв на пластину гриля та встановіть ніжки кошика в призначені заглиблення на поверхні пластини гриля.
- Встановіть піддон для жиру, вставивши його на місце позаду гриля.
- Якщо ви плануєте використовувати технологію **Woodfire Flavor**, підніміть кришку коптильної камери та за допомогою лопатки для гранул наповніть коптильну камеру гранулами доверху, а потім закрийте кришку. НЕ переповнюйте коптильну камеру.
- Переконайтесь, що гриль підключено до мережі, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення ВІМК., щоб вибрати функцію AIR FRY.
- Якщо використовується технологія **Woodfire Flavor**, натисніть кнопку технології **WOODFIRE FLAVOR**.
- На дисплеї буде відображено стандартну температуру. Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою TEMP, щоб вибрати температуру від 150°C до 240°C з кроком в 10 градусів.
- Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою TIME, щоб налаштувати час приготування з кроком в 1 хвилину до 1 години.
- Натисніть кнопку START, щоб розпочати попередній нагрів. Якщо використовується технологія **Woodfire Flavor**, гранули пройдуть цикл запалювання (IGN), а потім гриль розпочне попередній нагрів (PRE)

**ПРИМІТКА.** Хоча для отримання бездоганих результатів ми наполегливо радимо використовувати попереднє нагрівання, ви можете пропустити даний крок, натиснувши та утримуючи кнопку **START/STOP** протягом 4 секунд. На екрані з'явиться напис «ADD FOOD» (ДОДАТИ ЇЖУ). Відкрийте кришку і викладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік. Перейдіть до кроку 12, щоб отримати подальші інструкції.

- Після завершення попереднього розігріву пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис «ДОДАТИ ЇЖУ» («ADD FOOD»).
- Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Коли кришка буде закрита, почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.
- Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис END
- Вийміть їжу з кошика для хрусткої приготування хрустких страв.

# ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

**ВАЖЛИВО:** перед використанням перегляньте всі важливі інструкції з техніки безпеки

## Roast (Смаження)

**ПРИМІТКА:** температура за замовчуванням встановлена на 180°C

- Поставте гриль на рівну стійку поверхню.
- Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташувачи її рівномірно на нагрівальному елементі.
- Встановіть піддон для жиру, вставивши його на місце позаду гриля.
- Якщо ви плануєте додати смак **Woodfire**, підніміть кришку копильної камери та за допомогою лопатки для гранул наповніть копильну камеру гранулами доверху, а потім закрийте кришку. НЕ переповнюйте копильну камеру.
- Переконайтеся, що гриль підключено до мережі, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення **ВИМК.**, щоб вибрати функцію **ROAST**.
- Якщо ви додаєте аромат **Woodfire**, натисніть кнопку технології **WOODFIRE FLAVOR**.
- Відобразиться стандартна температура. Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою **TEMP**, щоб вибрати температуру від 160°C до 220°C із кроком в 10 градусів.
- Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою **TIME**, щоб налаштувати час приготування від 1 хвилини до 1 години з кроком в 1 хвилину та від 1 години до 2 годин із кроком в 5 хвилин.
- Натисніть **START**, щоб розпочати попередній нагрів. Якщо використовується технологія **Woodfire Flavor**, гранули пройдуть через цикл запалювання (**IGN**), після чого гриль розпочне попередній нагрів (**PRE**).
- Після завершення попереднього розігріву пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис **ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ)**.

**ПРИМІТКА.** Хоча для отримання бездоганних результатів ми наполегливо радимо використовувати попереднє нагрівання, ви можете пропустити даний крок, натиснувши та утримуючи кнопку **START/STOP** протягом 4 секунд. На екрані бліматиме "**ADD FOOD**" (**ДОДАТИ ЇЖУ**). Відкрийте кришку і викладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік. Перейдіть до кроку 12, щоб отримати подальші інструкції.

- Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Коли кришка буде закрита, почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.
- Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис **END**
- Вийміть їжу з гриля.

## Bake (Випікання)

**ПРИМІТКА:** температура за замовчуванням встановлена на 160°C

- Поставте гриль на рівну стійку поверхню.
- Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташувачи її рівномірно на нагрівальному елементі.
- Встановіть піддон для жиру, вставивши його на місце позаду гриля.
- Якщо ви плануєте додати смак **Woodfire**, підніміть кришку копильної камери та за допомогою лопатки для гранул наповніть копильну камеру гранулами доверху, а потім закрийте кришку. НЕ переповнюйте копильну камеру.
- Переконайтеся, що гриль підключено до мережі, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення **ВИМК.**, щоб вибрати функцію **BAKE**.
- Якщо ви додаєте аромат **Woodfire**, натисніть кнопку технології **WOODFIRE FLAVOR**.
- На дисплеї відобразиться стандартна температура. Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою **TEMP**, щоб вибрати температуру від 120°C до 210°C з кроком в 10 градусів.
- Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою **TIME**, щоб налаштувати час приготування від 1 хвилини до 1 години з кроком в 1 хвилину та від 1 години до 4 годин із кроком в 5 хвилин.
- Натисніть **START**, щоб розпочати попередній нагрів. Якщо використовується технологія **Woodfire Flavor**, гранули пройдуть через цикл запалювання (**IGN**), після чого гриль розпочне попередній нагрів (**PRE**).
- Після завершення попереднього розігріву пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис **ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ)**.

**ПРИМІТКА.** Хоча для отримання бездоганних результатів ми наполегливо радимо використовувати попереднє нагрівання, ви можете пропустити даний крок, натиснувши та утримуючи кнопку **START/STOP** протягом 4 секунд. На екрані бліматиме "**ADD FOOD**" (**ДОДАТИ ЇЖУ**). Відкрийте кришку і викладіть інгредієнти на пластину гриля. Після закриття кришки почнеться приготування, а таймер почне відлік. Перейдіть до кроку 12, щоб отримати подальші інструкції.

- Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Коли кришка буде закрита, почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.
- Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис **END**
- Вийміть їжу з гриля.

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

**ВАЖЛИВО:** перед використанням перегляньте всі важливі інструкції з техніки безпеки

## Dehydrate (Дегідратація)

**ПРИМІТКА:** температура за замовчуванням встановлена на 60°C

- Поставте гриль на рівну стійку поверхню.
- Відкрийте кришку та встановіть пластину гриля, розташувачи її рівномірно на нагрівальному елементі.
- Встановіть піддон для жиру, вставивши його на місце позаду гриля.
- Відкрийте кришку та покладіть інгредієнти на пластину гриля. Закрийте кришку. Попереднього розігріву немає.
- Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення **ВИМК.**, щоб вибрати функцію **DEHYDRATE**.
- На дисплеї відобразиться стандартна температура. Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою **TEMP**, щоб вибрати температуру від 40°C до 90°C із кроком в 10 градусів.
- Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою **TIME**, щоб налаштувати час приготування від 1 хвилини до 30 хвилин із кроком в 1 хвилину та від 30 хвилин до 12 годин із кроком в 15 хвилин..
- Натисніть **START**, щоб розпочати попередній нагрів.
- Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис **END**
- Вийміть їжу з гриля.

### ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ WOODFIRE З ФУНКЦІЄЮ DEHYDRATE (ДЕГІДРАТАЦІЇ)

- Щоб додати аромат та смак **диму Woodfire**, після кроку 3 підніміть кришку копильної камери та заповніть копильну камеру гранулами доверху, а потім закрийте кришку. НЕ переповнюйте копильну камеру.
- Пропустіть крок 4, виконайте кроки 5-7 для програмування. Натисніть кнопку **WOODFIRE FLAVOR** після вибору **DEHYDRATE (ДЕГІДРАТАЦІЇ)** на кроці 4.
- Після кроку 7 натисніть **START**, щоб розпочати попередній нагрів. Гранули пройдуть цикл запалювання (**IGN**).
- Після завершення попереднього розігріву прилад подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис **ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ)**.
- Відкрийте кришку та викладіть інгредієнти на пластину гриля. Коли кришка буде закрита, почнеться приготування, а таймер почне відлік часу.
- Коли приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис **END**
- Вийміть їжу з гриля.

## Reheat (Позірів)

**ПРИМІТКА:** температура за замовчуванням встановлена на 170°C

- Поставте гриль на рівну стійку поверхню.
- За потреби поставте кошик для приготування хрустких страв на пластину гриля та встановіть ніжки кошика в призначені для нього поглиблення на поверхні пластини гриля. Додайте інгредієнти, потім закрийте кришку.
- Встановіть піддон для жиру, вставивши його на місце позаду гриля.
- Якщо ви плануєте додати смак **Woodfire**, підніміть кришку копильної камери та за допомогою лопатки для гранул наповніть копильну камеру гранулами доверху, а потім закрийте кришку. НЕ переповнюйте копильну камеру.
- Переконайтеся, що гриль підключено до мережі, і поверніть диск за годинниковою стрілкою з положення **ВИМК.**, щоб вибрати функцію **REHEAT**.
- На дисплеї відобразиться стандартна температура. Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою **TEMP**, щоб вибрати температуру від 130°C до 210°C із кроком 10 градусів.
- Використовуйте кнопки - і + поруч із кнопкою **TIME**, щоб налаштувати час приготування з кроком в 1 хвилину до 1 години.
- Натисніть **START**, щоб розпочати попередній нагрів.
- Після завершення попереднього розігріву пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис **ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ)**.
- Додайте інгредієнти в прилад.

## ОЧИЩЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНОГО ГРИЛЯ- БАРБЕКЮ ТА КОПТИЛЬНІ

Пристрій слід ретельно очищати після кожного використання.

- ЗАВЖДИ давайте приладу та аксесуарам охолонути перед їх очищенням.
- Перед очищенням від'єднайте пристрій від джерела живлення.
- Тримайте кришку відкритою після того, як вийняли їжу, щоб пристрій швидше охолонув.
- Зніміть коптильну камеру та безпечно викидайте охолоджений попіл, щоразу після кожного використання приладу.
- Лопатку для гранул можна мити в посудомийній машині.
- Пластину гриля, кошик для приготування хрустких страв, піддон для жиру та коптильню НЕ можна мити в посудомийній машині.
- Обережно вийміть охолоджений піддон для жиру із задньої частини пристрою. Безпечно спорожніть його та вийміть піддон для жиру вручну в теплій мильній воді.

- Очищення коптильної камери не обов'язкове. Однак, за бажанням, для видалення зайвого креозоту можна використовувати дротяну щітку.

**ПРИМІТКА:** НЕ використовуйте рідкі миючі розчини для очищення коптильної камери.

- 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 (якщо 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 мийте прилад в посудомийній машині.

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

### ОЧИЩЕННЯ КРИШКИ

- Внутрішню кришку слід протирати вологим рушником або тканиною після кожного використання приладу, щоб дезодорувати пристрій і видалити будь-який жир.
- Обережно протріть внутрішню частину кришки вологою тканиною.

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

- 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. Будь ласка, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453.

Щоб ми могли краще допомогти вам, будь ласка, зареєструйте свій продукт онлайн на [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk) і тримайте прилад під рукою, коли телефонуйте.

- Мій пристрій не вмикається?

1. Переконайтеся, що пристрій захищеного відключення (УЗО) повністю під'єднано та чи натиснуто кнопку скидання.
2. Переконайтеся, що перемикач переведено в положення ON.
3. Переконайтеся, що диск не знаходиться в положенні ВИМК.

Якщо ваш пристрій не вмикається після виконання наведених вище кроків, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером 0800 862 0453.

- 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 коптильню гранулами?

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

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Коли потрібно натискати кнопку технології Woodfire Flavor?

Натисніть кнопку технології Woodfire Flavor перед тим, як натиснути «Старт», якщо хочете додати дим під час приготування з функціями Grill, Air Fry, Roast, Bake чи Dehydrate. Вам не потрібно натискати кнопку технології Woodfire Flavor під час використання функції Smoker (Копчення). Ми не радимо використовувати технологію Woodfire під час розгрівання страв, оскільки ваша їжа вже насичена смаком.

- Чому полум'я виходить із коптильної камери?

Невелике полум'я може виходити з коптильної камери якщо підняти кришку гриля під час того, як дме вітер.

- Де я повинен зберігати гранули?

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

- Чи слід використовувати олії чи антипригарні спреї під час копчення?

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

- Як утилізувати згорілі гранули після циклу приготування?

Гранули можуть продовжувати горіти після закінчення часу приготування. Не торкайтеся та не знімайте коптильню, доки гриль не перестане диміти, гранули повністю згорять і коптильна камера не охолоне. Потім зніміть коптильню камеру та спорожніть її

- Чому попередній розігрів триває так довго?

Час попереднього нагрівання залежить від функції та температури пристрою.

GRILL (ГРИЛЬ): прибл. НІ 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 хв.

AIR FRY, BAKE, ROAST: (ПОВІТР'ЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ, ЗАПКАННЯ, СМАЖЕННЯ): 3 хвилини  
SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT (КОПЧЕННЯ, ДЕГІДРАТАЦІЯ РОЗІГРІВ): без попереднього нагріву.

Якщо ви хочете додатки функцію Woodfire Flavour, час розпалювання збільшиться додатково на 2-4 хвилини.

Використання пристрою в негодгу 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 б отримання найкращих результатів настійно рекомендується проводити попереднє нагрівання, ви можете пропустити його, натиснувши та утримуючи кнопку START/STOP протягом 3 секунд. На екрані блиматиме ADD FOOD (ДОДАТИ ЇЖУ). 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 на кнопку технології Woodfire Flavor і вже запустили функцію приготування, натиснувши START, ви можете знову натиснути кнопку технології Woodfire Flavor, щоб вимкнути її, якщо цикл запалювання завершено менше ніж на 75% (що вказується індикатором виконання на екрані дисплея). Якщо гранули повністю розгорілися і гриль перейшов до циклу попереднього розігріву (відображається на екрані дисплея), ви не можете вимкнути технологію Woodfire Flavor.

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

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

Натисніть і утримуйте кнопку технології Woodfire Flavor протягом 4 секунд, щоб запалити нову порцію гранул.

Якщо ви коптите інгредієнти один за одним, ми рекомендуємо повторно наповнювати коптильню камеру гранулами за допомогою лопатки для гранул, коли половина гранул згорить. НЕ наповнюйте коптильню камеру більше ніж 2 рази. НЕ використовуйте гранули повторно.