



Ілюстрації можуть відрізнятися від реального продукту. Ми постійно прагнемо вдосконалювати наші продукти, тому наведені тут характеристики можуть бути змінені без повідомлення.

NINJA є зареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating LLC в Європейському Союзі.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Europe Ltd,
1-й/2-й поверх будівлі 3150, Thorpe
Park, Century Way, Лідс, Англія,
LS15 8ZB
ninjakitchen.eu
OO101EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Франкфурт-на-Майні,
Німеччина
ninjakitchen.eu

NINJA

WOODFIRE

OO101EU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Вулична електрична
духовка-барбекю та
коптильня Ninja
Woodfire



ninjakitchen.eu

ДЯКУЄМО

за придбання електричної духовки-барбекю та коптильні Ninja Woodfire

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240 В~, 50-60 Гц

Потужність: 2400 Вт



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



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.

ЗМІСТ

Важливі інструкції з техніки безпеки.....	4
Компоненти та аксесуари.....	6
Перед першим використанням.....	7
Де розташувати піч?.....	7
Погодні умови для використання печі.....	7
Використання подовжувачів.....	7
Підключення приладу до джерела живлення.....	7
Як встановити стійку для аксесуарів.....	8
Коптильна камера.....	8
Знайомство з панеллю керування.....	9
Функціональні кнопки.....	9
Кнопки керування.....	9
Використання функцій приготування.....	10
Функції Bake (Випікання), Dehydrate (Зневоднення), Warm (Збереження тепла).....	10
Функція Smoker (Копчення).....	10
Функція Gourmet Roast (Вишукане обсмаження).....	11
Функція Max Roast (Макс.обсмаження).....	11
Функція Pizza (Піца).....	12
Верхній нагрів.....	12
Очищення та технічне обслуговування.....	13
Посібник з усунення несправностей.....	14
Аксесуари доступні для придбання	16

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ • ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

	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.

⚠ 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:

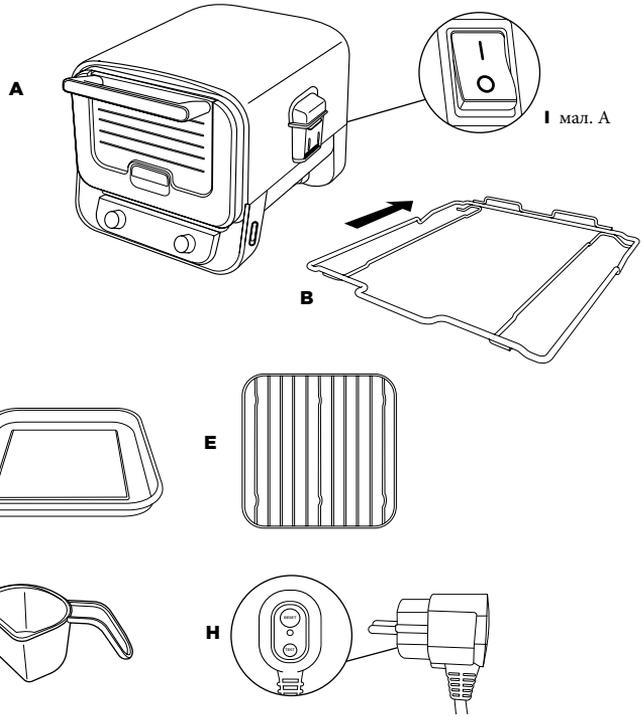
- Щоб уникнути небезпеки задухи для маленьких дітей, викидайте всі пакувальні матеріали одразу після розпакування приладу.
- НЕ використовуйте цей прилад для будь-яких інших цілей, окрім його призначення.
- НЕ використовуйте прилад в транспортних засобах або човнах, що рухаються. Неправильне використання може призвести до травм.
- НЕ використовуйте даний прилад в ПРИМІЩЕННІ. Ця піч призначена ВИКЛЮЧНО для ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ НА ВІДКРИТОМУ 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.
- Цим пристроєм можуть користуватися особи, включно з дітьми, з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою та розуміють пов'язану з цим небезпеку
- Щоб уникнути пошкодження майна внаслідок розповсюдження полум'я чи тепла, дотримуйтеся мінімальної відстані 92 см (3 фути) з усіх сторін приладу.
- Переконайтеся, що прилад розміщений на рівній, стійкій, чистій та сухій поверхні. НЕ розташовуйте прилад на краю поверхні.
- Будьте обережні, відкриваючи піч, щоб уникнути опіків. ЗАВЖДИ відчиняйте дверцята наполовину перед повним відкриттям, оскільки деякі продукти можуть спричинити бризки жирів, олії чи жиру та створити спалах або полум'я.
- Слідкуйте за дітьми, щоб переконатися, що вони не граються з пристроєм. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці. НЕ дозволяйте дітям чистити або обслуговувати прилад.
- 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.
- До комплексу постачання входить короткий шнур живлення, щоб зменшити ризик того, що люди спіткнуться через шнур або заплутаються в ньому. Довший знімний шнур живлення або подовжувачі доступні до використання з даним приладом, і їх можна використовувати, якщо їх використовувати обережно.
- Щоб уникнути пошкодження майна та отримання опіків від полум'я чи тепла, ЗАВЖДИ підтримуйте мінімальну безпечну відстань щонайменше 30 см (1 фут) від петельної коробки під час копчення. Невелике полум'я може виходити з коробки для пелет, якщо підняти кришку духовки, це нормально.
- Щоб уникнути опіків, ЗАВЖДИ використовуйте лопатку для гранул, додаючи гранули в коптильню. НЕ додавайте гранули без лопатки.
- Щоб уникнути опіків і пошкодження майна, переконайтеся, що кришка коробки для пелет повністю закрита, щоб запобігти виходу полум'я з димової коробки.
- Пелети можуть продовжувати горіти після закінчення часу приготування. Не торкайтеся та не знімайте коптильню, доки піч не припинить димити, пелети повністю не згорять і коптильна камера не охолоне.
- Щоб уникнути травм і опіків, дайте приладу охолонути перед його очищенням, розбиранням, установкою або зніманням аксесуарів та зберіганням.
- НЕ переповнюйте коробку для пелет. Це призведе до потрапляння кисню в прилад, що може призвести до загоряння, полум'я та пошкодження пристрою, та може призвести до опіків.
- НЕ торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Під час і після роботи поверхні приладу гарячі. Щоб запобігти опікам або травмам, ЗАВЖДИ користуйтеся захисними прихватками або термостійкими рукавичками, а також використовуйте доступні ручки. Рекомендуємо використовувати аксесуари з довгою ручкою для додавання або видалення інгредієнтів з приладу.

- НЕ торкайтеся аксесуарів під час або відразу після приготування. Кошик стане дуже гарячим під час процесу приготування. Уникайте фізичного контакту з ним під час виймання аксесуарів з приладу. Щоб запобігти опікам або травмам, ЗАВЖДИ будьте обережні під час використання приладу. Ми рекомендуємо використовувати аксесуари з довгими ручками і захисні прихватки або термостійкі рукавички.
- ЗАВЖДИ переконайтеся, що піч повністю охолочла, перш ніж виймати нагрівальні пластини або переміщати їх.
- НЕ використовуйте прилад без встановленого каменю для піци або форми для смаження.
- Для захисту від ураження електричним струмом, шнур і подовжувач слід розташувати таким чином, щоб вони не звисали над стільницею чи столом, де діти можуть за них потягнути або спіткнутися об них. Зберігайте з'єднання шнура сухим і НЕ занурюйте шнур, вилку або корпус основного блоку у воду чи іншу рідину.
- Регулярно перевіряйте прилад і шнур живлення на наявність пошкоджень. НЕ використовуйте прилад, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені. У разі несправності або будь-якого пошкодження приладу негайно припиніть його використання та зверніться до служби підтримки клієнтів.
- НІКОЛИ не використовуйте розетку під стільницею робочої поверхні.
- НІКОЛИ не підключайте цей прилад до зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- НЕ розміщуйте шнур живлення приладу на гарячих поверхнях.
- Використовуйте лише рекомендовані аксесуари, що входять до комплекту постачання даного приладу або аксесуари рекомендовані SharkNinja. Використання аксесуарів або насадок, не рекомендованих SharkNinja, може призвести до ризику пожежі або травмування.
- Перш ніж вставляти будь-які аксесуари в піч, переконайтеся, що вони чисті та сухі.
- НЕ пересувайте прилад під час його використання.
- НЕ закривайте повітрязабірний або випускний отвір під час роботи пристрою. Це спричинити нерівномірне приготування та може пошкодити пристрій або спричинити його перегрів.
- НЕ кладіть нічого на прилад із закритою кришкою під час його використання.
- Переконайтеся, що пластину гриля правильно вставлено та надійно зафіксовано, перш ніж її використовувати.
- НЕ використовуйте цей прилад для смаження у фритюрці.
- Якщо трапиться займання жиру або пристрій виділить чорний дим, негайно від'єднайте його від мережі. Зачекайте, доки задимлення припиниться, перш ніж виймати будь-яке приладдя для приготування їжі з приладу.
- Напрята розетки може змінюватися, що впливає на продуктивність вашого приладу. Щоб запобігти можливим захворюванням під час приготування страв в приладі, 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 в приладі паливні гранули, листяну деревину, деревне вугілля, рідке паливо чи будь-який інший горючий матеріал, окрім гранул Ninja.
- Тримайте руки та обличчя подалі від Коптильної камери, коли прилад використовується та гарячий.
- ЗАВЖДИ тримайте вогнегасник поблизу, під час роботи коптильні.
- 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. Це значно збільшує ймовірність загоряння 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, та завжди виймайте вилку з розетки, коли він не використовується та перед його очищенням.
- НЕ очищайте прилад розпилювачем води чи подібним способом.
- НЕ очищайте прилад металевими мочалками. Частина металу можуть відколоти від панелі та торкатися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Зберігайте прилад в приміщенні, якщо він не використовується протягом тривалого часу.
- Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.
- НЕ тримайте відкритий гриль в відкритому місці. ЗАВЖДИ використовуйте кришку для гриля під час зберігання приладу на відкритому повітрі.
- Підключайте цей прилад лише до ланцюгів живлення, потужністю щонайменше 16 ампер, щоб запобігти перевантаженню ланцюга живлення та можливого пошкодженню приладу та пожежі.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Компоненти та аксесуари

- A. Основа приладу в збірці (шнур живлення не показано)
- B. Стійка для аксесуарів
- C. Камінь для піци
- D. Деко
- E. Решітка для смаження
- F. Коптильна камера
- G. Лопатка для пелет
- H. Шнур живлення та штекер УЗО
- I. Перемикач ON/OFF



Щоб замовити замінні або додаткові частини та аксесуари, відвідайте сайт ninjakitchen.eu

Перед першим використанням

1. Зніміть із печі всі пакувальні матеріали і стрічку.
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. Промийте стійку для аксесуарів, деко та решітку для смаження в теплій мильній воді. Ретельно промийте та висушіть.

ПРИМІТКА: НЕ намочуйте камінь для піци та не кладіть його в посудомийну машину. Помістіть його в духовку, знявши з нього всю упаковку.

НЕ використовуйте абразивні щітки або губки для очищення поверхонь приладу, оскільки вони можуть пошкодити

Ми рекомендуємо помістити всі аксесуари всередину печі та увімкнути її на функцію Bake «Випічка» на 20 хвилин при 370°C без додавання продуктів. Це видалить будь-які залишки з аксесуарів і не зашкодить продуктивності духовки.

Перед першим використанням

Де розташувати піч?

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



Погодні умови для використання печі

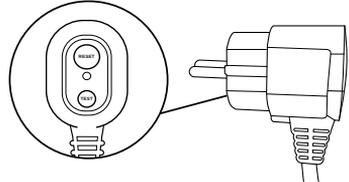
Ця піч безпечна для використання в будь-яку погоду. Основний блок має клас захисту IPX4, а вилка – IP66. Вилка УЗО забезпечує додатковий захист і призначена для спрацювання в разі виникнення будь-якої проблеми з ланцюгом живлення. Коли пристрій не використовується, радимо накривати його. Незважаючи на 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.



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

4. 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. Переконавшись, що УЗО працює правильно, ще раз натисніть кнопку RESET. Помаранчеве підсвічування має знову з'явитися. Тепер пристрій можна вмикати.

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

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



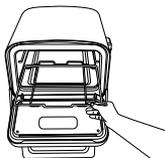
6. Тепер поверніть диск на передній частині панелі керування та оберіть потрібну функцію. Дисплей має засвітитися, щоб показати час. Тепер піч готова до використання.

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

Перед першим використанням

Як встановити стійку для аксесуарів

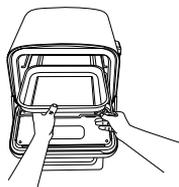
1. Встановіть стійку аксесуарів на нижній рівень печі (на верхній рівень, якщо використовується функція Grill (Гриль)).



2. Якщо ви готуєте піцу, помістіть камінь для піци на стійку аксесуарів.



3. Для всіх інших функцій вийміть камінь для піци та поставте деко для нагрівання на стійку для аксесуарів.



4. Якщо ви використовуєте решітку для смаження, вставте її в деко для нагрівання.



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, тримаючи кришку коптильної камери відкритою, насипте гранули в коптильню камеру, доки вона не заповниться доверху.

Потім закрийте кришку коптильної камери.

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

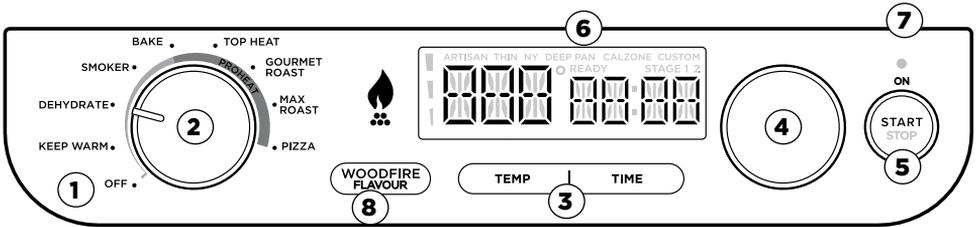


Зняття та очищення коптильної камери.

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



Знайомство з панеллю керування



ФУНКЦІЇ

OFF

Поверніть лівий диск, щоб вибрати потрібну функцію або вимкнути духовку.

KEEP WARM (ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА): Зберігайте страву теплими та готовими до вживання після приготування.

DEHYDRATE (ДЕГІДРАТАЦІЯ): Обережно видаляє вологу для приготування таких закусок, як в'ялене м'ясо та сухофрукти.

SMOKER (КОПЧЕННЯ): Повільне приготування на низьких температурах великих шматків м'яса.

BAKE (ВИПІЧКА): готуйте випічку з хрусткою скоринкою та м'якою серединкою.

TOP HEAT: (ВЕРХНІЙ НАГРІВ): швидко плавить начинки та створює чудово підрум'янені поверхні на ваших стравах.

GOURMET ROAST: починайте з приготування на високому рівні та закінчіть на низькому рівні, щоб отримати хрусткі зовні та соковиті всередині страви.

MAX ROAST: отримуйте обвуглені, хрусткі, карамелізовані страви, які не можна приготувати в традиційній печі.

PIZZA (ПІЦЦА): готуйте улюблені різновиди піци вдома – від свіжої до замороженої

Artisan (Ресторанна піца) – це ресторанна піца, яка має тонку хрустку скоринку, що обуглилася, зверху вкрита свіжим сиром моцарелла.

Thin (Тонка піца) – більш тонка скоринка на якій зверху викладено низку тонко нарізаних інгредієнтів, які швидко готуються.

Ran (Піца на сковороді) – товстіша скоринка та використання глибокої сковороди надає вам можливість викладати більшу кількість інгредієнтів на тісто, але вона випікається довше.

New York Style (Нью-йоркська піца) – більш тонка скоринка з великою кількістю сиру моцарелла з низьким вмістом вологи зверху. Сир виступає ближче до країв тіста, залишаючи приблизно дюйм тіста відкритим для утримання шматочка під час його поїдання.

Calzone (Кальцоне) – для отримання найкращих результатів дотримуйтесь інструкцій на упаковці.

Custom (Піца за власним рецептом) – Створюйте свою улюблену скоринку та додавайте улюблені інгредієнти, щоб насолоджуватись власною неймовірно смачною піцою.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ/ДИСКИ/СВІТЛОВІ ІНДИКАТОРИ

- 1. OFF (ВИМК.):** Коли пристрій не використовується, переконайтеся, що диск знаходиться в положенні OFF.
- 2. ЛІВИЙ ДИСК:** Використовуйте цей диск для вибору бажаної функції приготування.
- 3. TEMP/TIME BUTTONS (КНОПКИ ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС):** Натисніть кнопку TEMP, а потім за допомогою правої ручки виберіть потрібну температуру. Натисніть кнопку TIME, потім за допомогою правого диска виберіть потрібний час.
- 4. ПРАВИЙ ДИСК:** Використовуйте цей регулятор разом із кнопками TEMP і TIME, щоб налаштувати температуру та час, а також вибрати тип піци.
- 5. START/STOP BUTTON: (КНОПКА СТАРТ/СТОП):** Натисніть кнопку START/STOP, щоб запустити або зупинити поточну функцію приготування.

ПРИМІТКА: Хоча це не рекомендується, попереднє нагрівання можна пропустити, натиснувши та утримуючи правий диск протягом 4 секунд

- 6. READY (ГОТОВО):** під час приготування кількох піц індикатор READY засвітиться, вказуючи на те, що камінь для піци досяг температури необхідної для приготування наступної піци.
- 7. ON (УВИМКН.):** Якщо піч увімкнено, але не встановлено в положення OFF, цей індикатор засвітиться, вказуючи на те, що піч все ще увімкнена та гаряча. Коли піч не використовується, поверніть лівий регулятор у положення OFF.
- 8. WOODFIRE FLAVOUR:** натисніть, щоб додати до їжі аромат деревного вугілля Woodfire. (Не можна використовувати для функції WARM).

ПРИМІТКА: Кнопка технології Woodfire не засвітиться, якщо копильна камера не заповнена до верху гранулами.

Використання функцій приготування

Функції Bake (Випікання), Dehydrate (Зневоднення), Warm (Збереження тепла)
Bake (Випікання)

ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ: 285°C, 15 хв

ДІАПАЗОН: 145-370°C, 1 хв – 2 години

Dehydrate (Зневоднення)

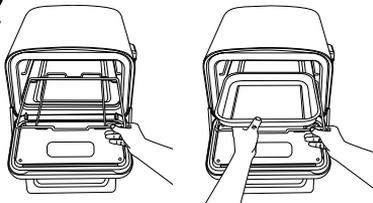
ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ: 65°C, 6 годин

ДІАПАЗОН: 25-90°C, 1 - 12 годин

Warm (Збереження тепла)

ДІАПАЗОН: 30 хвилин – 3 години

1. Встановіть стійку для аксесуарів у нижню частину печі.
2. Поверніть лівий диск, щоб вибрати функцію BAKE, DEHYDRATE чи KEEP WARM.
3. Якщо ви плануєте використовувати функцію WOODFIRE, відкрийте коптильну камеру та скористайтеся лопаткою для гранул, щоб наповнити коптильну камеру доверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переповнюйте коптильну камер. Потім натисніть кнопку функції WOODFIRE FLAVOR



ПРИМІТКА. Функцію у WOODFIRE FLAVOR не можна використовувати з функцією BAKE.

4. Натисніть кнопку TEMP, а потім за допомогою правого диска встановіть температуру. Натисніть кнопку TIME, а потім за допомогою правого диска встановіть час.
5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів. Приблизний час попереднього нагрівання становить від 5 до 25 хвилин залежно від встановленої температури. Якщо використовується функція Woodfire Flavour, гранули пройдуть через цикл запалювання (IGN), після чого піч розпочне попередній нагрів (PRE).

ПРИМІТКА. Час попереднього нагрівання для функцій WARM та DEHYDRATE не передбачено.

6. Поки духовка розігрівається, приступайте до підготовки інгредієнтів.
7. Коли духовка попередньо розігріта, на дисплеї з'явиться повідомлення ADD FOOD (ДОДАЙТЕ ІНГРЕДІЄНТИ), PRS START.
8. За допомогою рукавичок витягніть стійку для аксесуарів та помістіть на неї деко з інгредієнтами.
9. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Таймер почне відлік часу.
10. Коли час приготування закінчиться, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення DONE (ГОТОВО).
11. Виймайте їжу з печі в термостійких рукавичках. Дайте страві відпочити, потім подавайте до столу.

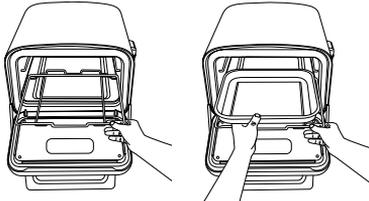


SMOKER (КОПЧЕННЯ):

Попередні налаштування: 120°C, 4 години

Діапазон: 120-180°C 10 хвилин-12 годин

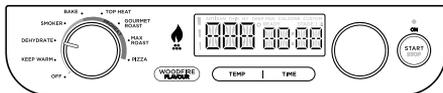
1. Встановіть стійку для аксесуарів у нижню частину печі, а потім помістіть на неї деко. За бажанням ви можете встановити на піддон решітку для смаження або сковороду.



2. Поверніть лівий диск, щоб вибрати функцію SMOKER.
3. Викладіть інгредієнти на решітку для смаження або деко.



4. Відкрийте коптильну камеру та скористайтеся лопаткою для гранул, щоб наповнити коптильну камеру доверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переповнюйте коптильну камер. Потім натисніть кнопку функції WOODFIRE FLAVOR
5. Натисніть кнопку TEMP, а потім за допомогою правого диска встановіть температуру. Натисніть кнопку TIME, а потім за допомогою правого диска встановіть час.



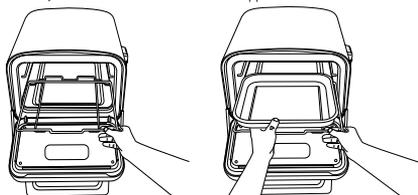
6. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Для функції копчення не можна встановити час попереднього нагрівання. Пелети пройдуть цикл запалювання (IGN) протягом 3-4 хвилин, після чого піч почне готувати, а таймер почне відлік.
7. Коли час приготування закінчиться, піч подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис DONE (ГОТОВО).
8. Виймайте їжу з печі в термостійких рукавичках. Дайте страві відпочити, потім подавайте до столу.

ПРИМІТКА: Кнопка технології Woodfire не засвітиться, якщо коптильна камера не заповнена гранулами доверху.

GOURMET ROAST :

Попередні налаштування : 280°C, 10 хв (перший етап)
Діапазон: 280-370°C, 1 хв - 3 години

- 1 Встановіть стійку для аксесуарів у нижню частину печі, а потім помістіть на неї деко.

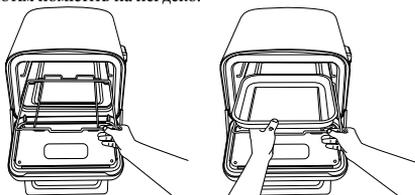


- 2 Поверніть лівий регулятор, щоб вибрати функцію GOURMET ROAST
- 3  Якщо ви плануєте використовувати функцію WOODFIRE, відкрийте копильну камеру та скористайтеся лопаткою для гранул, щоб наповнити копильну камеру доверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переповнюйте копильну камер. Потім натисніть кнопку функції WOODFIRE FLAVOR
- 4 Засвітиться світлодіод 1 етапу приготування з даною функцією: це налаштування високої температури.
- 5 Натисніть кнопку TEMP, а потім за допомогою правого диска встановіть температуру. Натисніть кнопку TIME, а потім за допомогою правого диска встановіть час.
- 6 Натисніть правий диск, і засвітиться світлодіод 2 етапу приготування. Повторіть попередній крок, щоб встановити налаштування для етапу 2.
- 7 Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів. Приблизний час попереднього нагрівання становить 25 хвилин в залежності від встановленої температури. Якщо використовується функція Woodfire Flavour, гранули пройдуть через цикл запалювання (IGN), після чого піч розпочне попередній нагрів (PRE).
- 8 Коли духовка попередньо розігріта, на дисплеї з'явиться повідомлення ADD FOOD(ДОДАТИ ІНГРЕДІЄНТИ) PRS START.
- 9 Потягніть стійку для аксесуарів вперед і поставте на неї деко з інгредієнтами. Закрийте дверцята печі.
- 10 Натисніть START/STOP, щоб запустити таймер. Відобразяться температура та час для 1 етапу приготування, і таймер почне зворотній відлік. Піч автоматично переключиться на налаштування 2 етапу приготування після завершення приготування на 1 етапі.
- 11 Коли час приготування закінчиться, піч подасть звуковий сигнал і на ній відобразиться напис DONE (ГОТОВО).
- 12 Виймайте їжу з печі в термостійких рукавичках. Дайте страві відпочити, потім подавайте до столу.

MAX ROAST:

Попередні налаштування: 370°C, 5 хв
Діапазон: 240-370°C, 1 хв - 1 год

- 1 Встановіть стійку для аксесуарів у нижню частину печі, а потім помістіть на неї деко.



ВАЖЛИВО: деко має бути встановлено разом з стійкою для аксесуарів, оскільки воно повинно попередньо розігріватися разом з духовкою.

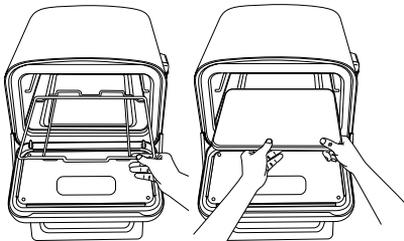
- 2 Поверніть лівий диск, щоб вибрати функцію MAX ROAST.
- 3  Якщо ви плануєте використовувати функцію WOODFIRE, відкрийте копильну камеру та скористайтеся лопаткою для гранул, щоб наповнити копильну камеру доверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переповнюйте копильну камер. Потім натисніть кнопку функції WOODFIRE FLAVOR
- 4 Натисніть кнопку TEMP, а потім за допомогою правого диска встановіть температуру. Натисніть кнопку TIME, а потім за допомогою правого диска встановіть час.
- 5 Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
- 6 Поки духовка розігрівається. Приступайте до підготовки інгредієнтів. Приблизний час попереднього нагрівання становить 25 хвилин в залежності від заданої температури.
- 7 Коли духовка попередньо розігріта, на дисплеї з'явиться повідомлення ADD FOOD PRS START (ДОДАТИ ІНГРЕДІЄНТИ).
- 8 За допомогою термостійких рукавичок витягніть стіку для аксесуарів та покладіть інгредієнти на деко.
- 9 Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Таймер почне відлік часу.
- 10 Коли час приготування закінчиться, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення DONE (ГОТОВО).
- 11 Виймайте їжу з печі в термостійких рукавичках. Дайте страві відпочити, потім подавайте до столу.

ПРИМІТКА. Пристрій подасть звуковий сигнал і протягом 30 секунд відобразить напис FLIP. Перевертайте інгредієнти на деці необов'язково, але рекомендується.

Використання функцій приготування

PIZZA(ПІЦЦА)

1. Встановіть стійку для аксесуарів у нижню частину печі, а потім покладіть камінь для піци зверху.



ПРИМІТКА. Якщо ви готуєте глибоку піцу, її потрібно буде готувати в глибокій сковороді (не входить у комплект).

2. Поверніть лівий диск, щоб вибрати функцію PIZZA.
3.  Якщо ви плануєте використовувати функцію WOODFIRE, відкрийте копильну камеру та скористайтеся лопаткою для гранул, щоб наповнити копильну камеру доверху гранулами Ninja Woodfire Pellets. НЕ переповнюйте копильну камер. Потім натисніть кнопку кнопки функції WOODFIRE FLAVOR
4. Використовуйте правий диск, щоб вибрати потрібний попередньо встановлений різновид піци (Artisan, Thin, Pan, New York Style, Frozen або Custom).
5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів. Розрахунковий час попереднього нагрівання становить 10–25 хвилин в залежності від заданої температури. Якщо використовується технологія Woodfire Flavour, гранули пройдуть через цикл запалювання (IGN), після чого піч розпочне попередній нагрів (PRE).

ПРИМІТКА: Температуру можна встановити лише за допомогою кнопки MANUAL.

6. Використовуйте правий диск, щоб встановити TIME. Встановлення часу приготування для функції PIZZA відрізняється від інших функцій. Час встановлює таймер приготування піци (подібний до таймера духовки). Після закінчення часу приготування піч залишатиметься увімкненою протягом однієї години для приготування великої кількості піци.
7. Коли духовка досягне заданої температури, на дисплеї з'явиться повідомлення ADD FOOD PRS STRT. Покладіть піцу прямо на камінь.
8. Повторно натисніть кнопку START/STOP, і таймер почне відлік.

ПРИМІТКА. Ми рекомендуємо використовувати лопатку для піци Ninja Pizza Peel, яка продається окремо. Якщо у вас немає лопатки для піци, використовуйте обробну дошку або нижню частину форми для випікання, посипану борошном, щоб викласти піцу на камінь.

9. Коли час приготування закінчиться, піч подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться повідомлення GET FOOD (ВИЙМІТЬ ДЖУ). Використовуйте лопатку для піци, щоб вийняти піцу з духовки.

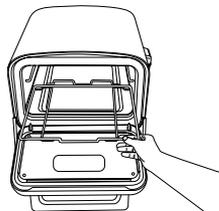
ПРИМІТКА: Для приготування великої кількості піц, рекомендуємо дочекатися поки на дисплеї не з'явиться надпис READY (ГОТОВО). Це означає, що камінь нагрівся до бажаної температури. Після цього ви можете викладати на камінь наступну піцу.

TOP HEAT: (ВЕРХНІЙ НАГРІВ)

Попередні налаштування: 260°C, 10 годин

Діапазон: 260-370°C, 5 - 30 годин

1. Встановіть стійку для аксесуарів на верхній рівень печі, а потім помістіть на неї деко. За необхідності ви можете використовувати решітку для смаження або сковорідку.)



2. Поверніть лівий диск, щоб вибрати функцію TOP HEAT.
3. Натисніть кнопку TEMP, а потім за допомогою правого диска встановіть температуру. Натисніть кнопку TIME, а потім за допомогою правого диска встановіть час.
4. Покладіть інгредієнти на решітку для смаження або деко.
5. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Попереднього розігріву немає. Духовка почне готувати, а таймер почне відлік часу.
6. Коли час приготування закінчиться, піч подасть звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться DONE (ГОТОВО).
7. Виймайте їжу з печі в термостійких рукавичках. Дайте страві відпочити, потім подавайте до столу.

Очищення та технічне обслуговування

ОЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

1. Піч слід ретельно очищати після кожного використання. ЗАВЖДИ давайте приладу та аксесуарам охолонути перед їх очищенням.
 2. Перед чищенням від'єднайте піч від джерела живлення. Тримайте дверцята печі відкритими після того, як вийняли з неї їжу, щоб вона охолола швидше.
 3. Протріть пристрій всередині та зовні вологою неабразивною тканиною або паперовим рушником.
- ПРИМІТКА.** Ви також можете використовувати нейлонову щітку з мильним розчином.
4. Помістіть усі очищені сухі аксесуари назад у піч.

ОЧИЩЕННЯ АКСЕСУАРІВ

Коптильна камера



Знімайте коптильну камеру з гранулами та безпечно очищайте весь її вміст після кожного використання. Очищення коптильної камери після кожного використання не потрібно.

Ми рекомендуємо використовувати щітку для видалення нальоту з коптильної камери після кожних 10 її використань .

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

Догляд за каменем для приготування піци

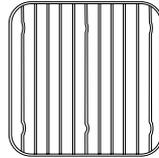


- НЕ намочуйте камінь для піци. Не мийте його водою з милом, не занурюйте його у воду та не кладіть його у посудомийну машину.
- Камінь може тріснути або зламатися, якщо на нього потрапить гаряча або холодна вода.
- Вода може довго перебувати в камені, якщо він намочне, дайте каменю повністю висохнути перед повторним використанням.
- Мило пошкоджує природне покриття каменю і залишиться всередині каменю навіть після його висихання.
- Чорні плями та розводи є нормальним явищем на каменях для піци.
- З часом ваш камінь для піци знебарвиться. Це нормально.

Для очищення каменю для піци :

- Дайте каменю повністю охолонути перед його очищенням.
- З легкістю пошкрябайте його неметалевими аксесуарами, щоб видалити будь-який прилиплий бруд..
- Потім витріть залишки бруду м'якою тканиною.

Решітка для обсмаження/стійка для аксесуарів



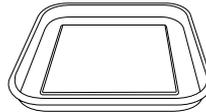
1. Перш ніж виймати з печі решітку та стійку для аксесуарів, дайте їй повністю охолонути. Решітку та стійку можна мити в посудомийній машині.
2. Якщо ви хочете очистити дані аксесуари вручну, використовуйте теплу воду з милом і шорстку сторону губки, щоб видалити будь-яку з неї запечену їжу.
3. Промийте решітку та стійку та висушіть їх рушником.

Очищення дека

Чи можна використовувати алюмінієву фольгу, щоб деко було чистим?

Фольгу можна використовувати для приготування з функцією GOURMET ROAST коли решітка для обсмаження знаходиться зверху на деці.

Це спрощує очищення дека. Ми не рекомендуємо використовувати фольгу з функцією MAX ROAST, оскільки інгредієнти мають контактувати з розігрітим деком для найкращого обсмажування.



- Дайте деку повністю охолонути перед його очищенням. НЕ мийте деко у посудомийній машині.
- Використовуйте засіб для миття посуду, теплу воду та шорстку сторону губки, щоб видалити залишки їжі з дека. НЕ використовуйте металеві чи інші абразивні мочалки, оскільки це може подрпати деко.
- Промийте деко після очищення під проточною водою і висушіть його рушником.

Посібник з усунення несправностей

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: щоб зменшити ризик ураження електричним струмом 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. Коло над кнопкою RESET має світитись 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, diagnostic@extremepride.com.ua

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

Пристрій завершив попередній нагрів, і тепер час додати в нього інгредієнти.

- **На дисплеї панелі керування з'являється значення «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, diagnostic@extremepride.com.ua

Щоб ми могли краще вам допомогти, будь ласка, зареєструйте свій продукт онлайн на 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 піч до або після попереднього нагрівання?**

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

- **Чи потрібно повністю заповнювати коптильну 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.

•

Коли необхідно натискати кнопку Woodfire Flavor?

Натисніть кнопку Woodfire Flavor перед тим, як натиснути кнопку «START», якщо хочете додати аромат диму під час використання функцій Hi/LO, Sear, Grill, Roast, Bake та Pizza. Вам не потрібно натискати кнопку Woodfire Flavor під час використання функції Smoker. Функція Woodfire недоступна з функцією WARM.

- **Чому полум'я виходить із коптильної коробки?**

Невелике полум'я може виходити з коптильної коробки, якщо підняти кришку приладу.

- **Де зберігати гранули?**

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

- **Як утилізувати згорілі гранули після циклу приготування?**

Гранули можуть продовжувати горіти після закінчення часу приготування. Не торкайтеся та не знімайте коптильну камеру, доки прилад не перестане диміти, гранули повністю згорять і коптильна камера не охолоне. Потім зніміть коптильну камеру та безпечно викиньте з неї охолоджений попіл.

- **Чи можна використовувати олію для приготування їжі в печі при високих температурах?**

Використовуйте наведені нижче рекомендовані жири/олії помірно, використовуйте «Нерекомендовані жири/олії», лише коли це зазначено в рецепті Ninja (перегляньте «Найкращі методи приготування при температурі вище 260°C», щоб дізнатися про схвалені жири/олії).

- **Як уникнути пожежі в печі під час приготування страв на високих температур?**

Не забувайте зливати жир/олію з дека для смаження. Переконайтеся, що деко завжди ретельно вимито перед кожним його використанням. Це допоможе запобігти горінню жиру та виникненню диму.

- **Як уникнути обпеченню після відкриття духовки?**

Під час приготування при високій температурі, особливо під час обсмажування продуктів, відкривайте дверцята повільно та на відстані витягнутої руки. Не забудьте зливати жир/олію з дека. Це допоможе запобігти горінню жиру та виникненню диму.

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

- Час попереднього нагрівання залежить від обраної функції та температури пристрою. Функції SMOKER, DEHYDRATE, WARM -без попереднього розігріву.
- Якщо ви використовуєте функцію Woodfire Flavour, час розігріву збільшиться додатково на 3-4 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 подовжувача може призвести до його перегріву, плавлення та/або падіння напруги.
- Хоча для отримання найкращих результатів наполегливо рекомендується 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 часу.

- **Чи можна вимкнути функцію Woodfire Flavour?**

- Якщо ви натиснули кнопку Woodfire Flavor і вже запустили функцію приготування, натиснувши START, ви можете знову натиснути кнопку Woodfire Flavor, щоб вимкнути її, якщо цикл розпалювання завершився менше ніж на 75% (що вказується на індикаторі виконання на екрані дисплея). Якщо гранули повністю розгорілися, а прилад перейшов до циклу попереднього розігріву (відображається на екрані дисплея), ви не зможете вимкнути функцію Woodfire Flavor.

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

Гарантія

Коли ви купуєте продукт у Європі як споживач, ви отримуєте перевагу законних прав, пов'язаних із якістю продукту (ваші «законні права»).

Однак у Ninja ми настільки впевнені в якості нашої продукції («Продукція»), що надаємо вам дворічну гарантію від виробника. Ця гарантія поширюється лише на новий продукт. Ці положення та умови стосуються лише наших гарантій – вони не впливають на ваші законні права як покупця. Зверніть увагу, що 2 роки гарантії доступні в усіх країнах ЄС.

Наведені нижче умови описують передумови якщо ви придбали продукт безпосередньо в Ninja.

Гарантія Ninja

Побутовий кухонний прилад – це значні інвестиції. Ваш новий прилад має працювати належним чином якомога довше.

Гарантія, яку надає виробник, є важливою мірою та відображає, наскільки виробник впевнений у своєму продукті та якості виготовлення.

Ви знайдете онлайн-підтримку на www.ninjakitchen.eu.

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. Неможливість 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 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.



РЕГУЛЬОВАНА ПІДСТАВКА

Підніміть свою піч для приготування на відкритому повітрі на нові висоти за допомогою міцної регульованої підставки та столика.



ДОДАТКОВИЙ СТИЛ

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



ЧОХОЛ ДЛЯ ПЕЧІ

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



ЛОПАТКА ДЛЯ ПІЦЦІ

Інструмент, який рекомендований майстром з приготування піци в печі, для легкого завантаження та вивантаження хліба та піци.



ЧАВУННИЙ ПІДНОС

Відкрийте виняткову карамелізацію, обвуглювання та обсмажування за допомогою чавунної сковороди, створеної спеціально для приготування страв на високій температурі



ГРАНУЛИ

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

ОБЕРІТЬ СВІЙ АКЦЕСУАР

ninjakitchen.eu



