



## DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

## DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

## SLOVENSKO

Ilustrácie sa môžu líšiť od skutočného výrobku. Neustále sa snažíme zlepšovať naše výrobky, preto sa tu uvedené špecifikácie môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

NINJA je registrovaná ochranná známka spoločnosti SharkNinja Operating LLC v Európskej únii.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TLAČENÉ V ČÍNE

## ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

## FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

## ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

## NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

## NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

## PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registrada na União Europeia.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

## SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

## SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Europe Limited,**  
**3150 Century Way,**  
**Thorpe Park,**  
**Leeds,**  
**LS15 8ZB, UK**

**ninjakitchen.eu**

SK\_OG701EU\_Series\_IB\_MP\_231130\_Mv1

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**Rotfeder-Ring 9,**  
**60327 Frankfurt am Main,**  
**Germany**

**www.ninjakitchen.eu**

# NINJA®

# WOODFIRE

**OG701EU**

**NÁVOD NA POUŽITIE**



ninjahome.sk

# ĎAKUJEME

že ste si zakúpili elektrický gril a udiareň Ninja Woodfire

## ZAZNAMENAŤ TIETO INFORMÁCIE.

Číslo modelu: \_\_\_\_\_

Sériové číslo: \_\_\_\_\_

Nákupný deň: \_\_\_\_\_

(Faktúru si ponechajte

Miesto nákupu: \_\_\_\_\_

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie: 220-240V~ 50-60Hz

Výkon: 2400W

**TIP:** Model a sériové číslo nájdete v na zadnej strane zariadenia vedľa napájacieho kábla na štítku s QR kódom na webovej stránke.



Táto značka označuje, že tento výrobok by sa nemal vyhadzovať spolu s iným odpadom z domácností EÚ. Aby ste zabránili

nekontrolovanej likvidácii odpadu, ktorý je škodlivý pre zdravie, životné prostredie alebo ľudské zdravie, zabezpečte recykláciu výrobkov, aby sa zabránilo nekontrolovanej likvidácii odpadu, s cieľom podporiť udržateľné opätovné využívanie materiálových zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systémy spätného odberu a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste tento výrobok kúpili. Tí môžu tovar prevziať na recykláciu šetrnú k životnému prostrediu.

# OBSAH

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Dôležité bezpečnostné pokyny .....</b>                   | <b>5</b>  |
| <b>Časti a príslušenstvo .....</b>                          | <b>7</b>  |
| <b>Pred prvým použitím .....</b>                            | <b>7</b>  |
| <b>Zoznámenie sa s elektrickým grilom Woodfire</b>          |           |
| <b>Grill a Smoker .....</b>                                 | <b>9</b>  |
| Funkčné tlačidlá .....                                      | 9         |
| Ovládacie tlačidlá .....                                    | 9         |
| <b>Odnímateľný Smoke box .....</b>                          | <b>10</b> |
| <b>Funkcie pečenia .....</b>                                | <b>10</b> |
| Smoker .....                                                | 10        |
| Grill .....                                                 | 11        |
| Air Fry .....                                               | 11        |
| Roast .....                                                 | 12        |
| Bake .....                                                  | 12        |
| Dehydrate .....                                             | 13        |
| Reheat .....                                                | 13        |
| <b>Čistenie elektrického grilu a údiarne Woodfire .....</b> | <b>14</b> |
| <b>Spríevodca riešením problémov .....</b>                  | <b>15</b> |

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## PRED POUŽITÍM SI POZORNE PREČÍTAJTE - LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

### ⚠ VAROVANIE

**Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom, požiar alebo popáleniny, ktoré môžu spôsobiť materiálne škody, zranenie osôb alebo smrť. Pri používaní elektrického zariadenia je vždy potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:**

1. Riziko zadusenia u malých detí okamžite po vybalení zlikvidujte všetok obalový materiál, aby ste zabránili riziku kontaminácie.
2. Tento spotrebič je určený len na vonkajšie použitie v domácnosti. **NIE** je určený na komerčné alebo priemyselné použitie. **NEPOUŽÍVAJTE** tento spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený. **NEPOUŽÍVAJTE** v pohyblivých sa vozidlách alebo lodiach. Nesprávne používanie môže spôsobiť zranenie.
3. **NEPOUŽÍVAJTE** v interiéri. Tento gril **LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE** navrhnuté na dobre vetranom mieste. Pri používaní v akomkoľvek uzavretom priestore sa môžu hromadiť toxické výpary vrátane oxidu uhľového a spôsobiť vážne zranenie alebo smrť.
4. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, vrátane detí, ktoré boli pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ktoré rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
5. Pred použitím sa **VŽDY** uistite, že je spotrebič správne zostavený. Spotrebič **NEPOUŽÍVAJTE** bez nasadených bočných držiadiel.
6. Aby ste zabránili poškodeniu materiálu plameňom alebo teplom, dodržiavajte vzdialenosť najmenej 3 stopy (92 cm) medzi zadnou časťou, bočnými stranami a hornou časťou spotrebiča a stenami, zábradlím alebo inými horľavými konštrukciami.
7. Uistite sa, že je povrch rovný, stabilný, čistý a suchý. **NEUMIESTNUJTE** spotrebič do blízkosti okraja povrchu, na ktorom bude gril počas prevádzky umiestnený.
8. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so zariadením nehrali. Spotrebič a jeho kábel až uchováajte mimo dosahu detí. **NEDOVOLTE**, aby sa spotrebič používal, čistil alebo udržiaval v blízkosti detí.
9. Prístroj musí byť napájaný cez prúdový chránič (RCD) s menovitým reziduálnym prevádzkovým prúdom nepresahujúcim 30 mA. Prístroj musí byť pripojený k zásuvke s uzemňovacím kontaktom.
10. Spotrebič je vybavený krátkym napájacím káblom, aby sa znížilo riziko zachytenia alebo zamotania detí mladších ako 8 rokov do kábla a aby sa znížilo riziko zamotania alebo zakopnutia do dlhšieho kábla **VHODNÉ NA POUŽITIE S VONKAJŠÍMI SPOTREBIČMI**. Dlhší odpojiteľný napájací kábel alebo predlžovacie káble sú k dispozícii a môžu sa používať, ak sa používajú opatrne.
11. Počas fajčenia **VŽDY** dodržiavajte bezpečnú vzdialenosť aspoň 30 cm (1 stopa) od boxu na pelety, aby ste zabránili poškodeniu materiálu a popáleniu plameňom alebo teplom. Malé plamene môžu uniknúť z boxu na pelety, ak sa veko grilu zdvíha za veterného počasia.
12. Aby ste predišli popáleninám, pri vkladaní peliet do udiarne **VŽDY** používajte lyžicu na pelety. **NEDÁVAJTE** pelety ručne.
13. Aby ste predišli popáleninám a škodám na majetku, uistite sa, že veko dymovej komory je úplne zatvorené, aby sa zabránilo úniku plameňov z dymovej komory.
14. Pelety môžu horieť aj po uplynutí času varenia. Nedotýkajte sa udiaceho boxu a nevyberajte ho, kým sa z grilu nevykúri, pelety úplne nevyhoria a udiaci box nevychladne.
15. Aby ste predišli poraneniam a popáleninám, pred čistením, demontážou, nakladaním alebo vykladaním komponentov a skladovaním nechajte zariadenie vychladnúť.
16. **NEDOVOLTE**, aby pelety preplnili zásobník na pelety. Ak tak urobíte, do zariadenia sa dostane kyslík, čo vedie k horeniu, vznieteniu a poškodeniu zariadenia, ktoré môže spôsobiť popálenie.
17. **NEDOTÝKAJTE** sa horúcich povrchov. Povrchy zariadenia sú počas prevádzky a po nej horúce. Aby ste sa vyhlí popáleninám alebo zraneniam, **VŽDY** používajte ochranné podložky alebo izolované rukavice a používajte rukoväte a gombíky, ktoré sú k dispozícii.
18. Počas pečenia ani bezprostredne po ňom sa príslušenstva **NEDOTÝKAJTE**. Kôš bude počas pečenia veľmi horúci. Pri vyberaní príslušenstva zo spotrebiča sa vyhnite fyzickému kontaktu s príslušenstvom. Pri používaní výrobku **VŽDY** dbajte na opatrnosť, aby ste predišli popáleniu alebo zraneniu osôb. Odporúčame používať náčinie s dlhými rukovätami a ochranné rukoväte na náčinie alebo izolačné rukavice do rúry.
19. **VŽDY** sa uistite, že je gril úplne vychladnutý, skôr ako odomknete a vyberiete grilovacie dosky alebo gril premiestnite, aby ste sa vyhlí popáleniu alebo zraneniu osôb.
20. **NEPOUŽÍVAJTE** spotrebič bez nasadenej grilovacej misky.
21. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom by mali byť kábel a predlžovací kábel umiestnené tak, aby neviseli pod pracovnou doskou alebo doskou stola, kde by o ne mohli deti zatiahnúť alebo zakopnúť. Pripojku kábla udržiavajte v suchu a NEponárajte ju kábel, zástrčky alebo kryt hlavnej jednotky vo vode alebo iných kvapalinách.

22. Pravidelne kontrolujte spotrebič a napájací kábel. Spotrebič **NEPOUŽÍVAJTE**, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Ak spotrebič zlyhá alebo je akokoľvek poškodený, okamžite ho prestaňte používať a zavolajte zákaznický servis.
23. **NIKDY** nepoužívajte podklad pod povrch pracovnej dosky.
24. **NIKDY** nepripájajte toto zariadenie k externému časovému spínaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.
25. **NEUMIESTŇUJTE** spotrebič ani nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov.
26. Používajte len odporúčané príslušenstvo dodané so zariadením alebo schválené spoločnosťou SharkNinja. Používanie príslušenstva alebo prídavných zariadení, ktoré nie sú odporúčané spoločnosťou SharkNinja, môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru alebo zranenia.
27. Pred vložením akéhokoľvek príslušenstva do sporáka sa uistite, že je čisté a suché.
28. Počas používania spotrebiča ho **NEPOHYBUJTE**.
29. Počas prevádzky spotrebiča **NEZAKRÝVAJTE** otvor na prívod vzduchu ani otvor na odvod vzduchu. Zabráni sa tým rovnomernému vareniu a môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča alebo jeho prehriatiu.
30. Počas používania **NEPOKLADAJTE** nič na vrch výrobku, keď je veko zatvorené.
31. Uistite sa, že je grilovací podnos správne vložený a bezpečne upevnený.
32. **NEPOUŽÍVAJTE** tento spotrebič ako fritézu na olej.
33. Niektoré potraviny môžu spôsobiť popáleniny olejom alebo tukom. Aby ste sa vyhli popáleninám, buďte pri otváraní grilu opatrní.
34. Ak dôjde k požiaru tuku alebo spotrebič vydáva čierny dym, okamžite spotrebič odpojte od elektrickej siete. Počkajte, kým dymenie sa zastaví skôr, ako vyberiete kuchynské náčinie.
35. Napätie v zásuvke sa môže líšiť, čo môže ovplyvniť výkon výrobku. Aby ste predišli možným ochoreniam, **VŽDY** používajte teplomer na mäso, aby ste skontrolovali, či je jedlo uvarené na odporúčanú teplotu.
36. V spotrebiči používajte iba originálne drevené pelety Ninja určené na potravinárske účely.
37. **NIKDY** nepoužívajte vo svojej udiarni palivové pelety, tvrdé drevo, uhlie, tekuté palivá ani žiadne iné horľavé materiály.
38. Keď je Smoker box horúci a používa sa, držte ruky a tvár ďalej od neho.
39. Počas prevádzky grilu majte **VŽDY** v dosahu hasiaci prístroj vhodný na hasenie elektrických požiarov.
40. Drevené pelety **VŽDY** skladujte na suchom mieste, mimo dosahu tepelných spotrebičov a iných uložených mimo palivových nádrží.
41. Gril udržiavajte v čistote a nedovoľte, aby sa na alebo vo vnútri udiarne a kazety hromadil prebytočný tuk alebo popol. Tým sa výrazne zvýši riziko požiaru tuku a ďalšieho dymu, ktorý môže pokaziť chuť jedla.
42. Informácie o pravidelnej údržbe spotrebiča nájdete v časti Čistenie a údržba.
43. Ak chcete spotrebič odpojiť, stlačením tlačidla napájania ho vypnite a potom, keď ho nepoužívate a pred čistením, ho odpojte zo zásuvky.
44. Tento výrobok **NEČISTITE** vodným rozprašovačom alebo podobnými prostriedkami.
45. **NEČISTITE** kovovými drhnutím podložkami. Kúsky sa môžu odlomiť z podložky a dotknúť sa elektrických komponentov, čo môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
46. Ak sa nepoužíva, skladujte ho na uzavretom mieste, mimo dosahu detí.
47. Nenechávajte gril odkrytý a vystavený poveternostným vplyvom. Pri skladovaní vonku **VŽDY** používajte kryt grilu.



Prečítajte si a prečítajte si návod na obsluhu a používanie výrobku.



Označuje prítomnosť nebezpečenstva, ktoré by mohlo mať za následok zranenie osôb, smrť alebo značné materiálne škody, ak sa výstraha so symbolom ignoruje.



Vyhňte sa kontaktu s horúcimi povrchmi. Vždy používajte ochranu rúk, aby ste sa vyhli popáleninám.



Len na vonkajšie použitie.



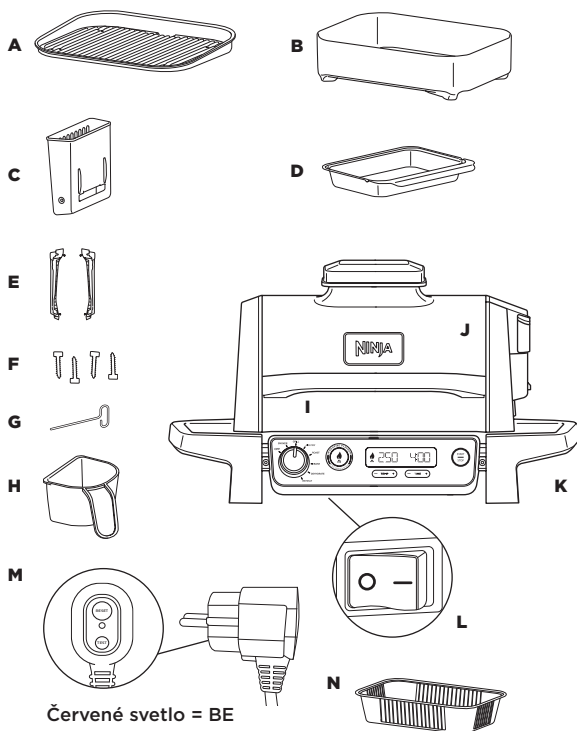
IPX4

Odolnosť voči striekajúcej vode z akéhokoľvek smeru.

## ULOŽTE SI TIETO POKYNY

## ČASTI A PRÍSLUŠENSTVO

- A. Grilovacia miska
- B. Kôš na opekanie
- C. Smoke Box -Dymová skrinka (predinštalovaná)
- D. Zásobník na tuk
- E. Vľavo a vpravo montážne úchyty
- F. Skrutky 3,5 x 16 mm (4x) (vopred namontované na rukoväti)
- G. Kľúče
- H. Peletová lyžica
- I. Zmontovaná hlavná jednotka (napájací kábel nie je zobrazený)
- J. Veko
- K. Ovládací panel
- L. Vypínač ON/OFF
- M. Napájací kábel a zástrčka RCD
- N. Obloženie zásobníka na tuk



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Zo zariadenia odstráňte a zlikvidujte obal a pásku. Niektoré nálepky zostanú na zariadení natrvalo, odstráňte iba nálepky s nápisom "odlepte tu".
2. Vyberte všetko príslušenstvo z obalu a pozorne si prečítajte tento návod. Venujte osobitnú pozornosť návodu na obsluhu, upozoreniam a dôležitým bezpečnostným opatreniam, aby ste predišli zraneniu alebo poškodeniu majetku.
3. Grilovací podnos a opekací kôš umyte v teplej mydlovej vode, potom ich dôkladne opláchnite a osušte. Grilovacia miska, opekací kôš a hlavná jednotka NIE sú vhodné do umývačky riadu. Hlavnú jednotku NIKDY nečistíte v umývačke riadu POZNÁMKA: Na základnej vložke pod spodným vykurovacím telesom sa môžu vyskytnúť viditeľné zmeny farby. Je to výsledok nášho bežného výrobného procesu. Spotrebič nebol predtým používaný.
4. Na varné plochy NEPOUŽÍVAJTE drhnúcu kefu alebo špongiu, pretože by sa tým poškodil povrch.

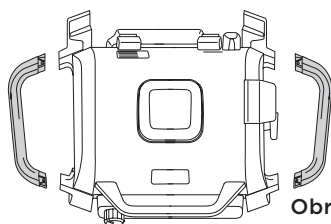
Odporúča sa umiestniť všetko príslušenstvo do grilu a prevádzkovať gril v režime GRILOVANIE na HI po dobu 20 minút bez pridávania potravín. Tým sa odstráni všetky zvyšky jedla. Je to úplne bezpečné a nepoškodí to výkon grilu.

**Predtým, ako to vyskúšate, postupujte podľa pokynov na strane 9.**

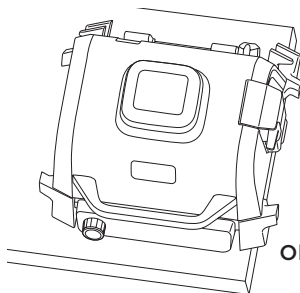
# PRED PRVÝM POUŽITÍM

## MONTÁŽ RUKOVÄTE

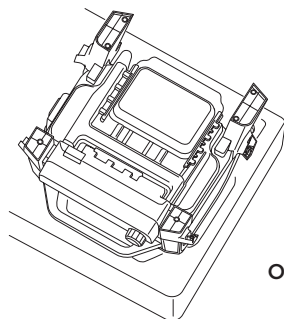
1. Uistite sa, že používate správnu rukoväť na ľavej a pravej strane (pozrite si obrázok A a všimnite si, že na spodnej časti rukoväti sú nálepky L (ľavá) a R (pravá)). Na ľavú rukoväť je nalepený šesťkľúč (pozrite obrázok A).
2. Spotrebič položte na okraj stola (obrázok B) ALEBO s ešte nalepeným vekom opatrne umiestnite gril hore nohami, pričom držte boky spotrebiča a veko dole. Po odstránení pásky odstráňte z grilu všetko príslušenstvo a gril položte na hornú tácku na kašu, pričom držte boky spotrebiča a veko dole, aby ste spotrebič ochránili (obrázok C).
3. Zarovnajte každú rukoväť s výstupkami na základni a zatlačením smerom nahor zaistíte rukoväť na mieste (obrázok D). Pomocou dodaného šesťhranného kľúča utiahnite vopred namontované skrutky (2x) na rukovätiach (obrázok E).



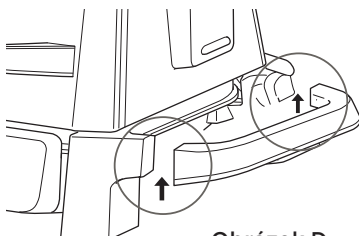
Obrázok A



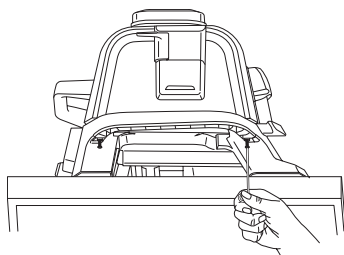
Obrázok B



Obrázok C



Obrázok D

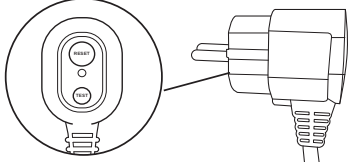


Obrázok E

# PRED PRVÝM POUŽITÍM

## ZAPNUTIE GRILU

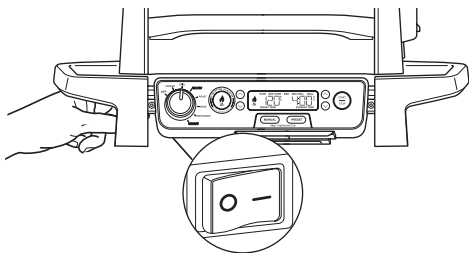
1. Pripojte zástrčku RCD do elektrickej zásuvky. Zapnite zásuvku.
2. Stlačte tlačidlo RESET na RCD. Kontrolka pod tlačidlom RESET by mala svietiť na červeno. Ak sa tak nestane, vyskúšajte inú zásuvku. Poznámka: Na priamom slnečnom svetle môže byť ťažko viditeľné svetlo.



3. Stlačte tlačidlo TEST na RCD. Červená kontrolka by teraz mala zhasnúť. To znamená, že prúdový chránič funguje správne. Ak kontrolka po stlačení tlačidla TEST nezhasne, kontaktujte zákaznícky servis.
4. Po skontrolovaní, či prúdový chránič funguje správne, stlačte opäť tlačidlo RESET. Červená kontrolka by sa mala znovu objaviť. Zariadenie je teraz možné zapnúť.

**POZNÁMKA:** RCD svetlo;  
ČERVENÁ = prúdový chránič je zapnutý;  
ČIERNA = prúdový chránič je vypnutý

5. Stlačte vypínač na zadnej strane ovládacieho panela. Vypínač je zapnutý, keď je stlačená strana s linkou.



6. Teraz otočte voličom na prednej strane ovládacieho panela a nastavte ho na požadovanú funkciu. Na displeji by sa mali rozsvietiť časy alebo teploty. Gril je teraz pripravený na použitie.

**POZNÁMKA:** Tlačidlo RESET na bezpečnostnom zámku sa musí stlačiť vždy, keď sa zariadenie odpojí od siete.

## PREDLŽOVACÍ KÁBEL

Ak používate predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný na vonkajšie použitie s vonkajšími spotrebičmi. Použitie nevhodného kábla môže spôsobiť prehriatie, roztavenie kábla a/alebo stratu napätia. Pokles napätia môže predĺžiť čas predhrievania a ovplyvniť môže byť na výkone

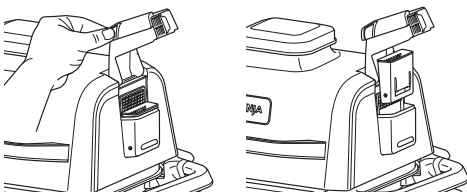
varenia a/alebo čase varenia.

## ODNÍMATELNÝ SMOKER BOX

Dodáva sa plne nainštalovaný v zariadení. Nachádza sa na pravej strane veka. Pred pridaním peliet sa vždy uistite, že je odnímateľná dymovnica na svojom mieste. Pred pokračovaním si prečítajte všetky upozornenia.

### Inštalácia údiarne:

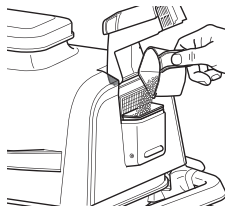
Pri inštalácii držte jednou rukou otvorené veko dymovej komory a vložte odnímateľnú dymovú komoru tak, aby zapadla na miesto.



### Pridajte pelety Ninja Woodfire:

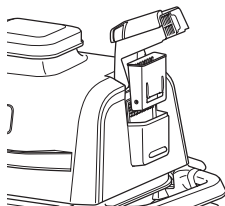
Naplňte miskú na pelety až po vrch a vyrovnajte ju, aby ste zabránili rozsypaniu. Kým držíte otvorenú údiareň, pomocou lyžice na pelety plňte pelety do údiarne, kým nie je plná až po vrch.

**Na dosiahnutie najlepších výsledkov, výkonu a chuti používajte iba pelety Ninja Woodfire.**

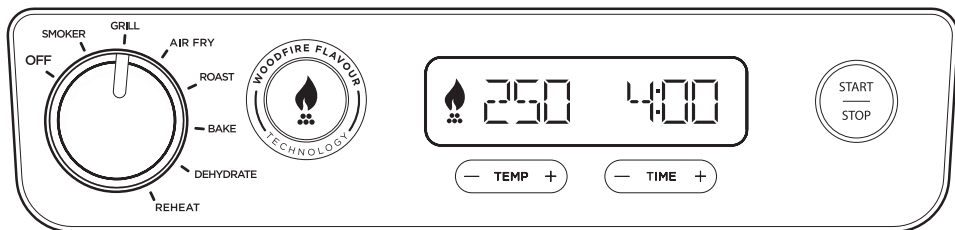


### Demontáž a čistenie údiarne:

Aby ste predišli popáleninám, nechajte pelety úplne zhorieť a údiareň úplne vychladnúť, potom vyberte údiareň a bezpečne zlikvidujte jej obsah.



# ZOZNÁMENIE SA S WOODFIRE BBW GRILL & SMOKER



## FUNKČNÉ TLAČIDLÁ

Existujú 2 spôsoby, ako dosiahnuť autentickú dymovú chuť grilu:

1. Špeciálny program **SMOKER** na dlhšie varenie pre hlbokú chuť a drobivé výsledky.
2. Pomocou tlačidla **WOODFIRE FLAVOUR** môžete rýchlo pridať príchut' Woodfire Flavour k ostatným funkciám okrem **REHEAT**.

**SMOKER:** Vytvára hlbokú, dymovú chuť pri pomalom varení jedla pri nízkej teplote, aby sa väčšie kusy mäsa rozpadli.

**GRILL:** Varenie s uzavretým vekom, ktoré poskytuje horný a spodný ohrev. Najlepšie na grilovanie veľkých alebo hrubých kusov mäsa, mrazených potravín alebo na rovnomerné opekánie. Neotvárajte gril pri grilovaní chutných potravín alebo chudého mäsa, aby sa dosiahla rovnomerne pečená štruktúra bez prepečenia.

**AIR FRY:** Pripravte chrumkavé a drobivé jedlo s malým množstvom oleja alebo bez neho a s vyššími otáčkami ventilátora.

**ROAST:** Príprava pečeného mäsa, pečenej zeleniny a iných jedál.

**BAKE:** Pečte koláče, sladkosti, dezerty a iné pochúťky pri nižších otáčkach ventilátora.

**DEHYDRATE:** Sušte mäso, ovocie a zeleninu a pripravte si zdravé občerstvenie.

**REHEAT:** Ideálny na ohrievanie zvyškov jedla, aby nič neprišlo nazmar.

**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY:** Tlač po výbere funkcie varenia dodáte grilovaniu, vyprážaniu na vzduchu, pečeniu, opekaniu alebo sušeniu príchut' dreva. Po stlačení bude na displeji blikať ikona plameňa.

## OVLÁDACIE TLAČIDLÁ

**VOLIČ:** Ak chcete zapnúť spotrebič a zvoliť funkciu varenia, otáčajte voličom v smere hodinových ručičiek, kým požadovaná funkcia nie je vybratá. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládačom proti smeru hodinových ručičiek do polohy vypnuté.

**POZNÁMKA:** Po zapnutí zariadenia sa rozsvieti displej.

**TEMP:** Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty, v prípade potreby použijete tlačidlá - a + vedľa TEMP na úpravu teploty.

**TIME:** Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky ČAS nastavíte čas varenia.

**START/STOP:** Stlačením spustíte alebo zastavíte aktuálnu funkciu varenia alebo stlačením a podržaním na 3 sekundy preskočíte predhrievanie.

### PREDHRIEVANIE PRE LEPŠIE VÝSLEDKY

Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky grilovania, nechajte gril pred pridaním pokrmu úplne rozohriať. Pridávanie potravín pred dokončením predhrievania môže viesť k prepečeniu, ťdeniu a dlhšiemu predhrievaniu.

Po nastavení funkcie, času a teploty a stlačení tlačidla **START** sa spotrebič automaticky začne predhrievať (pokiaľ nepoužívate funkciu **SMOKER**, **REHEAT** alebo **DEHYDRATE** bez zapnutia funkcie Ninja Woodfire Flavour).

# FUNKCIE PEČENIA

Pripojte spotrebič a stlačte spínač umiestnený pod ľavou stranou ovládacieho panela do polohy ON.

**DÔLEŽITÉ: Pred použitím si prečítajte všetky dôležité bezpečnostné pokyny.**



## Smoker (údenie)

**POZNÁMKA:** Predvolené nastavenie teploty je 120 °C.

1. Umiestnite gril na rovný a rovný povrch.
2. Otvorte veko a vložte grilovaciu táčku tak, že ju položíte naplocho na horné výhrevné teleso, aby zostala na svojom mieste.
3. Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na jeho miesto v zadnej časti grilu.
4. Zdvihnite veko udiarne a naplňte ju až po vrch pomocou lyžice na pelety, potom veko zatvorte. Udiarský box nepreplňujte.
5. Otvorte veko a položte prísady na grilovací podnos. Zatvorte veko.
6. Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a otočením ovládača v smere hodinových ručičiek z polohy OFF vyberte možnosť SMOKER.
7. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TEMP vyberte teplotu v rozmedzí 120 °C až 210 °C v krokoch po 10 stupňoch.
8. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TIME nastavte čas varenia od 1 minúty do 30 minút v 1-minútových krokoch, alebo od 30 minút do 12 hodín v 15-minútových intervaloch.
9. Stlačením tlačidla START spustíte pečenie. Pre funkciu Smoker nie je stanovený žiadny čas predhrievania.
10. Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
11. Vyberte jedlo z grilovacieho podnosu.

## Grill

**POZNÁMKA:** Predvolené nastavenie teploty je HI.

1. Umiestnite gril na rovný a rovný povrch.
2. Otvorte veko a vložte grilovaciu táčku tak, že ju položíte naplocho na horné výhrevné teleso, aby zostala na svojom mieste.
3. Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na jeho miesto v zadnej časti grilu.
4.  Ak chcete pridať príchut' Ninja Woodfire, zdvihnite veko udiarne a pomocou lyžice na pelety ju naplňte až po vrch peletami Ninja Woodfire. **NEPREPLŇAJTE** údiacu škatulu.
5. Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a otočením ovládača v smere hodinových ručičiek z polohy OFF vyberte možnosť GRIL.
6.  Ak Ninja pridá príchut' Woodfire, stlačte tlačidlo Woodfire Flavour.
7. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TEMP vyberte teplotu medzi LO a HI.
8. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TIME nastavte čas varenia v krokoch po 1 minúte až do 1 hodiny.
9. Stlačením tlačidla START spustíte predhrievanie. Ak používate príchut' Ninja Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN) a potom sa gril začne predhrievať (PRE).
10. Po dokončení predhrievania gril zapípa a na displeji sa zobrazí nápis ADD FOOD.

**POZNÁMKA:** Hoci sa pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúča predhrievanie, START/ Tlačidlo STOP podržte 4 sekundy a preskočte ho. Na obrazovke bude blikať nápis "ADD FOOD". Otvorte veko a vložte ingrediencie na grilovací podnos. Hneď po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas. Pre ďalšie pokyny prejdite na krok 11.

11. Otvorte veko a položte prísady na grilovací podnos. Hneď ako zatvoríte veko, začne sa grilovanie a časovač začne odpočítavať čas.
12. Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
13. Vyberte jedlo z grilovacieho podnosu

**POZNÁMKA:** Chcete piecť s otvoreným vekom? Po pridaní jedla nechajte veko otvorené, časovač začne odpočítavať po 30 sekundách a bude piecť len pri nižšom stupni ohrevu.

**DÔLEŽITÉ: Pred použitím si prečítajte všetky dôležité bezpečnostné pokyny.****Air Fry (smaženie na vzduchu)**

**POZNÁMKA:** Predvolené nastavenie teploty je 200 °C.

1. Umiestnite gril na rovný a rovný povrch.
2. Otvorte veko a vložte grilovaciu tácku tak, že ju položíte naplocho na horné výhrevné teleso, aby zostala na svojom mieste.
3. Umiestnite opekací kôš na grilovací podnos tak, aby nožičky koša boli v určených priehlbínach.
4.  Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na jeho miesto v zadnej časti grilu.
5. Ak chcete pridať príchuť Ninja Woodfire Flavour, zdvihnite veko udiarne a pomocou lyžice na pelety naplňte nahor Ninja Woodfire Pellet na vrchol. **NE** preplniť udiareň.
6. Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a otočením ovládača v smere hodinových ručičiek z polohy OFF (vypnuté) vyberte možnosť AIR FRY (vyprážanie vzduchom).
7.  Ak Ninja pridá príchuť Woodfire, stlačte tlačidlo Woodfire Flavour.
8. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TEMP vyberte teplotu v rozmedzí od 150 °C do 240 °C v krokoch po 10 stupňoch.
9. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TIME nastavte čas varenia v krokoch po 1 minúte až do 1 hodiny
10. Stlačením tlačidla START spustíte predhrievanie. Ak používate príchuť Ninja Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN) a potom sa gril začne predhrievať (PRE).

**POZNÁMKA:** Hoci sa pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúča predhrievanie, START/ Tlačidlo STOP podržte 4 sekundy a preskočte ho. Na obrazovke bude blikať nápis "ADD FOOD". Otvorte veko a vložte ingrediencie na grilovací podnos. Hneď po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas. Pre ďalšie pokyny prejdite na krok 11.

11. Po dokončení predhrievania gril zapípa a na displeji sa zobrazí nápis ADD FOOD.
12. Otvorte veko a položte prísady na grilovací podnos. Po zatvorení veka sa začne sa pečenie a časovač začne odpočítavať.
13. Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
14. Vyberte jedlo z grilovacieho podnosu.

**Roast (chrumkavosť)**

**POZNÁMKA:** Predvolené nastavenie teploty je 180 °C.

1. Umiestnite gril na rovný a rovný povrch.
2. Otvorte veko a vložte grilovaciu tácku tak, že ju položíte naplocho na horné výhrevné teleso, aby zostala na svojom mieste.
3. Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na jeho miesto v zadnej časti grilu.
4.  Ak chcete pridať príchuť Ninja Woodfire Flavour, zdvihnite veko udiarne a pomocou lyžice na pelety naplňte nahor Ninja Woodfire Pellet na vrchol. **NE** preplniť udiareň.
5. Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a otočením ovládača v smere hodinových ručičiek z polohy OFF vyberte možnosť ROAST.
6.  Ak Ninja pridá príchuť Woodfire, stlačte tlačidlo Woodfire Flavour.
7. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TEMP vyberte teplotu v rozmedzí od 160 °C do 220 °C v krokoch po 10 stupňoch.
8. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TIME nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch od 1 minúty do 1 hodiny a v 5-minútových krokoch od 1 hodiny do 2 hodín.
9. Stlačením tlačidla START spustíte predhrievanie. Ak používate príchuť Ninja Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN) a potom sa gril začne predhrievať (PRE).
10. Po dokončení predhrievania gril zapípa a na displeji sa zobrazí nápis ADD FOOD.

**POZNÁMKA:** Hoci sa pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúča predhrievanie, START/ Tlačidlo STOP podržte 4 sekundy a preskočte ho. Na obrazovke bude blikať nápis "ADD FOOD". Otvorte veko a vložte ingrediencie na grilovací podnos. Hneď po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas. Pre ďalšie pokyny prejdite na krok 11.

11. Otvorte veko a položte prísady na grilovací podnos. Po zatvorení veka sa začne sa pečenie a časovač začne odpočítavať.
12. Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
13. Vyberte jedlo z grilovacieho podnosu.

# FUNKCIE PEČENIA

**DÔLEŽITÉ: Pred použitím si prečítajte všetky dôležité bezpečnostné pokyny.**

## Bake (pečenie)

**POZNÁMKA:** Predvolené nastavenie teploty je 160 °C.

1. Umiestnite gril na rovný a rovný povrch.
2. Otvorte veko a vložte grilovaciu táčku tak, že ju položíte naplocho na horné výhrevné teleso, aby zostala na svojom mieste.
3. Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na jeho miesto v zadnej časti grilu.
4.  Ak chcete pridať príchuť Ninja Woodfire, zdvihnite veko udiarne a pomocou lyžice na pelety ju naplňte až po vrch peletami Ninja Woodfire. **NEPREPLŇAJTE** údiacu škatuľu.
5. Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a otočením ovládača v smere hodinových ručičiek z polohy OFF vyberte možnosť BAKE.
6.  Ak Ninja pridá príchuť Woodfire, stlačte tlačidlo Woodfire Flavour.
7.  Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TEMP vyberte teplotu v rozmedzí 120 °C až 210 °C v krokoch po 10 stupňoch.
8. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TIME nastavte čas varenia v 1-minútových krokoch od 1 minúty do 1 hodiny a v 5-minútových krokoch od 1 hodiny do 4 hodín.
9. Stlačením tlačidla START spustíte predhrievanie. Ak používate príchuť Ninja Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN) a potom sa gril začne predhrievať (PRE).
10. Po dokončení predhrievania gril zapípa a na displeji sa zobrazí nápis ADD FOOD.

**POZNÁMKA:** Hoci sa pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúča predhrievanie, START/ Tlačidlo STOP podržte 4 sekundy a preskočte ho. Na obrazovke bude blikať nápis "ADD FOOD". Otvorte veko a vložte ingrediencie na grilovací podnos. Hneď po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas. Pre ďalšie pokyny prejdite na krok 11.

11. Otvorte veko a položte prísady na grilovací podnos. Po zatvorení veka sa začne pečenie a časovač začne odpočítavať.
12. Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
13. Vyberte jedlo z grilovacieho podnosu.

**POZNÁMKA:** Pri používaní funkcie BAKE sa uistite, že používate správne príslušenstvo. Na mokré alebo vyprážané prísady použite nádobu na pečenie. Na sypké položky, ako je chlieb, pečivo alebo sušienky, použite kôš na pečenie.

## Dehydrate (dehydratácia)

**POZNÁMKA:** Predvolené nastavenie teploty je 60 °C.

1. Umiestnite gril na rovný a rovný povrch.
2. Otvorte veko a vložte grilovaciu táčku tak, že ju položíte naplocho na horné výhrevné teleso, aby zostala na svojom mieste.
3. Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na jeho miesto v zadnej časti grilu.
4. Otvorte veko a položte prísady na grilovací podnos. Zatvorte veko. Žiadne predhrievanie.
5. Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a otočením ovládača v smere hodinových ručičiek z polohy OFF vyberte možnosť DEHYDRATE.
6. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TEMP vyberte teplotu v rozmedzí od 40 °C do 90 °C v krokoch po 10 stupňoch.
7. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TIME nastavte čas varenia od 1 minúty do 30 minút v 1-minútových krokoch, alebo od 30 minút do 12 hodín v 15-minútových intervaloch.
8. Stlačením tlačidla START spustíte pečenie.
9. Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
10. Vyberte jedlo z grilovacieho podnosu.

## TECHNOLÓGIA OCHUTNÁVANIA DREVA POMOCOU FUNKCIE DEHYDRATÁCIE

- Ak chcete pridať príchuť Woodfire Flavour, po kroku 3 zdvihnite veko udiarne a naplňte ju peletami až po vrch, potom veko zatvorte. Udiareň NEPREPLŇAJTE.
- Vynechajte krok 4, pri programovaní postupujte podľa krokov 5-7. \*Stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR po výbere DEHYDRATE v kroku 4.
- Po kroku 7 stlačte tlačidlo START, čím spustíte predhrievanie. Pelety prejdú zapalovacím cyklom (IGN).
- Po dokončení predhrievania gril zapípa a na displeji sa zobrazí nápis ADD FOOD.
- Otvorte veko a položte prísady na grilovací podnos. Po zatvorení veka začnite variť a časovač začne odpočítavať.
- Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
- Vyberte jedlo z grilovacieho podnosu.

# FUNKCIE PEČENIA

**DÔLEŽITÉ: Pred použitím si prečítajte všetky dôležité bezpečnostné pokyny.**

## Reheat (opätovné ohrievanie)

**POZNÁMKA:** Predvolené nastavenie teploty je 170 °C.

1. Umiestnite gril na rovný a plochý povrch.
2. Otvorte veko a vložte grilovaciu tácku tak, že ju položíte naplocho na horné výhrevné teleso, aby zostala na svojom mieste.
3. Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na jeho miesto v zadnej časti grilu.
4. Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a otočením ovládača v smere hodinových ručičiek z polohy OFF (vypnuté) vyberte možnosť REHEAT (opakovaný ohrev).
5. Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TEMP vyberte teplotu v rozmedzí od 130 °C do 210 °C v krokoch po 10 stupňoch.

6. Pomocou tlačidiel - a + vedľa položky TIME nastavte čas varenia v krokoch po 1 minúte až do 1 hodiny.
7. Stlačením tlačidla START spustíte varenie (v režime Reheat sa spotrebič nepredhrieva).
8. Varenie sa začne a časovač začne odpočítavať.
9. Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
10. Vyberte jedlo z grilovacieho podnosu.

## ČISTENIE WOODFIRE ELEKTRIC BBQ & SMOKER

Spotrebič sa musí po každom použití dôkladne vyčistiť. Pred čistením vždy nechajte spotrebič a príslušenstvo vychladnúť.

- Pred čistením odpojte spotrebič od zdroja napájania. Po vybratí potravín nechajte veko otvorené, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.

- Po každom použití vyberte kadielnicu a bezpečne zlikvidujte vychladnutý obsah popola.

- Lyžicu na pelety možno umývať v umývačke riadu. Grilovací podnos, opekací kôš, zásobník na tuk a údiareň nie sú vhodné do umývačky riadu.

- Opatrne vyberte vychladnutý zásobník na tuk zo zadnej časti spotrebiča. Bezpečne zlikvidujte tuk a ručne umyte zásobník na tuk v teplej mydlovej vode.

**POZNÁMKA:** Na dymovú komoru NEPOUŽÍVAJTE tekutý čistiaci prostriedok.

- Čistenie dymovej komory nie je potrebné. V prípade potreby ju však môžete odstrániť drôtenou kefou zbytočný krezot.

- Ak sa na grilovací podnos alebo inú odnímateľnú časť prilepili zvyšky jedla alebo masť, pred čistením ju namočte do teplej mydlovej vody.

- Po každom použití vyberte nepriľnavú grilovaciu tácku a opekací kôš (ak je namontovaný) a umyte ich ručne teplou mydlovou vodou.

**POZNÁMKA:** NIKDY nepoužívajte abrazívne nástroje alebo čistiace prostriedky. Hlavnú jednotku nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny. Nevkladajte ju do umývačky riadu.

- Pri ukladaní potiahnutého príslušenstva na seba vložte medzi jednotlivé kusy utierku alebo papierovú utierku, aby ste ochránili potiahnuté povrchy.

## ČISTENIE VEKA

- Vnútro vnútornej kryty by sa mal po každom použití utrieť vlhkou utierkou alebo handričkou, aby sa spotrebič zbavil zápachu a odstránila sa z neho masť.
- Vnútro veka opatrne utrite vlhkou handričkou.

# PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

**VAROVANIE:** Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom a nežiaducej prevádzky, pred odstraňovaním porúch spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.

- **Moje zariadenie sa nechce zapnúť**

1 Skontrolujte, či je prúdový chránič (RCD) úplne zasunutý a či je stlačené resetovacie tlačidlo. Kruh nad tlačidlom RESET bude svietiť na červeno

2 Uistite sa, že je kolískový spínač v polohe ON (linka bude stlačená).

3 Uistite sa, že volič nie je v polohe OFF.

Ak sa zariadenie ani po vykonaní vyššie uvedených krokov nezapne, kontaktujte zákaznícku podporu na čísle 0800 862 0453.

- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "Add Grill" (Pridať gril).**

Musí byť nainštalovaná mriežková miska. Po inštalácii zatvorte veko a stlačením tlačidla štart spustíte prevádzku.

- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "Add Food" (Pridať potraviny).**

Predhrievanie spotrebiča je dokončené a teraz je čas pridať prísady.

- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí nápis "Shut Lid" (Zatvoriť veko).**

Veko je otvorené a musí byť zatvorené, aby sa spustila vybraná funkcia.

- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "E".**

Zariadenie nefunguje správne. Kontaktujte zákaznícku podporu na čísle 0800 862 0453. Aby sme vám mohli lepšie pomôcť, zaregistrujte svoj výrobok online na stránke [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) a pri telefonáte majte výrobok po ruke.

- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "CLD".**

Studené údenie sa používa na dodanie dymu do chuti potravín, nie na vyprážanie. V prípade mäsa, hydiny alebo rýb by sa tento proces mal vždy používať v spojení so samostatným krokom na dosiahnutie bezpečnej vnútornej teploty potravín. Odporúčané teploty pre bezpečnosť potravín nájdete na miestnom úrade pre potravinové normy.

- **Mám prísady pridať pred alebo po predhriatí?**

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, nechajte spotrebič pred pridaním prísad predhriať.

- **Musím úplne naplniť údiacu škatuľu peletami?**

Áno, vždy naplňte udiareň až po vrch. Zdokonalili sme množstvo peliet potrebných na každé údenie, bez ohľadu na funkciu alebo náplň potravín ich spotrebič správne spáli.

- **Kedy mám stlačiť tlačidlo technológie Woodfire Flavour?**

Pred stlačením tlačidla Štart stlačte tlačidlo Príchut' dreva, aby ste pridali dym pomocou funkcie Gril, Air Fry, Roast, Bake alebo Dehydrate. Pri použití funkcie Udiarne nemusíte stlačiť tlačidlo technológie Woodfire Flavour. Technológiu Woodfire nie je možné používať s funkciou REHEAT.

- **Prečo sa zo škatuľy na pelety šľahajú plamene?**

Ak zdvihnete veko grilu za veterného počasia, môžu z boxu na pelety vychádzať malé

# PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

plamienky.

- **Kde mám pelety skladovať?**

Pelety vždy skladujte na suchom mieste. Vlhkosť v peletách môže ohroziť zapálenie a kvalita dymovej arómy

- **Mám pri údení používať nejaký olej alebo nepríľnavý sprej?**

Nie, pri údení neodporúčame používať olej alebo nepríľnavý sprej, pretože dym sa na jedlo neprichytí tak dobre.

- **Ako môžem zlikvidovať spálené pelety po ukončení spaľovacieho cyklu?**

Pelety môžu horieť aj po uplynutí času varenia. NEDOTÝKAJTE sa údiaceho boxu ani nevyberajte údiaci box, kým sa z grilu nebude dymiť, pelety úplne nevyhoria a údiaci box nevychladne. Potom vyberte údiaci box a bezpečne zlikvidujte vychladnutý obsah popola.

- **Prečo predhrievanie trvá tak dlho?**

Čas predhrievania sa líši v závislosti od funkcie a teploty spotrebiča. GRIL: približne HI 8-12 minút | MED 6-11 minút | LO 5-9 minút.

AIRFRY, BAKE, ROAST: 3 minúty

SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Bez predhrievania.

Ak sa pridá príchuť Woodfire, zapálenie bude trvať ďalšie 2-4 minúty.

Ak spotrebič používate za zlých poveternostných podmienok, v silnom daždi, môže to spôsobiť dlhší čas predhrievania.

Ak používate predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný na vonkajšie použitie s vonkajšími spotrebičmi. Použitie nevhodného kábla môže spôsobiť prehriatie, roztavenie kábla a/alebo stratu napätia.

Hoci sa predhrievanie pre dosiahnutie najlepších výsledkov veľmi odporúča, môžete ho vynechať stlačením a podržaním tlačidla START/STOP na 3 sekundy. Na displeji bude blikať nápis "ADD FOOD". Otvorte veko a vložte prísady. Hneď po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas.

- **Môžem vypnúť technológiu Woodfire Flavour?**

Ak ste stlačili tlačidlo Woodfire Flavour Technology a už ste spustili funkciu varenia stlačením tlačidla START, môžete znovu stlačiť tlačidlo Woodfire Flavour Technology, aby ste ju vypli, ak cyklus zapalovania ešte nedosiahol 75 % dokončenia (indikuje to ukazovateľ priebehu na displeji). Ak sú pelety úplne zapálené a gril sa prepol na cyklus predohrevu (indikovaný na displeji), technológiu Woodfire Flavour Technology nie je možné vypnúť

- **Môžem počas cyklu pečenia pridať ďalšie pelety?**

Ak používate funkciu SMOKER, môžete po úplnom spálení prvej dávky pridať ďalšie pelety. Stlačením a podržaním tlačidla technológie Woodfire Flavour na 4 sekundy zapálite novú plnú škatuľu peliet. Ak vykonávate po sebe idúce údenie, odporúčame použiť lyžicu na pelety na doplnenie dózy na údenie, keď sa spáli polovica peliet. **NEDOPLŇAJTE** viac ako 2-krát. **NEZAPALUJTE** pelety nanovo.