

NINJA

WOODFIRE

OG901EU

Pro C^onnect

XL Electric BBQ
Grill & Smoker



ninjahome.sk

ĎAKUJEME

za nákup tohto produktu

ZADAJTE NASLUDJÚCE INFORMÁCIE

Číslo modelu: _____

Sériové číslo: _____

Datum nákupu: _____

(Uschovajte si daňový doklad)

Obchod nákupu: _____

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Napätie: 220-240V~, 50-60Hz

Watts: 1700W

TIPP: Model a sériové číslo nájdete na štítku s QR kódom na zadnej strane zariadenia pri napájacom kábli.



Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať spolu s inými Odpadmi z domácností. Aby sa zabránilo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovaného nakladania s odpadom, zodpovedne ho recyklujte, aby ste podporili udržateľné opätovné využívanie materiálových zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systém vrátenia a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého bol tento výrobok zakúpený. Ten môže tento výrobok odovzdať na ekologickú recykláciu.

OBSAH

Dôležité bezpečnostné pokyny	4
Náhradné diely a príslušenstvo	6
Pred prvým použitím	7
Kde umiestniť gril	7
Používanie za každého počasia	7
Predlžovací kábel	7
Napájanie grilu	8
Odnímateľný box na údenie	8
Čistenie grilu	8
Zoznámenie sa s ovládacím panelom	9
Funkčné tlačidlá	9
Ovládacie tlačidlá	9
Používanie zabudovanej sondy	10
Ako správne vložiť sondu	10
Funkcie varenia	12
Smoker	12
Grill	12
Air Fry	13
Roast	14
Bake	15
Dehydrate	16
Reheat	17
Príručka na riešenie problémov	18

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

NEPOUŽÍVAJTE V KOMERČNÝCH ALEBO PRIEMYSELNÝCH PRIESTOROCH. PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY

UPOZORNENIE

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom, požiar alebo nebezpečenstvo popálenia, čo môže spôsobiť škody na majetku, zranenie osôb alebo smrť. Pri používaní elektrických spotrebičov by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

- 1 Aby sa predišlo nebezpečenstvu zadusenía pre malé deti, okamžite po vybalení zlikvidujte všetky obalové materiály.
- 2 Tento spotrebič je určený len na vonkajšie použitie v domácnosti. NEPOUŽÍVAJTE v komerčných alebo priemyselných aplikáciách. NEPOUŽÍVAJTE tento spotrebič na iné ako určené použitie. NEPOUŽÍVAJTE v pohybujúcich sa vozidlách alebo lodiach. Nesprávne používanie môže spôsobiť zranenie.
- 3 NEPOUŽÍVAJTE v interiéri. Tento gril je určený len na použitie vo vonkajšom prostredí v dobre vetranom priestore. Pri používaní pod akýmkoľvek krytom nad hlavou sa môžu hromadiť toxické výpary vrátane oxidu uhľového a spôsobiť vážne telesné poranenie alebo smrť.
- 4 Tento spotrebič môžu používať osoby vrátane detí so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- 5 Pred použitím sa VŽDY uistite, že je spotrebič správne zostavený. NEPOUŽÍVAJTE bez pripojených bočných rukovätí.
- 6 Aby ste zabránili poškodeniu majetku plameňom alebo teplom, dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 92 cm (3 stopy) od zadnej, bočných a hornej časti stien, kolajnic alebo iných horľavých konštrukcií.
- 7 Uistite sa, že je povrch rovný, stabilný, čistý a suchý. Počas prevádzky NEUMIESTNÚJTE spotrebič do blízkosti okraja povrchu, na ktorom je gril umiestnený.
- 8 Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali. Spotrebič a jeho kábel UCHOVÁVAJTE mimo dosahu detí. NEDOVOLTE, aby spotrebič používali, čistili alebo udržiavali deti.
- 9 Spotrebič by mal byť napájaný cez prúdový chránič (RCD) s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nepresahujúcim 30 mA. Spotrebič musí byť pripojený do zásuvky s uzemňovacím kontaktom. Tento spotrebič pripájajte len k obvodu dimenzovanému na jeho výkonové požiadavky a minimálne 16 A, aby ste zabránili preťaženiu obvodu, možnému poškodeniu spotrebiča a nebezpečenstvu požiaru.
- 10 Krátky napájací kábel je k dispozícii, aby sa znížilo riziko, že deti mladšie ako 8 rokov uchopia kábel alebo sa do neho zamotajú alebo že on ľudia zakopnú dlhší kábel. Je VÝHODNÝ NA POUŽITIE S VONKAJŠIMI SPOTREBIČMI. K dispozícii sú dlhšie odpojiteľné napájacie káble alebo predlžovacie káble, ktoré sa môžu používať, ak sa pri ich používaní postupuje opatrne.
- 11 Aby ste predišli škodám na majetku a popáleninám spôsobeným plameňom alebo teplom, VŽDY udržiavajte počas fajčenia minimálnu bezpečnú vzdialenosť aspoň 1 stopu (30 cm) od boxu na pelety. Pri zdvihnutí veka grilu vo veternom počasí môžu z boxu na pelety vyšľahnúť malé plamene.
- 12 Aby ste predišli popáleninám, pri pridávaní peliet do udiarne VŽDY používajte naberáčku na pelety. NEPridávajte pelety ručne.
- 13 Aby ste predišli popáleninám a škodám na majetku, uistite sa, že je udiarne úplne zatvorené, aby sa zabránilo úniku plameňov z udiarne.
- 14 Pelety môžu horieť aj po skončení varenia. NEDOTÝKAJTE sa ani nevyberajte údiacu škatulu, kým sa z grilu neprestane dymiť, pelety úplne nevyhoria a údiaca škatula nevychladne.
- 15 Aby ste predišli poraneniam a popáleninám, nechajte zariadenie pred čistením, demontážou, vkladáním alebo vyberaním dielov a skladovaním vychladnúť.
- 16 NEDOVOLTE, aby pelety prepĺnili zásobník na pelety. V takomto prípade sa do zariadenia dostane kyslík, ktorý môže viesť k horeniu, vznieteniu a poškodeniu zariadenia, čo môže mať za následok popáleniny.
- 17 NEDOTÝKAJTE sa horúcich povrchov. Povrchy spotrebiča sú počas prevádzky a po nej horúce. Aby ste predišli popáleninám alebo zraneniam, VŽDY používajte ochranné horúce podložky alebo izolované rukavice a používajte dostupné rukoväte a gombíky.
- 18 Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa príslušenstva NEDOTÝKAJTE. Kôš bude počas varenia veľmi horúci. Počas vyberania príslušenstva zo spotrebiča sa vyhnite fyzickému kontaktu. Aby ste predišli popáleninám alebo zraneniam osôb, VŽDY budete pri používaní s výrobkom opatrní. Odporúčame používať dlhé ručné náradie, ochranné horúce podložky alebo izolované rukavice do rúry.
- 19 VŽDY sa uistite, že gril je úplne vychladnutý pred odstránením grilovacích dosiek alebo premiestnením, aby ste zabránili popáleniu alebo zraneniu osôb.
- 20 NEPOUŽÍVAJTE spotrebič bez nainštalovanej grilovacej dosky.
- 21 Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom majte kábel a predlžovací kábel usporiadané tak, aby neprevišali cez pracovnú dosku alebo dosku stola, kde by za ne mohli chodiť deti alebo doň zakopnúť. Pripojku kábla udržiavajte v suchu a NEPONARAJTE kábel, zástrčky ani kryt hlavnej jednotky do vody alebo do inej kvapaliny.
- 22 Pravidelne kontrolujte spotrebič a napájací kábel. NEPOUŽÍVAJTE spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Ak spotrebič nefunguje správne alebo bol akýmkoľvek spôsobom poškodený, okamžite prestaňte používať a zavolajte zákaznický servis.
- 23 NIKDY nepoužívajte zásuvku pod povrchom pracovnej dosky.
- 24 NIKDY nepripájajte tento spotrebič k externému časovému spínaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.

- 25** NEUMIESTNUJTE spotrebič a nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov.
- 26** Používajte iba odporúčané príslušenstvo, ktoré je súčasťou tohto spotrebiča alebo ktoré je autorizované spoločnosťou SharkNinja. Používanie príslušenstva alebo Pridavné zariadenia, ktoré spoločnosť SharkNinja neodporúča, môžu spôsobiť riziko požiaru alebo zranenia.
- 27** Pred vloženíím akéhokoľvek príslušenstva do sporáka sa uistite, že je čisté a suché.
- 28** Spotrebič počas používania NEPREPAJAJTE.
- 29** Počas prevádzky vetrací otvor na prívod a na odvod vzduchu NEZAKRÝVAJTE. Zabráni sa tým rovnomernému vareniu a môže dôjsť k poškodeniu zariadenia alebo jej prehriatiu.
- 30** Počas používania na spotrebič NEUMIESTNUJTE nič na vrch, keď je veko zatvorené.
- 31** Skontrolujte, či je grilovacia doska správne vložená a bezpečne zaistená.
- 32** Tento spotrebič NEPOUŽÍVAJTE na fritovanie.
- 33** Z niektorých potravín môže striekať olej alebo tuk. Pri otváraní grilu buďte opatrní, aby ste sa nepopálili.
- 34** Ak dôjde k horeniu tuku alebo zariadenie vydáva čierny dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Pred odstránením akéhokoľvek príslušenstva na varenie počkajte, kým sa prestane dymiť.
- 35** Napätie v zásuvke sa môže líšiť, čo ovplyvňuje výkon vášho produktu. Aby ste predišli možným popáleninám, VŽDY používajte externú potravinársku sondu, aby ste skontrolovali, či je jedlo pripravené na odporúčanú teplotu.
- 36** Vo svojom zariadení používajte iba originálne drevené pelety potravinárskej kvality od spoločnosti Ninja.
- 37** NIKDY nepoužívajte v udiarni palivové pelety, tvrdé drevo, drevené uhlie, tekuté palivá ani žiadny iný horľavý materiál.
- 38** Keď je zariadenie v prevádzke a horúce, držte ruky a tvár mimo údiaceho boxu.
- 39** Počas prevádzky udiarne majte VŽDY k dispozícii hasiaci prístroj vhodný na hasenie elektrických požiarov.
- 40** Drevené pelety VŽDY skladujte na suchom mieste, mimo tepelných spotrebičov a iných zásobníkov paliva.
- 41** Udržujte gril v čistote a nedovoľte, aby sa vo vnútri alebo na udiarni a kazete hromadil prebytočný tuk alebo popol. Tým sa výrazne zvyšuje pravdepodobnosť horeniu tuku a ďalšieho dymu, ktorý môže pokaziť chuť vášho jedla.
- 42** Pravidelnú údržbu spotrebiča nájdete v časti Čistenie a údržba.
- 43** Ak chcete prístroj odpojiť, stlačením tlačidla napájania ho vypnite, a keď ho nepoužívate, pred čistením ho odpojte zo zásuvky.
- 44** Tento výrobok NEČISTITE vodným rozprašovačom alebo podobnými prostriedkami.
- 45** NEČISTITE kovovými drhákmi podložkami. Kúsky sa môžu odlomiť z podložky a dotknúť sa elektrických častí, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom.
- 46** Ak sa nepoužíva dlhší čas, skladujte ho v interiéri.
- 47** Skladujte mimo dosahu detí.
- 48** NEUCHOVÁJTE nezakrytý gril vystavený vplyvom počasia. Pri skladovaní vonku VŽDY používajte kryt grilu.



Prečítajte si návod na obsluhu a používanie výrobku.



Označuje prítomnosť nebezpečenstva, ktoré môže spôsobiť zranenie osôb, smrť alebo značné materiálne škody, ak sa ignoruje upozornenie uvedené v tomto symbole.

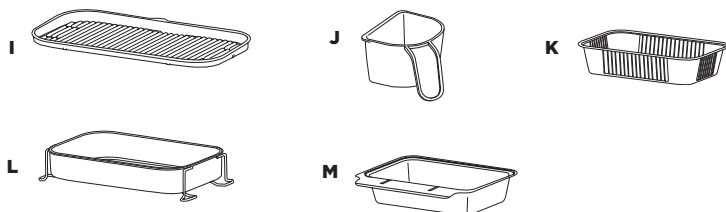
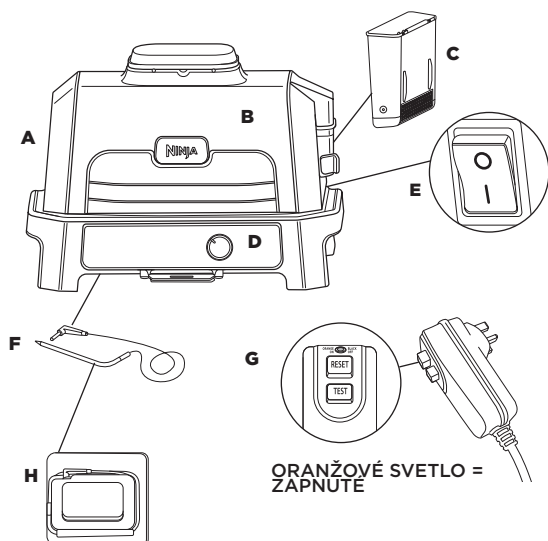


Vyhňte sa kontaktu s horúcim povrchom. Vždy používajte ochranu rúk, aby ste sa vyhli popáleninám.

ULOŽTE SI TIETO POKYNY

DIELY A PRÍSLUŠENSTVO

- A Hlavná jednotka
- B Veko
- C Údiaci box
- D Ovládací panel
- E Vypínač ON/OFF
- F Zabudovaná sonda
- G Napájací kábel a zástrčka RCD
- H Kryt Zabudovanej sondy
- I Grilovacia doska
- J Naberačka na pelety
- K Podložka pod zásobník na tuk
- L Kôš Crisper
- M Zásobník na tuk



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1 Odstráňte z jednotky všetok obalový materiál a pásku.
- 2 Vyberte všetko príslušenstvo z obalu a pozorne si prečítajte túto príručku. Venujte zvýšenú pozornosť prevádzkovým pokynom, upozorneniam a dôležitým bezpečnostným opatreniam, aby ste predišli akémukoľvek zraneniu alebo poškodeniu majetku.
- 3 Umyte grilovaciu dosku a kôš Crisper v teplej mydlovej vode, potom ich dôkladne opláchnite a osušte. Grilovacia doska, kôš Crisper a základňa NIE sú vhodné do umývačky riadu. Hlavnú jednotku NIKDY nečistíte v umývačke riadu.
- 4 Na varné plochy NEPOUŽÍVAJTE abrazívne kefy alebo špongie, pretože by došlo k poškodeniu povrchovej úpravy.

Odporúčame umiestniť všetko príslušenstvo do grilu a spustiť ho na GRIL, teplotu nastaviť na HI na 20 minút bez pridávania potravín. Tým sa odstraňuje všetky zvyšky. Je to úplne bezpečné a nemá negatívny vplyv na výkon grilu.

Pred pokusom o tento postup pokračujte podľa pokynov na strane 8.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Kde umiestniť gril

Gril umiestnite na stabilný a rovný povrch. Je dôležité, aby uniesol hmotnosť a veľkosť zariadenia. Spodná časť zostáva chladná, preto môžete jednotku umiestniť na akýkoľvek povrch. Jednotku umiestnite aspoň 90 cm (3 stopy) od stien alebo čohokoľvek nad hlavou kvôli tepelnému a dymovému výkonu



Používajte za každého počasia

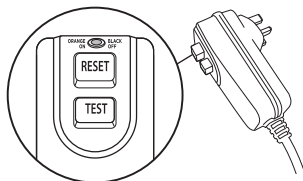
Tento gril je bezpečný na používanie za každého počasia. Hlavná jednotka má stupeň krytia IPX4 a zástrčka RCD poskytuje dodatočnú ochranu a je navrhnutá tak, aby sa v prípade akéhokoľvek problému s obvodom spustila. Keď sa zariadenie nepoužíva, odporúčame ho zakryť, aby vyzeralo čo najlepšie. Aj keď je jednotka bezpečná, ak je vystavená poveternostným vplyvom, prejavia sa na nej známky poveternostných vplyvov.

PREDLŽOVACÍ KÁBEL

Ak používate predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný na použitie vo vonkajšom interiéri s vonkajšími spotrebičmi. Použitie nevhodnej šnúry by mohlo viesť k jej prehriatiu, roztaveniu a/alebo poklesu napätia. Pokles napätia môže predĺžiť čas predhrievania a ovplyvniť výkon varenia a/alebo čas varenia

NAPÁJANIE GRILU

- 1 Zapojte prúdový chránič do elektrickej zásuvky. Zapnite zásuvku.
- 2 Stlačte tlačidlo RESET na RCD. Kruh nad tlačidlom RESET by mal svietiť na oranžovo. Ak sa tak nestane, vyskúšajte inú zásuvku. Poznámka: Ak je na priamom slnečnom svetle, oranžová farba môže byť ťažko viditeľná.



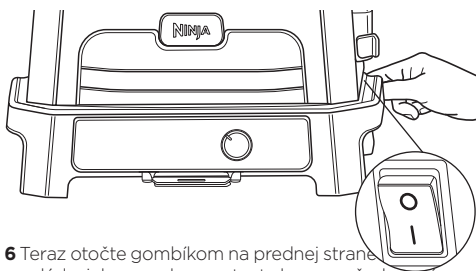
- 3 Stlačte tlačidlo TEST na RCD. Kruh by sa mal teraz zobrazovať čierny. To znamená, že prúdový chránič funguje správne. Ak sa po stlačení tlačidla TEST kruh nezmení na čierny, kontaktujte zákaznícky servis.
- 4 Po zistení, či RCD funguje správne, ešte raz stlačte RESET. Oranžové osvetlenie by sa malo zase svietiť. Zariadenie je teraz možné zapnúť.

POZNÁMKA: RCD svetlo;

ORANŽOVÁ = prúdový chránič je zapnutý;

ČIERNA = prúdový chránič je vypnutý

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



- 6 Teraz otočte gombíkom 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 prúdovom chrániči je potrebné stlačiť vždy, keď je jednotka odpojená od elektrickej siete alebo keď je zásuvka vypnutá.

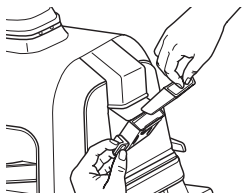
PRED PRVÝM POUŽITÍM

ODNÍMATELNÝ BOX NA ÚDENIE

Dodáva sa kompletne nainštalovaný v jednotke. Nachádza sa na pravej strane veka. Vždy sa uistite, že vyberateľný údiaci box je vložený na správne miesto pred pridaním peliet. Pred pokračovaním si prečítajte všetky upozornenia.

Inštalácia údiarne:

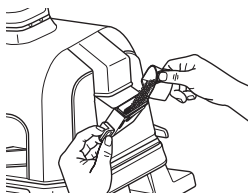
Ak chcete zariadenie nainštalovať, jednou rukou vytiahnite údiacu skrinku a vložte odnímateľnú údiacu skrinku tak, aby zapadla na svoje miesto.



Odstránenie údiarne a čistenie:

Naplňte naberačku na pelety až po vrch a vyrovnajte ju, aby ste zabránili vysypaniu. Kým držíte otvorený box na údenie, pomocou naberačky na pelety sypte pelety do boxu na údenie, kým sa nenaplnia až po vrch.

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



Odstránenie údiarne a čistenie:

Aby ste zabránili popáleninám, nechajte pelety úplne zhorieť a udiareň úplne vychladnúť, potom ju vyberte a bezpečne zlikvidujte celý obsah



ČISTENIE GRILU

Gril by sa mal po každom použití dôkladne vyčistiť. Pred čistením VŽDY nechajte spotrebič a príslušenstvo vychladnúť.

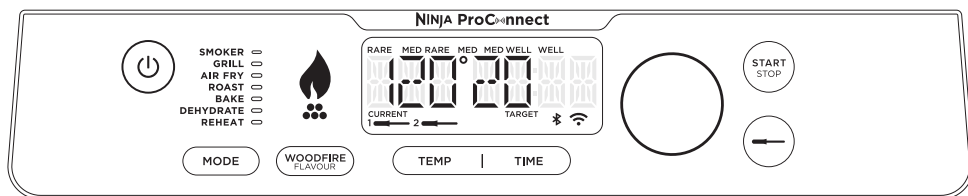
- Pred čistením gril odpojte od zdroja napájania. Po vybratí potravín nechajte veko otvorené, aby sa zariadenie rýchlejšie ochladilo.
- Po každom použití vyberte udiareň a bezpečne zlikvidujte celý obsah.
- Po každom použití nie je potrebné čistiť udiareň. Odporúčame použiť drôtenú kefu na odstránenie prebytočného krezotu po každých 10 použitíach.

POZNÁMKA: : Na udiareň NEPOUŽÍVAJTE tekutý čistiaci roztok.

- Naberačku na pelety možno umývať v umývačke riadu. Grilovacia doska, kôš na chrumkavé pečivo, zásobník na tuk a udiarenský box nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Sondu NEUMIESTŇUJTE do umývačky riadu.
- Zabudovaná sonda a držiak sa môžu umývať iba ručne. NEPONÁRAJTE žiadnu časť sondy do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Odporúčame čistiť iba vlhkou handričkou.
- Po každom použití opatrne vyberte vychladnutý zásobník na tuk zo zadnej časti zariadenia a bezpečne zlikvidujte jeho obsah. Zásobník na tuk umyte ručne v teplej mydlovej vode.
- Vnútorý kryt by sa mal po každom použití utrieť vlhkou utierkou alebo handričkou, aby sa odstránil zápach a prípadná masť na jednotky
- Ak na grilovacej doske alebo inej odnímateľnej časti prílnú zvyšky jedla alebo masť, pred čistením ju namočte do teplej mydlovej vody.
- Po každom použití odstráňte nepriľnavú grilovaciu dosku a nepriľnavý kôš Crisper (ak sa používa) a ručne ich umyte teplou mydlovou vodou.

POZNÁMKA: NIKDY nepoužívajte abrazívne nástroje alebo čistiace prostriedky. Hlavnú jednotku NIKDY neponárajte do vody alebo do inej kvapaliny. NEUMIESTŇUJTE do umývačky riadu.

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



FUNKČNÉ TLAČIDLÁ

Existujú 2 spôsoby, ako dosiahnuť autentickú dymovú chuť grilu:

1. Špecializovaný program SMOKER na dlhšie varenie pre výraznú chuť a jemné výsledky.
2. Pomocou technológie WOODFIRE FLAVOUR môžete pridať rýchly prídavok príchuť Woodfire do ktorejkoľvek z ostatných funkcií okrem funkcie REHEAT. tlačidlo.

SMOKE - ÚDENIE: Vytvorte výraznú, dymovú chuť pri pomalom varení, aby ste zjemnili veľké kusy mäsa.

GRIL: varenie so zatvoreným vekom pre horný a spodný ohrev. Najlepšie pri grilovaní veľkých alebo hrubých kusov mäsa alebo mrazených potravín alebo na celoplošné opekanie. Pri grilovaní jemných potravín alebo chudých bielko otvorte veko, aby sa vytvorila grilovaná textúra bez prepečenia.

AIR FRY: dosiahnete chrumkavosť s malým množstvom oleja alebo bez neho a pri vyšších otáčkach ventilátora.

ROAST - SMAŽENIE: Pečte mäso, zeleninu a iné.

BAKE - Pečenie: Pečte koláče, dobroty, dezerty a ďalšie pokrmy pri nižších otáčkach ventilátora.

SUŠENIE - DEHYDRATÁCIA: Dehydratujte mäso, ovocie a zeleninu na zdravé občerstvenie.

REHEAT - OPÄTOVNÝ OHREV: Ideálny na ohrievanie zvyškov jedla, aby neostalo nič navyše.

OVLÁDANIE TLAČIDIEL

Ciferník: Pomocou ciferníka môžete upraviť teplotu, čas varenia alebo nastavenie sondy.

POZNÁMKA: Keď je zariadenie zapnuté, displej sa rozsvieti.

WOODFIRE FLAVOUR: Stlačte po výbere funkcie varenia, aby ste pridali autentickú dymovú chuť. Určené na použitie s funkciami Gril, Air Fry, Bake, Roast a Dehydrate. Po stlačení sa na displeji rozsvieti ikona plameňa.

POZNÁMKA: Príchut' Ninja Woodfire sa automaticky aktivuje pri použití funkcie Údenie.

TEMP: Stlačením tlačidla TEMP zmeníte teplotu grilu, pomocou otočného ciferníka teplotu zvýšite alebo znížite.

ČAS: Stlačením tlačidla TIME zmeníte čas varenia, pomocou ovládača čas zvýšite alebo znížite.

START/STOP: Stlačením spustíte alebo zastavíte aktuálnu funkciu varenia alebo stlačením a podržaním na 4 sekundy preskočíte predohrev.

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, dymu a dlhšiemu predhrievaniu.

Po nastavení funkcie, času a teploty a následnom stlačení tlačidla START sa zariadenie automaticky začne predhrievať (okrem prípadov, keď používate funkciu SMOKER, REHEAT alebo DEHYDRATE bez zapnutia funkcie Ninja Woodfire Flavour).

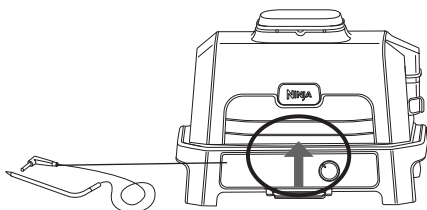
PUŽÍVANIE ZABUDOVANEJ SONDY

DŮLEŽITÉ: Počas používania nevkładajte ruky do blízkosti zabudovaného kábla sondy, aby ste zabránili popáleniu alebo obareniu.

Pred prvým použitím

Pred zapojením sondy do zásuvky sa uistite, že na konektore sondy nie sú žiadne zvyšky a kábel nie je zauzlený.

- 1 Vysuňte priehradku na sondu spod ovládacieho panela, potom odvíňte kábel z priehradky a vyberte sondu. Zásuvka na sondu sa nachádza vľavo od ciferníka. Prístup k nej získate zdvihnutím ochranného krytu.



- 2 Zapojte sondu do hornej zásuvky s označením "1" na ľavej strane ovládacieho panela. Pevne zatlačte na zástrčku, kým sa nedá zasunúť do zásuvky ďalej. Posuňte úložný priestor dozadu.

- 3 Po zapojení sondy do zásuvky vyberte požadovanú funkciu varenia a teplotu varenia.

POZNÁMKA: Nie je potrebné nastavovať čas prípravy, pretože gril sa automaticky vypne výhrevné teleso a upozorní vás na ukončenie prípravy pokrmu.

- 4 Stlačte tlačidlo Probe (Sonda) a potom pomocou voliča vyberte požadovaný typ mäsového výrobku alebo Manual (Manuálne). Výber potvrdíte stlačením voliča.

- 5 Pomocou voliča vyberte požadovanú výslednú alebo manuálnu vnútornú teplotu a stlačením voliča potvrdíte výber.

POZNÁMKA: Varenie rôznych mäsových výrobkov alebo tých istých mäsových výrobkov s rôznym výsledkom? Použite druhú sondu. Zapojte ju do zásuvky s označením "2". Opäť stlačte tlačidlo Sonda. Ikona sondy 2 bude blikať. Zopakujte kroky 3 až 5, aby ste naprogramovali druhú sondu.

Ak vyberiete možnosť MANUAL, použite nižšie uvedené odporúčané teploty vnútorného varenia.

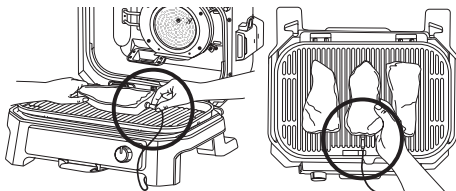
TYP POTRAVINY:	NASTAVIŤ ÚROVEŇ NA:
Ryby	Stredne prepečený (50°C)
	Stredná (55°C)
	Stredná studňa(60°C)
	Dobre pripravené (65°C)
Kuracie mäso/kurčá	Dobre pripravené (75°C)
Bravčové mäso	Stredne prepečený (50°C)
	Stredná (55°C)
	Stredná studňa (65°C)
	Dobre pripravené (70°C)
Hovädzie mäso/jahnédzie mäso	Zriedkavé (50°C)
	Stredne prepečený (55°C)
	Stredná (60°C)
	Stredná studňa (65°C)
	Dobre pripravené (70°C)

POZNÁMKA: Prednastavené výsledné teploty pre BEEF/ LAMB sú nižšie ako bežné odporúčania, pretože jednotka bude variť s preneseným účinkom.

- 6 Vložte príslušenstvo potrebné pre zvolenú funkciu grilovania do grilu a zatvorte veko. Stlačením tlačidla START/STOP začnete predhrievanie.

- 7 Počas predhrievania grilu vložte sondu vodorovne do stredu najhrubšej časti bielkoviny. Ďalšie pokyny na umiestnenie sondy nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.

- 8 Keď sa gril predhreje a na displeji sa zobrazí nápis "ADD FOOD" (VLOŽIŤ POTRAVINY), otvorte veko, vložte potraviny so zasunutou sondou do zariadenia a zatvorte veko nad šnúrou so sondou.



Správne umiestnenie sondy. Úchyt sondy je úplne vnútri jednotky.

- 9 Výsledok sa sleduje na lište priebehu v hornej časti displeja. Blikanie výsledku signalizuje postup do danej fázy.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

POZNÁMKA: Pri použití funkcií GRILL a ROAST zariadenie vydá zvukový signál a zobrazí FLIP. Obrátenie je voliteľné, ale odporúča sa.

10 Gril sa automaticky zastaví, keď sa takmer dosiahne požadovaný výsledok, pretože počíta s prenosom pečiva, a na displeji sa zobrazí "GET FOOD".

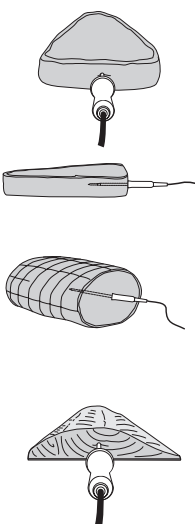
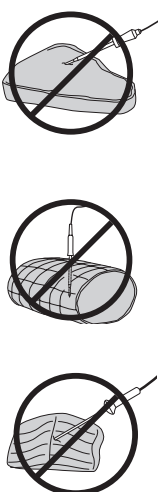
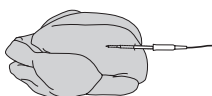
11 Preneste mäsový výrobok na tanier, kým sa na obrazovke zobrazuje "REST". Sonda nemusí byť stále vložená. Mäsový výrobok bude naďalej variť až do nastaveného výsledku, čo bude trvať približne 3 - 5 minút. Toto je dôležitý krok, pretože neodpočinutie by mohlo viesť k výsledky vyzerajú menej uvarené. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti bielkovín, ich rezu a typu.

POZNÁMKA: Sonda bude HORÚCA. Na vybratie sondy z bielkovín použite rukavice alebo kliešte.

POZNÁMKA: Ak chcete skontrolovať vnútornú teplotu ďalších kusov bielkovín, stlačte a podržte tlačidlo Sonda a vložte sondu do každého kusu mäsa.

AKO SPRÁVNE VLOŽIŤ SONDU

UPOZORNENIE: Sondou NEPOUŽÍVAJTE mrazené bielkoviny ani kusy mäsa tenšie ako 2,5 cm.

TYP POTRAVINY:	UMIESTNENIE	SPRÁVNE	NESPRÁVNE
Steaky Bravčové kotlety Jahňacie kotlety Kuracie prsia Burgery Sviečkovica Rybie filé	- Zasuňte sondu vodorovne do stredu najhrubšej časti mäsa. - Dbajte na to, aby bola sonda blízko kosti (ale nedotýkala sa jej) a mimo akéhokoľvek tuku alebo chrupaviek. - Uistite sa, že hrot sondy je vložený priamo do stredu mäsa, nie nakrivo smerom k jeho spodnej alebo hornej časti. POZNÁMKA: Najsilnejšia časť filetu nemusí byť v strede. Je dôležité, aby koniec sondy zasiahol túto oblasť, aby sa dosiahli požadované výsledky.		
Celé kurča	- Zasuňte sondu vodorovne do najhrubšej časti prsníka, rovnobežne s kosťou (ale nedotýkajú sa jej). - Uistite sa, že špička siaha do stredu najhrubšej časti prsníka a neprechádza celou dĺžkou prsníka do dutiny.		

FUNKCIE VARENIA

DÔLEŽITÉ: Pred pokračovaním si prečítajte všetky upozornenia na začiatku tohto návodu na použitie.



Smoker - Ťudenie

Prednastavenie: 120°C 4 hodiny TEMPOVÝ ROZSAH: 60-210°C

ČASOVÝ ROZSAH: 10 minút - 12 hodín

- 1 Gril umiestnite na rovný povrch.
- 2 Otvorte veko a nainštalujte grilovaciu dosku tak, že ju položíte na vykurovacie teleso naplocho, aby sedela na svojom mieste.

POZNÁMKA: Ak používate sondu, pozrite si časť Používanie zabudovanej sondy (sond).

- 3 Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na miesto v zadnej časti grilu.
- 4 Vytiahnite box na ťudenie a pomocou lopatky na pelety naplňte box na ťudenie peletami Ninja Woodfire až po vrch. NEPREPLŇAJTE ťudiaci box.
- 5 Otvorte veko a položte prísady na grilovaciu dosku. Zatvorte veko.
- 6 Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete a stlačte tlačidlo MODE alebo pomocou voliča vyberte funkciu SMOKER.

POZNÁMKA: Príchut' Ninja Woodfire sa automaticky aktivuje pri použití funkcie Smoker.

- 7 Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte tlačidlo TEMP a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte teplotu. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa teplota po 5 sekundách uzamkne.
- 8 Ak chcete upraviť čas varenia, stlačte tlačidlo TIME a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte čas varenia. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa čas varenia po 5 sekundách zablokuje.
- 9 Stlačením tlačidla START začnete varenie. Pre funkciu Smoker nie je určený žiadny čas predohrevu. Pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN) počas 3-6 minút, potom gril začne variť a časovač začne odpočítavať.
- 10 Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
- 11 Vyberte jedlo z grilovacej dosky.

Grill

PREDNASTAVENIE: Teplotný rozsah: nízky-vysoký

ČASOVÝ ROZSAH: 1 min-1 hodina

- 1 Gril umiestnite na rovný povrch.
- 2 Otvorte veko a nainštalujte grilovaciu dosku tak, že ju položíte na vykurovacie teleso naplocho, aby sedela na svojom mieste.

POZNÁMKA: Ak používate sondu, pozrite si časť Používanie zabudovanej sondy (sond).

- 3 Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na miesto v zadnej časti grilu.
- 4 Ak plánujete pridať príchut' Ninja Woodfire, vytiahnite box na ťudenie a pomocou naberačky na pelety naplňte box na ťudenie peletami Ninja Woodfire až po vrch. NEPREPLŇAJTE ťudiaci box.
- 5 Uistite sa, že je gril zapojený do zásuvky a stlačte tlačidlo MODE alebo pomocou voliča vyberte funkciu GRIL.
- 6  Ak pridávate príchut' Ninja Woodfire, stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR.
- 7 Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte tlačidlo TEMP a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte teplotu. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa teplota po 5 sekundách uzamkne.
- 8 Ak chcete upraviť čas varenia, stlačte tlačidlo TIME a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte čas varenia. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa čas varenia po 5 sekundách zablokuje.
- 9 Stlačením tlačidla START začnete predhrievanie. Ak používate príchut' Ninja Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN), potom sa gril začne predhrievať (PRE).

POZNÁMKA: Hoci sa predhrievanie dôrazne odporúča pre dosiahnutie najlepších výsledkov, môžete ho vynechať stlačením a podržaním tlačidla START/STOP na 4 sekundy. Na obrazovke bude blikať tlačidlo ADD FOOD. Otvorte veko a umiestnite prísady na grilovaciu dosku. Po otvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas. Prejdite na krok 12.

10 Po dokončení predhrievania gril zapípa a na displeji sa zobrazí ADD FOOD.

11 Otvorte veko a položte prísady na grilovaciu dosku. Po zatvorení veka sa začne grilovanie a časovač začne odpočítavať čas.

DÔLEŽITÉ: Pred pokračovaním si prečítajte všetky upozornenia na začiatku tohto návodu na použitie.

12 Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.

13 Vyberte jedlo z grilovacej dosky.

Air Fry

Prednastavená teplota: 200°C 12 min Rozsah teplôt: 150-240°C

ČASOVÝ ROZSAH: 1 min-1 hodina

- 1** Gril umiestnite na rovný povrch.
- 2** Otvorte veko a nainštalujte grilovaciu dosku tak, že ju položíte na vykurovacie teleso naplocho.
- 3** Umiestnite kôš Crisper na grilovaciu dosku a umiestnite nožičky koša do určených priehlbín.

POZNÁMKA: Pokud používate sondu, prečtete si časť Použití vestavěné sondy.

- 4** Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na miesto v zadnej časti grilu.
-  **5** Ak plánujete pridať príchut' Ninja Woodfire, vytiahnite box na údenie a pomocou naberačky na pelety naplňte box na údenie peletami Ninja Woodfire až po vrch. NEPREPLŇAJTE údiaci box.
- 6** Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a stlačte tlačidlo MODE alebo pomocou voliča vyberte funkciu AIR FRY.
- 7** Ak pridávate príchut' Ninja Woodfire, stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR.
- 8** Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte tlačidlo TEMP a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte teplotu. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa teplota po 5 sekundách uzamkne.
- 9** Ak chcete upraviť čas varenia, stlačte tlačidlo TIME a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte čas varenia. Stlačte volič na potvrdenie, inak sa čas varenia po 5 sekundách uzamkne.
- 10** Stlačením tlačidla START začnete predhrievanie. Ak používate príchut' Ninja Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN), potom sa gril začne predhrievať (PRE).

POZNÁMKA: Hoci sa predhrievanie dôrazne odporúča pre dosiahnutie najlepších výsledkov, môžete ho vynechať stlačením a podržaním tlačidla START/STOP na 4 sekundy. Na obrazovke bude blikať tlačidlo ADD FOOD. Otvorte veko a vložte ingrediencie do koša Crisper. Po otvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas. Prejdite na krok 13.

- 11** Po dokončení predhrievania gril zapípa a na displeji sa zobrazí ADD FOOD.

DŮLEŽITÉ: Pred pokračovaním si prečítajte všetky upozornenia na začiatku tohto návodu na použitie.

- 12 Otvorte veko a položte prísady na grilovaciu dosku. Po zatvorení veka sa začne grilovanie a časovač začne odpočítavať čas.
- 13 Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
- 14 Vyberte potraviny z koša Crisper.

SMAŽENIE - Roast

Prednastavenie: 180°C 1 hodina 30 minút
TEMPOVÝ ROZSAH: 120-220°C

ČASOVÝ ROZSAH: 1 min-4 hodiny

- 1 Gril umiestnite na rovný povrch.
- 2 Otvorte veko a nainštalujte grilovaciu dosku tak, že ju položíte na vrchnú časť vykurovacieho telesa tak, aby sedela na svojom mieste.

POZNÁMKA: Ak používate sondu, pozrite si časť Používanie zabudovanej sondy.

- 3 Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na miesto v zadnej časti grilu.



- 4 Ak plánujete pridať príchut' Ninja Woodfire, vytiahnite box na údenie a pomocou naberačky na pelety naplňte box na údenie peletami Ninja Woodfire až po vrch. NEPREPLŇAJTE údiaci box.

- 5 Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a stlačte tlačidlo MODE alebo pomocou voliča vyberte funkciu ROAST.



- 6 Ak pridávate príchut' Ninja Woodfire, stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR.

- 7 Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte tlačidlo TEMP a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte teplotu. Stlačte volič na potvrdenie, inak sa teplota po 5 sekundách zablokuje.

- 8 Ak chcete upraviť čas varenia, stlačte tlačidlo TIME a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte čas varenia. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa čas varenia po 5 sekundách uzamkne.

- 9 Stlačením tlačidla START začnete predhrievanie. Ak používate príchut' Ninja Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN), potom sa gril začne predhrievať (PRE).

POZNÁMKA: Hoci sa predhrievanie dôrazne odporúča pre dosiahnutie najlepších výsledkov, môžete ho vynechať stlačením a podržaním tlačidla START/STOP na 4 sekundy. Na obrazovke bude blikať tlačidlo ADD FOOD. Otvorte veko a vložte ingrediencie do koša Crisper. Po otvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas. Prejdite na krok 12.

- 10 Po dokončení predhrievania gril zapípa a na displeji sa zobrazí ADD FOOD.
- 11 Otvorte veko a položte prísady na grilovaciu dosku. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať.

DÔLEŽITÉ: Pred pokračovaním si prečítajte všetky upozornenia na začiatku tohto návodu na použitie.

- 1 Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
- 2 Vyberte jedlo z grilovacej dosky.

BAKE - Pečenie

Prednastavená teplota: 160 °C 30 minút

Rozsah teplôt: 130-210 °C

ČASOVÝ ROZSAH: 1 min-4 hodiny

- 1 Gril umiestnite na rovný povrch.
- 2 Otvorte veko a nainštalujte grilovaciu dosku tak, že ju položíte na vykurovacie teleso naplocho, aby sedela na svojom mieste.
- 3 Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na miesto v zadnej časti grilu.

POZNÁMKA: Ak používate sondu, pozrite si časť Používanie zabudovanej sondy (sond).

- 4 Ak plánujete pridať príchut' Ninja Woodfire, vytiahnite box na údenie a pomocou naberačky na pelety naplňte box na údenie peletami Ninja Woodfire až po vrch. NEPREPLŇAJTE údiaci box.
- 5 Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete a stlačte tlačidlo MODE alebo pomocou voliča vyberte funkciu BAKE.
-  6 Ak pridávate príchut' Ninja Woodfire, stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR.
- 7 Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte tlačidlo TEMP a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte teplotu. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa teplota po 5 sekundách zablokuje.
- 8 Ak chcete upraviť čas varenia, stlačte tlačidlo TIME a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte čas varenia. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa čas varenia po 5 sekundách uzamkne.
- 9 Stlačením tlačidla START začnite predhrievanie. Ak používate príchut' Ninja Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN), potom sa gril začne predhrievať (PRE).

POZNÁMKA: Hoci sa predhrievanie dôrazne odporúča pre dosiahnutie najlepších výsledkov, môžete ho vynechať stlačením a podržaním tlačidla START/STOP na 4 sekundy. Na obrazovke bude blikať tlačidlo ADD FOOD. Otvorte veko a vložte ingrediencie do koša Crisper. Po otvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať čas. Prejdite na krok 12.

- 10 Po dokončení predhrievania gril zapípa a na displeji sa zobrazí ADD FOOD.
- 11 Otvorte veko a položte prísady na tanier alebo naň položte pekáč. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať.

- 1 Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
- 2 Vyberte jedlo z grilovacej dosky.

POZNÁMKA: Pri používaní funkcie pečenia sa uistite, že používate správne príslušenstvo. V prípade mokrých alebo odpalovaných prísad použite nádobu na pečenie. Pre sypké položky, ako sú škoricové rolky, ručné koláče alebo sušienky, použite košík na chrumkavé pečivo.

Dehydrate

Prednastavenie: 60°C, 6 hodín

TEMPOVÝ ROZSAH: 40-90°C

ČASOVÝ ROZSAH: 1min-12 hodín

- 1 Gril umiestnite na rovný povrch.
- 2 Otvorte veko a nainštalujte grilovaciu dosku tak, že ju položíte na vrchnú časť vykurovacieho telesa tak, aby sedela na svojom mieste.
- 3 Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na miesto v zadnej časti grilu.
- 4 Otvorte veko a položte prísady na grilovaciu dosku. Zatvorte veko.
- 5  Ak plánujete pridať príchut' Ninja Woodfire, vytiahnite box na údenie a pomocou naberačky na pelety naplňte box na údenie peletami Ninja Woodfire až po vrch. **NEPREPLŇAJTE** údiaci box.
- 6 Uistite sa, že je prístroj zapojený do elektrickej siete a otáčaním ovládača v smere hodinových ručičiek z polohy OFF (vypnuté) vyberte funkciu DEHYDRATE (zníženie teploty).
- 7  Ak pridávate príchut' Ninja Woodfire, stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR.
- 8 Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte tlačidlo TEMP a ciferník zvýšte alebo znížte teplotu. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa teplota po 5 sekundách uzamkne.
- 9 Ak chcete upraviť čas varenia, stlačte tlačidlo TIME a pomocou ciferníka zvýšte alebo znížte čas varenia. Stlačte ciferník na potvrdenie, inak sa čas varenia po 5 sekundách zablokuje.
- 10 Stlačením tlačidla START začnete varenie. Pre funkciu Dehydratácia nie je stanovený žiadny čas predohrevu. Ak používate príchut' Ninja Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN) počas 5-7 minút, potom gril začne variť a časovač začne odpočítavať čas.
- 11 Keď čas prípravy dosiahne nulu, gril zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
- 12 Vyberte jedlo z grilovacej dosky.

DÔLEŽITÉ: Pred pokračovaním si prečítajte všetky upozornenia na začiatku tohto návodu na použitie.

Reheat

Prednastavená teplota: 170 °C, 10 minút Rozsah
teplôt: 130-210 °C

ČASOVÝ ROZSAH: 1 min-1 hodina

POZNÁMKA: Teplota je prednastavená na 170 °C.

- 1** Gril umiestnite na rovný, rovný povrch.
- 2** V prípade potreby umiestnite kôš na chrumkavé potraviny na grilovaciu dosku a nožičky koša umiestnite do určených zárezov na povrchu grilovacej dosky. Pridajte ingrediencie a potom zatvorte veko.
- 3** Zásobník na tuk nainštalujte tak, že ho zasuniete na miesto v zadnej časti grilu.
- 4** Uistite sa, že je gril zapojený do elektrickej siete, a otáčaním ovládača v smere hodinových ručičiek z polohy OFF (vypnuté) vyberte funkciu REHEAT (opätovný ohrev).
- 5** Zobrazí sa predvolené nastavenie teploty. Stlačte tlačidlo TEMP a pomocou voliča zvýšte alebo znížte teplotu od 130 °C do 210 °C v krokoch po 10 stupňoch.
- 6** Stlačte tlačidlo TIME a pomocou voliča nastavte čas varenia v 1 minútových krokoch až do 1 hodiny.
- 7** Stlačením tlačidla START začnete varenie (v režime Reheat sa zariadenie nepredhrieva).
- 8** Začne sa varenie a časovač začne odpočítavať.
- 9** Keď čas varenia dosiahne nulu, zariadenie zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
- 10** Vyberte jedlo z grilu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

⚠ UPOZORNENIE: Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom a neúmyselnej prevádzky, pred odstraňovaním porúch vypnite napájanie a odpojte prístroj zo zásuvky.

- **Moja jednotka sa nezapína?**

- 1 Skontrolujte, či je prúdový chránič (RCD) úplne zapojený a či bolo stlačené resetovacie tlačidlo. Kruh nad tlačidlom RESET bude svietiť na oranžovo.
- 2 Uistite sa, že je tlačový spínač otočený do polohy ON (linka bude stlačená nadol).
- 3 Uistite sa, že volič nie je v polohe OFF.

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

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

Je potrebné nainštalovať mriežkovú dosku. Po inštalácii zatvorte veko a stlačte tlačidlo štart, aby ste mohli začať.

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

Prístroj dokončil predhrievanie a teraz je čas pridať prísady.

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

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

- **Čo znamená OTA?**

Aktualizácia sa zasiela na gril. Počas tohto procesu NEODPÁJAJTE zástrčku zo zásuvky. Pred používaním počkajte na ukončenie OTA.

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

Jednotka nefunguje správne. Kontaktujte zákaznícky servis na čísle 0800 862 0453.

Aby sme vám mohli lepšie pomôcť, zaregistrujte svoj výrobok online na stránke ninjakitchen.eu a majte ho po ruke, keď nám zavoláte.

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

Studené údenie sa má používať na dodávanie dymu do potravín, nie je určené na varenie. Pri použití na mäso, hydinu alebo ryby by sa tento proces mal vždy používať v spojení so samostatným krokom na dosiahnutie vnútornej teploty potravín bezpečnej pre potraviny. Informácie o odporúčaných teplotách bezpečných pre potraviny nájdete na miestnom úrade pre potravinové normy.

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

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, nechajte prístroj pred pridaním ingrediencií predhriať.

- **Musím úplne naplniť údiareň peletami?**

Áno, vždy naplňte údiareň až po vrch. Zdokonalili sme množstvo peliet potrebných na každé údenie, bez ohľadu na funkciu alebo náplň potravín ich zariadenie primerane preženie.

- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "Plug In" (Zapojiť).**

Sonda nie je zapojená do zásuvky na pravej strane ovládacieho panela. Pred pokračovaním sondu zapojte. Zatlačte sondu, kým nebudete počuť cvaknutie.

- **Prečo má prístroj stupnicu 1-9 pre predvoľbu hovädzieho mäsa?**

Vnímanie toho, ako vyzerať konkrétny vnútorný výsledok, sa líši od človeka k človeku, dokonca aj od reštaurácie k reštaurácii. Stupnica 1-9 poskytuje širokú škálu možností pre každú úroveň výsledku, takže si môžete výsledok prispôsobiť podľa svojich predstáv.

- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí "PRBE ERR".**

To znamená, že sa gril vypol skôr, ako jedlo dosiahlo nastavenú vnútornú teplotu. Ako ochrana zariadenia môže fungovať len určitý čas pri určitých teplotách.

- **Prečo je moje jedlo prepečené alebo nedopečené, hoci som použil sondu?**

Je dôležité vložiť sondu pozdĺžne do najhrubšej časti zložky, aby ste získali čo najpresnejšie údaje. Uistite sa, že potraviny nechajte odpočívať 3-5 minút, aby sa varenie dokončilo. Ďalšie informácie nájdete v časti Používanie digitálnej varnej sondy.

- **Roztopí sa rukoväť sondy, ak sa dotkne horúcej grilovacej dosky?**

Nie, rukoväť je vyrobená z vysokoteplotného silikónu, ktorý zvládne vysoké teploty elektrického vonkajšieho grilu Ninja® Woodfire.

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

Ak chcete pridať dym pomocou funkcie Gril, Air Fry, Roast, Bake alebo Dehydrate, pred stlačením tlačidla Start stlačte tlačidlo Woodfire Flavour technology. Pri používaní funkcie údenia nemusíte stlačiť tlačidlo technológie Woodfire Flavour. Technológiu Woodfire nie je možné používať s funkciou REHEAT.

- **Prečo z boxu na pelety vychádzajú plamene?**

Ak sa veko grilu zdvihne pri veternom počasí, môžu zo zásobníka na pelety vyšľahnúť malé plamienky.

- **Kde mám skladovať pelety?**

Pelety vždy skladujte na suchom mieste. Akákoľvek vlhkosť v peletách môže ohroziť zapálenie a kvalitu dymovej arómy.

- **Mám pri údení používať nejaké oleje alebo spreje proti pripaľovaniu?**

Nie, pri údení NEODPORÚČAME používať žiadne oleje ani nepriľnavé spreje, pretože dym sa na jeho neprichytí.

- **Ako zlikvidovať spálené pelety po skončení varného cyklu?**

Pelety môžu horieť aj po skončení varenia. NEDOTÝKAJTE sa ani nevyberajte údiacu škatuľu, kým sa z grilu neprestane dymiť, pelety úplne nevyhoria a údiaca škatuľa nevychladne. Potom vyberte údiaci box a bezpečne vyhodte vychladnutý obsah popola.

- **Prečo predhrievanie trvá tak dlho?**

Čas predhrievania sa líši podľa funkcie a teploty jednotky.

KÚRENIE, ODVÁPŇOVANIE, OPĎTOVNÝ OHREV: Bez predohrevu.

Ak pridáte príchut' Woodfire, čas zapálenia sa predĺži o 3-6 minút.

Používanie zariadenia v nepriaznivom počasí so silným dažďom môže spôsobiť dlhší čas predhrievania.

Ak používate predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný na použitie vo vonkajšom prostredí s vonkajšími spotrebičmi. Použitie nevhodnej šnúry by mohlo viesť k jej prehriatiu, roztaveniu a/alebo poklesu napätia.

Hoci sa predhrievanie dôrazne odporúča pre dosiahnutie najlepších výsledkov, môžete ho vynechať stlačením a podržaním tlačidla START/STOP na 3 sekundy. Na obrazovke bude blikať nápis "ADD FOOD" (Pridajte jedlo). Otvorte veko a vložte prísady do prístroja. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať.

- **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 je cyklus zapalovania dokončený na menej ako 75 % (indikuje to ukazovateľ priebehu na displeji). Ak sa pelety úplne zapálili a gril prešiel na cyklus predhrievania (indikované na obrazovke displeja), technológiu Woodfire Flavour Technology nemôžete vypnúť.

- **Môžem počas cyklu varenia pridať viac peliet?**

Pri použití funkcie SMOKER môžete po úplnom vyhorení prvej dávky pridať ďalšie pelety. Stlačením a podržaním tlačidla technológie Woodfire Flavour na 4 sekundy zapálite novú plnú škatuľu peliet. Ak prevádzkujete údenie za sebou, odporúčame doplniť údiacu škatuľu pomocou naberačky na pelety, keď sa polovica peliet spáli. NEDOPŇAJTE viac ako 2-krát. NEZAPALUJTE pelety opätovne.



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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Leeds, England,
LS15 8ZB**

ninjahome.hu

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

SK_OG901EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1