



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.

© 2024 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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

SLOVENČINA

Ilustrácie sa môžu líšiť od skutočného produktu. Neustále sa snažíme zlepšovať naše výrobky, preto sa špecifikácie uvedené v tomto dokumente môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. VYTLAČENÉ 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.

© 2024 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.

© 2024 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.

© 2024 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.

© 2024 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.

© 2024 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 registada na União Europeia.

© 2024 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 -yhtion Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

SK_00101EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany
ninjakitchen.eu

NINJA

WOODFIRE

ELECTRIC OUTDOOR OVEN

OO101EU



ninjahome.sk

ĎAKUJEME

za nákup vonkajšej rúry na drevo Ninja

ZAZNAMENAŤ TIETO INFORMÁCIE.

Číslo modelu: _____

Sériové číslo: _____

Dátum nákupu: _____
(Uschovajte si daňový doklad)

Obchod nákupu: _____

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Napätie: 220-240V~, 50-60Hz

Príkon: 2400W



TIPP: Číslo modelu 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 odpad 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 sa nachádza rúra	7
Použitie v akomkoľvek počasí	7
Predlžovací kábel	7
Napájanie rúry	7
Ako nainštalovať rám pre príslušenstvo	8
Box na pelety alebo dymový box	8
Zoznámenie sa s ovládacím panelom	9
Funkčné tlačidlá	9
Ovládacie tlačidlá	9
Používanie funkcií varenia	10
Bake, Dehydrate, Warm	10
Smoker	10
Gourmet Roast	11
Max Roast	11
Pizza	12
Top Heat	12
Čistenie a údržba	13
Príručka na riešenie problémov	14

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI - PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY

	Prečítajte si návod na obsluhu a používanie výrobku.
	Označuje prítomnosť nebezpečenstva, ktoré môže spôsobiť zranenie osôb, smrť alebo značné materiálne škody.
	Vyhňte sa kontaktu s horúcim povrchom. Vždy používajte ochranu rúk, aby ste sa vyhli popáleninám.
	Len na vonkajšie použitie.

⚠ 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 ste vylúčili nebezpečenstvo zadusenía pre malé deti, okamžite po vybalení zlikvidujte všetky obalové materiály.
- 2 NEPOUŽÍVAJTE tento spotrebič na iné než je určené.
- 3 NEPOUŽÍVAJTE v pohybujúcich sa vozidlách alebo člnoch. Nesprávne používanie môže spôsobiť zranenie.
- 4 NEPOUŽÍVAJTE v interiéri. Táto rúra je určená len na použitie vo vonkajšom prostredí v dobre vetranom mieste. Ak sa používa pod akýmkoľvek krytom nad hlavou, môžu sa nahromadiť toxické výpary vrátane oxidu uhľového a spôsobiť vážne telesné poranenie alebo smrť.
- 5 Tento spotrebič môžu používať osoby vrátane detí so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- 6 Aby ste zabránili poškodeniu majetku plameňom alebo teplom, dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 92 cm (3 stopy) od zadnej, bočných a hornej časti od stien, kofajnic alebo iných horľavých konštrukcií.
- 7 Uistite sa, že je povrch rovný, stabilný, čistý a suchý. NEUMIESTŇUJTE spotrebič do blízkosti okraja povrchu, na ktorom je rúra počas prevádzky umiestnená.
- 8 Pri otváraní rúry buďte opatrní, aby ste sa nepopálili. Pred úplným otvorením VŽDY otvorte dvierka čiastočne, aby ste skontrolovali, či nedošlo k vznieteniu, pretože niektoré potraviny môžu spôsobiť vystrknutie tukov, olejov alebo masnoty a spôsobiť vznietenie alebo plameň.
- 9 Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí. NEDOVOLTE, aby spotrebič čistili alebo udržiavali deti.
- 10 Spotrebič by mal byť napájaný cez prúdový chránič (RCD) s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nepresahujúcim 30 mA. Spotrebič musí byť pripojený k zásuvke s uzemňovacím kontaktom.
- 11 Krátky napájací kábel je k dispozícii, aby sa znížilo riziko, že deti chytia kábel alebo sa do neho zamotajú, a aby sa znížilo riziko, že ľudia zakopnú o dlhší kábel. K dispozícii sú dlhšie odpojiteľné napájacie káble alebo predlžovacie káble, ktoré sa môžu používať, ak sa pri ich používaní postupuje opatrne.
- 12 Aby ste predišli škodám na majetku a popáleninám spôsobeným plameňom alebo teplom, VŽDY udržiavajte počas fajčenia minimálnu bezpečnú vzdialenosť aspoň 30 cm (1 stopa) od boxu na pelety. Ak sa veko rúry zdvihne za veterného počasia, z boxu na pelety môžu vyšľahnúť malé plamene.
- 13 Aby ste sa vyhli popáleniu, pri pridávaní peliet do udiarne VŽDY používajte naberačku na pelety. NEPRIDÁVAJTE pelety ručne.
- 14 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.
- 15 Pelety môžu horieť aj po skončení varenia. Nedotýkajte sa dymového boxu ani ho nevyberajte, kým sa z rúry neprestane dymiť, pelety úplne nevyhoria a dymový box nevychladne.
- 16 Aby ste predišli poraneniam a popáleninám, nechajte zariadenie pred čistením, demontážou, vkladáním alebo vyberaním dielov a skladovaním vychladnúť.
- 17 NEDOVOLTE, aby pelety preplnili zásobník na pelety. V takomto prípade sa do zariadenia dostane kyslík, čo vedie k horeniu, vznieteniu a poškodeniu zariadenia, ktoré môže mať za následok popálenie.
- 18 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. Na pridávanie alebo vyberanie prísad odporúčame používať náčinie s dlhými rukovätami.
- 19 Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa prislúšenstva NEDOTÝKAJTE. Kôš sa počas varenia veľmi zahreje. Počas vyberania prislúšenstva zo spotrebiča sa vyhňte fyzickému kontaktu. Aby ste predišli popáleninám alebo zraneniam osôb, VŽDY buďte pri používaní so zariadením opatrní. Odporúčame používať náčinie s dlhými rukami a ochranné horúce podložky alebo izolované rukavice do rúry.
- 20 VŽDY sa uistite, že je rúra úplne vychladnutá, kým uvoľníte a vyberiete varné platne alebo ich

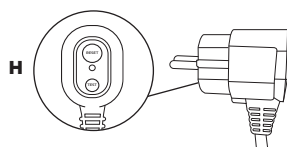
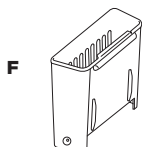
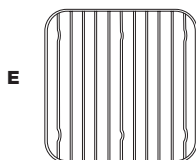
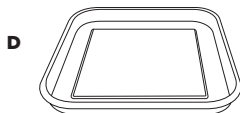
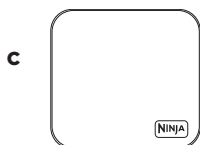
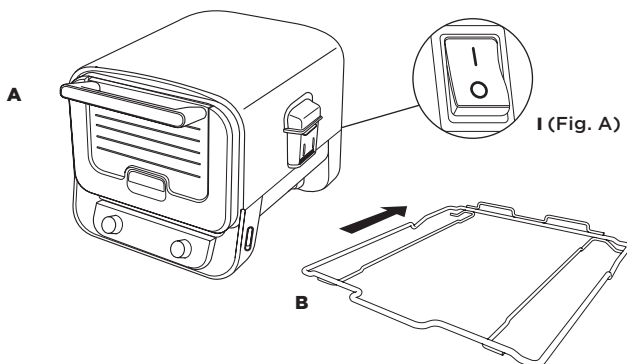
premiestnite, aby ste sa vyhlí popáleniu alebo zraneniu osôb.

- 21** Spotrebič NEPOUŽÍVAJTE bez nainštalovaného kameňa na pizzu alebo bez plechu na pečenie.
- 22** Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom by mali byť kábel a predlžovací kábel usporiadané tak, aby neprevísali cez pracovnú dosku alebo dosku stola, kde by za ne mohli ťahať deti alebo o ne zakopnúť. Prípojku kábla udržiavajte v suchu a kábel, zástrčky ani kryt hlavnej jednotky NEPONÁRAJTE do vody alebo inej tekutiny.
- 23** Pravidelne kontrolujte spotrebič a napájací kábel. NEPOUŽÍVAJTE spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Ak spotrebič nefunguje správne alebo bol akokoľvek poškodený, okamžite ho prestaňte používať a zavolajte zákaznícky servis.
- 24** NIKDY nepoužívajte zásuvku pod povrchom pracovnej dosky.
- 25** NIKDY nepripájajte tento spotrebič k externému časovému spínaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.
- 26** NEUMIESTŇUJTE spotrebič a nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov.
- 27** Používajte len odporúčané príslušenstvo, ktoré je súčasťou tohto spotrebiča alebo ktoré je autorizované spoločnosťou SharkNinja. Používanie príslušenstva alebo nástavcov, ktoré nie sú odporúčané spoločnosťou SharkNinja, môže spôsobiť riziko požiaru alebo poranenia.
- 28** Pred vložením akéhokoľvek príslušenstva do rúry sa uistite, že je čisté a suché.
- 29** Spotrebič počas používania NEPREPÁJAJTE.
- 30** Počas prevádzky jednotky NEZAKRÝVAJTE vetrací otvor na prívod vzduchu ani vetrací otvor na odvod vzduchu. Zabráni sa tým rovnomernému vareniu a môže dôjsť k poškodeniu jednotky alebo jej prehriatiu.
- 31** Počas používania NEUMIESTŇUJTE nič na vrch výrobku, keď je veko zatvorené.
- 32** Skontrolujte, či je grilovacia doska správne vložená a bezpečne zaistená.
- 33** Tento spotrebič NEPOUŽÍVAJTE na vyprážanie.
- 34** Ak dôjde k požiaru tuku alebo zariadenie vydáva čierny dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Pred odstránením akéhokoľvek príslušenstva na varenie počkajte, kým dymenie ustane.
- 35** Napätie v zásuvke sa môže líšiť, čo ovplyvňuje výkon vášho produktu. Aby ste predišli možným ochoreniam, VŽDY používajte externý teplomer na kontrolu, 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 alebo akýkoľvek iný horľavý materiál okrem peliet Ninja.
- 38** Keď je zariadenie v prevádzke a horúce, držte ruky a tvár mimo priestoru dymového boxu.
- 39** VŽDY majte počas prevádzky udiarne 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 požiaru 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 a pred čistením ho odpojte zo zásuvky.
- 44** Tento výrobok NEČISTITE vodným rozprašovačom alebo podobnými prostriedkami.
- 45** NEČISTITE kovovými drhnutými prostriedkami. 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** NEUCHOVÁVAJTE nezakrytý gril vystavený vplyvom počasia. Pri skladovaní vonku VŽDY používajte kryt grilu.
- 49** Tento spotrebič pripájajte len k obvodu dimenzovaným na jeho výkon a minimálne 16 A, aby ste zabránili preťaženiu obvodu, možnému poškodeniu spotrebiča a nebezpečenstvu požiaru.

ULOŽTE SI TIETO POKYNY

DIELY A PRÍSLUŠENSTVO

- A Zmontovaná hlavná jednotka (napájací kábel nie je zobrazený)
- B Rám príslušenstva
- C Kameň na pizzu
- D Plech Pro-Heat
- E Rošt na pečenie
- F Box na pelety
- G Naberačka na pelety
- H Napájací kábel a zástrčka RCD
- I Vypínač ON/OFF



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1 Odstráňte z rúry 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 Opláchnite rám príslušenstva, plech Pro-Heat a rošt na pečenie v teplej mydlovej vode. Opláchnite a dôkladne vysušte.
- 4 Na varnú plochu NEPOUŽÍVAJTE abrazívne kefy alebo špongie. Môže dôjsť k poškodeniu povlaku.

UPOZORNENIE: Kameň na pizzu nenamáčajte a nedávajte ho do umývačky riadu. Po odstránení všetkých obalov ho vložte do rúry.

Odporúčame umiestniť všetko príslušenstvo do rúry a zapnúť ju na funkciu Pečenie na 20 minút pri teplote 370 °C bez pridania jedla.

Tým sa odstránia všetky zvyšky a nie je to na škodu výkonu rúry.

Pred pokusom o tento postup pokračujte podľa pokynov na stranách 8 a 9.

KDE UMIESTNIŤ RÚRU

Postavte rúru na stabilný a rovný povrch. Je dôležité, aby zvädol hmotnosť a veľkosť zariadenia. Spodná časť zostáva chladná, a preto môžete rúru umiestniť na akýkoľvek povrch. Rúru umiestnite minimálne 90 cm (3 stopy) od stien alebo čohokoľvek nad hlavou kvôli tepelnému a dymovému výkonu.



POUŽITIE V AKOMKOLIEK POČASÍ

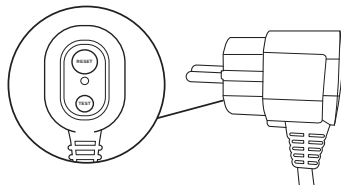
Túto rúru môžete používať za každého počasia. Hlavná jednotka má stupeň krytia IPX4 a zástrčka IP66. Zástrčka RCD poskytuje dodatočnú ochranu a je navrhnutá tak, aby sa v prípade akéhokoľvek problému s obvodom vypínala. Keď sa zariadenie nepoužíva, odporúčame ho zakryť, aby vyzeralo čo najlepšie. Aj 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 prostredí s vonkajšími spotrebičmi. Použitie nevhodného kábla 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 RÚRY

- 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: Na priamom slnečnom svetle môže byť oranžová farba ťažko viditeľná.



- 3 Stlačte tlačidlo TEST na RCD. Kruh by sa mal teraz zobraziť 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 znovu objaviť. 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 strana s čiarou stlačená.
- 6 Teraz otočte gombíkom na prednej strane ovládacieho panela a nastavte ho na požadovanú funkciu. Displej by sa mal rozsvietiť a zobraziť časy alebo teploty. Rúra je teraz pripravená na použitie.

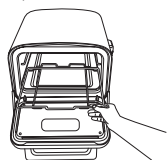


POZNÁMKA: Tlačidlo RESET na prúdovom chrániči bude potrebné stlačiť vždy, keď sa jednotka odpojí od elektrickej siete alebo sa vypne zásuvka.

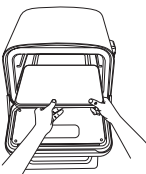
PRED PRVÝM POUŽITÍM

AKO NAINŠTALOVAŤ RÁM PRÍSLUŠENSTVA:

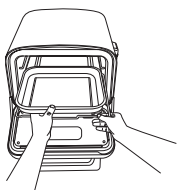
- 1** Rám príslušenstva nainštalujte do spodnej úrovne rúry (hornej úrovne, ak používate funkciu grilu).



- 2** Ak pripravujete pizzu, umiestnite kameň na pizzu na rám pre príslušenstvo.



- 3** Pre všetky ostatné funkcie vyberte kameň na pizzu a vložte plech Pro-Heat do rámu na príslušenstvo.

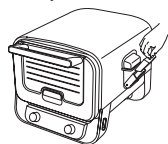


- 4** Ak používate rošt na pečenie, vložte ho na plech Pro-Heat.

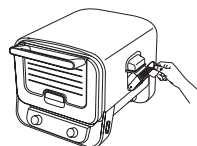


UDIAREŇ

Inštalácia dymovej komory: Pri inštalácii otvorte bočnú vložku prstom, aby sa skrinka otvorila, a vložte odnímateľnú dymovú skrinku tak, aby pevne sedela na svojom mieste.



Inštalácia dymovej komory: Pri inštalácii otvorte bočnú vložku prstom, aby sa skrinka otvorila, a vložte odnímateľnú dymovú skrinku tak, aby pevne sedela na svojom mieste.

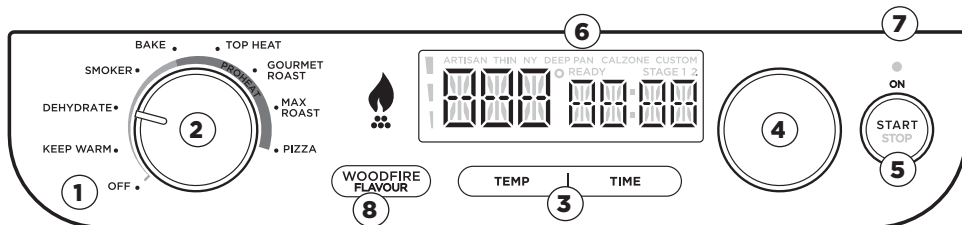


Na dosiahnutie najlepších výsledkov, výkonu a chuti používajte iba pelety Ninja Woodfire.

Demontáž a čistenie dymovej komory: Pred vybratím z rúry a čistením nechajte pelety úplne vychladnúť.



ZOZNÁMENIE SA S OVLÁDACÍM PANELOM



FUNKCIE

Otočením ľavého otočného gombíka vyberte požadovanú funkciu alebo vypnite rúru.

KEEP WARM - Udržanie teploty: Udržujte pokrmu po uvarení teplú a pripravenú na konzumáciu.

DEHYDRATE - Sušenie: Jemne odstráňte vlhkosť z občerstvenia, ako sú sušené výrobky a sušené ovocie.

SMOKER - ÚDENIE: Nízke a pomalé varenie na zjemnenie veľkých kusov mäsa.

BAKE - Pečenie: Vytvorte pečivo s chrumkavou kôrkou a nadýchaným stredom.

TOP HEAT - Najvyššia teplota: Rýchlo roztopí polevy alebo vytvorí krásne prepečený povrch

GOURMET ROAST - Gurmónvé praženie: Začnite na vysokej teplote a skončíte na nízkej, aby ste dosiahli chrumkavý povrch a šťavnaté vnútro.

MAX ROAST - Získate zuhoľnatené, chrumkavé a karamelizované výsledky, ktoré tradičná rúra nedokáže vytvoriť.

PIZZA: Pripravte si doma obľúbené druhy pizze od čerstvej po mrazenú

- Artisan - pizza v štýle Artisan má na povrchu tenkú, chrumkavú kôrku a je obložená čerstvým syrom mozzarella.
- Tenká kôrka - tenšia kôrka je vhodná pre tenké plátky ingrediencií, ktoré sa rýchlo upečú.
- Panvica - hrubšia kôrka a použitie hlbokého štýlu znamená, že môžete pridať viac ingrediencií, pretože sa pečie dlhšie ako tenká kôrka.
- New York Style - tenšia kôrka s množstvom syra mozzarella s nízkou vlhkosťou. Syr siaha až po okraj cesta, pričom zostáva asi centimeter na manipuláciu s plátkom pri jedení.
- Calzone - Pre dosiahnutie najlepších výsledkov postupujte podľa pokynov na obale.
- Vlastná - Použite svoj obľúbený štýl kôrky a pridajte svoje obľúbené prísady, aby ste si vytvorili vlastnú pizzu.

OVLÁDACIE TLAČIDLÁ / INDIKÁTORY

- 1 OFF:** Keď sa jednotka nepoužíva, uistite sa, že je gombík v polohe OFF.
- 2 ĽAVÝ GOMBÍK:** Pomocou tohto gombíka vyberte požadovanú funkciu varenia.
- 3 TLAČIDLÁ TEPLOTY/ČASU:** Stlačte tlačidlo TEMP a potom pomocou pravého gombíka vyberte požadovanú teplotu. Stlačte tlačidlo TIME a potom pomocou pravého gombíka vyberte požadovaný čas.
- 4 PRAVÝ GOMBÍK:** Tento gombík spolu s tlačidlami TEMP a TIME slúži na nastavenie teploty a času a na výber typu pizze.
- 5 Tlačidlo START/STOP:** Stlačte START/STOP na spustenie alebo zastavenie aktuálnej funkcie varenia.

POZNÁMKA: Hoci sa to neodporúča, predhrievanie môžete preskočiť stlačením a podržaním pravého gombíka na 4 sekundy.

- 6 READY:** Pri pečení viacerých píz sa rozsvieti indikátor READY, ktorý signalizuje, že kameň na pizzu má teplotu na prípravu ďalšej pizze.
- 7 ON:** Ak je rúra zapnutá a nie je nastavená do polohy OFF, táto kontrolka svieti, čo znamená, že rúra je stále zapnutá a horúca. Ak sa rúra nepoužíva, otočte ľavý otočný gombík do polohy OFF.
- 8 CHUŤ OHŇA:** Stlačením pridáte do jedla príchut Woodfire Flavour (nemožno použiť pre WARM).

POZNÁMKA: Technológia Woodfire sa nezapáli, ak pelety nie sú naplnené až po vrch dymovej komory.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ VARENIA

Pečenie, sušenia, udržiavanie tepla BAKE

Prednastavenie: 285 °C, 15 min.

ROZSAH: 145-370 °C, 1 min - 2 hodiny

DEHYDRATE

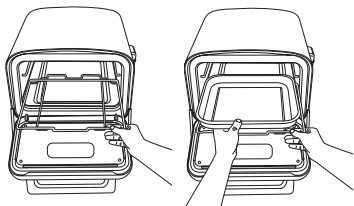
Prednastavenie: 65 °C, 6 hodín

Rozsah: 25-90 °C, 1 - 12 hodín

WARM

ROZSAH: 30 minút - 3 hodiny

- 1 Vložte rám pre príslušenstvo do spodnej časti rúry.
- 2 Otáčaním ľavého gombíka vyberte možnosť BAKE (Pečenie), DEHYDRATE (Sušenie) alebo KEEP WARM (Udržiavanie tepla).
- 3 Ak plánujete používať WOODFIRE FLAVOUR, otvorte dymovú komoru a pomocou naberáčky na pelety naplňte dymovú komoru až po vrch peletami Ninja Woodfire. NEPREPLŇAJTE dymovú nádobu. Potom stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR.r



POZNÁMKA: Tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR nemožno použiť s funkciou BAKE.

- 4 Stlačte tlačidlo TEMP a potom pomocou pravého gombíka nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo TIME a potom pomocou pravého gombíka nastavte čas.
- 5 Stlačením tlačidla START/STOP začnite predhrievanie. Odhadovaný čas predhrievania je 5 až 25 minút v závislosti od nastavenej teploty. Ak používate príchuť Woodfire, pelety sa prejdu cez cyklus zapalovania (IGN), potom sa rúra začne predhrievať (PRE).

POZNÁMKA: U funkcií WARM a DEHYDRATE není predehrivací čas.

- 6 Kým sa rúra predhrieva, začnite pripravovať prísady.
- 7 Keď je rúra predhriata, na displeji sa zobrazí ADD FOOD, PRS START.
- 8 Pomocou kuchynských rukavíc vytiahnite rám a umiestnite panvicu so surovinami na rám.
- 9 Stlačením tlačidla START/STOP začnite varenie. Časovač začne odpočítavať.
- 10 Po skončení varenia rúra vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí DONE.
- 11 Na vyberanie potravín z rúry používajte kuchynské rukavice. Nechajte ho odpočívať a potom podávajte.

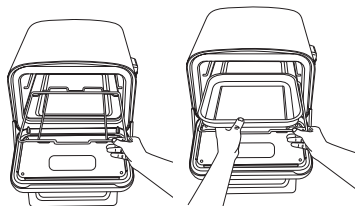


Smoker - ÚDIAREN

Prednastavenie: 120 °C, 4 hodiny

Rozsah: 120-180 °C 10 minút-12 hodín

- 1 Do spodnej časti rúry vložte rám pre príslušenstvo a naň umiestnite plech Pro-Heat. Umiestnite do nej rošt na pečenie (voliteľné).



- 2 Otočením ľavého gombíka vyberte položku SMOKER.
- 3 Ingrediencie položte na rošt na pečenie alebo na plech Pro-Heat.



- 4 Vytiahnite dymovú nádobu a pomocou naberáčky na pelety naplňte dymovú nádobu až po vrch peletami Ninja Woodfire. NEPREPLŇAJTE dymovú nádobu.
- 5 Stlačte tlačidlo TEMP a potom pomocou pravého gombíka nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo TIME a potom pomocou pravého gombíka nastavte čas.
- 6 Stlačením tlačidla START/STOP začnite varenie. Pre funkciu Smoker nie je. Pri vyjmáaní potravín z trouby používajte kuchynské rukavice. Nechte je odpočinout a poté podávejte. stanovený čas predhrievania. Pelety prejdu cez cyklus zapálenia (IGN) počas 3-4 minút, potom rúra začne variť a časovač začne odpočítavať.
- 7 Po skončení prípravy rúra vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí DONE.
- 8 Na vyberanie potravín z rúry používajte kuchynské rukavice. Nechajte ho odpočívať a potom podávajte.

POZNÁMKA: Technológia Woodfire sa nezapáli, ak pelety nie sú naplnené až po vrch dymovej komory.

Gourmet Roast – Gurmánske praženie

Prednastavenie: Rozsah: 280-370 °C, 1 min - 3 hodiny

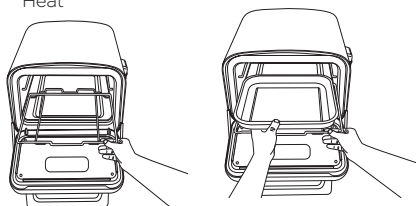
- 1 Vložte rám pre príslušenstvo do spodnej časti rúry.
- 2 Otočením ľavého gombíka vyberte položku GOURMET ROAST.
- 3  Ak plánujete používať WOODFIRE FLAVOUR, vytiahnite dymovú nádobu a pomocou naberačky na pelety naplňte dymovú nádobu až po vrch peletami Ninja Woodfire. NEPREPLŇAJTE dymovú nádobu. Stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR.
- 4 Rozsvieti sa kontrolka 1. stupňa; ide o nastavenie vysokej teploty.
- 5 Stlačte tlačidlo TEMP a potom pomocou pravého voliča nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo TIME a potom pomocou pravého voliča nastavte čas.
- 6 Stlačte pravý ovládač a rozsvieti sa kontrolka Stage 2. Zopakujte predchádzajúci krok na naprogramovanie stupňa 2.
- 7 Stlačením tlačidla START/STOP začnete predhrievanie. Odhadovaný čas predhrievania je 25 minút v závislosti od nastavenej teploty. Ak používate príchuť Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN), potom sa začne predhrievanie rúry (PRE).
- 8 Keď je rúra predhriata, na displeji sa zobrazí ADD FOOD PRS START.
- 9 Vytiahnite rám pre príslušenstvo dopredu a umiestnite panvicu so zložkami na rám. Zatvorte dvierka.
- 10 Stlačením tlačidla START/STOP spustíte časovač. Zobrazí sa teplota a čas 1. stupňa a časovač začne odpočítavať. Rúra sa automaticky prepne na nastavenie stupňa 2, keď sa skončí stupeň 1.
- 11 Po skončení varenia rúra zapípa a na displeji sa zobrazí DONE.
- 12 Na vyberanie potravín z rúry používajte kuchynské rukavice. Nechajte ho odpočívať a potom podávajte.

Max Roast

Prednastavenie: 370 °C, 5 min.

Rozsah: 240-370 °C, 1 min - 1 hodina

- 1 Do spodnej časti rúry nainštalujte rám pre príslušenstvo a naň umiestnite zásobník Pro-Heat



DŮLEŽITÉ: Zásobník Pro-Heat by mal byť nainštalovaný, pretože sa musí predhrievať spolu s rúrou.

- 2 Otáčením ľavého voliča vyberte položku MAX ROAST.
- 3  Ak plánujete používať WOODFIRE FLAVOUR, vytiahnite dymovú nádobu a pomocou naberačky na pelety naplňte dymovú nádobu až po vrch peletami Ninja Woodfire. NEPREPLŇAJTE dymovú nádobu. Potom stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR.
- 4 Stlačte tlačidlo TEMP a potom pomocou pravého gombíka nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo TIME a potom pomocou pravého gombíka nastavte čas.
- 5 Stlačením tlačidla START/STOP začnite predhrievanie.
- 6 Počas predhrievania rúry začnite pripravovať prísady. Odhadovaný čas predhrievania je 25 minút v závislosti od nastavenej teploty.
- 7 Keď je rúra predhriata, na displeji sa zobrazí ADD FOOD PRS START.
- 8 Pomocou rukavíc na pečenie vytiahnite rám a umiestnite prísady na panvicu.
- 9 Stlačením tlačidla START/STOP začnite

POZNÁMKA: Prístroj vydá zvukový signál a na 30 sekúnd zobrazí FLIP. Obrátenie mäsových výrobkov je voliteľné, ale odporúča sa.

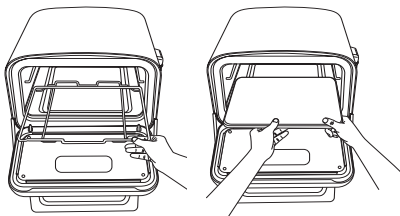
varenie. Časovač začne odpočítavať.

- 10 Po skončení varenia rúra vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí DONE.
- 11 Na vyberanie potravín z rúry používajte kuchynské rukavice. Nechajte ho odpočívať a potom podávajte.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ VARENIA

PIZZA

- 1 Do spodnej časti rúry vložte rám na príslušenstvo a potom naň umiestnite kameň na pizzu.



POZNÁMKA: Ak pripravujete pizzu PAN - panvica, musíte ju pripraviť na hlbokoj panvici (nie je súčasťou balenia).

- 2 Otočením ľavého gombíka vyberte položku PIZZA.
- 3  Ak plánujete používať WOODFIRE FLAVOUR, vytiahnite box na pelety a pomocou lopatky na pelety naplňte box na pelety až po vrch peletami Ninja Woodfire NEPREPLŇAJTE box na pelety. Stlačte tlačidlo WOODFIRE FLAVOUR.
- 4 Pomocou pravého gombíka vyberte požadovaný prednastavený typ pizze (Artisan, Thin, Pan, New York Style, Frozen alebo Custom).
- 5 Stlačením tlačidla START/STOP začnite predhrievanie. Odhadovaný čas predhrievania je 10-25 minút v závislosti od nastavenej teploty. Ak používate príchuť Woodfire, pelety prejdú cyklom zapálenia (IGN), potom sa začne predhrievanie rúry (PRE).
- 6 Pomocou pravého gombíka nastavte ČAS. Nastavenie ČASU je odlišné pre PIZZU. Týmto nastavíte časovač prípravy pizze (podobne ako časovač v rúre). Keď čas vyprší, rúra zostane zapnutá až jednu hodinu na prípravu viacerých pizz po sebe. Keď rúra dosiahne teplotu, zobrazí sa ADD FOOD PRS STRT. Položte pizzu priamo na kameň.
- 7 Opätovne stlačte START/STOP a časovač začne odpočítavať.

POZNÁMKA: Teplotu je možné nastaviť len pomocou funkcie MANUAL.

- 8 Po skončení varenia rúra vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí GET FOOD. Na vybratie pizze z rúry použite škrabku na pizzu.

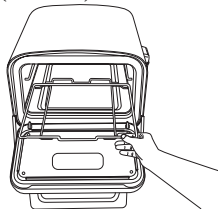
POZNÁMKA: Odporúčame použiť Ninja pizza lopatku, ktorá sa predáva samostatne. Ak nemáte pizza lopatku, použite na umiestnenie pizze na kameň dosku na krájanie alebo spodnú stranu plechu na pečenie s múkou.

TOP HEAT

Předvolba: 260 °C, 10 hodin

Rozsah: 260-370 °C, 5-30 hodin

- 1 Rám na príslušenstvi nainštalujte do hornej úrovne trouby a potiaľ naň umiestte podnos Pro-Heat. Umístěte do něj rošt na pečeni (volitelné).



- 2 Otočením ľavého voliče vyberte možnosť TOP HEAT.
- 3 Stisknutím tlačítka TEMP a pomocí pravého voliče nastavte teplotu. Stisknutím tlačítka TIME a pomocí pravého voliče nastavte čas.
- 4 Ingredience položte na rošt alebo na podnos Pro-Heat.
- 5 Stisknutím tlačítka START/STOP zahájte varení. Doba předehřívání není stanovena. Trouba začne vařit a časovač začne odpočítávat.
- 6 Po skončení pečeni trouba pípne a na displeji se zobrazí nápis DONE.
- 7 Při vyjímání potravin z trouby používejte rukavice pro vysoké/extrémní teploty. Nechte je odpočinout a poté podávejte.

POZNÁMKA: PŘÍPRAVA PIZZE ZA SEBOU

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov počkajte, kým sa na displeji nezobrazí READY. Znamená to, že kameň je opäť na požadovanej teplote. Potom pridajte ďalšiu pizzu.

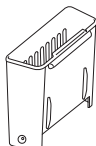
ČISTENIE A ÚDRŽBA

ČISTENIE RÚRY

- 1 Rúru je potrebné po každom použití dôkladne vyčistiť. Pred čistením VŽDY nechajte spotrebič a príslušenstvo vychladnúť.
- 2 Pred čistením odpojte rúru od zdroja napájania. Po vybratí jedla nechajte dvierka otvorené, aby rúra rýchlejšie vychladla.
- 3 Vnútrošnú a vonkajšiu časť jednotky utrite vlhkou neabrazívnou handričkou alebo papierovou utierkou.
- 4 Všetko vyčistené a suché príslušenstvo vložte späť do príslušných otvorov v jednotke.

ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

Box na pelety



Po každom použití vyberte škatuľu s peletami a bezpečne zlikvidujte celý obsah.

Čistenie boxu na pelety po každom použití nie je potrebné. Odporúčame použiť drôtnú kefu na odstránenie nánosov po každých 10 použitíach.

POZNÁMKA: Na box na pelety NEPOUŽÍVAJTE tekutý čistiaci roztok.

Starostlivosť o kameň na pizzu

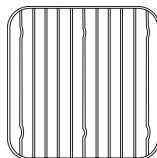


- Kameň na pizzu NEMOČTE. Neumývajte ho mydlovou vodou, neponárajte do vody ani nevkladajte do umývačky riadu.
- Ak sa dostane do kontaktu so studenou vodou, môže prasknúť alebo sa zlomiť, keď je horúca.
- Voda môže v kameni zostať dlho; ak sa namočí, pred ďalším použitím ho nechajte úplne vyschnúť.
- Mydlo poškodí prírodný povlak a po zaschnutí zostane vo vnútri kameňa.
- Čierne škvrny a fláky sú na kameňoch na pizzu normálne. (stejně jako litinová pánev). Pokud jej však budete chtít vyčistit:
 - Počítavajte s tým, že kameň na pizzu časom zmení farbu – budete vidieť znaky

používania, ale to je dobrá vec. Ak ho však chcete vyčistiť:

- Nechajte ho úplne vychladnúť.
- Zláhka ho oškrabte nekovovým náradím, aby ste odstránili všetky prilepené nečistoty.
- Potom zotrite zvyšné nečistoty mäkkou handričkou.

Rám a rošt na pečenie

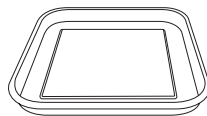


- 1 Pred vybratím rošty nechajte rúru vychladnúť. Rošt a rám je možné umývať v umývačke riadu.
- 2 Pri ručnom umývaní použite teplú mydlovú vodu a drsnú stranu špongie na odstránenie pripečených potravín.
- 3 Rošt opláchnite a osušte uterákom.

Plech Pro-Heat

Môžem použiť hliníkovú fóliu, aby sa plech udržal čistý?

Fóliu možno použiť na gurmánske pečenie / keď je rošt na pečenie na plechu. Umožňuje to jednoduché čistenie. Neodporúčame používať fóliu na max. pečené mäso, pretože suroviny musia mať kontakt s vyhrievaným plechom, aby sa dosiahol najlepší výsledok opekania.



- 1 Plech Pro-Heat nechajte vychladnúť. NEVLOŽTE plech Pro-Heat do umývačky riadu.
- 2 Na odstránenie prefarbenia použite mydlo na riad, teplú vodu a drsnú stranu špongie. NEPOUŽÍVAJTE oceľovú vlnu ani iné abrazívne prostriedky na drhnutie, pretože by mohol poškriabať riad.
- 3 Opláchnite plch a osušte ho uterákom.

SPRIEVODCA NA 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 svieťiť na oranžovo.

2 Uistite sa, že spínač je otočený do polohy ON (linka bude stlačená nadol). 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 Food” (Pridať potraviny).**

Prístroj dokončil predhrievanie a teraz je čas pridať prísady.

- **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 pri telefonáte po ruke.

- **Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí “CLD”.**

Studené údenie sa má používať na dodanie dymovej chuti potravinám, nie je určené na varenie. Pri údení mäsa, hydiny alebo rýb by sa tento proces mal vždy používať v spojení so samostatným krokom na dosiahnutie vnútornej teploty bezpečnej pre potraviny. Informácie o odporúčaných teplotách bezpečných pre potraviny nájdete na miestnom úrade pre potravinové normy.

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

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

- **Musím úplne naplniť dymovú komoru peletami?**

Áno, vždy naplňte dymovú komoru až po vrch. Zdokonalili sme množstvo peliet potrebných pre každé údenie, bez ohľadu na funkciu alebo množstvo jedla, zariadenie ich spotrebuje primerane.

Kedy mám stlačiť tlačidlo príchute Woodfire?

Ak chcete pridať dym pomocou funkcií Dehydratácia, Hi/LO, Sear, Gril, Roast, Bake a Pizza, stlačte tlačidlo Woodfire Flavour pred stlačením tlačidla Start. Nie je potrebné stlačiť tlačidlo

Tlačidlo príchute Woodfire pri použití funkcie Smoker. Funkciu Woodfire nie je možné používať s funkciou WARM.

- **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.

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

Pelety môžu horieť aj po skončení varenia. Nedotýkajte sa dymového boxu ani ho nevyberajte, kým sa z grilu neprestane dymiť, pelety úplne nevyhoria a dymový box nevychladne. Potom dymovú komoru vyberte a bezpečne zlikvidujte vychladnutý obsah popola.

- **Môžem používať oleje na pečenie v rúre pri vysokých teplotách?**

Používajte odporúčané tuky/oleje opatrne, “Neodporúčané tuky/oleje” používajte len vtedy, keď je to uvedené v recepte Ninja (schválené tuky/oleje sú uvedené v časti “Najlepšie postupy pri varení pri teplote nad 260 °C”).

- **Ako zabrániť požiaru v rúre pri sériovom pečení pri vysokých teplotách?**

Nezabudnite vyprázdniť tuk/olej z plechu na pečenie, aby ste zabránili preliatiu. Pred každým použitím plech dôkladne umyte. Zabráni sa tak pripáleniu tuku a vzniku dymu.

- **Ako sa vyhnúť vznieteniu pri otvorení rúry?**

Pri varení pri vysokých teplotách, najmä pri pečení potravín, otvárajte dvierka pomaly a na vzdialenosť paže. Nezabudnite vyprázdniť tuk/olej z plechu na pečenie, aby ste zabránili jeho rozliatiu. Pomôže to predísť dymeniu a vznieteniu.

- **Prečo predhrievanie trvá tak dlho?**

Čas predhrievania sa líši podľa funkcie a teploty jednotky. SMOKER, DEHYDRATE, WARM Bez predhrievania.

Ak pridáte príchut' Woodfire, čas zapálenia sa predĺži o ďalšie 3-4 minúty.

Používanie zariadenia v nepriaznivom počasi 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 nevhodného kábla /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 správa “ADD FOOD” (Pridajte jedlo). Otvorte veko a vložte prísady do prístroja. Po zatvorení veka sa začne varenie a časovač začne odpočítavať.

- **Môžem vypnúť príchut' Woodfire?**

Ak ste stlačili tlačidlo Woodfire Flavour a už ste spustili funkciu varenia stlačením tlačidla START, môžete opätovným stlačením tlačidla Woodfire Flavour funkciu vypnúť, ak je cyklus zapáľovania 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), funkciu Woodfire Flavour 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 Woodfire Flavour na 4 sekundy zapálite novú plnú škatuľu peliet. Ak robíte údenie viackrát za sebou, odporúčame doplniť dymovú škatuľu pomocou naberačky na pelety, keď sa polovica peliet spáli. NEDOPŔŇAJTE viac ako 2-krát. NEZAPALUJTE pelety opätovne.