

NINJA®

WOODFIRE

OG701EU

INSTRUKCJE



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY za zakup elektrycznego grilla z wędzarką Ninja Woodfire



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP



ninjakitchen.eu/registerguarantee



Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Moc: 2400 W

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, poddaj urządzenie recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców. Aby zwrócić to urządzenie, skorzystaj z systemu zwrotów i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może oddać ten produkt do recyklingu.

ZAWARTOŚĆ

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	36
Części i akcesoria	38
Przed pierwszym użyciem	38
Poznaj elektryczny grill z wędzarką Woodfire.	40
Przyciski funkcji	40
Przyciski sterowania	40
Wyjmowana wędzarka	41
Funkcje gotowania	41
Smoker (Wędzenie)	41
Grill (Grillowanie)	42
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)	42
Roast (Pieczenie)	43
Bake (Wypieki)	43
Dehydrate (Suszenie)	44
Reheat (Odgrzewanie)	44
Czyszczenie elektrycznego grilla z wędzarką Woodfire	45
Rozwiązywanie problemów	46
Rejestracja produktu	48

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ UWAŻNIE • TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

⚠ OSTRZEŻENIE Niedostosowanie się do tych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub oparzeniem, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się u małych dzieci, należy natychmiast po rozpakowaniu pozbyć się wszystkich materiałów opakowaniowych.
- 2 To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego na zewnątrz. **NIE UŻYWAĆ** tego urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. **NIE UŻYWAĆ** w pojazdach lub łodziach w ruchu. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 3 **NIE UŻYWAĆ** wewnątrz pomieszczeń. Ten grill jest przeznaczony **TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ** w dobrze wentylowanym miejscu. W przypadku stosowania pod jakimkolwiek zadaniem mogą gromadzić się toksyczne opary, w tym tlenek węgla, powodując poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- 4 Tego urządzenia mogą używać dzieci i osoby dorosłe o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani odpowiedniej wiedzy, ale mogą go używać pod warunkiem, że są pod nadzorem lub zostały poinstruowane o jego bezpiecznym użyciu i rozumieją ryzyko z nim związane.
- 5 **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem. **NIE UŻYWAĆ** bez uchwytów bocznych.
- 6 Aby uniknąć uszkodzenia mienia na skutek działania płomieni lub ciepła, należy zachować minimalną odległość 92 cm (3 stóp) od tyłu, boków i góry do ścian, poręcz lub innych konstrukcji łatwopalnych.
- 7 Upewnij się, że powierzchnia jest równa, stabilna, czysta i sucha. **NIE UMIESZCZAĆ** urządzenia blisko krawędzi powierzchni, na której znajduje się grill podczas pracy.
- 8 Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE POZWALAĆ**, aby urządzenie było używane w pobliżu dzieci, czyszczące lub konserwowane przez dzieci.
- 9 Urządzenie powinno być zasilane poprzez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA. Urządzenie należy podłączyć do gniazdka wyposażonego w styk uziemiający.
- 10 Krótki przewód zasilający ma na celu ograniczenie ryzyka, że dzieci poniżej 8. roku życia złapią przewód lub się zaplączą, a także ograniczenie ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód. **ODPOWIEDNIE DO STOSOWANIA Z URZĄDZENIAMI ZEWNĘTRZNYMI.** Dostępne są dłuższe, odłączane przewody zasilające lub przedłużacze, których można używać pod warunkiem zachowania ostrożności.
- 11 Aby uniknąć uszkodzenia mienia i oparzeń spowodowanych płomieniem lub ciepłem, **ZAWSZE** zachowuj bezpieczną odległość co najmniej 30 cm (1 stopy) od skrzynki z pelletem podczas wędzenia. Jeśli przy wietrznej pogodzie podniesie się pokrywa grilla, z pojemnika na pellet mogą wydobywać się niewielkie płomienie.
- 12 Aby uniknąć oparzeń, **ZAWSZE** używaj miarki do uzupełniania pelletu. **NIGDY** nie używaj rąk do uzupełniania pelletu.
- 13 Aby uniknąć oparzeń i uszkodzeń mienia, należy upewnić się, że pokrywa wędzarki jest całkowicie zamknięta, co zapobiegnie wydostawianiu się płomieni na zewnątrz wędzarki.
- 14 Pellet może nadal się palić po zakończeniu gotowania. Nie dotykaj ani nie wyjmuj wędzarki, dopóki grill nie przestanie dymić, pellet całkowicie się nie wypali, a wędzarka nie ostygnie.
- 15 Aby uniknąć obrażeń ciała i oparzeń, przed czyszczeniem, demontażem, zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- 16 **NIE DOPUSZCZAĆ** do przepełnienia pojemnika na pellet. Spowoduje to doprowadzenie tlenu, co może prowadzić do spalania, powstania płomienia i uszkodzenia urządzenia, co może skutkować oparzeniami.
- 17 **NIE DOTYKAĆ** gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące w trakcie i po zakończeniu pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** używaj ochronnych podładek lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów i gałek.
- 18 **NIE DOTYKAĆ** akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim. W trakcie gotowania koszyk będzie bardzo gorący. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania akcesorium z urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** należy zachować ostrożność podczas używania produktu. Zalecamy używanie długich przyborów kuchennych i ochronnych podładek lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 19 **ZAWSZE** upewnij się, że grill jest całkowicie zimny przed zdjęciem płyt grzewczych lub jego przesunięciem, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń ciała.
- 20 **NIE UŻYWAĆ** urządzenia bez zamontowanej płyty grillowej.
- 21 Aby zapewnić ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym, przewód i przedłużacz należy ułożyć tak, aby nie zwisały z blatu roboczego lub stołu, co mogłoby spowodować pociągnięcie przez dzieci lub potknięcie się. Utrzymuj porażenie przewodu w stanie suchym i **NIE ZANURZAJ** przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie ani w innym płynie.

- 22 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE UŻYWAĆ** urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jego uszkodzenia należy natychmiast zaprzestać korzystania z niego i skontaktować się z Działem Obsługi Klienta.
- 23 **NIE UŻYWAĆ** gniazdka poniżej powierzchni blatu roboczego.
- 24 **NIGDY** nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 25 **NIE DOPUSZCZAĆ** do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami.
- 26 Używaj wyłącznie akcesoriów dołączonych do urządzenia lub zatwierdzonych przez SharkNinja. Stosowanie akcesoriów i elementów mocujących niezalecanych przez SharkNinja może stwarzać ryzyko pożaru lub obrażeń.
- 27 Przed umieszczeniem jakichkolwiek akcesoriów w urządzeniu upewnij się, że są czyste i suche.
- 28 **NIE PRZESUWAĆ** urządzenia podczas użytkowania.
- 29 **NIE ZAKRYWAĆ** otworu wlotowego lub wylotowego powietrza podczas pracy urządzenia. Nieprzestrzeganie tego zalecenia uniemożliwi równomierne ugotowanie potrawy i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 30 **NIE KŁAŚĆ** niczego na urządzeniu, gdy pokrywa jest zamknięta podczas użytkowania.
- 31 Sprawdź, czy płyta grillowa jest prawidłowo włożona i pewnie zablokowana na swoim miejscu.
- 32 **NIE UŻYWAĆ** urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu.
- 33 Niektóre produkty spożywcze mogą powodować chlapanie olejów i tłuszczów. Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność przy otwieraniu grilla.
- 34 W przypadku zapalenia się tłuszczu lub gdy z urządzenia zacznie wydobywać się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed zdjęciem akcesoriów kuchennych odczekaj, aż przestanie dymić.
- 35 Napięcia w gniazdach mogą być różne, co może mieć wpływ na wydajność Twojego produktu. Aby zapobiec możliwym chorobom, **ZAWSZE** używaj zewnętrznego termometru do żywności, aby sprawdzić, czy żywność jest ugotowana do zalecanej temperatury.
- 36 W swoim urządzeniu stosuj **TYLKO** oryginalny, przeznaczony do kontaktu z żywnością pellet drzewny marki Ninja.
- 37 **NIGDY** nie używaj w urządzeniu pelletu opałowego, twardego drewna, węgla drzewnego, paliw płynnych ani żadnych innych materiałów palnych.
- 38 Trzymaj ręce i twarz z dala od urządzenia, gdy jest używane i gorące.
- 39 **ZAWSZE** miej pod ręką gaśnicę przeznaczoną do gaszenia pożarów urządzeń elektrycznych podczas korzystania z urządzenia.
- 40 **ZAWSZE** przechowuj pellet drzewny w suchym miejscu, z dala od urządzeń wytwarzających ciepło i innych pojemników na paliwo.
- 41 Utrzymuj grill w czystości i nie dopuść do gromadzenia się nadmiaru tłuszczu lub popiołu wewnątrz lub na wędzarce i wkładzie. Znacznie zwiększa to ryzyko zapalenia się tłuszczu i powstania dodatkowego dymu, który może zepsuć smak potrawy.
- 42 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia można znaleźć w części Czyszczenie i Konserwacja.
- 43 Aby odłączyć urządzenie, naciśnij przycisk power (zasilania), aby je wyłączyć, a następnie odłącz je od gniazdka, gdy nie jest używane, a także przed czyszczeniem.
- 44 **NIE CZYŚĆ** tego urządzenia przy użyciu spryskiwacza wodnego lub podobnego środka.
- 45 **NIE CZYŚCIĆ** zmywakami do szorowania. Od powierzchni mogą odpaść fragmenty, które mogą dotknąć podzespołów elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 46 Przechowywać w pomieszczeniu zamkniętym, gdy nie jest używany, poza zasięgiem dzieci.
- 47 **NIE ZOSTAWIAĆ** odkrytego grilla narażonego na działanie warunków atmosferycznych. **ZAWSZE** używaj pokrowca na grilla, gdy przechowujesz go na zewnątrz.



Przeczytaj i przejrzyj instrukcję aby zrozumieć sposób działania i użytkowania produktu.



Symbol wskazuje na ryzyko obrażenia ciała, ryzyko śmierci lub dużych szkód materialnych, jeśli ostrzeżenie w nim zawarte zostanie zignorowane.



Unikać kontaktu z gorącymi powierzchniami. Zawsze używaj środków ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.



Tylko do użytku zewnętrznego.

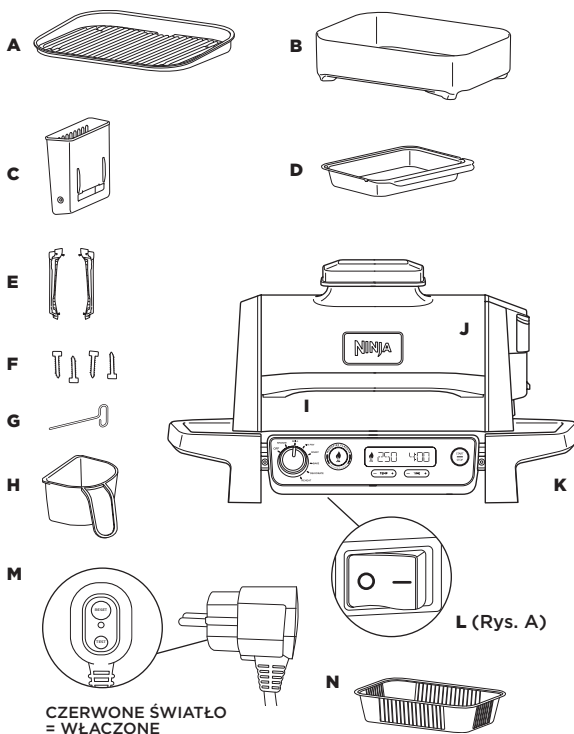


Oporny na zachlapanie wodą.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

CZĘŚCI I AKCESORIA

- A Płyta grillowa
- B Kosz do grillowania
- C Wędzarka (wstępnie zainstalowana)
- D Tacka na tłuszcz
- E Lewy i prawy uchwyt montażowy
- F Śruba imbusowa 3,5 mm x 16 mm (4x) (wstępnie zamontowana na uchwytach)
- G Klucz imbusowy
- H Miarka pelletu
- I Zmontowana jednostka główna (przewód zasilający nie jest pokazany)
- J Pokrywa
- K Panel sterowania
- L Przycisk WŁ./WYŁ.
- M Przewód zasilający i wyłącznik różnicowoprądowy (RCD)
- N Tacka na tłuszcz



Aby zamówić części zamienne lub dodatkowe i akcesoria, odwiedź stronę ninjakitchen.eu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe i taśmę z urządzenia. Niektóre naklejki mają być na stałe przyklejone do urządzenia, usuń **TYLKO** naklejki oznaczone „odklej tutaj”.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa.
- 3 Umyj płytę grillową i kosz do grillowania w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłucz i osusz. Płyta grillowa, kosz do grillowania i jednostka główna **NIE NADAJĄ SIĘ** do mycia w zmywarce. **NIGDY** nie myj jednostki głównej w zmywarce. **UWAGA:** Podkładka pod dolny element grzewczy może mieć widoczne przebarwienia. Jest to wynik naszego normalnego procesu produkcyjnego. Urządzenie nie było wcześniej używane.
- 4 **NIE NALEŻY** używać szorstkich szczotek lub gąbek na powierzchniach kuchennych, gdyż mogą one uszkodzić powłokę.

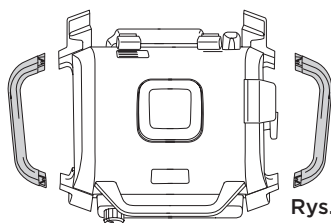
Zalecamy umieszczenie wszystkich akcesoriów wewnątrz grilla i włączenie go na tryb GRILL (GRILLOWANIE), ustawienie H1 (wysokiej temperatury) na 20 minut bez dodawania jedzenia. W ten sposób usuwane są wszelkie pozostałości. Jest to całkowicie bezpieczne i nie ma negatywnego wpływu na wydajność grilla.

Przed próbą wykonania tej czynności należy postępować zgodnie z instrukcjami na stronach x i x.

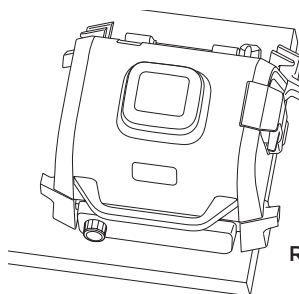
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - CIĄG DALSZY

MONTAŻ UCHWYTÓW

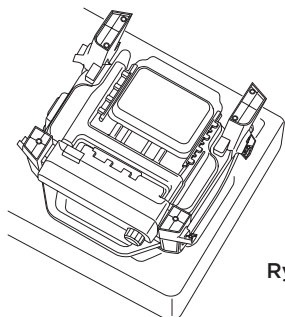
- 1 Upewnij się, że po lewej i prawej stronie używany jest właściwy uchwyt. (Zobacz rys. A i zwróć uwagę, że uchwyty mają naklejki L i R na spodzie). Klucz imbusowy przyklejony jest do lewego uchwyty (patrz rys. A).
- 2 Umieść urządzenie na krawędzi stołu (rys. B) LUB, mając nadal przyklejoną pokrywę, ostrożnie odwróć grill do góry nogami, przytrzymując boki urządzenia i pokrywę w dół. Jeśli taśma została usunięta, wyjmij wszystkie akcesoria z grilla i trzymając boki urządzenia oraz pokrywę w dół, umieść grill na górnej części, aby zabezpieczyć urządzenie (rys. C).
- 3 Wyrównaj każdy uchwyt z wypustkami na podstawie, a następnie pchnij go do góry, aby zamocować każdy uchwyt na miejscu (rys. D). Do dokręcenia wstępnie zmontowanych śrub (2x) na każdym uchwycie użyj dołączonego klucza imbusowego (rys. E).



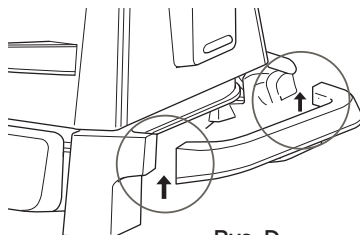
Rys. A



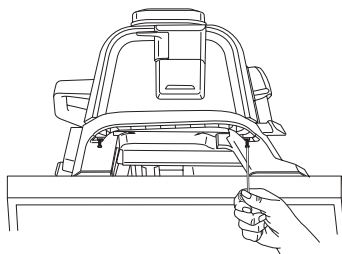
Rys. B



Rys. C



Rys. D

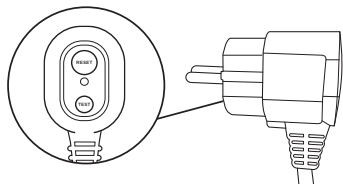


Rys. E

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - CIĄG DALSZY

ZASILANIE GRILLA

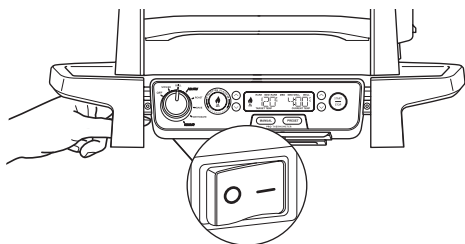
- 1 Podłącz wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) do gniazdka elektrycznego. Włącz gniazdko.
- 2 Naciśnij przycisk RESET (RESETOVANIE) na wyłączniku RCD. Kontrolka pod przyciskiem RESET (RESETOVANIE) powinna zaświecić się na czerwono. Jeśli tak nie jest, wypróbuj inne gniazdo. UWAGA: W bezpośrednim świetle słonecznym widoczność światła może być utrudniona.



- 3 Naciśnij przycisk TEST (TESTOWANIE) na wyłączniku RCD. Czerwone światło powinno teraz zgasnąć. Oznacza to, że wyłącznik RCD działa prawidłowo. Jeśli naciśnięcie przycisku TEST (TESTOWANIE) nie spowoduje wyłączenia światła, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- 4 Po ponownym sprawdzeniu czy wyłącznik RCD działa prawidłowo naciśnij przycisk RESET (RESETOVANIE). Czerwone światło powinno pojawić się ponownie. Teraz można włączyć urządzenie.

UWAGA: Światło na wyłączniku różnicowoprądowym (RCD): CZERWONY = RCD jest WŁĄCZONY; CZARNY = RCD jest WYŁĄCZONY

- 5 Naciśnij przycisk ON/OFF (włączanie/wyłączanie) znajdujący się z tyłu panelu sterowania. Przełącznik jest włączony po naciśnięciu strony z wyżłobieniem.



- 6 Teraz należy przekręcić tarczę znajdującą się z przodu panelu sterowania i ustawić ją na żądanej funkcji. Wyświetlacz powinien się podświetlić, aby pokazać czas lub temperaturę. Grill jest teraz gotowy do użycia.

UWAGA: Przycisk RESET (RESETOVANIE) na wyłączniku RCD należy nacisnąć za każdym razem po odłączeniu urządzenia od zasilania.

PRZEDŁUŻACZ

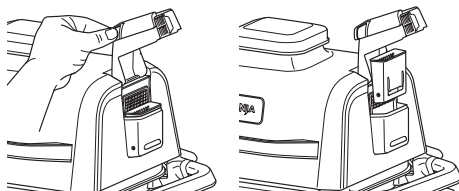
Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że nadaje się do stosowania na zewnątrz, w połączeniu z urządzeniami zewnętrznymi. Użycie niewłaściwego przewodu może spowodować jego przegrzanie, stopienie i/lub spadek napięcia. Spadek napięcia może wydłużyć czas nagrzewania wstępnego i wpłynąć na wydajność i/lub czas gotowania.

WYJMOWANA WĘDZARKA

Wędzarka jest w pełni zamontowana w urządzeniu i znajduje się po prawej stronie pokrywy. Przed dodaniem pelletu zawsze upewnij się, że wyjmowana wędzarka jest umieszczona na swoim miejscu. Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj ostrzeżenia na pierwszej stronie.

Montaż wędzarki:

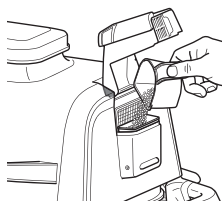
Aby zamontować, przytrzymaj otwartą pokrywę wędzarki jedną ręką i włóż wyjmowaną wędzarkę tak, aby znalazła się na swoim miejscu.



Dodawanie pelletu Ninja Woodfire:

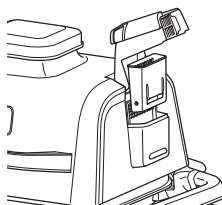
Napełnij miarkę pelletem po brzegi i wyrównaj, aby uniknąć wysypiania. Przytrzymując otwartą pokrywę wędzarki, wsypuj pellet do komory, aż wypelni ją po brzegi, a następnie zamknij pokrywę. Przed gotowaniem sprawdź, czy pokrywa jest dokładnie zamknięta.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wydajność i smak, stosuj wyłącznie pellet Ninja Woodfire.

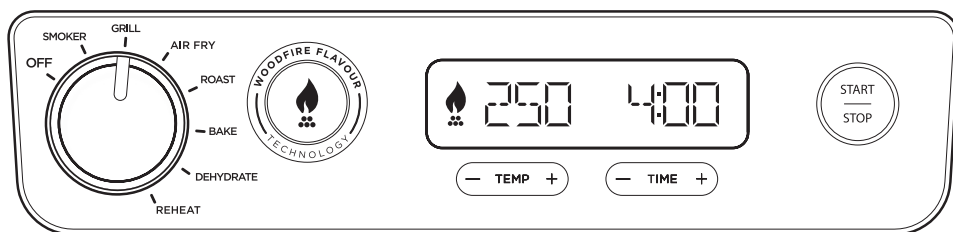


Wymywanie wędzarki i jej czyszczenie:

Aby uniknąć oparzeń, należy pozwolić na całkowite spalenie pelletu i całkowite ostygnięcie wędzarki, aby wyjąć i bezpiecznie wyrzucić całą jej zawartość.



POZNAJ URZĄDZENIE ELEKTRYCZNY GRILL Z WĘDZARKĄ WOODFIRE



PRZYCISKI FUNKCJI

Istnieją dwa sposoby na uzyskanie autentycznego, wędzonego smaku BBQ:

1. Specjalny program **SMOKER (WĘDZENIE)** do gotowania przez dłuższy czas, aby uzyskać głęboki smak i delikatność potrawy.
2. Dodaj szybką dawkę Woodfire Flavour (Aromatu Woodfire) do dowolnej z funkcji, z wyjątkiem **REHEAT (ODGRZEWANIA)**, używając przycisku **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECHNOLOGIA AROMAT WOODFIRE)**.

SMOKER (WĘDZENIE): Stwórz głęboki, wędzony smak podczas wolnego gotowania w niskiej temperaturze, aby zmiękczyć duże kawałki mięsa.

GRILL (GRILLOWANIE): Gotowanie przy zamkniętej pokrywie z wykorzystaniem grzania górnego i dolnego. Najlepiej nadaje się do grillowania dużych i grubych kawałków mięsa lub mrożonek, a także do ogólnego obsmażania. Otwórz pokrywę podczas grillowania delikatnych potraw lub chudych białek, aby uzyskać grillowaną konsystencję bez przegotowywania.

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Uzyskaj chrupkość i kruchość przy użyciu niewielkiej ilości oleju lub bez niego oraz przy wyższej prędkości wentylatora.

ROAST (PIECZENIE): Zmiękcza mięso, piecz warzywa i nie tylko.

BAKE (WYPIEKI): Piecz chleb, ciasta i inne potrawy przy niższych prędkościach wentylatora.

DEHYDRATE (SUSZENIE): Doskonale nadaje się do suszenia owoców, warzyw i mięsa.

REHEAT (ODGRZEWANIE): Idealny do podgrzewania resztek jedzenia, dzięki czemu nic się nie zmarnuje.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY

(TECHNOLOGIA AROMAT WOODFIRE): Naciśnij po wybraniu funkcji gotowania, aby dodać Woodfire Flavour (Aromat Woodfire) za pomocą funkcji Grill (Grillowanie), Air Fry (Smażenie beztłuszczowe), Bake (Wypieki), Roast (Pieczenie) lub Dehydrate (Suszenie). Po naciśnięciu na ekranie wyświetlacza zaświeci się ikona płomienia.

PRZYCISKI STEROWANIA

TARCZA: Aby włączyć urządzenie i wybrać funkcję gotowania, obróć tarczę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do wybrania żądanej funkcji. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić tarczę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji **OFF (WYŁĄCZONE)**.

UWAGA: Po włączeniu urządzenia wyświetlacz będzie podświetlony.

TEMP (TEMPERATURA): Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Aby je dostosować, użyj przycisków - i + obok opcji TEMP (TEMPERATURA).

TIME (CZAS): Aby dostosować czas gotowania, użyj przycisków - i + obok opcji TIME (CZAS).

START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE): Naciśnij, aby rozpocząć lub zatrzymać bieżącą funkcję gotowania lub naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby pominąć nagrzewanie wstępne.

NAGRZEJ WSTĘPNIE PRZED GRILLOWANIEM, ABY UZYSKAĆ LEPSZE WYNIKI

Aby uzyskać najlepsze efekty grillowania, należy całkowicie rozgrzać urządzenie przed dodaniem jedzenia. Dodanie jedzenia przed zakończeniem podgrzewania może spowodować jego przegotowanie, dymienie i wydłużenie czasu nagrzewania wstępnego.

Po ustawieniu funkcji, czasu i temperatury naciśnij przycisk **START (ROZPOCZĘCIE)**, urządzenie automatycznie rozpocznie podgrzewanie (oprócz funkcji Smoker [Wędzenie] lub Reheat [Odgrzewanie]/Dehydrate [Suszenie]) bez włączania technologii Woodfire Flavour (Aromat Woodfire).

FUNKCJE GOTOWANIA - CIAĞ DALSZY

Podłącz urządzenie i ustaw przełącznik znajdujący się pod lewą stroną panelu sterowania w pozycji ON (włączony).

WAŻNE: Przed użyciem należy zapoznać się ze wszystkimi ważnymi instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa.



Smoker (Wędzenie)

UWAGA: Temperatura jest zaprogramowana na 120°C.

- 1 Umieść grilla na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zamontuj płytę grillową, umieszczając ją płasko na elemencie grzewczym, tak aby przylegała do elementu.
- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4 Podnieś pokrywę wędzarki i przy użyciu miarki pelletu napełnij wędzarkę do pełna, a następnie zamknij pokrywę. **NIE PRZEPEŁNIAJ** wędzarki.
- 5 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Zamknij pokrywę.
- 6 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć tarczę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji **OFF (WYŁĄCZONE)**, aby wybrać funkcję **SMOKER (WĘDZENIE)**.
- 7 Wyświetlił się domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok **TEMP (TEMPERATURA)**, aby wybrać temperaturę od 120 °C do 210 °C w odstępach co 10 stopni.
- 8 Użyj przycisków - i + obok **TIME (CZAS)**, aby dostosować czas gotowania od 1 minuty do 30 minut w odstępach co 1 minutę lub od 30 minut do 12 godzin w odstępach co 15 minut.
- 9 Naciśnij **START (ROZPOCZĘCIE)**, aby rozpocząć gotowanie. Funkcja Smoker (Wędzenie) nie wymaga nagrzewania wstępnego.
- 10 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END (KONIEC)** pojawi się na wyświetlaczu.
- 11 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

Grill (Grillowanie)

UWAGA: Temperatura jest zaprogramowana na HI (WYSOKA).

- 1 Umieść grilla na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zamontuj płytę grillową, umieszczając ją płasko na elemencie grzewczym, tak aby przylegała do elementu.
- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4  Jeżeli planujesz skorzystać z technologii Woodfire Flavour, podnieś pokrywę wędzarki i przy użyciu miarki pelletu napełnij wędzarkę do pełna, a następnie zamknij pokrywę. **NIE PRZEPEŁNIAJ** wędzarki.
- 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć tarczę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji **OFF (wyłączone)**, aby wybrać funkcję **GRILL (GRILLOWANIE)**.
- 6  Jeśli dodajesz Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECHNOLOGIA AROMAT WOODFIRE)**.
- 7 Wyświetlił się domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok **TEMP (TEMPERATURA)**, aby wybrać temperaturę od LO (NISKIEJ) do HI (WYSOKIEJ).
- 8 Za pomocą przycisków - i + obok opcji **TIME (CZAS)** możesz dostosować czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny.
- 9 Naciśnij **START (ROZPOCZĘCIE)**, aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. W przypadku stosowania technologii Woodfire Flavour, pellet przechodzi przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpoczyna wstępne nagrzewanie (PRE).

UWAGA: Chociaż w celu uzyskania najlepszych rezultatów zdecydowanie zaleca się wstępne nagrzewanie, można je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)** przez 4 sekundy. „ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)” będzie migać na ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik czasu zacznie odliczać czas. Przejdź do kroku 11, aby uzyskać dalsze instrukcje.

- 10 Po zakończeniu podgrzewania wstępnego urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)** pojawi się na wyświetlaczu.
- 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik zacznie odliczać czas.
- 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyda sygnał dźwiękowy i **DONE (GOTOWE)** pojawi się na wyświetlaczu.
- 13 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

WAŻNE: Przed użyciem należy zapoznać się ze wszystkimi ważnymi instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

UWAGA: Temperatura jest zaprogramowana na 200°C.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zamontuj płytę grillową, umieszczając ją płasko na elemencie grzewczym, tak aby przylegała do elementu.
- 3 Umieść kosz do grillowania na płycie grillowej i ustaw jego nóżki w przeznaczonych do tego celu wgłębieniach na powierzchni płyty grillowej.
- 4 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 5  Jeśli planujesz dodać Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), podnieś pokrywę wędzarki i przy użyciu miarki pelletu napełnij wędzarkę pelletem do pełna, a następnie zamknij pokrywę.
NIE PRZEPEŁNIAJ wędzarki.
- 6 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć tarczę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji **OFF (WYŁĄCZONE)**, aby wybrać funkcję **AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)**.
- 7  Jeśli planujesz użyć Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECHNOLOGIA AROMAT WOODFIRE)**.
- 8 Wyświetlił się domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok **TEMP (TEMPERATURA)**, aby wybrać temperaturę od 150°C do 240°C w odstępach co 10 stopni.
- 9 Użyj przycisków - i + obok **TIME (CZAS)**, aby dostosować czas gotowania w odstępach co 1 minutę w zakresie do 1 godziny.
- 10 Naciśnij **START (ROZPOCZĘCIE)**, aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. W przypadku stosowania technologii Woodfire Flavour, pellet przechodzi przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpoczyna wstępne nagrzewanie (PRE).

UWAGA: Chociaż w celu uzyskania najlepszych rezultatów zdecydowanie zaleca się wstępne nagrzewanie, można je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)** przez 4 sekundy. „ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)” będzie migać na ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do grillowania. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik zacznie odliczać czas. Przejdź do kroku 12, aby uzyskać dalsze instrukcje.

- 11 Po zakończeniu podgrzewania wstępnego urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)** pojawi się na wyświetlaczu.
- 12 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik czasu zacznie odliczać czas.
- 13 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END (KONIEC)** pojawi się na wyświetlaczu.
- 14 Wyjmij żywność z kosza do grillowania.

Roast (Pieczenie)

UWAGA: Temperatura jest zaprogramowana na 180°C.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zamontuj płytę grillową, umieszczając ją płasko na elemencie grzewczym, tak aby przylegała do elementu.
- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4  Jeśli planujesz użyć Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), podnieś pokrywę wędzarki i przy użyciu miarki pelletu napełnij wędzarkę pelletem do pełna, a następnie zamknij pokrywę.
NIE PRZEPEŁNIAJ wędzarki.
- 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć tarczę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji **OFF (WYŁĄCZONE)**, aby wybrać funkcję **ROAST (PIECZENIE)**.
- 6  Jeśli planujesz użyć Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECHNOLOGIA AROMAT WOODFIRE)**.
- 7 Wyświetlił się domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok **TEMP (TEMPERATURA)**, aby wybrać temperaturę od 160°C do 220°C w odstępach co 10 stopni.
- 8 Użyj przycisków - i + obok **TIME (CZAS)**, aby dostosować czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny w odstępach co 1 minutę lub od 1 godziny do 2 godzin w odstępach co 5 minut.
- 9 Naciśnij **START (ROZPOCZĘCIE)**, aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. W przypadku stosowania technologii Woodfire Flavour, pellet przechodzi przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpoczyna wstępne nagrzewanie (PRE).
- 10 Po zakończeniu podgrzewania wstępnego urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)** pojawi się na wyświetlaczu.

UWAGA: Chociaż w celu uzyskania najlepszych rezultatów zdecydowanie zaleca się wstępne nagrzewanie, można je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)** przez 4 sekundy. „ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)” będzie migać na ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do grillowania. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik zacznie odliczać czas. Przejdź do kroku 12, aby uzyskać dalsze instrukcje.

- 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik czasu zacznie odliczać czas.
- 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END (KONIEC)** pojawi się na wyświetlaczu.
- 13 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

FUNKCJE GOTOWANIA - CIĄG DALSZY

WAŻNE: Przed użyciem należy zapoznać się ze wszystkimi ważnymi instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Bake (Wypieki)

UWAGA: Temperatura jest zaprogramowana na 160°C.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zamontuj płytę grillową, umieszczając ją płasko na elemencie grzewczym, tak aby przylegała do elementu.
- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4  Jeśli planujesz dodać Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), podnieś pokrywę wędzarki i napełnij ją pelletem do pełna, a następnie zamknij pokrywę. **NIE PRZEPEŁNIAJ** wędzarki.
- 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć tarczę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji **OFF (WYŁĄCZONE)**, aby wybrać funkcję **BAKE (WYPIEKI)**.
- 6  Jeśli planujesz użyć Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECHNOLOGIA AROMAT WOODFIRE)**.
- 7 Wyświetlił się domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok **TEMP (TEMPERATURA)**, aby wybrać temperaturę od 120°C do 210°C w odstępach co 10 stopni.
- 8 Użyj przycisków - i + obok **TIME (CZAS)**, aby dostosować czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny w odstępach co 1 minutę i od 1 godziny do 4 godzin w odstępach co 5 minut.
- 9 Naciśnij **START (ROZPOCZĘCIE)**, aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. W przypadku stosowania technologii Woodfire Flavour, pellet przechodzi przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpoczyna wstępne nagrzewanie (PRE).
- 10 Po zakończeniu podgrzewania wstępnego urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)** pojawi się na wyświetlaczu.

UWAGA: Chociaż w celu uzyskania najlepszych rezultatów zdecydowanie zaleca się wstępne nagrzewanie, można je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)** przez 4 sekundy. **„ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)”** będzie migać na ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do grillowania. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik zacznie odliczać czas. Przejdź do kroku 12, aby uzyskać dalsze instrukcje.

- 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na talerzu lub połów blachę do pieczenia na płycie. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik czasu zacznie odliczać czas.
- 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END (KONIEC)** pojawi się na wyświetlaczu.
- 13 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

UWAGA: Korzystając z funkcji Bake (Wypieki), należy upewnić się, że stosuje się odpowiednie akcesoria. Do przygotowywania mokrych lub panierowanych składników należy używać naczynia do pieczenia. Do przechowywania sypkich produktów, takich jak chleb, ciastka czy herbatniki, należy używać kosza do grillowania.

Dehydrate (Suszenie)

UWAGA: Temperatura jest zaprogramowana na 60°C.

- 1 Umieść grilla na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zamontuj płytę grillową, umieszczając ją płasko na elemencie grzewczym, tak aby przylegała do elementu.
- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Zamknij pokrywę. Nie ma potrzeby nagrzewania wstępnego.
- 5 Upewnij się, że urządzenie jest podłączone i obróć tarczę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od **OFF (WYŁĄCZONE)**, aby wybrać funkcję **DEHYDRATE (SUSZENIE)**.
- 6 Wyświetlił się domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok **TEMP (TEMPERATURA)**, aby wybrać temperaturę od 40°C do 90°C w odstępach co 10 stopni.
- 7 Użyj przycisków - i + obok **TIME (CZAS)**, aby wybrać czas gotowania od 1 minuty do 30 minut w odstępach co 1 minutę lub od 30 minut do 12 godzin w odstępach co 15 minut.
- 8 Naciśnij **START (ROZPOCZĘCIE)**, aby zacząć gotować.
- 9 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END (KONIEC)** pojawi się na wyświetlaczu.
- 10 Zdejmij jedzenie z grilla.

WYKORZYSTANIE TECHNOLOGII WOODFIRE FLAVOUR Z FUNKCJĄ DEHYDRATE (SUSZENIE)

- Aby dodać Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), po wykonaniu kroku 3 podnieś pokrywę wędzarki i napełnij ją pelletem do pełna, a następnie zamknij pokrywę. **NIE PRZEPEŁNIAJ** wędzarki.
- Pomiń krok 4 i wykonaj kroki 5–7 w celu programowania.
* Naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR (AROMAT WOODFIRE)** po wybraniu opcji **DEHYDRATE (SUSZENIE)** w kroku 4.
- Po kroku 7 naciśnij **START (ROZPOCZĘCIE)**, aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. Pellet przechodzi przez cykl zapłonu (IGN).
- Po zakończeniu podgrzewania wstępnego urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)** pojawi się na wyświetlaczu.
- Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik czasu zacznie odliczać czas.
- Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END (KONIEC)** pojawi się na wyświetlaczu.
- Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

FUNKCJE GOTOWANIA - CIĄG DALSZY

WAŻNE: Przed użyciem należy zapoznać się ze wszystkimi ważnymi instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Reheat (Odgrzewanie)

UWAGA: Temperatura jest zaprogramowana na 170°C.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 W razie potrzeby umieść kosz do grillowania na płycie grillowej i ustaw jego nóżki w przeznaczonych do tego celu wgłębieniach na powierzchni płyty grillowej. Dodaj składniki i zamknij pokrywę.
- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć tarczę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji **OFF (WYŁĄCZONE)**, aby wybrać funkcję **REHEAT (ODGRZEWANIE)**.
- 5 Wyświetlił się domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok **TEMP (TEMPERATURA)**, aby wybrać temperaturę od 130°C do 210°C w odstępach co 10 stopni.

- 6 Użyj przycisków - i + obok **TIME (CZAS)**, aby dostosować czas gotowania w odstępach co 1 minutę do 1 godziny.
- 7 Naciśnij **START (ROZPOCZĘCIE)**, aby zacząć gotować (urządzenie nie nagrzewa się wstępnie w trybie Reheat [Odgrzewanie]).
- 8 Rozpocznie się gotowanie, a licznik czasu zacznie odliczać czas.
- 9 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END (KONIEC)** pojawi się na wyświetlaczu.
- 10 Zdejmij jedzenie z grilla.

CZYSZCZENIE ELEKTRYCZNEGO GRILLA Z WĘDZARKĄ WOODFIRE

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. **ZAWSZE** pozwól urządzeniu i akcesoriom ostygnąć przed czyszczeniem.

- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Po wyjęciu jedzenia trzymaj pokrywę otwartą, aby urządzenie szybciej ostygło.
- Po każdym użyciu należy wyjąć wędzarkę i bezpiecznie usunąć ostudzony popiół.
- Miarę pelletu można myć w zmywarce. Płyta grillowa, kosz do grillowania, tacka na tłuszcz i wędzarka **NIE** nadają się do mycia w zmywarce.
- Ostrożnie wyjmij schłodzoną tackę na tłuszcz z tyłu urządzenia. Ostrożnie usuń tłuszcz i umyj tackę na tłuszcz ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem.
- Czyszczenie wędzarki nie jest wymagane. Jeśli jednak zachodzi taka potrzeba, do usunięcia nadmiaru krezotu można użyć szczotki drucianej.
- Jeśli na płycie grillowej lub innej wyjmowanej części zgromadziły się resztki jedzenia lub tłuszcz, przed czyszczeniem namocz je w ciepłej wodzie z mydłem.

UWAGA: NIE UŻYWAĆ płynnego środka czyszczącego do wędzarki.

- Po każdym użyciu wyjmij płytę grillową i kosz do grillowania (jeśli były używane), a następnie umyj je ręcznie ciepłą wodą z mydłem.

- Układając powlekane akcesoria w celu ich przechowywania, należy umieścić między nimi ściereczkę lub ręcznik papierowy, aby chronić powlekane powierzchnie.

UWAGA: NIGDY nie używaj ściennych narzędzi ani środków czyszczących. **NIGDY** nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie lub innym płynie. **NIE** wkładać do zmywarki.

CZYSZCZENIE POKRYWY

- Po każdym użyciu należy przetrzeć wewnętrzną pokrywę wilgotnym ręcznikiem lub ściereczką, aby odświeżyć urządzenie i usunąć tłuszcz.
- Delikatnie przetrzyj wewnętrzną stronę pokrywy wilgotną ściereczką.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

! OSTRZEŻENIE: Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem i niezamierzonego działania urządzenia, przed próbą rozwiązania problemu wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.

• **Moje urządzenie się nie włącza?**

1 Sprawdź, czy wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) jest prawidłowo podłączony i czy naciśnięto przycisk reset (resetowania).

2 Upewnij się, że przełącznik jest ustawiony w pozycji ON (WŁĄCZONY).

3 Upewnij się, że tarcza nie jest w pozycji OFF (WYŁĄCZONY).

Jeśli po wykonaniu powyższych czynności urządzenie nadal się nie włącza, skontaktuj się z działem obsługi klienta pod numerem 800 088 092.

• **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „Add Grill (Włóż grill)”.**

Płyta grillowa musi zostać zamontowana. Po zainstalowaniu zamknij pokrywę i naciśnij przycisk start (rozpoczęcia), aby rozpocząć.

• **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „Add Food (Dodaj produkty)”.**

Urządzenie zakończyło nagrzewanie wstępne. Teraz czas dodać składniki.

• **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „Shut Lid (Zamknij pokrywę)”.**

Pokrywa jest otwarta i należy ją zamknąć, aby wybrana funkcja mogła zostać uruchomiona.

• **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się „E”.**

Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta pod numerem 800 088 092. Abyśmy mogli lepiej Ci pomóc, zarejestruj swój produkt na ninjakitchen.eu i miej go pod ręką na wypadek kontaktu telefonicznego.

Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „CLD”.

Cold Smoking (Wędzenie na zimno) ma na celu nadanie potrawom smaku dymu. Nie jest ono przeznaczone do gotowania. W przypadku mięsa, drobiu lub ryb proces ten należy zawsze łączyć z oddzielnym etapem podgrzewania żywności do bezpiecznej dla żywności temperatury wewnętrznej. Zalecane temperatury bezpiecznej żywności można uzyskać od lokalnych organów ds. standardów żywności.

• **Czy mam dodać składniki przed czy po podgrzaniu?**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy odczekać, aż urządzenie się nagrzej wstępnie, zanim doda się składniki.

• **Czy muszę całkowicie wypełnić wędzarkę pelletem?**

Tak, zawsze napełniaj wędzarkę po brzegi. Dopracowaliśmy ilość pelletu potrzebną do każdego wędzenia, niezależnie od funkcji lub ilości przygotowywanej żywności — urządzenie spali je odpowiednio.

• **Kiedy należy nacisnąć przycisk Woodfire Flavour Technology (Technologia Aromat Woodfire)?**

Naciśnij przycisk Woodfire Flavour Technology (Technologia Aromat Woodfire) przed naciśnięciem przycisku Start (Rozpoczęcie), jeśli chcesz dodać dymu podczas korzystania z funkcji Grill (Grillowanie), Air Fry (Smażenie beztluszczowe), Roast (Pieczenie), Bake (Wypieki) lub Dehydrate (Suszenie). Nie ma potrzeby naciskania przycisku Woodfire Flavour Technology (Technologia Aromat Woodfire) podczas korzystania z funkcji Smoker (Wędzenie). Nie zalecamy stosowania technologii Woodfire do podgrzewania, ponieważ potrawa jest już pełna smaku.

• **Dlaczego z pojemnika na pellet wydobywają się płomienie?**

Jeśli przy wietrznej pogodzie podniesie się pokrywa grilla, z pojemnika na pellet mogą wydobywać się niewielkie płomienie.

• **Gdzie powinno się przechowywać pellet?**

Zawsze przechowuj pellet w suchym miejscu. Jakakolwiek wilgoć w peliecie może mieć negatywny wpływ na zapłon i jakość smaku dymu.

• **Czy podczas wędzenia powinno się używać olejów lub sprayów zapobiegających przywieraniu?**

Nie, nie zalecamy stosowania żadnych olejów ani sprayów zapobiegających przywieraniu podczas wędzenia, ponieważ dym nie będzie tak dobrze przylegał do żywności.

• **Jak pozbyć się spalonego pelletu po cyklu gotowania?**

Pellet może nadal się palić po zakończeniu gotowania. Nie dotykaj ani nie wyjmuj wędzarki dopóki grill nie przestanie dymić, pellet całkowicie się nie wypali, a wędzarka nie ostygnie. Następnie wyjmij wędzarkę i bezpiecznie usuń schłodzony popiół.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- **Dlaczego nagrzewanie wstępne trwa tak długo?**

Czas nagrzewania wstępnego zależy od funkcji i temperatury urządzenia.

GRILL (GRILLOWANIE): ok. HI (WYSOKI) 8-12 | MED (ŚREDNI) 6-11 | LO (NISKI) 5-9 min.

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE), BAKE (WYPIEKI), ROAST (PIECZENIE): 3 minuty.

SMOKER (WĘDZENIE), DEHYDRATE (SUSZENIE), REHEAT (ODGRZEWANIE): Bez nagrzewania wstępnego.

Jeśli dodasz Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), czas rozpalania wydłuży się o dodatkowe 2-4 minuty.

Używanie urządzenia w niesprzyjających warunkach pogodowych, np. podczas ulewnego deszczu, może spowodować wydłużenie czasu nagrzewania wstępnego.

Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że nadaje się do stosowania na zewnątrz, w połączeniu z urządzeniami zewnętrznymi. Użycie niewłaściwego przewodu może spowodować jego przegrzanie, stopienie i/lub spadek napięcia.

Chociaż w celu uzyskania najlepszych rezultatów zdecydowanie zaleca się nagrzewanie wstępne, można je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE) przez 3 sekundy. Na ekranie zacznie migać napis „ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)”. Otwórz pokrywę i umieść składniki w urządzeniu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik czasu zacznie odliczać czas.

- **Czy mogę wyłączyć technologię Woodfire Flavour?**

Jeśli naciśniesz przycisk Woodfire Flavour Technology (Technologia Aromat Woodfire) i uruchomiłeś już funkcję gotowania, naciskając przycisk START (ROZPOCZĘCIE), możesz nacisnąć przycisk Woodfire Flavour Technology (Technologia Aromat Woodfire) ponownie, aby ją wyłączyć, jeśli cykl zapłonu jest ukończony w mniej niż 75% (co jest sygnalizowane paskiem postępu na ekranie wyświetlacza). Jeśli pellet rozpałił się całkowicie i grill przeszedł w cykl nagrzewania wstępnego (co jest sygnalizowane na ekranie wyświetlacza), nie można wyłączyć technologii Woodfire Flavour.

- **Czy mogę dodać więcej pelletu w trakcie cyklu gotowania?**

Używając funkcji SMOKER (WĘDZENIE) możesz dodać więcej pelletu dopiero po całkowitym wypaleniu się pierwszej partii. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Woodfire Flavour Technology (Technologia Aromat Woodfire) przez 4 sekundy, aby zapalić nową, pełną skrzynkę pelletu. Jeśli wędzisz dwa razy po kolei, zalecamy napełnianie wędzarki za pomocą miarki pelletu, gdy wypalona zostanie połowa pelletu. **NIE NAPEŁNIAĆ** więcej niż 2 razy. **NIE ZAPALAĆ** ponownie pelletu.

REJESTRACJA PRODUKTU

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Kupując produkt w Europie, zyskujesz prawa związane z jakością produktu (Twoje „prawa ustawowe”). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. Niemniej jednak w Ninja jesteśmy pewni jakości naszych produktów (dalej „Produktów”), dlatego dajemy Ci 2-letnią gwarancję producenta. Ta gwarancja dotyczy wyłącznie Produktu, który kupiony został w stanie nowym lub nieużywanym. Te warunki odnoszą się wyłącznie do naszych gwarancji – Twoje prawa ustawowe jako konsumenta pozostają niezmiennie. 2-letnia gwarancja jest dostępna we wszystkich krajach UE.

Poniższe warunki opisują przesłanki i zakres naszych gwarancji, których udziela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt nad Menem, Niemcy („my”, „nas”, „nasze” itd.). Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy lub zawartą z nim umowę. To samo dotyczy produktu kupionego bezpośrednio w Ninja.

Gwarancje Ninja

Sprzęt AGD do kuchni jest sporą inwestycją. Twój nowy sprzęt powinien działać poprawnie jak najdłużej. Gwarancja na produkt jest ważnym elementem zakupu, ponieważ odzwierciedla pewność producenta co do samego produktu i jakości jego produkcji.

Wsparcie online znajdziesz też na stronie www.ninjakitchen.eu

Jak zarejestrować gwarancję?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat urządzenia:

- Numer modelu
- Numer seryjny (jeśli jest dostępny)
- Data zakupu Produktu (paragon lub dowód dostawy)

Aby zarejestrować online, odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE

- Produkt objęty jest gwarancją przez 2 lata od daty zakupu.
- Zachowaj paragon. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu spowoduje unieważnienie gwarancji.

Jakie korzyści wynikają z zarejestrowania gwarancji?

Po zarejestrowaniu gwarancji możesz otrzymywać nasz newsletter zawierający wskazówki, porady i konkursy. Poznasz najnowsze wiadomości na temat nowej technologii i produktów Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Szczegóły dotyczące polityki prywatności znajdują się na stronie www.ninjakitchen.eu

Ile wynosi okres gwarancji na nasze produkty?

Jesteśmy pewni naszych projektów i ich kontroli jakości, dlatego Twój produkt jest objęty 2-letnią gwarancją.

REJESTRACJA PRODUKTU

Co obejmuje gwarancja?

Naprawę lub wymianę (według uznania Ninja) produktu (w tym wszystkich części oraz robociznę) w przypadku wady konstrukcyjnej, materiałów i wykonania (w tym transport i koszty przesyłki). Nasza gwarancja jest uzupełnieniem Twoich praw, jakie posiadasz jako konsument.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zwykłego zużycia eksploatacyjnego.
- Przypadkowych uszkodzeń, usterek spowodowanych niedbałym użytkowaniem lub nienależytą uwagą, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, nieostrożną obsługą lub obchodzeniem się z urządzeniem kuchennym niezgodnie z instrukcjami obsługi Ninja, które dołączono do tego sprzętu.
- Użycia urządzenia kuchennego do celów innych niż zwykłe potrzeby domowe.
- Użycia części, które złożono lub zamontowano niezgodnie z instrukcjami obsługi.
- Użycia części i akcesoriów, które nie są oryginalnymi elementami Ninja.
- Wadliwego montażu (chyba że montaż przeprowadził przedstawiciel Ninja®).
- Napraw lub zmian dokonanych przez strony inne niż Ninja lub jej przedstawiciele, chyba że możesz udowodnić, że te naprawy lub zmiany nie są związane z wadą, w związku z którą korzystasz z gwarancji.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja opracowują Ci sami inżynierowie, którzy stworzyli Twoje urządzenie kuchenne Ninja. Pełną listę części zamiennych i akcesoriów do wszystkich urządzeń Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu

Pamiętaj, że użycie nieoryginalnych części zamiennych Ninja może unieważnić gwarancję producenta. Twoje prawa ustawowe pozostają jednak niezmiennie.



.....
POLSKI Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego też specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH
.....

**SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, Wielka Brytania
ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt nad Menem,
Niemcy
www.ninjakitchen.eu**

OG701EU_Series_IB_MP_231130_Mv1_PL-PL