

NINJA

WOODFIRE

OG850EU

INSTRUKCJE

PRO XL Electric BBQ Grill
& Smoker

with Smart Cook System



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY za zakup elektrycznego grilla z wędzarką Ninja Woodfire Pro XL



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: 1700 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	40
Części i akcesoria	42
Przed pierwszym użyciem	42
Gdzie umieścić grill	43
Stosowanie w każdych warunkach pogodowych.....	43
Przewód przedłużający.....	43
Włączanie grilla.....	43
Wyjmowana wędzarka	44
Czyszczenie grilla.....	44
Zapoznanie się z panelem sterowania.....	45
Przyciski funkcji.....	45
Przyciski sterowania.....	45
Korzystanie z termometru	46
Jak prawidłowo włożyć termometr	48
Funkcje gotowania	49
Smoker (Wędzenie).....	49
Grill (Grillowanie)	49
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe).....	50
Roast (Pieczenie)	50
Rozwiązywanie problemów.....	51
Akcesoria do kupienia	53
Rejestracja produktu	54

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO NA ZEWNĄTRZ. PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

UWAGA 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 UŻYWAJ** tego urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone. **NIE UŻYWAĆ** w pojazdach lub łodziach będących w ruchu. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 3 **NIE UŻYWAĆ** w pomieszczeniach. Ten grill jest przeznaczony **TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ** w dobrze wentylowanym miejscu. W przypadku stosowania pod jakimkolwiek zadaszeniem 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, poręczy lub innych konstrukcji łatwopalnych.
- 7 Upewnij się, że powierzchnia jest równa, stabilna, czysta i sucha. **NIE UMIESZCZAJ** 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 POZWÓL**, aby urządzenie było używane w pobliżu dzieci, czyszczone 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 pokrywą 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 wydostawaniu 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 DOPUSZCZAJ** do przepalenia pojemnika na pellet. Spowoduje to doprowadzenie tlenu, co może prowadzić do spalania, powstania płomienia i uszkodzenia urządzenia, co może skutkować oparzeniami.
- 17 **NIE DOTYKAJ** gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące w trakcie i po zakończeniu pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE UŻYWAJ** ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów i gałek.
- 18 **NIE DOTYKAJ** 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 podkładek 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 zwały się z blatu roboczego lub stołu, co mogłoby spowodować pociągnięcie przez dzieci lub potknięcie się. Utrzymuj połączenie 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 wędzarnie 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 CZYSZĆ** tego urządzenia przy użyciu spryskiwacza wodnego lub podobnego środka.
- 45 NIE CZYSZCİĆ** 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.
- 47** Przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- 48 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.

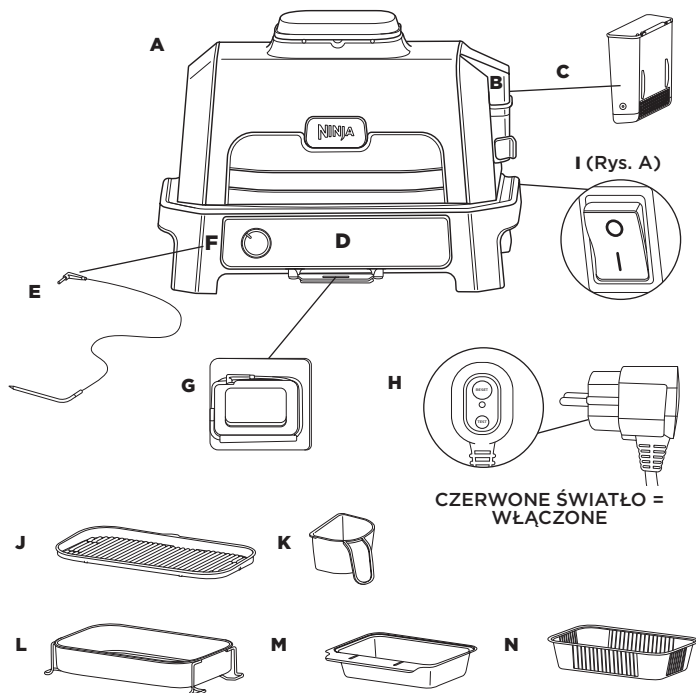


Unikać kontaktu z gorącymi powierzchniami. Zawsze używaj środków ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

CZĘŚCI I AKCESORIA

- A Jednostka główna
- B Wbudowana wędzarka
- C Skrzynka na pellet
- D Panel sterowania
- E Wbudowany termometr
- F Gniazdo termometru
- G Przechowywanie termometru. Wsuń, aby uzyskać dostęp do termometru.
- H Przewód zasilający i wyłącznik różnicowoprądowy (RCD)
- I Przełącznik WŁ./WYŁ.
- J Płyta grillowa
- K Miarka pelletu
- L Kosz do grillowania
- M Tacka na tłuszcz
- N Wkład do tacki 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 element główny **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 HI (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 43 i 44.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - CIĄG DALSZY

Gdzie umieścić grill

Grill należy ustawić na stabilnej i równej powierzchni. Ważne jest, aby powierzchnia mogła utrzymać ciężar i rozmiar urządzenia. Spód urządzenia pozostaje chłodny, dzięki czemu możesz umieścić je na dowolnej powierzchni. Umieść urządzenie w odległości co najmniej 90 cm (3 stóp) od ścian lub innych elementów znajdujących się nad głową, ze względu na wydzielanie się ciepła i dymu.



Stosowanie w każdych warunkach pogodowych

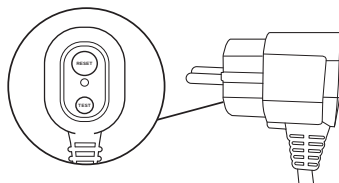
Z grilla można bezpiecznie korzystać w każdych warunkach pogodowych. Jednostka główna ma klasę ochrony IPX4, a wtyczka IP66. Wtyczka różnicowoprądowa (RCD) zapewnia dodatkową ochronę i jest zaprojektowana tak, aby zadziałała w przypadku jakichkolwiek problemów z obwodem. Gdy nie korzystasz z urządzenia, zalecamy jego przykrycie, aby zachowało swój najlepszy wygląd. Choć urządzenie jest bezpieczne, może wykazywać oznaki zużycia w przypadku narażenia na działanie czynników atmosferycznych.

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.

ZASILANIE GRILLA

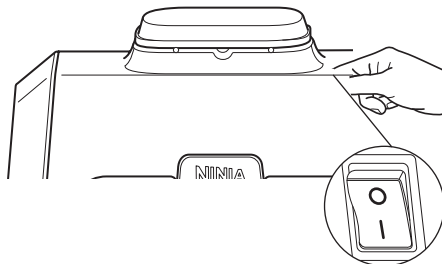
- 1 Podłącz wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) do gniazdka elektrycznego. Włącz gniazdko.
- 2 Naciśnij przycisk RESET (RESETOWANIE) na wyłączniku RCD. Kontrolka nad przyciskiem RESET (RESETOWANIE) powinna zaświecić się na pomarańczowo. Jeśli tak nie jest, wypróbuj inne gniazdo. Uwaga: W bezpośrednim świetle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



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

UWAGA: Światło na wyłączniku różnicowoprądowym (RCD); POMARAŃCZOWY = RCD włączony; CZARNY = RCD wyłączony

- 5 Naciśnij przycisk ON/OFF (WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE) znajdujący się z tyłu urządzenia. 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 (RESETOWANIE) na wyłączniku RCD należy nacisnąć za każdym razem, gdy urządzenie zostanie odłączone od zasilania lub zostanie wyłączone gniazdko.

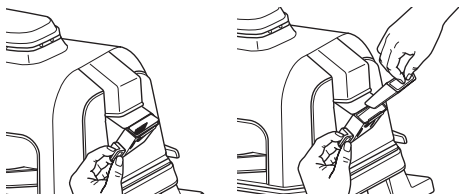
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - CIĄG DALSZY

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:

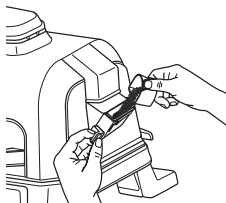
Aby zamontować, przytrzymaj otwartą pokrywę wędzarki jedną ręką i włóż wyjmowaną wędzarkę tak, aby znalazła się na swoim miejscu.



Dodawanie pelletu Ninja Woodfire:

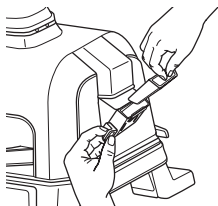
Napełnij miarkę pelletem po brzegi i wyrównaj, aby uniknąć wysypiania. Przytrzymując otwartą pokrywę wędzarki, wsypuj pellet do środka, aż wypełni ją po brzegi, a następnie zamknij pokrywę. Przed gotowaniem sprawdź, czy pokrywa jest dokładnie zamknięta.

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



Wijmowanie i czyszczenie wędzarki:

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



CZYSZCZENIE GRILLA

Grill należy dokładnie czyścić po każdym użyciu. **ZAWSZE** przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie i akcesoria ostygną.

- Odłącz grill od źródła zasilania przed czyszczeniem. Po wyjęciu jedzenia trzymaj pokrywę otwartą, aby urządzenie szybciej ostygło.
- Po każdym użyciu wyjmij wędzarkę i bezpiecznie usuń całą jej zawartość.
- Nie jest wymagane czyszczenie wędzarki po każdym użyciu. Zalecamy usuwanie nadmiaru krezotu za pomocą szczotki drucianej po każdym 10 użyciach.

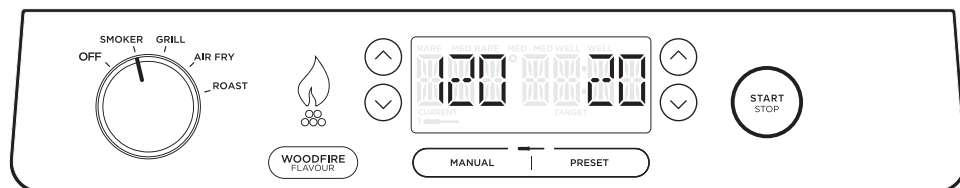
UWAGA: NIE STOSOWAĆ płynnego środka czyszczącego do wędzarki.

- Miarkę pelletu można myć w zmywarce. Płyta grillowa, kosz do grillowania, tacka na tłuszcz i wędzarka nie nadają się do mycia w zmywarce. **NIE UMIESZCZAJ** termometru w zmywarce.
- Wbudowany termometr i uchwyt można myć wyłącznie ręcznie. **NIE ZANURZAĆ** żadnej części termometru w wodzie ani innym płynie. Zalecamy czyszczenie wyłącznie wilgotną ściereczką.
- Po każdym użyciu ostrożnie wyjmij schłodzoną tackę na tłuszcz znajdującą się z tyłu urządzenia i bezpiecznie usuń jej zawartość. Myj tackę na tłuszcz ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem.
- Po każdym użyciu należy przetrzeć wewnętrzną pokrywę wilgotnym ręcznikiem lub ściereczką, aby odświeżyć urządzenie i usunąć tłuszcz.
- Jeśli na płycie grillowej lub innej wyjmowanej części zgromadziły się resztki jedzenia lub tłuszcz, przed czyszczeniem namocz je w ciepłej wodzie z mydłem.
- Po każdym użyciu wyjmij płytę grillową oraz kosz do grillowania (jeśli był używany) i umyj je ręcznie ciepłą wodą z mydłem.

UWAGA: NIGDY nie używaj ściernych narzędzi ani środków czyszczących. **NIGDY** nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani żadnym innym płynie. **NIE** wkładaj do zmywarki.

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

POZNAJ PANEL STEROWANIA



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, używając przycisku **WOODFIRE FLAVOUR (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.

PRZYCISKI STEROWANIA

TARCZA: Aby wyłączyć 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)**.

WOODFIRE FLAVOUR (AROMAT WOODFIRE): Włączane automatycznie podczas korzystania z funkcji Smoker (Wędzenie). Naciśnij, aby dodać do pozostałych funkcji.

UWAGA: Po włączeniu urządzenia wyświetlacz będzie podświetlony.

⊗/⊙ **TEMP (TEMPERATURA):** Użyj przycisków ⊗ i ⊙ po lewej stronie ekranu wyświetlacza, aby dostosować temperaturę grilla.

⊗/⊙ **TIME (CZAS):** Użyj przycisków ⊗ i ⊙ po prawej stronie ekranu wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania.

START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE): Naciśnij, aby uruchomić lub zatrzymać bieżącą funkcję gotowania, lub naciśnij i przytrzymaj przez 4 sekundy, aby pominąć nagrzewanie wstępne i/lub zapłon.

MANUAL (USTAWIENIA RĘCZNE): Przełącza ekran wyświetlacza, umożliwiając ręczne ustawienie docelowej temperatury termometru.

PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE): Przełącza ekran wyświetlacza, umożliwiając wybór zaprogramowanej temperatury docelowej dla termometru na podstawie ilości włożonej żywności i oczekiwanych rezultatów.

NAGRZEWAJ WSTĘPNIE, ABY UZYSKAĆ LEPSZE WYNIKI

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

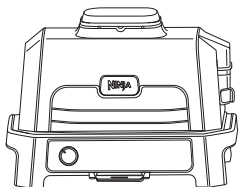
Po ustawieniu funkcji, czasu i temperatury i naciśnięciu przycisku **START (ROZPOCZĘCIE)** urządzenie automatycznie rozpocznie podgrzewanie (chyba że używana jest funkcja Smoker [Wędzenie]).

UŻYWANIE TERMOMETRU

WAŻNE: NIE ZBLIŻAJ rąk do wbudowanego przewodu termometru podczas użytkowania, aby uniknąć oparzeń.

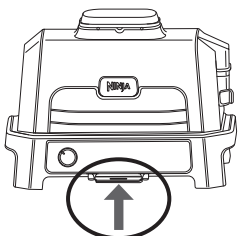
Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem termometru do gniazda należy upewnić się, że w gnieździe termometru nie ma żadnych zanieczyszczeń, a przewód nie jest splątany.



Gniazdo termometru znajduje się po lewej stronie tarczy. Aby uzyskać dostęp, należy podnieść osłonę ochronną.

- 1 Wsuń termometr spod panelu sterowania, a następnie odwiń przewód ze schowka, aby go wyjąć.



- 2 Podłącz termometr do gniazda znajdującego się po lewej stronie urządzenia. Dociśnij wtyczkę mocno, aż nie będzie można jej wsunąć dalej do gniazodka. Przesuń schowek do tyłu.
- 3 Po podłączeniu termometru do gniazodka należy wybrać żądaną funkcję gotowania i temperaturę gotowania.

UWAGA: Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ grill automatycznie wyłączy grzałkę i powiadomi Cię, gdy potrawa będzie gotowa.

- 4 Naciśnij przycisk PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE) i za pomocą strzałek z prawej strony wyświetlacza wybierz żądany rodzaj potrawy. Za pomocą strzałek z lewej strony wyświetlacza ustaw stopień wysmażenia potrawy (od krwistego do dobrze wysmażonego).

W przypadku wybrania przycisku MANUAL (RĘCZNY) należy stosować zalecane poniżej wewnętrzne temperatury gotowania.

UWAGA: Gotujesz różne rodzaje mięs czy te same, ale w różnym stopniu wysmażenia? Więcej szczegółów dotyczących programowania znajdziesz na następnej stronie.

RODZAJ ŻYWNOŚCI:	USTAW NA:
Ryba	Średnio krwista (50°C)
	Średnio wysmażona (55°C)
	Średnio wysmażona plus (60°C)
	Dobrze wysmażona (65°C)
Kurczak/Indyk	Dobrze wysmażony (75°C)
Wieprzowina	Średnio krwista (50°C)
	Średnio wysmażona (55°C)
	Średnio wysmażona plus (65°C)
	Dobrze wysmażona (70°C)
Wołowina/Jagnięcina	Krwista (50°C)
	Średnio krwista (55°C)
	Średnio wysmażona (60°C)
	Średnio wysmażona plus (65°C)
	Dobrze wysmażona (70°C)

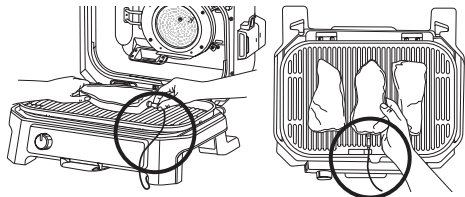
UWAGA: Zalecane temperatury bezpiecznej żywności można sprawdzić na stronie UK Food Standards Agency.

UWAGA: Zaprogramowane temperatury stopnia wysmażenia WOŁOWINY/JAGNIĘCINY są niższe od zalecanych, ponieważ urządzenie przeniesie temperaturę pieczenia o 5-10°C.

- 5 Umieść w grillu akcesoria potrzebne do wybranej funkcji gotowania i zamknij pokrywę. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć nagrzewanie wstępne.
- 6 Podczas rozgrzewania grilla wsuń termometr poziomo w środek najgrubszej części kawałka białka.
Dalsze instrukcje dotyczące umiejscowienia termometru znajdują się w tabeli na stronie 48.

UŻYWANIE TERMOMETRU – CIĄG DALSZY

- 7** Gdy grill się rozgrzeje i na ekranie pojawi się komunikat „ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)”, otwórz pokrywę, umieść jedzenie z włożonym termometrem w urządzeniu i zamknij pokrywę nad przewodem termometru.



Prawidłowe umieszczenie termometru.
Uchwyt termometru znajduje się całkowicie
wewnątrz urządzenia.

- 8** Pasek postępu u góry wyświetlacza będzie śledził wynik. Miganie oznacza przejście do danego etapu.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji GRILL (GRILLOWANIE) i ROAST (PIECZENIE) urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat FLIP (OBRÓĆ PRODUKT). Obracanie produktów jest opcjonalne, ale zalecane.

- 9** Grill automatycznie zatrzyma się, gdy potrawa będzie prawie w pełni wysmażona (uwzględniając konieczność przesmażenia pozostałej części potrawy), a na ekranie wyświetli się komunikat „GET FOOD (WYJMIJ JEDZENIE)”.
- 10** Przenieś białko na płytke, podczas gdy na ekranie będzie wyświetlany komunikat „REST (ODPOCZYWANIE)”. Nie ma potrzeby, aby termometr dalej znajdował się w produkcie. Białko będzie się dalej gotować, aż do uzyskaniażądanego stopnia wysmażenia, co zajmie około 3–5 minut. To ważny krok, gdyż brak odpoczynku może sprawić, że potrawa będzie wyglądać na mniej ugotowaną. Czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości białka, miejsca skąd pochodzi i jego rodzaju.

UWAGA: Termometr będzie GORĄCY. Za pomocą rękawic kuchennych lub szczypecy wyjmij termometr z białka.

UWAGA: Aby sprawdzić temperaturę wewnętrzną innych kawałków białka, naciśnij i przytrzymaj przycisk MANUAL (RĘCZNY), a następnie włóż termometr do każdego kawałka mięsa.

UŻYWANIE TERMOMETRU W RÓŻNYCH SCENARIUSZACH GOTOWANIA:

Gotowanie 2 lub więcej białek tej samej wielkości na różnych poziomach wysmażenia:

- Ustaw funkcję Preset (Ustawienia zaprogramowane) na najwyższą wymaganą wartość.
- Umieść termometr w białku o najwyższym pożądanym stopniu wysmażenia.
- Po rozgrzaniu włóż białka do grilla. Po osiągnięciu najniższego poziomu gotowania wyjmij białko bez termometru.
- Kontynuuj gotowanie pozostałego białka, aż osiągniesz kolejny pożądaný poziom wysmażenia.

Gotowanie 2 lub więcej białek o różnej wielkości:

- Umieść termometr w mniejszym białku i użyj funkcji Preset (Ustawienia zaprogramowane), aby wybrać oczekiwany rezultat.
- Gdy białko będzie gotowe, wyjmij je z urządzenia.
- Używając rękawic kuchennych, przenieś termometr na większe białko i za pomocą strzałek po lewej stronie wyświetlacza wybierz oczekiwany rezultat.

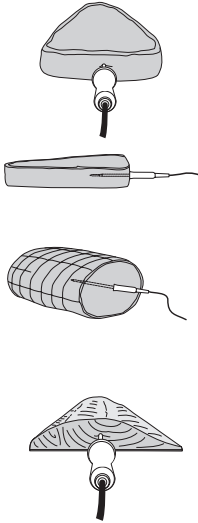
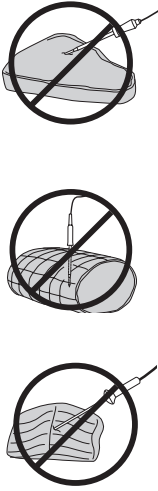
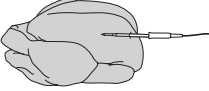
Gotowanie 2 lub więcej różnych rodzajów białka:

- Umieść termometr w białku o niższym poziomie wysmażenia.
- Użyj funkcji Manual (Ręczny), aby wybrać żądaną temperaturę wewnętrzną.
- Gdy białko będzie gotowe, zdejmij je z grilla.
- Używając rękawic kuchennych, przenieś termometr na drugie białko i za pomocą funkcji Manual (Ręczny) wybierz żądaną temperaturę wewnętrzną.

UŻYWANIE TERMOMETRU – CIĄG DALSZY

JAK PRAWIDŁOWO WŁOŻYĆ TERMOMETR

UWAGA: NIE UŻYWAĆ termometru do mrożonego białka lub do kawałków mięsa cieńszych niż 1,5 cm

RODZAJ ŻYWNOSCI:	UMIESZCZENIE	PRAWIDŁOWE	NIEPRAWIDŁOWE
Steki Kotlety wieprzowe Kotlety jagnięce Pierś z kurczaka Burgery Polędwiczki Filety rybne	- Włóż termometr poziomo w środek najgrubszej części mięsa. - Upewnij się, że termometr znajduje się blisko kości (ale jej nie dotyka), a nie w pobliżu tłuszczu lub chrząstek. - Upewnij się, że końcówka termometru jest włożona prosto do środka mięsa, a nie pod kątem w kierunku jego dołu lub góry. UWAGA: Najgrubsza część nie musi znajdować się w środku. Ważne jest, aby koniec termometru dotykał tego obszaru, aby uzyskać pożądane rezultaty.		
Cały kurczak	- Wprowadź termometr poziomo do najgrubszej części piersi, równoległe do kości (ale jej nie dotykając). - Upewnij się, że końcówka sięga środka najgrubszej części piersi i nie przechodzi przez całą pierś aż do jamy brzusznej.		

FUNKCJE GOTOWANIA

WAŻNE: Przed kontynuowaniem przeczytaj wszystkie ostrzeżenia na początku tych instrukcji



Smoker (Wędzenie)

PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE): 120°C przez 4 godziny
ZAKRES TEMP (TEMPERATURY): 60–210°C
ZAKRES TIME (CZASU): 10 min–12 godz.

- 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.

UWAGA: Jeśli używasz termometru, zapoznaj się z sekcją Używanie termometru.

- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4 Otwórz wędzarkę i za pomocą miarki napełnij ją pelletem Ninja Woodfire aż po brzegi.
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).

UWAGA: Technologia Woodfire Flavour włącza się automatycznie podczas korzystania z funkcji Smoker (Wędzenie).

- 7 Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Aby dostosować temperaturę, użyj przycisków TEMP (TEMPERATURA) .
- 8 Aby dostosować czas gotowania, użyj przycisków TIME (CZAS) .
- 9 Naciśnij START (ROZPOCZĘCIE), aby rozpocząć gotowanie. Funkcja Smoker (Wędzenie) nie wymaga czasu nagrzewania wstępnego.
- 10 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat DONE (GOTOWE).
- 11 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

Grill (Grillowanie)

PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE): Medium (Średni)
 przez 25 minut
ZAKRES TEMP (TEMPERATURY):
 Low (Niski) – High (Wysoki)
ZAKRES TIME (CZASU): 1 min–1 godz.

- 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.

UWAGA: Jeśli używasz termometru, zapoznaj się z sekcją Używanie termometru.

- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4 Jeżeli planujesz skorzystać z Woodfire Flavour (Aromatu Woodfire), otwórz wędzarkę i za pomocą miarki napełnij ją pelletem Ninja Woodfire aż po brzegi. **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 planujesz użyć Woodfire Flavour (Aromatu Woodfire), naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR (AROMAT WOODFIRE)**.
- 7 Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Aby w razie potrzeby dostosować temperaturę, użyj przycisków TEMP (TEMPERATURA) .
- 8 Aby dostosować czas gotowania, użyj przycisków TIME (CZAS) .
- 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 nagrzewania grill wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY).

UWAGA: Chociaż w celu uzyskania najlepszych rezultatów zdecydowanie zaleca się nagrzewanie wstępne, można je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE) przez 4 sekundy. „ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)” zacznie 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 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.

UWAGA: Chcesz gotować z otwartą pokrywą? Po dodaniu jedzenia nie zamykaj pokrywy. Po 30 sekundach timer zacznie odliczać czas, a Ty będziesz gotować tylko na dolnym grzaniu.

- 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat DONE (GOTOWE).
- 13 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

FUNKCJE GOTOWANIA

WAŻNE: Przed kontynuowaniem przeczytaj wszystkie ostrzeżenia na początku tej instrukcji.

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE): 200°C przez 12 minut
ZAKRES TEMP (TEMPERATURY): 150–240°C
ZAKRES TIME (CZASU): 1 min–1 godz.

- 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 Umieść koszyk do grillowania na płycie grillowej i ustaw nożki koszyka w przeznaczonych do tego celu wgłębieniach na powierzchni płyty grillowej.

UWAGA: Jeśli używasz termometru, zapoznaj się z sekcją Używanie termometru.

- 4 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 5  Jeżeli planujesz skorzystać z technologii Woodfire Flavour, podnieś pokrywę wędzarki i przy użyciu miarki pelletu napełnij komorę do pełna. **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 (AROMAT WOODFIRE)**.
- 8 Wyświetlił się domyślne ustawienie temperatury. Aby dostosować temperaturę, użyj przycisków TEMP (TEMPERATURA) .
- 9 Aby dostosować czas gotowania, użyj przycisków TIME (CZAS) .
- 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).
- 11 Po zakończeniu nagrzewania grill wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY).

UWAGA: Chociaż w celu uzyskania najlepszych rezultatów zdecydowanie zaleca się nagrzewanie wstępne, można je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE) przez 4 sekundy. „ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY)” zacznie migać na ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do grillowania. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik czasu zacznie odliczać czas. Przejdź do kroku 13, aby uzyskać dalsze instrukcje.

- 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, grill wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat DONE (GOTOWE).
- 14 Wyjmij żywność z kosza do grillowania.

Roast (Pieczenie)

PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE): 180°C przez 1 godzinę i 30 minut
ZAKRES TEMP (TEMPERATURY): 120–220°C
ZAKRES TIME (CZASU): 1 min–4 godz.

- 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.

UWAGA: Jeśli używasz termometru, zapoznaj się z sekcją Używanie termometru.

- 4  Jeżeli planujesz skorzystać z Woodfire Flavour (Aromat Woodfire), otwórz wędzarkę i za pomocą miarki napełnij ją pelletem Ninja Woodfire aż po brzegi. **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 (AROMAT WOODFIRE)**.
- 7 Wyświetlił się domyślne ustawienie temperatury. Aby dostosować temperaturę, użyj przycisków TEMP (TEMPERATURA) .
- 8 Aby dostosować czas gotowania, użyj przycisków TIME (CZAS) .
- 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 nagrzewania grill wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat ADD FOOD (DODAJ PRODUKTY).

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

- 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej lub połóż patelnię do pieczenia na płycie. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a licznik czasu zacznie odliczać czas.
- 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat DONE (GOTOWE).
- 13 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

UWAGA: Korzystając z funkcji Roast (Pieczenie), należy upewnić się, że stosuje się odpowiednie akcesoria. Do przygotowywania mokrych lub panierowanych składników należy używać naczyń do pieczenia. Do pieczenia luźnych produktów, takich jak bułeczki cyrmonowe, ciastka lub ciasteczka, należy używać kosza do grillowania.

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). Kółko nad przyciskiem RESET (RESETOWANIE) zostanie podświetlone na pomarańczowo.
 - 2 Upewnij się, że przełącznik naciskowy jest ustawiony w pozycji ON (WŁĄCZONE) (linia zostanie docięnięta).
 - 3 Upewnij się, że tarcza nie jest w pozycji OFF (WYŁĄCZONE).
- 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 (Dodaj 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”.**

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 nagrzeje wstępnie, zanim doda się składniki.

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

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

• **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „Plug In (Podłącz termometr)”.**

Termometr nie jest podłączony do gniazda po prawej stronie panelu sterowania. Podłącz termometr. Dociśnij termometr, aż usłyszysz kliknięcie.

• **Dlaczego urządzenie ma skalę 1-9 ustawień zaprogramowanych dla wołowiny?**

Percepcja tego, jak wygląda konkretny wewnętrzny wynik, różni się w zależności od osoby, a nawet restauracji. Skala 1-9 zapewnia szeroki zakres opcji dla każdego poziomu wyniku, dzięki czemu możesz dostosować wynik do swoich upodobań.

• **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „PRBE ERR”.**

Oznacza to, że grill wyłączył się, zanim potrawa osiągnęła ustawioną temperaturę wewnętrzną. Aby zapewnić ochronę urządzenia, może ono pracować tylko przez określony czas w określonych temperaturach.

• **Dlaczego moje jedzenie jest przegotowane lub niedogotowane, mimo użycia termometru?**

Ważne jest, aby włożyć termometr wzdłuż najgrubszej części składnika, aby uzyskać najdokładniejszy odczyt. Pamiętaj, aby odczekać 3-5 minut, aż potrawa odpocznie, aby była gotowa. Więcej informacji znajdziesz w części Korzystanie z cyfrowego termometru kuchennego.

• **Czy uchwyt termometru stopi się, jeśli dotknie gorącej płyty grillowej?**

Nie, uchwyt wykonany jest z silikonu odpornego na wysokie temperatury, który wytrzyma wysokie temperatury grilla elektrycznego Ninja Woodfire.

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

Naciśnij przycisk Woodfire Flavour (Aromat Woodfire) przed naciśnięciem przycisku Start (Rozpoczęcie), jeśli chcesz dodać dym podczas używania funkcji Grill (Grillowanie), Air Fry (Smażenie beztłuszczowe) lub Roast (Pieczenie). Podczas korzystania z funkcji Smoker (Wędzenie) nie ma potrzeby naciśnięcia przycisku Woodfire Flavour (Aromat Woodfire).

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

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

• **Gdzie 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 olejków 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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- **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.

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

Czas nagrzewania wstępnego zależy od funkcji i temperatury urządzenia.

GRILL (GRILLOWANIE): ok. HI (WYSOKA) 8-12 | MED (ŚREDNIA) 6-11 | LO (NISKA) 5-9 min.

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

SMOKER (WĘDZENIE): 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 naciśnięto przycisk Woodfire Flavour (Aromat Woodfire) i uruchomiono już funkcję gotowania, naciskając przycisk START (ROZPOCZĘCIE), można nacisnąć przycisk Woodfire Flavour (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 (Aromat Woodfire) przez 4 sekundy, aby zapalić nową, pełną skrzynkę pelletu. Jeśli wędzisz dwa razy po kolei, zalecamy napełnienie wędzarki za pomocą miarki, gdy wypalona zostanie połowa pelletu. **NIE NAPEŁNIAĆ** więcej niż 2 razy. **NIE ZAPALAĆ** ponownie pelletu.

- **Dlaczego wewnątrz mojego urządzenia, pod elementem grzejnym, pojawiły się pomarańczowe przebarwienia?**

Podkładka pod dolny element grzewczy może mieć widoczne przebarwienia. Jest to wynik naszego normalnego procesu produkcyjnego. Urządzenie nie było wcześniej używane.

AKCESORIA DO KUPIENIA



REGULOWANY STOJAK

Przenieś swoje stanowisko do gotowania na świeżym powietrzu na nowy poziom dzięki solidnemu, regulowanemu stojakowi.



DODATKOWY STOLIK BOCZNY

Zwiększ powierzchnię roboczą po obu stronach stojaka i miej wszystkie przybory kuchenne pod ręką.



POKROWIEC NA GRILLA

Od ulewnego deszczu po palące słońce, ten wytrzymały, lekki i wodoodporny pokrowiec na grilla BBQ ochroni Cię przed niekorzystnymi warunkami pogodowymi.



PŁASKA PŁYTA

Przygotuj dania smażone na patelni, fajitas, naleśniki i inne potrawy dzięki tej płaskiej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, którą można umieścić w grillu.



GRILL / PŁASKA PŁYTA

Grilluj i smaż w tym samym czasie. Możliwość jednoczesnego przygotowania czterech burgerów i 500 g warzyw.



WKŁADKI DO TACEK NA TŁUSZCZ

Ułatw sobie sprzątanie dzięki 10 wkładkom.



WORKI NA PELLET

Zaopatr się w nasze mieszanki Signature Blends i zyskaj do 20 sesji palenia na worek. Oba smaki doskonale komponują się z każdym daniem.



RUSZT DO PIECZENIA I WĘDZENIA

Zwiększa przepływ powietrza, co zapewnia intensywniejsze wędzenie, zwęglenie i karmelizację.



RUSZT DO ŻEBEREK

Równomiernie grilluj i wędz do 4 pełnych porcji żeberk na raz.

ZDOBAJ SVOJE NA
ninjakitchen.eu



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 wymagania wstępne 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.

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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH
.....

**SharkNinja Europe Limited,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Leeds, Anglia
LS15 8ZB, Wielka Brytania
ninjakitchen.eu**

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

OG850EU_FSC_IB_MP_240131_Mv1_PL-PL