

NINJA

WOODFIRE

00101EU

INSTRUKCJE OBSŁUGI

ELECTRIC OUTDOOR OVEN

ELEKTRYCZNY PIEC ZEWNĘTRZNY
NINJA WOODFIRE



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY

za zakupienie elektrycznego pieca Ninja Woodfire do użytku zewnętrznego



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP



ninjakitchen.eu/registerguarantee



Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____

(Zachowaj paragon)

Sklep, w którym
dokonano zakupu: _____

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220-240 V~, 50-60 Hz

Moc: 2400 W

NINJA
TEST
KITCHEN



ZESKANUJ KOD,
ABY OTRZYMAĆ
PRZEPISY
KULINARNE

R
PES

www.ninjatestkitchen.eu

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny można znaleźć na etykiecie kodu QR na tylnej części urządzenia, obok przewodu zasilającego.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego w całej UE. Aby zapobiec możliwym zanieczyszczeniom środowiska lub zdrowia ludzi w wyniku nieodpowiedniego wyrzucania odpadów, poddaj je recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego ten produkt został zakupiony. Może on zabrać ten produkt do punktu recyklingu bezpiecznego dla środowiska.

SPIS TREŚCI

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	4
Części i akcesoria	6
Przed pierwszym użyciem	7
Gdzie umieścić piec	7
Używanie w każdych warunkach pogodowych	7
Przedłużacz	7
Zasilanie pieca	7
Jak zainstalować ramę akcesoriów	8
Wyjmowana skrzynka wędzarnicza	8
Poznaj panel sterowania	9
Przyciski funkcyjne	9
Przyciski operacyjne	9
Funkcje gotowania	10
Roast, Dehydrate, Warm (pieczenie, suszenie, podgrzewanie)...	10
Smoker (wędzarka)	10
Roast Gourmet	11
Max Roast	11
Pizza	12
Top Heat (górne grzanie)	12
Czyszczenie i konserwacja	13
Przewodnik rozwiązywania problemów	14
Rejestracja produktu	16
Akcesoria do zakupu	17

OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

	Przeczytaj i zapoznaj się z instrukcjami, aby zrozumieć działanie i sposób używania produktu.
	Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie związane z tym symbolem zostanie zignorowane.
	Unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami. Zawsze używaj produktów ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.
	Wyłącznie do użytku na zewnątrz.

⚠ OSTRZEŻENIA Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub ryzykiem poparzenia, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

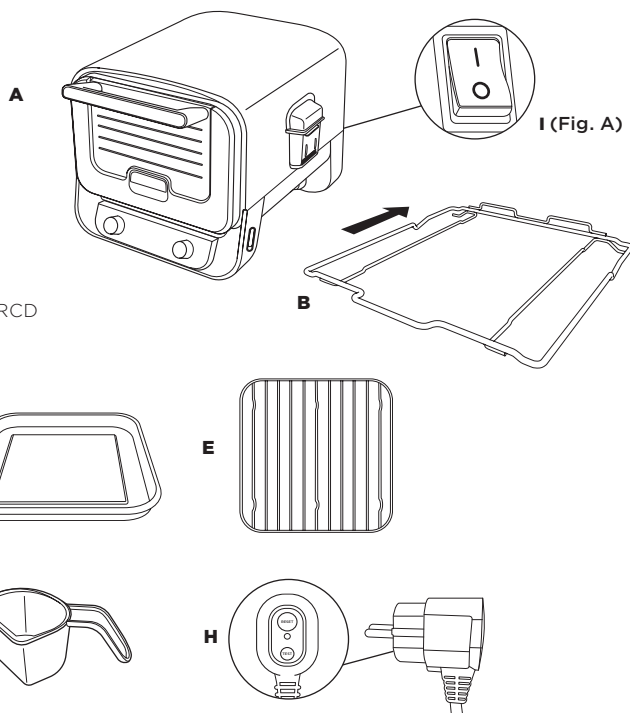
- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia u małych dzieci, należy natychmiast po rozpakowaniu wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2 **NIE** używaj tego urządzenia do celów innych niż jego zamierzone zastosowanie.
- 3 **NIE** używaj w pojazdach przemieszczających się ani na łodziach. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 4 **NIE** używaj w pomieszczeniach zamkniętych. Urządzenie jest przeznaczone **WYŁĄCZNIE** do użytku na zewnątrz, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Jeśli jest używany pod jakimkolwiek zadaszeniem, mogą gromadzić się toksyczne opary, w tym tlenek węgla, powodując poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- 5 To urządzenie może być używane przez osoby, w tym dzieci, o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej możliwości lub brak doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawuje się nad nimi nadzór lub instruktaż dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 6 **ZAWSZE** przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane. **NIE** używać bez zamontowanych uchwytów bocznych.
- 7 Aby uniknąć uszkodzeń mienia spowodowanych przez płomień lub ciepło, należy zachować minimalną odległość 92 cm (3 stopy) od tyłu, po bokach i górą do ścian, szyn lub innych palnych konstrukcji.
- 8 Upewnij się, że powierzchnia jest równa, stabilna, czysta i sucha. **NIE** umieszczaj urządzenia blisko krawędzi powierzchni na której jest ono ustawione podczas pracy.
- 9 Zachowaj ostrożność podczas otwierania urządzenia, aby uniknąć poparzeń. **ZAWSZE** otwieraj drzwi częściowo przed pełnym otwarciem, aby sprawdzić, czy nie ma wybuchu płomienia, ponieważ niektóre potrawy mogą powodować rozpryskiwanie oleju bądź tłuszczu, co może prowadzić do wybuchu płomienia lub ognia.
- 10 Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE** pozwalaj na użytkowanie, czyszczenie ani konserwację urządzenia przez dzieci.
- 11 Urządzenie powinno być zasilane przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA. Urządzenie musi być podłączone do gniazdka posiadającego styk uziemiający.
- 12 Krótki przewód zasilający jest dostarczany, aby zmniejszyć ryzyko, że dzieci chwycą przewód lub się w niego zaplączą, a także aby zmniejszyć ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód. Dostępne są dłuższe odłączalne przewody zasilające lub przedłużacze, które mogą być używane, pod warunkiem zachowania ostrożności przy ich użyciu.
- 13 Aby uniknąć uszkodzeń mienia i poparzeń od płomienia lub ciepła, **ZAWSZE** zachowuj minimalną bezpieczną odległość co najmniej 30 cm (1 stopa) od skrzynki na pellet podczas wędzenia. Małe płomienie mogą wydobywać się ze skrzynki na pellet, jeśli pokrywa grilla zostanie uniesiona w wietrznych warunkach.
- 14 Aby uniknąć poparzeń, **ZAWSZE** używaj miarki do pelletu podczas dodawania pelletu do skrzynki wędzarniczej. **NIE** dodawaj pelletu ręcznie.
- 15 Aby uniknąć poparzeń i uszkodzeń mienia, upewnij się, że pokrywa skrzynki wędzarniczej jest całkowicie zamknięta, aby zapobiec wydostawaniu się płomieni.
- 16 Pellet może nadal się palić po zakończeniu czasu gotowania. **NIE** dotykaj ani nie usuwaj skrzynki wędzarniczej, dopóki piec nie przestanie dymić, pellet całkowicie się nie wypali i skrzynka nie ostygnie.
- 17 Aby uniknąć obrażeń ciała i poparzeń, pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem, demontażem, zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przechowywaniem.
- 18 **NIE** dopuszczaj do przepełnienia pojemnika na pellet. Spowoduje to wprowadzenie tlenu prowadzącego do spalania, płomienia i uszkodzenia urządzenia, co może skutkować oparzeniami.
- 19 **NIE** dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** używaj podkładek ochronnych odpornych na ciepło lub izolowanych rękawic kuchennych i używaj dostępnych uchwytów i gałki. Zaleca się używanie narzędzi z długimi uchwytami do dodawania lub wyjmowania składników.

- 20** **NIE** dotykaj akcesoriów podczas lub bezpośrednio po gotowaniu. Kosz stanie się niezwykle gorący w trakcie procesu gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania akcesorium z urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom, **ZAWSZE** zachowuj ostrożność podczas korzystania z produktu. Zalecamy używanie długich narzędzi oraz ochronnych podkładek termicznych lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 21** **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest całkowicie zimne przed wyjęciem płyt grzewczych lub przeniesieniem go aby uniknąć oparzeń lub obrażeń ciała.
- 22** **NIE** używaj urządzenia bez zainstalowanego kamienia do pizzy lub brytfanny.
- 23** Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, przewód i przedłużacz należy ułożyć tak, aby nie zawiąły się nad blatem roboczym lub stołem, gdzie dzieci mogą je pociągnąć lub się o nie potknąć. **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy.
- 24** Regularnie sprawdzaj stan urządzenia i przewodu zasilającego. **NIE** używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast przerwij użytkowanie i skontaktuj się z obsługą klienta.
- 25** **NIGDY** nie używaj gniazdka pod powierzchnią blatu.
- 26** **NIGDY** nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasu lub zdalnego systemu sterowania.
- 27** **NIE** stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach i nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni.
- 28** Używaj tylko zalecanych akcesoriów dołączonych do tego urządzenia lub autoryzowanych przez SharkNinja. Używanie akcesoriów lub elementów niezalecanych przez SharkNinja może stanowić ryzyko pożaru lub obrażeń.
- 29** Przed umieszczeniem jakiegokolwiek akcesorium w urządzeniu upewnij się, że jest czyste i suche.
- 30** **NIE** przesuwaj urządzenia podczas jego pracy.
- 31** **NIE** zakrywaj wlotu powietrza ani wylotu powietrza, gdy urządzenie działa. Może to uniemożliwić równomierne gotowanie, uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- 32** **NIE** umieszczaj niczego na górze urządzenia, gdy pokrywa jest zamknięta podczas pracy.
- 33** Upewnij się, że elementy są prawidłowo włożone i odpowiednio zablokowane na swoim miejscu.
- 34** **NIE** używaj tego urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu.
- 35** Jeżeli dojdzie do pożaru tłuszczu lub z urządzenia zacznie wydobywać się czarny dym, natychmiast odłącz wtyczkę z gniazdka. Poczekać, aż płomień się zgasi przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów kuchennych.
- 36** Napięcia w gniaздkach mogą się różnić, co ma wpływ na działanie produktu. Aby zapobiec możliwej chorobie, **ZAWSZE** użyj zewnętrznego termometru do żywności, aby sprawdzić, czy żywność jest ugotowana w zalecanej temperaturze.
- 37** Używaj w swoim urządzeniu **WYŁĄCZNIE** prawdziwego pelletu drzewnego firmy Ninja przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- 38** **NIGDY** nie używaj peletów opałowych, drewna liściastego, węgla drzewnego, paliw ciekłych ani innych łatwopalnych materiałów w urządzeniu.
- 39** Trzymaj ręce i twarz z dala od skrzynki wędzarniczej (smoker box), gdy urządzenie jest używane i jest gorące.
- 40** Podczas obsługi Smoker Box **ZAWSZE** miej pod ręką gaśnicę odpowiednią do pożarów urządzeń elektrycznych.
- 41** **ZAWSZE** przechowuj pellet drzewny w suchym miejscu, z dala od urządzeń wytwarzających ciepło i innych pojemników na paliwo.
- 42** Utrzymuj grill w czystości i nie pozwalaj na gromadzenie się nadmiaru tłuszczu lub popiołu wewnątrz lub na skrzynce wędzarniczej i wkładzie. Może to znacznie zwiększyć ryzyko pożaru tłuszczu oraz dodatkowego dymu, który może zepsuć smak Twojego jedzenia.
- 43** Proszę zapoznać się z sekcją Czyszczenie i Konserwacja w celu regularnej konserwacji urządzenia.
- 44** Aby odłączyć, naciśnij przycisk zasilania w celu wyłączenia urządzenia, a następnie odłącz go od gniazdka, gdy nie jest używane przed czyszczeniem.
- 45** **NIE** czyścić tego produktu strumieniem wody lub podobnym środkiem.
- 46** **NIE** używaj metalowych czyścików. Kawałki mogą się oderwać i dotknąć części elektrycznych, co może spowodować ryzyko porażenia prądem.
- 47** Jeżeli nie jest używany, przechowywać w pomieszczeniu zamkniętym.
- 48** Przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- 49** **NIE** pozostawiaj nieosłoniętego urządzenia na działanie czynników atmosferycznych. **ZAWSZE** używaj pokrowca podczas przechowywania na zewnątrz.
- 50** Podłączaj to urządzenie wyłącznie do obwodów dostosowanych do jego wymagań dotyczących mocy i o minimalnym natężeniu 16 amperów, aby zapobiec przeciążeniom obwodów, potencjalnym uszkodzeniom urządzenia oraz zagrożeniom pożarowym.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

CZĘŚCI I AKCESORIA

- A Złożona jednostka główna (przewód zasilający nie jest pokazany)
- B Rama na akcesoria
- C Kamień do pizzy
- D Taca Pro-Heat
- E Ruszt do pieczenia
- F Skrzynka na pelety
- G Miarka do peletów
- H Przewód zasilający i wtyczka RCD
- I Przełącznik ON/OFF



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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i taśmę z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj tę instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń mienia.
- 3 Umyj ramę do akcesoriów, tackę Pro-Heat oraz rusz do pieczenia w mydlanej wodzie, a następnie dokładnie spłucz i wysusz.

UWAGA: NIE mocz kamienia do pizzy ani nie wkładaj go do zmywarki. Umieść go w piecu po usunięciu całego opakowania.

- 4 **NIE** używaj szorstkich szczotek ani gąbek do powierzchni do gotowania, ponieważ może to uszkodzić powłokę.

Zalecamy umieszczenie wszystkich akcesoriów wewnątrz pieca i uruchomienie go na funkcji BAKE, ustawiając temperaturę na 370°C przez 20 minut bez dodawania jedzenia. To usuwa wszelkie pozostałości i nie wpływa negatywnie na działanie urządzenia.

Przejdź do strony 40 i 41 tej instrukcji przed przystąpieniem do tego kroku.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

GDZIE UMIEŚCIĆ GRILL

Umieść grill na stabilnej i równej powierzchni. Ważne jest, aby mogła ona podtrzymać wagę i rozmiar urządzenia. Spód pozostaje chłodny, więc można postawić urządzenie na dowolnej powierzchni. Umieść urządzenie co najmniej 90 cm (3 stopy) od ścian lub wszelkich przedmiotów znajdujących się nad nim, ze względu na wydzielanie ciepła i dymu.



UŻYWANIE W KAŻDYM WARUNKACH POGODOWYCH

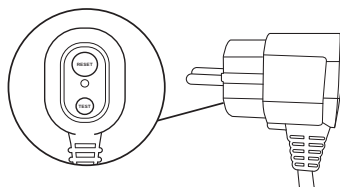
Ten grill jest bezpieczny do użytku w każdych warunkach pogodowych. Główna jednostka ma klasę IPX4, a wtyczka IP66. Wtyczka RCD zapewnia dodatkową ochronę i została zaprojektowana tak, aby wyłączała obwód w przypadku jakichkolwiek problemów z układem elektrycznym. Gdy grill nie jest używany, zalecamy przykrycie go, aby wyglądał jak najlepiej. Chociaż urządzenie jest bezpieczne, może wykazywać oznaki zużycia, jeśli jest wystawione na działanie czynników atmosferycznych.

PRZEDŁUŻACZ

Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że nadaje się on do użytku na zewnątrz z urządzeniami do użytku zewnętrznego. Użycie niewłaściwego przedłużacza może prowadzić do przegrzania, stopienia przewodu i/lub spadku napięcia. Spadek napięcia może wydłużyć czas nagrzewania i wpłynąć na wydajność gotowania i/lub czas gotowania.

ZASILANIE PIECA

- 1 Podłącz wtyczkę RCD do gniazdka elektrycznego. Włącz gniazdko.
- 2 Naciśnij przycisk RESET na wtyczce RCD. Kółko nad przyciskiem RESET powinno świecić na pomarańczowo. Jeśli tak się nie dzieje, spróbuj użyć innego gniazdka. Uwaga: W bezpośrednim świetle słonecznym może być trudno dostrzec pomarańczowe światło.

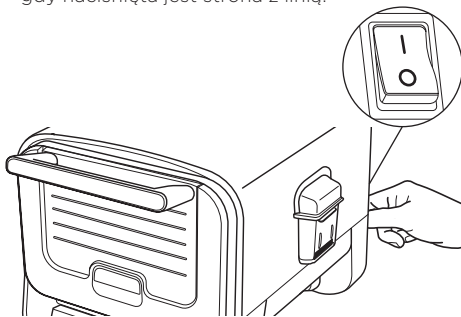


- 3 Naciśnij przycisk TEST na wtyczce RCD. Kółko powinno teraz być czarne. Oznacza to, że RCD działa prawidłowo. Jeśli naciśnięcie przycisku TEST nie zmienia koloru na czarny, skontaktuj się z obsługą klienta.
- 4 Po ustaleniu, że RCD działa prawidłowo, ponownie naciśnij RESET.

UWAGA: Światło RCD:

POMARAŃCZOWE = RCD jest WŁĄCZONE;
CZARNE = RCD jest WYŁĄCZONE

- 5 Naciśnij przycisk ON/OFF na tylnej stronie panelu sterowania. Przełącznik jest włączony, gdy naciśnięta jest strona z linią.



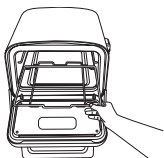
- 6 Teraz obróć pokrętkę na przedniej części panelu sterowania i wybierz żądaną funkcję. Wyświetlacz powinien się zaświecić, ukazując czas lub temperaturę. Piec jest teraz gotowy do użycia.

UWAGA: Przyciski RESET na wtyczce RCD będą musiały być naciśnięte za każdym razem, gdy urządzenie zostanie odłączone lub gniazdko wyłączone.

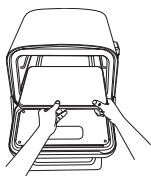
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - KONTYNUACJA

JAK ZAINSTALOWAĆ RAMĘ NA AKCESORIA:

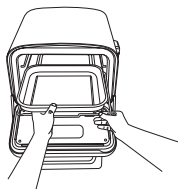
- 1** Zainstaluj ramę na akcesoria na dolnym poziomie pieca (górny poziom, jeśli używasz funkcji Grill).



- 2** Jeśli przygotowujesz pizzę, umieść kamień do pizzy na ramie na akcesoria.



- 3** Do wszystkich innych funkcji usuń kamień do pizzy i umieść tacę Pro-Heat w ramie na akcesoria.



- 4** Jeśli używasz rusztu do pieczenia, umieść go w tacy Pro-Heat.

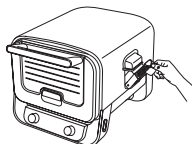


SKRZYŃKA WĘDZARNICZA

Instalacja skrzynki wędzarniczej: Aby zainstalować, otwórz skrzynkę wędzarniczą jedną ręką i włóż wyjmowaną skrzynkę wędzarniczą, aby znalazła się na swoim miejscu.



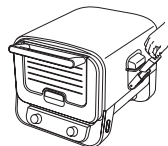
Dodawanie peletów Ninja Woodfire™: Napełnij miarkę na pelety do pełna i wyrównaj, aby uniknąć rozsypania. Trzymając pokrywę skrzynki wędzarniczej otwartą, wsyp pelety do skrzynki wędzarniczej, aż do całkowitego zapełnienia. Następnie zamknij jej pokrywę.



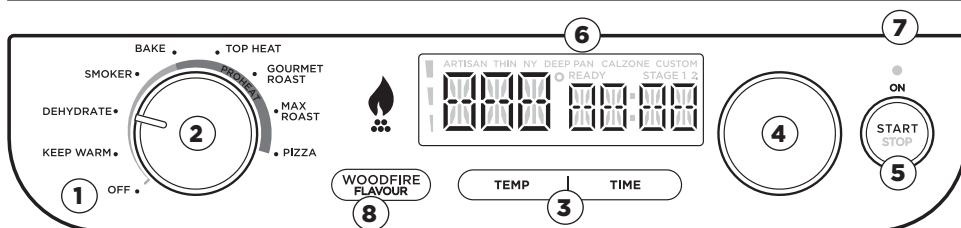
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wydajność i smak, używaj wyłącznie peletów Ninja Woodfire.

Usuwanie i czyszczenie skrzynki wędzarniczej:

Aby uniknąć poparzeń, pozwól peletom całkowicie ostygnąć przed ich wyjęciem z pieca i czyszczeniem.



POZNAJ PANEL STEROWANIA



PRZYCISKI FUNKCYJNE

Obróć lewe pokrętkę, aby wybrać żądaną funkcję lub wyłączyć piec.

KEEP WARM: Utrzymuje ciepło i gotowe do spożycia posiłki po zakończeniu gotowania.

DEHYDRATE: Delikatnie usuwa wilgoć, idealne do przekąsek takich jak suszona wołowina i suszone owoce.

SMOKER: Wolne i niskotemperaturowe gotowanie do zmiękczenia dużych kawałków mięsa.

BAKE: Tworzy wypieki z chrupiącą skórką i puszystym środkiem.

TOP HEAT: Szybko roztopia dodatki lub tworzy pięknie przyrumienione powierzchnie.

GOURMET ROAST: Rozpocznij w wysokiej temperaturze i zakończ w niskiej, aby uzyskać chrupiącą skórkę z zewnątrz i soczyste wnętrze.

MAX ROAST: Uzyskaj zwęglone, chrupiące i skarmelizowane rezultaty, których nie można osiągnąć w tradycyjnym piekarniku.

PIZZA: Przygotuj swoje ulubione rodzaje pizzy w domu, zarówno ze świeżych, jak i mrożonych składników.

- **Artisan:** Pizze w stylu rzemieślniczym mają chrupiącą skórkę z węglowym akcentem na zewnątrz, a na wierzchu dużą ilość świeżego sera mozzarella.
- **Thin (Cienka):** Cienka skórka wspiera cienko pokrojone składniki, które szybko się gotują.
- **Pan (Na głębokiej patelni):** Grubsza skórka i głęboka patelnia oznaczają, że możesz nałożyć więcej składników, ponieważ pieczenie trwa dłużej niż w przypadku cienkiej skórki.
- **New York Style:** Cienka skórka z dużą ilością sera mozzarella o niskiej wilgotności na wierzchu. Ser sięga blisko krawędzi ciasta, pozostawiając około jednego cala odkrytego, aby łatwiej było trzymać kawałek podczas jedzenia.
- **Calzone:** Aby uzyskać najlepsze wyniki, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
- **Custom (Własna):** Użyj swojego ulubionego rodzaju ciasta i dodaj swoje ulubione składniki, aby stworzyć własną pizzę.

PRZYCISKI/ŚWIATŁA GOTOWOŚCI

- 1. OFF:** Gdy urządzenie nie jest używane, upewnij się, że pokrętkę jest w pozycji OFF.
- 2. LEWE POKRĘTKO:** Użyj tego pokrętki, aby wybrać żądaną funkcję gotowania.
- 3. PRZYCISKI TEMP/TIME:** Naciśnij przycisk TEMP, a następnie użyj prawego pokrętki, aby wybrać żądaną temperaturę. Naciśnij przycisk TIME, a następnie użyj prawego pokrętki, aby wybrać żądany czas.
- 4. PRAWY POKRĘTKO:** Użyj tego pokrętki wraz z przyciskami TEMP i TIME, aby dostosować temperaturę i czas oraz wybrać rodzaj pizzy.
- 5. PRZYCISK START/STOP:** Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć lub zatrzymać bieżącą funkcję gotowania.

UWAGA: Chociaż nie jest to zalecane, nagrzewanie wstępne można pominąć, naciskając i przytrzymując prawe pokrętkę przez 4 sekundy.

- 6. READY:** Gdy pieczesz kilka pizz, wskaźnik READY zaświeci się, wskazując, że kamień do pizzy osiągnął odpowiednią temperaturę do upieczenia kolejnej pizzy.
- 7. ON:** Jeśli piec jest włączony i nie ustawiony w pozycji OFF, to światło się zapali, wskazując, że piec jest wciąż włączony i gorący. Gdy piec nie jest używany, obróć lewe pokrętkę w pozycję OFF.
- 8. WOODFIRE FLAVOUR:** Naciśnij, aby dodać smak Woodfire do potrawy (nie można używać z funkcją WARM).

UWAGA: Technologia Woodfire nie zadziała, jeśli skrzynkę wędzarniczej nie będzie wypełniona peletami.

FUNKCJE GOTOWANIA

Bake (Pieczenie), Dehydrate (Suszenie), Keep Warm (Podgrzewanie)

BAKE (Pieczenie)

USTAWIENIE DOMYŚLNE: 285°C, 15 minut
ZAKRES: 145–370°C, 1 minuta – 2 godziny

DEHYDRATE (Suszenie)

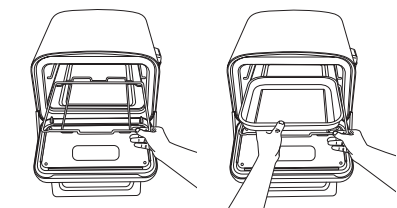
USTAWIENIE DOMYŚLNE: 65°C, 6 godzin
ZAKRES: 25–90°C, 1 – 12 godzin

WARM (Podgrzewanie)

ZAKRES: 30 minut – 3 godziny

- 1 Zainstaluj ramę na akcesoria na dnie pieca.
- 2 Obróć lewe pokrętkę, aby wybrać BAKE, DEHYDRATE lub KEEP WARM.

- 3 Jeśli planujesz użyć smaku **WOODFIRE FLAVOUR**.



otwórz skrzynkę wędkarniczą i użyj miarki na pelety, aby napełnić ją peletami **Ninja Woodfire** do pełna. **NIE** przepelniaj skrzynki wędkarniczej. Następnie naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR**.

UWAGA: Przycisk **WOODFIRE FLAVOUR** nie może być używany z funkcją **BAKE**.

- 4 Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić czas.
- 5 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć nagrzewanie. Szacowany czas nagrzewania wynosi od 5 do 25 minut w zależności od ustawionej temperatury. Jeśli używasz smaku **Woodfire**, pelety przejdą cykl zapłonu (IGN), a następnie piec rozpocznie nagrzewanie (PRE).

UWAGA: Funkcje **WARM** i **DEHYDRATE** nie wymagają nagrzewania wstępnego.

- 6 Podczas nagrzewania pieca zacznij przygotowywać składniki.
- 7 Gdy piec będzie nagrany, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **ADD FOOD, PRS START**.
- 8 Użyj rękawic kuchennych, aby wysunąć ramę i umieścić blachę ze składnikami na ramie.
- 9 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie. Timer zacznie odliczać czas.
- 10 Gdy czas gotowania się zakończy, piec wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat **DONE**.
- 11 Użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć jedzenie z pieca. Pozwól mu odpocząć, a następnie podawaj.



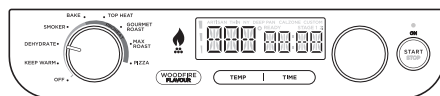
Smoker (Wędzarka)

Ustawienie domyślne: 120°C, 4 godziny
Zakres: 120–180°C, 10 minut – 12 godzin

- 1 Zainstaluj ramę na akcesoria na dnie pieca, a następnie umieść na niej tacę **Pro-Heat**. Umieść ruszt do pieczenia w tacy (opcjonalnie).
- 2 Obróć lewe pokrętkę, aby wybrać funkcję **SMOKER** (wędzarka).
- 3 Umieść składniki na ruszcie do pieczenia lub na tacy **Pro-Heat**.



- 4 Otwórz skrzynkę wędkarniczą i użyj miarki na pelety, aby napełnić skrzynkę wędkarniczą peletami **Ninja Woodfire** do pełna. **NIE** przepelniaj skrzynki wędkarniczej.
- 5 Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić czas.



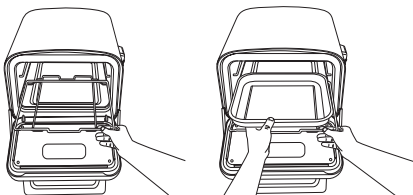
- 6 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie. Funkcja **Smoker** nie wymaga nagrzewania wstępnego. Pelety przejdą cykl zapłonu (IGN) trwający 3–4 minuty, a następnie piec rozpocznie gotowanie, a timer zacznie odliczać czas.
- 7 Po zakończeniu czasu gotowania piec wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **DONE** (Gotowe).
- 8 Użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć jedzenie z pieca. Pozwól mu odpocząć, a następnie podawaj.

UWAGA: Technologia **Woodfire** nie zadziała, jeśli skrzynkę wędkarniczą nie będzie wypełniona peletami.

Roast Gourmet (Pieczeń Gourmet)

Ustawienie domyślne: 280°C, 10 minut (etap pierwszy)
Zakres: 280–370°C, 1 minuta – 3 godziny

- 1 Zainstaluj ramę na akcesoria na dnie pieca.



- 2 Obróć lewe pokrętkę, aby wybrać GOURMET ROAST (Pieczeń Gourmet).

- 3  Jeśli planujesz użyć smaku **WOODFIRE FLAVOUR**, otwórz skrzynkę wędkarniczą i użyj miarki, aby napełnić ją peletami Ninja Woodfire do pełna. **NIE** przepelniaj skrzynki wędkarniczej. Naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR**.

- 4 Zapali się dioda etapu 1 (LED Stage 2); jest to ustawienie wysokiej temperatury.

- 5 Naciśnij przycisk TEMP, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk TIME, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić czas.

- 6 Naciśnij prawe pokrętkę, a dioda etapu 2 (LED Stage 2) się włączy. Powtórz poprzedni krok, aby zaprogramować Etap 2.

- 7 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć nagrzewanie. Szacowany czas nagrzewania wynosi 25 minut w zależności od ustawionej temperatury. Jeśli używasz smaku Woodfire Flavour, pelety przejdą cykl zapłonu (IGN), a następnie piec rozpocznie nagrzewanie (PRE).

- 8 Gdy piec będzie nagrzany, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ADD FOOD PRS START (Dodaj jedzenie, naciśnij Start).

- 9 Przesuń ramę na akcesoria do przodu i umieść blachę ze składnikami na ramie. Zamknij drzwi.

- 10 Naciśnij START/STOP, aby uruchomić timer. Wyświetli się temperatura i czas dla etapu 1, a timer zacznie odliczać czas. Piec automatycznie przełączy się na ustawienia etapu 2, gdy etap 1 zostanie zakończony.

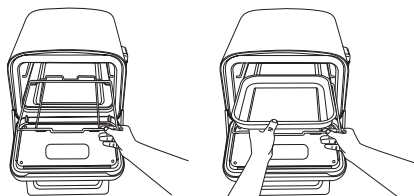
- 11 Gdy czas gotowania się zakończy, piec wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat DONE.

- 12 Użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć jedzenie z pieca. Pozwól mu odpocząć, a następnie podawaj.

Max Roast

Ustawienie domyślne: 370°C, 5 minut
Zakres: 240–370°C, 1 minuta – 1 godzina

- 1 Zainstaluj ramę na akcesoria na dnie pieca, a następnie umieść tacę Pro-Heat na niej.



WAŻNE: Taca Pro-Heat powinna być zainstalowana, ponieważ musi nagrzewać się wraz z piecem.

- 2 Obróć lewe pokrętkę, aby wybrać MAX ROAST.

- 3  Jeśli planujesz użyć smaku **WOODFIRE FLAVOUR**, otwórz skrzynkę wędkarniczą i użyj miarki, aby napełnić ją peletami Ninja Woodfire do pełna. **NIE** przepelniaj skrzynki wędkarniczej. Następnie naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR**.

- 4 Naciśnij przycisk TEMP, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk TIME, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić czas.

- 5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć nagrzewanie.

- 6 Podczas nagrzewania pieca zacznij przygotowywać składniki. Szacowany czas nagrzewania wynosi 25 minut w zależności od ustawionej temperatury.

- 7 Gdy piec będzie nagrzany, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ADD FOOD PRS START (Dodaj jedzenie, naciśnij Start).

- 8 Użyj rękawic kuchennych, aby wysunąć ramę i umieścić składniki na tacy.

- 9 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Timer zacznie odliczać czas.

- 10 Gdy czas gotowania się zakończy, piec wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat DONE.

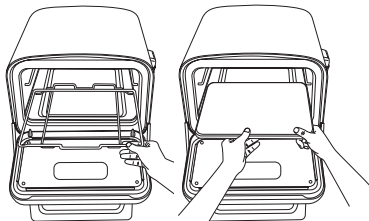
- 11 Użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć jedzenie z pieca. Pozwól mu odpocząć, a następnie podawaj.

UWAGA: Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat FLIP przez 30 sekund. Przewracanie jest opcjonalne, ale zalecane.

FUNKCJE GOTOWANIA - KONTYNUACJA

PIZZA

- 1 Zainstaluj ramę na akcesoria na dnie pieca, a następnie umieść kamień do pizzy na górze.



UWAGA: Jeśli chcesz upiec pizzę w stylu deep pan to musisz przygotować ją w głębokim naczyniu, które nie jest dostarczone w zestawie.

- 2 Obróć lewe pokrętkę, aby wybrać funkcję PIZZA.
- 3  Jeśli planujesz użyć smaku **WOODFIRE FLAVOUR**, otwórz skrzynkę na pelety i użyj miarki, aby napełnić ją peletami Ninja Woodfire do pełna. **NIE** przepelniaj skrzynki na pelety. Naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Użyj prawego pokrętki, aby wybrać żądany typ pizzy (Artisan, Thin, Pan, New York Style, Frozen, lub Custom).
- 5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć nagrzewanie. Szacowany czas nagrzewania wynosi 10-25 minut, w zależności od ustawionej temperatury. Jeśli używasz smaku Woodfire Flavour, pelety przejdą cykl zapłonu (IGN), a następnie pieca rozpocznie nagrzewanie (PRE).

UWAGA: Temperaturę można ustawić wyłącznie w trybie MANUAL.

- 6 Użyj prawego pokrętki, aby ustawić czas. Ustawienie czasu różni się dla funkcji PIZZA. Ustawia to timer gotowania pizzy (podobny do timera w piecu). Po zakończeniu czasu pieca pozostanie włączony przez maksymalnie godzinę, umożliwiając pieczenie kolejnych pizzy.
- 7 Gdy piec osiągnie temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ADD FOOD PRS STRT (Dodaj jedzenie, naciśnij Start). Umieść pizzę bezpośrednio na kamieniu.

UWAGA: Zalecamy użycie łopatkę do pizzy Ninja, sprzedawanej oddzielnie. Jeśli nie masz łopatkę do pizzy, użyj deski do krojenia lub spodu blachy do pieczenia posypanej mąką, aby umieścić pizzę na kamieniu.

- 8 Naciśnij ponownie START/STOP, a timer zacznie odliczać czas.
- 9 Gdy czas gotowania dobiegnie końca, piec wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat GET FOOD (Zabierz jedzenie). Użyj łopatkę do pizzy, aby wyjąć pizzę z pieca.

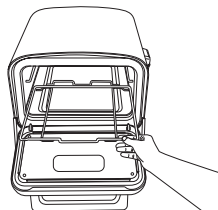
UWAGA: PIECZENIE PIZZ JEDNA PO DRUGIEJ

Dla najlepszych rezultatów poczekaj, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY. Wskazuje to, że kamień ponownie osiągnął odpowiednią temperaturę. Następnie dodaj kolejną pizzę.

TOP HEAT (Górne grzanie)

Ustawienie domyślne: 260°C, 10 godzin
Zakres: 260-370°C, 5-30 godzin

- 1 Zainstaluj ramę na akcesoria na górnym poziomie pieca, a następnie umieść na niej tacę Pro-Heat. Umieść ruszt do pieczenia w tacy (opcjonalnie).



- 2 Obróć lewe pokrętkę, aby wybrać funkcję TOP HEAT.
- 3 Naciśnij przycisk TEMP, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk TIME, a następnie użyj prawego pokrętki, aby ustawić czas.
- 4 Umieść składniki na ruszcie do pieczenia lub na tacy Pro-Heat.
- 5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Funkcja nie wymaga nagrzewania wstępnego. Piec rozpocznie gotowanie, a timer zacznie odliczać czas.
- 6 Gdy czas gotowania się zakończy, piec wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat DONE.
- 7 Użyj rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby wyjąć jedzenie z pieca. Pozwól mu odpcząć, a następnie podawaj.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE PIECA

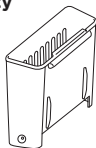
- 1 Piec powinien być dokładnie czyszczony po każdym użyciu. **ZAWSZE** pozwól urządzeniu i akcesoriom ostygnąć przed czyszczeniem.
- 2 Odłącz piec od źródła zasilania przed czyszczeniem. Pozostaw drzwi otwarte po wyjęciu jedzenia, aby piec szybciej ostygł.
- 3 Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną, nieścieralną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.

UWAGA: Możesz również użyć nylonowej szczotki z wodą z mydłem.

- 4 Włóż wszystkie wyczyszczone i suche akcesoria z powrotem na ich miejsca w urządzeniu

CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Skrzynka na pelety



Usuń skrzynkę na pelety i bezpiecznie usuń całą zawartość po każdym użyciu.

Czyszczenie skrzynki na pelety po każdym użyciu nie jest konieczne. Zalecamy użycie szczotki drucianej do usuwania nagromadzeń po każdych 10 użyciach.

UWAGA: NIE czyść skrzynki na pelety płynnymi środkami czyszczącymi.

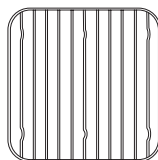
Pielęgnacja kamienia do pizzy



- **NIE** mocz kamienia do pizzy. Nie myj go wodą z mydłem, nie zanurzaj w wodzie ani nie wkładaj do zmywarki.
- Może pęknąć lub się złamać, jeśli zetknie się z zimną wodą, gdy jest gorący.
- Woda może długo pozostawać w kamieniu; jeśli się zamoczy, pozwól mu całkowicie wyschnąć przed ponownym użyciem.
- Mydło uszkodzi naturalną powłokę i pozostanie w kamieniu po wyschnięciu.

- Czarne plamy i przebarwienia są normalne na kamieniach do pizzy.
- Spodziewaj się, że Twój kamień do pizzy z czasem zmieni kolor. Pamiętaj, że dobrze wypalony kamień to dobra rzecz (jak patelnia żeliwna). Jeśli chcesz go wyczyścić:
- Pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Lekko zeskrob go niemetalowym narzędziem, aby usunąć przyklejone resztki.
- Następnie wytrzyj pozostałe resztki miękką ściereczką.

Ruszt do pieczenia/Rama na akcesoria

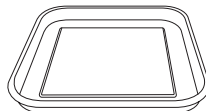


- 1 Pozwól piecowi ostygnąć przed wyjęciem rusztów. Ruszt i rama nadają się do mycia w zmywarce.
- 2 Jeśli myjesz ręcznie, użyj ciepłej, mydlanej wody i szorstkiej strony gąbki, aby usunąć przyklejone resztki jedzenia.
- 3 Opłucz ruszty i wytrzyj je ręcznikiem.

Taca Pro-Heat

Czy mogę użyć folii aluminiowej, aby utrzymać tacę w czystości?

Folia może być używana podczas pieczenia gourmet / gdy ruszt do pieczenia znajduje się na tacy. Ułatwia to czyszczenie. Nie zalecamy używania folii przy funkcji max roast, ponieważ składniki muszą mieć kontakt z podgrzewaną tacą, aby uzyskać najlepsze efekty przypiekania.



- 1 Pozwól tacy Pro-Heat ostygnąć. NIE wkładaj tacy Pro-Heat do zmywarki.
- 2 Użyj płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szorstkiej strony gąbki, aby usunąć pozostałe przebarwienia. NIE używaj ściernych środków do szorowania, ponieważ mogą one porysować naczynia.
- 3 Opłucz tacę i wytrzyj ją ręcznikiem

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

 **OSTRZEŻENIE: Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem i niezamierzonego działania, wyłącz urządzenie i odłącz je od prądu przed rozpoczęciem rozwiązywania problemów.**

- **Moje urządzenie się nie włącza?**

- 1 Sprawdź, czy wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) jest w pełni podłączony i czy przycisk resetowania został naciśnięty. Kółko nad przyciskiem RESET będzie podświetlone na pomarańczowo.
- 2 Upewnij się, że przełącznik naciskowy jest w pozycji ON (strona z linią powinna być wciśnięta).
Upewnij się, że pokrętło nie znajduje się w pozycji OFF.
Jeśli Twoje urządzenie się nie włącza po wykonaniu powyższych kroków, skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem 800 088 092.

- **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „Add Food”.**

Urządzenie zakończyło nagrzewanie i teraz jest czas na dodanie składników.

- **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się litera „E”.**

Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem 800 088 092. Abyśmy mogli lepiej Ci pomóc, zarejestruj swój produkt online na stronie ninjakitchen.eu i miej produkt pod ręką podczas rozmowy.

- **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się „CLD”.**

Cold Smoking (zimne wędzenie) służy do nadawania potrawom dymnego smaku, nie jest przeznaczone do gotowania. Podczas używania na mięsie, drobiu lub rybach, proces ten powinien być zawsze łączony z oddzielnym etapem, aby doprowadzić jedzenie do bezpiecznej wewnętrznej temperatury. Odnies się do lokalnych norm dotyczących bezpieczeństwa żywności w celu uzyskania zalecanych temperatur bezpiecznych dla żywności.

- **Czy powinienem dodać składniki przed czy po nagrzewaniu?**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozwól urządzeniu się nagrzać przed dodaniem składników.

- **Czy muszę całkowicie wypełnić skrzynkę wędzarniczą peletami?**

Tak, zawsze napełniaj skrzynkę wędzarniczą do pełna. Opracowaliśmy idealną ilość peletów potrzebnych do każdego cyklu wędzenia, niezależnie od funkcji lub ilości jedzenia, urządzenie zużyje je odpowiednio.

- **Kiedy nacisnąć przycisk technologii Woodfire Flavour?**

Naciśnij przycisk technologii Woodfire Flavour przed naciśnięciem START, jeśli chcesz dodać dym, używając funkcji Grill, Air Fry, Roast, Bake lub Dehydrate. Nie musisz naciskać tego przycisku, jeśli korzystasz z funkcji Smoker. Technologii Woodfire nie można używać z funkcją WARM.

- **Dlaczego z skrzynki na pelety wydobywają się płomienie?**

Małe płomienie mogą wydobywać się z skrzynki na pelety, jeśli pokrywa urządzenie zostanie uniesiona w wietrznych warunkach.

- **Gdzie powinienem przechowywać swoje pelety?**

Zawsze przechowuj pelety w suchym miejscu. Jakakolwiek wilgoć w peletach może zakłócić zapłon i jakość dymnego smaku.

- **Jak pozbyć się spalonych peletów po cyklu gotowania?**

Pellet może nadal się palić po zakończeniu czasu gotowania. NIE dotykaj ani nie usuwaj skrzynki wędzarniczej, dopóki grill nie przestanie dymić, pellet nie wypali się całkowicie, a skrzynka nie ostygnie. Następnie wyjmij skrzynkę do wędzenia i bezpiecznie wyrzuc ostygły popiół.

- **Czy mogę używać olejów do gotowania w moim piecu w wysokich temperaturach?**

Używaj zalecanych tłuszczów bądź olejów w ograniczonych ilościach. Używaj "Niezalecanych tłuszczów bądź olejów" tylko wtedy, gdy jest to wskazane w przepisie Ninja (patrz sekcja „Najlepsze praktyki podczas gotowania powyżej 260°C” które są dołączone do opakowania produktu).

- **Jak uniknąć pożaru w moim piecu podczas pieczenia partii w wysokich temperaturach?**

Pamiętaj, aby opróżnić tłuszcz/olej z brytfanny, aby zapobiec rozlaniu. Upewnij się, że brytfanna jest dokładnie umyta przed każdym użyciem. Zapobiegnie to spalaniu się tłuszczu i powodowaniu dymu.

- **Jak uniknąć wybuchu płomienia przy otwieraniu pieca?**

Podczas gotowania w wysokich temperaturach, zwłaszcza przy przypiekaniu potraw, otwieraj drzwi powoli i z odległości ramienia. Pamiętaj, aby opróżnić tłuszcz/olej z tacy do pieczenia, aby zapobiec rozlaniu. To pomoże zapobiec powstawaniu dużych ilości dymu i wybuchom płomieni.

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

Czas nagrzewania różni się w zależności od funkcji i temperatury urządzenia.

Funkcje SMOKER, DEHYDRATE, WARM nie wymagają nagrzewania wstępnego.

Jeśli dodasz smak Woodfire Flavour, czas zapłonu doda dodatkowe 3-4 minuty.

Używanie urządzenia w niesprzyjających warunkach pogodowych, z silnym deszczem, może wydłużyć czas nagrzewania.

Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że jest odpowiedni do użytku zewnętrznego z urządzeniami do użytku zewnętrznego. Użycie niewłaściwego przedłużacza może prowadzić do przegrzania, stopienia i/lub spadku napięcia.

Chociaż nagrzewanie wstępne jest zdecydowanie zalecane dla uzyskania najlepszych wyników, możesz je pominąć, przytrzymując przycisk START/STOP przez 3 sekundy. Na ekranie pojawi się komunikat ADD FOOD. Otwórz pokrywę i umieść składniki w urządzeniu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a timer zacznie odliczać czas.

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

Jeśli naciśnąłeś przycisk technologii Woodfire Flavour i już rozpocząłeś funkcję gotowania, naciskając START, możesz nacisnąć ponownie przycisk Woodfire Flavour, aby ją wyłączyć, jeśli cykl zapłonu jest ukończony w mniej niż 75% (wskazane przez pasek postępu na ekranie). Jeśli pelety zostały w pełni zapalone, a grill przeszedł w cykl nagrzewania (wskazany na ekranie), nie możesz wyłączyć technologii Woodfire Flavour.

- **Czy mogę dodać więcej peletów podczas cyklu gotowania?**

Podczas korzystania z funkcji SMOKER możesz dodać więcej peletów, gdy pierwsza partia zostanie w pełni spalona. Przytrzymaj przycisk Woodfire Flavour przez 4 sekundy, aby zapalić nową pełną skrzynkę peletów. Jeśli przeprowadzasz sesję wędzenia jedna po drugiej, zalecamy uzupełnianie skrzynki wędzarniczej za pomocą miarki na pelety, gdy połowa peletów się spali. NIE uzupełniaj więcej niż 2 razy. NIE zapalaj ponownie peletów.

REJESTRACJA PRODUKTU

OGRANICZONA GWARANCJA NA DWA (2) LATA

Kupując produkt w Europie jako konsument, korzystasz z praw dotyczących jakości produktu (Twoje „ustawowe prawa”). Możesz egzekwować te ustawowe prawa od swojego sprzedawcy. Jednak w Ninja jesteśmy tak pewni jakości naszych produktów („Produkty”), że oferujemy dwuletnią gwarancję producenta. Ta gwarancja dotyczy wyłącznie Produktu zakupionego w nowym i nieużywanym stanie. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie naszych gwarancji – Twoje ustawowe prawa jako nabywcy pozostają nienaruszone. Należy pamiętać, że gwarancja 2-letnia jest dostępna we wszystkich krajach UE.

Poniższe warunki opisują wymagania i zakres naszych gwarancji wydawanych przez SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt nad Menem (Niemcy) („nas”, „nasz” lub „my”). Nie wpływają one na Twoje ustawowe prawa ani na obowiązki Twojego sprzedawcy i Twojej umowy z nim. To samo dotyczy sytuacji, gdy produkt został zakupiony bezpośrednio od Ninja.

Gwarancje Ninja

Urządzenie kuchenne stanowi znaczącą inwestycję. Twoje nowe urządzenie musi działać prawidłowo przez możliwie najdłuższy czas. Gwarancja, którą oferuje, jest istotnym czynnikiem i odpowiedzialnością, jak duża pewność producent ma co do swojego produktu i jakości jego wykonania.

Znajdziesz wsparcie online na stronie www.ninjakitchen.eu.

Jak zarejestrować gwarancję?

Możesz zarejestrować swoją gwarancję online w ciągu 28 dni od zakupu. Aby zaoszczędzić czas, będziesz potrzebować następujących informacji o swoim urządzeniu:

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

Aby zarejestrować się online, odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE

- Gwarancja obejmuje Twój Produkt przez 2 lata począwszy od daty zakupu.
- Zawsze zachowaj paragon. W przypadku konieczności skorzystania z gwarancji będziemy potrzebować paragonu, aby zweryfikować poprawność dostarczonych nam informacji. Brak możliwości okazania ważnego paragonu unieważni Twoją gwarancję.

Jakie są korzyści z rejestracji gwarancji?

Rejestrując gwarancję, możesz wybrać otrzymywanie naszego newslettera zawierającego porady, wskazówki i konkursy. Poznaj najnowsze wiadomości o nowej technologii Ninja i premierach. Jeśli zarejestrujesz swoją gwarancję online, otrzymasz natychmiastowe potwierdzenie, że otrzymaliśmy Twoje dane.

Aby uzyskać szczegóły dotyczące naszej polityki prywatności, odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu

Jak długo nasze produkty są objęte gwarancją?

Nasza pewność co do projektu i kontroli jakości oznacza, że Twój Produkt objęty jest dwuletnią gwarancją.

Co obejmuje gwarancja?

Naprawa lub wymiana (według uznania Ninja) Twojego produktu, w tym wszystkie części i robocizna w przypadku jakiegokolwiek wady projektowej, materiałowej i wykonawczej (w tym koszty transportu i wysyłki). Nasza gwarancja jest dodatkiem do Twoich ustawowych praw jako konsumenta.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zużycie wynikające z normalniej eksploatacji.
- Uszkodzenia przypadkowe, wady spowodowane przez zaniedbanie w użytkowaniu lub pielęgnacji, niewłaściwe użytkowanie, zaniedbanie, nieostrożną obsługę lub obsługę urządzenia kuchennego niezgodnie z instrukcją Ninja dostarczoną z urządzeniem.
- Używanie urządzenia kuchennego do celów innych niż przeznaczone.
- Używanie części, które nie zostały zmontowane lub zainstalowane zgodnie z instrukcją obsługi.
- Używanie części i akcesoriów, które nie są oryginalnymi komponentami Ninja.
- Wadliwa instalacja (z wyjątkiem instalacji przeprowadzonej przez Ninja).
- Naprawy lub modyfikacje przeprowadzane przez osoby inne niż Ninja lub jej przedstawicieli, chyba że udowodnisz, że naprawy lub modyfikacje przeprowadzone przez inne osoby nie mają związku z wadą, z powodu której korzystasz z gwarancji.

Gdzie mogę kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja są opracowywane przez tych samych inżynierów, którzy opracowali Twoje urządzenie kuchenne Ninja. Pełną gamę części zamiennych, zamienników i akcesoriów do wszystkich urządzeń Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu.

Pamiętaj, że używanie nieoryginalnych części Ninja może unieważnić gwarancję producenta. Twoje ustawowe prawa pozostają nienaruszone.

AKCESORIA DO ZAKUPU



REGULOWANY STOJAK

Umożliwi położenie grilla w odpowiedniej pozycji na świeżym powietrzu.



DODATKOWY STOLIK BOCZNY

Rozszerz swoją powierzchnię roboczą po obu stronach stojaka i miej narzędzia do gotowania zawsze pod ręką



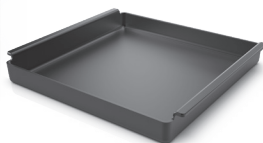
POKROWIEC NA GRILL BBQ

Od ulewnych deszczy po palące słońce, ten trwały, lekki i wodoodporny pokrowiec na grill BBQ chroni przed działaniem czynników atmosferycznych.



ŁOPATKA DO PIZZY

Narzędzie, które ułatwia wkładanie i wyciąganie chlebów oraz pizz.



TACA ŻELIWNA

Odkryj wyjątkową karmelizację, zwęglenie i przypiekanie z żeliwną patelnią stworzoną do gotowania w wysokich temperaturach.



PELET

Zaopatrzyć się w nasze Signature Blends zapewniające do 20 sesji wędzenia z jednego worka. Oba smaki doskonale pasują do każdej potrawy.

ZAMÓW NA
ninjakitchen.eu





Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH

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

ninjakitchen.eu

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

ninjakitchen.eu

00101EU_PL_FSC_IB_MP_241202_Mv1