



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ČEŠTINA

Ilustrace se mohou lišit od skutečného produktu. Neustále se snažíme naše výrobky zdokonalovat, proto se specifikace zde uvedeně mohou bez předchozího upozornění změnit.

NINJA je registrovaná ochranná známka společnosti SharkNinja Operating LLC v Evropské unii.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. VYTIŠTĚNO V ČINĚ

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

SUOMI

Ilustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemærke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registrada na União Europeia.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, UK

ninjakitchen.eu

CZ_OG701EU_Series_IB_MP_231130_Mv1

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

www.ninjakitchen.eu

NINJA®

WOODFIRE

OG701EU

INSTRUKCE



ninjahome.cz

DĚKUJEME

za nákup elektrického grilu a udírny Ninja Woodfire

ZAZNAMENEJTE TYTO INFORMACE

Číslo modelu: _____

Sériové číslo: _____

Datum nákupu: _____

(Uschovejte si účtenku)

Prodejna nákupu: _____

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí: 220-240V~ 50-60Hz

Příkon: 2400W

TIP: Modelové a sériové číslo najdete na štítku s QR kódem na zadní straně přístroje u napájecího kabelu.



Toto označení označuje, že tento výrobek by neměl být likvidován společně s jiným domovním odpadem. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné využívání zdrojů materiálu. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte prosím systémy pro vrácení a sběr nebo se obraťte na prodejce, u kterého byl tento výrobek zakoupen. Ten může tento výrobek odvézt k ekologické recyklaci.

OBSAH

Důležité bezpečnostní pokyny	5
Díly a příslušenství	7
Před prvním použitím	7
Seznámení s elektrickým grilem Woodfire	
Gril a udírna	9
Funkční tlačítka	9
Ovládací tlačítka	9
Odnímatelná kouřová skříňka	10
Funkce vaření	10
Smoker	10
Grill	11
Air Fry	11
Roast	12
Bake	12
Dehydrate	13
Reheat	13
Čištění elektrického grilu a udírny Woodfire	14
Průvodce řešením problémů	15

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SI PROSÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE - POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

⚠ VAROVÁNÍ

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár nebo popáleniny, které mohou způsobit škody na majetku, zranění osob nebo smrt. Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Abyste vyloučili nebezpečí udušení malých dětí, zlikvidujte všechny obalové materiály ihned po vybalení.
2. Tento spotřebič je určen pouze pro venkovní použití v domácnosti. **NEPOUŽÍVEJTE** tento spotřebič k jinému než určenému účelu. **NEPOUŽÍVEJTE** v pohyblivých se vozidlech nebo na lodích. Nesprávné použití může způsobit zranění.
3. **NEPOUŽÍVEJTE** v interiéru. Tento gril je určen **POUZE** pro venkovní použití v dobře větraném prostoru. Při použití pod jakýmkoli krytem nad hlavou mohou vznikat toxické výpary, včetně oxidu uhelnatého, nahromadit se a způsobit vážné zranění nebo smrt.
4. Tento spotřebič mohou používat osoby, včetně dětí, se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
5. **VŽDY** se před použitím ujistěte, že je spotřebič správně sestaven. **NEPOUŽÍVEJTE** spotřebič bez připevněných bočních rukojetí.
6. Abyste zabránili škodám na majetku způsobeným plamenem nebo teplem, dodržujte minimální vzdálenost 92 cm (3 stopy) zadní, boční a horní strany od stěn, zábradlí nebo jiných hořlavých konstrukcí.
7. Ujistěte se, že je povrch rovný, stabilní, čistý a suchý. Během provozu **NEPOKLÁDEJTE** spotřebič do blízkosti okraje povrchu, na kterém je gril umístěn.
8. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí. **NEDOVLTE**, aby spotřebič používaly děti v jeho blízkosti, čistily ho nebo prováděly jeho údržbu.
9. Spotřebič by měl být napájen přes proudový chránič (RCD) se jmenovitým reziduálním pracovním proudem nepřesahujícím 30 mA. Spotřebič musí být připojen k zásuvce s uzemňovacím kontaktem.
10. Krátký napájecí kabel je k dispozici proto, aby se snížilo riziko, že děti mladší 8 let kabel uchopí nebo se do něj zamotají, a aby se snížilo riziko, že o delší kabel zakopnou. **VHODNÉ PRO POUŽITÍ S VENKOVNÍMI SPOTŘEBIČI.** K dispozici jsou delší odpojitelné napájecí šňůry nebo prodlužovací šňůry, které lze použít, pokud se při jejich použití dbá na opatrnost.
11. Abyste předešli škodám na majetku a popáleninám způsobeným plamenem nebo žářem, **VŽDY** dodržujte během uzení minimální bezpečnou vzdálenost alespoň 1 stopu (30 cm) od boxu na pelety. Při zvednutí víka grilu za větrného počasí mohou z boxu na pelety vyšlehnout malé plameny.
12. Abyste se vyhnuli popálení, **VŽDY** používejte při přikládání pelet do udrny naběračku na pelety. **NEDOPLŇUJTE** pelety ručně.
13. Abyste zabránili popálení a škodám na majetku, ujistěte se, že je víko kouřové skříňky zcela zavřené, aby plameny neunikaly ven z kouřové skříňky.
14. Pelety mohou hořet i po uplynutí doby vaření. Nedotýkejte se kouřové skříňky ani ji nevýmínejte, dokud se z grilu nepřestane kouřit, pelety zcela nevyhoří a dokud kouřová skříňka nevychladne.
15. Aby nedošlo k poranění osob a popálení, nechte přístroj před čištěním, demontáží, vkládáním nebo vyjímáním dílů a skladováním vychladnout.
16. **NEDOVLTE**, aby pelety přetékaly přes zásobník na pelety. V takovém případě dojde k přísunu kyslíku, což povede k hoření, plamenům a poškození přístroje, které může mít za následek popálení.
17. Nedotýkejte se horkých povrchů. Povrchy spotřebiče jsou během provozu a po něm horké. Abyste zabránili popálení nebo zranění, **VŽDY** používejte ochranné chňapky nebo izolované rukavice a používejte dostupné rukojeti a knoflíky.
18. Během vaření ani bezprostředně po něm se příslušenství nedotýkejte. Koš se během vaření extrémně zahřívá. Při vyjímání příslušenství ze spotřebiče se vyhněte fyzickému kontaktu. Abyste předešli popáleninám nebo zranění osob, **VŽDY** buďte při používání výrobku opatrní. Doporučujeme používat náčiní s dlouhou rukojetí a ochranné chňapky nebo izolované kuchyňské rukavice.
19. **VŽDY** se ujistěte, že je gril zcela vychladlý, než uvolníte a sejmete grilovací desky nebo je přemístíte, abyste předešli popálení nebo zranění osob.
20. Spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE** bez nasazené grilovací desky.

21. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem by měly být šňůra a prodlužovací kabel umístěny tak, aby nepřepadaly přes pracovní desku nebo desku stolu, kde by za ně mohly tahat děti nebo o ně zakopnout. Připojku kabelu udržujte v suchu a neponořujte kabel, zástrčky ani kryt hlavní
22. Pravidelně kontrolujte spotřebič a napájecí kabel. Spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE**, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka. Pokud spotřebič nefunguje správně nebo je jakkoli poškozen, okamžitě jej přestaňte používat a zavolejte na linku Zákaznický servis
23. **NIKDY** nepoužívejte zásuvku pod povrchem pracovní desky.
24. **NIKDY** nepřipojujte tento spotřebič k externímu časovému spínači nebo samostatnému systému dálkového ovládání.
25. **NEUMÍSŤUJTE** spotřebič na horké povrchy a nenechte kabel dotýkat se horkých povrchů.
26. Používejte pouze doporučené příslušenství dodávané s tímto spotřebičem nebo autorizované společností SharkNinja. Použití příslušenství nebo příslušenství, které společnost SharkNinja nedoporučuje, může způsobit riziko požáru nebo zranění.
27. Před vložením jakéhokoli příslušenství do variče se ujistěte, že je čisté a suché.
28. Spotřebič během používání **NEPŘEMÍSŤUJTE**.
29. Během provozu jednotky **NEZAKRÝVEJTE** větrací otvor pro přívod nebo odvod vzduchu. Zabráňte tím rovnoměrnému vaření a můžete poškodit jednotku nebo způsobit její přehřátí.
30. Když je víko zavřené, během používání na výrobek nic nepokládáte.
31. Ujistěte se, že je grilovací deska správně zasunutá a bezpečně zajištěná.
32. Tento spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE** ke smažení.
33. Z některých potravin může stříkat olej nebo tuk. Při otvírání grilu buďte opatrní, aby nedošlo k popálení.
34. Pokud dojde k požáru tuku nebo přístroj vydává černý kouř, okamžitě jej odpojte od sítě. Před vyjmutím varného příslušenství počkejte, až se přestane kouřit.
35. Napětí v zásuvce se může lišit, což ovlivňuje výkon vašeho produktu. Abyste předešli možným onemocněním, **VŽDY** používejte externí teploměr na kontrolu, zda jsou potraviny uvařené na doporučenou teplotu.
36. Ve svém zařízení používejte **POUZE** originální potravinářské dřevěné pelety od společnosti Ninja.
37. V udrně **NIKDY** nepoužívejte topné pelety, tvrdé dřevo, dřevěné uhlí, tekutá paliva ani žádný jiný hořlavý materiál.
38. Když je přístroj v provozu a horký, nepřibližujte ruce a obličej ke kouřové skřínce.
39. Během provozu udrně mějte **VŽDY** k dispozici hasicí přístroj vhodný pro požáry způsobené elektrickým proudem.
40. Dřevěné pelety **VŽDY** skladujte na suchém místě, mimo dosah tepelných spotřebičů a jiných zásobníků paliva.
41. Udržujte gril v čistotě a nedovolte, aby se uvnitř nebo na udrně a kazetě hromadil přebytečný tuk nebo popel. Pokud tak učiníte, výrazně zvyšuje pravděpodobnost požáru tuku a dalšího kouře, který může zkazít chuť jídla.
42. Pravidelnou údržbu spotřebiče naleznete v části Čištění a údržba.
43. Chcete-li přístroj odpojit, vypněte jej stisknutím tlačítka napájení, a pokud jej nepoužíváte nebo chcete vyčistit, odpojte jej ze zásuvky.
44. Tento výrobek **NEČISTĚTE** vodním sprejem nebo podobnými prostředky.
45. **NEČISTĚTE** kovovými drátěnkami. Kousky se mohou odlomit z drátěnky a dotknout se elektrických částí, což může způsobit riziko úrazu elektrickým proudem.
46. Pokud se nepoužívá, skladujte jej v interiéru - mimo dosah dětí.
47. Nenechávejte nezakrytý gril vystavený povětrnostním vlivům. Při skladování venku **VŽDY** používejte kryt grilu.



Přečtěte si a prostudujte návod k obsluze a použití výrobku.



Označuje přítomnost nebezpečí, které může způsobit zranění osob, smrt nebo značné materiální škody, pokud se ignoruje varování uvedené u tohoto symbolu.



Vyhnete se kontaktu s horkým povrchem. Vždy používejte ochranu rukou, abyste se nepopálili.



Pouze pro venkovní použití.



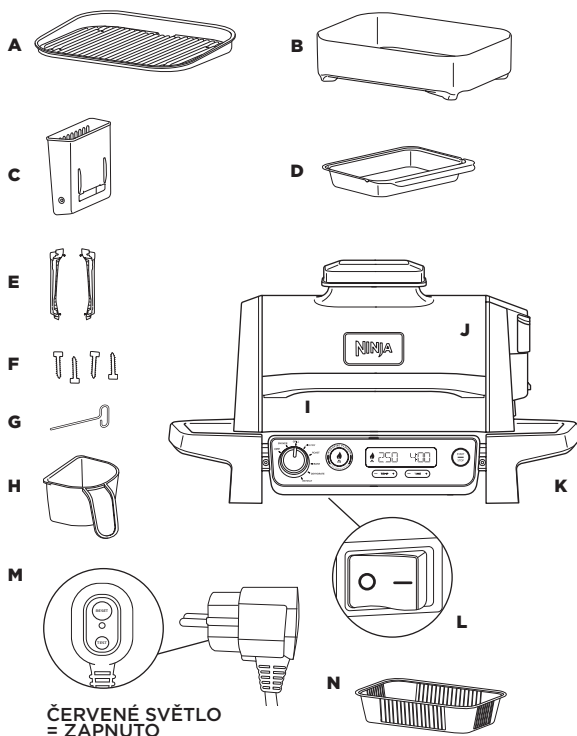
IPX4

Odolnost proti stříkající vodě z jakéhokoli směru.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- A** Grilovací deska
- B** Koš Crisper
- C** Kouřová skříňka (předinstalovaná)
- D** Zásobník na tuk
- E** Levá a pravá rukojeť spotřebiče
- F** Šroub s válcovou hlavou 3,5 mm x 16 mm (4x) (předem namontované na rukojetích)
- G** Šestihranný klíč
- H** Naběračka na pelety
- I** Sestavená hlavní jednotka (napájecí kabel není zobrazen)
- J** Víko
- K** Ovládací panel
- L** Tlačítko ON/OFF
- M** Napájecí kabel a zástrčka RCD
- N** Zásobník na tuk



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte a zlikvidujte veškerý obalový materiál a pásku z jednotky. Některé samolepky musí zůstat na jednotce trvale. Odstraňte **POUZE** nálepky s "odlepte zde".
2. Vyjměte veškeré příslušenství z obalu a pečlivě si přečtěte tento návod. Věnujte zvláštní pozornost provozním pokynům, varováním a důležitým bezpečnostním opatřením, abyste předešli zranění nebo poškození majetku.
3. Grilovací desku a koš Crisper omyjte v teplé mýdlové vodě, poté je opláchněte a důkladně osušte. Grilovací desku, koš Crisper a základnu **NELZE** mýt v myčce nádobí. Hlavní jednotku **NIKDY** nemýjte v myčce nádobí. **POZNÁMKA:** Základní vložka pod spodním topným tělesem může mít viditelné změny barvy. Je to výsledek našeho běžného výrobního procesu. Jednotka nebyla dříve používána.
4. Na varné plochy **NEPOUŽÍVEJTE** brusné kartáče nebo houby, protože by poškodily povrch.

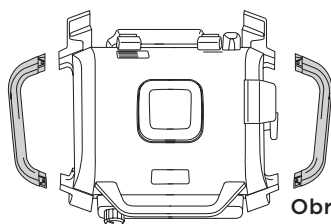
Doporučujeme umístit veškeré příslušenství dovnitř grilu a spustit jej s funkcí GRILL, teplotu nastavenou na HI po dobu 20 minut bez přidávání potravin. Tím se odstraní veškeré zbytky. Tento postup je zcela bezpečný a nemá negativní vliv na výkon grilu.

Než se o to pokusíte, pokračujte podle pokynů na straně 9 a 10.

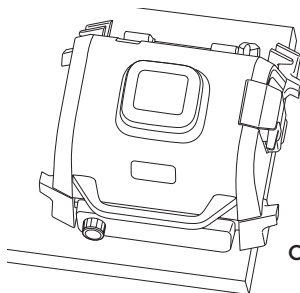
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM - POKRAČOVÁNÍ

INSTALACE RUKOJETI

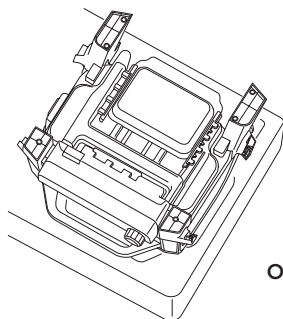
1. Ujistěte se, že je použita správná rukojeť na levé a pravé straně. (Viz obr. A a všimněte si, že rukojeti mají na spodní straně nálepky L a R). Na levé rukojeti je nalepen šestihranný klíč (viz obr. A).
2. Umístěte jednotku na okraj stolu (obr. B) NEBO s víkem stále přilepeným páskou opatrně umístěte gril vzhůru nohama tak, že přidržíte boky jednotky a víko dolů. Pokud byla páska odstraněna, odstraňte z grilu veškeré příslušenství a držiče boky jednotky a víko dolů, umístěte gril na horní celulózový obal, aby byla jednotka chráněna (obr. C).
3. Vyrovnajte každou rukojeť s výstupky na základně a zatlačením nahoru ji nasadíte na místo (obr. D). Pomocí přiloženého šestihranného klíče utáhněte předem namontované šrouby (2x) na každé rukojeti (obr. E).



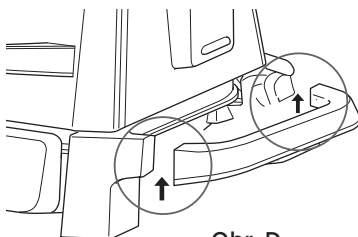
Obr. A



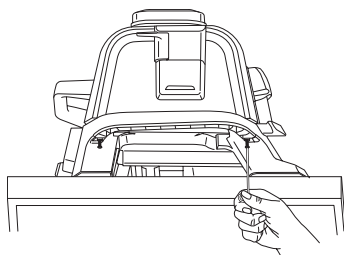
Obr. B



Obr. C



Obr. D

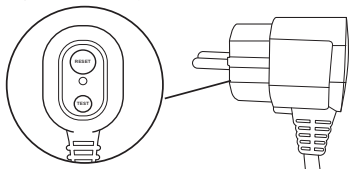


Obr. E

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM - POKRAČOVÁNÍ

NAPÁJENÍ GRILU

1. Zapojte proudový chránič do elektrické zásuvky. Zapněte zásuvku.
2. Stiskněte tlačítko RESET na RCD. Kontrolka pod tlačítkem RESET by měla svítit červeně. Pokud tomu tak není, zkuste použít jinou zásuvku. Poznámka: Na přímém slunečním světle může být kontrolka špatně viditelná.



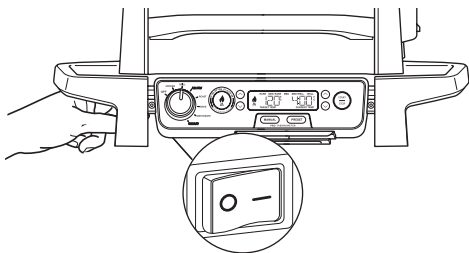
3. Stiskněte tlačítko TEST na proudovém chrániči. Červená kontrolka by nyní měla být zhasnutá. To znamená, že proudový chránič funguje správně. Pokud stisknutím tlačítka TEST světlo nevypne, obraťte se na zákaznický servis.
4. Po zjištění, zda proudový chránič funguje správně, znovu stiskněte tlačítko RESET. Měla by se znovu objevit červená kontrolka. Přístroj lze nyní zapnout.

POZNÁMKA: RCD světlo;

ČERVENÁ = proudový chránič je zapnutý;

ČERNÁ = proudový chránič je vypnutý

5. Stiskněte vypínač na zadní straně ovládacího panelu. Vypínač je zapnutý, když je stisknutá strana s linkou.



6. Nyní otočte kolečkem na přední straně ovládacího panelu a nastavte jej na požadovanou funkci. Na displeji by se měly rozsvítit časy nebo teploty. Gril je nyní připraven k použití.

POZNÁMKA: Tlačítko RESET na proudovém chrániči je třeba stisknout při každém odpojení jednotky ze zásuvky.

PRODLUŽOVACÍ KABEL

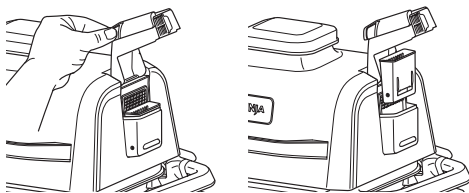
Pokud používáte prodlužovací kabel, ujistěte se, že je vhodný pro použití venku s venkovními spotřebiči. Použití nevhodné šňůry by mohlo vést k jejímu přehřátí, roztavení a/nebo poklesu napětí. Pokles napětí může prodloužit dobu předehřívání a ovlivnit výkon vaření a/nebo dobu vaření.

ODNÍMATELNÁ KOUŘOVÁ SKŘÍŇKA

Kouřová skříňka se dodává plně nainstalovaná v jednotce a je umístěna na pravé straně víka. Před přikládáním pelet se vždy ujistěte, že je vyjímatelná kouřová skříňka zasunutá na svém místě. Před pokračováním si přečtěte všechna upozornění.

Instalace kouřové skříňky:

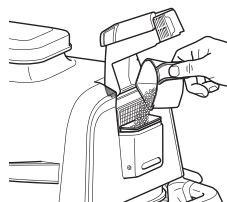
Při instalaci přidržte jednou rukou víko kouřové skříňky a vložte vyjímatelnou kouřovou skříňku tak, aby zapadla na své místo.



Přidání pelet Ninja Woodfire Pellets:

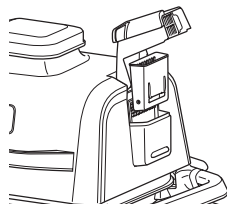
Naplňte naběračku na pelety až po okraj a vyrovnejte ji, aby nedošlo k vysypání. Držte víko kouřové skříňky otevřené, nasypejte do ní pelety, dokud se nenaplní až po okraj, a pak víko skříňky zavřete. Před vařením se ujistěte, že je víko řádně zavřené.

Pro dosažení nejlepších výsledků, výkonu a chuti používejte pouze pelety Ninja Woodfire Pellets.

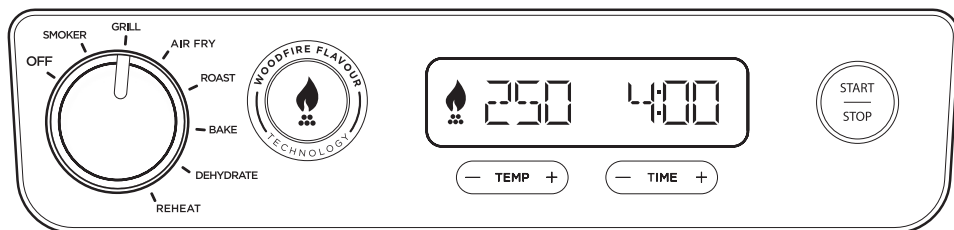


Demontáž kouřové skříňky a čištění:

Abyste předešli popáleninám, nechte pelety zcela vyhořet a kouřovou skříňku zcela vychladnout, poté vyjměte skříňku a bezpečně zlikvidujte veškerý obsah.



SEZNÁMENÍ S ELEKTRICKÝM GRILEM A UDÍRNOU WOODFIRE



FUNKČNÍ TLAČÍTKA

Existují 2 způsoby, jak dosáhnout autentické kouřové chuti BBQ:

1. Speciální program SMOKER pro vaření po delší dobu pro dosažení hluboké chuti a křehkých výsledků.
2. Přidejte rychlé použití Woodfire Flavour ke kterékoli z ostatních funkcí, s výjimkou REHEAT. Použijte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY.

SMOKER: Vytváří hlubokou, kouřovou chuť při pomalém vaření, aby zkráhly velké kusy masa.

GRILL: Vaření se zavřeným víkem pro horní a dolní ohřev. Nejvhodnější při grilování velkých nebo silných kusů masa nebo mražených potravin nebo pro všestranné opékání. Při grilování choulostivých potravin nebo libového masa víko otevřete, aby se vytvořila grilovací textura bez přepečení.

AIR FRY: Dosáhněte křupavosti s malým množstvím oleje nebo bez něj a při vyšších otáčkách ventilátoru.

ROAST: Pečte maso, zeleninu a další pokrmy.

BAKE: Pečte chléb, koláče a další pokrmy při nižších otáčkách ventilátoru.

DEHYDRATE: Skvěle se hodí k sušení ovoce, zeleniny a masa.

REHEAT: Ideální pro ohřívání zbytků jídla, aby nic nepřišlo nazmar.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY:

Stiskněte po výběru funkce vaření a přidejte příchutí dřevěného ohně za použití funkcí Grill, Air Fry, Bake, Roast nebo Dehydrate. Po stisknutí se na displeji rozsvítí ikona plamene.

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

VOLIČ: Chcete-li zapnout přístroj a zvolit funkci vaření, otáčejte voličem ve směru hodinových ručiček, dokud nezvolíte požadovanou funkci. Chcete-li přístroj vypnout, otočte voličem proti směru hodinových ručiček do polohy OFF.

POZNÁMKA: Po zapnutí přístroje se rozsvítí displej.

TEMP: Zobrazí se výchozí nastavení teploty, pro případnou úpravu teploty použijte tlačítka - a + vedle TEMP.

TIME: Pro nastavení doby vaření použijte tlačítka - a + vedle TIME.

START/STOP: Stisknutím spustíte nebo zastavíte aktuální funkci vaření nebo stisknutím a podržením po dobu 3 sekund přeskočíte předeheřování.

PŘEDEHŘÁTÍ PRO LEPŠÍ VÝSLEDKY

Abyste dosáhli nejlepších výsledků při grilování, nechte přístroj před vložením potravin zcela rozehrát. Přidání potravin před dokončením předeheřvu může vést k přepečení, kouři a prodloužení doby předeheřvu.

Po nastavení funkce, času a teploty a následněm stisknutí tlačítka START začne přístroj automaticky předeheřvat (s výjimkou použití funkce Smoker nebo funkce Reheat/Dehydrate), bez aktivace Woodfire Flavour Technology.

FUNKCE VAŘENÍ - POKRAČOVÁNÍ

Zapojte přístroj do zásuvky a stiskněte spínač umístěný pod levou stranou ovládacího panelu do polohy ON.

DŮLEŽITÉ: Před použitím si přečtěte všechny důležité bezpečnostní pokyny.



POZNÁMKA: Teplota je přednastavena na 120 °C.

1. Gril postavte na rovný a rovný povrch.
2. Otevřete víko a nainstalujte grilovací desku tak, že ji položíte naplocho na topné těleso, aby dosedla na své místo.
3. Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
4. Zvedněte víko koučové skříňky a pomocí naběračky na pelety ji naplňte peletami až po okraj, poté víko zavřete. Skříňku NEPŘEPLŇUJTE.
5. Otevřete víko a položte ingredience na grilovací desku. Zavřete víko.
6. Ujistěte se, že je gril připojen k síti, a otočením voliče z polohy OFF ve směru hodinových ručiček zvolte funkci SMOKER.
7. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí tlačítek - a + vedle TEMP můžete zvolit teplotu od 120 °C do 210 °C v 10stupňových intervalech.
8. Pomocí tlačítek - a + vedle TIME můžete nastavit dobu vaření od 1 minuty do 30 minut v 1minutových intervalech a od 30 minut do 12 hodin v 15minutových intervalech.
9. Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření. Pro funkci Smoker není stanoven žádný čas předehřevu.
10. Po dosažení nulového času vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí END.
11. Vyjměte potraviny z grilovací desky.

Grill

POZNÁMKA: Teplota je přednastavena na HI.

1. Gril postavte na rovný a rovný povrch.
2. Otevřete víko a nainstalujte grilovací desku tak, že ji položíte naplocho na topné těleso, aby dosedla na své místo.
3. Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
4.  Pokud plánujete použít Woodfire Flavour Technology, zvedněte víko koučové skříňky a pomocí lopatky na pelety ji naplňte peletami až po okraj, poté víko zavřete. Kouřovou skříňku NEPŘEPLŇUJTE.
5. Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a otočením voliče z polohy OFF ve směru hodinových ručiček zvolte funkci GRIL.
6.  Pokud přidáváte Woodfire Flavour Technology, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
7. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí tlačítek - a + vedle TEMP můžete zvolit teplotu od LO do HI.
8. Pomocí tlačítek - a + vedle TIME nastavte dobu vaření v 1minutových intervalech až do 1 hodiny.
9. Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte Woodfire Flavour Technology, pelety projdou zapalovacím cyklem (IGN) a poté se gril začne předehřívát (PRE).

POZNÁMKA: Ačkoli se pro dosažení nejlepších výsledků předehřev důrazně doporučuje, můžete jej vynechat stisknutím a podržením tlačítka START/ STOP po dobu 4 sekund. Na displeji bude blikat nápis "ADD FOOD". Otevřete víko a položte ingredience na grilovací desku. Po zavření víka začne příprava pokrmů a časovač bude začít odpočítávat. Pro další pokyny přejděte na krok 11.

10. Po dokončení předehřevu přístroj pípne a na displeji se zobrazí ADD FOOD.
11. Otevřete víko a položte ingredience na grilovací desku. Po zavření víka začne příprava pokrmů a časovač začne odpočítávat čas.
12. Po dosažení nulové doby přípravy gril zapípá a na displeji se zobrazí nápis DONE.
13. Vyjměte potraviny z grilovací desky.

DŮLEŽITÉ: Před použitím si přečtěte všechny důležité bezpečnostní pokyny.**Air Fry**

POZNÁMKA: Teplota je přednastavena na 200 °C.

1. Gril postavte na rovný a rovný povrch.
2. Otevřete víko a nainstalujte grilovací desku tak, že ji položíte naplocho na topné těleso, aby dosedla na své místo.
3. Umístěte koš Crisper na grilovací desku a umístěte nožičky koše do určených důlků na povrchu grilovací desky.
4. Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
5. Pokud plánujete přidat příchuť Woodfire Flavour, zvedněte víko koučové skříňky a pomocí naběračky na pelety ji naplňte peletami až po okraj, poté víko zavřete. Skříňku NEPŘEPLŇUJTE.
6. Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a otočením voliče z polohy OFF ve směru hodinových ručiček zvolte funkci AIR FRY.
7. Pokud přidáváte příchuť Woodfire, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
8. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí tlačítek - a + vedle TEMP můžete zvolit teplotu od 150 °C do 240 °C v 10stupňových intervalech.
9. Pomocí tlačítek - a + vedle TIME nastavte dobu vaření v 1minutových intervalech až do 1 hodiny.
10. Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte technologii Woodfire Flavour, pelety projdou zapalovacím cyklem (IGN) a poté se gril začne předehřívát (PRE).

POZNÁMKA: Ačkoli se pro dosažení nejlepších výsledků předehřev důrazně doporučuje, můžete jej vynechat stisknutím a podržením tlačítka START/STOP po dobu 4 sekund. Na displeji bude blikat nápis "ADD FOOD". Otevřete víko a vložte ingredience do koše Crisper. Po zavření víka se zahájí vaření a časovač se začít odpočítávat. Pro další pokyny přejděte na krok 12.

11. Po dokončení předehřevu přístroj pípně a na displeji se zobrazí ADD FOOD.
12. Otevřete víko a položte suroviny na grilovací desku. Po zavření víka začne příprava pokrmů a časovač začne odpočítávat čas.
13. Po dosažení nulového času vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí END.
14. Vyjměte potraviny z koše Crisper.

Roast

POZNÁMKA: Teplota je přednastavena na 180 °C.

Air Fry

1. Gril postavte na rovný a rovný povrch.
2. Otevřete víko a nainstalujte grilovací desku tak, že ji položíte naplocho na topné těleso, aby dosedla na své místo.
3. Zásobník na tuk nainstalujte jeho zasunutím na místo v zadní části grilu.
4. Pokud plánujete přidat příchuť Woodfire Flavour, zvedněte víko koučové skříňky a pomocí naběračky na pelety ji naplňte peletami až po okraj, poté víko zavřete. Skříňku NEPŘEPLŇUJTE.
5. Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a otočením voliče z polohy OFF ve směru hodinových ručiček zvolte funkci ROAST.
6. Pokud přidáváte příchuť Woodfire, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
7. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí tlačítek - a + vedle TEMP můžete zvolit teplotu od 160 °C do 220 °C v 10stupňových intervalech.
8. Pomocí tlačítek - a + vedle TIME můžete nastavit dobu vaření od 1 minuty do 1 hodiny v 1minutových intervalech a od 1 hodiny do 2 hodin v 5minutových intervalech.
9. Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte technologii Woodfire Flavour, pelety projdou zapalovacím cyklem (IGN) a poté se gril začne předehřívát (PRE).

POZNÁMKA: Ačkoli se pro dosažení nejlepších výsledků předehřev důrazně doporučuje, můžete jej vynechat stisknutím a podržením tlačítka START/STOP po dobu 4 sekund. Na displeji bude blikat nápis "ADD FOOD". Otevřete víko a vložte ingredience do koše Crisper. Po zavření víka se zahájí vaření a časovač se začít odpočítávat. Pro další pokyny přejděte na krok 12.

10. Po dokončení předehřevu přístroj pípně a na displeji se zobrazí ADD FOOD.
11. Otevřete víko a položte ingredience na grilovací desku. Po zavření víka se vaření a časovač začne odpočítávat.
12. Po dosažení nulového času vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí END.
13. Vyjměte potraviny z grilovací desky.

FUNKCE VAŘENÍ - POKRAČOVÁNÍ

DŮLEŽITÉ: Před použitím si přečtěte všechny důležité bezpečnostní pokyny.

Bake

POZNÁMKA: Teplota je přednastavena na 160 °C.

1. Gril postavte na rovný a rovný povrch.
2. Otevřete víko a nainstalujte grilovací desku tak, že ji položíte naplocho na topné těleso, aby dosedla na své místo.
3. Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
4. Pokud plánujete přidat příchuť Woodfire Flavour, zvedněte víko kouřové skříňky a naplňte ji peletami až po okraj, poté víko zavřete. Skříňku NEPŘEPLŇUJTE.
5. Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a otočením voliče z polohy OFF ve směru hodinových ručiček zvolte funkci BAKE.
6. Pokud přidáváte příchuť Woodfire, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
7. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí tlačítek - a + vedle TEMP můžete zvolit teplotu od 120 °C do 210 °C v 10stupňových intervalech.
8. Pomocí tlačítek - a + vedle TIME můžete nastavit dobu vaření od 1 minuty do 1 hodiny v 1minutových intervalech a od 1 hodiny do 4 hodin v 5minutových intervalech.
9. Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte technologii Woodfire Flavour, pelety projdou zapalovacím cyklem (IGN) a poté se gril začne předehřívát (PRE).
10. Po dokončení předehřevu přístroj pípné a na displeji se zobrazí ADD FOOD.

POZNÁMKA: Ačkoli se pro dosažení nejlepších výsledků předehřev důrazně doporučuje, můžete jej vynechat stisknutím a podržením tlačítka START/STOP po dobu 4 sekund. Na displeji bude blikat nápis "ADD FOOD". Otevřete víko a vložte ingredience do koše Crisper. Po zavření víka se zahájí vaření a časovač se začít odpočítávat. Pro další pokyny přejděte na krok 12.

11. Otevřete víko a položte přísady na talíř nebo na něj položte pekáč. Po zavření víka začne pečení a časovač začne odpočítávat čas.
12. Po dosažení nulového času vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí END.
13. Vyjměte potraviny z grilovací desky.

POZNÁMKA: Při použití funkce Bake dbejte na to, abyste použili správné příslušenství. Pro mokré nebo obalované přísady použijte zapékačskou misku. Pro syké položky, jako je chléb, pečivo nebo sušenky, použijte koš Crisper.

Dehydrate

POZNÁMKA: Teplota je přednastavena na 60 °C.

1. Gril postavte na rovný a rovný povrch.
2. Otevřete víko a nainstalujte grilovací desku tak, že ji položíte naplocho na topné těleso, aby dosedla na své místo.
3. Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
4. Otevřete víko a položte ingredience na grilovací desku. Zavřete víko. Nedochází k žádnému předehřívání.
5. Ujistěte se, že je přístroj připojen k síti, a otočením voliče z polohy OFF ve směru hodinových ručiček zvolte funkci DEHYDRATE.
6. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí tlačítek - a + vedle TEMP můžete zvolit teplotu od 40 °C do 90 °C v 10stupňových intervalech.
7. Pomocí tlačítek - a + vedle TIME můžete nastavit dobu vaření od 1 minuty do 30 minut v 1minutových intervalech a od 30 minut do 12 hodin v 15minutových intervalech.
8. Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření.
9. Po dosažení nulového času vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí END.
10. Vyjměte potraviny z grilu.

POUŽITÍ TECHNOLOGIE WOODFIRE FLAVOUR S DEHYDRATE

- Chcete-li přidat příchuť Woodfire Flavour, po kroku 3 zvedněte víko kouřové skříňky a naplňte ji peletami až po okraj, poté víko zavřete. Skříňku NEPŘEPLŇUJTE.

- Krok 4 přeskočte, při programování postupujte podle kroků 5-7.

*Po výběru možnosti DEHYDRATE v kroku 4 stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.

- Po kroku 7 stiskněte tlačítko START, abyste zahájili předehřívání. Pelety projdou zápalným cyklem (IGN).
- Po dokončení předehřívání přístroj pípné a na displeji se zobrazí ADD FOOD.
- Otevřete víko a položte ingredience na grilovací desku. Po zavření víka začne příprava pokrmů a časovač začne odpočítávat čas.
- Po dosažení nulového času vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí END.
- Vyjměte potraviny z grilovací desky.

FUNKCE VAŘENÍ - POKRAČOVÁNÍ

DŮLEŽITÉ: Před použitím si přečtěte všechny důležité bezpečnostní pokyny.

Reheat

POZNÁMKA: Teplota je přednastavena na 170 °C.

1. Gril postavte na rovný a rovný povrch.
2. V případě potřeby umístěte koš Crisper na grilovací desku a nožičky koše umístěte do určených důlků na povrchu grilovací desky. Přidejte ingredience a zavřete víko.
3. Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
4. Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a otočením voliče z polohy OFF ve směru hodinových ručiček zvolte funkci REHEAT.
5. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Pomocí tlačítek - a + vedle TEMP můžete zvolit teplotu od 130 °C do 210 °C v 10stupňových intervalech.

6. Pomocí tlačítek - a + vedle TIME nastavte dobu vaření v 1minutových intervalech až do 1 hodiny.
7. Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření (v režimu Reheat se přístroj nepřehřívá).
8. Začne se vařit a časovač začne odpočítávat.
9. Po dosažení nulového času vaření přístroj zapípá a na displeji se zobrazí END.
10. Vymějte potraviny z grilu.

ČIŠTĚNÍ ELEKTRICKÉHO GRILU A UDÍRNÝ WOODFIRE

Po každém použití je třeba přístroj důkladně vyčistit. Před čištěním nechte přístroj a příslušenství VŽDY vychladnout.

- Před čištěním odpojte přístroj od zdroje napájení. Po vyjmutí potravin nechte víko otevřené, aby se přístroj rychleji ochladil.
- Po každém použití vyjměte kouřovou skříňku a bezpečně vyhodte vychladlý obsah popela.
- Naběračku na pelety lze mýt v myčce nádobí. Grilovací desku, koš Crisper, zásobník na tuk a kouřovou skříňku NELZE mýt v myčce nádobí.
- Opatrně vyjměte vychladlý zásobník na tuk ze zadní části přístroje. Bezpečně zlikvidujte obsah zásobníku na tuk a ručně jej umyjte v teplé mýdlové vodě.
- Čištění kouřové skříňky není nutné.

POZNÁMKA: Na kouřovou skříňku NEPOUŽÍVEJTE tekutý čisticí roztok.

- Pokud na grilovací desce nebo jiné odnímatelné části ulpí zbytky jídla nebo mastnota, namočte ji před čištěním do teplé mýdlové vody.

- Po každém použití vyjměte nepřilnavou grilovací desku a koš Crisper (pokud je používán) a umyjte je ručně teplou mýdlovou vodou.

POZNÁMKA: SOHA ne hasznájon súroló szerszámokat vagy tisztítószereket. Soha ne merítse a főgységet vízbe vagy bármilyen más folyadékba. Ne tegye mosogatógépbe.

- Při ukládání potaženého příslušenství na sebe vložte mezi jednotlivé kusy hadřík nebo papírovou utěrku, abyste ochránili potažené povrchy

ČIŠTĚNÍ VÍKA

- Vnitřní víko by se mělo po každém použití otřít vlhkým ručníkem nebo hadříkem, aby se odstranily pachy a případná mastnota.
- Vnitřní stranu víka jemně otřete vlhkým hadříkem.

PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

⚠ UPOZORNĚNÍ: Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem a neúmyslného spuštění, před odstraňováním problémů vypněte napájení a odpojte přístroj ze zásuvky.

- **Můj přístroj se nechce zapnout?**

- 1 Zkontrolujte, zda je proudový chránič (RCD) zcela zapojen a zda bylo stisknuto resetovací tlačítko.
- 2 Ujistěte se, že je spínač nastaven do polohy ON.
- 3 Ujistěte se, že volič není v poloze OFF.

Pokud se přístroj nezapne ani po provedení výše uvedených kroků, kontaktujte zákaznický servis na čísle 0800 000 9063.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí "Add Grill".**

Je třeba instalovat grilovací desku. Po instalaci zavřete víko a stiskněte tlačítko Start pro spuštění.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí nápis "Add Food".**

Přístroj dokončil předehřívání a nyní je čas přidat ingredience.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí zpráva "Shut Lid".**

Víko je otevřené a pro spuštění zvolené funkce je třeba jej zavřít.

- **NA DISPLEJI OVLÁDACÍHO PANELU SE ZOBRAZÍ "E".**

Jednotka nefunguje správně. Kontaktujte prosím zákaznický servis na čísle 0800 000 9063. Abychom vám mohli lépe pomoci, zaregistrujte svůj výrobek online na ninjakitchen.eu a mějte jej při telefonátu po ruce.

NA DISPLEJI OVLÁDACÍHO PANELU SE ZOBRAZÍ "CLD".

Studené uzení slouží k ochucení potravin kouřem, není určeno k vaření. Při použití u masa, drůbeže nebo ryb by měl být tento proces vždy spojen se samostatným krokem k dosažení vnitřní teploty potravin bezpečné pro potraviny. Doporučené teploty bezpečné pro potraviny naleznete u místního úřadu pro potravinářské normy.

- **Mám ingredience přidat před předehřátím, nebo po něm?**

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, nechte přístroj před přidáním ingrediencí předehřát.

- **Je nutné zcela naplnit kouřovou skříňku peletami?**

Ano, vždy ji naplňte až po okraj. Zdokonalili jsme množství pelet potřebných pro každé uzení, bez ohledu na funkci nebo náplň potravin je přístroj přiměřeně propálí.

- **Kdy mám stisknout tlačítko Woodfire Flavour Technology?**

Pokud chcete přidat kouř při funkcích Grill, Air Fry, Roast, Bake nebo Dehydrate, stiskněte před stisknutím tlačítka Start tlačítko Woodfire Flavour Technology. Při použití funkce Smoker nemusíte stisknout tlačítko Woodfire Flavour Technology. Nedoporučujeme používat Woodfire Flavour Technology s funkcí Reheat, protože vaše jídlo je již plné chuti.

- **Proč z boxu na pelety šlehají plameny?**

Při zvednutí víka grilu za větrného počasí mohou z boxu na pelety vyšlehnout malé plameny.

- **Kde mám pelety skladovat?**

Pelety vždy skladujte na suchém místě. Jakákoli vlhkost v peletách může ohrozit vznícení a kvalitu kouře.

- **Mám při uzení používat nějaké oleje nebo spreje proti přilnavosti?**

Ne, při uzení nedoporučujeme používat žádné oleje ani spreje proti přilnavosti, protože kouř se na jídlo nepřichytí.

- **Jak mohu zlikvidovat spálené pelety po skončení cyklu vaření?**

Pelety mohou hořet i po uplynutí doby vaření. Nedotýkejte se kouřové skříňky ani ji nevyjímejte, dokud se z grilu nepřestane kouřit, pelety zcela nevyhoří a dokud kouřová skříňka nevychladne. Poté ji vyjměte a bezpečně vyhoďte vychladlý obsah popela.

PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

- **Proč trvá přehřev tak dlouho?**

Doba ohřevu se liší podle funkce a teploty jednotky. GRILL: přibližně HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9minut.

AIR FRY, BAKE, ROAST: 3 minuty

SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Bez přehřívání.

Pokud přidáte příchuť Woodfire Flavour, doba zapálení se prodlouží o další 2-4 minuty.

Používání přístroje za nepříznivého počasí se silným deštěm může způsobit delší dobu přehřevu.

Pokud používáte prodlužovací kabel, ujistěte se, že je vhodný pro použití venku s venkovními spotřebiči.

Použití nevhodné šňůry by mohlo vést k jejímu přehřátí, roztavení a/nebo poklesu napětí.

Ačkoli se pro dosažení nejlepších výsledků přehřev důrazně doporučuje, můžete jej vynechat stisknutím a podržením tlačítka START/STOP po dobu 3 sekund. Na displeji bude blikat nápis "ADD FOOD". Otevřete víko a vložte ingredience do přístroje. Po zavření víka začne vaření a časovač začne odpočítávat čas.

- **Mohu technologii Woodfire Flavour vypnout?**

Pokud jste stiskli tlačítko Woodfire Flavour Technology a již jste zahájili funkci vaření stisknutím tlačítka START, můžete ji opětovným stisknutím tlačítka Woodfire Flavour Technology vypnout, pokud je cyklus zapalování dokončen z méně než 75 % (indikováno ukazatelem průběhu na displeji). Pokud se pelety zcela zapálily a gril přešel na cyklus přehřevu (indikováno na obrazovce displeje), nelze technologii Woodfire Flavour vypnout.

- **Mohu během cyklu vaření přidat další pelety?**

Při použití funkce SMOKER můžete přidávat další pelety, jakmile první dávka zcela shoří. Stisknutím a podržením tlačítka Woodfire Flavour Technology po dobu 4 sekund zapálíte novou plnou krabíčku pelet. Pokud provádíte uzení po sobě, doporučujeme doplnit kouřovou skříňku pomocí naběračky na pelety, jakmile shoří polovina pelet. NEDOPLŇUJTE více než 2krát. NEZAPALUJTE pelety znovu.