

NINJA

WOODFIRE

OG901EU

Pro C^onnect

**XL Electric BBQ
Grill & Smoker**



ninjahome.cz

DĚKUJEME

pro nákup tohoto produktu

ZAZNAMENEJTE TYTO INFORMACE

Číslo modelu: _____

Sériové číslo: _____

Datum nákupu: _____
(Ušchovejte si účtenku)

Prodejna: _____

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Napětí: 220-240V~, 50-60Hz

Příkon: 1700W

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



Toto značení znamená, že tento výrobek by po celé EU neměl být likvidován společně s ostatním odpadem v domácnosti. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo

zdraví lidí nekontrolovanou likvidací odpadů, recyklujte zodpovědně a podpořte tak udržitelné znovuvyužití materiálních zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte prosím systém vracení a sběru odpadu nebo se obraťte na prodejce, u kterého byl tento výrobek zakoupen. Ten může výrobek odvézt k ekologické recyklaci.

Důležité bezpečnostní pokyny	4
Díly a příslušenství	6
Před prvním použitím	7
Umístění grilu	7
Použití za každého počasí	7
Prodlužovací kabel	7
Napájení grilu	8
Odnímatelný udicí box	8
Čištění grilu	8
Seznámení s ovládacím panelem	9
Funkční tlačítka	9
Ovládací tlačítka	9
Použití vestavěné sondy	10
Jak správně zavést sondu	10
Funkce vaření	12
Smoker	12
Grill	12
Air Fry	13
Roast	14
Bake	15
Dehydrate	16
Reheat	17
Průvodce řešením problémů	18

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

NEPOUŽÍVEJTE V KOMERČNÍCH NEBO PRŮMYSLOVÝCH APLIKACÍCH. PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY

VAROVÁNÍ

Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo popálení, což může 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 pro komerční nebo průmyslové využití. NEPOUŽÍVEJTE tento spotřebič k jinému než určenému použití. NEPOUŽÍVEJTE v pohyblivých se vozidlech nebo lodích. Nesprávné použití může způsobit zranění.
- 3 NEPOUŽÍVEJTE v interiéru. Tento gril je určen POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ v dobře větrané oblasti. Při používání pod jakýmkoli krytem nad hlavou se mohou hromadit toxické výpary včetně oxidu uhelnatého, které mohou 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 jsou pod dohledem 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 a horní strany a bočních stran 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. NEDOVOLTE, aby byl spotřebič používán v blízkosti dětí, aby ho čistily nebo udržovaly děti.
- 9 Spotřebič by měl být napájen přes proudový chránič (RCD) se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nepřesahujícím 30 mA. Spotřebič musí být připojen k zásuvce s uzemňovacím kontaktem. Tento spotřebič připojuje pouze k obvodům dimenzovaným na jeho výkon a minimálně 16 A, abyste zabránili přetížení obvodu, možnému poškození spotřebiče a nebezpečí požáru.
- 10 Krátká napájecí šňůra je k dispozici, aby se snížilo riziko, že děti mladší 8 let šňůru uchopí nebo se do ní zamotají, a aby se snížilo riziko, že o ni lidé zakopnou.
- 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 s peletami. Při zvednutí víka grilu za větrného počasí mohou z boxu s peletami vyšlehnout malé plameny.
- 12 Abyste se vyhnuli popálení, VŽDY používejte při přikládání pelet do udičích boxu naběračku na pelety. NEDOPLNUJTE pelety ručně.
- 13 Abyste zabránili popálení a škodám na majetku, ujistěte se, že je víko udičích boxu zcela zavřené, aby plameny neunikaly ven.
- 14 Pelety mohou hořet i po uplynutí doby vaření. NEDOTÝKEJTE se udičích boxu ani jej nevyjímejte, dokud se z grilu nepřestane kouřit, pelety zcela nevyhoří a dokud udičí box nevychladne.
- 15 Aby nedošlo k poranění osob a popálení, nechte přístroj před čištěním, demontáží, vkládáním nebo vyjímáním dílů a skladováním vychladnout.
- 16 NEDOVOLTE, aby pelety přetékały přes box na pelety. V takovém případě dojde k vniknutí 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 tepelně izolované rukavice a používejte dostupné rukojeti a madla.
- 18 Během vaření ani bezprostředně po něm se příslušenství nedotýkejte. Košík 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 tepelně izolované rukavice do trouby.
- 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 nasazeného grilovací plechu.

- 21** Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem by měly být šňůra a prodlužovací kabel umístěny tak, aby nevisely přes pracovní desku nebo desku stolu, kde by za ně mohly děti tahat nebo o ně zakopnout. Přípojku kabelu udržujte v suchu delší šňůru. **VHODNĚ 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. a **NEPONORUJTE** kabel, zástrčky ani kryt hlavní jednotky do vody nebo jiné kapaliny.
- 22** Pravidelně kontrolujte spotřebič a napájecí kabel. Spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE**, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka. Pokud spotřebič nefunguje správně nebo byl jakkoli poškozen, okamžitě ho přestaňte používat a zavolejte 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 ani nenechte kabel dotýkat se horkých povrchů.
- 26** Používejte pouze doporučené příslušenství dodávané s tímto spotřebičem nebo autorizované společností SharkNinja. Použití příslušenství nebo nástavců, které společnost SharkNinja nedoporučuje, mohou způsobit riziko požáru nebo zranění.
- 27** Před vložením jakéhokoli příslušenství do variče se ujistěte, že je čistá a suchá.
- 28** Spotřebič během používání **NEPŘEMÍSŤUJTE**.
- 29** Během provozu jednotky **NEZAKRYVEJTE** větrací otvor pro přívod nebo odvod vzduchu. Tím byste zabránili rovnoměrnému vaření a mohli poškodit jednotku nebo způsobit její přehřátí.
- 30** Když je víko zavřené, během používání na výrobek nic nepokládáte.
- 31** Ujistěte se, že je grilovací plech správně zasunut a bezpečně zajištěn.
- 32** Tento spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE** k fritování.
- 33** Z některých potravin může stříkat olej nebo tuk. Při otevírání grilu buďte opatrní, abyste se nepopálili.
- 34** Pokud dojde k požáru mastnoty nebo přístroj vydává černý kouř, okamžitě jej odpojte ze sítě. Před vyjmutím příslušenství pro vaření počkejte, až se přestane kouřit.
- 35** Napětí v zásuvkách se může lišit, což ovlivňuje výkon vašeho produktu. Abyste předešli možným onemocněním, **VŽDY** používejte externí potravinářskou sondu, abyste zkontrolovali, zda je jídlo připraveno na doporučenou teplotu.
- 36** Ve svém zařízení používejte **POUZE** originální potravinářské dřevěné pelety od společnosti Ninja.
- 37** V udicím boxu **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 k udicímu boxu.
- 39** Během provozu udicího boxu 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 udicího boxu a zásobníku nebo na nich hromadil přebytný tuk nebo popel. Tím se výrazně zvyšuje pravděpodobnost požáru tuku a dalšího kouře, který může zkazit chuť vašeho 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 rozprašovačem nebo podobnými prostředky.
- 45** **NEČISTĚTE** kovovými drátěnkami. Jejich části se mohou oddělit a dotknout elektrických částí, což může způsobit riziko úrazu elektrickým proudem.
- 46** Pokud spotřebič delší dobu nepoužíváte, skladujte ho v interiéru.
- 47** Skladujte mimo dosah dětí.
- 48** **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.

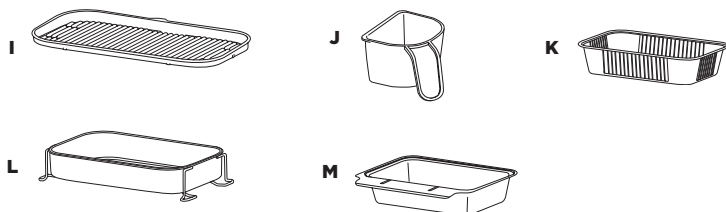
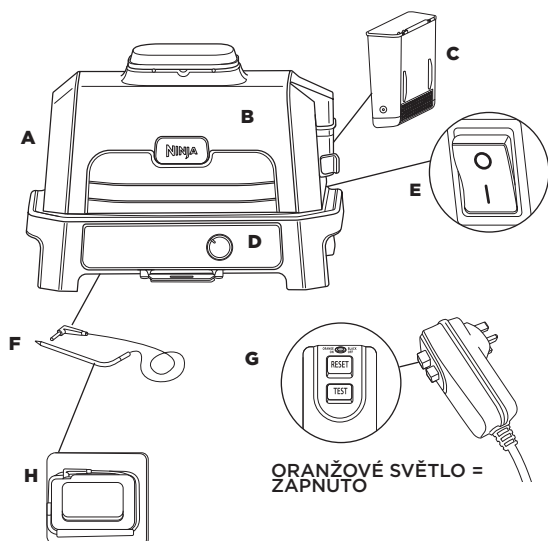


Vyhnete se kontaktu s horkým povrchem. Vždy používejte ochranu.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- A Hlavní jednotka
- B Víko
- C Udicí box
- D Ovládací panel
- E Vypínač ON/OFF
- F Vestavěná sonda
- G Napájecí kabel a zástrčka RCD
- H Vestavěné úložné sondy
- I Grilovací plech
- J Naběračka na pelety
- K Podložka zásobníku na tuk
- L Crisp košík
- M Zásobník na tuk



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1 Odstraňte z jednotky veškerý obalový materiál a pásku.
- 2 Vyměňte 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 plech a crisp košík omyjte v teplé mýdlové vodě, poté je opláchněte a důkladně osušte. Grilovací plech, crisp košík a základnu NELZE mýt v myčce nádobí. Hlavní jednotku NIKDY nemýjte v myčce nádobí.
- 4 Na varné plochy NEPOUŽÍVEJTE brusné kartáče nebo houby, protože by došlo k poškození potahu.

Doporučujeme umístit veškeré příslušenství dovnitř grilu a spustit jej na 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 8.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Umístění grilu

Gril postavte na stabilní a rovný povrch. Je důležité, aby povrch unesl hmotnost a velikost jednotky. Spodní strana zůstává chladná, a proto můžete jednotku umístit na jakýkoli povrch. Jednotku umístíte alespoň 90 cm od stěn nebo čehokoli nad hlavou kvůli vyzařování tepla a kouře..



Použití za každého počasí

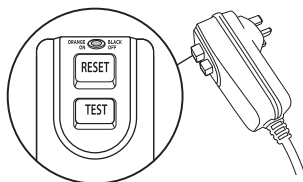
Tento gril lze bezpečně používat za každého počasí. Hlavní jednotka má krytí IPX4 a zástrčka IP66. Zástrčka RCD poskytuje dodatečnou ochranu a je navržena tak, aby se v případě jakéhokoli problému s obvodem vypnula. Pokud jednotku nepoužíváte, doporučujeme ji zakrýt, aby vypadala co nejlépe. Přestože je jednotka bezpečná, bude vykazovat známky povětrnostních vlivů, pokud bude vystavena povětrnostním vlivům.

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.

NAPÁJENÍ GRILU

- 1 Zapojte proudový chránič do elektrické zásuvky. Zapněte zásuvku.
- 2 Stiskněte tlačítko RESET na RCD. Kruh nad tlačítkem RESET by měl svítit oranžově. Pokud tomu tak není, zkuste použít jinou zásuvku. Poznámka: Na přímém slunečním světle může být oranžová barva špatně viditelná.

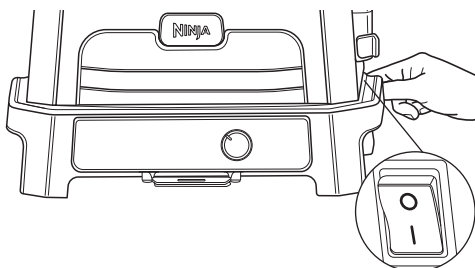


- 3 Stiskněte tlačítko TEST na proudovém chrániči. Kruh by se nyní měl zobrazit černě. To znamená, že proudový chránič funguje správně. Pokud se po stisknutí tlačítka TEST kruh nezmění na černý, kontaktujte zákaznický servis
- 4 Po zjištění, zda proudový chránič funguje správně, znovu stiskněte tlačítko RESET. Mělo by se znovu objevit oranžové podsvícení. Nyní je možné přístroj zapnout.

POZNÁMKA: RCD Light;

ORANŽOVÁ = proudový chránič je zapnutý;
ČERNÁ = proudový chránič je vypnutý

- 5 Stiskněte spínač ON/OFF na zadní straně ovládacího panelu. Vypínač je zapnutý, když je stisknutá strana s linkou.



- 6 Nyní otočte voličem 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 pokaždé, když je přístroj odpojen od sítě nebo je vypnuta zásuvka.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

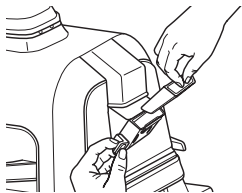
ODNÍMATELNÝ UDICÍ BOX

Dodává se kompletně nainstalovaný v jednotce. Nachází se na pravé straně víka. Vždy se ujistěte, že je vyjimatelný udicí box zasunutý na místě

před přidáním pelet. Před pokračováním si přečtěte všechna upozornění.

Instalace udicího boxu:

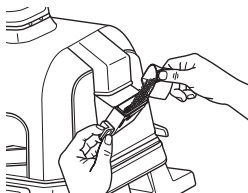
Při instalaci udicí box jednou rukou otevřete a vložte ho tak, aby zapadl na své místo.



Přidání pelet Ninja Woodfire:

Naplňte naběračku na pelety až po okraj a zarovnejte ji, aby nedošlo k vysypání. Zatímco držíte udicí box otevřený, nasypete pomocí naběračky pelety do udicího boxu, dokud není naplněn až po okraj.

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



Vyjmutí a čištění udicího boxu:

Abyste zabránili popáleninám, nechte pelety zcela shořet a udicí box zcela vychladnout, poté ho vyjměte a bezpečně zlikvidujte veškerý obsah.



ČIŠTĚNÍ GRILU

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

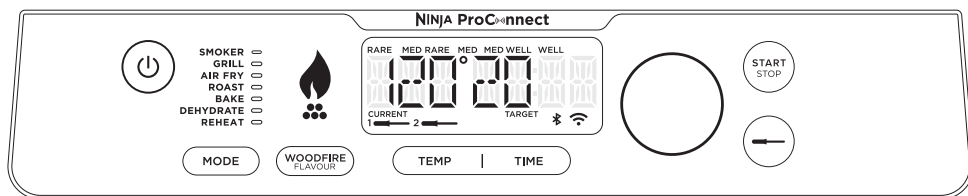
- Před čištěním gril odpojte od zdroje napájení. Po vyjmutí potravin nechte víko otevřené, aby se přístroj rychleji ochladil.
- Po každém použití vyjměte udicí box a bezpečně zlikvidujte veškerý obsah.
- Udící box není nutné čistit po každém použití. Doporučujeme použít drátěný kartáč k odstranění přebytečného kreosotu po každých 10 použitích.

POZNÁMKA: Na udicí box NEPOUŽÍVEJTE tekutý čisticí roztok.

- Naběračku na pelety lze mýt v myčce nádobí. Grilovací plech, crisp košík, zásobník na tuk a udicí box nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Sondu NEUMÝVEJTE v myčce nádobí.
- Vestavěnou sondu a držák lze mýt pouze ručně. NEPONORUJTE žádnou část sondy do vody nebo jiné tekutiny. Doporučujeme čistit pouze vlhkým hadříkem.
- Po každém použití opatrně vyjměte vychladlý zásobník na tuk ze zadní části přístroje a bezpečně zlikvidujte jeho obsah. Zásobník na tuk umyjte ručně v teplé mýdlové vodě.
- Vnitřní víko by se mělo po každém použití otřít vlhkým ručníkem nebo hadříkem, aby se odstranil pach a případná mastnota.
- Pokud na grilovacím plechu nebo jiné odnímatelné části ulpí zbytky jídla nebo mastnota, namočte je před čištěním do teplé mýdlové vody.
- Po každém použití vyjměte nepřilnavý grilovací plech a nepřilnavý crisp košík (pokud je použit) a umyjte je ručně teplou mýdlovou vodou.

POZNÁMKA: NIKDY nepoužívejte abrazivní nástroje nebo čisticí prostředky. NIKDY neponořujte hlavní jednotku do vody nebo jiné kapaliny. NEVKLÁDEJTE do myčky nádobí.

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



FUNKČNÍ TLAČÍTKA

Existují 2 způsoby, jak dosáhnout autentické kouřové chuti BBQ:

1. Speciální program **SMOKER** pro delší přípravu pokrmů s intenzivní chutí a křehkostí.
2. Pomocí technologie **WOODFIRE FLAVOUR** můžete rychle přidat příchutí dřeva a ohně k jakékoli jiné funkci, kromě funkce REHEAT.

tláčítka.

SMOKER: Vytváří intenzivní, kouřovou chuť při pomalém vaření, které zjemní 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 delikátních potravin nebo libového masa otevřete víko, aby se vytvořila struktura grilovaného masa bez přepečení.

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

ROAST: Pečte maso, zeleninu a další pokrmy.

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

DEHYDRATE: Sušte maso, ovoce a zeleninu pro zdravé svačiny.

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

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

Volič: Pomocí voliče můžete upravit teplotu, dobu vaření nebo nastavení sondy.

POZNÁMKA: Po zapnutí přístroje se rozsvítí displej.

WOODFIRE FLAVOUR: Stisknutím tlačítka po výběru funkce vaření přidáte autentickou kouřovou příchutí. Určeno pro použití s funkcemi GRILL, AIR FRY, ROAST, BAKE a DEHYDRATE sušení. Po stisknutí se na displeji rozsvítí ikona plamene.

POZNÁMKA: Příchutí Ninja Woodfire se automaticky aktivuje při použití funkce Smoker.

TEMP: Stisknutím tlačítka TEMP změníte teplotu grilu, pomocí voliče teplotu zvýšíte nebo snížíte.

TIME: Stisknutím tlačítka TIME změníte dobu vaření, pomocí voliče můžete dobu vaření prodloužit nebo zkrátit.

START/STOP: Stisknutím spustíte nebo zastavíte aktuální funkci vaření nebo stisknutím a podržením po dobu 4 sekund přeskočíte předeheřování.

PŘEDEHŘÁTÍ PRO LEPŠÍ VÝSLEDEK

Abyste dosáhli nejlepších výsledků při grilování, nechte gril před vložením pokrmu zcela rozežhát. Přidání potravin před dokončením předeheřování může vést k přepečení, kouři a prodloužení doby předeheřování.

Po nastavení funkce, času a teploty a následným stisknutím tlačítka START začne přístroj automaticky předeheřovat (kromě případů, kdy používáte funkci SMOKER, REHEAT nebo DEHYDRATE bez zapnutí funkce Ninja Woodfire Flavour).

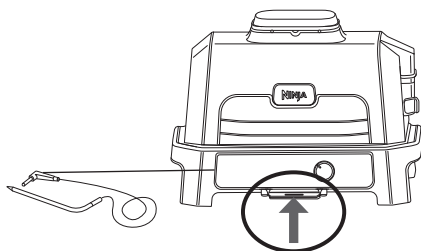
POUŽITÍ VESTAVĚNÉ SONDY

DŮLEŽITÉ: Při používání se nepřibližujte rukama ke kabelu vestavěné sondy, aby nedošlo k popálení nebo opaření.

Před prvním použitím

Před zapojením do zásuvky se ujistěte, že na konektoru sondy neuzůstaly žádné zbytky a že kabel není zauzlený.

- 1 Vysuňte přihrádku na sondu zpod ovládacího panelu, poté odvíňte kabel z přihrádky a vyjměte sondu.



Zásuvka sondy se nachází vlevo od voliče. Přístup k ní získáte zvednutím ochranného krytu.

- 2 Zapojte sondu do horní zásuvky označené "1" na levé straně ovládacího panelu. Pevně zatlačte na zástrčku, dokud nepůjde zasunout. zástrčku dále. Úložnou přihrádku zasuněte zpět.

- 3 Po zapojení sondy do zásuvky zvolte požadovanou funkci vaření a teplotu vaření.

POZNÁMKA: Dobu přípravy není třeba nastavovat, protože gril automaticky vypne topné těleso a upozorní vás na dokončení přípravy pokrmu.

- 4 Stiskněte tlačítko sondy a pomocí voliče vyberte požadovaný typ masa nebo MANUAL. Výběr potvrďte stisknutím voliče.
- 5 Pomocí voliče zvolte požadovaný výsledek nebo manuálně nastavenou vnitřní teplotu a stisknutím voliče potvrďte výběr.

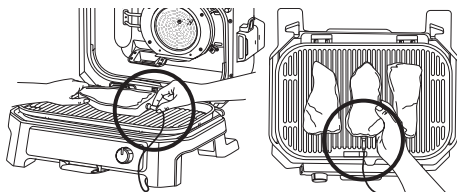
POZNÁMKA: Vařit různé maso, nebo stejné maso s různým výsledkem? Použijte druhou sondu. Zapojte ji do zásuvky označené "2". Znovu stiskněte tlačítko sondy. Ikona sondy 2 začne blikat. Opakováním kroků 3-5 naprogramujte druhou sondu.

Pokud zvolíte možnost **MANUAL**, použijte níže uvedené doporučené vnitřní teploty.

TYP POTRAVINY:	NASTAVTE ÚROVEŇ NA:
Ryby	Středně propečený (50°C)
	Střední (55°C)
	Střední studna (60°C)
	Dobře hotovo (65°C)
Kuře/krůta	Dobře hotovo (75°C)
Vepřové maso	Středně propečený (50°C)
	Střední (55°C)
	Střední studna (65°C)
	Dobře hotovo (70°C)
Hovězí/Jehněčí maso	Vzácné (50°C)
	Středně propečený (55°C)
	Střední (60°C)
	Střední studna (65°C)
	Dobře hotovo (70°C)

POZNÁMKA: Přednastavené výsledné teploty pro BEEF/LAMB jsou nižší než běžná doporučení, protože jednotka při vaření něco přidá.

- 6 Vložte do grilu příslušenství potřebné pro zvolenou funkci a zavřete víko. Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte předehřívání.
- 7 Zatímco se gril předehřívá, zasuněte sondu vodorovně do středu nejsilnější části masa. Další pokyny k umístění sondy naleznete v tabulce na následující straně.
- 8 Jakmile se gril předehřeje a na displeji se objeví nápis "ADD FOOD", otevřete víko, vložte do něj potraviny s vloženou sondou a zavřete víko nad šňůrou sondy.



Správné umístění sondy. Úchyt sondy je zcela uvnitř jednotky.

- 9 Výsledek se sleduje na ukazateli průběhu v horní části displeje. Blikající výsledek signalizuje přechod do dané fáze.i.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

- 10 Gril se automaticky zastaví, když je téměř dosaženo požadovaného výsledku, protože počítá se setrvačným pečením, a na displeji se

zobrazí nápis "GET FOOD".

POZNÁMKA: Při použití funkcí GRILL a ROAST přístroj zapípá a zobrazí FLIP. Obrácení je volitelné, ale doporučuje se.

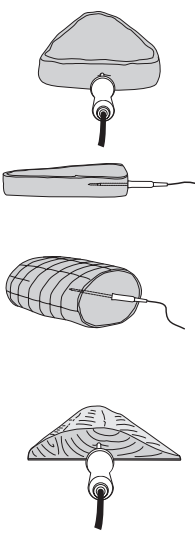
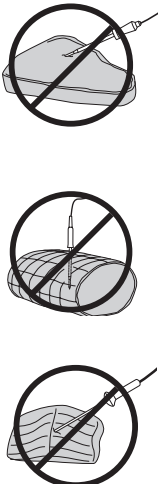
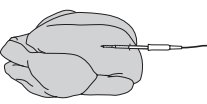
- 11** Když se na obrazovce zobrazí nápis "REST", přeneste maso na talíř. Sonda nemusí být stále vložena. Maso bude pokračovat v setrvačném pečení až do vámi nastaveného výsledku, což bude trvat přibližně 3-5 minut. Jedná se o důležitý krok, protože neodpočinutí by mohlo vést k výsledku, který vypadá méně uvařeně. Doba přípravy se může lišit v závislosti na velikosti masa, jeho porcování a typu.

POZNÁMKA: Sonda bude HORKÁ. K vyjmutí sondy z masa použijte kuchyňské rukavice nebo kleště.

POZNÁMKA: Chcete-li zkontrolovat vnitřní teplotu dalších kusů masa, stiskněte a podržte tlačítko sondy a vložte sondu do každého kusu masa.

JAK SPRÁVNĚ ZAVÉST SONDU

POZNÁMKA: Sondu NEPOUŽÍVEJTE u mraženého masa nebo u kusů masa tenčích než 2,5 cm.

TYP POTRAVINY:	UMÍSTĚNÍ	SPRÁVNĚ	NESPRÁVNĚ
Steaky Vepřové kotlety Jehněčí kotlety Kuřecí prsa Burgery Svíčková Rybí filé	• Zasuňte sondu vodorovně do středu nejtlustší části masa. • Ujistěte se, že je sonda blízko kosti (ale nedotýká se jí) a že se nedotýká žádného tuku nebo chrupavek. • Ujistěte se, že je hrot sondy zasunut přímo do středu masa, nikoliv šikmo směrem dolů nebo nahoru. POZNÁMKA: Nejsilnější část filetu nemusí být uprostřed. Je důležité, aby konec sondy zasáhl tuto oblast, aby bylo dosaženo požadovaných výsledků.		
Celé kuře	• Zasuňte sondu vodorovně do nejsilnější části prsou, rovnoběžně s kostí (ale nedotýkající se jí). • Ujistěte se, že špička dosahuje do středu nejsilnější části prsou a neproniká celým prsem do dutiny.		

FUNKCE VAŘENÍ

DŮLEŽITÉ: Před zahájením práce si přečtěte všechna varování na začátku tohoto návodu.



Smoker

PŘEDVOLBA: 120 °C 4 hodiny

TEPLOTA: 60-210 °C

ČAS: 10 min-12 hodin

- 1 Gril postavte na rovný a rovný povrch.
- 2 Otevřete víko a nainstalujte grilovací plech tak, že ho položíte naplocho na topné těleso, aby seděl na svém místě.

POZNÁMKA: Pokud používáte sondu, přečtěte si část Použití vestavěné sondy.

- 3 Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
- 4 Vytáhněte udicí box a pomocí naběračky na pelety naplňte udicí box peletami Ninja Woodfire až po okraj. NEPŘEPLŇUJTE udicí box.
- 5 Otevřete víko a položte ingredience na grilovací plech. Zavřete víko.
- 6 Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a stiskněte tlačítko MODE nebo pomocí voliče zvolte funkci SMOKER.

POZNÁMKA: Příchutí Ninja Woodfire se automaticky aktivuje při použití funkce Smoker.

- 7 Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, stiskněte tlačítko TEMP a pomocí voliče teplotu zvýšte nebo snižte. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se teplota po 5 sekundách zablokuje.
- 8 Chcete-li upravit dobu vaření, stiskněte tlačítko TIME a pomocí voliče zvýšte nebo snižte dobu vaření. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se doba vaření po 5 sekundách zablokuje.
- 9 Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření. Pro funkci Smoker není stanoven žádný čas předehřevu. Pelety budou procházet 3-6 minut cyklem zapalování (IGN), poté gril začne vařit a časovač začne odpočítávat.
- 10 Po dosažení nulové doby přípravy gril zapípá a na displeji se zobrazí DONE.
- 11 Vyjmete potraviny z grilovacího plechu.

Grill

PŘEDVOLBA: Medium 25 min

TEPLOTA: low-high

ČAS: 1 min-1 hodina

- 1 Gril postavte na rovný a rovný povrch.
- 2 Otevřete víko a nainstalujte grilovací plech tak, že ho položíte naplocho na topné těleso, aby seděl na svém místě.

POZNÁMKA: Pokud používáte sondu, přečtěte si část Použití vestavěné sondy.

- 3 Zásobník na tuk nainstalujte jeho zasunutím na místo v zadní části grilu..
- 4 Pokud plánujete přidat příchutí Ninja Woodfire Flavour, vytáhněte udicí box a pomocí naběračky na pelety naplňte udicí box peletami Ninja Woodfire až po okraj. NENECHTE udicí box přetéct.
- 5 Ujistěte se, že je gril zapojen, a stiskněte tlačítko MODE nebo pomocí voliče zvolte funkci GRILL.
- 6  Pokud přidáváte příchutí Ninja Woodfire, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
- 7 Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, stiskněte tlačítko TEMP a pomocí voliče teplotu zvýšte nebo snižte. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se teplota po 5 sekundách zablokuje.
- 8 Chcete-li upravit dobu vaření, stiskněte tlačítko TIME a pomocí voliče zvýšte nebo snižte dobu vaření. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se doba vaření po 5 sekundách zablokuje.
- 9 Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte příchutí Ninja Woodfire, pelety projdou cyklem zapálení (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 tlačítko ADD FOOD. Otevřete víko a položte ingredience na grilovací plech. Jakmile se víko se zavře, začne se vařit a časovač začne odpočítávat. Přeskočte na krok 12.

- 10 Po dokončení předehřívání gril zapípá a na displeji se zobrazí ADD FOOD.
- 11 Otevřete víko a položte ingredience na grilovací plech. Po zavření víka začne příprava pokrmů a časovač začne odpočítávat čas..

DŮLEŽITÉ: Před zahájením práce si přečtete všechna varování na začátku tohoto návodu.

12 Po dosažení nulové doby přípravy gril zapípá a na displeji se zobrazí DONE.

13 Vyměte potraviny z grilovacího plechu.

POZNÁMKA: Chcete vařit s otevřeným víkem? Po přidání potravin nechte víko otevřené, časovač začne po 30 sekundách odpočítávat a vařit budete pouze na spodním ohřevu.

Air Fry

PŘEDVOLBA: 200 °C 12 min

TEPLOTA: 150-240 °C

ČAS: 1min-1 hodina

- 1** Gril postavte na rovný a rovný povrch.
- 2** Otevřete víko a nainstalujte grilovací plech tak, že ho položíte naplocho na topné těleso, aby seděl na svém místě.
- 3** Umístěte crisp košík na grilovací plech a umístěte nožičky košíku do určených důlků.

POZNÁMKA: Pokud používáte sondu, přečtete si část Použití vestavěné sondy.

- 4** Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
-  **5** Pokud plánujete přidat příchutí Ninja Woodfire Flavour, vytáhněte udicí box a pomocí naběračky na pelety naplňte udicí box peletami Ninja Woodfire až po okraj. **NEPŘEPLŇUJTE** udicí box.
- 6** Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a stiskněte tlačítko MODE nebo pomocí voliče zvolte funkci AIR FRY.
- 7** Pokud přidáváte příchutí Ninja Woodfire, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
- 8** Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, stiskněte tlačítko TEMP a pomocí voliče teplotu zvýšte nebo snižte. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se teplota po 5 sekundách zablokuje.
- 9** Chcete-li upravit dobu vaření, stiskněte tlačítko TIME a pomocí voliče zvýšte nebo snižte dobu vaření. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se doba vaření po 5 sekundách uzamkne.
- 10** Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte příchutí Ninja Woodfire, pelety projdou cyklem zapálení (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 tlačítko ADD FOOD. Otevřete víko a vložte ingredience do crisp košíku. Jakmile se víko se zavře, začne se vařit a časovač začne odpočítávat. Přeskočte na krok 13.

- 11** Po dokončení předehřívání gril zapípá a na displeji se zobrazí ADD FOOD..

DŮLEŽITÉ: Před zahájením práce si přečtete všechna varování na začátku tohoto návodu.

- 12 Otevřete víko a položte ingredience na grilovací plech. Po zavření víka začne příprava pokrmů a časovač začne odpočítávat čas.
- 13 Po dosažení nulové doby přípravy gril zapípá a na displeji se zobrazí DONE.
- 14 Vyjměte potraviny z crisp košíku.

Roast

PŘEDVOLBA: 180 °C 1 hodina 30 min

TEPLOTA: 120-220 °C

ČAS: 1min-4 hodiny

- 1 Gril postavte na rovný a rovný povrch.
- 2 Otevřete víko a nainstalujte grilovací plech tak, že ho položíte naplocho na topné těleso, aby seděl na svém místě.

POZNÁMKA: Pokud používáte sondu, přečtěte si část Použití vestavěné sondy.

- 3 Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
-  4 Pokud plánujete přidat příchutí Ninja Woodfire Flavour, vytáhněte udicí box a pomocí naběračky na pelety naplňte udicí box peletami Ninja Woodfire až po okraj. NENECHTE udicí box přetéct.
- 5 Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a stiskněte tlačítko MODE nebo pomocí voliče zvolte funkci ROAST.
-  6 Pokud přidáváte příchutí Ninja Woodfire, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
- 7 Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, stiskněte tlačítko TEMP a pomocí voliče teplotu zvýšte nebo snižte. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se teplota po 5 sekundách zablokuje.
- 8 Chcete-li upravit dobu vaření, stiskněte tlačítko TIME a pomocí voliče zvýšte nebo snižte dobu vaření. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se doba vaření po 5 sekundách uzamkne.
- 9 Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte příchutí Ninja Woodfire, pelety projdou cyklem zapálení (IGN) a poté se gril začne předehřívát (PRE).

POZNÁMKA: Ačkoli se pro dosažení nejlepších výsledků předehřívání důrazně doporučuje, můžete jej vynechat stisknutím a podržením tlačítka START/STOP po dobu 4 sekund. Na displeji bude blikat tlačítko ADD FOOD. Otevřete víko a vložte ingredience do crisp košíku. Jakmile se víko se zavře, začne se vařit a časovač začne odpočítávat. Přeskočte na krok 12.

- 10 Po dokončení předehřívání gril zapípá a na displeji se objeví nápis ADD FOOD.
- 11 Otevřete víko a položte suroviny na grilovací plech. Po zavření víka se vaření a časovač začne odpočítávat.

DŮLEŽITÉ: Před zahájením práce si přečtěte všechna varování na začátku tohoto návodu.

- 12 Po dosažení nulové doby přípravy gril zapírá a na displeji se zobrazí nápis DONE.
- 13 Vyjměte potraviny z grilovacího plechu.

Bake

PŘEDVOLBA: 160 °C 30 min

TEPLOTA: 130-210 °C

ČAS: 1min-4 hodiny

- 1 Gril postavte na rovný a rovný povrch.
- 2 Otevřete víko a nainstalujte grilovací plech tak, že ho položíte naplocho na topné těleso, aby seděl na svém místě.
- 3 Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.

POZNÁMKA: Pokud používáte sondu, přečtěte si část Použití vestavěné sondy.

- 4 Pokud plánujete přidat příchuť Ninja Woodfire Flavour, vytáhněte udicí box a pomocí naběračky na pelety naplňte udicí box peletami Ninja Woodfire až po okraj. NENECHTE udicí box přetéct.
- 5 Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a stiskněte tlačítko MODE nebo pomocí voliče zvolte funkci BAKE.
-  6 Pokud přidáváte příchuť Ninja Woodfire, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
- 7 Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, stiskněte tlačítko TEMP a pomocí voliče teplotu zvýšte nebo snižte. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se teplota po 5 sekundách zablokuje.
- 8 Chcete-li upravit dobu vaření, stiskněte tlačítko TIME a pomocí voliče zvýšte nebo snižte dobu vaření. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se doba vaření po 5 sekundách uzamkne.
- 9 Stisknutím tlačítka START zahájíte přehřívání. Pokud používáte příchuť Ninja Woodfire, pelety projdou cyklem zapálení (IGN) a poté se gril začne přehřívát (PRE).

POZNÁMKA: Ačkoli se pro dosažení nejlepších výsledků přehřev důrazně doporučuje, můžete jej vynechat stisknutím a podržením tlačítka START/STOP po dobu 4 sekund. Na displeji bude blikat tlačítko ADD FOOD. Otevřete víko a vložte ingredience do crisp košíku. Jakmile se víko se zavře, začne se vařit a časovač začne odpočítávat. Přeskočte na krok 12.

- 10 IPo dokončení přehřívání gril zapírá a na displeji se zobrazí ADD FOOD.
- 11 Otevřete víko a položte ingredience na plech nebo na něj položte pekáč. Po zavření víka začne pečení a časovač začne odpočítávat čas.

- 12** Po dosažení nulové doby přípravy gril zapípá a na displeji se zobrazí nápis DONE.
- 13** Vyjměte potraviny z grilovacího plechu..

POZNÁMKA: Při použití funkce BAKE dbejte na to, abyste použili správné příslušenství. Pro mokré nebo odpalované ingredience použijte zapékací misku. Pro sypké položky, jako jsou skořicové rohlíčky, šátečky nebo sušenky, použijte crisp košík.

Dehydrate

PŘEDVOLBA: 60 °C, 6 hodin

TEPLOTA: 40-90 °C

ČAS: 1min-12 hodin

- 1** Gril postavte na rovný a rovný povrch.
- 2** Otevřete víko a nainstalujte grilovací plech tak, že ho položíte naplocho na topné těleso, aby seděl na svém místě.
- 3** Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
- 4** Otevřete víko a položte ingredience na grilovací plech. Zavřete víko.
- 5** Pokud plánujete přidat příchut Ninja Woodfire Flavour, vytáhněte udicí box a pomocí naběračky na pelety naplňte udicí box peletami Ninja Woodfire až po okraj. NENECHTE udicí box přetéct.
- 6** Ujistěte se, že je přístroj připojen k síti, a otočením voliče z polohy OFF ve směru hodinových ručiček zvolte funkci DEHYDRATE.
- 7**  Pokud přidáváte příchut Ninja Woodfire, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
- 8** Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, stiskněte tlačítko TEMP a voličem teplotu zvýšte nebo snižte. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se teplota po 5 sekundách zablokuje.
- 9** Chcete-li upravit dobu vaření, stiskněte tlačítko TIME a pomocí voliče zvýšte nebo snižte dobu vaření. Stiskněte volič pro potvrzení, jinak se doba vaření po 5 sekundách zablokuje.
- 10** 1Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření. Pro funkci Dehydratace není stanoven žádný čas předehřevu. Pokud používáte příchut Ninja Woodfire, pelety budou procházet cyklem zapalování (IGN) po dobu 5-7 minut, poté gril začne vařit a časovač začne odpočítávat.
- 11** Po dosažení nulové doby přípravy gril zapípá a na displeji se zobrazí DONE.
- 12** Vyjměte potraviny z grilovacího plechu.

DŮLEŽITÉ: Před zahájením práce si přečtete všechna varování na začátku tohoto návodu.

Reheat

PŘEDVOLBA: 170 °C, 10 min

TEPLOTA: 130-210 °C

ČAS: 1min-1 hodina

POZNÁMKA: Teplota je přednastavena na 170 °C.

- 1** Gril postavte na rovný a rovný povrch.
- 2** V případě potřeby umístěte crisp košík na grilovací plech a nožičky koše umístěte do určených důlků na povrchu grilovacího plechu. 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. Stiskněte tlačítko TEMP a pomocí voliče zvyšujte nebo snižujte teplotu od 130 °C do 210 °C v krocích po 10 stupních.
- 6** Stiskněte tlačítko TIME a pomocí voliče nastavte dobu vaření v krocích po 1 minutě 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 DONE.
- 10** Vyměte potraviny z grilu.

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. Kruh nad tlačítkem RESET bude svítit oranžově.
- 2 Ujistěte se, že je vypínač nastaven do polohy ON (linka bude stlačená dolů).
- 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 862 0453.

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

Je třeba vložit grilovací plech. Po vložení 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.

- **Co znamená OTA?**

Na gril je zasílána aktualizace. Během tohoto procesu NEODPOJUJTE zástrčku. Před použitím vyčkejte na dokončení OTA.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí "E".**

Jednotka nefunguje správně. Kontaktujte prosím zákaznický servis na čísle 0800 862 0453.

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 aromatizaci potravin kouřem, není určeno k vaření. Při použití na maso, drůbež nebo ryby by se tento proces měl vždy používat ve spojení se samostatným krokem spočívajícím v dosažení bezpečné vnitřní teploty potravin. Doporučené teploty bezpečné pro potraviny naleznete u místního úřadu pro potravinářské normy.

- **Mám ingredience přidat před nebo po předehřátí?**

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

- **Musím udici box zcela naplnit peletami?**

Ano, udici box vždy naplňte až po okraj. Zdokonalili jsme množství pelet potřebných pro každé uzení, bez ohledu na funkci nebo naložení potravinami je přístroj přiměřeně propalí.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí "Plug In".**

Sonda není zapojena do zásuvky na pravé straně ovládacího panelu. Před dalším postupem sondu zapojte. Zatlačte na sondu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

- **Proč má přístroj pro předvolbu BEEF stupnici 1-9?**

Vnímání toho, jak vypadá konkrétní výsledek, se liší člověk od člověka, dokonce i restaurace od restaurace. Stupnice 1-9 poskytuje širokou škálu možností pro každou úroveň výsledku, takže si můžete výsledek přizpůsobit podle svých představ.

- **Na displeji ovládacího panelu se zobrazí "PRBE ERR".**

To znamená, že se gril vypnul dříve, než pokrm dosáhl nastavené vnitřní teploty. Jako ochrana přístroj může běžet pouze po určitou dobu při určitých teplotách.

- **Proč je jídlo rozvařené nebo nedovařené, přestože jsem použil sondu?**

Pro získání co nejpresnějšího údaje je důležité zasunout sondu podélně do nejsilnější části ingredience. Ujistěte se, že jídlo necháte 3-5 minut odpočívat, aby se dokončilo pečení. Další informace naleznete v části Použití digitální varné sondy.

- **Roztaví se rukojeť sondy, pokud se dotkne horkého grilovacího plechu?**

Ne, rukojeť je vyrobena z vysokoteplotního silikonu, který zvládne vysoké teploty elektrického venkovního grilu Ninja® Woodfire.

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

Pokud chcete přidat kouř při funkci GRILL, AIR FRY, ROAST, BAKE nebo DEHYDRATE, stiskněte před stisknutím tlačítka Start tlačítko technologie Woodfire Flavour. Při použití funkce Smoker nemusíte stisknout tlačítko Woodfire Flavour technology. Technologii Woodfire nelze použít s funkcí REHEAT.

- **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 nepřilnavé spreje, 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 udicího boxu ani jej nevýměňte, dokud se z grilu nepřestane kouřit, pelety zcela nevyhoří a dokud udicí box nevychladne. Poté udicí box vyjměte a bezpečně vyhodte vychladlý obsah popela.

- **Proč trvá přehřev tak dlouho?**

Doba ohřevu se liší podle funkce a teploty jednotky.

SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Bez přehřívání.

Pokud přidáte příchut' Woodfire, doba zapalování se prodlouží o 3-6 minut.

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 technologie Woodfire Flavour a již jste zahájili funkci vaření stisknutím tlačítka START, můžete ji opětovným stisknutím tlačítka Woodfire Flavour 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 technologie Woodfire Flavour na 4 sekundy zapálíte nový plný box pelet. Pokud provádíte uzení po sobě, doporučujeme doplnit udicí box pomocí naběračky na pelety, když shoří polovina pelet. NEDOPLŇUJTE více než 2krát. NEZAPALUJTE pelety znovu.



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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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

ninjahome.hu

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

ninjahome.hu