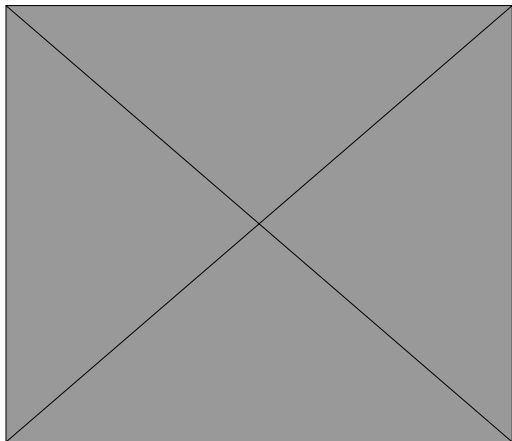
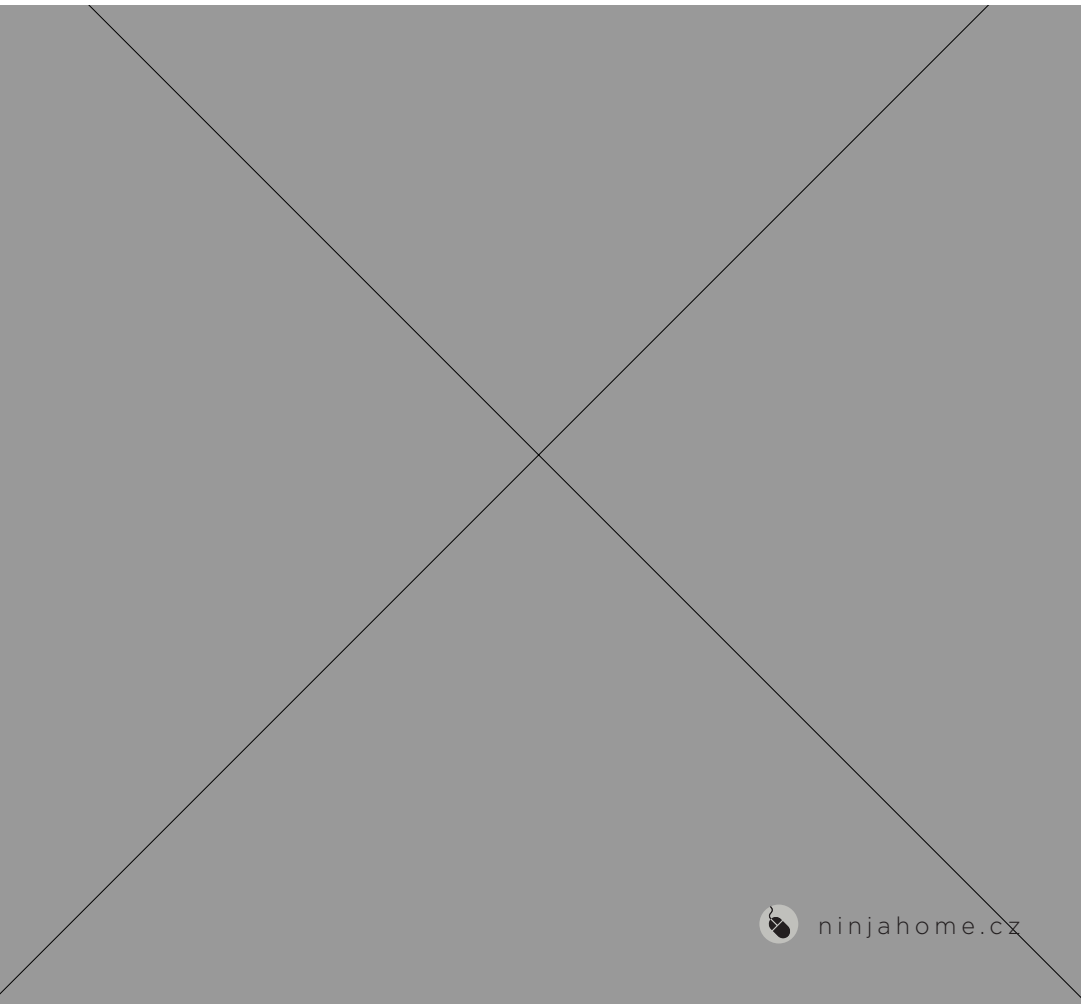




OG850EU

INSTRUKCE



ninjahome.cz

DĚKUJEME

za nákup elektrického grilu a udírny Ninja Woodfire Pro XL

ZAZNAMEJTE TYTO INFORMACE

Číslo modelu: _____

Sériové číslo: _____

Datum nákupu: _____

(Uchovejte si účtenku)

Prodejna nákupu: _____

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí: 220-240V~ 50-60Hz

Příkon: 1700W

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	4
Díly a příslušenství	6
Před prvním použitím	6
Umístění grilu	7
Použití za každého počasí	7
Prodlužovací kabel	7
Napájení grilu	7
Odnímatelná kouřová skříňka	8
Čištění grilu	8
Seznámení s ovládacím panelem	9
Funkční tlačítka	9
Ovládací tlačítka	9
Použití sondy	10
Jak správně zavést sondu	12
Funkce vaření	13
Smoker	13
Grill	13
Air Fry	14
Roast	14
Průvodce řešením problémů	15

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI. PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

⚠ VAROVÁNÍ

Při nedodržení těchto pokynů může dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo popálení, což může způsobit poškození majetku, zranění či 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 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 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 se spotřebič používal v blízkosti dětí, aby ho čistily nebo udržovaly děti.
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.** Delší odpojitelná napájecí šňůra nebo prodlužovací šňůry jsou k dispozici a mohou být použity, pokud se při jejich použití postupuje opatrně.
11. Abyste předešli škodám na majetku a popáleninám způsobeným plamenem nebo žárem, **VŽDY** během uzení dodržujte minimální bezpečnou vzdálenost alespoň 1 stopu (30 cm) od boxu na pelety. Při zvednutí víka grilu za větrného počasí mohou z boxu na pelety vyštěhnout malé plameny.
12. Abyste se vyhnuli popálení, **VŽDY** používejte při přikládání pelet do kouřové skříňky 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 nevyjímejte, 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 přetékal přes zásobník na pelety. V takovém případě dojde k vniknutí kyslíku, což povede k hoření, plameni 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 s výrobním opatrní. Doporučujeme používat náční s dlouhou rukojetí a ochranné chňapky nebo 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 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 děti tahat nebo o ně zakopnout. Přípojku kabelu udržujte v suchu a neponořujte kabel, zástrčky ani kryt hlavní jednotky do vody nebo jiné tekutiny.

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 jej 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. **NEUMÍSTUJTE** spotřebič na horké povrchy a nenechte kabel dotýkat se horkých povrchů.
26. Používejte pouze doporučené příslušenství dodávané s tímto spotřebičem nebo autorizované společnosti SharkNinja. Použití příslušenství nebo nástavců, které nejsou doporučeny společností SharkNinja, může způsobit riziko požáru nebo zranění.
27. Před vložením jakéhokoli příslušenství do spotřebiče se ujistěte, že je čisté a suché.
28. Spotřebič během používání **NEPŘEMÍSTUJTE**.
29. Během provozu jednotky **NEZAKRÝVEJTE** větrací otvor pro přívod nebo odvod vzduchu. Zabráníte tím rovnoměrnému vaření a můžete poškodit jednotku nebo způsobit její přehřátí.
30. Když je víko zavřené, během používání na výrobek nic nepokládejte.
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 otevírání grilu buďte opatrní, abyste se nepopálili.
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 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 udrné **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 udrné mějte **VŽDY** k dispozici hasicí přístroj vhodný pro požáry způsobené elektrickým proudem.
40. **VŽDY** skladujte dřevěné pelety na suchém místě, mimo dosah tepelných spotřebičů a jiných palivových nádrží.
41. Udržujte gril v čistotě a nedovolte, aby se uvnitř nebo na udrné a kazetě hromadil přebytečný tuk nebo popel. Tím se výrazně zvyšuje pravděpodobnost požáru tuku a dalšího kouře, který může zkazit chuť vašich pokrmů.
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 apod.
45. **NEČISTĚTE** kovovými drátěnkami. Kousky se mohou odlomit z drátěnky a dotknout se elektrických částí, což může způsobit riziko úrazu elektrickým proudem.
46. Pokud je delší dobu nepoužíváte, skladujte jej 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 škody na majetku, pokud je upozornění uvedené u tohoto symbolu ignorováno.

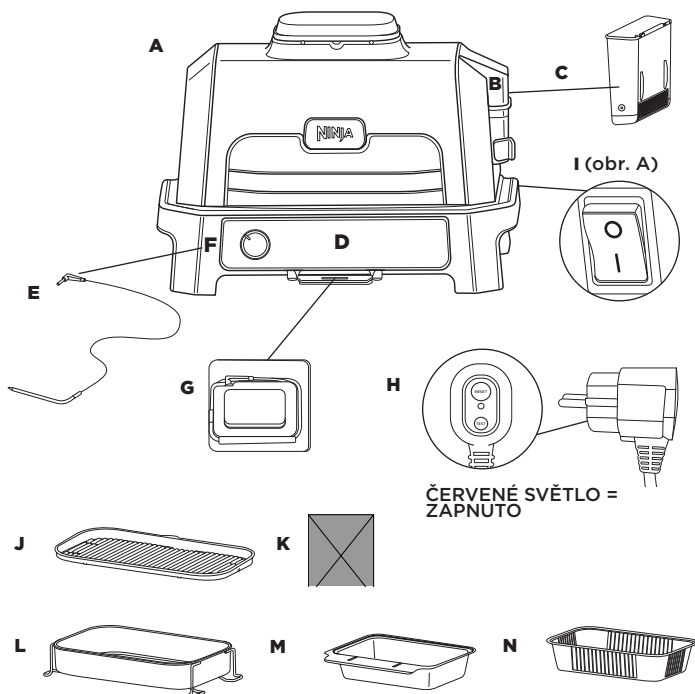


Vyhnete se kontaktu s horkým povrchem. Vždy používejte ochranu rukou, abyste se nepopálili.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- A.** Hlavní jednotka
- B.** Integrovaná kouřová skříňka
- C.** Box na pelety
- D.** Ovládací panel
- E.** Vestavěná sonda
- F.** Zásuvka pro sondu
- G.** Vestavěné úložiště sond. Vysunutím získáte přístup k sondě.
- H.** Napájecí kabel a zástrčka RCD
- I.** Vypínač ON/OFF
- J.** Grilovací deska
- K.** Naběračka na pelety
- L.** Koš Crisper
- M.** Zásobník na tuk
- N.** Podložka zásobníku 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** ty 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 umyjte v teplé mýdlové vodě, poté je opláchněte a důkladně osušte. Grilovací desku, koš Crisper a základnu **NELŽE** mýt v myčce nádobí. Hlavní jednotku **NIKDY** nemyjte 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 8.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM - POKRAČOVÁNÍ

Umístění grilu

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



Použití za každého počasí

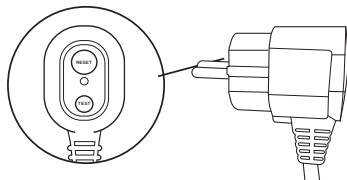
Tento gril lze bezpečně používat za každého počasí. Hlavní jednotka má krytí IPX4 a zástrčka IP66. Zástrčka RCD poskytuje dodatečnou ochranu a je navržena tak, aby se v případě jakéhokoli problému s obvodem vypnula. Pokud jednotku nepoužíváte, doporučujeme ji zakrýt, aby vypadala co nejlépe. Přestože 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 přehřívání a ovlivnit výkon vaření a/nebo dobu vaření.

NAPÁJENÍ GRILU

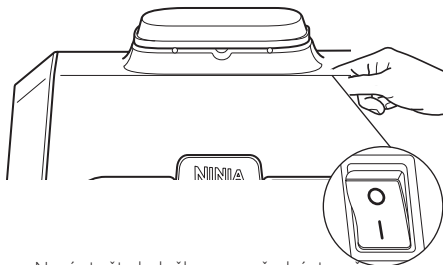
1. Zapojte proudový chránič do elektrické zásuvky. Zapněte zásuvku.
2. Stiskněte tlačítko RESET na RCD. Kruh nad tlačítkem RESET by měl svítit oranžově. Pokud tomu tak není, zkuste použít jinou zásuvku. Poznámka: Na přímém slunečním světle může být oranžová barva špatně viditelná.



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: kontrolka proudového chrániče;
ORANŽOVÁ = proudový chránič je zapnutý;
ČERNÁ = proudový chránič je vypnutý.

5. Stiskněte vypínač na zadní straně přístroje. 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 pokaždé, když je přístroj odpojen ze zásuvky nebo je zásuvka vypnuta.

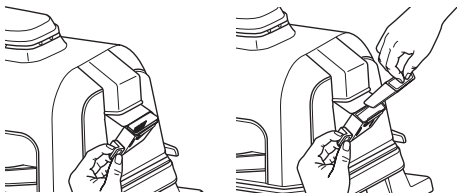
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM - POKRAČOVÁNÍ

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:

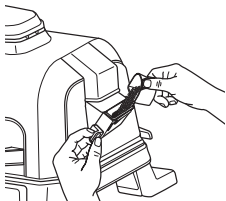
Při instalaci přidržte jednou rukou víko kouřové skříňky otevřené a vložte vyjímatelnou kouřovou skříňku tak, aby zapadla na své místo.



Přidání pelet Ninja Woodfire Pellets:

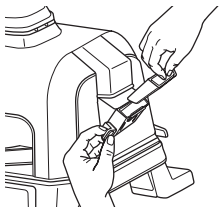
Naplňte naběračku na pelety až po okraj a vyrovnejte ji, aby nedošlo k vysypání. Držte víko skříňky otevřené, nasypete do ní pelety, dokud se nenaplní až po okraj, a pak víko skříňky zavřete. Před vařením se ujistěte, že je víko řádně zavřené.

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 skříňku zcela vychladnout, poté ji 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 kouřovou skříňku a bezpečně zlikvidujte veškerý obsah.
- Po každém použití není nutné kouřovou skříňku čistit. Doporučujeme použít drátěný kartáč k odstranění přebytkového kreosotu po každých 10 použitích.

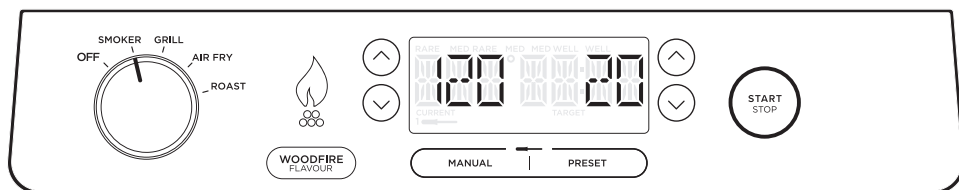
POZNÁMKA: Na kouřovou skříňku NEPOUŽÍVEJTE tekutý čisticí roztok.

- Naběračku na pelety lze mýt v myčce nádobí. Grilovací deska, koš Crisper, zásobník na tuk a kouřová skříňka nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Teploměr do myčky NEVKLÁDEJTE.
- Vestavěný teploměr a držák lze mýt pouze v ruce. NEPONORUJTE žádnou část teploměru 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 odstranily pachy a případná mastnota.
- Pokud na grilovací desce nebo jiné odnímatelné části ulpí zbytky jídla nebo mastnota, namočte ji před čištěním do teplé mýdlové vody.

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

- Po každém použití vyjměte nepřilnavou grilovací desku a nepřilnavý koš Crisper (pokud je použit) a umyjte je ručně teplou mýdlovou vodou.
- Při ukládání potaženého příslušenství na sebe vložte mezi jednotlivé kusy hadřík nebo papírovou utěrku, abyste ochránili potažené povrchy.

SEZNÁMENÍ S OVLÁDACÍM PANELEM



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. Pomocí tlačítka WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY můžete přidat rychlou dávku příchuti Woodfire k jakékoli jiné funkci.

SMOKER: Vytváří hlubokou, kouřovou chuť při pomalém vaření, aby zkréhly 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 textura 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.

OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

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

WOODFIRE FLAVOUR: Automaticky se aktivuje při použití funkce Smoker. Stisknutím tlačítka u všech ostatních funkcí přidáte příchut Woodfire Flavour.

POZNÁMKA: Po zapnutí přístroje se rozsvítí displej.

☉/☉ **TEMP:** Pomocí tlačítek nalevo od displeje ☉ ☉ můžete nastavit teplotu grilu.

☉/☉ **TIME:** Tlačítka napravo od displeje ☉ ☉ nastavte dobu vaření.

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

MANUÁLNE: Přepne obrazovku displeje, abyste mohli ručně nastavit cílovou teplotu teploměru.

PRESET: Přepne obrazovku displeje tak, abyste mohli vybrat přednastavenou cílovou teplotu teploměru na základě množství potravin a požadovaných výsledků.

PŘEDEHŘÁTÍ PRO LEPŠÍ VÝSLEDKY

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

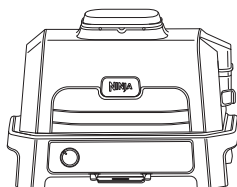
Po nastavení funkce, času a teploty a následném stisknutí tlačítka START se přístroj automaticky začne přehřívát (s výjimkou použití funkce Smoker)..

POUŽITÍ SONDY

DŮLEŽITÉ: Při používání sondy NEUMÍSTUJTE ruce poblíž vestavěného kabelu sondy, aby nedošlo k popálení nebo opaření.

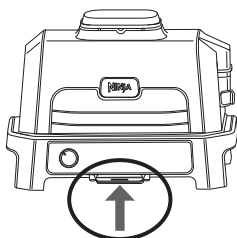
Před prvním použitím

Před zapojením sondy do zásuvky se ujistěte, že na zásuvce nejsou žádné zbytky a kabel je bez uzlů.



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

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



2. Zapojte sondu do zásuvky na levé straně přístroje. Pevně zatlačte na zástrčku, dokud ji nelze zasunout do zásuvky. Zasuňte úložný prostor zpět.
3. Po zapojení sondy do zásuvky zvolte požadovanou funkci vaření a teplotu vaření.
4. Stiskněte tlačítko PRESET a pomocí šipek vpravo od displeje zvolte požadovaný typ potravinu a pomocí šipek vlevo od displeje nastavte vnitřní propečenost pokrmu (Rare až Well).

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

Pokud zvolíte tlačítko MANUAL, použijte níže uvedené doporučené teploty vnitřního vaření.

POZNÁMKA: Připravujete různé druhy masa nebo stejné druhy masa na různou propečenost? Podrobnosti o programování naleznete na další straně.

TYP POTRAVINY:	NASTAVTE ÚROVEŇ NA:
Ryby	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Kuřecí/krůtí maso	Well Done (75°C)
Vepřové maso	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Hovězí/Jehněčí maso	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

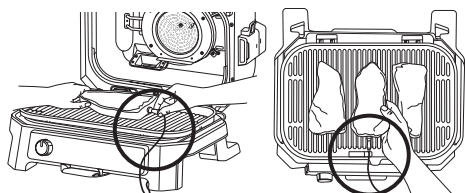
POZNÁMKA: Doporučené teploty pro bezpečné potraviny naleznete na stránkách britské Agentury pro potravinové standardy.

POZNÁMKA: Přednastavené teploty propečení pro HOVĚZÍ/JEHNEČÍ maso jsou nižší než běžná doporučení, protože přístroj přidává teplotu 5-10 °C.

5. Vložte do grilu příslušenství potřebné pro zvolenou funkci a zavřete víko. Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte předehřívání.
6. Zatímco se gril předehřívá, vložte sondu vodorovně do středu nejsilnější části masa. Další pokyny k umístění sondy naleznete v tabulce na straně 12.

POUŽÍVÁNÍ SONDY - POKRAČOVÁNÍ

7. Když se gril přehřeje a na displeji se zobrazí nápis "ADD FOOD", otevřete víko, vložte do přístroje potraviny se zasunutou sondou a zavřete víko nad šňůrou sondy.



Správné umístění sondy. Úchyt sondy je zcela uvnitř jednotky.

8. Výsledek se sleduje na ukazateli průběhu v horní části displeje. Blikání signalizuje postup do dané fáze.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

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

9. Gril se automaticky zastaví, když je téměř dosaženo požadované propečenosti, protože počítá se samovolným dopečením, a na displeji se zobrazí nápis "GET FOOD".
10. Zatímco se na displeji zobrazuje nápis "REST", přeneste maso na desku. Sonda nemusí být stále vložena. Maso se bude dále samovolně vařit do vámi nastavené propečenosti, což bude trvat přibližně 3-5 minut. Jedná se o důležitý krok, protože neodpočinutí masa by mohlo vést k tomu, že výsledky budou vypadat méně propečené. Délka přípravy se může lišit v závislosti na velikosti masa, jeho řezu bílkoviny a typu.

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

POZNÁMKA: Chcete-li zkontrolovat vnitřní teplotu jiných kusů masa, stiskněte a podržte tlačítko MANUAL a zasuňte sondu do každého kusu masa.

POMOCÍ SONDY V RŮZNÉ SCÉNÁŘE VAŘENÍ:

Pečení 2 nebo více mas stejné velikosti na různém stupně propečení:

- Nastavte funkci Preset na nejvyšší požadovanou hodnotu.
- Vložte sondu do masa s nejvyšším požadovaným stupněm propečení.
- Po přehřátí vložte do grilu maso. Po dosažení nejnižšího stupně propečení vyjměte maso bez sondy.
- Pokračujte ve vaření zbývajících mas, dokud nedosáhnete dalšího požadovaného stupně propečení.

Vaření 2 nebo více mas různých velikostí:

- Vložte sondu do menšího masa a pomocí funkce Preset zvolte úroveň výsledku.
- Po dokončení přípravy masa ho vyjměte z přístroje.
- Pomocí kuchyňských rukavic přeneste sondu na větší maso a pomocí špičky vlevo na displeji zvolte výslednou úroveň.

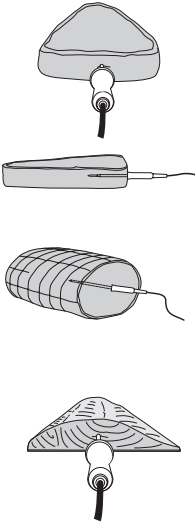
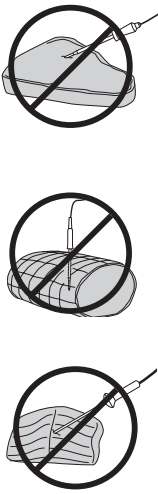
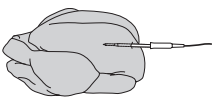
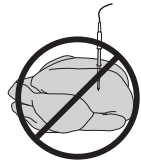
Vaření 2 nebo více různých druhů masa:

- Vložte sondu do masa s nižší požadovanou úrovní výsledku.
- Pomocí funkce MANUAL zvolte požadovanou vnitřní teplotu.
- Po dokončení přípravy masa je sundejte z grilu.
- Pomocí pečících rukavic přeneste sondu na druhé maso a pomocí funkce MANUAL zvolte požadovanou vnitřní teplotu.

POUŽÍVÁNÍ SONDY - POKRAČOVÁNÍ

JAK SPRÁVNĚ VLOŽIT SONDU

POZNÁMKA: Sondu NEPOUŽÍVEJTE u mraženého masa nebo u kusů masa tenčích než 1,5 cm.

TYP POTRAVINY:	UMÍSTĚNÍ	SPRÁVNĚ	NESPRÁVNĚ
Steaky Vepřové kotlety Jehněčí kotlety Kuřecí prsa Burgery Svíčková Rybí filé	• Zasuňte sondu vodorovně do středu nejsilnější 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 pokračováním si přečtěte všechna upozornění na začátku tohoto návodu.

Smoker

Přednastavení: 120 °C po dobu 4 hodin

Rozsah teplot: 60-210 °C

ČASOVÉ ROZSAHY: 10 minut až 12 hodin

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.

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

3. Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
4. Vytáhněte kouřovou skříňku a pomocí lopatky na pelety ji naplňte peletami Ninja Woodfire až po okraj. 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.

POZNÁMKA: Technologie Woodfire Flavour Technology se automaticky aktivuje při použití funkce Smoker.

7. Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, použijte tlačítka TEMP. Ⓢ/Ⓢ
8. Pro nastavení doby vaření použijte tlačítka / TIME. Ⓢ/Ⓢ
9. Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření. Pro funkci Smoker není stanoven žádný čas předehřevu.
10. Po dosažení nulové doby přípravy gril zapípá a na displeji se zobrazí nápis DONE.
11. Vyjměte potraviny z grilovací desky.

Grill

Přednastavení: střední 25 minut

Rozsah teploty: Nízká-Vysoká

ČASOVÝ ROZSAH: 1 min-1 hodina

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.

POZNÁMKA: Ak používate sondu, pozrite si časť Používanie sondy.

3. Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
4.  Pokud plánujete použít technologii Woodfire Flavour Technology, vytáhněte kouřovou skříňku a pomocí lopatky na pelety ji naplňte peletami Ninja Woodfire až po okraj. Skříňku NEPŘEPLŇUJTE.
5. Ujistěte se, že je gril zapojen do sítě, a otočením voliče z polohy OFF ve směru hodinových ručiček zvolte funkci GRILL.
6. Pokud přidáváte příchutí Woodfire, stiskněte tlačítko WOODFIRE FLAVOUR.
7.  Zobrazí se výchozí nastavení teploty. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, použijte tlačítka TEMP. Ⓢ/Ⓢ
8. Pro nastavení doby vaření použijte tlačítka / TIME. Ⓢ/Ⓢ
9. Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte technologii Woodfire Flavour Technology, pelety projdou cyklem zapálení (IGN) a poté se gril začne předehřívát (PRE).
10. Po dokončení předehřívání gril zapípá a na displeji se objeví nápis 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 položte ingredience na grilovací desku. Jakmile se víko zavře, začne vaření a časovač začne odpočítávat čas. Pro další pokyny přejděte na krok 12.

11. Otevřete víko a položte ingredience na grilovací desku. Po zavření víka začne příprava pokrmů a časovač začne odpočítávat čas.

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

12. Po dosažení nulové doby přípravy gril zapípá a na displeji se zobrazí nápis DONE.
13. Vyjměte potraviny z grilovací desky.

FUNKCE VAŘENÍ

DŮLEŽITÉ: Před pokračováním si přečtěte všechna upozornění na začátku tohoto návodu.

Air Fry

Přednastavení: 200 °C po dobu 12 minut

Rozsah teplot: 150-240 °C

ČASOVÝ ROZSAH: 1 min-1 hodina

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.

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

4. Zásobník na tuk nainstalujte zasunutím na místo v zadní části grilu.
5. Pokud plánujete použít technologii Woodfire Flavour Technology, vytáhněte kouřovou skříňku a pomocí lopatky na pelety ji naplňte peletami Ninja Woodfire až po okraj. 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. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, použijte / tlačítka TEMP .
9. Pro nastavení doby vaření použijte tlačítka / TIME .
10. Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte technologii Woodfire Flavour Technology, pelety projdou cyklem zapálení (IGN) a poté se gril začne předehřívát (PRE).
11. Po dokončení předehřívání gril zapípá 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 13.

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

Roast

Přednastavení: 180 °C po dobu 1 hodiny a 30 minut

Rozsah teplot: 120-220 °C

ČASOVÉ ROZSAHY: 1 min-4 hodiny

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.

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

4. Pokud plánujete přidat příchuť Woodfire, vytáhněte kouřovou skříňku a pomocí lopatky ji naplňte peletami Ninja Woodfire až po okraj. NEPŘEPLŇUJTE skříňku.
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. Chcete-li v případě potřeby teplotu upravit, použijte / tlačítka TEMP .
8. Pro nastavení doby vaření použijte tlačítka / TIME.
9. Stisknutím tlačítka START zahájíte předehřívání. Pokud používáte technologii Woodfire Flavour Technology, pelety projdou cyklem zapálení (IGN) a poté se gril začne předehřívát (PRE).
10. Po dokončení předehřívání gril zapípá a na displeji se objeví nápis 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 začne vaření a časovač začne odpočítávat čas. Přeskočte na krok 12 pro další pokyny.

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 nulové doby přípravy gril zapípá a na displeji se zobrazí nápis DONE.
13. Vyjměte potraviny z grilovací desky.

POZNÁMKA: Při použití funkce opékání se ujistěte, že používáte správné příslušenství. V případě mokrych nebo obalovaných přísad použijte zapékací misku. Pro sypké položky, jako jsou skořicové rohlíčky, koláčky nebo sušenky, použijte koš Crisper.

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 spínač nastaven do polohy ON (linka bude stlačená dolů).
- 3 Ujistěte se, že volič není v poloze OFF.

• Na displeji ovládacího panelu se zobrazí "Add Grill".

Je třeba instalovat grilovací desku. Po instalaci zavřete víko a stisknete 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 862 0453. Abychom vám mohli lépe pomoci, zaregistrujte svůj výrobek online na ninjakitchen.co.uk 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?

Pro dosažení nejlepších výsledků nechte přístroj před přidáním ingrediencí předehřát.

• Je nutné zcela naplnit kouřovou skříňku peletami?

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

• Na displeji ovládacího panelu se zobrazí nápis "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 hovězího masa stupnici 1-9?

Vnímání toho, jak vypadá konkrétní vnitřní výsledky, 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 přístroje může běžet pouze po určitou dobu při určitých teplotách.

• Proč je jídlo převařené nebo nedovařené, přestože jsem použil sondu?

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

• Roztaví se rukojeť sondy, pokud se dotkne horké grilovací desky?

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

• Kdy mám stisknout tlačítko Woodfire Flavour Technology?

Pokud chcete přidat kouř při funkci GRILL, AIR FRY, nebo ROAST, před stisknutím tlačítka START stiskněte tlačítko Woodfire Flavour Technology. Při použití funkce SMOKER nemusíte stisknout tlačítko Woodfire Flavour Technology.

• 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 skříňka nevychladne. Poté ji vyjměte a

PRÍRUČKA NA RIEŠENIE PROBLÉMOV

bezpečne vyhodte vychladlý obsah popela.

- **Proč trvá předehřev tak dlouho?**

Doba ohřevu se liší podle funkce a teploty jednotky.

GRILL: přibližně HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9minut. AIR FRY, ROAST: 3 minuty

SMOKER: Bez předehřevu.

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 předehřevu.

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 předehřev 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 gríl přešel na cyklus předehřevu (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 na 4 sekundy zapálíte novou plnou krabičku 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.

- **Proč je uvnitř mé jednotky pod topným tělesem oranžové zabarvení?**

Podložka pod spodním topným tělesem může mít viditelné změny barvy. Je to důsledek našeho běžného výrobního procesu. Přístroj nebyl dříve používán.



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.

© 2024 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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ČEŠTINA

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

NINJA je registrovanou ochrannou známkou společnosti SharkNinja Operating LLC v Evropské unii.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TISKUTO 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 Union Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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.

© 2024 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.

© 2024 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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene 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 varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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 registada na União Europeia.

© 2024 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.

© 2024 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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

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