

NINJA WOODFIRE

OG901EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Pro Connect

**XL Electric BBQ
Grill & Smoker**



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY

za zakup naszego produktu

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę zarejestrujsharkninja.pl, aby zarejestrować swój nowy produkt Ninja® w ciągu dwudziestu ośmiu (28) dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru

Rejestracja umożliwi nam skontaktowanie się z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o bezpieczeństwie produktu. Poprzez rejestrację potwierdzasz, że przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje użytkowania i ostrzeżenia zawarte w dołączonych instrukcjach. Dodatkowo jeśli wyrazisz zgodę, będziemy na bieżąco informować Cię o naszych nowościach produktowych, promocjach, konkursach oraz przepisach.

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____

(Zachowaj paragon)

Sklep, w którym dokonano zakupu: _____

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Moc: 1700 W

UNIKALNY NUMER
KARTY GWARANCYJNEJ:

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu urządzenia, przy przewodzie zasilającym.



Symbol ten oznacza, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych.

Aby zapobiec możliwym zagrożeniom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł materiałów. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono ten produkt. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

SPIS TREŚCI

Ważne instrukcje bezpieczeństwa	4
Części i akcesoria.	6
Przed pierwszym użyciem	7
Gdzie umieścić grill	7
Korzystanie w każdych warunkach pogodowych	7
Przedłużacz	7
Włączanie grilla	7
Wyjmowana komora do wędzenia	8
Czyszczenie grilla	8
Zapoznanie się z panelem sterowania.....	9
Przyciski funkcyjne	9
Przyciski obsługi	9
Korzystanie z wbudowanej sondy	10
Jak prawidłowo włożyć sondę.....	11
Funkcje gotowania	12
Smoker (Wędzarnia).....	12
Grill	12
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe).....	13
Roast (Opiekanie)	13
Bake (Pieczenie)	14
Dehydrate (Odwadnianie).....	15
Reheat (Podgrzewanie).....	15
Przewodnik rozwiązywania problemów	16
Połączony grill Ninja Cooking.....	18
Akcesoria do nabycia	21
Gwarancja producenta	22

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

NIE UŻYWAJ W ZASTOSOWANIACH KOMERCYJNYCH LUB PRZEMYSŁOWYCH. PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

⚠ OSTRZEŻENIE

Niezastosowanie się do tych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub poparzeniem, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe natychmiast po rozpakowaniu.
- 2 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego na zewnątrz budynku. **NIE** używaj w zastosowaniach komercyjnych lub przemysłowych. **NIE** używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE** używaj w poruszających się pojazdach lub łodziach. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 3 **NIE** używaj na zewnątrz. Ten grill jest przeznaczony **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO** w dobrze wentylowanym miejscu. Jeśli urządzenie jest używane pod jakąkolwiek pokrywą/osłoną/dachem, mogą gromadzić się toksyczne opary, w tym tlenek węgla, powodując poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- 4 To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, w tym dzieci, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 5 **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem. **NIE** używaj bez zamocowanych uchwytów bocznych.
- 6 Aby uniknąć uszkodzenia mienia przez płomień lub ciepło, zachowaj minimalną odległość 92 cm (3 stopy) od tyłu, boków i góry urządzenia do ścian, szyn lub innych łatwopalnych konstrukcji wokół niego.
- 7 Upewnij się, że powierzchnia jest równa, stabilna, czysta i sucha. **NIE** umieszczaj urządzenia w pobliżu krawędzi powierzchni, na której stoi grill podczas pracy.
- 8 Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem. **TRZYMAJ** urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE** zezwalaj na użytkowanie, czyszczenie i konserwację urządzenia przez dzieci.
- 9 Urządzenie powinno być zasilane przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym resztkowym prądzie roboczym nieprzekraczającym 30 mA. Urządzenie musi być podłączone do gniazdka ze stykiem uziemialnym. Aby zapobiec przecięciu obwodu, potencjalnemu uszkodzeniu urządzenia i ryzyku pożaru, podłączaj to urządzenie wyłącznie do obwodów o mocy odpowiadającej jego wymaganiom i natężeniu co najmniej 16 amperów.
- 10 Krótki przewód zasilający jest używany w celu zmniejszenia ryzyka złapania przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód. **NADAJE SIĘ DO UŻYTKU Z URZĄDZENIAMI ZEWNĘTRZNYMI.** Dostępne są dłuższe odłączane przewody zasilające lub przedłużacze, których można używać z zachowaniem ostrożności.
- 11 Aby uniknąć szkód materialnych i poparzeń spowodowanych płomieniem lub ciepłem, **ZAWSZE** zachowuj minimalną bezpieczną odległość co najmniej 30 cm (1 stopy) od pojemnika na pellet podczas palenia. Z pojemnika na pellet mogą wydobywać się niewielkie płomienie, w przypadku podniesienia pokrywy grilla przy wietrznej pogodzie.
- 12 Aby uniknąć poparzeń, **ZAWSZE** używaj miarki do pelletu podczas dodawania go do komory do wędzenia. **NIE** dodawaj pelletu ręcznie.
- 13 Aby uniknąć poparzeń i szkód materialnych, upewnij się, że pokrywa komory do wędzenia jest całkowicie zamknięta, aby zapobiec wydostawaniu się płomieni na zewnątrz.
- 14 Pellet może nadal palić się po zakończeniu gotowania. **NIE** dotykaj ani nie wyjmuj komory do wędzenia, dopóki grill nie przestanie dymić, pellet nie wypali się całkowicie, a komora wędzarnicza nie ostygnie.
- 15 Aby uniknąć obrażeń ciała i poparzeń, pozostaw urządzenie do ostygnięcia przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem.
- 16 **NIE** dopuszczaj do przepełnienia pojemnika na pellet. Spowoduje to prowadzenie tlenu prowadzące do spalania, płomienia i uszkodzenia urządzenia, co może skutkować poparzeniem.
- 17 **NIE** dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** używaj podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów i pokręteł.
- 18 **NIE** dotykaj akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu. Kosz nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury podczas procesu gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania akcesorium z urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** zachowaj ostrożność podczas korzystania z produktu. Zalecamy używanie przyborów kuchennych z długimi uchwytami i ochronnych podkładek termicznych lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 19 **ZAWSZE** upewnij się, że grill jest całkowicie zimny przed zwolnieniem i wyjęciem płyt do gotowania lub przeniesieniem go, aby uniknąć poparzeń lub obrażeń ciała.
- 20 **NIE** używaj urządzenia bez zamontowanej płyty grillowej.
- 21 W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, przewód i przedłużacz powinny być ułożone w taki sposób, aby nie zwały się na blat roboczy lub stołu, gdzie mogłyby zostać pociągnięte przez dzieci lub o które mogłyby się potknąć. Utrzymuj łączne przewodu w stanie suchym i **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczek sieciowych ani obudowy urządzenia głównego w wodzie lub innej cieczy.

- 22 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE** używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast zaprzestań jego używania i skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- 23 **NIGDY** nie używaj gniazda pod powierzchnią blatu.
- 24 **NIGDY** nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 25 **NIE** umieszczaj urządzenia i nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni.
- 26 Używaj wyłącznie zalecanych akcesoriów dołączonych do tego urządzenia lub autoryzowanych przez SharkNinja. Korzystanie z akcesoriów lub dodatków niezalecanych przez SharkNinja może spowodować ryzyko pożaru lub obrażeń.
- 27 Przed włożeniem jakichkolwiek akcesoriów do kuchenki upewnij się, że są one czyste i suche.
- 28 **NIE** przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- 29 **NIE** zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- 30 **NIE** umieszczaj żadnych przedmiotów na produkcie, gdy pokrywa jest zamknięta podczas użytkowania.
- 31 Upewnij się, że płyta grillowa jest prawidłowo włożona i bezpiecznie zablokowana na swoim miejscu.
- 32 **NIE** używaj tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 33 Niektóre produkty spożywcze mogą powodować rozpryskiwanie olejów lub smarów. Zachowaj ostrożność podczas otwierania grilla, aby uniknąć poparzeń.
- 34 Jeśli dojdzie do pożaru tłuszczu lub urządzenie zacznie wydzielać czarny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Przed wyjęciem jakiegokolwiek akcesoriów kuchennych poczekaj, aż dym ustanie.
- 35 Napięcia w gniazdkach mogą się różnić, wpływając na działanie produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, **ZAWSZE** używaj zewnętrznej sondy do żywności, aby sprawdzić, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 36 Używaj w swoim urządzeniu **WYŁĄCZNIE** oryginalnego pelletu drzewnego Ninja o jakości spożywczej.
- 37 **NIGDY** nie używaj w wędzarni pelletu opałowego, drewna liściastego, węgla drzewnego, paliw płynnych ani żadnych innych materiałów łatwopalnych.
- 38 Trzymaj ręce i twarz z dala od komory do wędzenia, gdy urządzenie jest używane i gorące.
- 39 **ZAWSZE** miej dostęp do gaśnicy odpowiedniej do pożarów elektrycznych podczas obsługi wędzarni.
- 40 **ZAWSZE** przechowuj pellet drzewny w suchym miejscu, z dala od urządzeń wytwarzających ciepło i innych pojemników z paliwem.
- 41 Utrzymuj grill w czystości i nie dopuszczaj do gromadzenia się nadmiaru tłuszczu lub popiołu wewnątrz lub na komorze do wędzenia i wkładzie. Takie postępowanie znacznie zwiększa ryzyko pożaru tłuszczu i dodatkowego dymu, który może zepsuć smak Twoich potraw.
- 42 Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie i konserwacja”, aby regularnie konserwować urządzenie.
- 43 Aby odłączyć urządzenie, naciśnij przycisk zasilania, aby je wyłączyć, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.
- 44 **NIE** czyść tego produktu wodą w sprayu itp.
- 45 **NIE** czyść za pomocą metalowych skrobaków. Kawałki mogą oderwać się od skrobaka i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 46 Przechowuj urządzenie w pomieszczeniu, gdy nie jest używane przez dłuższy czas.
- 47 Przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- 48 **NIE** trzymaj nieośloniętego grilla wystawionego na działanie czynników atmosferycznych.
- ZAWSZE** używaj osłony grilla, gdy jest on przechowywany na zewnątrz.



Należy przeczytać i przejrzeć instrukcję, aby zrozumieć działanie i obsługę produktu.



Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie zawarte przy tym symbolu zostanie zignorowane.

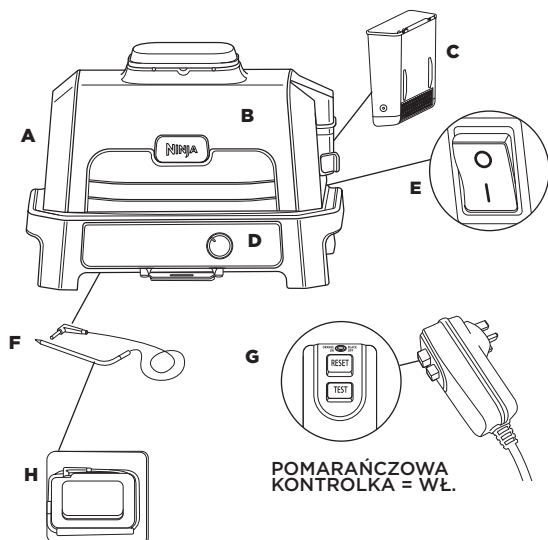


Unikaj kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

CZĘŚCI I AKCESORIA

- A Urządzenie główne
- B Pokrywka
- C Komora do wędzenia
- D Panel sterowania
- E Przełącznik ON/OFF
- F Wbudowana sonda
- G Przewód zasilający i wtyczka RCD
- H Wbudowany schowek na sondy
- I Płyta grillowa
- J Miarka do pelletu
- K Wkład do tacki na tłuszcz
- L Tacka
- M Tacka na tłuszcz



Aby zamówić zamienne lub dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę **ninjakitchen.eu**

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i taśmę z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcję obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj płytę grillową i tackę w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Płyta grillowa, tacka i urządzenie **NIE** nadają się do mycia w zmywarce. **NIGDY** nie myj urządzenia głównego w zmywarce.
- 4 **NIE** używaj szczotek ani gąbek ściernych na powierzchniach do gotowania, ponieważ spowoduje to uszkodzenie powłoki.

Zalecamy umieszczenie wszystkich akcesoriów wewnątrz grilla i uruchomienie go w funkcji GRILL, temperatura ustawiona na poziom HI przez 20 minut bez dodawania żywności. W ten sposób usuniesz wszelkie pozostałości. Jest to całkowicie bezpieczne i nie wpływa negatywnie na wydajność grilla.

Przed wykonaniem tej czynności postępuj zgodnie z instrukcjami na stronie 52.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - CIĄG DALSZY

Gdzie umieścić grill

Umieść grill na stabilnej i równej powierzchni. Ważne jest, aby wytrzymała ona ciężar i rozmiar urządzenia. Spód pozostaje chłodny, dzięki czemu możesz umieścić urządzenie na dowolnej powierzchni. Umieść urządzenie w odległości co najmniej 90 cm (3 stóp) od ścian lub czegokolwiek ponad nim ze względu na wydzielanie ciepła i dymu.



Korzystanie w każdych warunkach pogodowych

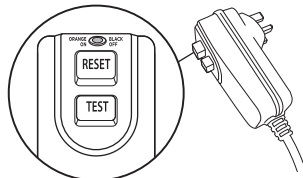
Ten grill jest bezpieczny w użyciu w każdych warunkach pogodowych. Jednostka główna ma stopień ochrony IPX4, a wtyczka IP66. Wtyczka RCD zapewnia dodatkową ochronę i jest zaprojektowana tak, aby wyłączać się w przypadku jakichkolwiek problemów z obwodem. Gdy urządzenie nie jest używane, zalecamy przykrycie go, aby zachować jego najlepszy wygląd. Chociaż urządzenie jest bezpieczne, będzie wykazywać oznaki starzenia, jeśli zostanie wystawione na działanie czynników atmosferycznych.

PRZEDŁUŻACZ

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

WŁĄCZANIE GRILLA

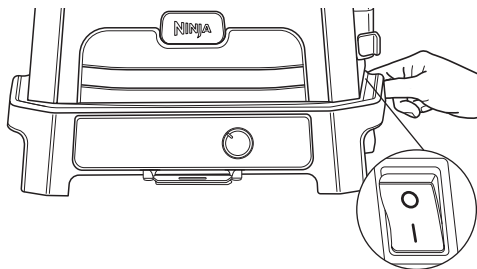
- 1 Podłącz wtyczkę RCD do gniazdka elektrycznego. Włącz gniazdko.
- 2 Naciśnij przycisk RESET na wtyczce RCD. Okrąg nad przyciskiem RESET powinien świecić na pomarańczowo. Jeśli tak nie jest, spróbuj użyć innego gniazda. Uwaga: Pomarańczowy kolor może być trudny do zauważenia w bezpośrednim świetle słonecznym.



- 3 Naciśnij przycisk TEST na wtyczce RCD. Okrąg powinien być teraz czarny. Oznacza to, że wtyczka RCD działa prawidłowo. Jeśli naciśnięcie przycisku TEST nie spowoduje zmiany koloru kółka na czarny, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- 4 Po sprawdzeniu, czy wtyczka RCD działa prawidłowo, ponownie naciśnij RESET. Powinno ponownie pojawić się pomarańczowe podświetlenie. Urządzenie można teraz włączyć.

UWAGA: Kontrolka RCD;
POMARAŃCZOWY = WTYCZKA RCD jest WŁ.;
CZARNY = WTYCZKA RCD jest WYŁ.

- 5 Naciśnij PRZEŁĄCZNIK z tyłu panelu sterowania. Przełącznik jest włączony, gdy strona z kreską jest wciśnięta.



- 6 Teraz przekręć pokrętkę z przodu panelu sterowania i ustaw ją na żądaną funkcję. Wyświetlacz powinien podświetlić się, aby wyświetlić czas lub temperaturę. Grill jest teraz gotowy do użycia.

UWAGA: Przycisk RESET na wtyczce RCD należy nacisnąć za każdym razem, gdy urządzenie jest odłączone od zasilania lub gniazdo jest wyłączone.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - CIĄG DALSZY

WYJMOWANA KOMORA DO WĘDZENIA

W pełni zainstalowana w urządzeniu. Znajduje się po prawej stronie pokrywy. Zawsze upewnij się, że wyjmowana komora do wędzenia jest włożona na miejsce przed dodaniem pelletu. Przed przystąpieniem do dalszych czynności zapoznaj się ze wszystkimi ostrzeżeniami.

Montaż komory do wędzenia:

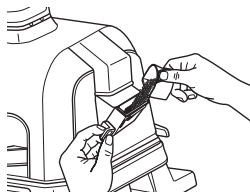
Aby ją zainstalować, otwórz jedną ręką komorę do wędzenia i włóż wyjmowaną komorę do wędzenia tak, aby przylegała na swoim miejscu.



Dodawanie pelletu Ninja Woodfire:

Napełnij miarkę do pelletu do pełna i wypoziomuj, aby uniknąć rozsypania. Trzymając otwartą komorę do wędzenia, użyj miarki do pelletu, aby wsypać pellet do komory do wędzenia, aż wypełni ją po brzegi.

Używaj wyłącznie pelletu Ninja Woodfire, aby uzyskać najlepsze wyniki, wydajność i smak.



Demontaż komory do wędzenia i czyszczenie:

Aby uniknąć poparzeń, pozostaw pellet do całkowitego spalania, a komorę do wędzenia do całkowitego ostygnięcia, a następnie wyjmij komorę do wędzenia i bezpiecznie wyrzuć całą jej zawartość.



CZYSZCZENIE GRILLA

Grill należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. **ZAWSZE** pozostaw urządzenie i akcesoria do ostygnięcia przed czyszczeniem.

- Odłącz grill od źródła zasilania przed czyszczeniem. Po wyjęciu żywności pozostaw pokrywę otwartą, aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia.
- Po każdym użyciu wyjmij komorę do wędzenia i bezpiecznie wyrzuć całą jej zawartość.
- Nie jest wymagane czyszczenie komory do wędzenia po każdym użyciu. Zalecamy użycie szczotki drucianej w celu usunięcia nadmiaru sadzy i resztek po każdych 10 użyciach.

UWAGA: NIE używaj płynu do czyszczenia komory do wędzenia.

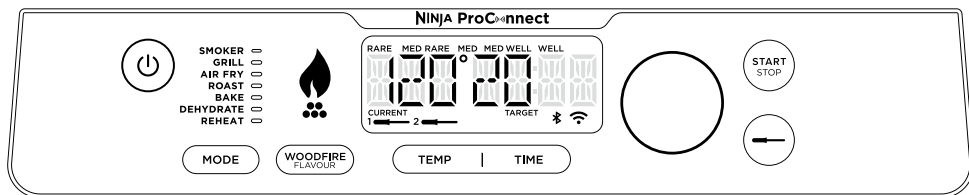
- Miarka do pelletu nadaje się do mycia w zmywarce. Płyta grillowa, tacka, tacka na tłuszcz i komora do wędzenia nie nadają się do mycia w zmywarce. **NIE** umieszczaj sondy w zmywarce.
- Wbudowaną sondę i uchwyt można myć wyłącznie ręcznie. **NIE** zanurzaj żadnej części sondy w wodzie lub innym płynie. Zalecamy czyszczenie wyłącznie wilgotną szmatką.
- Ostrożnie wyjmij schłodzoną tackę na tłuszcz z tyłu urządzenia i bezpiecznie wyrzuć jej zawartość po każdym użyciu. Umyj ręcznie tackę na tłuszcz w ciepłej wodzie z mydłem.
- Po każdym użyciu należy przetrzeć wewnętrzną pokrywę wilgotnym ręcznikiem lub ściereczką w celu usunięcia zapachu i tłuszczu.
- Jeśli na płycie grillowej lub innej zdejmowanej części znajdują się resztki jedzenia lub tłuszcz, przed czyszczeniem namocz je w ciepłej wodzie z mydłem.
- Po każdym użyciu wyjmij nieprzywierającą płytę grillową i nieprzywierający kosz (jeśli jest używany) i umyj je ręcznie ciepłą wodą z mydłem.

UWAGA: NIGDY nie używaj narzędzi ściernych ani środków czyszczących.

NIGDY nie zanurzaj urządzenia głównego w wodzie lub innej cieczy. **NIE** wkładaj do zmywarki.

- Układając powlekane akcesoria do przechowywania, umieść szmatkę lub ręcznik papierowy między każdym elementem, aby chronić powlekane powierzchnie.

ZAPOZNANIE SIĘ Z PANELEM STEROWANIA



PRZYCISKI FUNKCYJNE

Istnieją 2 sposoby na uzyskanie autentycznego smaku wędzonego grilla:

1. Dedykowany program **SMOKER** do gotowania przez dłuższy czas w celu uzyskania głębokiego smaku i delikatnych rezultatów.
2. Za pomocą przycisku **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** możesz szybko dodać aromat palonego drewna do dowolnej funkcji, z wyjątkiem **REHEAT**.

SMOKER (WĘDZARNIA): Stwórz głęboki, dymny smak podczas powolnego gotowania, aby zmiękczyć duże kawałki mięsa.

GRILL: Gotowanie przy zamkniętej pokrywie dla ciepła od góry i od dołu. Najlepsza opcja do grillowania dużych lub grubych kawałków mięsa lub mrożonek, a także do wszechstronnego smażenia. Otwórz pokrywę podczas grillowania delikatnych potraw lub chudych mięs, aby uzyskać teksturę grillowania bez przypalania.

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Osiągnij chrupkość i kruchość przy niewielkiej lub zerowej ilości oleju i wyższych prędkościach wentylatora.

ROAST (OPIEKANIE): Zmiękczej mięso, piecz warzywa i nie tylko.

BAKE (PIECZENIE): Piecz ciasta, smakołyki, desery i nie tylko przy niższych prędkościach wentylatora.

DEHYDRATE (ODWADNIANIE): Susz mięso, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

REHEAT (PODGRZEWANIE): Idealny tryb do odgrzewania resztek, aby nic się nie zmarnowało.

PRZYCISKI OBSŁUGI

POKRĘTŁO: Użyj pokręćła, aby dostosować temperaturę, czas gotowania lub ustawienia sondy.

UWAGA: Gdy urządzenie jest włączone, wyświetlacz będzie podświetlony.

WOODFIRE FLAVOUR (Aromat palonego drewna): Naciśnij po wybraniu funkcji gotowania, aby dodać autentyczny dymny smak. Tryb przeznaczony do użytku z funkcjami Grill, Air Fry, Bake, Roast i Dehydrate. Po naciśnięciu ikona płomienia zaświeci się na ekranie wyświetlacza.

UWAGA: Funkcja Ninja Woodfire Flavour jest automatycznie włączana podczas korzystania z funkcji Smoker.

TEMP (Temperatura): Naciśnij TEMP, aby zmienić temperaturę grilla, użyj pokręćła, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.

TIME (Czas): Naciśnij TIME, aby zmienić czas gotowania, użyj pokręćła, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas.

START/STOP: Naciśnij, aby uruchomić lub zatrzymać bieżącą funkcję gotowania, lub naciśnij i przytrzymaj przez 4 sekundy, aby pominąć podgrzewanie.

POZWÓL GRILLOWI SIĘ ROZGRZAĆ, ABY UZYSKAĆ LEPSZE WYNIKI

Aby uzyskać najlepsze rezultaty grillowania, pozwól grillowi w pełni się rozgrzać przed dodaniem żywności. Dodanie żywności przed zakończeniem podgrzewania może prowadzić do przegotowania, dymienia i wydłużenia czasu podgrzewania.

Po ustawieniu funkcji, czasu i temperatury, a następnie naciśnięciu przycisku **START**, urządzenie automatycznie rozpocznie podgrzewanie (z wyjątkiem sytuacji, gdy używasz funkcji **SMOKER**, **REHEAT** lub **DEHYDRATE** bez włączania funkcji Ninja Woodfire Flavour).

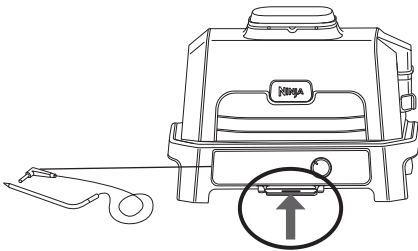
KORZYSTANIE Z WBUDOWANEJ SONDY

WAŻNE: NIE umieszczaj rąk w pobliżu wbudowanego przewodu sondy podczas użytkowania, aby zapobiec poparzeniu.

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem sondy do gniazda upewnij się, że nie ma na niej żadnych pozostałości, a przewód nie jest splątany.

- 1 Wysuń schowek na sondę spod panelu sterowania, a następnie odwiń przewód ze schowka, aby wyjąć sondę.



Gniazdo sondy znajduje się po lewej stronie pokrętki. Podnieś pokrywę ochronną, aby uzyskać dostęp.

- 2 Podłącz sondę do górnego gniazda oznaczonego „1” po lewej stronie panelu sterowania. Mocno dociśnij wtyczkę, aż nie będzie mogła dalej wejść do gniazda. Przesuń schowek do tyłu.
- 3 Po podłączeniu sondy do gniazda wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę gotowania.

UWAGA: Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ grill automatycznie wyłączy element grzejny i powiadomi Cię o zakończeniu gotowania.

- 4 Naciśnij przycisk wyboru Sondy, a następnie użyj pokrętki, aby wybrać żądany typ mięsa lub Tryb ręczny. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.
- 5 Użyj pokrętki, aby wybrać żądaną wartość lub ustawić ręcznie temperaturę wewnętrzną, a następnie naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.

UWAGA: Gotujesz różne mięsa lub te same rodzaje mięs z różnym rezultatem?

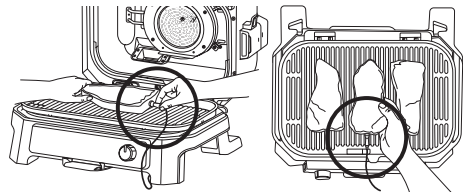
Użyj drugiej sondy. Podłącz do gniazda oznaczonego „2”. Naciśnij ponownie przycisk Sonda. Ikona sondy 2 będzie migać. Powtórz kroki 3-5, aby zaprogramować drugą sondę.

Jeśli wybierzesz opcję **MANUAL (Tryb ręczny)**, użyj poniższych zalecanych wewnętrznych temperatur gotowania.

RODZAJ ŻYWNOSCI:	USTAW POZIOM NA:
Ryba	Średnio wysmażony (50°C)
	Średnio wysmażony plus (55°C)
	Dobrze wysmażony (60°C)
	Mocno wysmażony (65°C)
Kurczak/Indyk	Mocno wysmażony (75°C)
	Średnio wysmażony (50°C)
	Średnio wysmażony plus (55°C)
Wieprzowina	Dobrze wysmażony (65°C)
	Mocno wysmażony (70°C)
Wołowina/Jagnięcina	Średnio surowy (50°C)
	Średnio wysmażony (55°C)
	Średnio wysmażony plus (60°C)
	Dobrze wysmażony (65°C)
	Mocno wysmażony (70°C)

UWAGA: Wstępnie ustawione temperatury dla wołowiny/baraniny są niższe niż normalnie zalecane, ponieważ urządzenie będzie gotować z opóźnieniem.

- 6 Umieść akcesorium wymagane dla wybranej funkcji gotowania w grillu i zamknij pokrywę. Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć podgrzewanie.
- 7 Podczas gdy grill się nagrzewa, włóż sondę poziomo w środek najgrubszej części kawałka mięsa. **Zapoznaj się z tabelą na następnej stronie, aby uzyskać dalsze instrukcje dotyczące umieszczania sondy.**
- 8 Gdy grill się nagrzeje i na ekranie pojawi się komunikat „**ADD FOOD**” (Dodaj jedzenie) otwórz pokrywę, umieść żywność z włożoną sondą w urządzeniu i zamknij pokrywę nad przewodem sondy.



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

- 9 Pasek postępu w górnej części wyświetlacza śledzi wynik. Migający wynik oznacza przejście do danego etapu.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji GRILL i ROAST urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat FLIP (Odwróć). Odwracanie jest opcjonalne, ale zalecane.

- 10** Grill zatrzyma się automatycznie, gdy pożądaný rezultat zostanie prawie osiągnięty, ponieważ uwzględni on, że jedzenie będzie gotować się jeszcze samo, a na ekranie zostanie wyświetlony komunikat „**GET FOOD**” (Zabierz jedzenie).
- 11** Przenieś mięso na płytkę, gdy na ekranie wyświetlany jest komunikat „**REST**” (Odstaw). Sonda nie musi być nadal włożona. Mięso będzie kontynuować gotowanie do ustawionego wyniku, co zajmie około 3-5 minut.

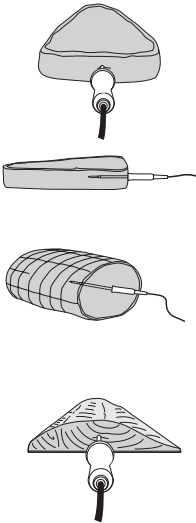
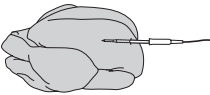
Jest to ważny krok, ponieważ brak odstawienia mięsa może doprowadzić do tego, że będzie wyglądać na mniej ugotowane. Czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości, kawałka oraz rodzaju mięsa.

UWAGA: Sonda będzie GORĄCA. Użyj rękawic kuchennych lub szczypiec, aby wyjąć sondę z mięsa.

UWAGA: Aby sprawdzić temperaturę wewnętrzną innych kawałków mięsa, naciśnij i przytrzymaj przycisk Sondy i włóż sondę do każdego kawałka mięsa.

JAK PRAWIDŁOWO WŁOŻYĆ SONDĘ

UWAGA: NIE używaj sondy z mrożonym mięsem lub do kawałków mięsa cieńszych niż 2,5 cm.

RODZAJ ŻYWNOCİ:	UMIESZCZENIE	PRAWIDŁOWE	NIEPRAWIDŁOWE
Steaki Kotlety wieprzowe Kotlety jagnięce Piersi z kurczaka Burgery Półędwiczki Filety rybne	- Włóż sondę poziomo w środek najgrubszej części mięsa. - Upewnij się, że sonda znajduje się blisko (ale nie dotyka) kości i z dala od tłuszczu lub chrząstek. - Upewnij się, że końcówka sondy jest włożona prosto w środek mięsa, a nie pod kątem do jego dolnej lub górnej części. UWAGA: Najgrubsza część fileta nie musi znajdować się na środku. Ważne jest, aby końcówka sondy trafiła w ten obszar, co pozwoli osiągnąć pożądane rezultaty.		
Kurczak w całości	- Wsuń sondę poziomo w najgrubszą część piersi, równoległe do kości (ale nie dotykając jej). - Upewnij się, że końcówka sięga środka najgrubszej części piersi i nie przechodzi przez całą pierś do wnęki.		

FUNKCJE GOTOWANIA

WAŻNE: Przed przystąpieniem do dalszych czynności zapoznaj się ze wszystkimi ostrzeżeniami znajdującymi się na początku niniejszej instrukcji obsługi.



Smoker (Wędzarnia)

USTAWIENIE WSTĘPNE: 4 godziny 120°C

ZAKRES TEMPERATUR: 60-210°C

ZAKRES CZASU: 10 min - 12 godz.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową, kładąc ją płasko na elemencie grzejnym, tak aby przylegała do niego.

UWAGA: Jeśli korzystasz z sondy, zapoznaj się z sekcją Korzystanie z wbudowanej sondy.

- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4 Otwórz komorę do wędzenia i użyj miarki do pelletu, aby napełnić komorę do wędzenia pelletem Ninja Woodfire do samej góry. **NIE** przepelniaj komory do wędzenia.
- 5 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Zamknij pokrywę.
- 6 Upewnij się, że grill jest podłączony do zasilania i naciśnij przycisk **MODE (Tryb)** lub użyj pokrętła, aby wybrać funkcję **SMOKER**.

UWAGA: Funkcja Ninja Woodfire Flavour jest automatycznie włączana podczas korzystania z funkcji Smoker.

- 7 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Aby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk **TEMP (Temperatura)** i użyj pokrętła, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić, w przeciwnym razie temperatura zostanie zablokowana po 5 sekundach.
- 8 Aby dostosować czas gotowania, naciśnij przycisk **TIME (Czas)** i użyj pokrętła, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić, w przeciwnym razie czas gotowania zostanie zablokowany po 5 sekundach.
- 9 Naciśnij **START**, aby rozpocząć gotowanie. Funkcja wędzarni nie wymaga czasu nagrzewania wstępnego. Pellet będzie przechodził przez cykl zapłonu (IGN) przez 3-6 minut, po czym grill rozpocznie gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas.
- 10 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **DONE (Gotowe)**.
- 11 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

Grill

USTAWIENIE WSTĘPNE: Średni 25 min

ZAKRES TEMPERATUR: Niska-Wysoka

ZAKRES CZASU: 1 min - 1 godz.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową, kładąc ją płasko na elemencie grzejnym, tak aby przylegała do niego.

UWAGA: Jeśli korzystasz z sondy, zapoznaj się z sekcją Korzystanie z wbudowanej sondy.

- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4  Jeśli planujesz dodać aromat Ninja Woodfire Flavour, otwórz komorę do wędzenia i użyj miarki do pelletu, aby napełnić komorę do wędzenia pelletem Ninja Woodfire do samej góry. **NIE** przepelniaj komory do wędzenia.
- 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do zasilania i naciśnij przycisk **MODE** lub użyj pokrętła, aby wybrać funkcję **GRILL**.
- 6  W przypadku dodawania aromatu Ninja Woodfire Flavour, naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Aby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk **TEMP (Temperatura)** i użyj pokrętła, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić, w przeciwnym razie temperatura zostanie zablokowana po 5 sekundach.
- 8 Aby dostosować czas gotowania, naciśnij przycisk **TIME** i użyj pokrętła, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić, w przeciwnym razie czas gotowania zostanie zablokowany po 5 sekundach.
- 9 Naciśnij **START**, aby rozpocząć podgrzewanie. W przypadku korzystania z aromatu Ninja Woodfire Flavour pellet przejdzie przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpocznie wstępne nagrzewanie (PRE).

UWAGA: Chociaż podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane w celu uzyskania najlepszych rezultatów, możesz je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przez 4 sekundy. Na ekranie pojawi się napis **ADD FOOD (Dodaj jedzenie)**. Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas. Przejdź do kroku 12.

- 10 Po zakończeniu podgrzewania grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **ADD FOOD (Dodaj jedzenie)**.
- 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas.
- UWAGA:** Chcesz gotować z otwartą pokrywą? Po dodaniu potrawy trzymaj pokrywę otwartą, zegar zacznie odliczać 30 sekund, a gotowanie będzie odbywać się wyłącznie na dolnym ogniu.
- 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **DONE (Gotowe)**.
- 13 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

WAŻNE: Przed przystąpieniem do dalszych czynności zapoznaj się ze wszystkimi ostrzeżeniami znajdującymi się na początku niniejszej instrukcji obsługi.

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

USTAWIENIE WSTĘPNE: 12 minut - 200°C

ZAKRES TEMPERATUR: 150-240°C

ZAKRES CZASU: 1 min - 1 godz.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową, kładąc ją płasko na elemencie grzejnym, tak aby przylegała do niego.
- 3 Umieść kosz na owoce na płycie grillowej, ustawiając nóżki kosza w wyznaczonych wgłębieniach.

UWAGA: Jeśli korzystasz z sondy, zapoznaj się z sekcją Korzystanie z wbudowanej sondy.

- 4 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 5  Jeśli planujesz dodać aromat Ninja Woodfire Flavour, otwórz komorę do wędzenia i użyj miarki do pelletu, aby napęlić komorę do wędzenia pelletem Ninja Woodfire do samej góry. **NIE** przepelniaj komory do wędzenia.
- 6 Upewnij się, że grill jest podłączony do zasilania i naciśnij przycisk **MODE** lub użyj pokrętła, aby wybrać funkcję **AIR FRY**.
- 7  W przypadku dodawania aromatu Ninja Woodfire Flavour, naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Aby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk **TEMP (Temperatura)** i użyj pokrętła, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić, w przeciwnym razie temperatura zostanie zablokowana po 5 sekundach.
- 9 Aby dostosować czas gotowania, naciśnij przycisk **TIME** i użyj pokrętła, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić, w przeciwnym razie czas gotowania zostanie zablokowany po 5 sekundach.
- 10 Naciśnij **START**, aby rozpocząć podgrzewanie. W przypadku korzystania z aromatu Ninja Woodfire Flavour pellet przejdzie przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpocznie wstępne nagrzewanie (PRE).

UWAGA: Chociaż podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane w celu uzyskania najlepszych rezultatów, możesz je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk **START/STOP** przez 4 sekundy. Na ekranie pojawi się napis **ADD FOOD** (Dodaj jedzenie). Otwórz pokrywę i umieść składniki na tacce. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas. Przejdź do kroku 13.

- 11 Po zakończeniu podgrzewania grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **ADD FOOD (Dodaj jedzenie)**.
- 12 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas.
- 13 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **DONE (Gotowe)**.
- 14 Zdejmij jedzenie z tacki.

Roast (Opiekanie)

USTAWIENIE WSTĘPNE: 1 godzina 30 minut - 180°C

ZAKRES TEMPERATUR: 120-220°C

ZAKRES CZASU: 1 min - 4 godz.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową, kładąc ją płasko na elemencie grzejnym, tak aby przylegała do niego.

UWAGA: Jeśli korzystasz z sondy, zapoznaj się z sekcją Korzystanie z wbudowanej sondy.

- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4  Jeśli planujesz dodać aromat Ninja Woodfire Flavour, otwórz komorę do wędzenia i użyj miarki do pelletu, aby napęlić komorę do wędzenia pelletem Ninja Woodfire do samej góry. **NIE** przepelniaj komory do wędzenia.
- 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do zasilania i naciśnij przycisk **MODE** lub użyj pokrętła, aby wybrać funkcję **ROAST**.
- 6  W przypadku dodawania aromatu Ninja Woodfire Flavour, naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Aby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk **TEMP (Temperatura)** i użyj pokrętła, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić, w przeciwnym razie temperatura zostanie zablokowana po 5 sekundach.
- 8 Aby dostosować czas gotowania, naciśnij przycisk **TIME** i użyj pokrętła, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić, w przeciwnym razie czas gotowania zostanie zablokowany po 5 sekundach.
- 9 Naciśnij **START**, aby rozpocząć podgrzewanie. W przypadku korzystania z aromatu Ninja Woodfire Flavour pellet przejdzie przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpocznie wstępne nagrzewanie (PRE).

UWAGA: Chociaż podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane w celu uzyskania najlepszych rezultatów, możesz je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk **START/STOP** przez 4 sekundy. Na ekranie pojawi się napis **ADD FOOD** (Dodaj jedzenie). Otwórz pokrywę i umieść składniki na tacce. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas. Przejdź do kroku 12.

- 10 Po zakończeniu podgrzewania grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **ADD FOOD (Dodaj jedzenie)**.
- 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas.
- 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **DONE (Gotowe)**.
- 13 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

FUNKCJE GOTOWANIA - CIĄG DALSZY

WAŻNE: Przed przystąpieniem do dalszych czynności zapoznaj się ze wszystkimi ostrzeżeniami znajdującymi się na początku niniejszej instrukcji obsługi.

Bake (Pieczenie)

USTAWIENIE WSTĘPNE: 30 minut - 160°C

ZAKRES TEMPERATUR: 130-210°C

ZAKRES CZASU: 1 min - 4 godz.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową, kładąc ją płasko na elemencie grzejnym, tak aby przylegała do niego.
- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.

UWAGA: Jeśli korzystasz z sondy, zapoznaj się z sekcją Korzystanie z wbudowanej sondy.

- 4  Jeśli planujesz dodać aromat Ninja Woodfire Flavour, otwórz komorę do wędzenia i użyj miarki do pelletu, aby napełnić komorę do wędzenia pelletem Ninja Woodfire do samej góry. **NIE** przepelniaj komory do wędzenia.
- 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do zasilania i naciśnij przycisk **MODE** lub użyj pokrętki, aby wybrać funkcję **BAKE**.
- 6  W przypadku dodawania aromatu Ninja Woodfire Flavour, naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury.
Aby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk **TEMP (Temperatura)** i użyj pokrętki, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić, w przeciwnym razie temperatura zostanie zablokowana po 5 sekundach.
- 8 Aby dostosować czas gotowania, naciśnij przycisk **TIME** i użyj pokrętki, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić, w przeciwnym razie czas gotowania zostanie zablokowany po 5 sekundach.
- 9 Naciśnij **START**, aby rozpocząć podgrzewanie.
W przypadku korzystania z aromatu Ninja Woodfire Flavour pellet przejdzie przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpocznie wstępne nagrzewanie (PRE).

UWAGA: Chociaż podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane w celu uzyskania najlepszych rezultatów, możesz je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przez 4 sekundy. Na ekranie pojawi się napis ADD FOOD (Dodaj jedzenie). Otwórz pokrywę i umieść składniki na tacce. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas. Przejdź do kroku 12.

- 10 Po zakończeniu podgrzewania grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **ADD FOOD (Dodaj jedzenie)**.
- 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej lub połóż na płycie formę do pieczenia. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas.

- 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **DONE (Gotowe)**.

- 13 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji Bake upewnij się, że używasz odpowiedniego akcesorium. W przypadku mokrych lub panierowanych składników użyj naczyń do pieczenia. W przypadku produktów luzem, takich jak bułeczki cynamonowe, ciasta lub herbatniki, użyj tacki.

WAŻNE: Przed przystąpieniem do dalszych czynności zapoznaj się ze wszystkimi ostrzeżeniami znajdującymi się na początku niniejszej instrukcji obsługi.

Dehydrate (Odwadnianie):

USTAWIENIE WSTĘPNE: 6 godzin 60°C

ZAKRES TEMPERATUR: 40-90°C

ZAKRES CZASU: 1 min - 12 godz.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową, kładąc ją płasko na elemencie grzejnym, tak aby przylegała do niego.
- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Zamknij pokrywę.
- 5  Jeśli planujesz dodać aromat Ninja Woodfire Flavour, otwórz komorę do wędzenia i użyj miarki do pelletu, aby napętnić komorę do wędzenia pelletem Ninja Woodfire do samej góry. **NIE** przepelniaj komory do wędzenia.
- 6 Upewnij się, że urządzenie jest podłączone i obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji **OFF (WYŁ.)**, aby wybrać funkcję **DEHYDRATE**.
- 7  W przypadku dodawania aromatu Ninja Woodfire Flavour, naciśnij przycisk **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Aby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk **TEMP** i użyj pokrętki, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić, w przeciwnym razie temperatura zostanie zablokowana po 5 sekundach.
- 9 Aby dostosować czas gotowania, naciśnij przycisk **TIME** i użyj pokrętki, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić, w przeciwnym razie czas gotowania zostanie zablokowany po 5 sekundach.
- 10 Naciśnij **START**, aby rozpocząć gotowanie. Funkcja Odwadnianie: nie wymaga czasu nagrzewania wstępnego. W przypadku korzystania z aromatu Ninja Woodfire Flavour, pellet będzie przechodził przez cykl zapłonu (IGN) przez 5-7 minut, po czym grill rozpocznie gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas.
- 11 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **DONE (Gotowe)**.
- 12 Zdejmij jedzenie z płyty grillowej.

Reheat (Podgrzewanie)

USTAWIENIE WSTĘPNE: 10 minut - 170°C

ZAKRES TEMPERATUR: 130-210°C

ZAKRES CZASU: 1 min - 1 godz.

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 170°C.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 W razie potrzeby umieść kosz na owoce na płycie grillowej i umieść nożyki kosza w odpowiednich wgłębieniach na powierzchni płyty grillowej. Dodaj składniki, a następnie zamknij pokrywę.
- 3 Zainstaluj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4 Upewnij się, że grill jest podłączony i obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji **OFF**, aby wybrać funkcję **REHEAT**.
- 5 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Naciśnij **TEMP** i użyj pokrętki, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę od 130°C do 210°C w krokach co 10 stopni.
- 6 Naciśnij **TIME** i użyj pokrętki, aby ustawić czas gotowania w krokach co 1 minutę do 1 godziny.
- 7 Naciśnij **START**, aby rozpocząć gotowanie (urządzenie nie nagrzewa się w trybie Reheat).
- 8 Rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas.
- 9 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **DONE (Gotowe)**.
- 10 Zdejmij jedzenie z grilla.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE: Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem i niezamierzonego działania, wyłącz zasilanie i odłącz urządzenie przed przystąpieniem do rozwiązywania problemów.

- **Moje urządzenie się nie włącza**

1 Sprawdź, czy wyłącznik różnicowoprądowy (wtyczka RCD) jest w pełni podłączony i czy przycisk resetowania został naciśnięty.

Okrąg nad przyciskiem RESET zaświeci się na pomarańczowo.

2 Upewnij się, że przełącznik jest ustawiony w pozycji ON (Wł., wciśnięty po stronie kreski).

3 Upewnij się, że pokrętło nie znajduje się w pozycji OFF (Wył.).

Jeśli urządzenie nie włączy się po wykonaniu powyższych czynności, skontaktuj się z działem obsługi klienta pod numerem 0800 862 0453.

- **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „Add Grill” (Dodaj grill).**

Należy zainstalować płytę grilla. Po zainstalowaniu zamknij pokrywę i naciśnij przycisk start, aby rozpocząć.

- **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „Add Food” (Dodaj jedzenie).**

Urządzenie zakończyło wstępne nagrzewanie i nadszedł czas na dodanie składników.

- **Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „Shut Lid” (Zamknij pokrywę).**

Pokrywa jest otwarta i należy ją zamknąć, aby uruchomić wybraną funkcję.

- **Co oznacza OTA?**

Do grilla wysyłana jest aktualizacja. **NIE** odłączaj urządzenia od zasilania w trakcie trwania tego procesu.

Przed użyciem poczekaj na zakończenie OTA.

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

Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta pod numerem 0800 862 0453.

Abysmy mogli lepiej Ci pomóc, zarejestruj swój produkt online na stronie ninjakitchen.eu i miej go pod ręką podczas rozmowy telefonicznej.

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

Wędzenie na zimno służy do nadawania potrawom aromatu dymu i nie jest przeznaczone do gotowania.

W przypadku mięsa, drobiu lub ryb proces ten powinien być zawsze stosowany w połączeniu z oddzielnym etapem doprowadzania żywności do bezpiecznej dla żywności temperatury wewnętrznej. Informacje na temat zalecanych temperatur bezpiecznych dla żywności można uzyskać w lokalnym urzędzie ds. norm żywności.

- **Czy mam dodać składniki przed czy po podgrzaniu?**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, poczekaj, aż urządzenie nagrzej się przed dodaniem składników.

- **Czy muszę całkowicie wypełnić komorę do wędzenia pelletem?**

Tak, zawsze napełniaj komorę do wędzenia do pełna. Dopracowaliśmy do perfekcji ilość pelletu potrzebną do każdej sesji wędzenia, niezależnie od funkcji lub ilości jedzenia, urządzenie odpowiednio je spali.

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

Sonda nie jest podłączona do gniazda po prawej stronie panelu sterowania. Podłącz sondę przed przystąpieniem do dalszych czynności. Wciśnij sondę, aż usłyszysz kliknięcie.

- **Dlaczego urządzenie ma skalę od 1 do 9 dla ustawienia Wołowina?**

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

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

Oznacza to, że grill wyłączył się, zanim jedzenie osiągnęło ustawioną temperaturę wewnętrzną. Jako zabezpieczenie urządzenia, może ono pracować tylko przez określony czas w określonych temperaturach.

- **Dlaczego moje jedzenie jest rozgotowane lub niedogotowane, mimo że użyłem sondy?**

Ważne jest, aby włożyć sondę wzdłuż do najgrubszej części składnika, aby uzyskać najdokładniejszy odczyt. Upewnij się, że jedzenie odpoczywa przez 3-5 minut, aby zakończyć gotowanie. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z sekcją Korzystanie z cyfrowej sondy do gotowania.

- **Czy uchwyt sondy stopi się, jeśli dotknie gorącej płyty grilla?**

Nie, uchwyt jest wykonany z wysokotemperaturowego silikonu, który może wytrzymać wysokie temperatury elektrycznego grilla zewnętrznego Ninja® Woodfire.

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

Naciśnij przycisk technologii Woodfire Flavour przed naciśnięciem przycisku Start, jeśli chcesz dodać dymu za pomocą funkcji Grill, Air Fry, Roast, Bake lub Dehydrate. Podczas korzystania z funkcji wędzenia nie musisz nacisnąć przycisku technologii Woodfire Flavour. Funkcji Woodfire Technology nie można używać z funkcją REHEAT.

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

Z pojemnika na pellet mogą wydobywać się niewielkie płomienie, w przypadku podniesienia pokrywy grilla przy wietrznej pogodzie.

- **Gdzie powinienem przechowywać pellet?**

Zawsze przechowuj pellety w suchym miejscu. Jakakolwiek wilgoć w peliecie może negatywnie wpłynąć na zapłon i jakość aromatu dymu.

- **Czy podczas palenia powinienem używać olejów lub sprayów zapobiegających przywieraniu?**

Nie, podczas wędzenia **NIE** zalecamy stosowania żadnych olejów ani sprayów nieprzywierających, ponieważ dym nie będzie przylegał do żywności.

- **Jak pozbyć się spalonego pelletu po zakończeniu cyklu gotowania?**

Pellet może nadal palić się po zakończeniu gotowania. **NIE** dotykaj ani nie wyjmuj komory do wędzenia, dopóki grill nie przestanie dymić, pellet nie wypali się całkowicie, a komora do wędzenia nie ostygnie. Następnie wyjmij komorę do wędzenia i bezpiecznie wyrzuć ostygnięty popiół.

- **Dlaczego podgrzewanie trwa tak długo?**

Czas nagrzewania zależy od funkcji i temperatury urządzenia.

SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Brak podgrzewania.

Jeśli dodasz Woodfire Flavour, czas zapłonu wydłuży się o dodatkowe 3-6 minut.

Korzystanie z urządzenia przy niesprzyjającej pogodzie i ulewnym deszczu może spowodować wydłużenie czasu nagrzewania wstępnego.

Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że nadaje się on do użytku na zewnątrz z urządzeniami zewnętrznymi. Użycie niewłaściwego przewodu może doprowadzić do jego przegrzania, stopienia i/lub spadku napięcia.

Chociaż podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane w celu uzyskania najlepszych rezultatów, możesz je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przez 3 sekundy. Na ekranie pojawi się napis „ADD FOOD” (Dodaj jedzenie). Otwórz pokrywę i umieść składniki w urządzeniu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a zegar zacznie odliczać czas.

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

Jeśli naciśniesz przycisk Woodfire Flavour Technology i uruchomisz już funkcję gotowania poprzez naciśnięcie przycisku START, możesz ponownie nacisnąć przycisk Woodfire Flavour Technology, aby ją wyłączyć, jeśli cykl zapłonu został ukończony w mniej niż 75% (wskazywany przez pasek postępu na ekranie wyświetlacza). Jeśli pellet całkowicie się rozpałi, a grill przeszedł do cyklu nagrzewania wstępnego (wskazanego na ekranie wyświetlacza), nie możesz wyłączyć technologii Woodfire Flavour Technology.

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

Korzystając z funkcji SMOKER, możesz dodać więcej pelletu po całkowitym spaleniu pierwszej partii. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Woodfire Flavour przez 4 sekundy, aby rozpałić nowe, pełne opakowanie pelletu. Jeśli chcesz przeprowadzić sesję wędzenia jedna po drugiej, zalecamy ponowne napełnienie komory do wędzenia za pomocą miarki do pelletu, gdy połowa pelletu się wypali. **NIE** uzupełniaj pelletu więcej niż 2 razy. **NIE** zapalaj ponownie pelletu.

POŁĄCZONY GRILL NINJA COOKING

WAŻNE: PRZECZYTAJ UWAŻNIE WARUNKI NINIEJSZEJ UMOWY LICENCYJNEJ PRZED KONTYNUOWANIEM INSTALACJI PROGRAMU LUB KORZYSTANIA Z TEGO PRODUKTU:

Umowa Licencyjna Użytkownika Końcowego („EULA”) spółki SharkNinja Operating LLC („SharkNinja”) jest umową prawną pomiędzy Użytkownikiem (pojedynczym podmiotem lub osobą fizyczną) a SharkNinja dotyczącą Aplikacji SharkNinja, w tym tych zainstalowanych przez Użytkownika na produktach SharkNinja lub już zainstalowanych na urządzeniu, w tym całego oprogramowania sprzętowego (zwanego dalej „Aplikacjami SN”). Instalując, kopiując, zaznaczając pole, klikając przycisk potwierdzający zgodę na niniejsze warunki lub w inny sposób kontynuując korzystanie z Aplikacji SN, wyrażasz zgodę na przestrzeganie warunków niniejszej umowy EULA. Niniejsza umowa licencyjna stanowi całość porozumienia w odniesieniu do Aplikacji SN pomiędzy Użytkownikiem a SharkNinja i zastępuje wszelkie wcześniejsze propozycje, oświadczenia lub porozumienia pomiędzy stronami. Jeśli nie akceptujesz warunków niniejszej umowy EULA, nie instaluj ani nie korzystaj z Aplikacji SN lub tego produktu. Aplikacje SN są chronione prawami autorskimi i międzynarodowymi umowami dotyczącymi praw autorskich, a także innymi prawami i umowami dotyczącymi własności intelektualnej.

1. UDZIELENIE LICENCJI. Aplikacje SN podlegają następującym licencjom:

- 1.1 Instalacja i korzystanie. SharkNinja udziela Użytkownikowi prawa do pobierania, instalowania i korzystania z Aplikacji SN na określonej platformie, dla której zaprojektowano SN APP oraz w związku z produktami SharkNinja, z którymi Aplikacje SN są przeznaczone do działania („Urządzenia SN”).
- 1.2 Kopie zapasowe. Użytkownik może również wykonać kopię pobranych i zainstalowanych przez siebie Aplikacji SN w celu utworzenia kopii zapasowej i archiwizacji.

2. OPIS INNYCH PRAW I OGRANICZEŃ.

- 2.1 Przechowywanie informacji o prawach autorskich. Użytkownikowi nie wolno usuwać ani zmieniać żadnych informacji o prawach autorskich na żadnych kopiach Aplikacji SN.
- 2.2 Rozpowszechnianie. Użytkownik nie może rozpowszechniać kopii Aplikacji SN wśród osób trzecich.
- 2.3 Zakaz inżynierii wstecznej, dekompilacji i rozkładania. Użytkownik nie może dokonywać inżynierii wstecznej, dekompilacji ani rozkładu Aplikacji SN, z wyjątkiem i tylko w zakresie, w jakim takie działania są wyraźnie dozwolone przez obowiązujące prawo, niezależnie od niniejszego ograniczenia.
- 2.4 Wynajem. Użytkownik nie może wynajmować, wydierżawiać ani używać Aplikacji SN bez pisemnej zgody SharkNinja.
- 2.5 OPROGRAMOWANIE NIE DO ODSPRZEDAŻY. Aplikacje oznaczone jako „Not for Resale” lub „NFR” nie mogą być odsprzedawane, przekazywane ani wykorzystywane do celów innych niż demonstracyjne, testowe lub ewaluacyjne.
- 2.6 Usługi wsparcia. SharkNinja może świadczyć Użytkownikowi usługi wsparcia związane z Aplikacjami SN („Usługi Wsparcia”). Wszelkie dodatkowe kody oprogramowania dostarczone użytkownikowi w ramach Usług Wsparcia będą uważane za część Aplikacji SN i będą podlegać warunkom niniejszej umowy EULA.
- 2.7 Zgodność z obowiązującymi przepisami. Użytkownik musi przestrzegać wszystkich obowiązujących przepisów prawa dotyczących korzystania z Aplikacji SN.

3. AKTUALIZACJE.

SharkNinja może dostarczać użytkownikowi aktualizacje do Aplikacji SN. Niniejsza EULA reguluje wszelkie aktualizacje dostarczane przez SharkNinja, które zastępują i/lub uzupełniają Aplikacje SN, chyba że takiej aktualizacji towarzyszy oddzielna EULA, w którym to przypadku obowiązują warunki tej EULA. Jeśli użytkownik zdecyduje się nie pobierać i nie korzystać z aktualizacji dostarczonych przez SharkNinja, rozumie, że może narazić Aplikacje SN na poważne zagrożenia bezpieczeństwa lub spowodować, że Aplikacje SN staną się bezużyteczne lub niestabilne.

4. DANE I PRYWATNOŚĆ.

SharkNinja zobowiązuje się do zapewnienia prywatności użytkownika poprzez przestrzeganie wysokich standardów uczciwości i rzetelności. Dokładamy wszelkich starań, aby informować naszych klientów o tym, w jaki sposób wykorzystujemy informacje, które pozyskujemy od użytkowników za pośrednictwem każdej z naszych witryn internetowych lub Aplikacji SN. Nasze praktyki w zakresie ochrony prywatności zostały opisane w Polityce Prywatności SharkNinja, a także w osobnych powiadomieniach przekazywanych w momencie nabywania lub pobierania aplikacji, produktu lub usługi. Korzystając z Aplikacji SN lub przekazując nam swoje dane osobowe, użytkownik akceptuje i zobowiązuje się do przestrzegania praktyk, warunków i postanowień opisanych w Polityce Prywatności SharkNinja. Przez cały czas dane użytkownika będą przetwarzane zgodnie z Polityką Prywatności SharkNinja, która jest włączona przez odniesienie do niniejszej EULA i którą można wyświetlić pod następującym adresem URL: <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

WAŻNE: PRZECZYTAJ UWAŻNIE WARUNKI NINIEJSZEJ UMOWY LICENCYJNEJ PRZED KONTYNUOWANIEM INSTALACJI PROGRAMU LUB KORZYSTANIA Z TEGO PRODUKTU:

5. BIBLIOTEKI APLIKACJI INNYCH FIRM I OPROGRAMOWANIE WBUDOWANE.

- 5.1** Użytkownik przyjmuje do wiadomości, że Ayla Networks, Inc. („Ayla”) dostarczyła określone biblioteki aplikacji, które zostały wbudowane w Aplikację SN („Biblioteki Aplikacji Ayla”) i umożliwiają Urządzeniom SN łączenie się z Usługą Ayla Cloud („Oprogramowanie Wbudowane Ayla”).
- 5.2** Użytkownik nie będzie korzystał z Bibliotek Aplikacji Ayla z wyjątkiem sytuacji, gdy stanowią one integralną część Aplikacji SN, niezmodyfikowanych w stosunku do formy dostarczonej Użytkownikowi.
- 5.3** Użytkownik nie będzie korzystał z Wbudowanego Oprogramowania Ayla z wyjątkiem sytuacji, gdy stanowi one integralną część Urządzeń SN, niezmodyfikowanych w stosunku do formy dostarczonej Użytkownikowi.
- 5.4** Użytkownik nie będzie modyfikował, adaptował, tłumaczył ani tworzył dzieł pochodnych w oparciu o Biblioteki Aplikacji Ayla lub Oprogramowanie Wbudowane Ayla, ani też dekompiłował, rozkładał, odtwarzał kodu źródłowego lub w inny sposób próbował uzyskać kod źródłowy lub algorytmy leżące u ich podstaw.
- 5.5** SharkNinja zachowuje wszelkie prawa własności do Aplikacji SN (i zawartych w nich Bibliotek Aplikacji Ayla) oraz wszelkiego oprogramowania zainstalowanego na Urządzeniach SN (w tym Oprogramowania Wbudowanego Ayla) i udziela Użytkownikowi wyłącznie licencji na korzystanie z nich w związku z Aplikacjami SN i Urządzeniami SN.
- 5.6** Użytkownik nie będzie korzystał z Bibliotek Aplikacji Ayla lub Oprogramowania Wbudowanego Ayla w celu uzyskania nieautoryzowanego dostępu lub korzystania z systemów/usług innych licencjodawców SharkNinja; Użytkownik nie będzie również przysyłał wirusów, robaków, koni trojańskich, bomb czasowych, oprogramowania szpiegującego, złośliwego oprogramowania, cancelbotów, mechanizmów pasywnego gromadzenia danych, robotów, oprogramowania do eksploracji danych ani żadnego innego złośliwego lub inwazyjnego kodu lub programu do systemów/usług innych licencjodawców SharkNinja.
- 5.7** Użytkownik nie będzie korzystał z Bibliotek Aplikacji Ayla lub Oprogramowania Wbudowanego Ayla w celu ingerowania, naruszania lub obchodzenia jakichkolwiek funkcji bezpieczeństwa, funkcji uwierzytelniania lub jakichkolwiek innych funkcji, które ograniczają lub wymuszają ograniczenia w korzystaniu lub dostępie do systemów/usług innych licencjodawców SharkNinja.
- 5.8** Użytkownik nie będzie sondować, atakować, skanować ani testować podatności systemów/serwisów innych licencjodawców SharkNinja.
- 5.9** Inni licencjodawcy Aplikacji SN, Bibliotek Aplikacji Ayla oraz Oprogramowania Wbudowanego Ayla należący do SharkNinja są wyraźnymi beneficjentami niniejszej Umowy EULA, a postanowienia niniejszego paragrafu niniejszej Umowy EULA zostały sporządzone wyraźnie na korzyść takich licencjodawców i są przez nich egzekwowlane.

6. ROZWIĄZANIE UMOWY.

Bez uszczerbku dla jakichkolwiek innych praw, SharkNinja może wypowiedzieć niniejszą EULA, jeśli Użytkownik nie będzie przestrzegał warunków niniejszej EULA. W takim przypadku użytkownik musi zniszczyć wszystkie posiadane kopie Aplikacji SN.

8. OPROGRAMOWANIE TYPU OPEN SOURCE.

Użytkownik niniejszym przyjmuje do wiadomości, że Aplikacje SN mogą zawierać oprogramowanie podlegające licencjom „open source” lub „wolnego oprogramowania” („Oprogramowanie Open Source”). Licencja udzielona na mocy niniejszej umowy EULA nie ma zastosowania do Oprogramowania Open Source zawartego w Aplikacjach SN. W odniesieniu do Oprogramowania Open Source zastosowanie mają warunki i postanowienia odpowiedniej licencji Oprogramowania Open Source. Żadne z postanowień niniejszej umowy EULA nie ogranicza praw użytkownika ani nie przyznaje mu praw, które zastępują jakąkolwiek licencję na oprogramowanie Open Source. Użytkownik przyjmuje do wiadomości, że licencja na Oprogramowanie Open Source jest zawarta wyłącznie pomiędzy nim a odpowiednim licencjodawcą Oprogramowania Open Source. W zakresie, w jakim warunki licencji mających zastosowanie do Oprogramowania Open Source wymagają od SharkNinja dostarczenia Oprogramowania Open Source, w formie źródłowej lub wykonywalnej, lub dostarczenia kopii odpowiednich warunków licencji lub innych wymaganych informacji, Użytkownik może uzyskać kopię oprogramowania kontaktując się z SharkNinja pod poniższym adresem fizycznym. Dodatkowe informacje na temat oprogramowania Open Source i jego warunków użytkowania można znaleźć na stronie www.sharkclean.eu/opensource.

9. BRAK GWARANCJI.

SharkNinja wyraźnie zrzeka się jakiegokolwiek gwarancji na Aplikacje SN, Biblioteki Aplikacji Ayla lub Oprogramowanie Wbudowane Ayla. Aplikacje SN, Biblioteki Aplikacji Ayla i Oprogramowanie Wbudowane Ayla są dostarczane w stanie, w jakim się znajdują, bez jakiegokolwiek wyraźnej lub dorozumianej gwarancji, w tym między innymi gwarancji przydatności handlowej, nienaruszania praw, przydatności do określonego celu lub tytułu prawnego. SharkNinja nie gwarantuje ani nie ponosi odpowiedzialności za dokładność lub kompletność jakichkolwiek informacji, tekstów, grafik, linków lub innych elementów zawartych w Aplikacjach SN. SharkNinja nie udziela żadnych gwarancji w odniesieniu do jakichkolwiek szkód, które mogą być spowodowane przez transmisję wirusa komputerowego, robaka, bomby logicznej lub innego podobnego programu komputerowego. SharkNinja ponadto wyraźnie zrzeka się wszelkich gwarancji lub oświadczeń wobec osób trzecich.

POŁĄCZONY GRILL NINJA COOKING – CIĄG DALSZY

10. OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

W żadnym wypadku firma SharkNinja ani jej dostawcy nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody szczególne, przypadkowe, karne, pośrednie lub wtórne (w tym między innymi za szkody związane z utratą zysków lub informacji poufnych lub innych, za przerwanie działalności, za obrażenia ciała, za utratę prywatności, za niedopełnienie jakiegokolwiek obowiązku, w tym obowiązku działania w dobrej wierze lub zachowania należytej staranności, za zaniedbanie oraz za jakiegokolwiek inne straty pieniężne lub inne) wynikające z lub w jakikolwiek sposób związane z korzystaniem lub niemożnością korzystania z Urządzeń SN lub Aplikacji SN, zapewnieniem lub brakiem zapewnienia wsparcia lub innych usług, informacji, oprogramowania i powiązanych treści za pośrednictwem produktu lub w inny sposób wynikających z korzystania z Aplikacji SN, lub w inny sposób w ramach lub w związku z jakimkolwiek postanowieniem niniejszej Umowy EULA, nawet w przypadku winy, czynu niedozwolonego (w tym zaniedbania), odpowiedzialności na zasadzie ryzyka, naruszenia umowy lub naruszenia gwarancji przez SharkNinja lub jakiegokolwiek dostawcę, i nawet jeśli SharkNinja lub jakikolwiek dostawca został poinformowany o możliwości wystąpienia takich szkód. SharkNinja nie ponosi żadnej odpowiedzialności w odniesieniu do treści Aplikacji SN lub jakiegokolwiek ich części, w tym między innymi za błędy lub pominięcia w nich zawarte, znieśćawienie, naruszenie praw do wizerunku, prywatności, praw do znaków towarowych, przerwanie działalności, obrażenia ciała, utratę prywatności, prawa osobiste lub ujawnienie informacji poufnych.

11. PRAWO WŁAŚCIWE.

Niniejsza umowa EULA podlega prawu stanu Massachusetts, a użytkownik niniejszym wyraża zgodę na wyłączną jurysdykcję i właściwość miejscową sądów stanowych i federalnych w stanie Massachusetts.

12. CESJA.

SharkNinja może scedować niniejszą EULA bez powiadomienia Licencjodawcy.

13. CAŁOŚĆ UMOWY.

Niniejsza EULA (w tym wszelkie uzupełnienia lub poprawki do niniejszej EULA, które są dołączone do Urządzeń SN) stanowi całość porozumienia między Użytkownikiem a SharkNinja w odniesieniu do Aplikacji SN i zastępuje wszelkie wcześniejsze lub równoczesne ustne lub pisemne komunikaty, propozycje i oświadczenia dotyczące Aplikacji SN lub wszelkich innych kwestii objętych niniejszą EULA. W zakresie, w jakim warunki jakichkolwiek polityk lub programów SharkNinja dotyczących usług wsparcia są sprzeczne z warunkami niniejszej EULA, warunki niniejszej EULA będą miały charakter nadrzędny. W przypadku pytań dotyczących niniejszej EULA, prosimy o kontakt z SharkNinja pod adresem 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494.



REGULOWANY STOJAK

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



DODATKOWY STOLIK BOCZNY

Rozszerz powierzchnię roboczą po obu stronach stojaka i trzymaj narzędzia kuchenne w pogotowiu.



POKROWIEC NA GRILLA

Od ulewnego deszczu po palące słońce, ta trwała, lekka i wodoodporna osłona grilla chroni przed żywiołami.



PŁASKA PŁYTA

Przyrządzaj potrawy typu stir-fry, fajitas, naleśniki i nie tylko dzięki tej nieprzyswierającej płaskiej płycie, która mieści się w grillu.



PŁYTA GRILLOWA / PŁASKA

Grilluj i smaż w tym samym czasie. Gotuj do czterech burgerów i 500 g warzyw jednocześnie.



WKŁADY DO TACKI NA TŁUSZCZ

Ułatw sobie sprzątanie dzięki 10 wkładom.



WORKI PELLETU

Zaopatrzyć się w nasze autorskie mieszanki i zyskaj do 20 sesji palenia w jednej torebce. Oba aromaty doskonale komponują się z każdym daniem.



REGAŁ DO PIECZENIA I WĘDZENIA

Zwiększa przepływ powietrza, zapewniając mocne wędzenie, zwęglenie i karmelizację.



REGAŁ NA ŻEBERKA

Równomiernie grilluj i wędz do 4 pełnych porcji żeberka jednocześnie.



KUPUJ NA
ninjakitchen.eu



DODATKOWA SONDA

Monitoruj poziomy gotowania dwóch różnych mięs za pomocą telefonu.

KARTA GWARANCYJNA

Shark NINJA

Oficjalny dystrybutor (gwarant) produktów SHARK i NINJA na terenie Polski:

Brandbook Services Sp. z o.o.

ul. Władysława Szpilmana 6
02-634 Warszawa
NIP 6751735834; REGON: 387068251

brandbook. services

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego dystrybutorem jest firma Brandbook Services sp. z o.o. Gwarancja udzielona jest zarówno dla konsumentów jak i przedsiębiorców.

2. Gwarancja jest ważna z wypełnionymi danymi nabywcy, z podpisem klienta oraz z paragonem lub fakturą.

3. Gwarancja zostaje udzielona na okres 2 (dwóch) lat licząc od daty zakupu.

4. Gwarant oświadcza, że sprzedane urządzenie jest wolne od wad fizycznych, w tym wad konstrukcyjnych, wad materiałowych, wad wykonania i wad prawnych.

5. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

6. Gwarancja jest zbywalna, tj. przechodzi na następnego nabywcę w przypadku odsprzedaży. Okres gwarancji nie odnawia się i liczony jest od daty pierwotnego zakupu.

7. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas przebywania urządzenia w serwisie.

8. W przypadku ujawnienia się, w okresie gwarancji, wady fizycznej urządzenia objętego gwarancją. Gwarant dokona jej usunięcia poprzez nieodpłatną naprawę lub nieodpłatną wymianę urządzenia lub jego części na wolne od wad. Gwarant może dokonać wymiany urządzenia na model podobny o tych samych lub lepszych parametrach co reklamowany. W przypadku braku możliwości naprawy lub wymiany reklamowanego produktu reklamacja zostanie rozliczona korektą w drodze dystrybucji (zwrot pieniędzy w miejscu zakupu). O sposobie rozpatrzenia reklamacji decyduje Gwarant.

9. Gwarant podejmuje działania, aby naprawa mogła zostać wykonana w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia urządzenia do serwisu gwaranta. Jeżeli usunięcie usterki z powodu stopnia trudności wymaga dużego nakładu pracy lub działań dodatkowych (konieczność importu części

z zagranicy), termin ten może ulec wydłużeniu (maksymalnie do 45 dni roboczych), przy czym Gwarant doloży należytej staranności, aby naprawę wykonać w możliwie najkrótszym terminie.

10. Wadliwe urządzenie, które w ramach realizacji przez Gwaranta jego obowiązków gwarancyjnych, wymienione na wolne od wad lub wszelkie wadliwe elementy urządzenia, których wymiany dokonano w ramach naprawy gwarancyjnej stają się własnością Gwaranta.

11. Autoryzowany serwis produktów SHARK i NINJA:

FIXIT S.A.
Kazimierza Pużaka 37
38-400 Krosno
e-mail: sharkninja@fixit.pl

W przypadku produktów uszkodzonych usterkę należy zgłosić na adres:

sharkninja@fixit.pl

W takim przypadku kurier odbierze przesyłkę na koszt serwisu (uprawniony z gwarancji nie ponosi żadnych opłat). Urządzenie winno zostać dostarczone przez uprawnionego z gwarancji w opakowaniu zapewniającym bezpieczeństwo urządzenia na czas transportu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieodpowiedniego zabezpieczenia produktu.

12. Wszelkie odpłatne naprawy pozagwarancyjne gwarant wykona tylko i wyłącznie za wyraźną zgodą klienta po zaakceptowaniu przez niego kosztów naprawy.

13. Z gwarancji wyłączone jest:

a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady

b) uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub przechowywania i wywołane nimi wady

c) uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady

d) uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie

e) uszkodzenia wynikające z korzystania z nieautoryzowanych akcesoriów, nieautoryzowanych części zamiennych lub eksploatacyjnych i wywołane nimi wady

f) uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, w szczególności na skutek kontaktu z cieczą (wnętrze urządzenia), ogniem, na skutek zawilgocenia, kondensacji pary wodnej, działania zbyt wysokiej lub zbyt niskiej temperatur, wyładowań elektrostatycznych bądź atmosferycznych, działania substancji chemicznych upadku, uderzenia i naprężenia i wywołane nimi wady

g) naturalne zużycie urządzenia wynikające z normalnej eksploatacji, na przykład otarcia, zarysowania, zużycie się materiałów eksploatacyjnych, itp.

KARTA GWARANCYJNA

14. Gwarancja nie znajduje zastosowania w przypadkach, gdy wada lub uszkodzenie wynikły z samowolnej naprawy, przeróbki (modyfikacji), używania części nieznanego pochodzenia lub adaptacji wykonanej przez inne osoby niż autoryzowany serwis.

15. Gwarancja nie znajduje zastosowania gdy:

- oznaczenia urządzenia (numer seryjny) są nieczytelne lub noszą znamiona ingerencji osób trzecich,

- karta gwarancyjna nie została wypełniona, została źle wypełniona, jest nieczytelna lub nosi ślady poprawek i wpisy osób nieuprawnionych.

16. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa do domagania się przez uprawnionego z gwarancji zwrotu utraconych zysków i poniesionych strat w związku z wadami urządzenia.

17. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej karcie gwarancyjnej zastosowanie znajdują odpowiednie przepisy powszechnie obowiązującego prawa.

18. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

Dane nabywcy:

Unikalny numer karty gwarancyjnej (znajdujący się na froncie instrukcji):

Numer seryjny urządzenia:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość:

telefon:

e-mail:

Pieczętka sprzedawcy:

.....

Podpis nabywcy:

.....



POLSKI

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO
W CHINACH

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

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