



GRILL ELEKTRYCZNY I WĘDZARKA OG701EU | Instrukcja

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO NA ZEWNĄTRZ. PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

	Przeczytaj i przejrzyj instrukcje, aby zrozumieć działanie i użytkowanie produktu.
	Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.
	Unikaj kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć oparzeń.
	Tylko do użytku na zewnątrz.
	Odporny na bryzgi wody z dowolnego kierunku. IPX4

OSTRZEŻENIE Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub ryzyko poparzenia, które może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia u małych dzieci, należy natychmiast po rozpakowaniu wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2 To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego na zewnątrz. NIE używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. NIE stosować w poruszających się pojazdach lub lodziach. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 3 NIE używać w pomieszczeniach zamkniętych. Grill ten jest przeznaczony WYŁĄCZNIE do użytku na zewnątrz, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Jeśli jest używany pod jakiegokolwiek ostony górnej, mogą gromadzić się toksyczne opary, w tym tlenek węgla, powodując poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- 4 To urządzenie może być używane przez osoby, w tym dzieci, o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej możliwości lub brak doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawuje się nad nimi nadzór lub instruktaż dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 5 ZAWSZE przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane. NIE używać bez zamontowanych uchwytów bocznych.
- 6 Aby uniknąć uszkodzeń mienia spowodowanych płomieniem lub ciepłem, należy zachować minimalną odległość 92 cm (3 stopy) od tyłu i po bokach i górą do ścian, szyn lub innych palnych konstrukcji.
- 7 Upewnij się, że powierzchnia jest równa, stabilna, czysta i sucha. NIE umieszczaj urządzenia w pobliżu krawędzi powierzchni grill jest włączony podczas pracy.
- 8 Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem. Zachowaj urządzenie i jego elementy przewód poza zasięgiem dzieci. NIE pozwalaj, aby urządzenie było używane w pobliżu dzieci, czyszczone lub konserwowane.
- 9 Urządzenie powinno być zasilane poprzez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym działaniu resztkowym prąd nie większy niż 30mA. Urządzenie należy podłączyć do gniazdka elektrycznego posiadającego styk uziemiający.
- 10 Aby zmniejszyć ryzyko, że dzieci w wieku poniżej 8 lat złapią za przewód lub zaplątania się i zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód do urządzenia został dołączony krótki przewód. Dłuższe, odłączane przewody zasilające lub przedłużacze są dostępne i mogą być dostępne stosowane, jeśli przy ich użyciu zachowana zostanie ostrożność.
- 11 Aby uniknąć szkód materialnych i poparzeń spowodowanych płomieniem lub ciepłem, ZAWSZE utrzymuj minimalną bezpieczną odległość podczas palenia znajdować się co najmniej 1 stopę (30 cm) od pojemnika na pellet. Ze zbiornika na pellet może wydobywać się niewielki płomień przy wietrznej pogodzie jeżeli pokrywa grilla jest podnoszona.
- 12 Aby uniknąć poparzeń, ZAWSZE używaj łyżki do pelletu podczas dodawania pelletu. NIE dodawaj pelletu ręką.
- 13 Aby uniknąć poparzeń i szkód materialnych, upewnij się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta.
- 14 Pelety mogą się palić po zakończeniu gotowania. Nie dotykaj ani nie wyjmuj pojemnika na pellet aż, pellet całkowicie się wypalił, a komora wędzarnicza ostygła.
- 15 Aby uniknąć obrażeń ciała i oparzeń, poczekaj, aż ostygnie przed czyszczeniem, demontażem, montażem lub demontażem części i przechowywaniem.

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

NINJA jest zastrzeżonym w Wielkiej Brytanii znakiem towarowym firmy SharkNinja Operating LLC. NINJA WOODFIRE to oczekujący wniosek w Wielkiej Brytanii firmy SharkNinja Operating LLC. © 2022 SharkNinja Operating LLC
OG701UK_Series_IB_MP_221011_Mv1

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PROSZĘ UWAGNIE PRZECZYTAĆ PRZED UŻYCIEM • WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

16 NIE dopuszczaj do przepelnienia pojemnika na pellet. Spowoduje to wprowadzenie tlenu prowadzącego do spalania, płomienia i uszkodzenia urządzenia, co może skutkować oparzeniami.

17 NIE dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE używaj gorących podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i używaj dostępnych uchwytów i galki.

18 NIE dotykaj akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim. Kosz będzie bardzo gorący podczas procesu gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania akcesoriów z urządzenia. Do zapobiegania poparzeniom lub obrażeniom ciała. ZAWSZE zachowuj ostrożność podczas używania produktu. Zalecamy użycie długiego podręcznego przybory kuchenne i podkładki ochronne lub izolowane rękawice kuchenne.

19 ZAWSZE upewnij się, że grill jest całkowicie zimny przed wyjęciem i wyjęciem płyt grzewczych lub przeniesieniem grilla aby uniknąć oparzeń lub obrażeń ciała.

20 NIE WOLNO używać urządzenia bez zamontowanej płyty grillowej.

21 Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, przewód i przedłużacz należy ułożyć tak, aby nie zawijały się nad blatem roboczym lub stołem, gdzie dzieci mogą je pociągnąć lub się o nie potknąć. NIE zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy.

22 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. NIE WOLNO używać urządzenia, jeśli występuje uszkodzenie przewodów zasilających lub wtyczka. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i zgłosić się do serwisu.

23 NIGDY nie używaj gniazodka pod powierzchnią blatu.

24 NIGDY nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

25 NIE STAWIAJ urządzenia na gorących powierzchniach i nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni.

26 Używaj wyłącznie zalecanych akcesoriów dołączonych do tego urządzenia lub autoryzowanych przez SharkNinja. Sposób użycia akcesoria lub dodatki niezalecane przez SharkNinja mogą powodować ryzyko pożaru lub obrażeń.

27 Przed włożeniem jakichkolwiek akcesoriów do kuchenki należy upewnić się, że jest ona czysta i sucha.

28 NIE przesuwaj urządzenia podczas jego używania.

29 NIE zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia. Zapobiegnie to nawet gotowania i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.

30 NIE umieszczaj niczego 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 się oleju lub tłuszczu. Podczas otwierania grilla należy zachować ostrożność, aby uniknąć poparzeń.

34 Jeżeli dojdzie do pożaru tłuszczu lub z urządzenia zacznie wydobywać się czarny dym, natychmiast odłącz wtyczkę z gniazodka. Poczekaj, aż płomień się zgasi przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów kuchennych.

35 Napięcia w gniazdkach mogą się różnić, co ma wpływ na działanie produktu. Aby zapobiec możliwej chorobie, ZAWSZE użyj zewnętrznego termometru do żywności, aby sprawdzić, czy żywność jest ugotowana w zalecanej temperaturze.

36 Używaj w swoim urządzeniu WYŁĄCZNIE prawdziwego pelletu drzewnego firmy Ninja przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

37 NIGDY nie należy używać pelletu z paliwem grzewczym, twardego drewna, węgla drzewnego, paliw płynnych lub innych materiałów palnych w urządzeniu.

38 Trzymaj ręce i twarz z daleka od Smoker Box, gdy urządzenie jest używane i jest gorące.

39 Podczas obsługi Smoker Box ZAWSZE miej pod ręką gaśnicę odpowiednią do pożarów urządzeń elektrycznych.

40 ZAWSZE przechowuj pellet drzewny w suchym miejscu, z dala od urządzeń wytwarzających ciepło i innych pojemników na paliwo.

41 Utrzymuj grill w czystości i nie pozwalaj, aby nadmiar tłuszczu lub popiołu gromadził się wewnątrz lub na komorze wędzarniczej naboń. Takie postępowanie znacznie zwiększa ryzyko pożaru tłuszczu i dodatkowego dymu, który może zepsuć smak jedzenia.

42 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia można znaleźć w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

43 Aby odłączyć, naciśnij przycisk zasilania w celu wyłączenia urządzenia, a następnie odłącz go od gniazodka, gdy nie jest używane przed sprzątnięciem.

44 NIE czyścić tego produktu strumieniem wody lub podobnym środkiem.

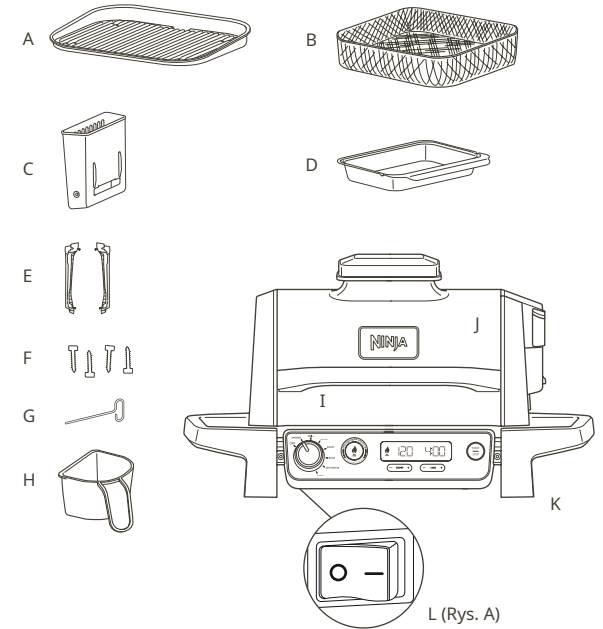
45 NIE czyścić metalowymi szczotkami. Kawałki mogą odłamać podkładkę i dotknąć części elektrycznych, tworząc ryzyko porażenia prądem.

46 Jeżeli nie jest używany, przechowywać w pomieszczeniu zamkniętym – poza zasięgiem dzieci.

47 NIE trzymaj otwartego grilla narażonego na działanie czynników atmosferycznych. ZAWSZE używaj osłony grilla, jeśli przechowujesz go na zewnątrz.

CZĘŚCI I AKCESORIA

- A Płyta Grillowa
- B Kosz Crisper
- C Smoker Box (wstępnie zainstalowany)
- D Taca na tłuszcz
- E Lewy i prawy Uchwyt montażowy
- F Śruba
- G 3,5 mm x 16 mm (4x) (wstępnie zamontowany na uchwytach)
- H Klucz Hex
- I Łyżka do pelletu
- J Zmontowana jednostka główna (nie pokazano przewodu zasilającego)
- K Pokrywa
- L Panel sterowania
- L WŁ./WYŁ.



L (Rys. A)

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe i taśmę z urządzenia. Niektóre naklejki mają być na stałe przechowywane na urządzeniu, usuwaj WYŁĄCZNIE naklejki z oznaczeniem „peel here”.

2 Wymij wszystkie akcesoria z opakowania i dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Proszę zwrócić szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne zabezpieczenia, aby uniknąć obrażeń lub szkód materialnych.

3 Umij płytę grillową i kosz Crisper ciepłą wodą z mydłem, następnie oplucz i dokładnie osusz. Płyta grillowa, kosz Crisper i podstawa NIE nadają się do mycia w zmywarce. NIGDY nie myj jednostki głównej w zmywarce.

4 NIE używaj szorstkich szczotek ani gąbek na powierzchniach grzewczych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki.

5 Podłącz do gniazodka elektrycznego i wciśnij przełącznik znajdujący się pod lewą stroną panelu sterowania do pozycji Pozycja WŁĄCZONA. (Patrz rys. A powyżej).

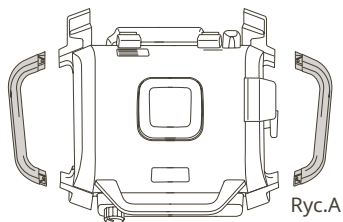
6 Aby wyłączyć produkt, upewnij się, że pokrętko jest obrócone do pozycji WYŁĄCZONEJ, a wyłącznik jest wyłączony.

Zalecamy umieszczenie wszystkich akcesoriów wewnątrz grilla i uruchomienie go w trybie GRILL, z temperaturą ustawioną na HI, na 20 minut bez dodawania jedzenia. Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości. Jest to całkowicie bezpieczne i nie wpływa negatywnie na działanie grilla.

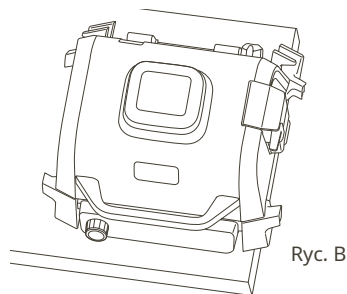
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - KONTYNUACJA

MONTAŻ UCHWYTU

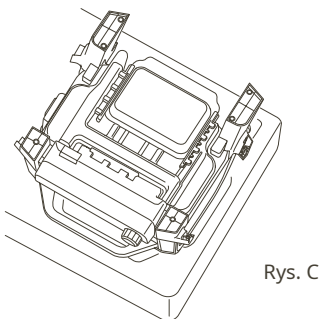
- 1 Upewnij się, że po lewej i prawej stronie używany jest właściwy uchwyt. (Patrz rys. A i zwróć uwagę, że uchwyty mają naklejki L i R na spodzie). Klucz Hex jest przyklejony taśmą do lewego uchwytu (patrz rys. A).
- 2 Umieść urządzenie na krawędzi stołu (rys. B) LUB z pokrywą wciąż przyklejoną do dołu, ostrożnie umieść grill do góry nogami, przytrzymując boki urządzenia i pokrywę w dół. Jeśli taśma została usunięta, zdejmij wszystkie akcesoria z grilla i trzymając boki urządzenia oraz pokrywę w dół, umieść grill na górnej części tacy na mięsach, aby zabezpieczyć urządzenie (rys. C).
- 3 Dopasuj każdy uchwyt do wypustek na podstawie, a następnie popchnij do góry, aby ustawić każdy uchwyt na miejscu (rys. D). Użyj dołączonego klucza sześciokątnego, aby dokręcić wstępnie zmontowane śruby (2x) na każdym uchwycie (rys. E).



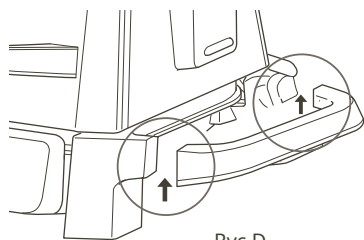
Ryc. A



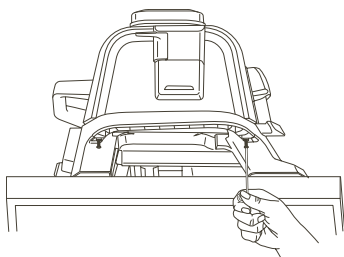
Ryc. B



Rys. C



Ryc. D

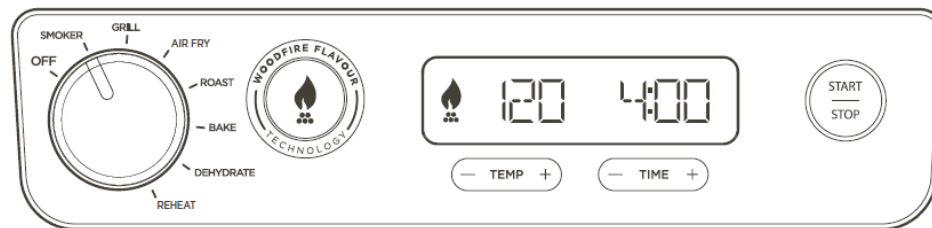


Ryc. E

PRZEDŁUŻACZ

- 1 Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że nadaje się on do użytku na zewnątrz z urządzeniami zewnętrznymi. Użycie niewłaściwego przewodu może spowodować jego przegrzanie, stopienie i/lub spadek napięcia. Spadek napięcia może wydłużyć czas nagrzewania i wpłynąć na wydajność i/lub czas gotowania.

POZNAJ ELEKTRYCZNY GRILL I WĘDŹ NA DREWNO



PRZYCISKI FUNKCYJNE

Istnieją 2 sposoby na osiągnięcie autentycznego smoku Smaki BBQ:

1. Dedykowany program WĘDZENIA (SMOKER) do gotowania przez dłuższy czas, aby uzyskać głębokie smaki i soczyste mięso.
2. Dodaj porcję smaku wędzienia na drewno do dowolnej z pozostałych funkcji za pomocą przycisku WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY.

GRILL: Zamknięta pokrywa dla dolnego i górnego grzania. Najlepiej sprawdza się podczas grillowania dużych lub grubych kawałków mięsa lub mrożonek. Otwórz pokrywę podczas grillowania delikatnych lub chudych potraw, bez których można uzyskać teksturę grillowanego mięsa bez przegotowania produktu.

TECHNOLOGIA AROMATU PALONEGO DREWNA (WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY): Naciśnij po wybraniu funkcji gotowania aby dodać aromat przy użyciu grilla, airfry, pieczenia, roast lub suszenia. Po naciśnięciu ikona płomienia zaświeci się na ekranie wyświetlacza.

SMOKER: Twórz głębokie, dymne smaki podczas gotowania na małym ogniu i powoli, aby zmiękczyć duże kawałki mięsa.

AIR FRY: Uzyskaj chrupkość bez lub z małą ilością oleju przy szybszych obrotach wentylatora

ROAST: Zmiękczyć mięso, pieczone warzywa i więcej.

BAKE: Piecz chleb, ciasta i nie tylko, korzystając z niższej prędkości wentylatora.

DEHYDRATE: Doskonale do suszenia owoców, warzyw.

REHEAT: Idealne do odgrzania resztek.

PRZYCISKI OBSŁUGI:

POKRĘTŁO: Aby włączyć urządzenie i wybrać gotowanie funkcji, obróć pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wymagana funkcja jest wybrana. Aby wyłączyć urządzenie, obróć je pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji OFF.

UWAGA: Gdy urządzenie jest włączone, wyświetlacz zostanie podświetlony.

TEMP: Domyślne ustawienie temperatury pojawi się na wyświetlaczu, aby w razie potrzeby wyregulować temperaturę, użyj przyciski - i + obok TEMP.

TIME (CZAS): Aby ustawić czas gotowania, użyj przycisków - i + przyciski obok TIME.

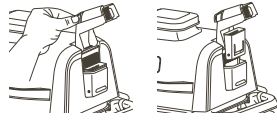
START/STOP: Naciśnij, aby uruchomić lub zatrzymać prąd funkcję gotowania lub naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby pominąć rozgrzewanie.

ROZGRZEWAJ DLA LEPSZYCH WYNIKÓW

Aby uzyskać najlepsze rezultaty grillowania, należy całkowicie rozgrzać urządzenie przed dodaniem jedzenia. Dodawanie jedzenia przed zakończeniem nagrzewania może prowadzić do rozgotowania, dymu i dłuższego czasu nagrzewania. Po ustawieniu funkcji, czasu i temperatury następnie naciśnij START, urządzenie wykona to automatycznie rozpocznij wstępne podgrzewanie (z wyjątkiem korzystania z wędzarni lub funkcji podgrzewania/suszenia) bez włączania technologii Woodfire Flavour.

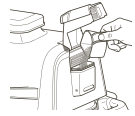
WYJMOWANY SMOKER BOX

Smoker box jest całkowicie zainstalowany w urządzeniu i znajduje się po prawej stronie pokrywy. Przed dodaniem pelletu zawsze upewnij się, że wyjmowana komora wędzarnicza jest umieszczona na swoim miejscu. Przed kontynuowaniem przejrzyj wszystkie ostrzeżenia.



Instalacja:

Aby zainstalować, przytrzymaj pokrywę wędzarni otwartą jedną ręką i włóż wyjmowaną komorę wędzarniczą tak, aby znalazła się na swoim miejscu.



Dodawanie pelletu Ninja Woodfire:

Napełnij łyżkę pelletu do góry i wypoziomuj, aby uniknąć rozsypania. Trzymając otwartą pokrywę, wypuj pellet, aż do całkowitego zapełnienia, a następnie zamknij pokrywę. Przed gotowaniem upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta.

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



Demontaż smoker box i czyszczenie:

Aby uniknąć oparzeń, należy pozwolić pelletowi całkowicie się spalić i całkowicie ostygnąć, następnie wyjąć smoker box i bezpiecznie wyrzucić całą zawartość.

FUNKCJE GOTOWANIA

Podłącz urządzenie i przesunąć przełącznik znajdujący się pod lewą stroną panelu sterowania do pozycji ON.

WAŻNE: Przed użyciem zapoznaj się ze wszystkimi ważnymi instrukcjami bezpieczeństwa.



SMOKER

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową umieszczając ją płasko na grzejniku element tak, aby znalazł się na swoim miejscu.
- 3 Zamontuj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 4 Podnieś pokrywę smoker box i używając łyżki, napełnij smoker box pelletem do pełna, a następnie zamknij pokrywę. NIE przepelniaj smoker box.
- 5 Otwórz pokrywę i umieść składniki na grillu. Zamknij pokrywę.
- 6 Upewnij się, że grill jest podłączony i obróć pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara od pozycji OFF do wybierz funkcję SMOKER.
- 7 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok TEMP wybierz temperaturę od 120°C do 210°C w Wzrost co 10 stopni.

- 8 Użyj przycisków - i + obok opcji TIME aby dostosować czas gotowania od 1 minuty do 30 minut, w odstępach co 1 minutę i od 30 minut do 12 godzin w odstępach co 15 minut.
- 9 Naciśnij START, aby rozpocząć gotowanie. Nie ma czasu nagrzewania dla funkcji SMOKER.
- 10 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się END.
- 11 Zdejmij potrawę z płyty grillowej.

FUNKCJE GOTOWANIA - CIĄG DALSZY

WAŻNE: Przed użyciem zapoznaj się ze wszystkimi ważnymi instrukcjami bezpieczeństwa.

Grill

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na HI.

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową umieszczając ją płasko na grzejniku element tak, aby znalazł się na swoim miejscu.
- 3 Zamontuj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce w tył grilla.
- 4 Jeśli planujesz używać technologii WOODFIRE FLAVOUR, podnieś pokrywę smoker box i za pomocą łyżki do pelletu napełnij komorę pelletem do góry, a następnie zamknij pokrywę. NIE przepelniaj smoker box.
- 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji OFF, aby wybrać funkcję GRILL.
- 6 Jeśli dodasz technologię Woodfire Flavour, wciśnij przycisk technologii Woodfire Flavour.
- 7 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok TEMP wybierz temperaturę od LO do HI.
- 8 Użyj przycisków - i + obok opcji TIME, aby wyregulować czas gotowania w odstępach co 1 minutę do 1 godziny.
- 9 Naciśnij START, aby rozpocząć podgrzewanie. Jeśli używasz technologii Woodfire Flavour przejdź przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpocznie wstępne nagrzewanie (PRE).



- UWAGA: Podgrzewanie jest mocno zalecane w celu uzyskania najlepszych wyników, możesz je pominąć go, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przycisk przez 4 sekundy. „ADD FOOD” zacznie migać po ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Gdy pokrywa jest zamknięta, rozpocznie się gotowanie i włączy się licznik czasu zacznij odliczać. Przejdź do kroku 11, aby uzyskać dalsze informacje instrukcje.
- 10 Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ADD FOOD.
 - 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na grillu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie i timer rozpocznie odliczanie.
 - 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, grill wyda sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się komunikat DONE.
 - 13 Zdejmij potrawę z płyty grillowej.

AIRFRY - Smażenie na powietrzu

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
- 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową umieszczając ją płasko na elemencie grzejnym tak, aby znalazł się na swoim miejscu.
- 3 Umieść kosz Crisper na płycie grillowej i umieść nóżki kosza w wyznaczonych miejscach wgłębień na powierzchni płyty grillowej.
- 4 Zamontuj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
- 5 Jeśli planujesz dodać aromat drewna, podnieś pokrywę smoker box i użyj łyżki do pelletu, aby wypełnić komorę pelletem, następnie zamknij pokrywę. NIE przepelniaj pojemnika.
- 6 Upewnij się, że grill jest podłączony i obróć pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara od pozycji OFF do AIRFRY.
- 7 Jeśli dodasz aromat drewna, naciśnij przycisk Technologia WOODFIRE FLAVOUR
- 8 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok TEMP wybierz temperaturę od 150°C do 240°C w Wzrost co 10 stopni.
- 9 Użyj przycisków - i + obok opcji CZAS dostosuj czas gotowania w odstępach co 1 minutę do 1 godzina.
- 10 Naciśnij START, aby rozpocząć podgrzewanie. Jeśli używasz technologii Woodfire Flavour, należy przejść przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpocznie wstępne nagrzewanie (PRE). UWAGA: Podczas podgrzewania jest mocno zalecane w celu uzyskania najlepszych wyników, możesz je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przycisk przez 4 sekundy. „ADD FOOD” zacznie migać na ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszyku. Kiedy pokrywa jest zamknięta, rozpocznie się gotowanie i odliczanie czasu. Przejdź do kroku 12, aby uzyskać dalsze informacje.
- 11 Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i ADD FOOD pojawi się na wyświetlaczu.
- 12 Otwórz pokrywę i umieść składniki na grillu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie i timer rozpocznie odliczanie.
- 13 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się KONIEC.
- 14 Wyjmij żywność z kosza.

FUNKCJE GOTOWANIA - CIAĞ DALSZY

WAŻNE:Przed użyciem zapoznaj się ze wszystkimi ważnymi instrukcjami bezpieczeństwa.

ROAST

- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
 - 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową umieszczając go płasko na elemencie grzejnym tak, aby znalazł się na swoim miejscu.
 - 3 Zamontuj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
 - 4 Jeśli planujesz używać technologii WOODFIRE FLAVOUR, podnieś pokrywę smoker box i za pomocą łyżki do peletu napełnij komorę pelletem do góry, a następnie zamknij pokrywę. NIE przepelniaj smoker box.
 - 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji OFF, aby wybrać funkcję ROAST.
 - 6 Jeśli dodajesz aromat drewna, naciśnij przycisk Technologi WOODFIRE FLAVOR.
 - 7 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok TEMP wybierz temperaturę od 160°C do 220°C w Wzrost co 10 stopni.
 - 8 Użyj przycisków - i + obok opcji TIME - CZAS do dostosuj czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny w 1 w odstępach minutowych i od 1 godziny do 2 godzin w 5-minutowych odstępach.
 - 9 Naciśnij START, aby rozpocząć podgrzewanie. Jeśli używasz technologii Woodfire Flavour przejdź przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpocznie wstępne nagrzewanie (PRE).
 - 10 Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie to zrobiwyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ADD FOOD.
- UWAGA: Podgrzewanie jest mocno zalecane w celu uzyskania najlepszych wyników, możesz je pominąć go, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przycisk przez 4 sekundy. „ADD FOOD” zacznie migać po ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Gdy pokrywa jest zamknięta, rozpocznie się gotowanie i włączy się licznik czasu zacznij odliczać. Przejdź do kroku 12, aby uzyskać dalsze informacje.
- 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie i licznik czasu rozpocznie odliczanie.
 - 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się END.
 - 13 Zdejmij potrawę z płyty grillowej.

BAKE - pieczenie

- UWAGA: Temperatura jest ustawiona fabrycznie na 160°C.
- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
 - 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową umieszczając go płasko na elemencie grzejnym tak, aby znalazł się na swoim miejscu.
 - 3 Zamontuj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce w tył grilla.
 - 4 Jeśli planujesz używać technologii WOODFIRE FLAVOUR, podnieś pokrywę smoker box i za pomocą łyżki do peletu napełnij komorę pelletem do góry, a następnie zamknij pokrywę. NIE przepelniaj smoker box.
 - 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji OFF, aby wybrać funkcję BAKE.
 - 6 Jeśli dodajesz aromat drewna, naciśnij przycisk Technologi WOODFIRE FLAVOR.
 - 7 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok TEMP wybierz temperaturę od 120°C do 210°C w Wzrost co 10 stopni.
 - 8 Użyj przycisków - i + obok opcji TIME, aby wyregulować czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny w ciągu 1 minuty przyrostowo i od 1 godziny do 4 godzin w 5 minutowych przyrostach.
 - 9 Naciśnij START, aby rozpocząć podgrzewanie. Jeśli używasz technologii Woodfire Flavour przejdź przez cykl zapłonu (IGN), a następnie grill rozpocznie wstępne nagrzewanie (PRE).
 - 10 Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i ADD FOOD pojawi się na wyświetlaczu.
- UWAGA: Podgrzewanie jest mocno zalecane w celu uzyskania najlepszych wyników, możesz je pominąć go, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP przycisk przez 4 sekundy. „ADD FOOD” zacznie migać po ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Gdy pokrywa jest zamknięta, rozpocznie się gotowanie i włączy się licznik czasu zacznij odliczać. Przejdź do kroku 12, aby uzyskać dalsze informacje.
- 11 Otwórz pokrywę i umieść składniki na talerz lub umieść na nim blachę do pieczenia. Kiedyś pokrywa jest zamknięta, rozpocznie się gotowanie i odliczany jest czas zacznie odliczanie.
 - 12 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie to zrobi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się END.
 - 13 Zdejmij potrawę z płyty grillowej.
- UWAGA: Korzystając z funkcji BAKE, należy pamiętać o użyciu odpowiedniego akcesorium. Do wilgotnych produktów użyj naczyń do pieczenia. Dla przedmiotów suchych takich jak pieczywo, ciastka czy herbatniki, użyj kosza Crisper.

WAŻNE:Przed użyciem zapoznaj się ze wszystkimi ważnymi instrukcjami bezpieczeństwa.

DEHYDRATE - Odwodnić

- UWAGA: Temperatura jest ustawiona fabrycznie na 60°C.
- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
 - 2 Otwórz pokrywę i zainstaluj płytę grillową umieszczając go płasko na elemencie grzejnym tak, aby znalazł się na swoim miejscu.
 - 3 Zamontuj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce w tył grilla.
 - 4 Otwórz pokrywę i umieść składniki na grillu. Zamknij pokrywę. Nie ma wstępnego podgrzewania.
 - 5 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji OFF, aby wybrać funkcję DEHYDRATE.
 - 6 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok TEMP wybierz temperaturę od 40°C do 90°C Wzrost co 10 stopni.
 - 7 Aby wyregulować, użyj przycisków - i + obok opcji TIME czas gotowania od 1 minuty do 30 minut, w 1 minutowych i od 30 minut do 12 godziny w 15-minutowych odstępach.
 - 8 Naciśnij START, aby rozpocząć gotowanie.
 - 9 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się END.
 - 10 Zdejmij potrawę z grilla.

WYKORZYSTANIE TECHNOLOGII AROMATU DREWNA Z ODWODNIENIEM

- Jeśli planujesz używać technologii WOODFIRE FLAVOUR po kroku 3, podnieś pokrywę smoker box i za pomocą łyżki do peletu napełnij komorę pelletem do góry, a następnie zamknij pokrywę. NIE przepelniaj smoker box.
- Pomiń krok 4, wykonaj kroki 5-7 w celu programowania.
- *Następnie naciśnij przycisk WOODFIRE FLAVOR w kroku 4 wybierz opcję ODWODNIJ.
- Po kroku 7 naciśnij START, aby rozpocząć podgrzewanie.
- Pelet przejdzie cykl zapłonu (IGN).
- Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i ADD FOOD pojawi się na wyświetlaczu.
- Otwórz pokrywę i umieść składniki na grillu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie i timer rozpocznie odliczanie.
- Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i END pojawi się na wyświetlaczu.
- Zdejmij potrawę z płyty grillowej

REHEAT - Odgrzewanie

- UWAGA: Temperatura jest ustawiona fabrycznie na 170°C.
- 1 Umieść grill na płaskiej, równej powierzchni.
 - 2 W razie potrzeby umieść kosz Crisper na płycie grillowej i umieść w niej nóżki kosza zgodnie z wyznaczonymi wcięciami na płycie grillowej. Dodaj składniki i zamknij pokrywę.
 - 3 Zamontuj tackę na tłuszcz, wsuwając ją na miejsce z tyłu grilla.
 - 4 Upewnij się, że grill jest podłączony do prądu i obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji OFF, aby wybrać funkcję REHEAT.
 - 5 Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków - i + obok TEMP wybierz temperaturę od 130°C do 210°C Wzrost co 10 stopni.
 - 6 Użyj przycisków - i + obok opcji TIME - CZAS do dostosuj czas gotowania w odstępach co 1 minutę do 1 godzina.
 - 7 Naciśnij START, aby rozpocząć gotowanie (urządzenie nie podgrzewa się wstępnie w trybie REHEAT).
 - 8 Rozpocznie się gotowanie i uruchomi się timer.
 - 9 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się END.
 - 10 Zdejmij potrawę z grilla.

CZYSZCZENIE ELEKTRYCZNEGO GRILLA I WĘDZARKI NA DREWNO

Po zakończeniu należy dokładnie wyczyścić urządzenie po każdym użyciu. ZAWSZE pozwól, aby urządzenie i akcesoria ostudziły się przed czyszczeniem.

- Wcześniej odłącz urządzenie od źródła zasilania przed czyszczeniem. Po zdjęciu pokrywki należy pozostawić ją otwartą, aby umożliwić szybsze ostygnięcie urządzenia.
- Wyjmij smoker box i bezpiecznie wyrzuć schłodzoną zawartość popiołu po każdym użyciu.
- Łyżkę na pellet można myć w zmywarce. Grill talerz, kosz Crisper, tacka na tłuszcz i smoker box NIE nadają się do mycia w zmywarce.
- Ostrożnie wyjmij schłodzoną tackę na tłuszcz z tyłu urządzenia. Bezpiecznie wyrzuć tłuszcz i umyj ręcznie tackę na tłuszcz ciepłą wodą z mydłem.

- Nie jest wymagane czyszczenie smoker box. Jednakże w razie potrzeby można zastosować szczotkę drucianą. UWAGA: NIE używać płynnego roztworu czyszczącego na smoker box.
- Jeśli na grillu pozostały resztki jedzenia lub tłuszcz - talerz lub inną wyjmowaną część, namoczyc przed czyszczeniem ciepłą wodą z mydłem.
- Wyjmij nieprzywierającą płytę grillową i pojemnik na kosz Crisper (jeśli jest używany) po każdym użyciu i myć ręcznie ciepłą wodą z mydłem. UWAGA: NIGDY nie używaj narzędzi ściernych ani żrących środków czyszczących.
- NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani żadnym innym płynie. NIE WKŁADAĆ do zmywarki.
- Podczas układania powlekanych akcesoriów w stos przechowywać, umieść pomiędzy nimi szmatkę lub ręcznik papierowy w celu ochrony powlekanych powierzchni. CZYSZCZENIE POKRYWY
- Wewnętrzna pokrywę należy przetrzeć po każdym użyciu wilgotnym ręcznikiem lub ściereczką.
- Delikatnie przetrzyj wnętrze wilgotną ściereczką.

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

- ⚠ OSTRZEŻENIE:** Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem i niezamierzonego działania, wyłącz zasilanie i odłącz wtyczkę urządzenia przed przystąpieniem do rozwiązywania problemów.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „Add Grill”.
- Należy zamontować płytę grillową. Po zainstalowaniu zamknij pokrywę i naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „Add Food”.
- Urządzenie zakończyło nagrzewanie i nadszedł czas na dodanie składników.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „Shut Lid”.
- Pokrywa jest otwarta i należy ją zamknąć, aby uruchomić wybraną funkcję.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się „E”.
- Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z serwisem.
- 1 Sprawdź, czy wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) jest całkowicie podłączony i czy został naciśnięty przycisk resetowania.
 - 2 Upewnij się, że przełącznik jest ustawiony w pozycji ON.
 - 3 Upewnij się, że pokrętko nie znajduje się w pozycji OFF.
- Jeśli urządzenie nie włącza się po wykonaniu powyższych kroków, skontaktuj się z serwisem.
- Czy powinienem dodać składniki przed czy po podgrzaniu?
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed dodaniem składników należy rozgrzać urządzenie.
- Czy muszę całkowicie wypełnić smoker box peletem?
- Tak, zawsze napełnij wędzarnię do góry. Udoskonaliliśmy ilość pelletu potrzebną dla każdego z nich sesji wędzenia, niezależnie od funkcji i ładunku żywności, urządzenie odpowiednio je przepali.

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

- Kiedy należy nacisnąć przycisk technologii Woodfire Flavour? Naciśnij przycisk technologii Woodfire Flavour przed naciśnięciem przycisku Start, jeśli chcesz dodać dym za pomocą grilla, airfry, roast, bake lub dehydrate. Nie musisz naciskać Woodfire Flavour przycisk technologii podczas korzystania z funkcji Smoker. Nie zalecamy stosowania technologii Woodfire przy reheat, ponieważ Twoje jedzenie jest już pełne smaku.
 - Dlaczego ze zbiornika na pelet wydobywają się płomienie? Jeśli przy wietrznej pogodzie zostanie podniesiona pokrywa grilla, ze zbiornika na pelet mogą wydobywać się niewielkie płomienie.
 - Gdzie powinienem przechowywać pellet? Zawsze przechowuj pellet w suchym miejscu. Jakakolwiek wilgoć w peletach może pogorszyć zapłon i jakość pelletu smak dymu.
 - Czy podczas palenia powinienem używać olejków lub sprayów zapobiegających przywieraniu? Nie, nie zalecamy używania żadnych olejków ani sprayów zapobiegających przywieraniu.
 - Jak pozbyć się spalonego pelletu po cyklu gotowania? Pelety mogą się palić po zakończeniu gotowania. Nie dotykaj ani nie wyjmuj smoker boxj do czasu, aż grill przestał dymić, pellet całkowicie się wypalił, a smoker box ostygł. Następnie, wyjmij smoker box i bezpiecznie wyrzuć schłodzoną zawartość popiołu.
 - Dlaczego nagrzewanie trwa tak długo? Czasy podgrzewania różnią się w zależności od funkcji i temperatury urządzenia. GRILL: ok. Cześć 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 minut. airfry, roast, bake: 3 minuty smoker, dehydrate, reheat: Bez podgrzewania.
- Jeśli dodasz aromat drewna, czas zapłonu wydłuży się o dodatkowe 2-4 minuty.
- Używanie urządzenia przy niesprzyjającej pogodzie i ulewnym deszczu może spowodować wydłużenie czasu wstępnego nagrzewania.
- Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że nadaje się on do użytku na zewnątrz z urządzeniami zewnętrznymi. Używając nieprawidłowy przewód może to spowodować jego przegrzanie, stopienie i/lub spadek napięcia. Chociaż w celu uzyskania najlepszych rezultatów zdecydowanie zaleca się podgrzewanie wstępne, można je pominąć, naciskając i przytrzymując przycisk przycisk START/STOP przez 3 sekundy. Na ekranie zacznie migać komunikat „ADD FOOD”. Otwórz pokrywę i umieść składniki w jednostce. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie i licznik czasu zacznie odliczać czas.
- Czy mogę wyłączyć technologię Woodfire Flavour? Jeśli naciśnąłeś technologię Woodfire Flavour i już uruchomiłeś funkcję gotowania poprzez naciśnięcie START, możesz ponownie nacisnąć przycisk technologii Woodfire Flavour, aby wyłączyć go po zakończeniu cyklu zapłonu jest ukończony w mniej niż 75% (co wskazuje pasek postępu na ekranie wyświetlacza). Jeśli pellet jest w pełni zapalony, a grill przeszedł w cykl wstępnego nagrzewania (wskazany na ekranie wyświetlacza), nie można wyłączyć technologii Woodfire Flavour.
 - Czy mogę dodać więcej pelletu podczas cyklu? W przypadku korzystania z funkcji SMOKER, po całkowitym wypaleniu pierwszej porcji można dołożyć kolejną porcję pelletu.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk technologii Woodfire Flavour przez 4 sekundy, aby rozpalić nowy pellet.
- W przypadku sesji palenia typu back-to-back zalecamy uzupełnienie smoker box pelletem gdy połowa pelletu się spali. NIE napełniaj więcej niż 2 razy. NIE zapalać ponownie pelletu.

Importer:
Terabajt Mateusz Reszka
Generała Maczka 38
15-113 Białystok
serwis:
serwis@emidas.com.pl