

NINJA

WOODFIRE

PRO XL Electric BBQ Grill
& Smoker

with Smart Cook System

OG850EU

BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION ET
GARANTIE NINJA
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
ANVISNINGAR



ninjakitchen.eu



REGISTRÉR DIT KØB

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V- 50-60Hz

watt: 1700 W

TIP: Du kan finde model- og serienumre på mærkaten med QR-koden på bagsiden af apparatet ved siden af ledningen.



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald.

For at forhindre mulig skade på miljøet eller folkesundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af dit brugte apparat bedes du anvende de tilgængelige returnerings- og indsamlingsystemer eller kontakte forhandleren, hvorfra du har købt dette produkt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssig, forsvarlig måde.

Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
Dele og tilbehør	6
Inden første brug	6
Her placerer du grillen	7
Brug i al slags vejr	7
Forlængerledning	7
Sådan tændes grillen	7
Aftagelig rygekasse	8
Rengør din grill.	8
Lær kontrolpanelet at kende	9
Funktionsknapper	9
Betjeningsknapper	9
Brug af termometeret	10
Sådan indsættes termometeret korrekt	12
Tilberedningsfunktioner	13
Smoker	13
Grill	13
Air Fryer (Luftstegning)	14
Roast (Stegning)	14
Fejlfindingsguide	15
Tilbehør der kan købes	17
Produktregistrering	18

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELEGT INDEN IBRUGTAGNING • KUN BEREGET TIL HUSHOLDNINGSBRUG

⚠ ADVARSEL Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i elektrisk stød, brand eller forbrændingsfare, som kan forårsage ejendomsskade, personskade eller død. Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, det vil blandt andet sige:

- 1 For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
- 2 Dette apparat er kun til privat udendørs brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** ovnen i biler eller både i bevægelse. Forkert brug kan medføre personskade.
- 3 **MÅ IKKE** bruges indendørs. Denne grill er KUN designet til **UDENDØRS BRUG** på et velventileret område. Hvis det bruges under en overdækning, kan giftige dampe, herunder kulilte, samle sig og forårsage alvorlig personskade eller død.
- 4 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, herunder børn, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- 5 Sørg **ALTDI** for, at apparatet er samlet korrekt før brug. **MÅ IKKE** bruges uden sidehåndtagene sat på.
- 6 For at undgå skader på ejendom fra flammer eller varme skal du holde en minimumsafstand på 92 cm (3 fod) fra bagsiden, siderne og toppen til vægge, skinner eller andre brændbare konstruktioner.
- 7 Sørg for, at overfladen er plan, stabil, ren og tør. Apparatet **MÅ IKKE** placeres nær kanten af overfladen, hvor grillen er placeret, under drift.
- 8 Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet **MÅ IKKE** bruges af eller nær børn.
- 9 Apparatet skal forsynes via en reststrømsenhed (RCD) med en nominal reststrøm på ikke over 30mA. Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- 10 Der følger en kort strømledning med for at undgå, at børn under 8 år kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning. **EGNET TIL BRUG MED UDENDØRS APPARATER**. Længere aftagelig strømforsyningsledning eller forlængerledninger er tilgængelige og kan bruges, hvis der udvises forsigtighed ved brug.
- 11 For at undgå skade på ejendom og forbrændinger fra ild eller varme, skal der **ALTDI** holdes en minimum sikker afstand på mindst 30 cm fra pillebeholderen under rygning. Der kan komme små flammer ud af pillebeholderen, hvis grilllåget løftes under blæsende vejr.
- 12 For at undgå forbrændingsskader skal du **ALTDI** bruge pilleskeen, når du tilføjer piller til rygekassen. Du **MÅ IKKE** tilføje piller med hånden.
- 13 For at undgå forbrændings- og ejendomsskade skal du sørge for, at låget på rygekassen er helt lukket for at forhindre flammer i at slippe ud af rygekassen.
- 14 Pillerne kan fortsætte med at brænde efter tilberedningstiden er færdig. Rør eller fjern ikke rygekassen, før grillen er holdt op med at ryge, pillerne er brændt helt ned og rygekassen er afkølet.
- 15 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering, opbevaring, og inden du tager dele af, sætter dem på eller opbevarer det for at undgå personlige skade og forbrændinger.
- 16 Du **MÅ IKKE** lade pillerne flyde over i pillekassen. Hvis du gør det, vil der indføres ilt, hvilket fører til forbrænding, flamme og beskadigelse af enheden, hvilket kan resultere i forbrændingsskader.
- 17 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTDI** bruge grydelapper eller grillhandsker og holde i apparatets håndtag.
- 18 Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug. Kurven bliver meget varm under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner tilbehør fra apparatet. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTDI** udvise forsigtighed ved brug af produktet. Vi anbefaler brug af langskåftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.
- 19 Sørg **ALTDI** for, at grillen er helt afkølet, før du slipper og fjerner kogepladerne eller flytter for at undgå forbrændinger eller personskade.
- 20 Brug **IKKE** apparatet uden grillpladen er monteret.
- 21 For at beskytte mod elektrisk stød bør ledning og forlængerledning placeres, så de ikke falder over bordpladen eller bordpladen, hvor de kan trækkes i af børn eller snubles over. Hold ledningstilslutningen tør og **UNDGÅ** nedsænke ledning, stik eller hovedenhedens hus i vand eller anden væske.
- 22 Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.

- 23 Brug **ALDRIG** en stikkontakt placeret under bordoverfladen.
- 24 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 25 Du **MÅ IKKE** placere apparatet eller lade ledningen berøre varme overflader.
- 26 Anvend kun anbefalet tilbehør, der følger med dette apparat eller er godkendt af SharkNinja. Brug af tilbehør eller udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan medføre risiko for brand eller personskade.
- 27 Inden evt. tilbehør placeres i apparatet, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.
- 28 Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 29 Dæk **IKKE** indsnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 30 Placer **IKKE** noget på toppen af produkter, når låget er lukket under brug eller opbevaring.
- 31 Sørg for, at grillpladen er indsat korrekt og er sikkert fastlåst.
- 32 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 33 Nogle fødevarer kan få olie eller fedt til at sprøjte. Vær forsigtig, når du åbner grillen for at undgå forbrændinger.
- 34 Hvis der opstår brand i fedtstoffet, eller apparatet udsender sort røg, skal du straks trække stikket ud. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 35 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå potentielle sygdomme skal du **ALTDI** bruge et eksternt termometer til at måle, om din mad har nået den anbefalede kerntemperatur.
- 36 Brug **KUN** ægte fødevarer godkendte træpiller fra Ninja i din enhed.
- 37 Du **MÅ ALDRIG** bruge brændstoffiller, hårdt træ, trækul, flydende brændstoffer eller andet brændbart materiale i rygeren.
- 38 Hold hænder og ansigt væk fra rygekassen, når enheden er i brug og varm.
- 39 Sørg for **ALTDI** at have en ildslukker egnet til elektriske brande tilgængelig, mens du betjener rygeren.
- 40 Sørg for **ALTDI** at opbevare træpiller på et tørt sted, væk fra varmeproducerende apparater og andre brændstofbeholdere.
- 41 Hold din grill ren, og lad ikke overskydede fedt eller aske samle sig inde i eller på rygekassen og patronen. Hvis du gør det, øges risikoen markant for en fedtbrand og yderligere røg, som kan forringe smagen af din mad.
- 42 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- 43 For at afbyrde skal du trykke på sluk-knappen og slukke for apparatet og trække stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.
- 44 Du **MÅ IKKE** rengøre dette produkt med en vandspray eller lignende.
- 45 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 46 Opbevares indendørs, når den ikke er i brug - utilgængelig for børn.
- 47 Grillen **MÅ IKKE** stå udekket udsat for vind og vejr. Du **MÅ ALDRIG** bruge grillcovertrækket, når det opbevares udendørs.



Læs og gennemgå instruktionerne for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.



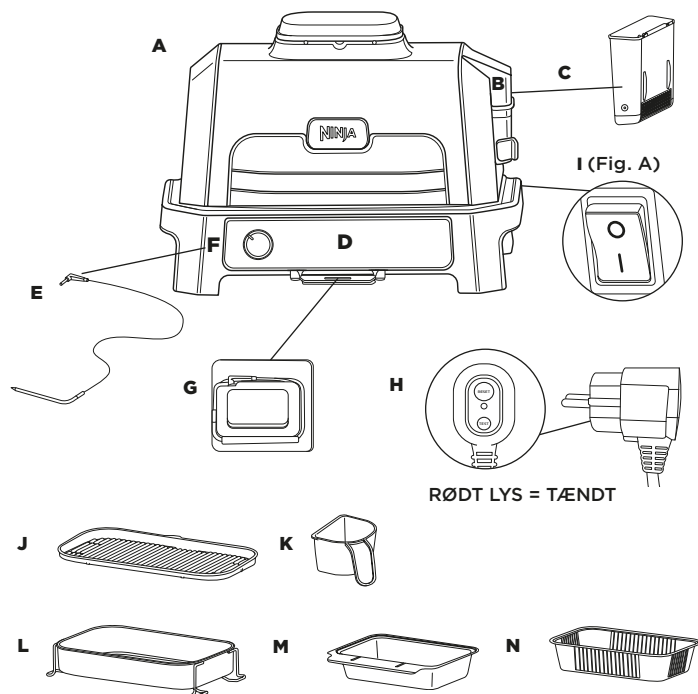
Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen der bringes sammen med symbolet ignoreres.



Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.

GEM DISSE VEJLEDNINGER

- A Hovedenhed
- B Integreret røgkasse
- C Pillekasse
- D Kontrolpanel
- E Indbygget termometer
- F Termometerstik
- G Integreret termometeropbevaring. Skub ud for at få adgang til termometer.
- H Ledning og RCD-stik
- I Tænd/Sluk-knap
- J Grillplade
- K Pilleske
- L Grillkurv
- M Fedtbakke
- N Beklædning til fedtbakke



To order replacement or additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu

INDEN FØRSTE BRUG

- 1 Fjern og kassér alt indpakningsmateriale og tape fra apparatet. Nogle mærkater skal være permanent på enheden, fjern **KUN** mærkater, hvor der står "peel here" (riv af her).
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask grillpladen, grillkurven, stegetermometeret og stænkpladen i varmt sæbevand, skyl dem af, og tør grundigt. Grillpladen, grillkurven og bundenhed tåler **IKKE** opvaskemaskine. Hoveddelen må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.
BEMÆRK: Basisbeklædningen under det nederste varmeelement kan have en vis synlig misfarvning. Dette er et resultat af vores normale fremstillingsproces. Enheden har ikke været brugt tidligere.
- 4 Brug **IKKE** slibende børster eller svampe på madlavningsfladerne, da de kan beskadige belægningen.

Vi anbefaler at placere alt tilbehør inde i grillen og køre den på GRILL HØJ i 20 minutter uden at tilføje mad. Dette vil fjerne alle rester. Dette er fuldstændigt sikkert og ikke skadeligt for grillens ydeevne.

Følg instruktionerne på side 7 og 8, før du forsøger dette.

Her placerer du grillen

Placér grillen på en stabil og jævn overflade. Det er vigtigt at den kan understøtte vægten og størrelsen af enheden. Undersiden forbliver kølig, og derfor kan du placere enheden på enhver overflade. Placér enheden mindst 90 cm fra væggen eller alt, der befinder sig oven over af hensyn til udstrømning af varme og røg.



Brug i al slags vejr

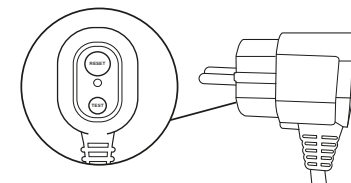
Denne grill er sikker at bruge i al slags vejr. Hovedenheden er klassificeret som IPX4, og stikket IP66. RCD-stikket leverer yderligere beskyttelse, og det er designet til at slå fra, hvis der er problemer med kredsløbet. Vi anbefaler, at du dækker enheden til, når den ikke er i brug, så den altid ser godt ud. Enheden er sikker, men den vil vise tegn på nedbrydning, hvis den udsættes for vejret.

Forlængerledning

Hvis du bruger en forlængerledning, skal du sikre dig, at den er egnet til udendørs brug med udendørs apparater. Brug af den forkerte ledning kan føre til, at ledningen overophedes, smelter og/eller fald i spænding. Et fald i spænding kan øge forvarmningstiden og påvirke tilberedningsydelsen og/eller tilberedningstiden.

SÅDAN TÆNDES GRILLEN

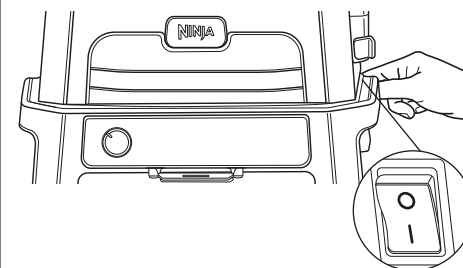
- 1 Slut RCD til en stikkontakt. Tænd for kontakten.
- 2 Tryk på NULSTIL-knappen på RCD. Lyset nedenfor NULSTIL-knappen bør lyse rødt. Prøv en anden stikkontakt, hvis dette ikke er tilfældet. Bemærk: Det kan være svært at se lyset, hvis der er direkte solskin.



- 3 Tryk på TEST-knappen på RCD. Det røde lys bør nu være slukket. Det betyder, at RCD fungerer korrekt. Hvis lyset ikke slukker, når der trykkes på TEST-knappen, skal du kontakte kundeservice.
- 4 Efter du har vurderet, om RCD fungerer korrekt, skal du ingen trykke på NULSTIL. Det røde lys skal lyse igen. Apparatet kan nu blive tændt.

BEMÆRK: RCD-lys:
RØD = RCD er TÆNDT ; SORT = RCD er SLUKKET

- 5 Tryk på tænd/sluk-knappen på bagsiden af kontrolpanelet. Knappen er tændt, når siden med linjen er trykket ned.



- 6 Drej nu drejeknappen på forsiden af kontrolpanelet, og drej den til den ønskede funktion. Displayet bør lyse og vise tid eller temperaturer. Grillen er nu klar til brug.

BEMÆRK: Der skal trykkes på NULSTIL-knappen på RCD hver gang apparatet tages ud af stikket.

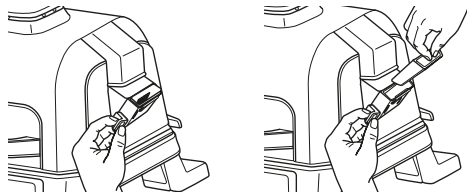
FØR FØRSTE BRUG - FORTSAT

AFTAGELIG RYGEKASSE

Rygekassen kommer fuldt monteret i enheden og er placeret på højre side af låget. Sørg altid for, at den aftagelige rygekasse er sat på plads, før du tilføjer piller. Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.

Montering af rygekassen:

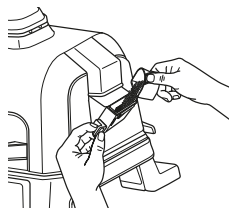
For at montere den skal du holde rygekasselåget åbent med den ene hånd og indsætte den aftagelige rygekasse, så den sidder på plads.



Sådan tilføjer du Ninja Woodfire-piller:

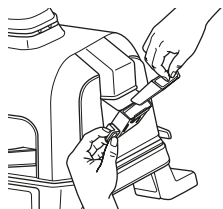
Fyld pilleskelen til toppen og jævn ud for at undgå spild. Mens du holder rygekasselåget åbent, skal du hælde pillerne i rygekassen, indtil den er fyldt til toppen, og luk derefter rygekasselåget. Sørg for, at låget er ordentligt lukket før tilberedning.

Brug kun Ninja Woodfire-piller for at få de bedste resultater, bedst ydeevne og smag.



Fjernelse af rygekasse og rengøring:

For at undgå forbrændinger, så lad pillerne brænde fuldstændigt og rygekassen køle helt af, fjern derefter rygekassen og alt indhold på en sikker måde.



RENGØR DIN GRILL

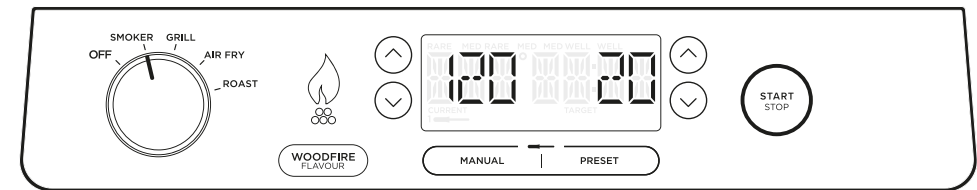
Apparatet skal altid rengøres grundigt efter hver brug. **LAD ALTID** apparatet køle af, før du rengør det.

- Tag apparatet ud af stikkontakten, før du rengør det. Hold låget åbent, når du har taget din mad ud, så apparatet køler hurtigere af.
- Fjern rygekassen og kasser afkølet askeindhold sikkert efter hver brug.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre røggassen efter hver brug. Vi anbefaler, at du bruger en stålborste til at fjerne ekstra kreosot hver 10. gang, du bruger ovnen.
- Pilleskeen taler opvaskemaskine. Grillpladen, grillkurven, fedtbakke og rygekassen taler IKKE opvaskemaskine. Termometeret **MÅ IKKE** vaskes i opvaskemaskinen.
- Det indbyggede termometer og holderen må kun vaskes i hånden. Nedsænk IKKE nogen del af termometeret i vand eller anden væske. Vi anbefaler, at du kun rengør med en fugtig klud.
- Fjern forsigtigt den afkølede fedtbakke fra bagsiden af apparatet. Kasser fedtindholdet sikkert og vask fedtbakken i hånden i varmt sæbevand.
- Det indre lag tørres af med et fugtigt viskestykke eller en fugtig klud efter hvert brug for at fjerne fedt og fa apparatet til at lugte godt.
- Hvis madrester eller fedt sidder fast på grillpladen eller andre aftagelige dele, kan du lægge dem i blød i varmt sæbevand, før du rengør dem.
- Fjern non-stick-grillpladen og grillkurven (hvis brugt) efter hver brug og vask i hånden med varmt sæbevand.

BEMÆRK: Brug **ALDRIG** slibende redskaber eller rengøringsmidler. Hovedenheden **MA** **ALDRIG** komme i vand eller andre former for væske. **MÅ IKKE** komme i opvaskemaskine.

- Når du stabler dit køkkengrej til opbevaring, skal du placere et papirhandklæde mellem hver del for at beskytte belagte overflader.

LÆR DIN WOODFIRE PRO XL ELECTRIC BBQ GRILL & SMOKER AT KENDE



FUNKTIONSKNAPPER

Der er 2 måder at opnå den autentiske smokey BBQ-smag på:

1. Det dedikerede **SMOKER**-program til tilberedning over længere tid for dybe smage og møre resultater.
2. Tilføj en eksplosion af Woodfire Flavor til enhver af de andre funktioner ved hjælp af **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**-knappen.

SMOKER: Skab dybe, røgede smage, mens du tilbereder langsomt og ved lav temperatur til at gøre et stort stykke kød mørt.

GRILL: Steg med lukket låg for oven- og bundvarme. Bedst til at grille store eller tykke skæringer af kød eller frostvarer eller hvis du vil grille hele vejen rundt. Åbn låget, mens du griller sarte fødevarer eller magre proteiner for at udvikle grillede teksturer uden at overkoge.

AIR FRY (LUFTSTEGNING): Opnå sprødhed og knas med lidt eller ingen olie og højere blæserhastigheder.

ROAST (STEGNING): Gør kødet mørt, steg grøntsager med mere.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (WOODFIRE-SMAG TEKNOLOGI): Tryk efter at have valgt din madlavningsfunktion for at tilføje woodfire-mag ved hjælp af grill-, luftstegnings-, bage-, stege- eller dehydreringsfunktioner. Når du trykker på flammeikonet, vil det lyse på skærmen.

BETJENINGSKNAPPER

DREJEKNAP: For at tænde for enheden og vælge en tilberedningsfunktion skal du dreje drejeknappen med uret, indtil den ønskede funktion er valgt. For at slukke for enheden skal du dreje drejeknappen mod uret til **SLUK**-positionen.

BEMÆRK: Når enheden er tændt, vil displayet være oplyst.

TEMP: Standardtemperaturindstillingen vises, for at justere temperaturen, hvis det ønskes, brug knapperne - og + ved siden af TEMP.

TIME (TID): For at justere tilberedningstiden skal du bruge knapperne - og + ved siden af TID.

START/STOP: Tryk for at starte eller stoppe den aktuelle tilberedningsfunktion, eller tryk og hold nede i 3 sekunder for at springe forvarmningen over.

FORVARM FOR ET BEDRE RESULTAT

For de bedste grillresultater skal du lade enheden varme helt op, før du tilføjer maden. Hvis du tilføjer mad, før forvarmningen er fuldført, kan det føre til overstegning, røg og længere forvarmningstid.

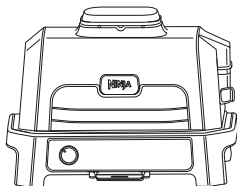
Når du har indstillet funktion, tid og temperatur, skal du trykke på **START**, enheden vil automatisk begynde at forvarme (undtagen hvis du bruger Smoker-funktionen eller Genopvarmning/Dehydrer-funktionerne) uden at aktivere Woodfire-smagssteknologi.

BRUG AF TERMOMETERET

VIGTIGT: Placér **IKKE** hænderne i nærheden af ledningen til det termometer, når det er i brug for at forhindre forbrænding eller skoldning.

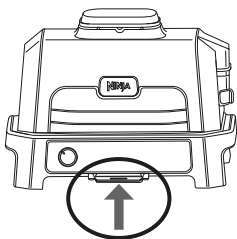
Inden første brug

Sørg for, at termometerstikket er rent og ledningen ikke har knuder, før du sætter det i stikket.



Termometerstikket er placeret til venstre for skiven. Løft det beskyttende cover for at få adgang.

- 1 Skub termometeropbevaringsrummet ud fra placeringen under kontrolpanelet, og rul derefter ledningen ud fra rummet for at fjerne termometeret.



- 2 Sæt termometeret i stikket, der sidder på venstre side af enheden.
- 3 Når termometeret er sat i stikket, skal du vælge den ønskede tilberedningsfunktion og tilberedningstemperatur.

BEMÆRK: Det er ikke nødvendigt at indstille tilberedningstiden, da grillen automatisk slukker for varmeelementet og påmindet dig, når maden er færdig.

- 4 Hvis du vælger forudindstillingsmuligheden, skal du trykke på PRESET (FORUDINDSTILLING) og bruge pilene til højre for displayet til at vælge den ønskede madtype og pilene til venstre for displayet til at indstille den ønskede temperatur (rød til gennemstegt).

BEMÆRK: Tilbereder du forskellige typer kød eller de samme til en anden temperatur? Se næste side for flere oplysninger om programmering.

BEMÆRK: I trykkogningstilstand, kan du kun indstille til "Well" ("gennemstegt") eller "Shred" ("rivning") som forudindstilling. Brug pilene til venstre for at skifte mellem disse to indstillinger.

Hvis du bruger manuel-muligheden, skal du trykke på MANUAL (MANUEL) og bruge de anbefalede interne tilberedningstemperaturer nedenfor til funktioner udover trykkogning.

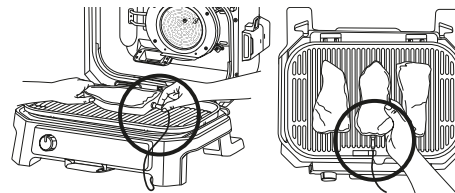
MADTYPE:	INDSTIL TEMPERATUR TIL:
Fisk	Medium rød (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium gennemstegt (60°C)
Kylling/kalkun	Gennemstegt (65°C)
	Gennemstegt (75°C)
Svinekød	Shred (107°C)
	Medium (55°C)
	Medium gennemstegt (65°C)
Oksekød/lammekød	Gennemstegt (70°C)
	Rød (50°C)
	Medium rød (55°C)
	Medium (60°C)
Oksekød/svinekød	Medium gennemstegt (65°C)
	Gennemstegt (70°C)
	Shred (113°C)

BEMÆRK: Den indstillede temperatur for OKSEKØD, FISK og SVINEKØD er lavere end normale anbefalinger, da apparatet vil tilberede med hviletid ved 5 °C.

- 5 Sæt det tilbehør i apparatet, som du skal bruge til den valgte funktion.

BRUG AF TERMOMETERET - FORTSAT

- 6 Indsæt stegetermometeret vandret i midten af kødstykkets tykkeste del. Se skemaet på den efterfølgende side for flere anvisninger til indsætning af stegetermometer.
- 7 Anbring maden med det isatte stegetermometer i apparat og luk låget.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

BEMÆRK: Sørg for at stegetermometerets ledning ikke hænger udenfor apparatet/låget.

- 8 Apparatet stopper automatisk, når den ønskede temperatur næsten er nået, da det indregner tilberedning med hviletid. Fjern maden fra apparatet øjeblikkeligt for at undgå at den får for lang tid.
- 9 Kødstykket fortsætter tilberedning med hviletid til du indstiller din temperatur, hvilket tager omkring 3-5 minutter. Dette er et vigtigt trin, da resultatet kan se "mindre" tilberedt ud, uden hviletid. Hviletid kan variere baseret på kødstykkets størrelse, udskæring og type.

BRUG AF STEGETERMOMETERET I FORSKELLIGE MADLAVNINGSCENARIER:

Tilberedning af to eller flere stykker kød af samme størrelse, men med forskellige sluttemperaturer:

- Indstil forudindstillingsmuligheden til den højeste ønskede temperatur.
- Indsæt stegetermometeret i det stykke kød, der skal have den højeste temperatur.
- Anbring kødstykkerne indeni apparat, og start tilberedningsprogrammet. Når den lavere ønskede temperatur er nået på displayet, skal du fjerne kødstykket uden termometeret.

BEMÆRK: For at tjekke temperaturen på andre stykker kød, skal du trykke og holde knappen MANUAL (MANUEL) inde, mens du indsætter stegetermometeret i hvert stykke kød.

BEMÆRK: Stegetermometeret bliver VARMT. Brug enten handsker eller en tang til at tage stegetermometeret ud af kødet.

- Fortsæt tilberedning af det tilbageværende stykke kød indtil den næste ønskede temperatur er opnået.

Tilberedning af to eller flere stykker kød af forskellig størrelse:

- Indsæt stegetermometeret i det mindste stykke kød og brug Preset (Forudindstilling) til at vælge den ønskede temperatur.
- Når kødstykket er færdigt, skal du fjerne det fra apparatet.
- Brug grillhandsker, flyt termometeret til det største stykke kød og brug pilene til venstre for displayet til at vælge temperaturen.

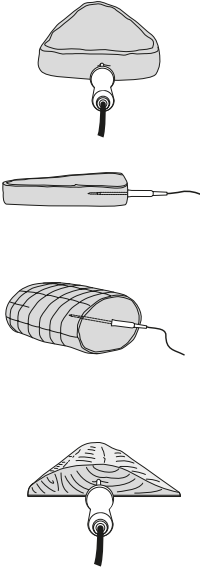
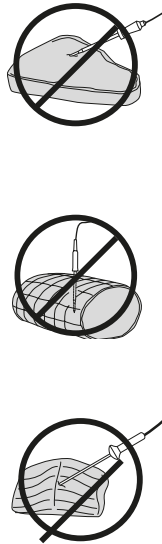
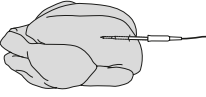

Tilberedning af to eller flere forskellige typer kød:

- Indsæt stegetermometeret i det stykke kød, der skal have den laveste temperatur.
- Brug den manuelle funktion til at vælge den ønskede interne temperatur.
- Når kødstykket er færdigt, skal du fjerne det fra apparatet.
- Brug grillhandsker, når du derefter sætter stegetermometeret i det andet stykke kød, og brug den manuelle funktion til at vælge den ønskede interne temperatur.

BRUG AF TERMOMETERET - FORTSAT

SÅDAN INDSÆTTER DU STEGETERMOMETERET KORREKT

BEMÆRK: Brug **IKKE** stegetermometeret til frosne kødstykker eller kødudskæringer tyndere end 1,5 cm.

MADTYPE:	PLACERING	KORREKT	UKORREKT
Bøffer Svinekoteletter Lammekoteletter Kyllingebryst Burgere Mørbrad Fiskefileter	<ul style="list-style-type: none"> Indsæt stegetermometeret vandret i midten af kødets tykkeste del. Sørg for, at stegetermometeret er tæt på (uden at røre ved) benet og væk fra fedt eller brus. Sørg for, at stegetermometerets spids er sat lige ind i midten af kødet - ikke vinklet mod bunden eller toppen. <p>BEMÆRK: Den tykkeste del af filleten er ikke nødvendigvis midten. Det er vigtigt, at spidsen af stegetermometeret rammer det tykkeste område, så de ønskede resultater kan opnås.</p>		
Hel kylling	<ul style="list-style-type: none"> Indsæt stegetermometeret vandret i den tykkeste del af brystet parallelt med benet (uden at røre det). Sørg for, at spidsen rammer i midten af den tykkeste del af brystet og ikke går hele vejen ind i brysthulen. 		

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler i begyndelsen af disse instruktioner, før du fortsætter.

Smoker (Røgeovn)

FORUDINDSTILLING: 120 °C i 4 timer

TEMP-INTERVAL: 60-210 °C



TIDSINTERVAL: 10 min.-12 timer

- Placér grillen på en flad, jævn overflade.
- Åbn låget og installér grillpladen ved at placere den fladt oven på varmelegemet, så den sidder på plads.

BEMÆRK: Hvis du bruger termometeret, så se afsnittet om Brug af termometeret.

- Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.
- Træk røggassen åben, og brug pilleskeen til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ AT** overfylde røggassen.
- Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Luk låget.
- Sørg for, at grillen er tilsluttet, og drej drejeknappen med uret fra SLUK-positionen for at vælge SMOKER-funktionen.

BEMÆRK: Teknologien Woodfire Flavour aktiveres automatisk, når du bruger Smoker-funktionen.

- Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, hvis du ønsker det, skal du bruge knapperne  TEMP.
- For at justere tilberedningstiden skal du bruge knapperne  TID.
- Tryk på START for at starte tilberedningen. Der er ingen forvarmningstid for Smoker-funktionen.
- Når tilberedningstiden når til 0, bipper enheden og FÆRDIG vises på displayet.
- Fjern maden fra grillpladen.

Grill

FORUDINDSTILLING: Medium i 25 min.

TEMP-INTERVAL: Lav-høj

TIDSINTERVAL: 1 min.-1 time

- Placér grillen på en flad, jævn overflade.
- Åbn låget og installér grillpladen ved at placere den fladt oven på varmelegemet, så den sidder på plads.

BEMÆRK: Hvis du bruger termometeret, så se afsnittet om Brug af det indbyggede termometer.

- Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.
- Hvis du planlægger at bruge teknologien Woodfire Flavour, skal du trække røggassen åben og bruge pilleskeen til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen.
- Sørg for, at grillen er tilsluttet, og drej drejeknappen med uret fra SLUK-positionen for at vælge GRILL-funktionen.
- Hvis du vil tilføje smag af trækul, skal du trykke på knappen **WOODFIRE FLAVOUR**.
- Standardtemperaturindstillingen vises, for at justere temperaturen, hvis det ønskes, skal du bruge knapperne  TEMP.
- For at justere tilberedningstiden skal du bruge knapperne  TID.
- Tryk på START for at begynde forvarmning. Hvis du bruger teknologien Woodfire Flavour, vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter grillen begynder at forvarme (PRE).
- Når forvarmningen er færdig, bipper grillen og TILSÆT MAD vil blinke på displayet.

BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du springe processen over ved at trykke på og holde knappen START/STOP nede i 4 sekunder. "TILSÆT MAD" vil blinke på displayet. Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen. Spring til trin 12 for yderligere instruktioner.

- Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

BEMÆRK: Ønsker du at tilberede mad med låget åbent? Når du har tilføjet mad, så hold låget åbent, timeren vil begynde nedtællingen efter 30 sekunder, og du tilbereder kun med undervarme.

- Når tilberedningstiden når til 0, bipper grillen og FÆRDIG vises på displayet.
- Fjern maden fra grillpladen.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

VIGTIGT: Gennemgå alle advarsler i begyndelsen af disse instruktioner, før du fortsætter.

Air Fryer (Luftstegning)







FORUDINDSTILLING: 200 °C i 12 min.

TEMP-INTERVAL: 150-240 °C

TIDSINTERVAL: 1 min.-1 time

- 1 Placér grillen på en flad, jævn overflade.
- 2 Åbn låget og installer grillpladen ved at placere den fladt oven på varmelegemet, så den sidder på plads.
- 3 Placér grillkurven på grillpladen og placér kurvens fødder i de dertil beregnede fordybninger på grillpladens overflade.

BEMÆRK: Hvis du bruger termometeret, så se afsnittet om Brug af det indbyggede termometer.

- 4 Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.
- 5  Hvis du planlægger at bruge teknologien Woodfire Flavour, skal du trække røggassen åben og bruge piller til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen.
- 6 Sørg for, at grillen er tilsluttet, og drej drejeknappen med uret fra SLUK-positionen for at vælge LUFSTEGNING-funktionen.
- 7  Hvis du vil tilføje smag af trækul, så tryk på knappen **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, hvis du ønsker det, skal du bruge knapperne /  TEMP.
- 9 For at justere tilberedningstiden skal du bruge knapperne /  TID.
- 10 Tryk på START for at begynde forvarmning. Hvis du bruger teknologien Woodfire Flavour, vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter grillen begynder at forvarme (PRE).
- 11 Når forvarmningen er færdig, bipper grillen og TILSÆT MAD vil blinke på displayet.

BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på og holde knappen START/STOP nede i 4 sekunder. "TILSÆT MAD" vil blinke på displayet. Åbn låget, og placér ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen. Spring til trin 13 for yderligere instruktioner.

- 12 Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.
- 13 Når tilberedningstiden når til 0, bipper grillen og FÆRDIG vises på displayet.
- 14 Fjern maden fra grillkurven.

Roast (Stegning)

FORUDINDSTILLING: 180 °C i 1 timer og 30 min.

TEMP-INTERVAL: 120-220 °C

TIDSINTERVAL: 1 min.-4 timer

- 1 Placér grillen på en flad, jævn overflade.
- 2 Åbn låget og installer grillpladen ved at placere den fladt oven på varmelegemet, så den sidder på plads.
- 3 Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.

BEMÆRK: Hvis du bruger termometeret, så se afsnittet om Brug af det indbyggede termometer.

- 4  Hvis du planlægger at bruge smag af trækul, skal du trække røggassen åben og bruge piller til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ AT** overfylde røggassen.
- 5 Sørg for, at grillen er tilsluttet, og drej drejeknappen med uret fra SLUK-positionen for at vælge STEGNING-funktionen.
- 6  Hvis du vil tilføje smag af trækul, så tryk på knappen **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, hvis du ønsker det, skal du bruge knapperne /  TEMP.
- 8 For at justere tilberedningstiden skal du bruge knapperne /  TID.
- 9 Tryk på START for at begynde forvarmning. Hvis du bruger teknologien Woodfire Flavour, vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter grillen begynder at forvarme (PRE).
- 10 Når forvarmningen er færdig, bipper grillen og TILSÆT MAD vil blinke på displayet.

BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på og holde knappen START/STOP nede i 4 sekunder. "TILSÆT MAD" vil blinke på displayet. Åbn låget, og placér ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen. Gå til trin 12 for yderligere instruktioner.

- 11 Åbn låget, og placér ingredienserne på pladen eller placér stegepanden på pladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.
- 12 Når tilberedningstiden når til 0, bipper grillen og FÆRDIG vises på displayet.
- 13 Fjern maden fra grillpladen.

BEMÆRK: Når du bruger Stegning-funktionen, skal du sørge for at bruge det rigtige tilbehør. Brug en bageplade til våde eller raspvendte ingredienser. Til løst bagværk, såsom kanelboller, små pies eller kiks skal du bruge en grillkurv.

FEJLFINDINGSGUIDE

 **ADVARSEL:** For at reducere risikoen for stød og utilsigtet betjening skal du afbryde strømmen og trække stikket til apparatet ud, inden fejlfinding påbegyndes.

Mit apparat vil ikke tænde?

- 1 Kontroller, at reststrømsenheden (RCD) er tilsluttet helt, og at der er trykket på nulstillingsknappen.
- 2 Sørg for, at trykkontakten er drejet til positionen TÆND.
- 3 Sørg for, at drejeknappen ikke er i SLUK-position.

Hvis dit apparat ikke tænder efter at have udført ovenstående trin, bedes du kontakte kundeservice på 0800 862 0453.

"Tilsæt grill" vises på betjeningsdisplayet.

Grillpladen skal monteres. Når den er monteret, skal du lukke låget og trykke på startknappen for at starte tilberedningen.

"Tilsæt mad" vises på betjeningsdisplayet.

Apparatet er færdigt med forvarmning, og du kan nu tilsætte din ingredienser.

Meddelelsen "Luk låg" vises på kontrolpanelets display.

Låget er åbent og skal lukkes, for at den valgte funktion kan starte.

"E" vises på kontrolpanelets display.

Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt venligst kundeservice på 0800 862 0453. Registrer dit produkt online på ninjakitchen.eu og hav det foran dig, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.

"CLD" vises på kontrolpanelets display.

Koldrygning skal bruges til at tilsætte røgsmag til mad, og det er ikke beregning som en tilberedningsmetode. Når metoden bruges på kød, fjerkræ eller fisk, bør den altid bruges sammen med et separat trin, der bringer madens interne temperaturer op til fødevareresikre niveauer. Se de lokale fødevarerstandardmyndigheder for at få anbefalinger for sikre madtemperaturer.

Skal jeg lægge mine ingredienser i før eller efter forvarmning?

For det bedste resultat opvarmes apparatet, inden der kommer noget i.

Skal jeg fylde rygekassen helt med piller?

Ja, fyld altid rygekassen helt op. Vi har perfektioneret mængden af piller, der er nødvendige for hver rygesession, uanset funktion eller mængde, vil apparatet brænde igennem dem på passende vis.

Hvornår skal jeg trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen?

Tryk på knappen Woodfire Flavour-teknologiknappen, før du trykker på start, når du ønsker at tilføje røg ved hjælp af grill, luftstegning, eller stegning. Du behøver ikke trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen, når du bruger Smoker-funktionen.

Hvorfor kommer der flammer ud fra pillekassen?

Der kan komme små flammer ud af pillekassen, hvis grilllåget løftes under blæsende forhold.

Hvor skal jeg opbevare mine piller?

Opbevar altid piller på et tørt sted. Enhver fugt i pillerne kan kompromittere antændelse og kvaliteten af røgsmagen.

Skal jeg bruge olier eller non-stick sprays, når jeg ryger?

Nej, vi anbefaler ikke at bruge olier eller non-stick sprays, når du ryger, fordi røgen så ikke klæber til maden.

Hvordan bortskaffer jeg brændte piller efter en tilberedningscyklus?

Pillerne kan fortsætte med at brænde efter tilberedningstiden er færdig. Rør eller fjern ikke rygekassen, før grillen er holdt op med at ryge, pillerne er brændt helt ud og rygekassen er afkølet. Fjern derefter rygekassen og kasser afkølet askeindhold på en sikker måde.

- **Hvorfor tager forvarmningen så lang tid?**

Forvarmningstider varierer efter funktion og enhedstemperatur.

GRILL: ca. HØJ 8-12 | MED 6-11 | LAV 5-9 min.

LUFTSTEGNING, STEGNING: 3 minutter

RYGER: Ingen forvarmning.

Hvis der tilføjes smag af trækul, vil tændingstiden tilføje yderligere 2-4 minutter.

Brug af apparatet i dårligt vejr med kraftig regn kan forårsage længere forvarmningstider.

Hvis du bruger en forlængerledning, skal du sikre dig, at den er egnet til udendørs brug med udendørs apparater. Brug af den forkerte ledning kan føre til, at ledningen overophedes, smelter og/eller fald i spænding.

Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke og holde START/STOP-knappen nede i tre sekunder. "TILSÆT MAD" vil blinke på displayet. Åbn låget, og placér ingredienserne i apparatet. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

- **Kan jeg slukke teknologien Woodfire Flavour?**

Hvis du har trykket på Woodfire Flavour-teknologiknappen og allerede har startet din madlavningsfunktion ved at trykke på START, kan du trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen igen for at slukke for den, hvis tændingscyklussen er mindre end 75% fuldført (angivet af statuslinjen på displayskærmen). Hvis pillerne er helt antændt, og grillen er gået over til forvarmingscyklussen (angivet på displayet), kan du ikke slå Woodfire Flavour-teknologien fra.

- **Kan jeg tilføje flere piller under en tilberedningscyklus?**

Når du bruger SMOKER-funktionen, kan du tilføje flere piller, når det første batch er helt brændt. Tryk og hold Woodfire Flavour-teknologiknappen nede i 4 sekunder for at antænde en ny fuld æske med piller. Hvis du kører rygeprogrammet efter hinanden, anbefaler vi at genopfylde rygekassen ved hjælp af pilleskeen, når halvdelen af pillerne er brændt. **UNDGA** at genopfylde mere end to gange. **UNDGA** at gentænde piller.



JUSTÉRBART STATIV

Nå nye højder med din udendørs tilberedningsstation med et solidt, justerbart stativ.



EKSTRA SIDEBORD

Udvid din arbejdsflade på begge sider af stativet og hav dine tilberedningsværktøjer klar.



BBQ GRILLCOVER

Dette holdbare, lette og vandtætte BBQ-grillcover holder vejret ude, og klarer både øsende regn og den brændende sol.



FLAD PLADE

Lav lynstegning, fajitas, pandekager og mere med denne slip-let flade plade, som passer til din BBQ-grill.



GRILL/FLAD PLADE

Grill og svits på samme tid. Tilbered op til fire burgere og 500 g grøntsager på samme tid.



BEKLÆDNING TIL FEDTBASSE

Gør det nemt at rengøre med 10 stk. beklædninger.



PILLEPOSER

Få vores signaturblandinger på lager, og få op til 20 rygeprogrammer pr. pose. Begge smage passer perfekt til enhver ret.



STEGE- OG RØGSTATIV

Øger luftcirkulationen for robust rygning, brænding og karamellisering.



STATIV TIL RIBBEN

Grill og ryg jævnt op til 4 fulde sæt ribben på én gang.

FÅ DINE PÅ
ninjakitchen.eu



TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Når du køber et produkt i Danmark som forbruger, har du fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "lovbestemte rettigheder"). Du kan gøre disse lovbestemte rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters ("produkter") kvalitet, at vi giver dig en yderligere fabriksgaranti på op til to år. Denne garanti gælder kun, hvis produktet købes i ny og ubrugt tilstand. Disse vilkår og betingelser gælder udelukkende vores garantier - dine lovbestemte rettigheder som køber påvirkes ikke. Bemærk venligst, at den 2-årige garanti er tilgængelig i alle EU-lande og i Storbritannien, hvis det ophører med at være et EU-land i garantiperioden.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garantier, som gives af SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("os", "vores" eller "vi"). Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem. Det samme gælder, hvis du har købt produktet direkte hos Ninja.

Ninja-garantier

Et husholdningsapparat til køkkenet udgør en stor investering. Dit nye apparat skal fungere korrekt så længe som muligt. Garantien, der følger med apparatet, er vigtigt at tage i betragtning, da den afspejler, hvor megen tiltro producenten har til produktet og fabrikkationskvaliteten.

Du kan finde online-support på www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg min garanti?

Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om dit apparat:

- Modelnr.
- Serienummer (kun hvis tilgængeligt)
- Produktets købsdato (kvittering eller følgeseddel)

Hvis du vil registrere online, skal du gå til www.ninjakitchen.eu.

VIGTIGT

- Garantien dækker dit produkt i 2 år fra og med købsdatoen.
- Behold altid kvitteringen. Hvis du får brug for at anvende din garanti, skal vi bruge kvitteringen til at bekræfte de oplysninger, du giver os. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, vil det gøre din garanti ugyldig.

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

Når du registrerer din garanti, kan du vælge at modtage vores nyhedsbrev med tips, råd og konkurrencer. Få de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer. Registreres garantien online, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

Du kan finde flere oplysninger om vores fortrolighedspolitik på www.ninjakitchen.eu.

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

Vores tiltro til vores design og kvalitetskontrol betyder, at dit produkt er garanteret i to år i alt.

Hvad dækker garantien?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas valg) af dit produkt, inklusive alle dele og alt arbejde i tilfælde af defekter i design, materialer og håndværksmæssig udførelse (inklusive transport- og forsendelsesomkostninger). Vores garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

Hvad dækker garantien ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade, fejl forårsaget af uforsigtig brug eller behandling, misbrug, forsømmelse, skødesløs betjening eller håndtering af køkkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med den Ninja-betjeningsvejledning, der fulgte med din maskine.
- Brug af køkkenapparatet til andre formål end normal husholdningsbrug.
- Brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med brugsanvisningerne.
- Brug af dele og tilbehør, der ikke er originale Ninja-komponenter.
- Fejlinstallering (bortset fra når installeringen er udført af Ninja).
- Reparationer eller ændringer udført af andre end Ninja eller Ninjas repræsentanter, medmindre du kan dokumentere, at de reparationer eller ændringer, der er udført af andre, ikke er relaterede til den defekt, som du gør garantien gældende for.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet dit Ninja-køkkenapparat. Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, reservedele og tilbehør til alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Husk, at brug af uoriginale Ninja-dele kan gøre din fabriksgaranti ugyldig. Dine lovmæssige rettigheder påvirkes dog ikke.

VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja Woodfire Pro XL Elektrischen BBQ Grill & Smoker



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 1700 W

TIPP: Sie finden Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Rückseite des Geräts neben dem Stromkabel.



Die entsprechende Markierung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helfen Sie mit, potentiellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, und Sie tragen verantwortlich dazu bei, dass Materialien nachhaltig wiederverwendet werden. Benutzen Sie bitte für die Rückgabe des Altgeräts entsprechende Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Einzelhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Diese können dieses Produkt für ein umweltfreundliches und sicheres Recycling zurücknehmen.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	22
Teile und Zubehör	24
Vor dem ersten Gebrauch	24
Richtige Platzierung des Grills	24
Für jedes Wetter geeignet	24
Verlängerungskabel	24
Einschalten des Grills	24
Abnehmbare Smoke Box	25
Reinigung Ihres Grills	25
Erläuterung des Bedienfelds	27
Funktionstasten	27
Bedientasten	27
Verwendung des thermometers	28
Richtige Einführung des Thermometers	30
Garfunktionen	31
Smoker (Räuchern)	31
Grill (Grillen)	31
Air Fry (Heißluft-Frittieren)	32
Roast (Braten)	32
Fehlerdiagnose und -Behebung	33
Kaufbares Zubehör	35
Garantiebedingungen	36

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

⚠️ WARNUNG Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen könnte einen Elektroschock oder Gefahren durch Feuer oder Verbrennungen verursachen, was zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann. Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:

- 1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Auspacken des Geräts.
- 2 Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch im Freien vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 3 Verwenden Sie das Gerät **NICHT** in Innenräumen. Dieser Grill ist **NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN** in gut belüfteten Bereichen vorgesehen. Bei Verwendung unter jeglicher Überdachung können sich giftige Dämpfe, einschließlich Kohlenmonoxid, ansammeln und zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- 4 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen (Kinder eingeschlossen) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 5 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengebaut wurde. Verwenden Sie es **KEINESFALLS** ohne die seitlichen Griffe.
- 6 Um Sachschäden durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, halten Sie einen Mindestabstand von 92 cm zwischen der Rückseite, den Seiten sowie der Oberseite des Geräts und Wänden, Geländern sowie anderen brennbaren Konstruktionen ein.
- 7 Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, stabil, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in die Nähe des Randes der Oberfläche, auf die es gestellt wird.
- 8 Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** in der Nähe von Kindern verwendet oder von Kindern gereinigt oder gewartet werden.
- 9 Das Gerät sollte über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Bemessungsfehlerstrom von maximal 30 mA versorgt werden. Das Gerät ist mit einer geerdeten Steckdose zu verbinden.
- 10 Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern. **GEEIGNET FÜR DIE VERWENDUNG MIT GERÄTEN FÜR DEN AUSSENGBRAUCH.** Längere abnehmbare Stromkabel oder Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, wenn bei der Verwendung vorsichtig vorgegangen wird.
- 11 Um Sachschäden und Verbrennungen durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, sollten Sie während des Räucherns **IMMER** einen Mindestsicherheitsabstand von mindestens 30 cm zur Smoker-Box einhalten. Kleine Flammen können aus der Smoker-Box austreten, wenn der Grilldeckel bei windigem Wetter angehoben wird.
- 12 Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie **IMMER** die Pelletschaufel, wenn Sie Pellets in die Smoker-Box geben. Füllen Sie die Pellets **NICHT** mit der Hand ein.
- 13 Um Verbrennungen und Sachschäden zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Deckel der Smoker-Box vollständig geschlossen ist, um zu verhindern, dass Flammen aus der Smoker-Box austreten.
- 14 Die Pellets können weiterbrennen, nachdem die Garzeit beendet ist. Berühren oder entfernen Sie die Smoker-Box erst, nachdem vom Grill kein Rauch mehr austritt, die Pellets vollständig verbrannt sind und der Smoker-Box abgekühlt ist.
- 15 Um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 16 Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen. Dadurch gelangt Sauerstoff hinein, was zu Flammen, Schäden und schweren Verbrennungen führen kann.
- 17 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- 18 Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör. Der Korb und die Grillplatte erhitzen sich während des Grillvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät entfernen. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **IMMER** Vorsicht geboten. Es wird die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel und schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen empfohlen.
- 19 Stellen Sie **IMMER** sicher, dass der Grill vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie ihn entriegeln und die Grillplatten entfernen oder den Grill bewegen, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden.
- 20 Verwenden Sie das Gerät **NICHT** ohne installierte Grillplatte.
- 21 Zum Schutz vor Stromschlägen sollten Kabel und Verlängerungskabel so verlegt werden, dass sie nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte hinabhängen, wo sie von Kindern gezogen werden oder zu einer Stolpergefahr führen können. Um Stromschläge zu vermeiden, halten Sie die Kabelverbindung trocken und tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIE** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- 22 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 23 Verwenden Sie **NIE** eine Steckdose unterhalb der Arbeitsfläche.
- 24 **NIE** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 25 Stellen Sie das Gerät **NICHT** so auf, dass das Kabel heiße Oberflächen berührt.
- 26 Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten ist oder von SharkNinja autorisiert wurde. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen wird, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.
- 27 Bevor Sie das Zubehör in das Gerät einsetzen, stellen Sie sicher, dass es sauber und trocken ist.
- 28 Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 29 Decken Sie den Lufteinlass bzw. den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 30 Stellen Sie während der Verwendung **NICHTS** auf das Produkt, wenn der Deckel geschlossen ist.
- 31 Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte korrekt eingesetzt und sicher verriegelt ist.
- 32 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- 33 Bei einigen Lebensmitteln können die verwendeten Öle oder Fette spritzen. Gehen Sie beim Öffnen des Grills vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 34 Sollte es zu einem Fettbrand kommen oder schwarzer Rauch austreten, ziehen Sie den Netzstecker unverzüglich aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 35 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem externen Speisethermometer **IMMER**, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gegart wurde.
- 36 Verwenden Sie **AUSSCHLIESSLICH** für Lebensmittel geeignete, echte Holzpellets von Ninja in Ihrem Gerät.
- 37 Verwenden Sie **NIE** Brennstoffpellets, Parkett, Holzkohle, flüssige Brennstoffe oder andere brennbare Materialien in der Smoker-Box.
- 38 Halten Sie Hände und Gesicht von der Smoker-Box entfernt, wenn das Gerät in Betrieb und heiß ist.
- 39 Halten Sie **IMMER** einen für elektrische Brände geeigneten Feuerlöscher bereit, wenn Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 40 Lagern Sie Holzpellets **IMMER** an einem trockenen Ort, in ausreichender Entfernung zu wärmeerzeugenden Geräten und anderen Brennstoffbehältern.
- 41 Halten Sie Ihren Grill sauber und vermeiden Sie übermäßige Fett- oder Ascheablagerungen im Innenraum bzw. an der Smoker-Box und der Kartusche. So verringern Sie die Gefahr eines Fettbrandes oder zusätzlicher Raucherentwicklung, was den Geschmack Ihrer Speisen beeinträchtigen kann.
- 42 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 43 Betätigen Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.
- 44 Reinigen Sie dieses Produkt **NICHT** durch Besprühen mit Wasser oder dergleichen.
- 45 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 46 Bei Nichtgebrauch im Innenbereich und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 47 **SETZEN SIE DEN GRILL OHNE ABDECKUNG KEINEN** Witterungseinflüssen aus. Verwenden Sie **IMMER** eine Grillabdeckung, wenn der Grill im Freien aufbewahrt wird.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.



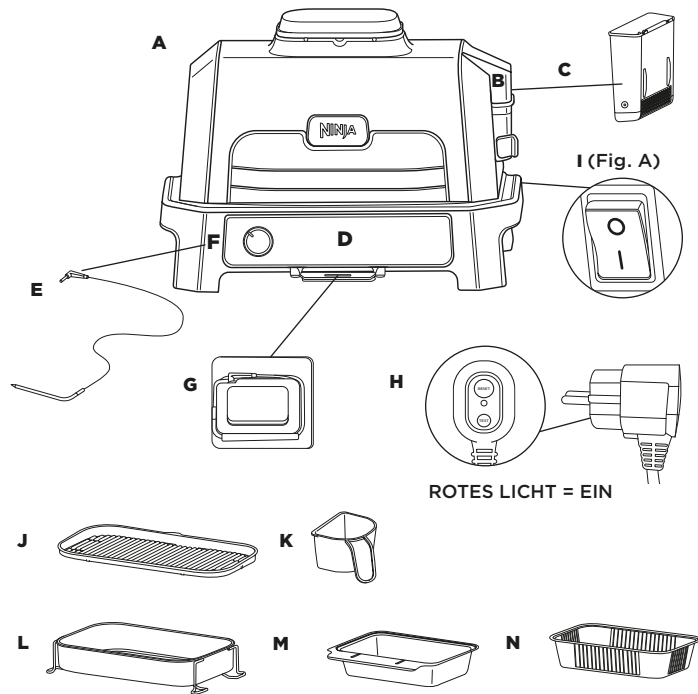
Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn eine mit diesem Symbol gekennzeichnete Warnung missachtet wird.



Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

- A Hauptgerät
- B Integrierte Smoke Box
- C Pellet Box
- D Bedienfeld
- E Integriertes Thermometer
- F Thermometerbuchse
- G Thermometerfach. Für Zugriff auf das Thermometer herausziehen.
- H Stromkabel und RCD-Stecker
- I EIN-/AUS-Schalter
- J Grillplatte
- K Pelletschaufel
- L Crisper Korb
- M Fettauffangschale
- N Innenschale für Fettauffangschale



ROTES LICHT = EIN

To order replacement or additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies. Manche der Aufkleber müssen dauerhaft auf dem Gerät bleiben. Entfernen Sie **AUSSCHLIESSLICH** Aufkleber, die mit „peel here“ (hier abziehen) gekennzeichnet sind.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die Grillplatte und den Korb in warmem Wasser mit Spülmittel, dann spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Die Grillplatte, der Korb und die Haupteinheit sind **NICHT** spülmaschinenfest. **NIEMALS** die Haupteinheit in der Spülmaschine reinigen.
HINWEIS: Die Bodenauskleidung unter dem unteren Heizelement kann eine sichtbare Verfärbung aufweisen. Dies ist ein Ergebnis unseres normalen Fertigungsprozesses. Das Gerät wurde zuvor nicht verwendet.
- 4 Verwenden Sie **KEINE** Scheuerbürsten oder -schwämme auf den Garflächen, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.

Wir empfehlen, alles Zubehör im Grill zu platzieren, GRILL (Grillen) auszuwählen und die Temperatur auf HI (Hoch) einzustellen. Lassen Sie den Grill anschließend 20 Minuten laufen, ohne Lebensmittel hineinzugeben. Dadurch werden alle Rückstände entfernt. Dies ist völlig sicher und beeinträchtigt nicht die Leistung des Grills.

Folgen Sie den Anweisungen auf Seite 24 & 26, bevor Sie dies versuchen.

Richtige Platzierung des Grills

Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene Oberfläche. Achten Sie darauf, dass die Fläche dem Gewicht und der Größe des Geräts angemessen ist. Die Unterseite erhitzt sich nicht, sodass Sie das Gerät auf jede beliebige Oberfläche stellen können. Das Gerät muss aufgrund der Hitze und Rauchentwicklung mindestens 90 cm von Wänden oder darüber befindlichen Gegenständen entfernt sein.



Für jedes Wetter geeignet

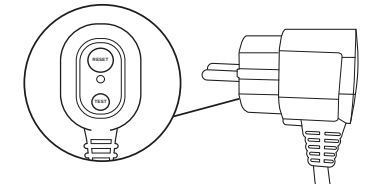
Dieser Grill kann ohne Gefahr bei jedem Wetter verwendet werden. Das Hauptgerät entspricht Schutzart IP66. Der RCD-Stecker bietet zusätzlichen Schutz und ist so konzipiert, dass er bei einem Problem mit dem Stromkreis abschaltet. Das Gerät sollte bei Nicht-Verwendung abgedeckt werden, damit es lange gut aussieht. Auch wenn das Gerät weiterhin sicher ist, kommt es zu Verwitterungserscheinungen, wenn es den Elementen ausgesetzt ist.

Verlängerungskabel

Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass es für die Verwendung mit Geräten für den Außengebrauch geeignet ist. Die Verwendung eines ungeeigneten Kabels kann zu Überhitzung, Schmelzen und/oder einem Spannungsabfall führen. Ein Spannungsabfall kann die Vorheizzeiten erhöhen und die Garleistung und/oder Garzeiten beeinträchtigen.

EINSCHALTEN DES GRILLS

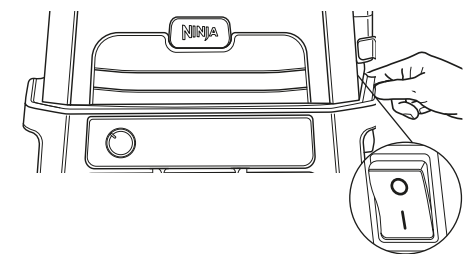
- 1 Stecken Sie den Schutzschalter in die Steckdose. Schalten Sie die Steckdose ein.
- 2 Drücken Sie die RESET-Taste am Schutzschalter. Die Leuchte unter der RESET-Taste sollte rot leuchten. Wenn dies nicht der Fall ist, versuchen Sie eine andere Steckdose. Hinweis: Bei direkter Sonneneinstrahlung kann es schwierig sein, das Licht zu sehen.



- 3 Drücken Sie die TEST-Taste am Schutzschalter. Das rote Licht sollte nun erloschen sein. Dies bedeutet, dass der Schutzschalter korrekt funktioniert. Wenn sich das Licht durch Drücken der TEST-Taste nicht ausschalten lässt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- 4 Nachdem Sie festgestellt haben, dass der Schutzschalter korrekt funktioniert, drücken Sie erneut RESET. Das rote Licht sollte wieder aufleuchten. Das Gerät kann nun eingeschaltet werden.

HINWEIS: Bedeutung der Leuchte:
ROT - Schutzschalter ist AN; SCHWARZ - Schutzschalter ist AUS

- 5 Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite des Bedienfelds. Der Schalter ist eingeschaltet, wenn die Seite mit der Linie nach unten gedrückt wird.



- 6 Drehen Sie nun den Drehknopf auf der Vorderseite des Bedienfelds und stellen Sie ihn auf die gewünschte Funktion ein. Das Display sollte aufleuchten und die Zeiten oder Temperaturen anzeigen. Der Grill ist nun einsatzbereit.

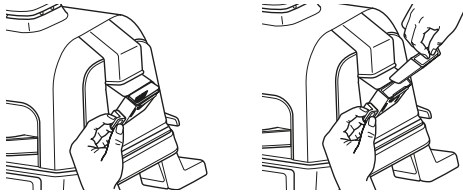
HINWEIS: Die RESET-Taste muss jedes Mal gedrückt werden, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird.

ABNEHMBARER RÄUCHERKASTEN

Die Smoker-Box wird im Gerät installiert geliefert und befindet sich an der rechten Seite des Deckels. Stellen Sie immer sicher, dass die Smoker-Box in ihrer Position befestigt ist, bevor Sie Pellets hinzufügen. Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise..

Einbau der Smoker-Box:

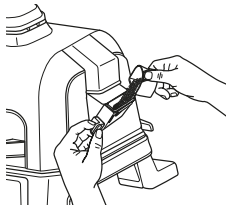
Halten Sie zum Einbau den Deckel der Smoker-Box mit einer Hand offen und führen Sie die abnehmbare Smoker-Box in die Öffnung ein, bis er fest sitzt.



Ninja Woodfire Pellets einfüllen:

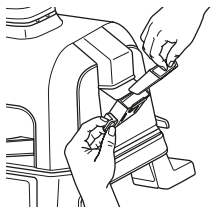
Füllen Sie die Pelletschaufel bis zum Rand und entfernen Sie die Pellets, die über den Rand hinausgehen, um ein Verschütten zu vermeiden. Während Sie den Deckel der Smoker-Box offenhalten, geben Sie Pellets in die Smoker-Box, bis er bis zum Rand gefüllt ist, und schließen Sie dann den Deckel des Kastens. Stellen Sie vor dem Garen sicher, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist.

Verwenden Sie für beste Ergebnisse, Leistung und Geschmack ausschließlich Ninja Woodfire Pellets.



Ausbau und Reinigung der Smoker-Box:

Um Verbrennungen zu vermeiden, warten Sie, bis die Pellets vollständig verbrannt sind und der Smoker-Box vollständig abgekühlt ist. Entnehmen Sie dann die Smoker-Box und entsorgen Sie den Inhalt auf sichere Weise.



REINIGUNG IHRES GRILLS

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör von der Reinigung IMMER abkühlen.

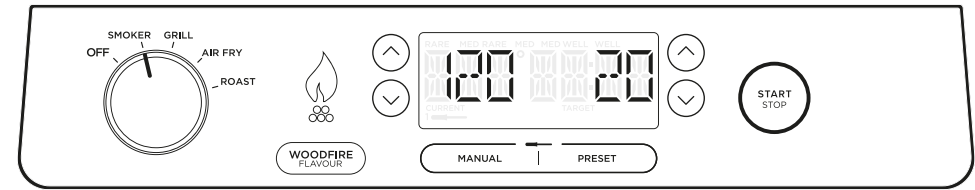
- Trennen Sie den Grill von der Stromversorgung, bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie den Deckel offen, nachdem Sie das Grill-/Gargut entnommen haben, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Entnehmen Sie nach jedem Gebrauch die Smoker-Box und entsorgen Sie den abgekühlten Ascheinhalt auf sichere Weise.
- Es ist nicht erforderlich, die Smoke Box nach jedem Gebrauch zu reinigen. Wir empfehlen, nach jeweils 10 Anwendungen überschüssiges Kresot mit einer Drahtbürste zu entfernen.

HINWEIS: Verwenden Sie **KEINE** flüssige Reinigungslösung, um die Smoker-Box zu reinigen.

- Die Pelletschaufel ist spülmaschinenfest. Die Grillplatte, der Korb, die Fettauffangschale und die Smoker-Box sind **NICHT** spülmaschinenfest. Das Thermometer **NICHT** in der Spülmaschine reinigen.
- Das integrierte Thermometer und der Halter sind nur von Hand zu waschen. Tauchen Sie das Thermometer **NIEMALS** ganz oder teilweise in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Die Reinigung sollte nur mit einem feuchten Tuch erfolgen.
- Entfernen Sie die abgekühlte Fettauffangschale vorsichtig von der Rückseite des Geräts. Entsorgen Sie das enthaltene Fett auf sichere Weise und reinigen Sie die Schale per Hand in warmem Wasser mit Spülmittel.
- Der innere Deckel sollte nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Fett zu entfernen und damit keine unangenehmen Gerüche entstehen.
- Wenn Lebensmittelrückstände oder Fett an der Grillplatte oder einem anderen abnehmbaren Teil haften, weichen Sie diese vor dem Reinigen in warmem Wasser mit Spülmittel ein.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Antihalt- Grillplatte und den Korb (falls verwendet) und reinigen Sie beides von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel.

HINWEIS: Verwenden Sie **NIEMALS** scheuernde Hilfs- oder Reinigungsmittel. Tauchen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie diese **NICHT** im Geschirrspüler.

- Wenn Sie beschichtetes Zubehör zum Aufbewahren stapeln, legen Sie ein Papiertuch zwischen die einzelnen Zubehörteile, um die beschichteten Oberflächen zu schützen.



FUNKTIONSTASTEN

Es gibt zwei Möglichkeiten Ihren Gerichten authentische Holzfeuer-Aromen zuzufügen:

1. Das spezielle **SMOKER**-Programm für das Garen über einen längeren Zeitraum sorgt für kräftige Aromen und macht das Fleisch besonders zart.
2. Ein Hauch von Raucharoma kann jeder anderen Funktion hinzugefügt werden – einfach die Taste **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** drücken.

SMOKER (RÄUCHERN): Erzeugen Sie kräftige Raucharomen, während Sie langsam bei niedrigen Temperaturen garen, um große Fleischstücke zart zu machen.

GRILL (GRILLEN): Garen mit geschlossenem Deckel mit Ober- und Unterhitze. Am besten geeignet für das Grillen großer oder dicker Fleischstücke oder gefrorener Speisen oder zum Anbraten von allen Seiten. Öffnen Sie den Deckel beim Grillen von empfindlichen Speisen oder mageren Fleischstücken, um Ergebnisse eines Holzkohlegrills zu erzielen, ohne sie zu verbrennen.

AIR FRY (HEISLUFT-FRITTIEREN): Frittieren Sie Speisen knusprig mit wenig oder gar keinem Öl und höheren Gebläsegeschwindigkeiten.

ROAST (BRATEN): Rösten Sie Fleisch, Gemüse und mehr.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY: Nach Auswahl Ihrer Garfunktion drücken, um bei den Funktionen GRILL, AIR FRY, BAKE, ROAST oder DEHYDRATE ein Raucharoma hinzuzufügen. Nach dem Drücken leuchtet das Flammensymbol auf dem Display auf.

BEDIENTASTEN

DREHKNOFF: Um das Gerät einzuschalten und die Garfunktion auszuwählen, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Funktion ausgewählt ist. Um das Gerät abzuschalten, drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zur **OFF**-Position.

HINWEIS: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet das Display.

TEMP (Temperatur): Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Um die Temperatur nach Wunsch einzustellen, drücken Sie die Tasten „-“ und „+“ neben TEMP.

TIME (Zeit): Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“ neben TIME, um die Garzeit einzustellen.

START/STOP: Drücken, um die aktuelle Garfunktion zu starten oder zu stoppen, oder 3 Sekunden lang gedrückt halten, um das Vorheizen zu überspringen.

VORHEIZEN, UM BESSERE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN

Optimale Grillergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend das Gar-/Grillgut hinzugeben. Wenn Sie das Gar-/Grillgut hineinlegen, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist, kann es zu verbrannten Speisen, Rauchbildung und einer längeren Vorheizzeit kommen.

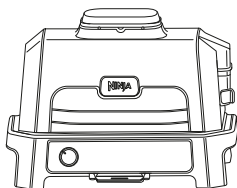
Nachdem Sie die Funktion, TIME (Zeit) und TEMP eingestellt und auf **START** gedrückt haben, beginnt das Gerät automatisch mit dem Vorheizen (außer Sie verwenden die Funktionen SMOKER oder REHEAT/DEHYDRATE, ohne WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY zu aktivieren).

VERWENDUNG DES THERMOMETERS

WICHTIG: NIEMALS das Kabel des integrierten Thermometers während des Einsatzes berühren, um Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern.

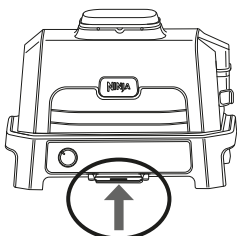
Vor dem ersten Gebrauch

Stellen Sie sicher, dass die Temperaturbuchse frei von Rückständen und das Kabel nicht verknotet ist, bevor Sie es in die Buchse stecken.



Die Thermometerbuchse befindet sich links neben dem Drehknopf. Zur Benutzung nehmen Sie zuerst die Schutzabdeckung ab.

- Öffnen Sie das Thermometerfach unter dem Bedienfeld und wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Thermometer herauszunehmen.



- Stecken Sie das Thermometer in die Buchse auf der linken Seite des Geräts. Drücken Sie den Stecker fest herein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringen kann. Schieben Sie das Aufbewahrungsfach wieder an seinen Platz.
- Nachdem Sie das Thermometer in die Buchse gesteckt haben, wählen Sie die gewünschte Garfunktion und -temperatur.

HINWEIS: Es muss keine Garzeit eingestellt werden, da der Grill das Heizelement automatisch ausschaltet und signalisiert, wenn Ihr Essen gar ist.

HINWEIS: Es muss keine Garzeit eingestellt werden, da das Gerät das Heizelement automatisch ausschaltet und Sie benachrichtigen werden, wenn Ihr Essen gar ist.

- Wenn Sie die PRESET-Funktion verwenden, drücken Sie auf PRESET und verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um den gewünschten Lebensmitteltyp auszuwählen, und die Pfeile links neben der Anzeige, um die innere Garstufe Ihres Essens (Blutig bis Durch) einzustellen.

HINWEIS: Garen Sie verschiedene Fleischsorten oder die gleichen mit verschiedenen Garstufen? Einzelheiten zur Programmierung finden Sie auf der nächsten Seite.

HINWEIS: Im Schnellkochmodus können Sie nur „Well“ und „Shred“ als Voreinstellung verwenden. Verwenden Sie die Pfeile links, um zwischen diesen beiden Einstellungen hin- und herzuwechseln.

Wenn Sie die manuelle Funktion verwenden, drücken Sie MANUAL und verwenden Sie die empfohlenen untenstehenden internen Kochtemperaturen für die Funktionen, außer Schnellkochen.

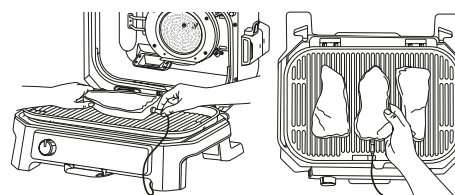
LEBENSMITTELTYP: GARSTUFE EINSTELLEN AUF:

Fisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Durch (65 °C)
Hähnchen/Pute	Durch (75 °C)
	Shred (107 °C)
Schweinefleisch	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Durch (70 °C)
Rindfleisch/Lammfleisch	Blutig (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
Rind/Schwein	Durch (70 °C)
	Shred (113 °C)

HINWEIS: Die eingestellte Garstufe für RIND, FISCH und SCHWEINEFLEISCH ist niedriger als die normalen Empfehlungen, da das Gerät 5 °C weitergart.

VERWENDUNG DES THERMOMETERS – FORTSETZUNG

- Platzieren Sie das für die gewählte Garfunktion erforderliche Zubehör in das Gerät.
- Führen Sie den Thermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleischs ein. **Im Diagramm auf der nächsten Seite finden Sie weitere Bedienungsanleitungen zur Platzierung des Thermometers.**
- Legen Sie Lebensmittel mit eingeführtem Thermometer in das Gerät und schließen Sie den Deckel.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Bratenthermometerkabel nicht außerhalb des Geräts/Deckels hängt.

- Das Gerät stoppt automatisch, wenn das gewünschte Ergebnis fast erreicht ist, da es das Restgaren berücksichtigt. Nehmen Sie Lebensmittel sofort aus dem Gerät, um ein Übergaren zu vermeiden.
- Das Fleisch gart weiter bis zur eingestellten Garstufe, ca. 3-5 Minuten lang. Dies ist ein wichtiger Schritt, da wenn man das Ruhen auslöst, die Ergebnisse „weniger gar“ aussehen können. Die Garzeiten können je nach Fleischgröße, Fleischanteil und Fleischart variieren.

VERWENDUNG DES THERMOMETERS IN VERSCHIEDENEN GARSZENARIEN:

So garen Sie 2 oder mehr Fleischstücke derselben Größe auf verschiedene Garstufen:

- Die Preset-Funktion auf die höchste gewünschte Garstufe einstellen.
- Den Thermometer in das Fleischstück einführen, das länger gegart werden soll.
- Geben Sie das Fleisch in das Gerät und starten Sie das Garprogramm. Wenn die gewünschte niedrigere Garstufe auf der Anzeige erreicht ist, das Fleisch ohne Thermometer aus dem Gerät entfernen.

HINWEIS: Zur Überprüfung der Innentemperatur anderer Fleischstücke halten Sie die MANUAL-Taste gedrückt und führen Sie das Thermometer in jedes Stück Fleisch ein.

HINWEIS: Das Thermometer wird HEIß sein. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um das Thermometer aus dem Essen zu nehmen.

- Das übrige Fleisch weiter garen, bis die nächste gewünschte Garstufe erreicht ist.

So garen Sie 2 oder mehr Fleischstücke verschiedener Größen:

- Das Thermometer in das kleinere Fleischstück einführen und die PRESET-Funktion verwenden, um die Garstufe auszuwählen.
- Wenn dieses Fleisch gar ist, nehmen Sie es aus dem Gerät.
- Stecken Sie das Thermometer mit Ofenhandschuhen in das größere Fleischstück und verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Garstufe auszuwählen.

So garen Sie 2 oder mehr Fleischstücke verschiedener Art:

- Das Thermometer in das Fleischstück einführen, welches kürzer gegart werden soll.
- Verwenden Sie die Manual-Funktion, um die gewünschte innere Temperatur auszuwählen.
- Wenn dieses Fleisch gar ist, nehmen Sie es aus dem Gerät.
- Das Thermometer dann in das andere Fleischstück einführen und die Manual-Funktion verwenden, um die gewünschte innere Temperatur auszuwählen.

VERWENDUNG DES THERMOMETERS - FORTSETZUNG

KORREKTES EINFÜHREN DES BRATENTHERMOMETERS

HINWEIS: Das Thermometer **NICHT** bei gefrorenem Fleisch oder bei Fleischstücken, die dünner als 1,5 cm sind, verwenden.

LEBENSMITTELTYP:	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
Steaks Schweinekoteletts Lammkoteletts Hähnchenbrust Burger Lende Fischfilets	<ul style="list-style-type: none"> Führen Sie das Thermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein. Stellen Sie sicher, dass das Thermometer nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat. Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Spitze des Thermometers direkt in die Mitte des Fleisches einführen, nicht in einem Winkel nach unten oder oben. <p>HINWEIS: Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende des Temperaturfühlers in diesem Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.</p>		
Ganzes Hähnchen	<ul style="list-style-type: none"> Das Thermometer horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren. Stellen Sie sicher, dass die Spitze in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt. 		

GARFUNKTIONEN

WICHTIG: Lesen Sie alle Warnhinweise am Anfang dieser Anleitung, bevor Sie fortfahren.

🔥 Smoker (Raucher)

VOREINSTELLUNG: 120 °C für 4 Stunden
TEMPERATURBEREICH: 60 bis 210 °C
GARZEIT: 10 Minuten bis 12 Stunden

- Stellen Sie den Grill auf eine flache, ebene Oberfläche.
- Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein, indem Sie sie flach auf das Heizelement legen, sodass sie fest sitzt.

HINWEIS: Falls Sie das Thermometer benutzen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Verwendung des Thermometers“.

- Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
- Öffnen Sie die Smoke Box und füllen Sie diese mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets. Die Smoke Box **NICHT** überfüllen.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Den Deckel schließen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf in Uhrzeigerichtung von der OFF-Position bis zur gewünschten SMOKER-Funktion.

HINWEIS: Die Woodfire Aroma Technologie wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion SMOKER verwendet wird.

- Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Tasten, um die Temperatur nach Wunsch einzustellen.
- Mit den TIME-Tasten stellen Sie die Garzeit ein.
- Auf START drücken, um den Garvorgang zu starten. Für die Smoker-Funktion gibt es keine Vorheizzeit.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung DONE (Fertig) auf.
- Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

Grill

VOREINSTELLUNG: Medium für 25 Minuten
TEMPERATURBEREICH: Niedrig bis hoch
GARZEIT: 1 Minute bis 1 Stunde

- Stellen Sie den Grill auf eine flache, ebene Oberfläche.
- Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein, indem Sie sie flach auf das Heizelement legen, sodass sie fest sitzt.

HINWEIS: Falls Sie das Thermometer benutzen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Verwendung des Thermometers“.

- Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
- Soll die Woodfire Aroma Technologie genutzt werden, muss die Smoke Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoke Box **NICHT** überfüllen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf in Uhrzeigerichtung von der OFF-Position bis zur gewünschten GRILL-Funktion.
- Wenn Sie Holzfeuer-Aroma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR**.
- Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Um die Temperatur nach Wunsch anzupassen, drücken Sie die TEMP-Tasten.
- Mit den TIME-Tasten stellen Sie die Garzeit ein.
- Zum Vorheizen auf START drücken. Wenn Sie die Woodfire Aroma Technologie verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint ADD FOOD (Essen hinzufügen).

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. „ADD FOOD“ (Essen hinzufügen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Weiter zu Schritt 12 für weitere Anweisungen.

- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

HINWEIS: Sie möchten bei offenem Deckel garen? Fügen Sie das Gargut hinzu und lassen Sie den Deckel offen. Der Timer beginnt nach 30 Sekunden herunterzuzählen, und es wird nur mit Unterhitze gegart.

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung DONE (Fertig) auf.
- Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

WICHTIG: Lesen Sie alle Warnhinweise am Anfang dieser Anleitung, bevor Sie fortfahren.

Air Fry (Heißluft-Frittieren)

VOREINSTELLUNG: 200 °C für 12 Minuten
TEMPERATURBEREICH: 150 bis 240 °C
GARZEIT: 1 Minute bis 1 Stunde

- 1 Stellen Sie den Grill auf eine flache, ebene Oberfläche.
- 2 Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein, indem Sie sie flach auf das Heizelement legen, sodass sie fest sitzt.
- 3 Stellen Sie den Crisper Korb auf die Grillplatte und positionieren Sie die Korbfüße in den dafür vorgesehenen Vertiefungen auf der Grillplattenoberfläche.

HINWEIS: Falls Sie das Thermometer benutzen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Verwendung des Thermometers“.

- 4 Setzen Sie die Fettaufgangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
- 5  Soll die Woodfire Aroma Technologie genutzt werden, muss die Smoke Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoke Box **NICHT** überfüllen.
- 6 Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf in Uhrzeigerichtung von der OFF-Position bis zur gewünschten AIR FRY-Funktion.
- 7  Wenn Sie Holzfeuer-Aroma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die  TEMP-Tasten, um die Temperatur nach Wunsch einzustellen.
- 9 Mit den  TIME-Tasten stellen Sie die Garzeit ein.
- 10 Zum Vorheizen auf START drücken. Wenn Sie die Woodfire Aroma Technologie verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).
- 11 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint ADD FOOD (Essen hinzufügen).

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. „ADD FOOD“ (Essen hinzufügen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut in den Crisper Korb. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Weiter zu Schritt 13 für weitere Anweisungen.




- 12 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 13 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung DONE (Fertig) auf.
- 14 Entnehmen Sie die Speisen aus dem Crisper Korb.

Roast (Grillen/Rösten)

VOREINSTELLUNG: 180 °C für 1,5 Stunden
TEMPERATURBEREICH: 120 bis 220 °C
GARZEIT: 1 Minute bis 4 Stunden

- 1 Stellen Sie den Grill auf eine flache, ebene Oberfläche.
- 2 Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein, indem Sie sie flach auf das Heizelement legen, sodass sie fest sitzt.
- 3 Setzen Sie die Fettaufgangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.

HINWEIS: Falls Sie das Thermometer benutzen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Verwendung des Thermometers“.

- 4  Wenn Sie Holzfeuer-Aroma hinzufügen möchten, öffnen Sie die Smoke Box und füllen Sie die Smoke Box mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets. Die Smoke Box **NICHT** überfüllen.
- 5 Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf in Uhrzeigerichtung von der OFF-Position bis zur gewünschten ROAST-Funktion.
- 6  Wenn Sie Holzfeuer-Aroma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die  TEMP-Tasten, um die Temperatur nach Wunsch einzustellen.
- 8 Mit den  TIME-Tasten stellen Sie die Garzeit ein.
- 9 Zum Vorheizen auf START drücken. Wenn Sie die Woodfire Aroma Technologie verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).
- 10 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint ADD FOOD (Essen hinzufügen).

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. „ADD FOOD“ (Essen hinzufügen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut in den Crisper Korb. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Weiter zu Schritt 12 für weitere Anweisungen.

- 11 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut auf die Platte oder stellen Sie das Bratblech auf die Platte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 12 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung DONE (Fertig) auf.
- 13 Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

HINWEIS: Wenn Sie die Funktion Roast (Braten) nutzen, stellen Sie sicher, das dazugehörige Zubehör zu verwenden. Verwenden Sie für feuchte Zutaten oder Teige eine Backform. Verwenden Sie für lose Speisen, wie Zimtrollen, kleine Pasteten oder Kekse, den Crisper Korb.

! WARNHINWEIS: Um Stromschläge oder unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, schalten Sie die Stromversorgung ab und ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, bevor Sie mit der Fehlersuche beginnen.

• Mein Gerät lässt sich nicht einschalten.

1 Überprüfen Sie, ob die Fehlerstrom-Schutzeinrichtung vollständig eingesteckt ist und die Reset-Taste gedrückt wurde.

2 Stellen Sie sicher, dass die Drucktaste auf der Position ON (Ein) steht.

3 Stellen Sie sicher, dass sich der Drehknopf nicht auf der Position OFF (Aus) befindet.

Wenn sich Ihr Gerät auch nach der Durchführung der obengenannten Schritte nicht einschalten lässt, wenden Sie sich bitte unter 0800 000 9063 an den Kundendienst.

• ADD GRILL (Grillplatte einlegen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.

Die Grillplatte muss montiert werden. Sobald sie montiert ist, schließen Sie den Deckel und drücken die START-Taste, um zu beginnen.

• ADD FOOD (Grill-/Gargut hineinlegen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.

Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und Sie können nun das Grill-/Gargut auflegen.

• SHUT LID (Deckel schließen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.

Der Deckel ist offen und muss geschlossen werden, um die ausgewählte Funktion zu starten.

• „E“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.

Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter ninjakitchen.de und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

• Auf dem Bedienfeld wird „CLD“ angezeigt.

Durch COLD SMOKING (Kalträuchern) erhalten Speisen ein Raucharoma. Die Funktion ist nicht zum Garen geeignet. Bei Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte dieses Verfahren immer in Verbindung mit einem separaten Schritt verwendet werden, um die Speisen auf lebensmittelsichere Temperaturen zu bringen. Informieren Sie sich bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

• Soll ich das Grill-/Gargut vor oder nach dem Vorheizen hineinlegen?

Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend das Grill-/Gargut hinzugeben.

• Muss ich die Smoker-Box vollständig mit Pellets füllen?

Ja, füllen Sie die Smoker-Box immer bis zum Rand. Wir haben die Menge an Pellets für jeden Räuchervorgang optimiert, unabhängig von der Funktion oder der Menge der Zutaten; das Gerät wird sie angemessen durchbrennen.

• Wann drücke ich die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY?

Drücken Sie die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY, bevor Sie auf die START-Taste drücken, wenn Sie bei den Funktionen GRILL, AIR FRY oder ROAST ein Raucharoma hinzufügen möchten. Sie müssen die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY nicht drücken, wenn Sie die Funktion SMOKER nutzen.

• Warum kommen Flammen aus der Smoker-Box?

Kleine Flammen können aus der Smoker-Box austreten, wenn der Grilldeckel bei windigem Wetter angehoben wird.

• Wo sollte ich meine Pellets lagern?

Lagern Sie Pellets immer an einem trockenen Ort. Feuchtigkeit in den Pellets kann den Zündvorgang erschweren und die Qualität des Raucharomas beeinträchtigen.

• Sollte ich beim Räuchern Öle oder Antihafsprays verwenden?

Nein, wir empfehlen beim Räuchern keine Öle oder Antihafsprays zu verwenden, da das Raucharoma dann weniger gut an den Speisen haftet.

• Wie entsorge ich verbrannte Pellets nach einem Garvorgang?

Die Pellets können weiterbrennen, nachdem die Garzeit beendet ist. Berühren oder entfernen Sie die Smoker-Box erst, nachdem vom Grill kein Rauch mehr austritt, die Pellets vollständig verbrannt sind und der Smoker-Box abgekühlt ist. Dann entnehmen Sie die Smoker-Box und entsorgen den abgekühlten Ascheinhalt auf sichere Weise.

- **Warum dauert das Vorheizen so lange?**

Die Vorheizzeiten variieren je nach Funktion und Gerätetemperatur.

GRILL: ca. HI 8-12 Minuten | MED 6-11 Minuten | LO 5-9 Minuten

AIR FRY, ROAST: 3 Minuten

SMOKER: Kein Vorheizen.

Wenn Sie die WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY verwenden, verlängert sich die Vorheizzeit um weitere 2-4 Minuten für den Zündzyklus.

Die Verwendung des Geräts bei schlechtem Wetter mit starkem Regen kann zu längeren Vorheizzeiten führen.

Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass es für die Verwendung mit Geräten für den Außengebrauch geeignet ist. Die Verwendung eines ungeeigneten Kabels kann zu Überhitzung, Schmelzen und/oder einem Spannungsabfall führen.

Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in das Gerät. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

- **Kann ich WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY ausschalten?**

Wenn Sie WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY gedrückt haben und Ihre Garfunktion bereits durch Drücken der START-Taste gestartet haben, können Sie die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY erneut drücken, um sie auszuschalten, wenn der Zündzyklus weniger als 75 % abgeschlossen ist (angezeigt durch die Fortschrittsleiste auf der Anzeige). Wenn sich die Pellets vollständig entzündet haben und der Grill in den Vorheizzyklus übergegangen ist (dies wird auf dem Display angezeigt), können Sie WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY nicht ausschalten.

- **Kann ich während eines Garvorgangs weitere Pellets hinzufügen?**

Wenn Sie die SMOKER-Funktion verwenden, können Sie weitere Pellets hinzufügen, sobald die erste Charge vollständig verbrannt ist. Halten Sie die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY 4 Sekunden lang gedrückt, um einen vollen Kasten neuer Pellets zu entzünden. Wenn Sie mit dem Räuchern beginnen, empfehlen wir, die Smoker-Box mit der Pelletschaufel nachzufüllen, wenn die Hälfte der Pellets verbrannt ist. Das Gerät **NICHT** mehr als zweimal nachfüllen. Pellets **NICHT** erneut entzünden.



VERSTELLBARER STÄNDER

Mit einem robusten, verstellbaren Ständer können Sie beim Kochen im Freien so richtig loslegen.



ZUSÄTZLICHER BEISTELLTISCH

Erweitern Sie Ihre Arbeitsfläche auf der linken oder rechten Seite des Ständers, damit Ihre Kochutensilien immer in Reichweite sind.



BBQ GRILL ABDECKUNG

Ob bei strömendem Regen oder sengender Hitze, diese robuste, leichte und wasserfeste BBQ Grill Abdeckung bietet Schutz vor Witterungseinflüssen.



PLANCHA

Bereiten Sie Pfannengerichte, Fajitas, Pfannkuchen und vieles mehr mit dieser Antihaft-Plancha zu, die sich in Ihrem BBQ Grill befindet.



GRILLPLATTE/PLANCHA

Gleichzeitig grillen und anbraten. Garen Sie bis zu vier Burger und 500 g Gemüse gleichzeitig.



INNENSCHALEN FÜR FETTAUFFANGSCHALE

Zehn Schalen sorgen für eine mühelose Reinigung.



PELLETBEUTEL

Decken Sie sich mit unseren charakteristischen Mischungen ein. Die Beutel reichen jeweils für bis zu 20 Räuchervorgänge. Beide Geschmacksrichtungen passen hervorragend zu allen Gerichten.



BRAT- UND SMOKEROST

Erhöht den Luftstrom für intensiveres Smoken, eine schöne Bräunung und Karamellisierung.



RIPPCHENHALTER

Gleichmäßiges Grillen und Räuchern von bis zu vier Portionen Rippchen auf einmal.

SIE FINDEN SIE AUF
najakitchen.eu



ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Mangelfreiheit des jeweiligen Produktes. Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, gegenüber geltend machen oder uns gegenüber, sofern Sie das Produkt direkt bei Ninja erworben haben. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie schränkt Ihre gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kaufvertrag mit ihm nicht ein. Das gilt auch gegenüber uns, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja-Garantie

Ein Haushaltsküchengerät bedeutet eine beträchtliche Investition. Ihr neues Gerät sollte daher so lange wie möglich funktionieren. Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist die Garantie für Ihr Produkt für eine Dauer von zwei (2) Jahren ab dem Kaufdatum gültig.

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden.

Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundendienst-Helpline (0800 000 9063) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

Sie können unserem Kundendienst auch eine E-Mail an kundendienst-de@sharkninja.com schicken. Bitte fügen Sie auch hier eine Kopie Ihres Kaufbeleges bei und schildern Sie uns Ihren Garantiefall so detailliert wie möglich.

Wenn Sie uns mit einem Garantieanspruch kontaktieren, werden wir in erster Linie entsprechende Fehlerbehebungsmaßnahmen mit Ihnen durchführen und, je nach Ergebnis, den weiteren Verlauf mit Ihnen besprechen. In den meisten Fällen werden wir Ihnen Ersatzteile schicken oder Ihr Gerät komplett ersetzen, falls der Fehler nicht mit einem Ersatzteil gelöst werden kann.

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.eu.

Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren.

Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

- Modellnummer
- Seriennummer (falls verfügbar)
- Kaufdatum des Produkts (Kauf- oder Lieferbeleg)

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Die Registrierung der Garantie ist keine Voraussetzung für deren Geltendmachung. Wenn Sie Ihre Garantie aber registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von uns), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten).

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Küchengerätes zu anderen Zwecken als dem normalen Gebrauch im Haushalt.
- Der Gebrauch von Teilen, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja durchgeführt wurde).
- Wenn Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für den Sie die erweiterte Garantie ausüben.

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

Ninja stellt keine Geräte her, die nur für eine begrenzte Zeit funktionieren. Wir wissen es zu schätzen, wenn Kunden ihr Küchengerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063, und fragen Sie nach unserem Kundenprogramm für abgelaufene Garantien.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Ninja-Küchengerät entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

THANK YOU

for purchasing the Ninja Woodfire Pro XL Electric BBQ Grill & Smoker



REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Watts: 1700W

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.



This marking indicates this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

CONTENTS

Important Safety Instructions	40
Parts & Accessories	42
Before first use	42
Where to locate the grill	43
Use in any weather	43
Extension cord	43
Powering the grill	43
Removable Smoke Box	44
Cleaning your grill	44
Getting to know the Control Panel	45
Function buttons	45
Operating buttons	45
Using the probe	46
How to correctly insert the probe	48
Cooking functions	49
Smoker	49
Grill	49
Air Fry	50
Roast	50
Troubleshooting Guide	51
Accessories for Purchase	53
Product Registration	54

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance is for outdoor household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. Misuse may cause injury.
- 3 **DO NOT** use indoors. This grill is designed for **OUTDOOR USE ONLY** in a well-ventilated area. If used under any overhead cover, toxic fumes, including carbon monoxide, may accumulate and cause serious bodily injury or death.
- 4 This appliance can be used by persons, including children, with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 5 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use. **DO NOT** use without side handles attached.
- 6 To avoid property damage from flame or heat maintain a minimum distance of 92cm (3 feet) from rear, sides and top to walls, rails or other combustible constructions.
- 7 Ensure the surface is level, stable, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of the surface the grill is placed on during operation.
- 8 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. **Keep** the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used near, cleaned or maintained by children.
- 9 The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA. The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- 10 A short power-supply cord is provided to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord. **SUITABLE FOR USE WITH OUTDOOR APPLIANCES.** Longer detachable power-supply cord or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 11 To avoid property damage and burn injury from flame or heat, **ALWAYS** maintain a minimum safe distance of at least 1 foot (30cm) from the pellet box during smoking. Small flames can come out from the pellet box if the grill lid is lifted in windy conditions.
- 12 To avoid burn injury, **ALWAYS** use pellet scoop when adding pellets to smoker box. **DO NOT** add pellets by hand.
- 13 To avoid burn injury and property damage, make sure the lid of the smoke box is fully closed to prevent flames from escaping out of the smoke box.
- 14 Pellets may continue to burn after cook time is complete. Do not touch or remove the smoke box until the grill has stopped smoking, pellets have completely burnt out and the smoke box has cooled.
- 15 To avoid personal injury and burns allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 16 **DO NOT** allow pellets to overflow the pellet box. Doing so will introduce oxygen leading to combustion, flame and damage to the unit which may result in burn injury.
- 17 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven gloves and use available handles and knobs.
- 18 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The basket will become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when using with product. We recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven gloves.
- 19 **ALWAYS** ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates or moving the to avoid burns or personal injury.
- 20 **DO NOT** use the appliance without the grill plate installed.
- 21 To protect against electric shock, cord and extension cord should be arranged so that they will not drape over the worktop or table top where they can be pulled on by children or tripped over. Keep the cord connection dry and **DO NOT** immerse cord, plugs or main unit housing in water or other liquid.
- 22 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 23 **NEVER** use socket below worktop surface.
- 24 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.

- 25 **DO NOT** place appliance and let cord touch hot surfaces.
- 26 Only use recommended accessories included with this appliance or authorised by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 27 Before placing any accessory into the cooker, ensure it is clean and dry.
- 28 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 29 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 30 **DO NOT** place anything on top of the product when the lid is closed during use.
- 31 Ensure the grill plate is correctly inserted and securely locked into position.
- 32 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 33 Some foods may cause oils or grease to splash. Use care when opening the grill to avoid burns.
- 34 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 35 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food probe to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 36 Use **ONLY** genuine food grade wood pellets from Ninja in your unit.
- 37 **NEVER** use heating fuel pellets, hardwood, charcoal, liquid fuels or any other combustible material in the Smoker.
- 38 Keep hands and face away from Smoker Box when unit is in use and hot.
- 39 **ALWAYS** keep a fire extinguisher suitable for electrical fires accessible while operating the smoker.
- 40 **ALWAYS** store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- 41 Keep your grill clean and do not allow excess grease or ash to collect inside or on the smoke box and cartridge. Doing so significantly increases the chances of a grease fire and additional smoke which can taint the flavour of your food.
- 42 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 43 To disconnect, press the power button to turn the unit off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 44 **DO NOT** clean this product with a water spray or the like.
- 45 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 46 Store indoors when not in use for long periods.
- 47 Store out of reach of children.
- 48 **DO NOT** keep uncovered grill exposed to elements. **ALWAYS** use grill cover when stored outdoors.



Read and review instructions to understand operation and use of product.



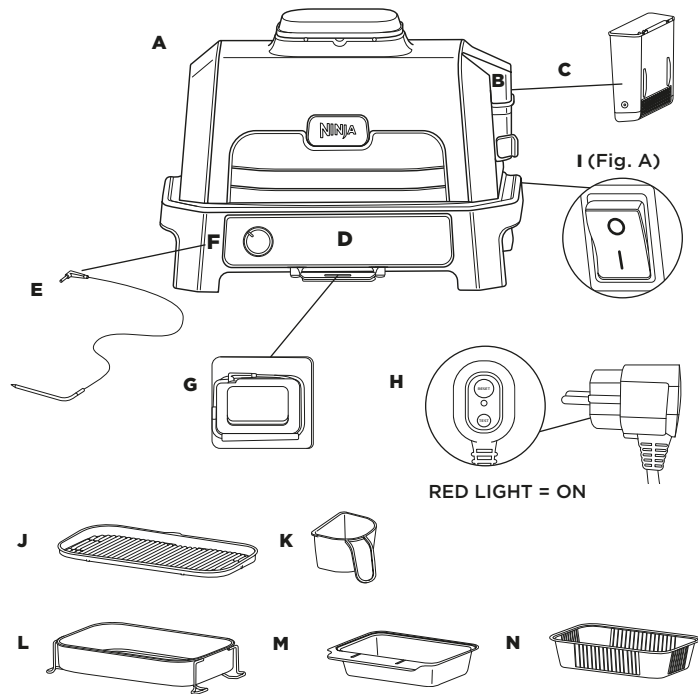
Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- A Main Unit
- B Integrated Smoke Box
- C Pellet Box
- D Control Panel
- E Built-in Probe
- F Probe Socket
- G Onboard Probe storage. Slide out to access probe.
- H Power cord and RCD plug
- I ON/Off Switch
- J Grill Plate
- K Pellet Scoop
- L Crisper Basket
- M Grease Tray
- N Grease Tray Liner



To order replacement or additional parts and accessories, visit ninjakitchen.co.uk

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material and tape from the unit. Some stickers are to be permanently kept on the unit, **ONLY** remove stickers with 'peel here'.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the grill plate and crisper basket in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The grill plate, crisper basket and base unit are **NOT** dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher. **NOTE:** The base liner underneath the bottom heating element may have some visible discoloration. This is a result of our normal manufacturing process. The unit has not been previously used.
- 4 **DO NOT** use abrasive brushes or sponges on the cooking surfaces, as they will cause damage to the coating.

We recommend placing all accessories inside the grill and running it on GRILL, temp set to HI for 20 minutes without adding food. This removes any residues. This is completely safe and not detrimental to the performance of the grill.

Continue following instructions on page 43 & 44 before attempting to do this.

Where to locate the grill

Place grill on a stable and level surface. It is important this can support the weight and size of the unit. The underside stays cool and so you can place the unit on any surface. Position the unit at least 90cm (3 feet) from walls or anything over head due to heat and smoke output.



Use in any weather

This grill is safe to use in any weather. The main unit is IPX4 rated and the plug is IP66. The RCD plug provides additional protection and it is designed to trip should there be any issue with the circuit. When not in use we advise you cover the unit to keep it looking it's best. Whilst the unit is safe it will show signs of weathering if exposed to the elements.

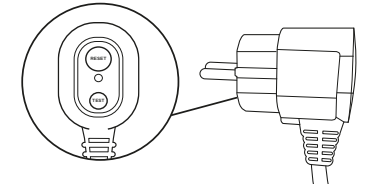
Extension cord

If using an extension cord, ensure it is suitable for use outdoors with outdoor appliances. Using the incorrect cord could lead to the cord overheating, melting and/or a drop in voltage. A drop in voltage can increase preheat times and impact cooking performance and/or cook times.

POWERING THE GRILL

1 Plug the RCD into electrical socket. Switch socket on.

2 Press RESET button on the RCD. The circle above the RESET button should be illuminated orange. If this isn't the case, try a different socket. Note: It may be difficult to see the orange if in direct sunlight.

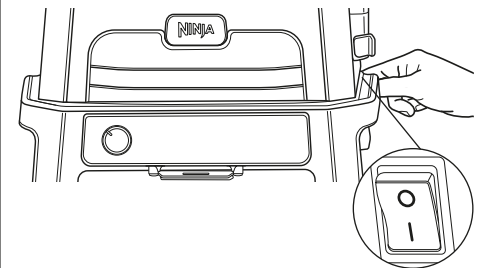


3 Press the TEST button on the RCD. The circle should now show black. This means the RCD is functioning correctly. If pressing the TEST button does not change the circle to black then contact customer services.

4 After establishing if the RCD is functioning correctly once again press RESET. The orange illumination should re-appear. The unit can now be switched on.

NOTE: RCD Light; ORANGE = RCD is ON ; BLACK = RCD is OFF

5 Press the on/off switch on the back of the unit. Switch is on when the side with the line is pressed down.



6 Now turn the dial on the front of the control panel and turn it to the desired function. The display should illuminate to reveal times or temps. The grill is now ready to use.

NOTE: The RESET button on the RCD will need to be pressed every time the unit is unplugged or the socket switched off.

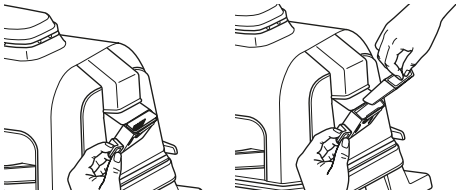
BEFORE FIRST USE - CONTINUED

REMOVABLE SMOKE BOX

The smoke box comes fully installed in the unit and is located on the right side of the lid. Always ensure the removable smoke box is inserted into place before adding pellets. Review all warnings before proceeding.

Installing the smoke box:

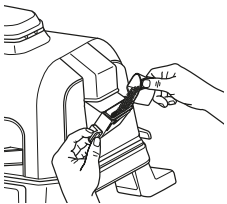
To install, hold the smoke box lid open with one hand and insert the removable smoke box so it sits into place.



Adding Ninja Woodfire Pellets:

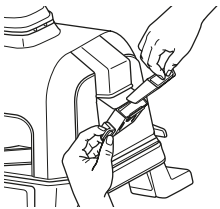
Fill the pellet scoop to the top and level off to avoid spilling. While holding the smoke box lid open, pour pellets into the smoke box until filled to the top, then close the smoke box lid. Ensure the lid is properly closed before cooking.

Use only Ninja Woodfire Pellets for best results, performance and flavour.



Removing the smoke box and cleaning:

To avoid burns, allow pellets to completely burn and smoke box to cool completely, then remove smoke box and safely discard all contents.



CLEANING YOUR GRILL

The grill should be cleaned thoroughly after each use. **ALWAYS** let the appliance and accessories cool before cleaning.

- Unplug the grill from power source before cleaning. Keep the lid open after removing your food to allow the unit to cool quicker.
- Remove smoke box and safely discard all contents after every use.
- It is not required to clean the smoke box after every use. We recommend using a wire brush to remove extra creosote after every 10 uses.

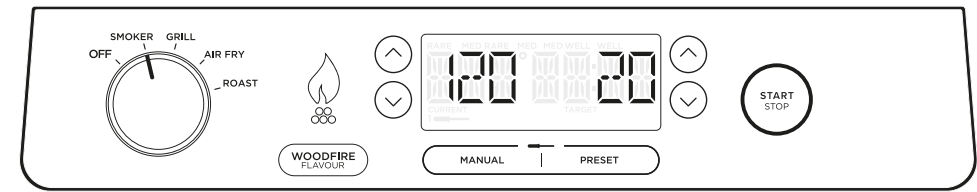
NOTE: DO NOT use liquid cleaning solution on the smoke box.

- The pellet scoop is dishwasher safe. The grill plate, crisper basket, grease tray, and smoke box are not dishwasher safe. **DO NOT** place the thermometer in the dishwasher.
- The Built-In Thermometer and holder are hand-wash only. **DO NOT** immerse any part of the thermometer in water or any other liquid. We recommend cleaning with a damp cloth only.
- Carefully remove cooled grease tray from back of unit and safely discard grease contents after each use. Hand-wash grease tray in warm, soapy water.
- The inner lid should be wiped down with a damp towel or cloth after each use to deodorize the unit and remove any grease.
- If food residue or grease is stuck on the grill plate or any other removable part, soak in warm, soapy water before cleaning.
- Remove non-stick grill plate and non-stick crisper basket (if used) after each use and hand-wash with warm, soapy water.

NOTE: NEVER use abrasive tools or cleaners. **NEVER** immerse the main unit in water or any other liquid. **DO NOT** place in dishwasher.

- When stacking the coated accessories to store, place a cloth or paper towel between each piece to protect the coated surfaces.

GETTING TO KNOW THE CONTROL PANEL



FUNCTION BUTTONS

There are 2 ways to achieve authentic smokey BBQ flavours:

1. Dedicated **SMOKER** program for cooking over a longer period of time for deep flavours and tender results.
2. Add a quick burst of Woodfire Flavour to any of the other functions, using the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** button.

SMOKER: Create deep, smoky flavours while cooking low and slow to tenderize large cuts of meat.

GRILL: Closed-lid cooking for top and bottom heat. Best when grilling large or thick cuts of meat or frozen food or for an all-around sear. Open the lid while grilling delicate foods or lean proteins to develop char-grilled textures without overcooking.

AIR FRY: Achieve crispiness and crunch with little to no oil and higher fan speeds.

ROAST: Tenderise meats, roast vegetables and more.

OPERATING BUTTONS

DIAL: To power on the unit and select a cooking function, rotate the dial clockwise until the dial is pointed to your desired function. To power off the unit, rotate the dial counterclockwise to the **OFF** position.

WOODFIRE FLAVOUR: Automatically enabled when using the Smoker function. Press for all other functions to add Woodfire Flavour.

NOTE: When the unit is powered on, the display will be illuminated.

TEMP: Use the \odot and \ominus buttons to the left of the display screen to adjust the grill temperature.

TIME: Use the \odot and \ominus buttons to the right of the display screen to adjust the cook time.

START/STOP: Press to start or stop the current cook function, or press and hold for 4 seconds to skip preheat and/or ignition.

MANUAL: Switches the display screen so you can manually set the target temperature for the thermometer.

PRESET: Switches the display screen so you can select a preset target temperature for the thermometer based on food load and desired results.

PREHEAT FOR BETTER RESULTS

For best grilling results, let the grill fully preheat before adding food. Adding food before preheating is complete may lead to overcooking, smoke, and longer preheat time.

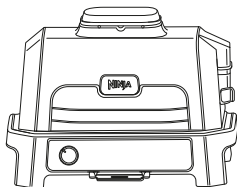
After you set function, time, and temperature then press START, the unit will automatically begin preheating (except if using the Smoker function).

USING THE PROBE

IMPORTANT: DO NOT place hands near built-in Probe cord when in use to prevent burning or scalding.

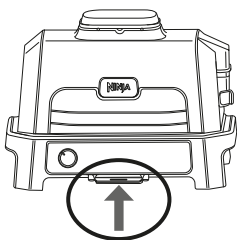
Before First Use

Make sure the probe socket is free of any residue and the cord is free of knots before plugging it into the socket.



The probe socket is located to the left of the dial. Lift protective cover to access.

- Slide out the probe storage compartment from under the control panel, then unwind the cord from the compartment to remove the probe.



- Plug the probe into the socket located on the left side of the unit. Push firmly on the plug until it cannot go into the socket any further. Slide the storage compartment back.

- After the probe is plugged into the socket, select the desired cook function and cook temperature.

NOTE: There is no need to set a cook time, as the grill will automatically turn off the heating element and alert you when your food has finished cooking.

- Press PRESET and use the arrows to the right of the display to select your desired food type and the arrows to the left of the display to set the internal doneness of your food (Rare through Well).

NOTE: Cooking different meats or the same ones to different doneness? Refer to the next page for details on programming.

If selecting the MANUAL button, use the below recommended internal cook temperatures.

FOOD TYPE:	SET LEVEL TO:
Fish	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Chicken/Turkey	Well Done (75°C)
Pork	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Beef/Lamb	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

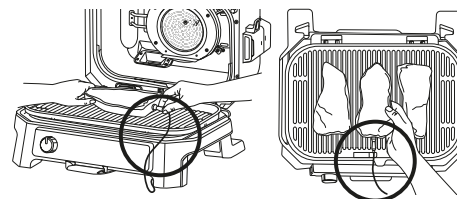
NOTE: Refer to the UK Food Standards Agency for recommended food safe temperatures.

NOTE: Preset doneness temperatures for BEEF/LAMB are lower than normal recommendations as unit will carry-over cook 5-10°C.

- Place the accessory required for your selected cook function in the grill and close the lid. Press START/STOP to begin preheating.
- While the grill is preheating, insert the probe horizontally into the centre of the thickest part of the piece of protein. **Refer to the chart on page 48 for further probe placement instructions.**

USING THE PROBE - CONT'D

- When the grill has preheated and "ADD FOOD" appears on the screen, open the lid, place food with inserted probe in the unit, and close the lid over the probe cord.



Correct probe placement.
Probe grip is fully inside unit.

- The progress bar at the top of the display will track outcome. Flashing indicates progression to that stage..

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTE: When using GRILL and ROAST, the unit will beep and display FLIP. Flipping is optional, but recommended.

- The grill will automatically stop when desired doneness is almost reached, as it accounts for carry-over cooking, and "GET FOOD" will display on the screen.
- Transfer the protein to a plate while "REST" displays on the screen. Probe does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set doneness, which will take about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking less cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein, and type of protein.

NOTE: The probe will be HOT. Use either oven gloves or tongs to take the probe out of the protein.

NOTE: To check the internal temperature of other pieces of protein, press and hold MANUAL and insert the probe into each piece of meat.

USING THE PROBE IN DIFFERENT COOKING SCENARIOS:

Cooking 2 or more proteins of the same size to different levels of doneness:

- Set the Preset feature to the highest required.
- Insert the probe in the protein with the highest desired cook level.
- After preheating, place proteins inside the grill. When the lowest cook level is reached, remove the protein without probe.
- Continue cooking the remaining protein until the next desired cook level is reached.

Cooking 2 or more proteins of different sizes:

- Insert probe in the smaller protein and use the Preset feature to choose the level of outcome..
- When that protein is done cooking, remove it from the unit.
- Using oven gloves, transfer probe to the larger protein and use the arrows to the left of the display to choose its level of outcome..

Cooking 2 or more different types of protein:

- Insert probe in the protein with the lower desired level of outcome..
- Use the Manual feature to choose the desired internal temperature.
- When that protein is done cooking, remove it from the grill.
- Using oven gloves, transfer probe to the other protein and use the Manual feature to choose the desired internal temperature.

USING THE PROBE - CONT'D

HOW TO CORRECTLY INSERT THE PROBE

NOTE: DO NOT use the probe with frozen protein or for cuts of meat thinner than 1.5cm

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Pork chops Lamb chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	<ul style="list-style-type: none"> Insert probe horizontally into the centre of the thickest part of the meat. Make sure the probe is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. Make sure the tip of the probe is inserted straight into the centre of the meat, not angled toward the bottom or top of it. <p>NOTE: The thickest part of the fillet may not be the centre. It is important that the end of the probe hits this area so that desired results are achieved.</p>		
Whole chicken	<ul style="list-style-type: none"> Insert probe horizontally into the thickest part of the breast, parallel to (but not touching) the bone. Make sure the tip reaches the centre of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity. 		

COOKING FUNCTIONS

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Instructions before proceeding.

🔥 Smoker

PRESET: 120 °C for 4 hours
TEMP RANGE: 60-210 °C
TIME RANGE: 10 mins-12 hours

- Place grill on a flat, level surface.
- Open the lid and install the grill plate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.

NOTE: If you are using the probe, refer to the Using the Probe section.

- Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- Pull the smoke box open and, using the pellet scoop, fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overfill smoke box.
- Open the lid and place ingredients on the grill plate. Close the lid.
- Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the OFF position to select the SMOKER function.

NOTE: Woodfire Flavour Technology is automatically enabled when using the Smoker function.

- The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, use the ⌚/⌚ TEMP buttons.
- To adjust cook time, use the ⌚/⌚ TIME buttons.
- Press START to begin cooking. There is no preheat time for the Smoker function.
- When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- Remove food from the grill plate.

Grill

PRESET: Medium for 25 mins
TEMP RANGE: Low-High
TIME RANGE: 1 min-1 hour

- Place grill on a flat, level surface.
- Open the lid and install the grill plate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.

NOTE: If you are using the probe, refer to the Using the Probe section.

- Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- If you plan to use the Woodfire Flavour Technology, pull the smoke box open and, using the pellet scoop, fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overfill the smoke box.
- Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the OFF position to select the GRILL function.
- If adding woodfire flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- The default temperature setting will display, to adjust temperature if desired, use the ⌚/⌚ TEMP buttons.
- To adjust cook time, use the ⌚/⌚ TIME buttons.
- Press START to begin preheating. If using Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).
- When preheating is complete, the grill will beep and ADD FOOD will appear on the display.

NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the START/STOP button for 4 seconds. "ADD FOOD" will flash across the screen. Open the lid and place ingredients on the grill plate. Once the lid is closed cooking will begin and the timer will start counting down. Skip to step 12 for further instructions.

- Open the lid and place ingredients on the grill plate. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will begin counting down.

NOTE: Want to cook with the lid open? After you've added food, keep the lid open, the timer will begin to count down after 30 seconds, and you will be cooking with bottom heat only.

- When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- Remove food from the grill plate.

COOKING FUNCTIONS





IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Instructions before proceeding.

Air Fry

PRESET: 200 °C for 12 mins
TEMP RANGE: 150-240°C
TIME RANGE: 1 min-1 hour

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the lid and install the grill plate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- 3 Place the crisper basket on the grill plate and position the basket feet into the designated indentations on the grill plate surface.

NOTE: If you are using the probe, refer to the Using the Probe section.

- 4 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 5  If you plan to use the Woodfire Flavour Technology, pull the smoke box open and, using the pellet scoop, fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overfill the smoke box.
- 6 Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the OFF position to select the AIR FRY function.
- 7  If adding woodfire flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 8 The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, use the /TEMP buttons.
- 9 To adjust cook time, use the /TIME buttons.
- 10 Press START to begin preheating. If using Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).
- 11 When preheating is complete, the grill will beep and ADD FOOD will appear on the display.

NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the START/STOP button for 4 seconds. "ADD FOOD" will flash across the screen. Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed cooking will begin and the timer will start counting down. Skip to step 13 for further instructions.





- 12 Open the lid and place ingredients on the grill plate. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will begin counting down.
- 13 When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- 14 Remove food from the crisper basket.

Roast

PRESET: 180 °C for 1 hour 30 mins
TEMP RANGE: 120-220°C
TIME RANGE: 1 min-4 hours

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the lid and install the grill plate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.

NOTE: If you are using the probe, refer to the Using the Probe section.

- 4  If you plan to add Woodfire flavour, pull the smoke box open and, using the pellet scoop, fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overfill smoke box.
- 5 Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the OFF position to select the ROAST function.
- 6  If adding woodfire flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, use the /TEMP buttons.
- 8 To adjust cook time, use the /TIME buttons.
- 9 Press START to begin preheating. If using Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).
- 10 When preheating is complete, the grill will beep and ADD FOOD will appear on the display.

NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the START/STOP button for 4 seconds. "ADD FOOD" will flash across the screen. Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed cooking will begin and the timer will start counting down. Skip to step 12 for further instructions.

- 11 Open the lid and place ingredients on the plate or place roast pan on the plate. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
- 12 When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- 13 Remove food from the grill plate.

NOTE: When using the Roast function, make sure to use the proper accessory. For wet or battered ingredients, use a baking dish. For loose items, such as cinnamon rolls, hand pies, or biscuits, use the crisper basket.

TROUBLESHOOTING GUIDE

 **WARNING:** To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

- **My unit won't turn on?**
 - 1 Check the residual current device (RCD) is fully plugged in and the reset button has been pressed. The circle above the RESET button will be illuminated orange.
 - 2 Ensure the press switch is turned to the ON position (the line will be pressed down).
 - 3 Make sure the dial is not in the OFF position.If your unit doesn't turn on after taking the steps above, please contact Customer Service at 0800 862 0453.
- **"Add Grill" appears on the control panel display.**

The grill plate needs to be installed. Once installed, close the lid and press the start button to begin.
- **"Add Food" appears on the control panel display.**

The unit has completed preheating and it is now time to add your ingredients.
- **"Shut Lid" appears on the control panel display.**

The lid is open and needs to be closed for the selected function to start.
- **"E" appears on the control panel display.**

The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 862 0453. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.co.uk and have the product on hand when you call.
- **"CLD" appears on the control panel display.**

Cold Smoking is to be used to provide smoke flavor to foods, this is not intended for cooking. When used on meat, poultry, or fish, this process should always be used in conjunction with a separate step to bring food up to food-safe internal temperatures. Refer to the local food standards authority for recommended food safe temperatures.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**

For best results, let the unit preheat before adding ingredients.
- **Do I need to completely fill the smoke box with pellets?**

Yes, always fill the smoke box to the top. We've perfected the amount of pellets needed for each smoke session, regardless of the function or food load, the unit will burn through them appropriately.
- **"Plug In" appears on the control panel display.**

The probe is not plugged into the socket on the right side of the control panel. Plug the probe in before proceeding. Press the probe in until you hear a click.
- **Why does the unit have a 1-9 scale for the Beef Preset?**

Perception of what a specific internal outcome looks like differs from person to person, even restaurant to restaurant. The 1-9 scale provides a wide range of options for each outcome level so you can customise outcome to your liking.
- **"PRBE ERR" appears on the control panel display.**

This means the grill timed out before food reached the set internal temperature. As a protection for the unit, it can run for only certain lengths of time at specific temperatures.
- **Why is my food overcooked or undercooked even though I used the probe?**

It is important to insert the probe lengthwise into the thickest part of the ingredient to get the most accurate reading. Make sure to allow food to rest for 3-5 minutes to complete cooking. For more information, refer to the Using the Digital Cooking Probe section.
- **Will the probe grip melt if it touches the hot grill plate?**

No, the grip is made of a high-temperature silicone that can handle the Ninja Woodfire Electric BBQ Grill's high temperatures.
- **When do I press the Woodfire Flavour Technology button?**

Press the Woodfire Flavour Technology button before pressing start when wanting to add smoke using the Grill, Air Fry or Roast. You do not need to press the Woodfire Flavour Technology button when using the Smoker function.
- **Why are flames coming out from the pellet box?**

Small flames can come out from the pellet box if the grill lid is lifted in windy conditions.
- **Where should I keep my pellets stored?**

Always store pellets in a dry area. Any moisture in the pellets can compromise ignition and quality of smoke flavour.
- **Should I use any oils or non-stick sprays when smoking?**

TROUBLESHOOTING GUIDE

No, we do not recommend using any oils or non-stick sprays when smoking because smoke will not adhere to the food as well.

- **How do I dispose of burnt pellets after a cook cycle?**
Pellets may continue to burn after cook time is complete. Do not touch or remove the smoke box until the grill has stopped smoking, pellets have completely burnt out and the smoke box has cooled. Then, remove the smoke box and safely discard cooled ash contents.
- **Why is preheat taking so long?**
Preheat times vary by function and unit temperature.
GRILL: approx. HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9mins.
AIR FRY, ROAST: 3 minutes
SMOKER: No preheat.
If adding Woodfire Flavour, ignition time will add an additional 2-4 minutes.
Using the unit in inclement weather with heavy rain could cause longer preheat times.
If using an extension cord, ensure it is suitable for use outdoors with outdoor appliances. Using the incorrect cord could lead to the cord overheating, melting and/or a drop in voltage.
While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the START/STOP button for 3 seconds. "ADD FOOD" will flash across the screen. Open the lid and place ingredients in unit. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
- **Can I turn off Woodfire Flavour Technology?**
If you pressed Woodfire Flavour Technology and already started your cooking function by pressing START, you can press the Woodfire Flavour Technology button again to turn it off if the ignition cycle is less than 75% complete (indicated by the progress bar on the display screen). If pellets have fully ignited and the grill has transitioned to the preheat cycle (indicated on the display screen), you cannot turn Woodfire Flavour Technology off.
- **Can I add more pellets during a cook cycle?**
When using the SMOKER function, you can add more pellets once the first batch has fully burned. Press and hold the Woodfire Flavour technology button for 4 seconds to ignite new full box of pellets. If running back-to-back smoking sessions, we recommend refilling the smoke box using the pellet scoop when half the pellets have burned. **DO NOT** refill more than 2 times. **DO NOT** re-ignite pellets.
- **Why is there orange discolouration inside my unit, underneath the heating element?**
The base liner underneath the bottom heating element may have some visible discolouration. This is a result of our normal manufacturing process. The unit has not been previously used.

ACCESSORIES FOR PURCHASE



ADJUSTABLE STAND

Take your outdoor cooking station to new heights with a heavy-duty, adjustable stand.



ADDITIONAL SIDE TABLE

Extend your work surface on either side of the stand and keep your cooking tools at the ready.



BBQ GRILL COVER

From pouring rain to scorching sun, this durable, lightweight and water-resistant BBQ Grill cover keeps the elements out.



FLAT PLATE

Make stir-fry, fajitas, pancakes, and more with this non-stick flat plate that sits in your BBQ Grill.



GRILL / FLAT PLATE

Grill and sear at the same time. Cook up to four burgers and 500g of vegetables simultaneously.



GREASE TRAY LINERS

Make clean-up a breeze with 10 liners.



PELLET BAGS

Stock up on our Signature Blends and get up to 20 smoke sessions per bag. Both flavours pair perfectly with any dish.



ROAST & SMOKE RACK

Increases air flow for robust smoking, char and caramelisation.



RIB RACK

Evenly grill and smoke up to 4 full racks of ribs at once.

GET YOURS AT
ninjakitchen.co.uk



TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When you buy a product in Europe as a consumer, you get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your “statutory rights”). You can enforce these statutory rights against your retailer. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products (the “Products”) that we give you a manufacturer’s guarantee of two years. This guarantee only applies to the Product if it is bought in new and unused condition. These terms and conditions relate to our guarantees only – your statutory rights as a buyer are unaffected. Please note that the 2 year guarantee is available in all EU countries.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germany) (“us”, “our” or “we”). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

Ninja Guarantees

A household kitchen appliance constitutes a sizeable investment. Your new machine needs to work properly for as long as possible. The guarantee it comes with is an important consideration - and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

You'll find online support at www.ninjakitchen.eu.

How do I register my guarantee?

You can register your guarantee online within 28 days of purchase. To save time, you'll need the following information about your machine:

- Model no.
- Serial Number (only if available)
- Date of purchase of the Product (receipt or delivery note)

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

- The guarantee covers your Product for 2 years starting on the date of purchase.
- Please keep the receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need the receipt to verify the information supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt will invalidate your guarantee.

What are the benefits of registering my guarantee?

When you register your guarantee, you can choose to receive our newsletter containing tips, advice and competitions. Hear the latest news about new Ninja technology and launches. If you register your guarantee online, you'll get instant confirmation that we've received your details.

For details of our privacy policy please visit www.ninjakitchen.eu

How long are our Products guaranteed for?

Our confidence in our design and quality control means that your Product is guaranteed for two years.

What is covered by the guarantee?

Repair or replacement (at Ninja's discretion) of your Product, including all parts and labour in case of any defect in design, materials and workmanship (including transport and shipping costs). Our guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

What is not covered by the guarantee?

- Normal wear and tear.
- Accidental damage, faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja Instruction Manual supplied with your machine.
- Use of the kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Use of parts and accessories which are not Ninja Genuine Components.
- Faulty installation (except where installed by Ninja).
- Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents, unless you can show that the repairs or alterations carried out by others are not related to the defect for which you exercise the guarantee.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

Ninja spares and accessories are developed by the same engineers who developed your Ninja kitchen appliance. You'll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja machines at www.ninjakitchen.co.uk

Please remember that using non-Ninja spares may invalidate your manufacturer's guarantee. However, your statutory rights are unaffected.

GRACIAS

por comprar la Parrilla eléctrica de exterior Ninja Woodfire



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Escanea el código QR con tu dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- 50-60 Hz

Vatios: 1700 W

CONSEJO: El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera del producto junto al cable.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicla el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, utiliza los sistemas de recogida y devolución o ponte en contacto con el vendedor donde adquiriste este producto. Puedes entregar este producto para un reciclado seguro para el medioambiente.

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes	58
Piezas y accesorios	60
Antes del primer uso	60
Dónde colocar la parrilla	61
Utilización en todo tipo de clima	61
Cable Alargador	61
Encender la parrilla	61
Compartimento para pellet extraíble	62
Limpieza de la parrilla	62
Información sobre el panel de control	63
Botones de función	63
Botones de funcionamiento	63
Uso del termómetro	64
Cómo colocar correctamente el termómetro	66
Funciones de cocción	67
Smoker (Ahumar)	67
Grill (Cocinar a la Parrilla)	67
Air Fry (Freír Con Aire)	68
Roast (Asar)	68
Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes ...	69
Accesorios para comprar	71
Registro del producto	72

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

POR FAVOR, LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. El uso de aparatos eléctricos hace conveniente tomar en todo momento precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
- Este producto está destinado únicamente a uso doméstico al aire libre. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. Un uso indebido del producto puede ocasionar lesiones.
- NO** lo utilices en interiores. Esta parrilla se ha diseñado exclusivamente para **USARSE AL AIRE LIBRE** en un área con buena ventilación. Si se utiliza bajo cualquier tipo de techo, los humos tóxicos, como el monóxido de carbono, pueden acumularse y causar lesiones corporales graves o la muerte.
- Este producto pueden utilizarlo personas, incluidos niños, con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo. **NO** lo utilices si no tiene instalados los mangos laterales.
- Para evitar que se produzcan daños materiales a causa de las llamas o el calor, debe dejarse una distancia mínima de 92 cm entre la parte trasera, los laterales y la parte superior del producto y las paredes, barandillas u otras estructuras combustibles.
- Asegúrate de que la superficie esté nivelada, sea estable y esté limpia y seca. **NO** coloques la parrilla cerca del borde de la superficie sobre la que se encuentra durante su funcionamiento.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen, limpien o realicen tareas de mantenimiento en el producto.
- El producto debe recibir alimentación a través de un interruptor diferencial (ID) con una corriente residual de funcionamiento nominal que no exceda los 30 mA. El producto debe conectarse a una toma de corriente con contacto de puesta a tierra.
- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud. **APTO PARA UTILIZARSE CON APARATOS DE EXTERIOR.** Hay disponibles cables de alimentación más largos o alargadores, que pueden utilizarse siempre que se extremen las precauciones durante su uso.
- Para evitar que se produzcan daños materiales o quemaduras a causa de las llamas o el calor, debe dejarse **EN TODO MOMENTO** una distancia mínima de seguridad de 30 cm con respecto al compartimento de pellet durante el ahumado. Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento de pellet si se levanta la tapa de la parrilla cuando haya viento.
- Para evitar quemaduras, usa **SIEMPRE** la pala para pellet cuando añadas el pellet al compartimento de ahumado. **NO** añadas el pellet con las manos.
- Para evitar quemaduras o daños materiales, asegúrate de que la tapa del compartimento de ahumado esté completamente cerrada, de manera que no puedan saltar chispas de su interior.
- El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. No toques ni retires el compartimento de ahumado hasta que la parrilla haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el compartimento de ahumado se haya enfriado.
- Para evitar lesiones y quemaduras, deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas en este o extraerlas, o almacenarlo.
- NO** llenes en exceso el compartimento de pellet. Si lo haces, entrará oxígeno en este, lo que provocará la generación de combustión y llamas que podrían dañar el producto y causar quemaduras.
- NO** toques superficies calientes. Las superficies del producto se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, **SIEMPRE** utiliza manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el producto.
- NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta. La cesta alcanzará altas temperaturas durante el cocinado. Evita tocar el accesorio al extraerlo del producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Se recomienda el uso de utensilios de brazo largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- Asegúrate **SIEMPRE** de que la parrilla esté completamente fría antes de desenganchar y retirar las placas de cocción o moverlas para evitar quemaduras o lesiones.
- NO** uses el producto si no tiene instalada parrilla.
- Para protegerse de descargas eléctricas, el cable y el alargador deben colocarse de manera que no cuelguen de la encimera o de la superficie de la mesa, ya que los niños podrían tirar de ellos o tropezarse. Mantén siempre seca la conexión del cable de alimentación y **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.

- Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.
- NUNCA** utilices un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.
- NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- NO** coloques el producto sobre una superficie caliente ni permitas que el cable entre en contacto con ella.
- Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este producto o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.
- Antes de colocar cualquier accesorio en el producto, asegúrate de que esté limpio y seco.
- NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, no se cocinará de forma uniforme. Además, podría dañar el producto o hacer que se sobrecaliente.
- NO** coloques ningún objeto sobre el producto cuando la tapa esté cerrada durante el uso.
- Asegúrate de que la parrilla esté insertada correctamente y bloqueada de forma segura en su posición.
- NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- Algunos alimentos pueden hacer que salpique aceite o grasa. Ten cuidado al abrir la parrilla para evitar quemaduras.
- En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que del producto salga humo negro, desenchúfalo de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retira los accesorios de cocina.
- El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que podría verse afectado el rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un termómetro de cocina externo para comprobar que la comida se haga a las temperaturas recomendadas.
- Usa en tu producto **ÚNICAMENTE** pellet de madera apto para uso alimentario que sea original de Ninja.
- NUNCA** utilices pellet de combustible para calefacción, madera noble, carbón, combustibles líquidos ni cualquier otro material combustible en el ahumador.
- Mantén las manos y la cara lejos del compartimento de ahumado cuando el producto esté en uso y caliente.
- Ten **SIEMPRE** a mano un extintor adecuado para incendios eléctricos cuando el ahumador esté en funcionamiento.
- Almacena **SIEMPRE** el pellet de madera en un lugar seco, lejos de aparatos que emitan calor y de otros recipientes de combustible.
- Mantén tu parrilla limpia y no dejes que se acumule grasa o ceniza en el interior o sobre el compartimento de ahumado y el cartucho. Esto podría aumentar significativamente las posibilidades de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que del producto salga más humo del que debería, lo cual podría alterar el sabor de la comida.
- Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- Para desconectarlo, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar el producto y, a continuación, desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- NO** limpies este producto con agua pulverizada o similar.
- NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría producir riesgo de descarga eléctrica.
- Guárdalo bajo techo cuando no lo utilices y fuera del alcance de los niños.
- NO** dejes la parrilla sin tapar a la intemperie. Cubre **SIEMPRE** la parrilla cuando la guardes en el exterior.



Lee y revisa las instrucciones para entender el funcionamiento y el uso del producto.



Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.

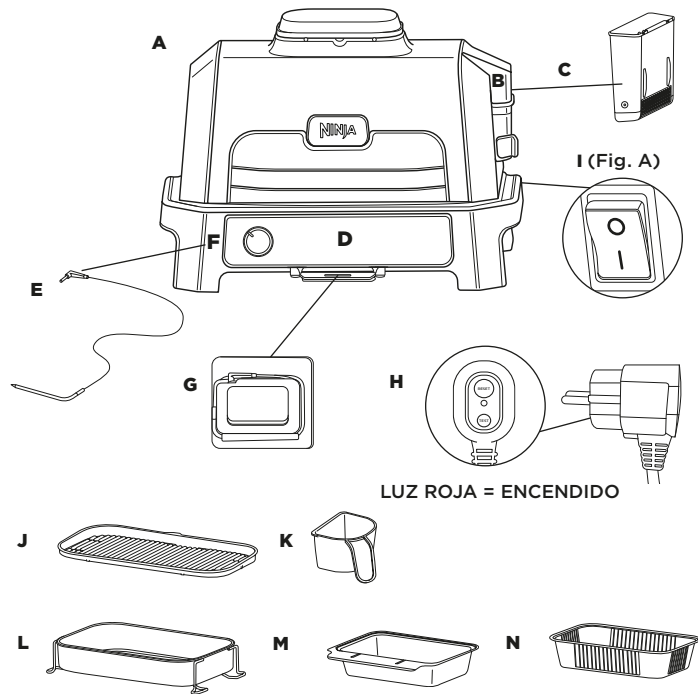


Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

- A Unidad principal
- B Ahumador integrado
- C Compartimento para pellet
- D Panel de control
- E Termómetro integrado
- F Enchufe del termómetro
- G Almacenamiento del termómetro integrado. Deslízalo para acceder al termómetro.
- H Cable y enchufe RCD
- I Interruptor de encendido/apagado
- J Parrilla
- K Cuchara para pellet
- L Cesta para freír con aire
- M Bandeja para grasa
- N Bandeja desechable para la bandeja para grasa



LUZ ROJA = ENCENDIDO

To order replacement or additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira del producto todo el material de embalaje y cinta adhesiva y deséchalos. Algunas pegatinas deben mantenerse permanentemente en la unidad; retira **SOLAMENTE** aquellas en las que se indique «peel here» (despegar por aquí).
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Lava la parrilla y la cesta para gratinar en agua tibia con jabón y, a continuación, enjuágalas y sécalas a conciencia. La parrilla, la cesta para gratinar y la unidad base **NO** son aptas para el lavavajillas. **NUNCA** laves la unidad principal en el lavavajillas.
NOTA: El revestimiento de la base que se encuentra debajo del elemento calefactor inferior puede estar algo decolorado. Esto se debe a nuestro proceso habitual de fabricación. La unidad no ha sido utilizada previamente.
- 4 **NO** utilices cepillos o esponjas abrasivos en las superficies de cocción, puesto que dañan el revestimiento.

Recomendamos colocar todos los accesorios dentro de la parrilla y ponerla en funcionamiento en el modo GRILL (parrilla) a temperatura alta durante 20 minutos sin añadir comida. Esto sirve para eliminar cualquier residuo. Es totalmente seguro y no afecta al rendimiento de la parrilla.

Continúa siguiendo las instrucciones de la página 61 y 62 antes de intentar hacer esto.

ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

Dónde colocar la parrilla

Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada. Es importante que pueda soportar el peso y el tamaño de la unidad. La parte inferior se mantiene fría, por lo que puedes colocar la unidad sobre cualquier superficie. Coloca la unidad al menos a 90 cm (3 pies) de las paredes o de cualquier cosa situada por encima de la cabeza ya que el producto se calienta y desprende humo.



Uso en todo tipo de clima

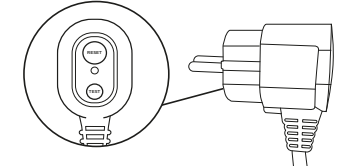
Esta parrilla se puede utilizar en todo tipo de clima. La unidad principal tiene la clasificación IPX4 y el enchufe, IP66. El enchufe RCD proporciona protección adicional y está diseñado para que el diferencial del enchufe salte en caso de que se produzca algún problema en el circuito. Cuando no utilices la unidad, te aconsejamos cubrirla para que conserve mejor su aspecto. Aunque la unidad es segura, mostrará signos de deterioro si se expone a la intemperie.

CABLE ALARGADOR

Si utilizas un cable alargador, asegúrate de que sea adecuado para su uso al aire libre con aparatos de exterior. El uso de un cable que no sea adecuado puede provocar que el cable se sobrecaliente, se funda o que haya una caída de tensión. Una caída de tensión puede aumentar los tiempos de precalentamiento y afectar al rendimiento y/o a los tiempos de cocción.

ENCENDER LA PARRILLA

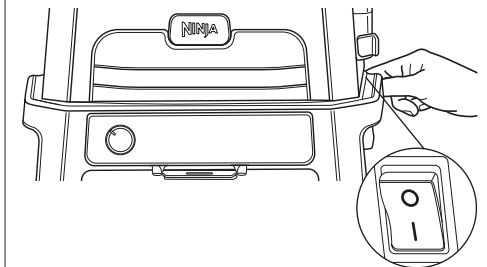
- 1 Enchufa el RCD a la toma de corriente. Enciende la toma de corriente.
- 2 Pulsa el botón de reinicio RESET del RCD. La luz situada debajo del botón de reinicio se debería iluminar en rojo. De lo contrario, prueba en otra toma de corriente. Nota: Puede que resulte difícil ver la luz si está expuesta a la luz solar directa.



- 3 Pulsa el botón de prueba TEST del RCD. La luz roja debería apagarse. Esto significa que el RCD funciona correctamente. Si al pulsar el botón de prueba no se apaga la luz, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente.
- 4 Después de confirmar que el RCD funciona correctamente, pulsa el botón de reinicio de nuevo. La luz roja debería volver a aparecer. La unidad se puede encender desde ahora.

NOTA: Luz del RCD: ROJO = el RCD está encendido; NEGRO = el RCD está apagado.

- 5 Pulsa el interruptor de encendido/apagado situado en la parte posterior del panel de control. El interruptor está encendido cuando está pulsado el lado con la raya.



- 6 A continuación, gira el selector de la parte delantera del panel de control y selecciona la función que desees. La pantalla se debería iluminar con los tiempos o las temperaturas. La parrilla está lista para usarse.

NOTA: Habrá que pulsar el botón de reinicio del RCD cada vez que se desenchufe la unidad.

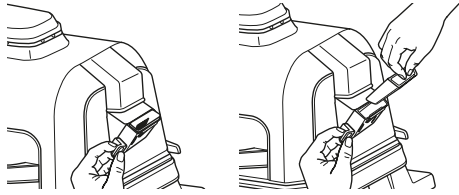
ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

COMPARTIMENTO PARA PELLET

El compartimento de ahumado viene completamente instalado en el producto y se encuentra en el lado derecho de la tapa. Asegúrate siempre de que el compartimento de ahumado extraíble esté en su sitio antes de añadir el pellet. Antes de proceder, lee todas las advertencias.

Cómo se instala el compartimento de ahumado:

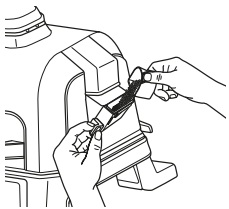
Debes mantener abierto el compartimento de ahumado sujetando con una mano su tapa y luego introducir el compartimento de ahumado extraíble hasta que quede en su sitio.



Cómo se añade el pellet Ninja Woodfire:

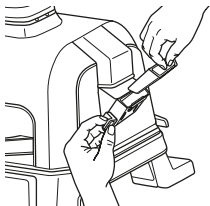
Llena hasta arriba la pala para pellet y nivélala para evitar que se derrame. Mantén la tapa del compartimento de ahumado abierta mientras viertes el pellet en este hasta llenarlo hasta arriba; a continuación, cierra la tapa del compartimento. Asegúrate de que la tapa esté bien cerrada antes de iniciar la cocción..

Para obtener los mejores resultados, rendimiento y sabor, usa únicamente pellet Ninja Woodfire.



Cómo se retira el compartimento de ahumado y cómo se limpia:

Para evitar quemaduras, deja que el pellet se consuma del todo y que el compartimento de ahumado se enfríe por completo. Después, retira el compartimento y desecha todo el contenido de forma segura.



LIMPIEZA DE LA PARRILLA

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Deja SIEMPRE que el producto y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.

- Desenchufa el producto antes de proceder a la limpieza. Mantén la tapa abierta después de retirar los alimentos para que el producto se enfríe más rápidamente.
- Retira el compartimento de ahumado y desecha de forma segura, y una vez este fría,
- No es necesario limpiar el ahumador después de cada uso. Te aconsejamos usar un cepillo de alambre para eliminar la creosota sobrante tras cada 10 usos.

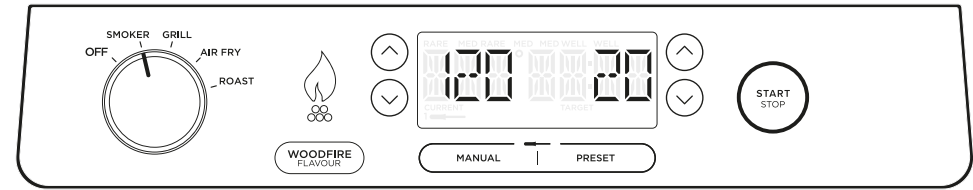
NOTA: NO uses una solución de limpieza líquida en el compartimento de ahumado.

- La pala para pellet se puede lavar en el lavavajillas. La parrilla, la cesta para gratinar, la bandeja recoge grasa y el compartimento de ahumado NO son aptos para el lavavajillas. NO laves el termómetro en el lavavajillas.
- El termómetro integrado y el soporte solo se pueden lavar a mano. NO sumerjas ninguna parte del termómetro en agua o en cualquier otro líquido. Recomendamos limpiarlo solamente con un paño húmedo.
- Cuando este fría, retira con cuidado la bandeja recoge grasa de la parte trasera del producto. Desecha la grasa que contenga la bandeja de forma segura y lávala a mano en agua tibia y jabón.
- La tapa interior debe limpiarse con una toalla o paño húmedo después de cada uso para desodorizar el producto y eliminar la grasa.
- Si hay restos de comida o grasa pegados en la parrilla o en cualquier otra pieza extraíble, déjalos a remojo con agua tibia y jabón antes de limpiarlos.
- Retira la parrilla antiadherente y la cesta para gratinar (si se ha utilizado) después de cada uso y lávalas a mano con agua tibia y jabón.

NOTA: NUNCA utilices limpiadores ni herramientas abrasivos. **NUNCA** sumerjas la unidad en agua o en cualquier otro líquido. **NO** la laves en el lavavajillas.

- Cuando apiles los accesorios con revestimiento para guardarlos, coloca un papel absorbente o un paño entre cada uno de ellos para proteger la superficie de cocinado.

CONOCE LA PARRILLA ELÉCTRICA DE EXTERIOR NINJA WOODFIRE



BOTONES DE FUNCIÓN

Hay dos maneras de conseguir los auténticos sabores ahumados de las barbacoas:

1. El programa **SMOKER** (ahumar) para cocinar durante periodos de tiempo más largos y así obtener un sabor más intenso y un resultado más tierno.
2. El botón **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para un sabor a leña) para añadir una rápida explosión de sabor a leña cuando uses cualquiera de las demás funciones.

SMOKER (AHUMAR): consigue sabores profundos y ahumados al tiempo que cocinas a fuego lento para ablandar grandes cortes de carne.

GRILL (COCINAR A LA PARRILLA): cocción con tapa cerrada para calentar por arriba y por abajo. Es la mejor opción para cocinar a la parrilla cortes de carne grandes o gruesos o alimentos congelados, o para un sellado general de los alimentos. Abre la tapa cuando cocines a la parrilla alimentos delicados o carnes magras para lograr texturas a la brasa sin que se cocinen demasiado.

AIR FRY (FREIR CON AIRE): logra resultados crujientes usando poco o nada de aceite y empleando velocidades del ventilador más altas.

ROAST (ASAR): macera carnes, asa verduras y mucho más.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECNOLOGÍA PARA UN SABOR A LEÑA): pulsa este botón para añadir un sabor a leña a tus comidas después de seleccionar una de estas funciones de cocción: GRILL (cocinar a la parrilla), AIR FRY (freír con aire), BAKE (hornear), ROAST (asar) o DEHYDRATE (deshidratador). Cuando lo pulses, se iluminará el icono de la llama en la pantalla.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

SELECTOR: para encender el producto y seleccionar una función de cocción, gira el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar la función que desees. Para apagarlo, gira el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta situarlo en la posición de **OFF** (apagado).

La pantalla se iluminará cuando hayas encendido el producto.

TEMP (temperatura): se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones - y + situados junto a la palabra TEMP (temperatura).

TIME (tiempo): para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones - y + situados junto a la palabra TIME (tiempo).

START/STOP (iniciar/detener): pulsa este botón para iniciar o detener la función de cocción seleccionada o mantenerlo pulsado durante 3 segundos para omitir el precalentamiento.

PRECALENTAR PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

Para obtener los mejores resultados de cocción, deja que la unidad se precaliente completamente antes de añadir alimentos. Añadir alimentos antes de que se complete el precalentamiento puede provocar una cocción excesiva, humo y más tiempo de precalentamiento.

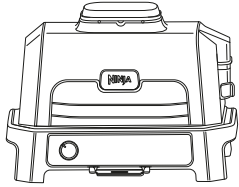
Después de seleccionar una función y ajustar el tiempo y la temperatura, pulsa **START** (iniciar) para que el producto comience de forma automática el precalentamiento (excepto si estás usando la función Smoker [ahumar] o las funciones Reheat/Dehydrate [recalentar/deshidratador]), pero no actives Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña).

USO DEL TERMÓMETRO

IMPORTANTE: NO pongas las manos cerca del cable del termómetro integrado cuando lo estés usando para evitar quemaduras.

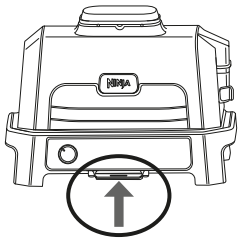
Antes del primer uso

Asegúrate de que el enchufe del termómetro está libre de residuos y de que el cable no tiene nudos antes de enchufarlo a la toma.



La toma del termómetro está situada a la izquierda del selector. Levanta la cubierta protectora para acceder a ella.

- Desliza el compartimento del termómetro situado debajo del panel de control hacia fuera y desenrolla el cable del compartimento para extraer el termómetro.



- Conecta el termómetro a la toma situada en el lado izquierdo de la unidad. Empújalo firmemente hasta que no puedas introducirlo más en el conector. Vuelve a deslizar el compartimento de almacenamiento para cerrarlo.

- Una vez introducido el termómetro, selecciona la función de cocción y la temperatura de cocción deseadas.

NOTA: No es necesario seleccionar un tiempo de cocción, ya que la parrilla apagará el elemento calefactor automáticamente y te avisará cuando la comida se haya cocinado completamente.

- Si estás utilizando las funciones predefinidas, pulsa PRESET (predefinido) y Usa las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo de comida deseada y las flechas a la izquierda para ajustar el resultado interno de su comida (de poco a muy hecho).

NOTA: ¿Cocinar diferentes carnes o las mismas con un resultado diferente? Consulta la siguiente página para obtener más información sobre programación.

NOTA: En el modo de cocción a presión, los únicos ajustes predeterminados son "Well" (bien hecho) y "Shred" (triturar). Utiliza las flechas de la izquierda para cambiar entre estos dos ajustes.

Si utilizas la función manual, pulsa MANUAL y utiliza las temperaturas de cocción internas recomendadas a continuación para las funciones que no sean de Pressure Cook (cocción a presión).

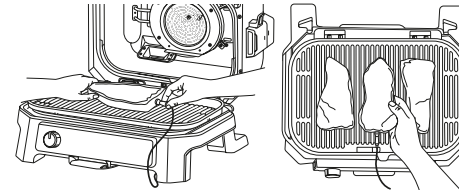
TIPO DE ALIMENTO:	AJUSTAR EL RESULTADO A:
Pescado	Medium rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (60 °C)
	Well Done (muy hecho) (65 °C)
Pollo/Pavo	Well Done (muy hecho) (75 °C)
	Shred (Triturar) (107 °C)
Cerdo	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)
Ternera/Cordero	Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium rare (poco hecho) (55 °C)
	Medium (medio hecho) (60 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
Ternera / cerdo	Well Done (muy hecho) (70 °C)
	Shred (Triturar) (113 °C)

NOTA: Ajusta el resultado para BEEF (carne de vacuno), FISH (pescado) y PORK (carne de cerdo); estos son más bajos que los recomendados normalmente ya que el aparato tendrá una temperatura residual de 5 °C.

- Coloca el accesorio necesario para la función de cocción seleccionada en el aparato y cierra la tapa.

USO DEL TERMÓMETRO (CONTINUACIÓN)

- inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa del trozo de carne. **Consulta el gráfico en la página siguiente para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el sensor.**
- Coloca los alimentos con el sensor introducido en el aparato y cierra la tapa.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

NOTA: Asegúrate de que el cable del sensor no cuelga fuera del aparato/tapa.

- El aparato se detendrá automáticamente cuando casi se haya alcanzado el resultado deseado, ya que tiene en cuenta la temperatura residual. Retira los alimentos del aparato inmediatamente para evitar la sobrecocción.
- La carne seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta el resultado fijado durante unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que si no la deja reposar podría acabar pareciendo "menos" cocinada. El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de proteína.

CÓMO USAR EL SENSOR EN DIFERENTES TIPOS DE COCCIÓN:

Cocinar 2 o más proteínas del mismo tamaño obteniendo diferentes niveles de resultado:

- Ajusta la función de preselección (Preset) al nivel más alto de resultado deseado.
- Inserta el sensor en la carne con el nivel de resultado deseado más alto.
- Coloca la carne dentro del aparato y comienza el programa de cocción. Cuando se alcance el nivel de resultado deseado más bajo en la pantalla, retira la carne sin el sensor.

NOTA: Para comprobar la temperatura interna de otros trozos de carne, presiona y mantén pulsado MANUAL (manual), e inserta el sensor en cada trozo de carne.

NOTA: El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes o pinzas para sacarlo de la comida.

- Sigue cocinando el resto de la carne hasta que llegue al nivel de resultado deseado.

Cocinar 2 o más proteínas de tamaños diferentes:

- inserta el sensor en el trozo de carne más pequeño y utilices la opción predefinida (Preset) para elegir el nivel de resultado.
- Cuando se termine de hacer ese trozo de carne, sácalo del aparato.
- Usando guantes de cocina, transfiere el sensor al trozo más grande más grande y Usa las flechas a la izquierda de la pantalla para elegir su nivel de resultado.

Cocinar 2 o más proteínas de diferente tipo:

- inserta el sensor en la carne con el nivel de resultado deseado más bajo.
- Utiliza la función manual (Manual) para elegir la temperatura interna deseada.
- Cuando se termine de hacer ese trozo de carne, sácalo del aparato.
- Después, pasa el sensor al otro trozo y utiliza la función manual (Manual) para seleccionar la temperatura interna deseada.

USO DEL TERMÓMETRO (CONTINUACIÓN)

CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

NOTA: NO uses el sensor con alimentos congelados o para cortes de carne de menos de 1,5 cm de espesor.

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
Filetes Chuletas de cerdo Chuletas de cordero Pechugas de pollo Hamburguesas Solomillos Filetes de pescado	<ul style="list-style-type: none"> inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. Asegúrate de que el sensor está cerca de (pero sin tocar) el hueso y alejado de la grasa o el cartilago. Asegúrate de que la punta del sensor se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia el fondo o la parte superior. <p>NOTA: Puede que la parte más densa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del sensor toques la parte más densa para conseguir los resultados deseados.</p>		
Pollo entero	<ul style="list-style-type: none"> Inserta el sensor horizontalmente en la parte más densa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo. Asegúrate de que la punta llega a la parte más densa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad. 		

FUNCIONES DE COCCIÓN

IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de este manual de instrucciones antes de utilizar el producto.

SMOKER (ahumar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 120 °C durante 4 horas
RANGO DE TEMPERATURA: 60-210 °C
RANGO DE TIEMPO: 10 min-12 horas

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.

NOTA: Si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro.

- Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- Levanta la tapa del ahumador y, utilizando la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cierra la tapa.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición OFF (apagado) hasta la función SMOKER (ahumar).

NOTA: Woodfire Flavour Technology se activa automáticamente al utilizar la función SMOKER (ahumar).

- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones situados junto a la palabra TEMP (temperatura).
- Para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones junto a la palabra TIME (tiempo).
- Pulsa START (iniciar) para comenzar la cocción. En la función SMOKER (ahumar) no hay tiempo de precalentamiento.
- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje «DONE» (listo) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la parrilla.

GRILL (cocinar a la parrilla)

AJUSTES PREDEFINIDOS: temperatura MED (media) durante 25 minutos
RANGO DE TEMPERATURA: de LO (baja) a HI (alta)
Rango de tiempo: entre 1 minuto y 1 hora

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.

NOTA: Si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro.

- Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- Si tienes previsto emplear Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, utilizando la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición OFF (apagado) hasta la función GRILL (cocinar a la parrilla).
- Para añadir sabor a leña, pulsa el botón Woodfire Flavour.
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones situados junto a la palabra TEMP (temperatura).
- Para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones junto a la palabra TIME (tiempo).
- Pulsa START (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas Woodfire Flavour Technology, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).
- Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 4 segundos. El mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Ve al paso 12 para obtener más instrucciones.

- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

NOTA: ¿Quieres cocinar con la tapa abierta? Una vez que hayas añadido los alimentos, mantén la tapa abierta, el temporizador comenzará la cuenta atrás después de 30 segundos, y cocinarás solo con calor inferior.

- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje «DONE» (listo) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la parrilla.

FUNCIONES DE COCCIÓN



IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de este manual de instrucciones antes de utilizar el producto.

AIR FRY (freír con aire)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 200 °C durante 12 minutos
RANGO DE TEMPERATURA: 150-240 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-1 hora

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.
- Coloca la cesta para freír con aire sobre la parrilla de manera que las patas de la cesta encajen en las hendiduras de la superficie de la parrilla.

NOTA: Si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro.

- Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- Si tienes previsto emplear Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, utilizando la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición OFF (apagado) hasta la función AIR FRY (freír con aire).
- Para añadir sabor a leña, pulsa el botón Woodfire Flavour.
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones  situados junto a la palabra TEMP (temperatura).
- Para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones  junto a TIME (tiempo).
- Pulsa START (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas Woodfire Flavour Technology, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).
- Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 4 segundos. El mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para freír con aire. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Ve al paso 13 para más instrucciones.



- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje «DONE» (listo) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la cesta para freír con aire.

ROAST (asar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 180 °C durante 1 hora y 30 minutos
RANGO DE TEMPERATURA: 120-220 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-4 horas

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.
- Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.

NOTA: Si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro.

- Si tienes previsto emplear Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, utilizando la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición OFF (apagado) hasta la función ROAST (asar).
- Para añadir sabor a leña, pulsa el botón Woodfire Flavour.
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones  situados junto a la palabra TEMP (temperatura).
- Para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones  junto a la palabra TIME (tiempo).
- Pulsa START (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas Woodfire Flavour Technology, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).
- Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.**

NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 4 segundos. El mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para freír con aire. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Ve al paso 12 para obtener más instrucciones.

- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla o un molde para hornear sobre la placa. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje «DONE» (listo) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la parrilla.

NOTA: Cuando emplees la función de asar, asegúrate de usar el accesorio adecuado. En el caso de ingredientes húmedos o que lleven rebozado líquido, utiliza una fuente para hornear. En el caso de productos sueltos, como rollos de canela, tartas o galletas, utiliza la cesta para freír con aire.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y la puesta en marcha accidental de la unidad, apágala y desenchúfala antes de solucionar cualquier fallo.

¿Qué debo hacer si no se enciende mi parrilla?

- Comprueba que el interruptor diferencial (ID) está bien enchufado y que se haya pulsado el botón de reinicio.
- Verifica que el interruptor de pulsado esté en la posición ON (encendido).
- Asegúrate de que el selector no esté en la posición OFF (apagado).

Si el producto no se enciende después de seguir los pasos anteriores, ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 0900 839 453

Aparece «Add Grill» (añadir parrilla) en la pantalla del panel de control.

Debes instalar la parrilla. Una vez instalada, cierra la tapa y pulsa el botón START (iniciar) para dar comienzo al cocinado.

Aparece «Add Food» (añadir alimentos) en la pantalla del panel de control.

La unidad ha completado el precalentamiento y ahora es el momento de añadir los ingredientes.

Aparece «Shut Lid» (cerrar la tapa) en la pantalla del panel de control.

La tapa está abierta y tiene que cerrarse para que la función seleccionada dé comienzo.

Aparece «E» en la pantalla del panel de control.

El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 0900 839 453 Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en ninjakitchen.eu/registerguarantee y ten el producto a mano cuando llames.

Aparece «CLD» (ahumar en frío) en la pantalla del panel de control.

La función COLD SMOKING (ahumar en frío) se utiliza para ahumar los alimentos, no para cocinarlos. Al usarlo con carne, aves o pescado, este proceso debe combinarse con un paso aparte para calentar la comida hasta una temperatura de consumo segura. Consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?

Para tener los mejores resultados, deja que la unidad se precaliente antes de agregar los ingredientes.

¿Se debe llenar todo el compartimento de ahumado con pellet?

Sí, llena siempre el compartimento de ahumado hasta arriba. Hemos perfeccionado la cantidad de pellet que hace falta para cada sesión de ahumado. Independientemente de la función que se utilice o de la cantidad de comida que haya, la parrilla los quemará adecuadamente.

¿Cuándo se debe pulsar el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña)?

Pulsa este botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) antes de pulsar el botón de inicio cuando quieras añadir un sabor ahumado a la comida y estés empleando las funciones Grill (cocinar a la parrilla), Air Fry (freír con aire) o Roast (asar). No es necesario pulsar el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) con la función Smoker (ahumar).

¿Por qué saltan chispas del compartimento de pellet?

Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento de pellet si se levanta la tapa de la parrilla cuando haya viento.

¿Dónde se debe guardar el pellet?

Guarda en todo momento el pellet en un lugar seco. La presencia de humedad en el pellet podría afectar a la ignición y a la calidad del sabor del humo.

¿Se debe usar alguna clase de aceite o sprays antiadherentes al ahumar?

No, no recomendamos el uso de aceites o sprays antiadherentes al ahumar ya que el humo no se adhiere tan bien a los alimentos.

¿Cómo se debe desechar el pellet quemado después del ciclo de cocinado?

El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. No toques ni retires el compartimento de ahumado hasta que la parrilla haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el compartimento de ahumado se haya enfriado. Retira luego el compartimento de ahumado y desecha de forma segura, y una vez esté fría, la ceniza que contiene.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y la puesta en marcha accidental de la unidad, apágala y desenchúfala antes de solucionar cualquier fallo.

• **¿Por qué el precalentamiento tarda tanto?**

Los tiempos de precalentamiento pueden variar según la función que se esté utilizando y la temperatura de la parrilla.

Función GRILL (cocinar a la parrilla): temperatura HI (alta) aproximadamente 8-12 min | MED (media) 6-11 min | LO (baja) 5-9 min.

Funciones AIR FRY (freír con aire), y ROAST (asar): 3 minutos.

SMOKER (ahumar): no hay tiempo de precalentamiento.

Si se añade el sabor a leña mediante el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), el tiempo de ignición supondrá que el precalentamiento dure entre 2 y 4 minutos adicionales.

Si se utiliza el producto en condiciones climatológicas adversas, como, por ejemplo, durante fuertes lluvias, el tiempo de precalentamiento podría alargarse.

Si utilizas un cable alargador, asegúrate de que sea adecuado para su uso al aire libre con aparatos de exterior. El uso de un cable que no sea adecuado puede provocar que el cable se sobrecaliente, se funda o que haya una caída de tensión.

Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 3 segundos. El mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la unidad. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

• **¿Se puede desactivar Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña)?**

Si has pulsado el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) y has pulsado el botón START (inicio) para que dé comienzo la función de cocción, tienes la opción de pulsar de nuevo el botón Woodfire Flavour Technology para desactivarla, siempre que el ciclo de ignición no haya alcanzado el 75 % (el porcentaje aparece indicado en la barra de progreso de la pantalla). Si el pellet está en plena combustión y la parrilla ha pasado al ciclo de precalentamiento (se indica en la pantalla), no podrás desactivar Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña).

• **¿Se puede añadir más pellet durante el ciclo de cocción?**

Se puede añadir más pellet durante el uso de la función SMOKER (ahumar), una vez que se haya quemado por completo la primera carga de pellets. Mantén pulsado el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) durante 4 segundos para que se prenda el nuevo acopio de pellet del compartimento. Si usas la función de ahumado de forma consecutiva con distintos alimentos, te aconsejamos rellenar el compartimento de ahumado con la pala para pellet cuando se haya quemado la mitad. **NO** lo rellenes más de 2 veces. **NO** vuelvas a prender el mismo pellet.

ACCESORIOS PARA COMPRAR



SOPORTE AJUSTABLE

Lleva tu cocina de exterior a un nuevo nivel con un soporte resistente y ajustable.



MESA AUXILIAR ADICIONAL

Amplía tu superficie de trabajo a ambos lados del soporte y ten a mano todos tus utensilios de cocina.



FUNDA PROTECTORA PARA PARRILLA

Tanto si llueve a mares como si hace un sol abrasador, esta funda duradera, ligera y resistente al agua protege contra cualquier inclemencia del tiempo.



PLANCHA

Prepara salteados, fajitas, tortitas y mucho más con esta plancha antiadherente que se coloca en tu parrilla.



REJILLA/PLANCHA PARA PARRILLA

Para asar y dorar al mismo tiempo. Prepara hasta 4 hamburguesas y 500 g de verduras a la vez.



BANDEJAS DESECHABLES PARA LA BANDEJA PARA GRASA

Limpia en un abrir y cerrar de ojos con estas 10 bandejas desechables.



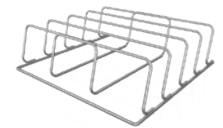
BOLSAS DE PELLETS

Abastécete de nuestras mezclas de la casa y consigue hasta 20 sesiones de ahumado por bolsa. Ambos sabores combinan a la perfección con cualquier plato.



REJILLA PARA ASAR Y AHUMAR

Aumenta el flujo de aire para ahumar, asar y caramelizar.



REJILLA PARA COSTILLAS

Asa y ahúma uniformemente hasta 4 costillares completos a la vez.

CONSIGUE LOS TUYOS EN
ninjakitchen.eu



REGISTRO DEL PRODUCTO

Cuando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los “Productos”) que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de dos años. Esta garantía solo resulta aplicable a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE y en el Reino Unido en el supuesto que dejase de pertenecer a la UE durante el periodo de garantía.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo aparato debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

Nuestro servicio de asistencia telefónica (0900 839 453) está operativo de lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. La llamada le permitirá ponerse en contacto directo con un representante de Ninja. También puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, le informamos de que necesitará los siguientes datos de su máquina:

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La garantía cubre el Producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite www.ninjakitchen.eu.

REGISTRO DEL PRODUCTO

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución de su Producto (a discreción de Ninja), incluidas piezas y mano de obra —en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en el acabado— y los gastos de transporte y envío. Nuestra garantía es adicional a sus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja suministrado con el aparato.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con las instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que usted pueda demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace uso de la garantía.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

Recuerde que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, sus derechos legales no se verán afectados.

MERCI

d'avoir acheté le Barbecue électrique avec fumoir intégré Ninja Woodfire



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scanner le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz

Watts : 1 700 W

CONSEIL : vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette du QR code située à l'arrière de l'appareil, au niveau du cordon d'alimentation.



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour prévenir une éventuelle nocivité pour l'environnement ou la santé résultant d'une élimination non conforme des déchets, recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utilisez les systèmes de retour et de collecte, ou contactez le détaillant auprès duquel cet appareil a été acheté. Celui-ci pourra procéder au recyclage de cet appareil dans le respect de l'environnement.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	76
Pièces et accessoires	78
Avant la première utilisation	78
Positionnement du grill	79
Utilisation par tous les temps	79
Rallonge	79
Allumer le grill	79
Compartiment de fumage amovible	80
Nettoyer votre grill	80
Fonctionnement du panneau de commande	81
Boutons de fonction	81
Boutons de commande	81
Utilisation de la thermosonde	82
Insérer correctement la thermosonde	84
Modes de cuisson	85
Smoker (Fumoir)	85
Grill (Griller)	85
Air Fry (Frire sans huile)	86
Roast (Rôtir)	86
Guide de dépannage	87
Accessoires vendus séparément	89
Garantie et enregistrement du produit	90

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique extérieur. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 3 **NE PAS** utiliser à l'intérieur. Ce grill est conçu pour une **UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT** dans un endroit bien aéré. En cas d'utilisation sous un toit couvert, des fumées toxiques, y compris du monoxyde de carbone, peuvent s'accumuler et causer des blessures corporelles graves ou la mort.
- 4 Cet appareil peut être utilisé par des personnes, incluant des enfants, dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 5 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser. **NE PAS** utiliser avant d'avoir correctement assemblé les poignées latérales.
- 6 Pour éviter les dommages matériels causés par les flammes ou la chaleur, maintenir une distance minimale de 92 cm entre l'arrière, les côtés et le dessus de l'appareil et tous murs, rails ou autres constructions combustibles.
- 7 S'assurer que la surface est plane, stable, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil près du bord de la surface sur laquelle le grill est placé durant le fonctionnement.
- 8 Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** utiliser l'appareil à proximité des enfants, et ne pas les laisser le nettoyer ou l'entretenir.
- 9 L'appareil doit être alimenté par un dispositif de courant résiduel (RCD) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. L'appareil doit être branché sur une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.
- 10 Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans ne l'attrapent ou ne s'y emmêlent, ou que des personnes ne trébuchent sur un câble plus long. **ADAPTÉ POUR UNE UTILISATION AVEC DES APPAREILS EXTÉRIEURS.** Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.
- 11 Pour éviter les dommages matériels et les brûlures causées par les flammes ou la chaleur, **TOUJOURS** maintenir une distance de sécurité minimale d'au moins 30 cm de la boîte à granulés lorsque vous faites fumer vos aliments. De petites flammes peuvent s'échapper de la boîte à granulés si le couvercle du grill est soulevé lorsqu'il y a du vent.
- 12 Pour éviter toute brûlure, **TOUJOURS** utiliser une pelle à granulés lorsque vous ajoutez des granulés dans le compartiment du fumoir. **NE PAS** ajouter de granulés à la main.
- 13 Pour éviter toute brûlure et tout dommage matériel, s'assurer que le couvercle du Fumoir est complètement fermé pour empêcher les flammes de s'échapper.
- 14 Les granulés peuvent poursuivre leur combustion une fois le temps de cuisson écoulé. Ne pas toucher ni retirer le boîtier du fumoir tant que le grill n'a pas cessé de fumer, que les granulés n'ont pas complètement brûlé et que le Fumoir n'a pas refroidi.
- 15 Pour éviter toute blessure ou brûlure, laisser refroidir avant de le nettoyer, le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 16 **NE PAS** laisser les granulés déborder de la boîte à granulés. Cela risque d'introduire de l'oxygène, entraînant ainsi une combustion, des flammes et des dommages à l'appareil, pouvant entraîner des brûlures.
- 17 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, et les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 18 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. Le panier devient extrêmement chaud lors de la cuisson. Éviter tout contact physique en retirant l'accessoire de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** faire preuve de précaution lors de l'utilisation du produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à manche long et de maniques ou de gants de cuisine anti-chaleur.
- 19 **TOUJOURS** s'assurer que le grill est complètement froid avant de libérer et de retirer les plaques de cuisson ou de le déplacer pour éviter toute brûlure ou blessure.

- 20 **NE PAS** utiliser l'appareil avant d'avoir installé la plaque de grill.
- 21 Pour se protéger des chocs électriques, le cordon et la rallonge ne doivent pas pendre du plan de travail ou du dessus de la table où ils pourraient être tirés par des enfants ou faire trébucher. Garder la connexion du cordon au sec et **NE PAS** immerger le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide.
- 22 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.
- 23 **NE JAMAIS** utiliser de prise de courant située sous la surface du plan de travail.
- 24 **NE JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.
- 25 **NE PAS** placer l'appareil à proximité de surfaces chaudes et laisser le cordon toucher des surfaces chaudes.
- 26 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.
- 27 Avant de placer les accessoires dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 28 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 29 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air quand l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 30 **NE PAS** poser d'objets sur l'appareil lorsque le couvercle est fermé, lors de son utilisation.
- 31 Veiller à ce que la plaque de cuisson amovible soit correctement insérée et fixée.
- 32 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture traditionnelle.
- 33 Certains aliments peuvent provoquer des éclaboussures d'huile ou de graisse. Faire preuve de prudence lors de l'ouverture du grill afin d'éviter toute brûlure.
- 34 Si l'huile prend feu ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 35 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire, il est recommandé d'utiliser un thermomètre alimentaire pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 36 Utiliser **UNIQUEMENT** des granulés de bois authentiques de qualité alimentaire provenant de Ninja dans votre appareil.
- 37 **NE JAMAIS** utiliser de granulés de combustible de chauffage, de bois dur, de charbon de bois, de combustibles liquides ou tout autre matériau combustible dans le fumoir.
- 38 Garder les mains et le visage à l'écart du Fumoir lorsque l'appareil est en cours d'utilisation et qu'il est chaud.
- 39 **TOUJOURS** garder un extincteur adapté aux incendies électriques à portée de main durant l'utilisation du fumoir.
- 40 **TOUJOURS** entreposer les granulés de bois dans un endroit sec, loin des appareils produisant de la chaleur et d'autres contenants de combustible.
- 41 Garder le grill propre et ne pas laisser l'excès de graisse ou de cendres s'accumuler à l'intérieur ou sur la cartouche/le Fumoir. Cela augmente considérablement les risques d'incendie de graisse et de fumée supplémentaire qui peuvent altérer la saveur de vos aliments.
- 42 Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 43 Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 44 **NE PAS NETTOYER** ce produit au jet d'eau ou similaire.
- 45 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux de tampon peuvent se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 46 Stocker à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé et tenir hors de portée des enfants.
- 47 **NE PAS** laisser le grill non couvert et exposé aux éléments. **TOUJOURS** utiliser le couvercle du grill lorsqu'il est entreposé à l'extérieur.



Lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.

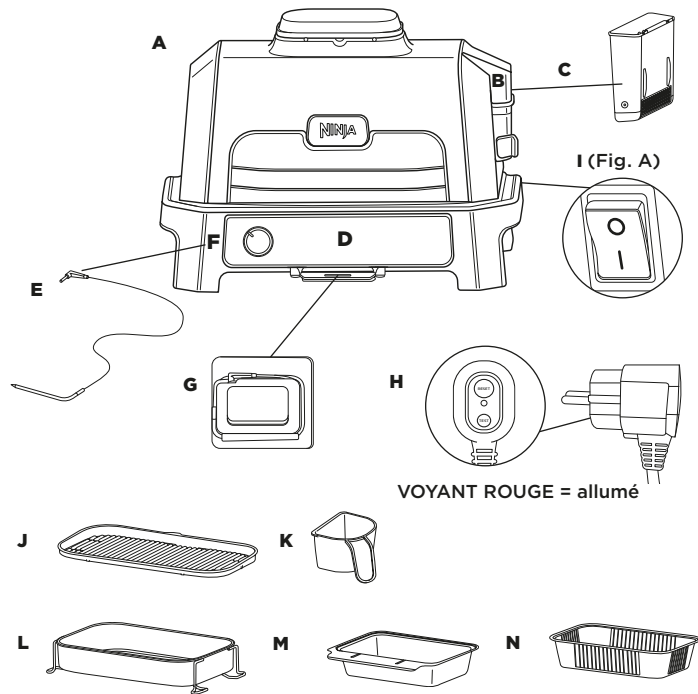


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A Appareil principal
- B Fumoir intégré
- C Compartiment à granulés
- D Panneau de commande
- E Thermosonde intégrée
- F Prise de la thermosonde
- G Support de thermosonde intégré. Faire sortir pour accéder à la thermosonde.
- H Cordon d'alimentation et prise RCD
- I Interrupteur Marche/ Arrêt
- J Plaque de grill
- K Pelle à granulés
- L Panier Crousti
- M Plateau à graisses
- N Insert pour bac récupérateur de graisse



VOYANT ROUGE = allumé

To order replacement or additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirer et jeter tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif de l'appareil. Certaines étiquettes sont censées rester sur l'appareil ; enlever **UNIQUEMENT** celles avec la mention « peel here » (enlever ici).
- 2 Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. Il convient de prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Laver la plaque de grill et le panier Crousti dans de l'eau tiède et savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement. La plaque de grill, le panier Crousti et l'appareil ne doivent **PAS** aller au lave-vaisselle. Ne JAMAIS mettre l'appareil principal au lave-vaisselle.
REMARQUE : la doublure de la base, présente sous la résistance de chauffe inférieure, peut présenter une décoloration visible. Ceci est le résultat de notre processus de fabrication normal. L'appareil n'a pas été utilisé auparavant.
- 4 **NE PAS** utiliser de brosses ou d'éponges abrasives sur les surfaces de cuisson, car elles risqueraient d'endommager le revêtement.

Nous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du grill et de faire fonctionner l'appareil avec température du GRILL sur HI pendant 20 minutes sans ajouter d'aliments. Cela permet d'éliminer tout résidu. Ce processus est totalement sûr et n'affecte aucunement les performances du grill.

Continuez à suivre la notice d'utilisation, pages 79 et 80, avant de procéder à cette opération.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION - SUITE

Positionnement du grill

Placer le grill sur une surface stable et de niveau. Il est important que celle-ci puisse supporter le poids et la taille de l'appareil. Le dessous de l'appareil reste froid, il peut donc être installé sur tout type de surface. Installez l'appareil à au moins 90 cm des murs ou de tout objet situé au-dessus en raison de la chaleur et de la fumée émises.



Utilisation par tous les temps

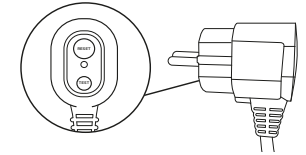
Vous pouvez utiliser ce grill sans danger par tous les temps. L'appareil principal est classé IPX4 et la prise est classée IP66. Conçue pour couper l'alimentation en cas de problème dans le circuit électrique, la prise RCD assure une protection supplémentaire. Lorsque vous ne l'utilisez pas, nous vous conseillons de couvrir l'appareil afin de le garder dans le meilleur état possible. Bien que sans danger, l'appareil montrera des signes d'usure s'il est exposé aux éléments.

Rallonge

En cas d'utilisation d'une rallonge, s'assurer qu'elle convient à une utilisation à l'extérieur avec des appareils extérieurs. L'utilisation d'un cordon incorrect peut entraîner une surchauffe, une fonte et/ou une chute de tension du cordon. Une chute de tension peut augmenter les temps de préchauffage et avoir un impact sur les performances de cuisson et/ou les temps de cuisson.

ALLUMER LE GRILL

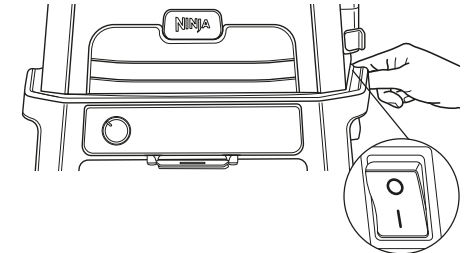
- 1 Branchez le dispositif de courant résiduel sur une prise murale. Mettez la prise sous tension.
- 2 Appuyez sur le bouton RESET (Réinitialiser) du dispositif de courant résiduel. Le voyant situé sous le bouton RESET (Réinitialiser) devrait s'allumer en rouge. Si ce n'est pas le cas, essayez une autre prise. Remarque : il peut être difficile de voir la lumière en cas d'exposition directe au soleil.



- 3 Appuyez sur le bouton TEST (Essai) du dispositif de courant résiduel. Le voyant rouge devrait maintenant être éteint. Cela signifie que le dispositif de courant résiduel fonctionne correctement. Si le fait d'appuyer sur le bouton TEST (Essai) n'éteint pas le voyant, contactez le service clientèle.
- 4 Après avoir vérifié que le dispositif de courant résiduel fonctionne correctement, appuyez à nouveau sur RESET (Réinitialiser). Le voyant rouge devrait réapparaître. L'appareil peut maintenant être mis en marche.

REMARQUE : voyant du dispositif de courant résiduel ; ROUGE = le dispositif de courant résiduel est allumé ; NOIR = le dispositif de courant résiduel est éteint

- 5 Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt situé à l'arrière du panneau de commande. L'interrupteur est en position marche lorsque le côté avec la ligne est enfoncé.



- 6 Tournez ensuite le bouton principal situé à l'avant du panneau de commande et placez-le sur le programme souhaité. L'écran devrait s'allumer pour indiquer l'heure ou la température. Le grill est maintenant prêt à l'emploi.

REMARQUE : vous devrez appuyer sur le bouton RESET (Réinitialiser) sur le dispositif de courant résiduel à chaque fois que l'appareil est débranché.

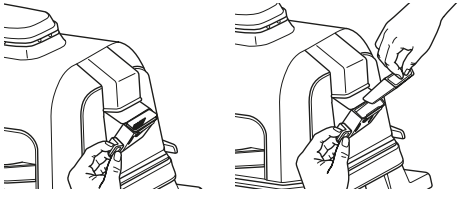
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION - SUITE

FUMOIR AMOVIBLE

À la réception, le Fumoir est entièrement installé dans l'appareil et situé sur le côté droit du couvercle. Toujours s'assurer que le Fumoir amovible est inséré à sa place avant d'ajouter des granulés. Consultez tous les avertissements avant de poursuivre.

Installation du Fumoir:

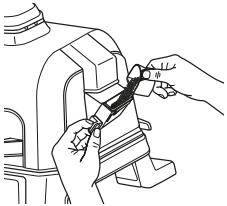
Pour l'installer, maintenir le couvercle du Fumoir ouvert d'une main et insérer le Fumoir à sa place.



Ajout de granulés Ninja Woodfire:

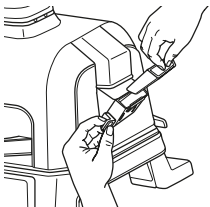
Remplir la pelle à granulés jusqu'en haut et niveler pour éviter que des granulés ne tombent. Tout en maintenant le couvercle du Fumoir ouvert, verser des granulés dans le Fumoir jusqu'à remplissage complet, puis fermer le couvercle. S'assurer que le couvercle est bien fermé avant la cuisson.

Utiliser uniquement des granulés Ninja Woodfire pour obtenir les meilleurs résultats, performances et saveurs.



Retrait du Fumoir et nettoyage:

Pour éviter toute brûlure, laisser les granulés brûler complètement et le Fumoir refroidir, puis retirer le boîtier amovible et jeter le contenu avec précaution.



NETTOYAGE DE VOTRE GRILL

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. TOUJOURS laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Débrancher l'appareil de la source d'alimentation avant le nettoyage. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
- Retirer le Fumoir et jeter le contenu des cendres refroidies avec précaution après chaque utilisation.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Nous recommandons d'utiliser une brosse métallique pour retirer l'accumulation de créosote toutes les 10 utilisations.

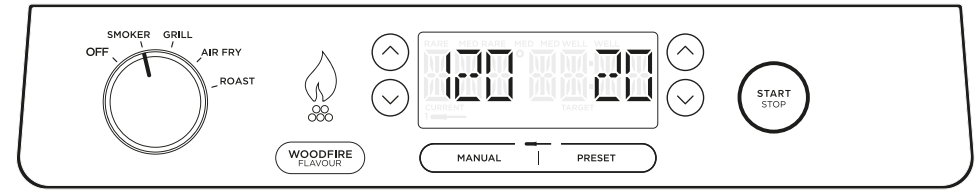
REMARQUE : NE PAS utiliser de solution de nettoyage liquide sur le Fumoir.

- La pelle à granulés est lavable au lave-vaisselle. La plaque de grill, le panier Crousti, le bac récupérateur de graisse et le Fumoir ne vont PAS au lave-vaisselle. **NE PAS** mettre la thermosonde au lave-vaisselle.
- La thermosonde intégrée et le support sont lavables à la main uniquement. **NE PAS** immerger la thermosonde dans de l'eau ou tout autre liquide. Nous vous recommandons de la nettoyer à l'aide d'un chiffon humide uniquement.
- Retirer le bac récupérateur de graisse refroidi avec précaution de l'arrière de l'appareil. Jeter le contenu avec précaution et laver le bac récupérateur de graisse à la main dans de l'eau chaude savonneuse.
- Le couvercle intérieur doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation pour désodoriser l'appareil et retirer les résidus de graisse.
- Si des résidus d'aliments ou de la graisse restent collés à la plaque de grill, ou toute autre pièce amovible, faire tremper la pièce dans de l'eau chaude et savonneuse avant le nettoyage.
- Retirer la plaque de grill antiadhésive et le panier Crousti (le cas échéant) après chaque utilisation et les laver à la main avec de l'eau tiède savonneuse.

REMARQUE : NE JAMAIS utiliser d'instruments ou de nettoyeurs abrasifs. **NE JAMAIS** immerger l'appareil principal dans de l'eau ou d'autres liquides. **NE PAS** placer au lave-vaisselle.

- Lors du rangement des accessoires, placer un chiffon ou une serviette en papier entre chaque élément pour protéger les surfaces dotées d'un revêtement.

DÉCOUVERTE DU BARBECUE ÉLECTRIQUE AVEC FUMOIR INTÉGRÉ WOODFIRE



BOUTONS DE FONCTION

Il existe 2 façons d'obtenir d'authentiques saveurs de feu de bois :

1. Programme **SMOKER (FUMOIR) dédié** avec un temps de cuisson plus long pour obtenir des saveurs intenses et des résultats tendres.
2. Ajouter rapidement une touche de saveur fumée à n'importe quel aliment avec l'un des autres modes à l'aide du bouton **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**.

SMOKER (FUMOIR) : permet de créer des saveurs fumées intenses tout en cuisant lentement à feu doux pour attendrir les gros morceaux de viande.

GRILL (GRILLER) : cuisson à couvercle fermé pour chauffer au-dessus et en dessous. Idéale pour faire griller d'épais morceaux de viande ou des aliments surgelés, ou pour saisir complètement des aliments. Ouvrir le couvercle pendant la cuisson d'aliments délicats ou de protéines maigres pour obtenir des textures grillées sans surcuisson.

AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) : permet d'obtenir des aliments croustillants et croquants avec peu ou pas d'huile et des vitesses de ventilation plus élevées.

ROAST (RÔTIR) : pour préparer des viandes tendres, des légumes rôtis, etc.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY : appuyer sur ce bouton après avoir sélectionné votre mode de cuisson pour ajouter des saveurs de feu de bois en mode Grill (Griller), Air Fry (Frir sans huile), Bake (Cuire au four), Roast (Rôtir) ou Dehydrate (Déshydrater). En appuyant sur ce bouton, l'icône de flamme s'allume sur l'écran.

BOUTONS DE COMMANDE

BOUTON PRINCIPAL : pour allumer l'appareil et sélectionner un mode de cuisson, tourner le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le mode souhaité soit sélectionné. Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton principal dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.

REMARQUE : lorsque l'appareil est sous tension, l'écran est allumé.

TEMP (Température) : le réglage de température par défaut s'affiche. Pour ajuster la température à votre guise, utiliser les boutons - et + situés à côté de TEMP.

TIME (Temps de cuisson) : pour régler le temps de cuisson, utiliser les boutons - et + situés à côté de TIME.

START/STOP (MARCHE/ARRÊT) : appuyer pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours ou appuyer et maintenir pendant 3 secondes pour ignorer le préchauffage.

PRÉCHAUFFER POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Pour obtenir des plats parfaitement grillés, penser à préchauffer l'appareil avant d'y placer les aliments. Ajouter des aliments avant la fin du préchauffage peut entraîner une surcuisson, un dégagement de fumée et un temps de préchauffage plus long.

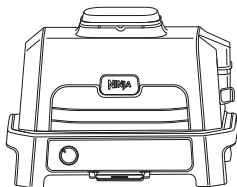
Après avoir réglé le mode, le temps de cuisson et la température, puis appuyé sur **START**, l'appareil commencera automatiquement le préchauffage (sauf en cas d'utilisation du mode Smoker (Fumoir) ou des modes Reheat (Réchauffer)/Dehydrate (Déshydrater)) sans activer la technologie Woodfire Flavour (saveurs de feu de bois).

UTILISATION DE LA THERMOSONDE

IMPORTANT : NE PAS approcher les mains du cordon de la thermosonde intégrée pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de brûlure.

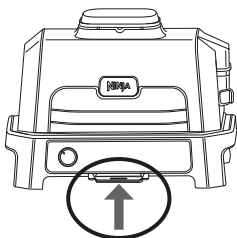
Avant la première utilisation

Assurez-vous que la prise de la thermosonde ne présente aucun résidu et que le câble n'est pas emmêlé avant le branchement.



La prise de la thermosonde est située à gauche du bouton principal. Soulevez la protection pour y accéder.

- 1 Retirez le compartiment de rangement de la thermosonde situé sous le panneau de commande puis déroulez le cordon hors du compartiment pour sortir la thermosonde.



- 2 Raccordez la thermosonde à la prise située sur le côté gauche de l'appareil. Appuyez fermement sur la sonde jusqu'à ce qu'elle s'enfonce à fond. Remettez en place le compartiment de rangement.
- 3 Une fois la thermosonde raccordée à la prise, appuyez sur le mode de cuisson et la température souhaités.

REMARQUE : Il est inutile de définir un temps de cuisson. Le grill éteint automatiquement la résistance de chauffe et vous avertit lorsque la cuisson est terminée.

4. Si vous utilisez la fonction Preset, appuyez sur PRESET (Préréglage) et sélectionnez le type d'aliment à l'aide des flèches à droite du panneau de commande. Choisissez ensuite le résultat de cuisson à cœur de vos aliments (de bleu à bien cuit) à l'aide des flèches de gauche.

REMARQUE : vous cuisez des viandes différentes ou souhaitez des résultats de cuisson différents ? Consultez la page suivante pour plus d'informations sur la programmation.

REMARQUE : en mode autocuiseur, vous ne pouvez définir que « Well » (bien cuit) et « Shred » (effiloché) comme préréglages. Utilisez les flèches de gauche pour basculer entre ces deux paramètres.

Si vous utilisez la fonction Manual, appuyez sur MANUAL (Manuel) et utilisez les températures de cuisson à cœur recommandées ci-dessous pour les programmes autres que Pressure (Cuire sous pression).

TYPE D'ALIMENT : DÉFINIR LE RÉSULTAT DE CUISSON :

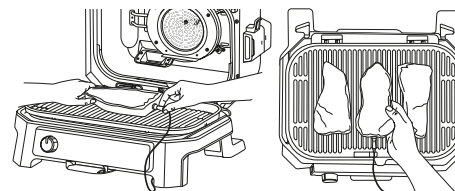
Poisson	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (60 °C)
Poulet/Dinde	Bien cuit (65 °C)
	Bien cuit (75 °C)
	Effiloché (107 °C)
Porc	À point (55 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)
Bœuf/Agneau	Bleu (50 °C)
	Saignant (55 °C)
	À point (60 °C)
	Cuit (65 °C)
Bœuf/Porc	Bien cuit (70 °C)
	Effiloché (113 °C)

REMARQUE : les préréglages de cuisson pour BEEF, FISH et PORK (bœuf, poisson et porc) sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle de 5 °C.

5. Placez l'accessoire requis pour le programme de cuisson sélectionné dans l'appareil.

UTILISATION DE LA THERMOSONDE - SUITE

6. Insérez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau à cuire. **Consultez le tableau de la page suivante pour plus d'informations sur le positionnement de la sonde.**
7. Placez les aliments avec la sonde insérée dans l'appareil, et fermez le couvercle.



Correct thermometer placement.
Thermometer grip is fully inside unit.

REMARQUE : assurez-vous que le cordon de la sonde ne pend pas à l'extérieur de l'appareil/du couvercle.

8. L'appareil s'arrête automatiquement juste avant que le résultat de cuisson souhaité ne soit atteint, car il tient compte de la cuisson par chaleur résiduelle. Retirez les aliments de l'appareil sans attendre pour éviter une surcuisson.
9. Le morceau de viande/poisson va continuer à cuire jusqu'au résultat de cuisson souhaité, ce qui peut prendre 3 à 5 minutes. Ceci est une étape importante. En effet, ne pas laisser le plat reposer peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson par chaleur résiduelle varie selon la taille, la découpe et le type de protéine choisie.

UTILISER LA SONDÉ DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

Cuire 2 morceaux de viande/poisson ou plus de la même taille avec différents résultats de cuisson :

- Sélectionnez le résultat de cuisson le plus élevé à l'aide de la fonction Preset.
- Insérez la sonde dans le morceau de protéine que vous souhaitez le plus cuire.
- Placez les morceaux dans l'appareil et démarrez la cuisson. Lorsque le résultat de cuisson le plus faible est atteint sur l'écran, retirez le morceau souhaité en laissant la sonde dans l'appareil.

REMARQUE : pour contrôler la température à cœur des autres morceaux de viande/poisson, appuyez sur le bouton MANUAL et maintenez-le enfoncé puis insérez la sonde dans chaque morceau.

REMARQUE : la sonde sera BRÛLANTE. Utilisez des maniques ou une pince pour la sortir des aliments.

- Poursuivez la cuisson du morceau restant jusqu'à atteindre le résultat de cuisson souhaité.

Cuire 2 morceaux de viande/poisson ou plus de tailles différentes :

- Insérez la sonde dans le plus petit morceau et sélectionnez le résultat de cuisson à l'aide de la fonction Preset.
- Une fois la cuisson de ce morceau terminée, sortez-le de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférez la sonde dans le plus gros morceau et sélectionnez le résultat de cuisson souhaité à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

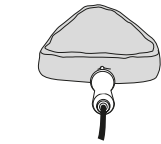
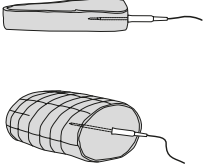




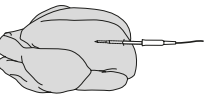

Cuire 2 morceaux de viande/poisson différents ou plus :

- Insérez la sonde dans le morceau avec le résultat de cuisson souhaité le plus faible.
- Sélectionnez la température à cœur souhaitée à l'aide de la fonction Manual.
- Une fois la cuisson de ce morceau terminée, sortez-le de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférez la sonde dans le plus gros morceau et sélectionnez le résultat de cuisson souhaité à l'aide de la fonction Manual.

UTILISATION DE LA THERMOSONDE - SUITE

INSÉRER CORRECTEMENT LA SONDE

REMARQUE : veillez à **NE PAS** utiliser la sonde avec des aliments surgelés ou des morceaux de moins de 1,5 cm d'épaisseur.

TYPE D'ALIMENT	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Côtes de porc Côtes d'agneau Escalopes de poulet Burgers Filets mignons Filets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> Insérez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. Assurez-vous que la sonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage. Assurez-vous que l'embout de la sonde est inséré tout droit au centre du morceau de viande, et non incliné vers le bas ou vers le haut. <p>REMARQUE : la partie la plus épaisse du morceau n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la sonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats de cuisson souhaités.</p>	  	  
Poulet entier	<ul style="list-style-type: none"> Insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, en parallèle à l'os (sans le toucher). Assurez-vous que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet et ne le traverse pas de part en part jusque dans la cavité. 		

MODES DE CUISSON

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements au début de cette Notice d'utilisation avant de continuer.

Smoker (Fumoir)



PRESET (Préréglage) : 120 °C pendant 4 heures
TEMP RANGE (Plage de température) : 60 à 210 °C
TIME RANGE (Temps de cuisson) : 10 min à 12 heures

- Placer le grill sur une surface plane et de niveau.
- Ouvrir le couvercle et installer la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.

REMARQUE : Si vous utilisez la thermosonde, consultez la section « Utilisation de la thermosonde ».

- Installer le bac récupérateur de graisse en le glissant à l'arrière du grill.
- Ouvrir le compartiment à granulés et, à l'aide de la pelle à granulés, le remplir de granulés Ninja Woodfire jusqu'en haut. **NE PAS** trop remplir le compartiment de fumage.
- Ouvrir le couvercle et disposer les ingrédients sur la plaque de grill. Fermer le couvercle.
- S'assurer que le grill est branché et tourner le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position OFF pour sélectionner le mode SMOKER (Fumage).

REMARQUE : La technologie Woodfire Flavour est automatiquement activée lors de l'utilisation de la fonction Smoker (Fumoir).



- Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Pour ajuster la température si nécessaire, utiliser les boutons  TEMP.
- Pour régler le temps de cuisson, utiliser les boutons  TIME.
- Appuyer sur START pour démarrer la cuisson. Le mode Smoker (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le grill émet un signal sonore et DONE (Terminé) s'affiche à l'écran.
- Retirer les aliments de la plaque de grill.

Grill (Griller)

PRESET (Préréglage) : à point pendant 25 minutes
TEMP RANGE (Plage de température) : de basse à élevée
TIME RANGE (Temps de cuisson) : 1 min à 1 heure

- Placer le grill sur une surface plane et de niveau.
- Ouvrir le couvercle et installer la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.

REMARQUE : Si vous utilisez la thermosonde, consultez la section « Utilisation de la thermosonde intégrée ».

- Installer le bac récupérateur de graisse en le glissant à l'arrière du grill.
- En cas d'utilisation de la technologie Woodfire Flavour, ouvrir le compartiment à granulés et, à l'aide de la pelle à granulés, le remplir de granulés Ninja Woodfire jusqu'en haut. **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés.
- S'assurer que le grill est branché et tourner le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position OFF pour sélectionner le mode GRILL (Griller).
- Pour ajouter des saveurs de feu de bois, appuyer sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- Le réglage de température par défaut s'affiche. Pour ajuster la température, utiliser les boutons  TEMP.
- Pour régler le temps de cuisson, utiliser les boutons  TIME.
- Appuyer sur START pour démarrer le préchauffage. En cas d'utilisation de la technologie Woodfire Flavour (saveurs de feu de bois), les granulés passeront par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commencera le préchauffage (PRE).
- Lorsque le préchauffage est terminé, le grill émet un signal sonore et ADD FOOD (Ajouter les aliments) s'affiche à l'écran.

REMARQUE : Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) durant 4 secondes. « ADD FOOD » (Ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plaque de grill. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche. Passer à l'étape 12 pour obtenir plus d'instructions.

- Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plaque de grill. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

REMARQUE : Envie de cuisiner avec le couvercle ouvert ? Après avoir ajouté des aliments, gardez le couvercle ouvert, la minuterie se met à décompter au bout de 30 secondes et la cuisson s'effectue uniquement avec la chaleur du bas.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, le grill émet un signal sonore et DONE (Terminé) s'affiche à l'écran.
- Retirer les aliments de la plaque de grill.

MODES DE CUISSON



IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements au début de cette Notice d'utilisation avant de continuer.

Air Fry (Frire sans huile)

PRESET (Préréglage) : 200 °C pendant 12 minutes
TEMP RANGE (Plage de température) : 150 à 240 °C
TIME RANGE (Temps de cuisson) : 1 min à 1 heure

- 1 Placer le grill sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrir le couvercle et installer la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.
- 3 Placer le panier Crousti sur la plaque de grill et placer les pieds du panier dans les encoches désignées sur la surface de la plaque de grill.

REMARQUE : Si vous utilisez la thermosonde, consultez la section « Utilisation de la thermosonde intégrée ».

- 4 Installer le bac récupérateur de graisse en le glissant à l'arrière du grill.
- 5  En cas d'utilisation de la technologie Woodfire Flavour, ouvrir le compartiment à granulés et, à l'aide de la pelle à granulés, le remplir de granulés Ninja Woodfire jusqu'en haut. **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés.
- 6 S'assurer que le grill est branché et tourner le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position OFF pour sélectionner le mode Air Fry (Frire sans huile).
- 7  Pour ajouter des saveurs de feu de bois, appuyer sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Pour ajuster la température si nécessaire, utiliser les boutons  TEMP.
- 9 Pour régler le temps de cuisson, utiliser les boutons  TIME.
- 10 Appuyer sur START pour démarrer le préchauffage. En cas d'utilisation de la technologie Woodfire Flavour (saveurs de feu de bois), les granulés passeront par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commencera le préchauffage (PRE).
- 11 Lorsque le préchauffage est terminé, le grill émet un signal sonore et ADD FOOD (Ajouter les aliments) s'affiche à l'écran.

REMARQUE : Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) durant 4 secondes. « ADD FOOD » (Ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans le panier Crousti. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche. Passer à l'étape 13 pour obtenir plus d'instructions.

- 12 Ouvrir le couvercle et disposer les ingrédients sur la plaque de grill. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 13 Une fois le temps de cuisson écoulé, le grill émet un signal sonore et DONE (Terminé) s'affiche à l'écran.
- 14 Retirer les aliments du panier Crousti.

Rôtir (Roast)

PRESET (Préréglage) : 180 °C pendant 1 heure 30 min
TEMP RANGE (Plage de température) : 120 à 220 °C
TIME RANGE (Temps de cuisson) : 1 min à 4 heures

- 1 Placer le grill sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrir le couvercle et installer la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.
- 3 Installer le bac récupérateur de graisse en le glissant à l'arrière du grill.

REMARQUE : Si vous utilisez la thermosonde, consultez la section « Utilisation de la thermosonde intégrée ».

- 4  Pour ajouter des saveurs de feu de bois, ouvrir le compartiment à granulés et, à l'aide de la pelle à granulés, le remplir de granulés Ninja Woodfire jusqu'en haut. **NE PAS** trop remplir le compartiment de fumage.
- 5 S'assurer que le grill est branché et tourner le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position OFF pour sélectionner le mode ROAST (Rôtir).
- 6  Pour ajouter des saveurs de feu de bois, appuyer sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Pour ajuster la température si nécessaire, utiliser les boutons  TEMP.
- 8 Pour régler le temps de cuisson, utiliser les boutons  TIME.
- 9 Appuyer sur START pour démarrer le préchauffage. En cas d'utilisation de la technologie Woodfire Flavour (saveurs de feu de bois), les granulés passeront par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commencera le préchauffage (PRE).
- 10 Lorsque le préchauffage est terminé, le grill émet un signal sonore et ADD FOOD (Ajouter les aliments) s'affiche à l'écran.

REMARQUE : Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) durant 4 secondes. « ADD FOOD » (Ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans le panier Crousti. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche. Passer à l'étape 12 pour obtenir plus d'instructions.

- 11 Ouvrir le couvercle et disposer les ingrédients sur la plaque ou placer le plat de cuisson sur la plaque. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 12 Une fois le temps de cuisson écoulé, le grill émet un signal sonore et DONE (Terminé) s'affiche à l'écran.
- 13 Retirer les aliments de la plaque de grill.

REMARQUE : Lors de l'utilisation du mode Roast (Rôtir), veiller à utiliser l'accessoire approprié. Pour les ingrédients humides ou panés, utiliser un plat de cuisson. Pour les produits en vrac, comme les roulés à la cannelle, les tartes à la main ou les biscuits, utiliser le panier Crousti.

GUIDE DE DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT : pour réduire le risque de choc et de démarrage intempestif, éteindre et débrancher l'appareil avant le dépannage.

• Mon appareil ne s'allume pas ?

1 Vérifier que le dispositif de courant résiduel (RCD) est complètement branché et que le bouton de réinitialisation a été enfoncé.

2 S'assurer que l'interrupteur est positionné sur ON.

3 S'assurer que le bouton principal n'est pas positionné sur OFF.

Si votre appareil ne s'allume pas après avoir suivi les étapes ci-dessus, veuillez contacter le service client au 0800 908874

• « Add Grill » (Ajouter la plaque de grill) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.

La plaque de grill doit être installée. Une fois installée, fermer le couvercle et appuyer sur le bouton de démarrage pour commencer.

• « Add Food » (Ajouter les aliments) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.

L'appareil a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'ajouter vos ingrédients.

• « Shut Lid » (Fermer le couvercle) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.

Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que le mode de cuisson sélectionné démarre.

• « E » (Erreur) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.

L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au 0800 908874. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, veuillez enregistrer le produit en ligne sur ninjakitchen.eu et garder le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.

• « CLD » s'affiche sur l'écran du panneau de commande.

Le fumage à froid sert uniquement à donner une saveur fumée aux aliments. Il n'est pas destiné à les cuire. Utilisé avec de la viande, de la volaille ou du poisson, ce processus doit toujours s'accompagner d'une étape distincte visant à amener les aliments à des températures internes sûres. Veuillez vous référer aux recommandations de l'autorité de la sécurité alimentaire locale pour obtenir les températures sûres des aliments.

• Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?

Pour de meilleurs résultats, laisser l'appareil préchauffer avant d'y placer des ingrédients.

• Dois-je remplir complètement le Fumoir avec des granulés ?

Oui, il faut toujours remplir le Fumoir jusqu'en haut. Nous avons perfectionné la quantité de granulés nécessaire pour chaque session de Fumoir. Quels que soient le mode ou la quantité d'aliments, l'appareil les cuira de manière appropriée.

• Quand dois-je appuyer sur le bouton Woodfire Flavour Technology ?

Appuyer sur le bouton Woodfire Flavour Technology avant d'appuyer sur Start lorsque vous souhaitez ajouter un léger goût fumé durant l'utilisation des modes Grill (Griller), Air Fry (Frire sans huile) ou Roast (Rôtir). Il est inutile d'appuyer sur le bouton Woodfire Flavour Technology lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir).

• Pourquoi des flammes s'échappent-elles de la boîte à granulés ?

De petites flammes peuvent s'échapper de la boîte à granulés si le couvercle du grill est soulevé quand il y a du vent.

• Où dois-je stocker mes granulés ?

Toujours stocker les granulés dans un endroit sec. Toute humidité présente dans les granulés risque de compromettre l'allumage et la qualité de la saveur du Fumoir.

• Dois-je utiliser des huiles ou des sprays antiadhésifs durant le fumoir ?

Non, nous ne recommandons pas d'utiliser des huiles ou des sprays antiadhésifs durant le fumoir, car la fumée n'adhérerait pas non plus aux aliments.

• Comment éliminer les granulés brûlés après un cycle de cuisson ?

Les granulés peuvent poursuivre leur combustion une fois le temps de cuisson écoulé. Ne pas toucher ni retirer le Fumoir tant que le grill n'a pas cessé de fumer, que les granulés n'ont pas complètement brûlé et que le Fumoir n'a pas refroidi. Retirer ensuite le Fumoir et jeter le contenu des cendres refroidies avec précaution.

GUIDE DE DÉPANNAGE

• Pourquoi le préchauffage prend-il autant de temps ?

Les temps de préchauffage varient en fonction du mode et de la température de l'appareil.

GRILL : HI 8 à 12 min | MED 6 à 11 min | LO 5 à 9 min.

Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir) : 3 minutes

Smoker (Fumoir): pas de préchauffage.

En cas d'ajout de saveurs de feu de bois) 2 à 4 minutes supplémentaires seront ajoutés au temps d'allumage.

L'utilisation de l'appareil par mauvais temps et en cas de fortes pluies peut entraîner des temps de préchauffage plus longs.

En cas d'utilisation d'une rallonge, s'assurer qu'elle convient à une utilisation à l'extérieur avec des appareils extérieurs. L'utilisation d'un cordon incorrect peut entraîner une surchauffe, une fonte et/ou une chute de tension du cordon.

Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton START/STOP durant 3 secondes. ADD FOOD (Ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients dans l'appareil. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

• Puis-je désactiver la technologie Woodfire Flavour ?

Si le bouton Woodfire Flavour Technology a déjà été appuyé et que le mode de cuisson a déjà été lancé en appuyant sur START, il est possible d'appuyer à nouveau sur le bouton Woodfire Flavour Technology pour l'éteindre si moins de 75 % du cycle d'allumage est effectué (indiqué par la barre de progression sur l'écran d'affichage). Si les granulés se sont complètement enflammés et que le grill est passé au cycle de préchauffage (indiqué sur l'écran d'affichage), il est dans ce cas impossible de désactiver la technologie Woodfire Flavour.

• Puis-je ajouter des granulés supplémentaires durant un cycle de cuisson ?

Lors de l'utilisation du mode SMOKER (Fumoir), il est possible d'ajouter plus de granulés une fois que le premier lot a complètement brûlé. Appuyer sur le bouton Woodfire Flavour Technology pendant 4 secondes pour allumer une nouvelle boîte remplie de granulés. Si des sessions de fumoir consécutives sont effectuées, nous recommandons de remplir le Fumoir à l'aide de la pelle à granulés lorsque la moitié des granulés ont brûlé. **NE PAS** remplir plus de 2 fois. **NE PAS** rallumer les granulés.

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT



SUPPORT RÉGLABLE

Cuisez dans le confort même à l'extérieur grâce au support réglable solide.



PETITE TABLE SUPPLÉMENTAIRE

Étendez votre surface de travail d'un côté ou de l'autre du support et gardez vos ustensiles à portée de main.



HOUSSE DE PROTECTION POUR GRILL BARBECUE

Que vous cuisiniez sous la pluie ou sous un soleil de plomb, ce couvre-grill barbecue protégera vos grillades.



PLANCHA

Préparez des fricassées, des fajitas, des pancakes et bien plus grâce à cette plancha antiadhésive qui s'intègre à votre grill barbecue.



GRILL/PLANCHA

Faites griller et saisissez en même temps. Cuisinez jusqu'à quatre burgers et 500 g de légumes à la fois.



INSERT POUR BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE

Nettoyez facilement votre barbecue avec ce lot de 10 inserts.



SACS À GRANULÉS

Faites le plein de nos mélanges signature et profitez de 20 fumages par sachet. Ces deux saveurs se marient parfaitement avec n'importe quel plat.



PLAQUE DE RÔTISSAGE ET DE FUMAGE

Grille, caramélise et augmente le flux d'air pour un fumage encore plus savoureux.



SUPPORT DE RÔTISSAGE POUR CÔTES

Permet de griller uniformément et de fumer jusqu'à 4 plats de carrés de côtes en même temps.

À ACHETER SUR
ninjakitchen.eu



GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie commerciale Ninja ?

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

Où puis-je acheter des pièces et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Indépendamment de la garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité et de la garantie légale des vices cachés.

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues au chapitre VII du titre Ier du livre II du code de la consommation, et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du code civil.

Art. L. 217-3 du code de la consommation : « Le vendeur délivre un bien conforme au contrat ainsi qu'aux critères énoncés à l'article L. 217-5. Il répond des défauts de conformité existant au moment de la délivrance du bien au sens de l'article L. 216-1, qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de celle-ci. Dans le cas d'un contrat de vente d'un bien comportant des éléments numériques :

1° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée inférieure ou égale à deux ans, ou lorsque le contrat ne détermine pas la durée de fourniture, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien ;

2° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée supérieure à deux ans, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent au cours de la période durant laquelle celui-ci est fourni en vertu du contrat. Pour de tels biens, le délai applicable ne prive pas le consommateur de son droit aux mises à jour conformément aux dispositions de l'article L. 217-19.

Le vendeur répond également, durant les mêmes délais, des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage, ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité, ou encore lorsque l'installation incorrecte, effectuée par le consommateur comme prévu au contrat, est due à des lacunes ou erreurs dans les instructions d'installation fournies par le vendeur. Ce délai de garantie s'applique sans préjudice des articles 2224 et suivants du code civil. Le point de départ de la prescription de l'action du consommateur est le jour de la connaissance par ce dernier du défaut de conformité ».

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Art. L.217-4 du code de la consommation : « Le bien est conforme au contrat s'il répond notamment, le cas échéant, aux critères suivants : 1° Il correspond à la description, au type, à la quantité et à la qualité, notamment en ce qui concerne la fonctionnalité, la compatibilité, l'interopérabilité, ou toute autre caractéristique prévues au contrat ; 2° Il est propre à tout usage spécial recherché par le consommateur, porté à la connaissance du vendeur au plus tard au moment de la conclusion du contrat et que ce dernier a accepté ; 3° Il est délivré avec tous les accessoires et les instructions d'installation, devant être fournis conformément au contrat ; 4° Il est mis à jour conformément au contrat. »

Art. L.217-5 du code de la consommation : « I.- En plus des critères de conformité au contrat, le bien est conforme s'il répond aux critères suivants : 1° Il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien de même type, compte tenu, s'il y a lieu, de toute disposition du droit de l'Union européenne et du droit national ainsi que de toutes les normes techniques ou, en l'absence de telles normes techniques, des codes de conduite spécifiques applicables au secteur concerné ; 2° Le cas échéant, il possède les qualités que le vendeur a présentées au consommateur sous forme d'échantillon ou de modèle, avant la conclusion du contrat ; 3° Le cas échéant, les éléments numériques qu'il comporte sont fournis selon la version la plus récente qui est disponible au moment de la conclusion du contrat, sauf si les parties en conviennent autrement ; 4° Le cas échéant, il est délivré avec tous les accessoires, y compris l'emballage, et les instructions d'installation que le consommateur peut légitimement attendre ; 5° Le cas échéant, il est fourni avec les mises à jour que le consommateur peut légitimement attendre, conformément aux dispositions de l'article L. 217-19 ; 6° Il correspond à la quantité, à la qualité et aux autres caractéristiques, y compris en termes de durabilité, de fonctionnalité, de compatibilité et de sécurité, que le consommateur peut légitimement attendre pour des biens de même type, eu égard à la nature du bien ainsi qu'aux déclarations publiques faites par le vendeur, par toute personne en amont dans la chaîne de transactions, ou par une personne agissant pour leur compte, y compris dans la publicité ou sur l'étiquetage.

II.- Toutefois, le vendeur n'est pas tenu par toutes déclarations publiques mentionnées à l'alinéa qui précède s'il démontre : 1° Qu'il ne les connaissait pas et n'était légitimement pas en mesure de les connaître ; 2° Qu'au moment de la conclusion du contrat, les déclarations publiques avaient été rectifiées dans des conditions comparables aux déclarations initiales ; ou 3° Que les déclarations publiques n'ont pas pu avoir d'influence sur la décision d'achat.

III.- Le consommateur ne peut contester la conformité en invoquant un défaut concernant une ou plusieurs caractéristiques particulières du bien, dont il a été spécifiquement informé qu'elles s'écartaient des critères de conformité énoncés au présent article, écart auquel il a expressément et séparément consenti lors de la conclusion du contrat. »

Art. L.217-28 du code de la consommation : « Lorsque le consommateur demande au garant, pendant le cours de la garantie légale ou de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien, une remise en état couverte par cette garantie, toute période d'immobilisation suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état. Cette période court à compter de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation ou remplacement du bien en cause, si ce point de départ s'avère plus favorable au consommateur. Le délai de garantie est également suspendu lorsque le consommateur et le garant entrent en négociation en vue d'un règlement à l'amiable. »

Art. 1641 du code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Art. 1648 du code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

GRAZIE di aver acquistato la griglia elettrica e affumicatore (Pro XL Electric BBQ Grill & Smoker) Ninja Woodfire



REGISTRA IL TUO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Leggere il codice QR con il cellulare

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conserva lo scontrino fiscale)

Negoziò in cui è stato acquistato
il prodotto: _____

Tensione: 220-240 V~, 50-60Hz

Watt: 1700 W

SUGGERIMENTO: Il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR sul retro dell'unità, accanto al cavo di alimentazione.



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute dell'uomo

causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in maniera responsabile allo scopo di favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore può ritirare questo prodotto e garantire un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

SOMMARIO

Importanti istruzioni di sicurezza	94
Parti e accessori	96
Prima del primo utilizzo	96
Dove posizionare la griglia	97
Utilizzabile in tutte le stagioni	97
Cavo di prolunga	97
Accensione della griglia	97
Affumicatore rimovibile	98
Pulizia della griglia	98
Presentazione del pannello di controllo	99
Pulsanti funzione	99
Tasti di funzionamento	99
Utilizzo del termometro	100
Presentazione del pannello di controllo	102
Funzioni di cottura	103
Smoker (Affumicatore)	103
Grill (Cottura alla griglia)	103
Air Fry (Frittura ad aria)	104
Roast (Cottura arrosto)	104
Guida alla risoluzione dei problemi	105
Accessori da acquistare a parte	107
Registrazione del prodotto	108

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO

AVVERTENZA La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare una scossa elettrica, una fiamma o pericolo di ustioni che possono causare danni materiali, lesioni personali o decesso. Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, tra cui quelle elencate di seguito:

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico all'aperto. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. Un uso errato può causare lesioni.
- 3 **NON** utilizzare all'interno. Questa griglia è progettata **SOLO PER USO ESTERNO** in una zona ben areggiata. Se viene usata in una zona coperta, i vapori tossici, compreso l'ossido di carbonio, possono accumularsi e causare lesioni gravi o morte.
- 4 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone, compresi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione, oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, la sicurezza e i possibili pericoli.
- 5 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente. **NON** usare se le maniglie laterali non sono attaccate.
- 6 Per evitare danni materiali causati dalla fiamma o dal calore mantenere una distanza minima di 92 cm tra la parte posteriore, i lati e la parte superiore da pareti, guide o altre strutture combustibili.
- 7 Verificare che la superficie sia piana, stabile, pulita e asciutta. **NON** mettere l'apparecchio vicino al bordo della superficie su cui è posta la griglia durante il funzionamento.
- 8 È necessaria la supervisione di un adulto per far sì che i bambini non giochino con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire l'utilizzo dell'apparecchio nelle vicinanze di bambini. **NON** consentire la pulizia o la manutenzione da parte di bambini.
- 9 L'apparecchio dovrebbe essere alimentato tramite un dispositivo a corrente residua (Residual Current Device, RCD) che ha una corrente residua di funzionamento che non supera i 30 mA. L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
- 10 Viene fornito un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore agli 8 anni lo afferrino o vi rimangano impigliati, e che le persone vi possano inciampare. **ADATTO ALL'USO CON APPARECCHI ESTERNI.** Sono disponibili cavi di alimentazione staccabili più lunghi o cavi di prolunga, che possono essere usati se vengono maneggiati con attenzione.
- 11 Per evitare danni materiali e bruciateure dovute alle fiamme o al calore, mantenere **SEMPRE** una distanza di sicurezza minima di almeno 30 centimetri dalla scatola contenente il pellet durante l'affumicatura. Se il coperchio della griglia è alzato in condizioni di vento possono fuoriuscire piccole fiamme dalla scatola del pellet.
- 12 Per evitare bruciateure, usare **SEMPRE** il misurino a cucchiaino in dotazione quando si aggiunge pellet nell'affumicatore. **NON** aggiungere pellet a mano.
- 13 Per evitare bruciateure e danni materiali, assicurarsi che il coperchio del box dell'affumicatore sia completamente chiuso per impedire la fuoriuscita di fiamme.
- 14 Il pellet può continuare a bruciare oltre il tempo di cottura. Non toccare o rimuovere il box dell'affumicatore fino a che la griglia non abbia smesso di fumare, il pellet sia spento del tutto e il box dell'affumicatore si sia raffreddato.
- 15 Per evitare lesioni personali e bruciateure lasciarlo raffreddare prima della pulizia, lo smontaggio, il montaggio o la rimozione dei componenti e la conservazione.
- 16 **NON** riempire troppo la scatola del pellet facendo traboccare il pellet. Questo introdurrebbe ossigeno portando a combustione, fiamme e danneggiamento dell'unità, che può provocare ustioni.
- 17 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o ferite, ricorrere **SEMPRE** alle presine o ai guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.
- 18 **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. Il cestello raggiunge temperature estremamente elevate durante il processo di cottura. Evitare qualunque contatto fisico quando si estrae l'accessorio dall'apparecchio. Per evitare ustioni o ferite, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti.
- 19 Accertarsi **SEMPRE** che la griglia si sia raffreddata completamente prima di staccarla e rimuovere le piastre di cottura per evitare ustioni o ferite.
- 20 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver installato la griglia.
- 21 Per evitare scosse elettriche, il cavo ed il cavo di prolunga dovrebbero essere sistemati in modo da non coprire il piano di lavoro o la superficie d'appoggio, dove possono essere tirati dai bambini o su cui si può inciampare. Mantenere il collegamento del cavo asciutto e **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altro liquido.

- 22 Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 23 Non posizionare **MAI** la presa sotto il piano di lavoro.
- 24 Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 25 **NON** appoggiare l'apparecchio o lasciare il cavo a contatto con superfici calde.
- 26 Usare solamente gli accessori raccomandati inclusi con questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja può causare incendi o lesioni.
- 27 Prima di inserire gli accessori nella base, assicurarsi che siano puliti e asciutti.
- 28 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 29 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 30 **NON** collocare oggetti in cima all'apparecchio quando il coperchio è chiuso durante l'utilizzo.
- 31 Assicurarsi che la piastra sia inserita correttamente e fissata saldamente.
- 32 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 33 Determinati alimenti possono provocare schizzi di olio o grasso. Aprire la griglia con cautela per evitare ustioni.
- 34 Se il grasso utilizzato per la cottura prendesse fuoco o l'apparecchio emettesse fumo nero, scollegare immediatamente l'unità. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 35 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare **SEMPRE** un termometro esterno per alimenti per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.
- 36 Usare **SOLO** il vero pellet di legno per alimenti di Ninja per l'unità.
- 37 Non usare **MAI** pellet combustibile per riscaldamento, legno massiccio, carbone di legna, combustibili liquidi o qualunque altro materiale combustibile nell'affumicatore.
- 38 Tenere lontane le mani e il viso dal box dell'affumicatore quando l'unità è in uso e calda.
- 39 Tenere **SEMPRE** un estintore adatto ad apparecchiature elettriche a portata di mano mentre l'affumicatore è in funzione.
- 40 Conservare **SEMPRE** il pellet di legno in un posto asciutto, lontano da apparecchi che generano calore e da altri contenitori di combustibile.
- 41 Mantenere pulita la griglia e non lasciare che il grasso o la cenere in eccesso si accumulino all'interno o sul box dell'affumicatore e la cartuccia fumogena. Questo aumenta notevolmente le probabilità che il grasso prenda fuoco, producendo ulteriore fumo che può alterare il sapore degli alimenti.
- 42 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.
- 43 Per disconnetterlo, premere il pulsante di alimentazione e spegnere l'unità, quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
- 44 **NON** pulire questo prodotto spruzzando acqua e liquidi.
- 45 **NON** pulire con pagliette metalliche. Pezzi di pagliette metalliche potrebbero staccarsi e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.
- 46 Conservare all'interno quando non in uso, fuori dalla portata dei bambini.
- 47 **NON** lasciare la griglia scoperta, esposta agli elementi. Utilizzare **SEMPRE** il coperchio della griglia quando si conserva all'aperto.



Leggere e prendere visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



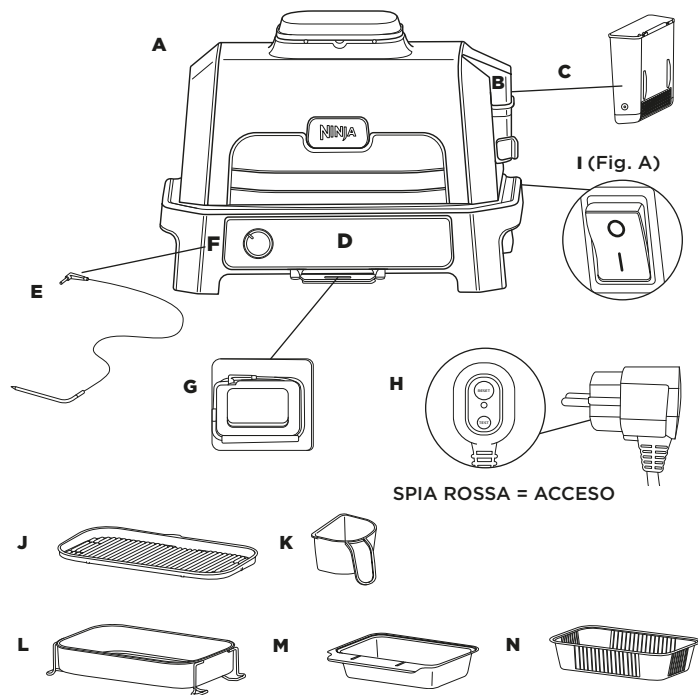
Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza segnalata con questo simbolo viene ignorata.



Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

- A Unità
- B Affumicatore integrato
- C Box per il pellet
- D Pannello di controllo
- E Termometro integrato
- F Presa per il termometro
- G Vano per la conservazione del termometro. Fare scorrere per estrarre il termometro.
- H Cavo di alimentazione e cavo RCD
- I Pulsante ON/OFF
- J Griglia di cottura
- K Misurino per pellet
- L Cestello per frittura
- M Leccarda
- N Rivestimento per leccarda



To order replacement or additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio e il nastro adesivo dall'unità. Alcune etichette devono rimanere attaccate all'unità in modo permanente, rimuoverle **SOLO** in presenza della dicitura "peel here" (stacca qui).
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni di funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare la piastra e il cestello per frittura con acqua calda contenente un detergente, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. La piastra della griglia, il cestello per frittura e la base **NON** sono lavabili in lavastoviglie. **NON** lavare l'unità principale nella lavastoviglie. **NOTA:** Il rivestimento della base sotto l'elemento riscaldante inferiore può presentare scolorimento. È una conseguenza del normale processo di fabbricazione. L'unità non è stata usata precedentemente.
- 4 Non utilizzare spazzole o spugne abrasive sulle superfici di cottura, per evitare di danneggiarne il rivestimento.

Si consiglia di posizionare tutti gli accessori all'interno della griglia e di azionarla su GRILL, a temperatura ALTA (HIGH) per 20 minuti senza inserire alcun alimento. In questo modo si rimuovono eventuali residui. Questa operazione è perfettamente sicura e non danneggia le prestazioni della griglia.

Continuare a seguire le istruzioni a pagina 97 e 98 prima di provare a effettuare questa operazione.

Dove posizionare la griglia

Disporre la griglia su una superficie stabile e livellata. È importante che sia in grado di sostenere il peso e le dimensioni dell'unità. La parte inferiore dell'unità non è soggetta a riscaldamento, quindi è possibile posizionarla su qualsiasi superficie. Posizionare l'unità a una distanza di almeno 90 cm dalle pareti o da qualsiasi superficie al di sopra a causa del calore e dei fumi emessi.



Utilizzabile in qualsiasi condizione atmosferica

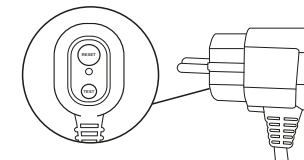
La griglia può essere utilizzata in modo sicuro in qualsiasi condizione atmosferica. L'unità è assicurata un grado di protezione IPX4, mentre il cavo IP66. Il cavo RCD assicura una maggiore protezione ed è progettato per bloccarsi in caso di problemi di natura elettrica. Se non utilizzata, si consiglia di coprire l'unità per una migliore conservazione. Pur garantendo sicurezza, l'unità potrebbe mostrare segni di usura se esposta agli agenti atmosferici.

Cavo di prolunga

Se si usa un cavo di prolunga, accertarsi che sia adatto per l'uso all'aperto, con apparecchi esterni. L'uso di un cavo non adatto potrebbe causarne il surriscaldamento, farlo fondere e/o portare a un calo di tensione. Un calo di tensione può aumentare il tempo di preriscaldamento e avere un effetto negativo sulle prestazioni e/o i tempi di cottura.

ACCENSIONE DEL BARBECUE ELETTRICO

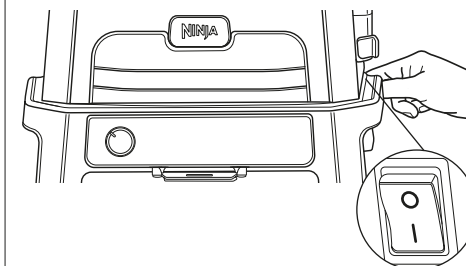
- 1 Collegare l'interruttore differenziale a una presa. Accendere la presa.
- 2 Premere RESET (RIPRISTINO) sull'interruttore differenziale. La spia sotto il pulsante RESET (RIPRISTINO) deve diventare rossa. Se così non fosse, provare con un'altra presa. Nota: La spia rossa potrebbe essere poco visibile alla luce diretta del sole.



- 3 Premere il pulsante TEST sull'interruttore differenziale. La spia rossa dovrebbe spegnersi. Ciò significa che l'interruttore differenziale funziona correttamente. In caso contrario, contattare il Servizio clienti.
- 4 Dopo aver constatato che l'interruttore differenziale funziona correttamente, premere di nuovo RESET (RIPRISTINO). La spia rossa dovrebbe riaccendersi. A questo punto si può accendere l'unità.

NOTA: Spia dell'interruttore differenziale; ROSSO = interruttore acceso; NERO = interruttore spento

- 5 Premere l'interruttore on/off sul retro del pannello di controllo. L'interruttore è attivo quando il lato con la linea è abbassato.



- 6 Impostare ora la funzione desiderata girando la manopola situata sulla parte frontale del pannello di controllo. Il display dovrebbe illuminarsi e mostrare il tempo o la temperatura. Il barbecue elettrico è quindi pronto per l'uso.

NOTA: Il pulsante RESET (RIPRISTINO) sull'interruttore differenziale deve essere premuto ogni volta che l'unità viene scollegata dalla presa di corrente.

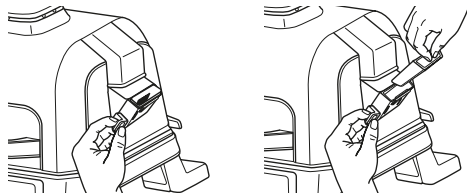
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO - CONTINUA

BOX AFFUMICATORE SMONTABILE

Il box affumicatore viene fornito già installato nell'unità ed è situato sulla parte destra del coperchio. Accertarsi sempre che il box affumicatore rimovibile sia inserito prima di aggiungere il pellet. Prima dell'utilizzo, leggere tutte le avvertenze

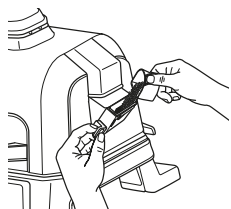
Installazione del box affumicatore:

Per installare, tenere il coperchio del box aperto con una mano ed inserire il box affumicatore smontabile in modo che scatti in posizione.



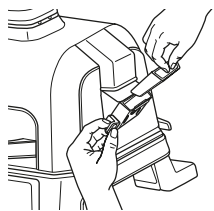
Riempire tutto il misurino a cucchiaino del pellet e livellare per evitare di rovesciarlo. Tenendo aperto il coperchio del box affumicatore, versarvi il pellet fino a riempirlo fino in cima, quindi chiudere il coperchio. Accertarsi che il coperchio sia correttamente chiuso prima della cottura.

Usare soltanto il pellet di Ninja Woodfire per i risultati, le prestazioni e il sapore migliori.



Rimozione del box affumicatore e pulizia:

Per evitare ustioni, lasciar bruciare completamente il pellet e lasciare che il box affumicatore si raffreddi completamente, poi rimuoverlo e gettare tutto il contenuto in modo sicuro.



PULIZIA DELLA GRIGLIA

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni utilizzo. Lasciare SEMPRE che l'unità e gli accessori si raffreddino prima di pulirli.

- Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare il coperchio aperto per permettere all'unità di raffreddarsi più velocemente.
- Rimuovere il box affumicatore e smaltire il contenuto di cenere raffreddata dopo ogni uso.
- Non è necessario pulire l'affumicatore dopo ogni utilizzo. Consigliamo di utilizzare una spazzola metallica per rimuovere l'accumulo di creosoto ogni 10 utilizzi.

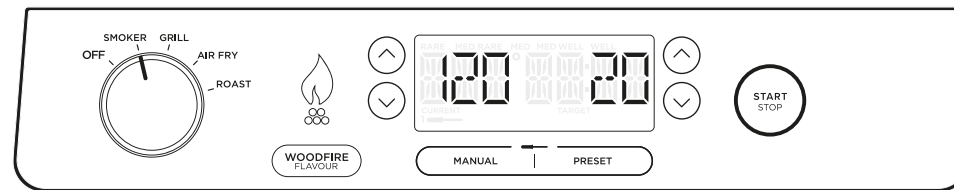
NOTA: NON usare detergenti liquidi per il box affumicatore.

- Il misurino del pellet e lavabile in lavastoviglie. La piastra della griglia, il cestello per frittura, il vassoio del grasso e la scatola di fumo NON sono lavabili in lavastoviglie. **NON** mettere il termometro in lavastoviglie.
- Il termometro integrato e la custodia devono essere lavati esclusivamente a mano. **NON** immergere alcuna parte del termometro in acqua o in altri liquidi. Si raccomanda di effettuare la pulizia unicamente con un panno umido.
- Rimuovere con attenzione il vassoio del grasso raffreddato dalla parte posteriore dell'unità. Smaltire in modo sicuro i resti di grasso e lavare a mano il vassoio in acqua calda e sapone.
- Pulire l'interno del coperchio con un panno umido o uno strofinaccio dopo ogni utilizzo, per rimuovere gli odori ed eventuali residui di grasso.
- Se sono rimasti attaccati residui di cibo o di grasso sulla piastra della griglia o su qualsiasi altro componente rimovibile, immergere in acqua calda contenente un detergente prima di pulire.
- Rimuovere la piastra antiaderente e il cestello per frittura (se usato) dopo ogni utilizzo e lavare a mano con acqua calda e detergente.

NOTA: NON usare mai strumenti o detergenti abrasivi. Non immergere MAI l'unità principale nell'acqua o in altri liquidi. NON lavare in lavastoviglie.

- Quando si impilano gli accessori con rivestimento per riporli, collocare un panno o della carta tra uno e l'altro per proteggere le superfici rivestite.

PRESENTAZIONE DELLA GRIGLIA ELETTRICA E AFFUMICATORE WOODFIRE



PULSANTI FUNZIONE

Ci sono 2 modi di ottenere autentici sapori affumicati da barbecue:

1. Programma speciale **AFFUMICATURA** per una cottura più lunga dal sapore intenso e risultati più teneri.
2. Aggiungi un rapido tocco di cottura a legna a tutte le altre funzioni con il tasto **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECNOLOGIA SAPORE DI COTTURA A LEGNA)**.

SMOKER (AFFUMICATORE): Creare sapori profondi e affumicati cucinando lentamente a fuoco basso per ammorbidire grandi tagli di carne.

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA): Cottura a coperchio chiuso con calore sopra e sotto. Ideale per grigliare tagli di carne grandi o spessi o cibi congelati o per una doratura omogenea. Aprire il coperchio mentre si grigliano cibi delicati o carni magre, per creare l'effetto barbecue senza una cottura eccessiva.

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA): Ottenete frittiture croccanti e fragranti con poco o senza olio e una ventola a velocità più elevate.

ROAST (COTTURA ARROSTO): Per rendere tenere carni, arrostiture verdure e altro.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECNOLOGIA WOODFIRE FLAVOUR): Premere dopo aver selezionato la funzione di cottura per aggiungere il sapore di cottura a legna usando le funzioni Grill (Griglia), Air Fry (Frittura ad aria), Bake (Cottura al forno), Roast (Cottura arrosto) o Dehydrate (Essiccazione). Dopo averlo premuto, l'icona della fiamma si illuminerà sullo schermo di visualizzazione.

TASTI DI FUNZIONAMENTO

MANOPOLA: Per accendere l'unità e selezionare una funzione di cottura, ruotare la manopola in senso orario fino a selezionare la funzione voluta. Per spegnere l'unità, ruotare la manopola in senso antiorario in posizione **OFF**.

NOTA: Quando l'unità è accesa, il display sarà illuminato.

TEMP (TEMPERATURA): Apparirà la regolazione di temperatura predefinita, per regolare la temperatura usare i tasti - e + vicino a TEMP.

TIME (TEMPO): Per regolare il tempo di cottura, usare i tasti - e + vicino a TIME (TEMPO).

START/STOP (AVVIO/ARRESTO): Premere per iniziare o arrestare l'attuale funzione di cottura, o tenere premuto per 3 secondi per saltare il preriscaldamento.

PER RISULTATI MIGLIORI ESEGUIRE IL PRERISCALDAMENTO

Per grigliare con risultati ottimali, lasciar preriscaldare l'unità prima di aggiungere il cibo. Aggiungere il cibo prima che il preriscaldamento sia terminato potrebbe causare una cottura eccessiva, produrre fumo e prolungare il tempo di preriscaldamento.

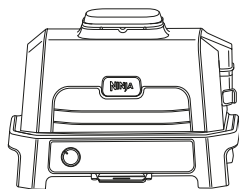
Dopo aver regolato la funzione, il tempo e la temperatura premere **START**, l'unità comincerà automaticamente a preriscaldarsi, a meno che non si stia usando la funzione Smoker (Affumicatore) o Reheat/Dehydrate (Riscaldamento/Essiccazione), senza attivare la tecnologia Woodfire Flavour.

UTILIZZO DEL TERMOMETRO

IMPORTANTE: NON avvicinare le mani nei pressi del cavo di alimentazione del termometro integrato quando è in funzione, per prevenire scottature o ustioni.

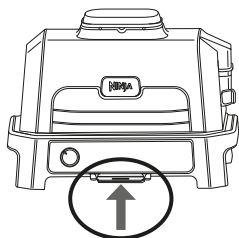
Prima del primo utilizzo

Prima di inserire il termometro nella presa, assicurarsi che il connettore sia privo di residui e che il cavo non sia attorcigliato.



La presa del termometro si trova sul lato sinistro dell'unità. Sollevare il coperchio di protezione per accedervi.

- 1 Aprire il vano contenente il termometro posto al di sotto del pannello di controllo, quindi srotolare il cavo posto all'interno del vano per estrarre il termometro.



- 2 Collegare il termometro alla presa situata sul lato destro dell'unità. Premere con fermezza la spina fino a farla entrare completamente. Richiudere il vano di conservazione.

- 3 Dopo aver inserito il termometro nella presa, selezionare il programma di cottura e la temperatura di cottura desiderata.

NOTA: Non è necessario impostare il tempo di cottura, poiché la griglia spegnerà automaticamente l'elemento riscaldante ed emetterà un segnale acustico al completamento della cottura.

- 4 Se si utilizza la modalità Predefinita, premere PRESET e utilizzare le frecce sul lato destro del display per selezionare il tipo di alimento desiderato e le frecce sul lato sinistro del display per impostare il grado di cottura interna dell'alimento, da Rare (al sangue) a Well (ben cotto).

NOTA: Per cucinare diversi tipi di carne o lo stesso tipo di carne con risultati diversi, fare riferimento alla pagina seguente per dettagli sulla programmazione.

NOTA: In modalità Cottura a pressione, è possibile scegliere solo tra le impostazioni predefinite Well (ben cotto) e Shred (Stracotto). Usare le frecce a sinistra per passare da un'impostazione all'altra.

Se si utilizza la modalità Manuale, premere MANUAL e utilizzare le temperature interne consigliate sottostanti per funzioni diverse dalla Cottura a pressione.

TIPO DI ALIMENTO:	GRADO DI COTTURA:
Pesce	Medio - al sangue (50 °C)
	Medio (55 °C)
	Medio - cotto (60 °C)
Pollo/Tacchino	Ben cotto (65 °C)
	Ben cotto (75 °C)
	Shred (Stracotto) (107 °C)
Maiale	Medio (55 °C)
	Medio - cotto (65 °C)
	Ben cotto (70 °C)
Manzo/Agnello	Al sangue (50 °C)
	Medio - al sangue (55 °C)
	Medio (60 °C)
	Medio - cotto (65 °C)
Manzo/maiale	Ben cotto (70 °C)
	Shred (Stracotto) (113 °C)

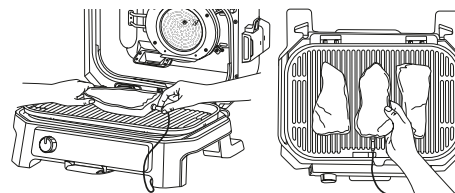
NOTA: La temperatura di MANZO, PESCE e MAIALE è inferiore a quella solitamente consigliata perché considera il tempo di riposo a 5 °C.

- 5 Posizionare l'accessorio richiesto per la funzione di cottura selezionata nell'unità.

UTILIZZO DEL TERMOMETRO - CONTINUA

- 6 Inserire la sonda orizzontalmente al centro e nella parte più spessa della carne o pesce. **Fare riferimento alla tabella della pagina seguente per maggiori istruzioni sul posizionamento della sonda.**

- 7 Inserire l'alimento contenente la sonda nell'unità e chiudere il coperchio.



Correct thermometer placement.
Thermometer grip is fully inside unit.

NOTA: Assicurarsi che il cavo della sonda non penda all'esterno dell'unità/coperchio.

- 8 L'unità interromperà la cottura automaticamente una volta raggiunto il grado di cottura desiderato, tenendo conto del tempo di riposo. Rimuovere subito il cibo dall'unità per evitare che cuocia più del dovuto.
- 9 La carne o il pesce resteranno a riposo per circa 3-5 minuti, fino a raggiungere il grado di cottura desiderato. Questa è una fase importante, perché senza questa fase di riposo il risultato potrebbe essere una cottura inferiore al necessario. I tempi di cottura di riporto possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di proteina.

UTILIZZO DELLA SONDA IN DIVERSE SITUAZIONI DI COTTURA:

Cottura di 2 o più tipi di proteine delle stesse dimensioni a livelli di cottura interna diversi:

- Impostare la modalità Preset (Predefinito) al grado di cottura più alto che si desidera ottenere.
- Inserire la sonda nella carne o nel pesce che si vuole cuocere di più.
- Inserire la carne o il pesce nell'unità e avviare il programma di cottura. Quando il grado di cottura più basso è stato raggiunto sul display, rimuovere la carne o il pesce dove non è stata inserita la sonda.

NOTA: per controllare la temperatura interna degli altri pezzi di proteina, tenere premuto il pulsante MANUAL (Manuale) e inserire la sonda in ciascun pezzo di carne.

NOTA: la sonda sarà ROVENTE. Utilizzare dei guanti o delle pinze da forno per estrarre la sonda dagli alimenti.

- Continuare a cuocere la carne o il pesce restanti fino a raggiungere il successivo grado di cottura interna desiderato.

Cottura di 2 o più tipi di carne o pesce di dimensioni diverse:

- Inserire la sonda nel pezzo di carne o pesce più piccolo e utilizzare la funzione Preset (Predefinito) per scegliere il grado di cottura interna.
- Quando la carne o il pesce sono cotti al livello desiderato, rimuoverli dall'unità.
- Servendosi di un paio di guanti, trasferire la sonda nel pezzo di carne o pesce più grande e con le frecce a sinistra del display scegliere il grado di cottura desiderato.

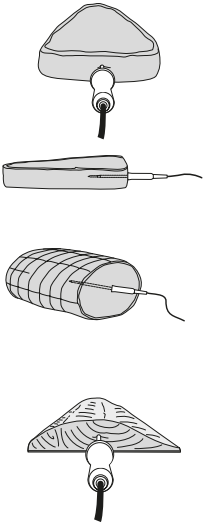

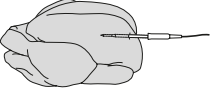

Cottura di 2 o più tipi di carne o pesce:

- Inserire la sonda nella carne o nel pesce che si vuole cuocere di più.
- Utilizzare la funzione Manual (Manuale) per scegliere la temperatura interna desiderata.
- Quando la carne o il pesce sono cotti al livello desiderato, rimuoverli dall'unità.
- Servendosi di un paio di guanti, trasferire la sonda nell'altro pezzo di carne o pesce e utilizzare la funzione Manual (Manuale) per scegliere la temperatura interna desiderata.

UTILIZZO DEL TERMOMETRO - CONTINUA

COME INSERIRE CORRETTAMENTE LA SONDA

NOTA: NON utilizzare la sonda con cibi congelati o tagli di carne inferiori a 1,5 cm.

TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO	CORRETTO	NON CORRETTO
Bistecca Braciola di maiale Costoletta d'agnello Petto di pollo Hamburger Filetto Filetto di pesce	<ul style="list-style-type: none"> Inserire il termometro orizzontalmente al centro della parte più spessa del pezzo di carne. Assicurarsi che la sonda sia vicina all'osso (ma non a contatto) e lontano dal grasso o dalla cartilagine. Assicurarsi che la punta della sonda sia inserita dritta al centro della carne, non inclinata verso il basso o l'alto. <p>NOTA: la parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità della sonda sia inserita nella parte più spessa per ottenere il risultato sperato.</p>		
Pollo intero	<ul style="list-style-type: none"> Inserire la sonda orizzontalmente nella parte più spessa del petto, parallela all'osso ma non a contatto con esso. Assicurarsi che la punta raggiunga il centro della parte più spessa del petto e non vada ad attraversarne la parte cava. 		

PROGRAMMI DI COTTURA

IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze all'inizio di questo manuale d'uso prima di procedere.

Smoker (affumicatore)



PRESET (Predefinito): 120 °C per 4 ore
INTERVALLO DI TEMPERATURA: 60-210 °C
INTERVALLO DI TEMPO: 10 min.-12 ore

- Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.

NOTA: Se si utilizza il termometro, si prega di consultare la sezione "Utilizzo del termometro".

- Installare la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.
- Aprire l'affumicatore e usare il misurino per pellet per riempirlo completamente con il Pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia di cottura. Chiudere il coperchio.
- Assicurarsi che la griglia sia inserita e ruotare la manopola in senso orario rispetto alla posizione OFF per selezionare la funzione **SMOKER (AFFUMICATORE)**.

NOTA: La tecnologia Woodfire Flavour Technology si attiva automaticamente con la funzione Smoker (Affumicatore).



- Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura utilizzare i pulsanti  TEMP.
- Per regolare il tempo di cottura utilizzare i pulsanti  TIME.
- Premere START per avviare la cottura. La funzione Smoker (Affumicatore) non prevede alcun preriscaldamento.
- Quando il tempo di cottura arriva a zero, la griglia emetterà un segnale acustico e sul display apparirà l'indicazione "DONE" (FINITO).
- Rimuovere il cibo dalla griglia di cottura.

Grill (Cottura alla griglia)

PRESET (Predefinito): Medio per 25 min.
INTERVALLO DI TEMPERATURA: Bassa-Alta
INTERVALLO DI TEMPO: 1 min.-1 ora

- Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.

NOTA: Se si utilizza il termometro, si prega di consultare la sezione "Utilizzo del termometro".

- Installare la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.
- Se si intende utilizzare la funzione Woodfire Flavour, aprire l'affumicatore e usare il misurino per pellet per riempirlo completamente di Pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- Assicurarsi che la griglia sia connessa e ruotare la manopola in senso orario rispetto alla posizione OFF per selezionare la funzione **GRIGLIA**.
- Per aggiungere il sapore affumicatura a legna, premere il PULSANTE Woodfire Flavour.**
- Apparirà la temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, usare i pulsanti  TEMP.
- Per regolare il tempo di cottura utilizzare i pulsanti  TIME.
- Premere START per avviare il preriscaldamento. Se si sta usando la tecnologia Woodfire Flavour, il pellet sarà prima sottoposto a un ciclo di accensione (IGN), poi la griglia comincerà a preriscaldarsi (PRE).
- Una volta completato il preriscaldamento, la griglia emetterà un segnale acustico e sul display apparirà l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI).

NOTA: Anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP per 4 secondi. Sul display lampeggerà l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia di cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia. Passare al punto 12 per ulteriori istruzioni.

- Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia di cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

NOTA: Vuoi cucinare mantenendo il coperchio sollevato? Dopo aver aggiunto gli alimenti, tieni il coperchio aperto. Il timer si avvierà dopo 30 secondi e la cottura avverrà solo con il calore proveniente dal basso.

- Quando il tempo di cottura arriverà a zero, la griglia emetterà un segnale acustico e sul display apparirà l'indicazione "DONE" (FINITO).
- Rimuovere il cibo dalla griglia di cottura.

PROGRAMMI DI COTTURA





IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze all'inizio di questo manuale d'uso prima di procedere.

Air Fry (Frittura ad aria)

PRESET (Predefinito): 200 °C per 12 min.
INTERVALLO DI TEMPERATURA: 150-240°C
INTERVALLO DI TEMPO: 1 min.-1 ora

- 1 Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- 2 Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.
- 3 Disporre il cestello per frittura sulla griglia di cottura e posizionare i piedi del cestino nelle rientranze indicate sulla superficie della piastra.

NOTA: Se si utilizza il termometro, si prega di consultare la sezione "Utilizzo del termometro".

- 4 Installare la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.
- 5  Se si intende utilizzare la Tecnologia Woodfire Flavour, aprire l'affumicatore e usare il misurino per pellet per riempirlo completamente con il Pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- 6 Assicurarsi che la griglia sia connessa e ruotare la manopola in senso orario rispetto alla posizione OFF per selezionare la funzione AIR FRY (FRITTURA AD ARIA).
- 7  Per aggiungere il sapore di affumicatura a legna, premere il **PULSANTE WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura utilizzare i pulsanti  TEMP.
- 9 Per regolare il tempo di cottura utilizzare i pulsanti  TIME.
- 10 Premere START per avviare il preriscaldamento. Se si sta usando la tecnologia Woodfire Flavour, il pellet sarà prima sottoposto a un ciclo di accensione (IGN), poi la griglia comincerà a preriscaldarsi (PRE).
- 11 Una volta completato il preriscaldamento, la griglia emetterà un segnale acustico e sul display apparirà l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI).

NOTA: Anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP per 4 secondi. Sul display lampeggerà l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello per frittura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia. Passare al punto 13 per ulteriori istruzioni.





- 12 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia di cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 13 Quando il tempo di cottura arriverà a zero, la griglia emetterà un segnale acustico e sul display apparirà l'indicazione "DONE" (FINITO).
- 14 Rimuovere gli alimenti dal cestello per frittura.

Roast (Cottura arrosto)

PRESET (Predefinito): 180 °C per 1 ora e 30 min.
INTERVALLO DI TEMPERATURA: 120-220°C
INTERVALLO DI TEMPO: 1 min.-4 ore

- 1 Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- 2 Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.
- 3 Installare la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.

NOTA: Se si utilizza il termometro, si prega di consultare la sezione "Utilizzo del termometro".


- 4  Se si intende aggiungere il sapore di affumicatura, aprire l'affumicatore e usare il misurino per pellet per riempirlo completamente di Pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- 5 Assicurarsi che la griglia sia inserita e ruotare la manopola in senso orario rispetto alla posizione OFF per selezionare la funzione ROAST (COTTURA ARROSTO).
- 6  Per aggiungere il sapore di affumicatura a legna, premere il **PULSANTE Woodfire Flavour**.
- 7 Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura utilizzare i pulsanti  TEMP.
- 8 Per regolare il tempo di cottura utilizzare i pulsanti  TIME.
- 9 Premere START per avviare il preriscaldamento. Se si sta usando la tecnologia Woodfire Flavour, il pellet sarà prima sottoposto a un ciclo di accensione (IGN), poi la griglia comincerà a preriscaldarsi (PRE).
- 10 Una volta completato il preriscaldamento, la griglia emetterà un segnale acustico e sul display apparirà l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI).

NOTA: Anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP per 4 secondi. Sul display lampeggerà l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello per frittura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia. Passare al punto 12 per ulteriori istruzioni.

- 11 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti o la teglia per arrostiti sulla griglia. Una volta chiuso il coperchio avrà inizio la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 12 Quando il tempo di cottura arriva a zero, la griglia emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "DONE" (FINITO).
- 13 Rimuovere il cibo dalla griglia di cottura.

NOTA: Quando si usa la funzione Roast (Cottura arrosto), assicurarsi di utilizzare l'accessorio adeguato. Per gli ingredienti bagnati o immersi nella pastella, usare un piatto di cottura. Per i prodotti sfusi, come panini alla cannella, torte fatte in casa o biscotti, utilizzare il cestello per frittura.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

 **AVVERTENZA:** per ridurre il rischio di scossa e di funzionamento accidentale, spegnere e scollegare l'unità prima di qualsiasi intervento di assistenza.

• La mia unità non si accende?

- 1 Controllare che l'interruttore di sicurezza (RCD) sia inserito ed il tasto "Reimposta" (Reset) sia stato premuto.
- 2 Accertarsi che l'interruttore sia nella posizione di funzionamento (ON).
- 3 Assicurarsi che la manopola non sia nella posizione di spegnimento (OFF).

Se l'unità non si accende dopo i passaggi sopraelencati, mettersi in contatto con Servizio clienti al numero 0800 961 655.

• Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "Add grill" (Aggiungere griglia).

La piastra della griglia deve essere installata. Una volta installata, chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio per cominciare.

• Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "Add food" (Aggiungere alimento).

L'unità ha terminato il preriscaldamento ed è giunto il momento di aggiungere gli ingredienti.

• Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "Shut Lid" (Chiudere il coperchio).

Il coperchio è aperto e deve essere chiuso perché possa avviarsi la funzione selezionata.

• Sul display del pannello di controllo compare la lettera "E".

L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 0800 961 655. Per consentirci di offrire una migliore assistenza, registrare il prodotto online all'indirizzo ninjakitchen.eu e tenerlo a portata di mano in caso di chiamate.

• Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "CLD".

L'affumicatura a freddo deve essere utilizzata per dare un sapore affumicato ai cibi, non è destinata alla cottura. Se utilizzato per carne, pollame o pesce, questo processo deve essere sempre accompagnato da una fase separata per portare gli alimenti a temperature interne adeguate. Per le temperature di cottura degli alimenti fare riferimento all'autorità locale competente in materia di norme alimentari.

• Gli ingredienti devono essere aggiunti prima o dopo la fase di preriscaldamento?

Per risultati ottimali lasciare preriscaldare l'unità prima di aggiungere gli ingredienti.

• Devo riempire completamente il box affumicatore con il pellet?

Sì, riempire sempre completamente il box affumicatore. Abbiamo calcolato esattamente la quantità di pellet necessaria per ogni sessione di affumicatura. Pertanto, indipendentemente dalla funzione o la quantità di alimenti, l'unità brucerà la quantità di pellet adeguata.

• Quando si deve premere il tasto della tecnologia Woodfire Flavour?

Premere il tasto della tecnologia Woodfire Flavour prima di premere il tasto START se si desidera aggiungere l'affumicatura usando le funzioni. Non è necessario premere il tasto della tecnologia Woodfire Flavour quando si sta usando la funzione Smoker (Affumicatore).

• Perché fuoriescono delle fiamme dalla scatola del pellet?

Possono uscire piccole fiamme dalla scatola del pellet se il coperchio della griglia è alzato in condizioni di vento.

• Dove dovrei conservare il pellet?

Conservare sempre il pellet in una zona asciutta. L'umidità nel pellet può compromettere l'accensione e la qualità del sapore affumicato.

• Dovrei usare oli o spray antiaderenti durante l'affumicatura?

No, non consigliamo di usare oli o spray antiaderenti durante l'affumicatura perché il fumo non aderirebbe bene agli alimenti.

• Come smaltisco il pellet bruciato dopo un ciclo di cottura?

Il pellet può continuare a bruciare oltre il tempo di cottura. Non toccare o rimuovere il box affumicatore fino a che la griglia non abbia smesso di fumare, il pellet si sia completamente bruciato e il box si sia raffreddato. Poi, rimuovere il box affumicatore e smaltire in modo sicuro i residui di cenere una volta raffreddati.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

• Perché il preriscaldamento ci impiega così tanto?

I tempi di preriscaldamento variano in base alla temperatura dell'unità e alla funzione.

GRIGLIA: approssimativamente. ALTO (HI) 8-12 | MEDIO (MED) 6-11 | BASSO (LO) 5-9 min.

AIR FRY, ROAST (FRITTURA AD ARIA, COTTURA ARROSTO): 3 minuti

SMOKER (AFFUMICATORE): Nessun preriscaldamento.

Se si aggiunge il sapore di fuoco a legna Woodfire Flavour, il tempo di accensione aggiungerà 2-4 minuti.

Usare l'unità quando c'è brutto tempo, con pioggia forte, può causare tempi di preriscaldamento più lunghi.

Se si usa un cavo di prolunga, accertarsi che sia adatto per l'uso all'aperto con apparecchi esterni. L'uso di un cavo non adatto potrebbe portare al suo surriscaldamento, farlo fondere e/o portare a un calo di tensione.

Anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP per 3 secondi. Sul display lampeggerà l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nella pentola. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

• Posso spegnere la tecnologia Woodfire Flavour?

Se il tasto della tecnologia Woodfire Flavour è stato premuto e la funzione di cottura è già iniziata dopo aver premuto START, è possibile premere nuovamente il pulsante della tecnologia Woodfire Flavour per spegnerlo solo se il ciclo di accensione è completo per meno del 75% (indicato dalla barra di progresso sullo schermo di visualizzazione). Se il pellet è completamente acceso e la griglia è passata al ciclo di preriscaldamento (indicato sullo schermo di visualizzazione), non è possibile spegnere la tecnologia Woodfire Flavour.

• Posso aggiungere altro pellet durante il ciclo di cottura?

Quando si usa la funzione SMOKER (AFFUMICATORE), è possibile aggiungere altro pellet dopo che il primo carico è bruciato completamente. Premere e tenere premuto il tasto della tecnologia Woodfire Flavour per 4 secondi per accendere nuovamente il box pieno di pellet. Se si stanno facendo sessioni di affumicatura in sequenza, suggeriamo di riempire il box affumicatore con il misurino per pellet quando la metà del pellet è bruciata. **NON** ricaricare più di 2 volte. **NON** riaccendere il pellet.

ACCESSORI DA ACQUISTARE A PARTE



BASE REGOLABILE

Trasferisci la tua postazione di cottura all'aperto grazie a questa robusta base regolabile in altezza.



TAVOLA LATERALE AGGIUNTIVA

Estendi la superficie di lavoro e tieni tutti gli strumenti di cottura a portata di mano.



CUSTODIA PER GRIGLIA BBQ

Questa resistente custodia leggera e impermeabile protegge la griglia BBQ dai fenomeni atmosferici aggressivi come pioggia battente o sole forte.



PIASTRA LISCIA

Prepara stir-fry, fajitas, pancake e molto altro ancora con questa piastra liscia antiaderente da aggiungere alla tua griglia BBQ.



PIASTRA LISCIA

Griglia e scotta allo stesso tempo. Cucina fino a 4 hamburger e 500 g di verdure contemporaneamente.



RIVESTIMENTO PER LECCARDA

10 rivestimenti per una pulizia sempre al top.



SACCHETTI DI PELLETTI

Fai scorta delle nostre Miscele Signature per oltre 20 affumicature con ogni sacchetto. Entrambi gli aromi si abbinano perfettamente a qualsiasi piatto.



GRIGLIA IN ACCIAIO CROMATO PER ARROSTIRE E AFFUMICARE

Aumenta il flusso d'aria per affumicare, abbrustolire e caramellare.



GRIGLIA IN ACCIAIO CROMATO PER COSTOLETTE

Griglia e affumica in modo uniforme fino a 4 costolette intere contemporaneamente.

VISITA IL SITO
ninjakitchen.eu



REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

Le condizioni che seguono descrivono i requisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il tuo nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio Prodotto e del processo di produzione.

Il Servizio clienti (0800 961 655) è attivo dalle 09:00 alle 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e si parla direttamente con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

- Numero del modello
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita www.ninjakitchen.eu.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del tuo Prodotto, inclusi tutti i ricambi e la manodopera e le spese di trasporto e di spedizione in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione. La nostra Garanzia convenzionale va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità con le istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.

HARTELIJK BEDANKT

voor uw aankoop van de Ninja Woodfire Elektrische BBQ Grill & Rookoven



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu/registergarantie

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Watt: 1700 W

U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij het netsnoer.



Deze markering geeft aan dat dit product niet bij het overige huisvuil mag worden weggegooid. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens door ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, moet u het afval op een verantwoordelijke manier recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen kunt u gebruikmaken van het retour- en inzamelsysteem of contact opnemen met de winkelier waar u dit product heeft gekocht. Zij kunnen dit product innemen, zodat het milieuvriendelijk zal worden gerecycled.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsinstructies	112
Onderdelen en Accessoires	114
Voor het eerste gebruik	114
De grill plaatsen	115
Voor gebruik in alle weersomstandigheden	115
Verlengsnoer	115
De grill aanzetten	115
Verwijderbare rookkast	116
Reinigen van uw grill	116
Kennismaking met het bedieningspaneel	117
Functieknoppen	117
Bedieningsknoppen	117
De thermometer gebruiken	118
Hoe u de thermometer correct plaatst	120
Kookfuncties	121
Smoker (Rookoven)	121
Grill (Grillen)	121
Air Fry	122
Roast (Braden)	122
Handleiding voor het oplossen van problemen	123
Verkrijgbare accessoires	125
Productregistratie	126

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

WAARSCHUWING Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand of brandgevaar, wat materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben. Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

- 1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 2 Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik buitenshuis. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 3 Gebruik het apparaat **NOOIT** binnenshuis. Deze grill is uitsluitend bestemd voor gebruik **BUITENSHUIS** in een goed geventileerde omgeving. Bij gebruik onder een overkapping kunnen giftige dampen, waaronder koolmonoxide, zich ophopen en ernstig lichamelijk letsel of de dood veroorzaken.
- 4 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen, inclusief kinderen, met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- 5 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt. **NIET** gebruiken zonder dat de handgrepen aan de zijkant zijn bevestigd.
- 6 Om schade aan eigendommen door vlammen of hitte te voorkomen, moet u een minimumafstand van 92 cm aan de achterkant, zijkanten en bovenkant tot muren, relingen of andere brandbare constructies aanhouden.
- 7 Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Plaats het apparaat **NIET** in de buurt van de rand van het oppervlak waarop de grill staat tijdens gebruik.
- 8 Let op dat kinderen niet met het apparaat spelen. Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg ervoor dat het apparaat **NIET** wordt gebruikt in de buurt van, gereinigd door of onderhouden wordt door kinderen.
- 9 Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA. Het apparaat moet worden aangesloten op een contactdoos met een aardingscontact.
- 10 Er is een kort netsnoer meegeleverd om het risico te beperken dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer grijpen of erin verstrikt raken, en om het risico te beperken dat mensen over een langer snoer struikelen. **GESCHIKT VOOR GEBRUIK MET APPARATEN VOOR BUITEN.** Er zijn langere afneembare netsnoeren of verlengsnoeren beschikbaar, die kunnen worden gebruikt als ze voorzichtig worden gebruikt.
- 11 Om schade aan eigendommen en brandwonden door vlammen of hitte te voorkomen, dient u tijdens het roken **ALTIJD** een minimale veilige afstand van minstens 30 cm tot de pelletkast te bewaren. Er kunnen kleine vlammen uit de pelletkast komen als het deksel van de grill wordt opgetild in winderige omstandigheden.
- 12 Om brandwonden te voorkomen moet u **ALTIJD** een pelletschepje gebruiken wanneer u pellets in de rookkast doet. Voeg **GEEN** pellets toe met de hand.
- 13 Zorg ervoor dat het deksel van de rookkast volledig gesloten is om te voorkomen dat vlammen uit de rookkast ontsnappen.
- 14 De pellets kunnen na afloop van de kooktijd blijven branden. Raak de rookkast niet aan en verwijder deze niet totdat de grill is gestopt met roken, de pellets volledig zijn uitgebrand en de rookkast is afgekoeld.
- 15 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of het opbergt.
- 16 Laat de pellets **NIET** uit de pelletkast overlopen. Als u dit wel doet, komt er zuurstof bij, wat leidt tot verbranding, vlammen en schade aan het apparaat, wat kan resulteren in brandwonden.
- 17 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 18 Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken. De mand wordt extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd fysiek contact als u het accessoire uit het apparaat verwijdert. Om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen **ALTIJD** voorzichtig zijn bij het gebruik van het product. Het gebruik van langwerpige keukengerie en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen wordt aanbevolen.
- 19 Zorg **ALTIJD** dat de grill volledig is afgekoeld voordat u de kookplaten losmaakt en verwijdert of de grill verplaatst om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 20 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de grillplaat is geïnstalleerd.
- 21 Ter bescherming tegen elektrische schokken moeten snoer en verlengsnoer zo worden geplaatst dat ze niet over het werkblad of tafelblad hangen, waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen. Houd de snoeraansluiting droog en dompel het snoer, de stekkers of de behuizing van het apparaat **NIET** onder in water of een andere vloeistof.

- 22 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 23 Maak **NOOIT** gebruik van een stopcontact onder het werkbladoppervlak.
- 24 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 25 Plaats het apparaat **NIET** op hete oppervlakken en laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- 26 Gebruik alleen de aanbevolen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of die door SharkNinja zijn goedgekeurd. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand of letsel veroorzaken.
- 27 Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn voor ze in de kookpan te plaatsen.
- 28 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 29 Dek de luchtinlaat of luchtafvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
- 30 Leg **NIETS** op het product wanneer het deksel gesloten is tijdens het gebruik.
- 31 Zorg ervoor dat de grillplaat correct geplaatst en goed vergrendeld is.
- 32 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 33 Sommige etenswaren kunnen olie of vet doen opspatten. Wees voorzichtig bij het openen van de grill om brandwonden te voorkomen.
- 34 Als er een vetbrand optreedt of zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.
- 35 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen invloed is op de prestaties van het product. Om mogelijke ziekten te voorkomen, moet u **ALTIJD** een externe voedselthermometer gebruiken om te controleren of uw voedsel op de aanbevolen temperatuur bereid is.
- 36 Gebruik **ALLEEN** echte voedselveilige houtpellets van Ninja in uw apparaat.
- 37 Gebruik **NOOIT** brandstofpellets, hardhout, houtskool, vloeibare brandstoffen of enig ander brandbaar materiaal in de rookoven.
- 38 Houd handen en gezicht uit de buurt van de rookkast wanneer het apparaat in gebruik en heet is.
- 39 Houd tijdens het gebruik van de rookoven **ALTIJD** een brandblusser bij de hand die geschikt is voor elektrische branden.
- 40 Bewaar houtpellets **ALTIJD** op een droge plaats, uit de buurt van warmteproducerende apparaten en andere brandstofcontainers.
- 41 Houd uw grill schoon en laat geen overmatig vet of as zich verzamelen in of op de rookkast en het patroon. Dit verhoogt de kans op een vetbrand en extra rook die de smaak van uw voedsel kan bederven.
- 42 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.
- 43 Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- 44 Reinig dit product **NIET** met een waterspuit of iets dergelijks.
- 45 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schokken ontstaat.
- 46 Binnen bewaren wanneer niet in gebruik - buiten bereik van kinderen.
- 47 Stel de onbedekte grill **NIET** bloot aan de elementen. Gebruik **ALTIJD** een afdekking voor de grill wanneer u deze buiten bewaart.



Lees en bekijk de instructies om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



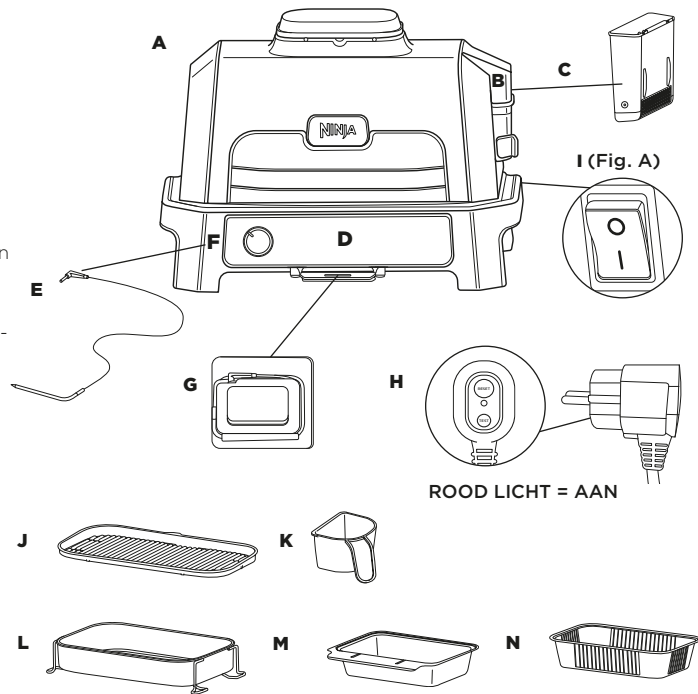
Geef de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.



Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

- A Hoofdeenheid
- B Geïntegreerde rookkast
- C Pelletkast
- D Bedieningspaneel
- E Ingebouwde thermometer
- F Thermometeraansluiting
- G Opbergvak voor thermometer. Uitschuiven om thermometer te bereiken.
- H Netsnoer en aardlekschakelaarstekker
- I Aan/uit-schakelaar
- J Grillplaat
- K Pelletschep
- L Crispmant
- M Vetopvangbak
- N Inlegbakje voor vetopvangbak



Ga naar ninjakitchen.eu voor het bestellen van vervangende of aanvullende accessoires ninjakitchen.eu

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en plakband van het apparaat en gooi deze weg. Sommige stickers moeten permanent op het apparaat blijven zitten, verwijder **ALLEEN** de stickers met 'peel here'.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de grillplaat en de crispmant in een warm sopje, spoel ze af en droog ze grondig. De grillplaat, de crispmant en de base-eenheid kunnen **NIET** in de vaatwasser. Maak het apparaat **NOOIT** schoon in de vaatwasser. **LET OP:** De bodemfolie onder het onderste verwarmingselement kan enige zichtbare verkleuring vertonen. Dit is een gevolg van ons normale productieproces. Het apparaat is niet eerder gebruikt.
- 4 Gebruik **GEEN** schurende borstels of sponzen op de kookoppervlakken, aangezien deze de coating beschadigen.

Wij raden aan alle accessoires in de grill te plaatsen en deze gedurende 20 minuten op GRILL te laten werken, met de temperatuur ingesteld op HI, zonder voedsel toe te voegen. Hierdoor worden eventuele resten verwijderd. Dit is volkomen veilig en niet schadelijk voor de prestaties van de grill.

Volg de instructies op pagina 115 & 116 voordat u dit probeert.

De grill plaatsen

Plaats de grill op een stabiel en horizontaal oppervlak. De ondergrond moet groot en stevig genoeg zijn voor het apparaat. De onderkant blijft koel. Het apparaat is dus geschikt voor elk oppervlak. Zet het apparaat minstens 90 cm vanaf de wand en houd diezelfde vrije ruimte aan boven het apparaat vanwege de hitte en rook die worden geproduceerd.



Voor gebruik in alle weersomstandigheden

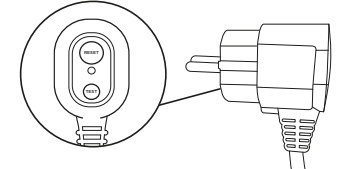
Deze grill kan veilig worden gebruikt in alle weersomstandigheden. De hoofdeenheid heeft een IP-classificatie van IPX4 en de stekker een IP-classificatie van IP66. De aardlekschakelaarstekker biedt extra bescherming en is ontworpen om automatisch uit te schakelen bij problemen met de stroomtoevoer. Om het apparaat mooi te houden, adviseren wij u om het apparaat af te dekken wanneer u het niet gebruikt. Het apparaat mag dan veilig staan, als het langdurig wordt blootgesteld aan weersinvloeden, kunnen sporen van slijtage zichtbaar worden.

Verlengsnoer

Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, moet u er zeker van zijn dat deze ook buiten gebruikt kan worden. Het gebruik van een verkeerd snoer kan leiden tot oververhitting, smelten en/of spanningsverlies. Een daling van de spanning kan de voorverwarmingstijd verlengen en de kookprestaties en/of kooktijden beïnvloeden.

DE GRILL AANZETTEN

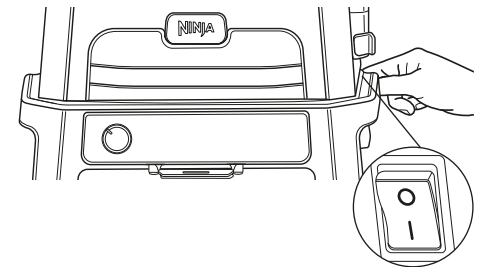
- 1 Steek de aardlekschakelaar in het stopcontact. Schakel stopcontact aan.
- 2 Klik op de RESET-knop op de aardlekschakelaar. Het lampje onder de RESET-knop moet rood branden. Als dit niet gebeurt, probeer een ander stopcontact. Opmerking: Het kan lastig zijn om het lampje te zien als de zon fel schijnt.



- 3 Klik op de TEST-knop op de aardlekschakelaar. Het rode lampje zou nu uit moeten zijn. Dit betekent dat de aardlekschakelaar goed werkt. Als het lampje niet uit gaat wanneer u op de TEST-knop klikt, neem contact op met de klantenservice.
- 4 Nadat u hebt vastgesteld dat de aardlekschakelaar correct werkt, drukt u nogmaals op RESET. Het rode lampje zou opnieuw moeten verschijnen. Het apparaat kan nu worden ingeschakeld.

OPMERKING: Aardlekschakelaar-lampje; ROOD = AARDLEKSchakelaar is AAN; ZWART = AARDLEKSchakelaar is UIT

- 5 Druk op de aan/uit-schakelaar aan de achterkant van het bedieningspaneel. De schakelaar is ingeschakeld wanneer de kant met de lijn wordt ingedrukt.



- 6 Draai nu aan de draaiknop aan de voorzijde van het bedieningspaneel en draai deze naar de gewenste functie. Het scherm moet oplichten en tijden of temperaturen weergeven. De grill is nu klaar voor gebruik.

OPMERKING: De RESET-knop op de aardlekschakelaar moet telkens worden ingedrukt als de stekker uit het stopcontact wordt gehaald.

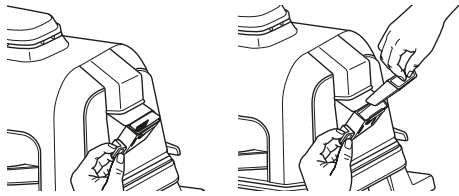
VOOR HET EERSTE GEBRUIK - VERVOLG

VERWIJDERBARE ROOKKAST

De rookkast is volledig geïnstalleerd in het apparaat en bevindt zich aan de rechterkant van het deksel. Zorg er altijd voor dat de verwijderbare rookkast op zijn plaats zit voordat u pellets toevoegt. Lees alle waarschuwingen voordat u verder gaat.

Installatie van de rookkast:

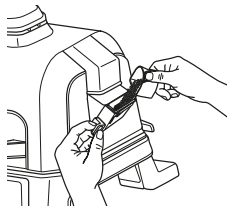
Om te installeren houdt u met één hand het deksel van de rookkast open en plaatst u de verwijderbare rookkast op zijn plaats.



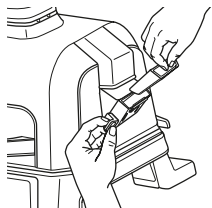
Ninja Woodfire pellets toevoegen:

Vul het pelletschepje tot aan de bovenkant en strijk het af om morsen te voorkomen. Terwijl u het deksel van de rookkast openhoudt, giet u pellets in de rookkast totdat deze tot de rand gevuld is, waarna u het deksel van de rookkast sluit. Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten is vóór het koken.

Gebruik alleen Ninja Woodfire Pellets voor de beste resultaten, prestaties en smaak.



Om brandwonden te voorkomen, laat u de pellets volledig opbranden en de rookkast helemaal afkoelen, verwijder dan de rookkast en gooi alle inhoud op een veilige manier weg.



REINIGEN VAN UW GRILL

Het apparaat moet na elk gebruik grondig worden gereinigd. Laat het apparaat en de accessoires ALTIJD afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat het deksel na het verwijderen van het voedsel openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen.
- Verwijder de rookkast en gooi de afgekoelde as na elk gebruik veilig weg.
- De rookkast hoeft niet na elk gebruik gereinigd te worden. We raden aan om na elke 10 keer gebruik met een staalborstel extra creosoot te verwijderen.

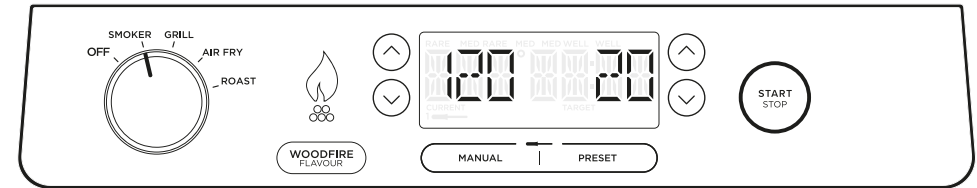
OPMERKING: Gebruik **GEEN** vloeibaar schoonmaakmiddel voor de rookkast.

- De pelletschep is vaatwasmachinebestendig. De grillplaat, de crispmand, de vetbak en de rookkast zijn NIET vaatwasmachinebestendig. Plaats de thermometer **NIET** in de vaatwasmachine.
- De ingebouwde thermometer en houder mogen alleen met de hand worden gewassen. Dompel **GEEN** enkel deel van de thermometer onder in water of andere vloeistoffen. We raden aan om alleen met een vochtige doek schoon te maken.
- Verwijder voorzichtig de afgekoelde vetopvangbak uit de achterkant van het apparaat. Gooi de vetinhoud veilig weg en was de vetbak met de hand in een warm sopje.
- Het binnenste deksel moet na elk gebruik worden afgeveegd met een vochtige handdoek of doek om het apparaat te ontgeuren en vet te verwijderen.
- Als er etensresten of vet op de grillplaat of een ander verwijderbaar onderdeel vastzitten, moet u deze in een warm zeepsopje dompelen alvorens ze schoon te maken.
- Verwijder de anti-aanbakplaat en de crispmand (indien gebruikt) na elk gebruik en was ze met warm zeepwater.

Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of reinigingsmiddelen. Dompel de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of een andere vloeistof. **NIET** in de vaatwasser plaatsen.

- Leg bij het stapelen van de gecoate accessoires voor opslag een doek of papieren handdoek tussen de stukken om de gecoate oppervlakken te beschermen.

KENNISMAKING MET DE WOODFIRE ELEKTRISCHE BBQ GRILL & SMOKER



FUNCTIEKNOPPEN

Er zijn 2 manieren om authentieke rokerige BBQ-smaken te verkrijgen:

1. Specifiek **SMOKER**-programma om langer te koken voor intense smaken en malse resultaten.
2. Voeg een snelle boost van Woodfire Flavour toe aan een van de andere functies met de knop **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**.

SMOKER: Zorgt voor een diepe, rokerige smaak en maakt grote stukken vlees langzaam mals.

GRILL: Koken met gesloten deksel voor warmte boven en onder. Het beste bij het grillen van grote of dikke stukken vlees of bevroren voedsel of voor rondom dichtschroeien. Open het deksel tijdens het grillen van delicaat voedsel of magere eiwitten voor een gegrilde textuur zonder dat het te gaar wordt.

AIR FRY (AIRFRYEN): Bereik een krokante textuur en knapperigheid met weinig tot geen olie en hogere ventilatorsnelheden.

ROAST (BRADEN): Maak vlees mals, braad groenten en meer.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY): Druk op na het selecteren van uw kookfunctie om Woodfire Flavour toe te voegen met de functies Grill, Air Fry, Bake, Roast of Dehydrate. Wanneer u hierop drukt, licht het vlammenpictogram op het display op.

BEDIENINGSKNOPPEN

DRAAIKNOP: Om het apparaat in te schakelen en een kookfunctie te selecteren, draait u de draaiknop met de klok mee tot de gewenste functie is geselecteerd. Om het apparaat uit te schakelen, draait u de draaiknop tegen de klok in naar de **OFF**-positie.

LET OP: Als het apparaat is ingeschakeld, is het display verlicht.

TEMP: De standaard temperatuurinstelling wordt weergegeven; gebruik de toetsen - en + naast TEMP om de temperatuur desgewenst aan te passen.

TIJD: Gebruik de toetsen - en + naast TIME om de kooktijd aan te passen.

START/STOP: Indrukken om de huidige kookfunctie te starten of te stoppen of 3 seconden ingedrukt houden om de voorverwarming over te slaan.

VOORVERWARMEN VOOR BETERE RESULTATEN

Voor de beste grillresultaten moet u het apparaat volledig voorverwarmen voordat u voedsel toevoegt. Als u voedsel toevoegt voordat de voorverwarming is afgerond, kan dit leiden tot overkoken, rookontwikkeling en een langere voorverwarmingstijd.

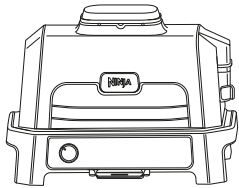
Nadat u de functie, tijd en temperatuur hebt ingesteld en vervolgens op **START** hebt gedrukt, begint het apparaat automatisch met voorverwarmen (behalve als u de rookovenfunctie of de functies Reheat/Dehydrate gebruikt) zonder de Woodfire Flavour-technologie in te schakelen.

DE THERMOMETER GEBRUIKEN

BELANGRIJK: Plaats uw handen NIET in de buurt van het snoer van de ingebouwde thermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.

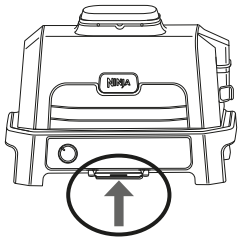
Voor het eerste gebruik

Zorg ervoor dat er geen resten op de aansluiting van de thermometer zitten en dat er geen knopen in het snoer zitten, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.



De thermometeraansluiting bevindt zich links naast de draaiknop. Til de beschermkap op om erbij te kunnen.

- 1 Trek het opbergvak met de thermometer van onder het bedieningspaneel en maak het snoer los zodat u de thermometer kunt verwijderen.



- 2 Steek de thermometer in de aansluiting aan de rechterkant van het apparaat. Druk stevig op de stekker totdat deze niet verder in de aansluiting kan. Schuif het opbergvak terug.

- 3 Nadat u de thermometer hebt aangesloten, kiest u de gewenste kookfunctie en kooktemperatuur.

OPMERKING: Het is niet nodig om een kooktijd in te stellen, omdat de grill automatisch het verwarmingselement uitschakelt en u waarschuwt wanneer uw voedsel voldoende gekookt is.

- 4 Als u de functie Preset (vooraf instellen) gebruikt, druk dan op PRESET (VOORAF INSTELLEN) en gebruik de pijlen rechts van de display om het gewenste type voedsel te kiezen en de pijlen links van de display om het interne kookniveau van uw voedsel in te stellen (rauw tot doorbakken).

LET OP: Kookt u verschillende soorten vlees of hetzelfde vlees op een ander kookniveau? Raadpleeg de volgende pagina voor details met betrekking tot de programmering.

LET OP: In de pressure cooking (snelkook)-modus kunt u alleen "Well" (Doorbakken) en "Shred" (Raspen) vooraf instellen. Gebruik de pijltjes om tussen de twee instellingen te schakelen.

Als u de functie Manual (Handmatig) gebruikt, druk dan op MANUAL (HANDMATIG) en gebruik de onderstaande aanbevolen inwendige kooktemperaturen voor andere functies dan Pressure Cook (Snelkoken).

TYPE VOEDSEL: STEL KOOKNIVEAU IN OP:

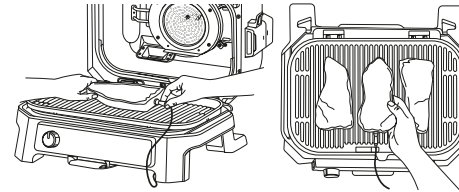
TYPE VOEDSEL:	STEL KOOKNIVEAU IN OP:
Vis	Licht doorbakken (50°C)
	Medium (55°C)
	Half doorbakken (60°C)
	Doorbakken (65°C)
Kip/kalkoen	Doorbakken (75°C)
	Raspen (107°C)
Varkensvlees	Medium (55°C)
	Half doorbakken (65°C)
	Doorbakken (70°C)
Rundvlees/lam	Rauw (50°C)
	Licht doorbakken (55°C)
	Medium (60°C)
	Half doorbakken (65°C)
	Doorbakken (70°C)
Biefstuk/varkensvlees	Raspen (113°C)

LET OP: De ingestelde kookniveaus voor RUND, VIS en VARKEN zijn lager dan de normaal aanbevolen niveaus, aangezien het apparaat 5°C zal doorkoken.

- 5 Plaats het voor de gekozen kookfunctie benodigde accessoire in het apparaat.

DE THERMOMETER GEBRUIKEN - VERVOLG

- 6 Steek de thermometer horizontaal in het midden van het dikste deel van het stuk proteïne. **Zie de tabel op de volgende pagina voor meer instructies voor het plaatsen van de thermometer.**
- 7 Plaats het voedsel met de thermometer erin in het apparaat en sluit het deksel.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

LET OP: Zorg ervoor dat de draad van de thermometer niet buiten het apparaat/de deksel hangt.

- 8 Het apparaat stopt automatisch wanneer het gewenste kookniveau bijna is bereikt, omdat het rekening houdt met doorkoken. Haal het voedsel onmiddellijk uit het apparaat om overkoken te voorkomen.
- 9 De proteïne zal verder doorkoken op het door u ingestelde kookniveau, wat ongeveer 3-5 minuten zal duren. Dit is een belangrijke stap, omdat het niet laten rusten "minder" doorbakken resultaten kan geven. De doorkooktijd varieert afhankelijk van het formaat, het soort en het type proteïne.

HET GEBRUIK VAN DE KOOKTHERMOMETER IN VERSCHILLENDE SCENARIO'S:

Het koken van 2 of meer proteïnen met dezelfde afmetingen met verschillende kookniveaus:

- Stel de functie Preset (vooraf instellen) in op het hoogste gewenste kookniveau.
- Plaats de thermometer in de proteïne met het gewenste hogere kookniveau.
- Plaats de proteïnen in het apparaat en start het kookprogramma. Wanneer het lagere gewenste kookniveau is bereikt op het display, verwijder dan de proteïne zonder thermometer.

LET OP: Om de inwendige temperatuur van andere stukken proteïne te controleren, houdt u MANUAL (HANDMATIG) ingedrukt en steekt u de thermometer in elk stuk vlees.

LET OP: De thermometer zal HEET zijn. Gebruik ovenhandschoenen of een tang om de thermometer uit het voedsel te halen.

- Kook de overige proteïne verder tot het volgende gewenste kookniveau is bereikt.

Het koken van 2 of meer proteïnen met verschillende afmetingen:

- Plaats de thermometer in de kleinere proteïne en gebruik de functie Preset (vooraf instellen) om het kookniveau te kiezen.
- Verwijder de proteïne uit het apparaat wanneer het voldoende is gekookt.
- Verplaats de thermometer met ovenhandschoenen naar de grotere proteïne en gebruik de pijlen links van het display om het kookniveau te kiezen.

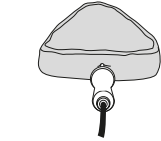

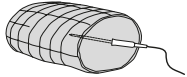




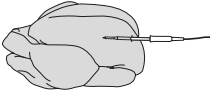

Het koken van 2 of meer verschillende soorten proteïne:

- Plaats de thermometer in de proteïne met het gewenste lagere kookniveau.
- Gebruik de Manual (Handmatige) functie om de gewenste interne temperatuur te kiezen.
- Verwijder de proteïne uit het apparaat wanneer het voldoende is gekookt.
- Verplaats vervolgens de thermometer met ovenhandschoenen naar de andere proteïne en gebruik de functie Manual (handmatig) om de gewenste inwendige temperatuur te kiezen.

DE THERMOMETER GEBRUIKEN - VERVOLG

HOE U DE THERMOMETER CORRECT PLAATST

OPMERKING: Gebruik de thermometer **NIET** met bevroren proteïne of voor stukken vlees die dunner zijn dan 1,5 cm.

TYPE VOEDSEL:	PLAATSIJG	JUIST	ONJUIST
Biefstukken Varkenskoteletten Lamskoteletten Kippenborsten Hamburgers Varkenshaasjes Visfilets	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de thermometer horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. Zorg ervoor dat de thermometer zich dicht bij het bot bevindt (maar het niet aanraakt) en niet in aanraking komt met vet of kraakbeen. Zorg ervoor dat de punt van de thermometer recht in het midden van het vlees wordt geplaatst, niet schuin naar beneden of naar boven. <p>OPMERKING: Het dikste deel van de filet hoeft niet persé het midden te zijn. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer dit gebied raakt, om het gewenste resultaat te bereiken.</p>	   	  
Hele kip	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de thermometer horizontaal in het dikste gedeelte van de borst, evenwijdig aan, maar niet tegen het bot aan. Zorg ervoor dat de bovenkant het midden van het dikste deel van de borst bereikt en niet helemaal door de borst heen in de holte wordt geplaatst. 		

KOOKFUNCTIES

BELANGRIJK: Bekijk alle waarschuwingen aan het begin van deze instructies voordat u verder gaat.

Smoker (Rookoven)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 120 °C gedurende 4 uur

TEMPERATUUR: 60-210 °C

TIJD: 10 minuten-12 uur

- Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.

OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan het gedeelte De thermometer gebruiken.

- Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.
- Trek de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot bovenaan te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Vul de rookkast **NIET** te vol.
- Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Sluit het deksel.
- Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en draai de draaiknop met de klok mee vanuit de OFF-positie om de SMOKER-functie te selecteren.

OPMERKING: Woodfire Flavour Technology wordt automatisch ingeschakeld bij gebruik van de Smoker-functie.

- De standaard temperatuurinstelling wordt op het display. Gebruik de toetsen TEMP om de temperatuur desgewenst aan te passen.
- Gebruik de toetsen TIME om de kooktijd aan te passen.
- Druk op START om te beginnen met koken. Er is geen voorverwarmingstijd voor de Smoker-functie.
- Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt DONE op het display.
- Haal het voedsel van de grillplaat.

Grill (Grillen)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): Medium gedurende 25 minuten

TEMPERATUUR: Laag-Hoog

TIJD: 1 minuut-1 uur

- Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.

OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan het gedeelte De thermometer gebruiken.

- Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.
- Als u Woodfire Flavour Technology wilt gebruiken, trek dan de rookkast open en doe de rookkast met de pelletschep helemaal vol met Ninja Woodfire Pellets. Doe de rookkast **NIET** te vol.
- Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en draai de draaiknop met de klok mee vanuit de OFF-stand om de functie GRILL te selecteren.
- Als u Woodfire Flavour toevoegt, druk dan op de **WOODFIRE FLAVOUR**-knop.
- De standaard temperatuurinstelling wordt weergegeven; gebruik de toetsen TEMP om de temperatuur desgewenst aan te passen.
- Gebruik de toetsen TIME om de kooktijd aan te passen.
- Druk op START om het voorverwarmen te beginnen. Bij gebruik van de Woodfire Flavour Technology doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de grill begint met voorverwarmen (PRE).
- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er ADD FOOD (voedsel toevoegen) op het display.

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de START/STOP-knop 4 seconden ingedrukt te houden. 'ADD FOOD' (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen. Ga naar stap 12 voor verdere instructies.

- Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

OPMERKING: Koken met het deksel open? Nadat u voedsel hebt toegevoegd, houdt u het deksel open. Na 30 seconden begint de timer af te tellen en u kookt alleen met onderverwarming.

- Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt DONE op het display.
- Haal het voedsel van de grillplaat.

KOOKFUNCTIES

BELANGRIJK: Bekijk alle waarschuwingen aan het begin van deze instructies voordat u verdergaat.

Air Fry (heteluchtfriteuse)

PRESET (vooraf instellen): 200 °C gedurende 12 minuten
TEMPERATUUR: 150-240 °C
TIJD: 1 minuut-1 uur

- 1 Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- 2 Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.
- 3 Plaats de crispmant op de grillplaat en plaats de voetjes van de mand in de daarvoor bestemde uitsparingen op het oppervlak van de grillplaat.

OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan het gedeelte De thermometer gebruiken.

- 4 Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.
- 5  Als u Woodfire Flavour Technology wilt gebruiken, trek dan de rookkast open en doe de rookkast met de pellets helemaal vol met Ninja Woodfire Pellets. Doe de rookkast **NIET** te vol.
- 6 Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en draai de draaiknop met de klok mee vanuit de OFF-stand om de functie AIR FRY (heteluchtfriteuse) te selecteren.
- 7  Als u Woodfire Flavour toevoegt, druk dan op de **WOODFIRE FLAVOUR**-knop.
- 8 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de toetsen   TEMP om de temperatuur desgewenst aan te passen.
- 9 Gebruik de toetsen   TIME om de kooktijd aan te passen.
- 10 Druk op START om het voorverwarmen te beginnen. Bij gebruik van de Woodfire Flavour Technology doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de grill begint met voorverwarmen (PRE).
- 11 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er ADD FOOD (voedsel toevoegen) op het display.

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de START/STOP-knop 4 seconden ingedrukt te houden. 'ADD FOOD' (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmant. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen. Ga naar stap 13 voor verdere instructies.

- 12 Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- 13 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt DONE op het display.
- 14 Verwijder het voedsel uit de crispmant.

Roast (Braden)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 180 °C gedurende 1 uur en 30 minuten
TEMPERATUUR: 120-220 °C
TIJD: 1 minuut-4 uur

- 1 Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- 2 Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.
- 3 Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.

OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan het gedeelte De thermometer gebruiken.

- 4  Als u van plan bent Woodfire Flavour toe te voegen, trek dan de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot aan de bovenkant te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Vul de rookkast **NIET** te vol.
- 5 Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en draai de draaiknop met de klok mee vanuit de OFF-stand om de functie ROAST te selecteren.
- 6  Als u Woodfire Flavour toevoegt, druk dan op de **WOODFIRE FLAVOUR**-knop.
- 7 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de toetsen   TEMP om de temperatuur desgewenst aan te passen.
- 8 Gebruik de toetsen   TIME om de kooktijd aan te passen.
- 9 Druk op START om het voorverwarmen te beginnen. Bij gebruik van de Woodfire Flavour Technology doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de grill begint met voorverwarmen (PRE).
- 10 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er ADD FOOD (voedsel toevoegen) op het display.

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de START/STOP-knop 4 seconden ingedrukt te houden. 'ADD FOOD' (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmant. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen. Ga naar stap 12 voor verdere instructies.

- 11 Open het deksel en leg de ingrediënten op het bord of plaats de bakvorm op de plaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- 12 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt DONE op het display.
- 13 Haal het voedsel van de grillplaat.

OPMERKING: Wanneer u de braadfunctie gebruikt, moet u ervoor zorgen dat u het juiste accessoire gebruikt. Gebruik voor natte of gepaneerde ingrediënten een ovenschaal. Voor losse items zoals broodjes, gebak of koekjes gebruikt u de crispmant.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

WAARSCHUWING: Om het risico op schokken en onbedoelde bediening te verkleinen, zet u het apparaat uit en haalt u het apparaat uit het stopcontact voordat u de problemen oplost.

• Mijn apparaat gaat niet aan?

- 1 Controleer of de aardlekschakelaar goed is aangesloten en of de resetknop is ingedrukt.
- 2 Zorg ervoor dat de drukschakelaar op ON staat.
- 3 Controleer of de draaiknop niet in de OFF-stand staat.

Als uw apparaat niet aangaat na het uitvoeren van de bovenstaande stappen, neem dan contact op met de klantenservice via 0800 862 0453.

• Op het display van het bedieningspaneel verschijnt "Add Grill".

De grillplaat moet worden geïnstalleerd. Sluit na de installatie het deksel en druk op de startknop om te beginnen.

• Op het display van het bedieningspaneel verschijnt "Add Food".

Het apparaat heeft de voorverwarming voltooid en het is nu tijd om uw ingrediënten toe te voegen.

• "Shut Lid" verschijnt op het display.

Het deksel staat open en moet gesloten worden voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.

• "E" verschijnt op het display van het bedieningspaneel.

Het apparaat functioneert niet goed. Neem contact op met de klantenservice op 0800 862 0453.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, verzoeken wij u uw product online te registreren op ninjakitchen.eu en het product bij de hand te hebben wanneer u belt.

• "CLD" verschijnt op het scherm van het bedieningspaneel.

Koud roken is bedoeld om voedsel een rooksmak te geven, niet om te koken. Bij gebruik op vlees, gevogelte of vis moet dit proces altijd worden gebruikt in combinatie met een afzonderlijke stap om het voedsel op een voedselveilige interne temperatuur te brengen. Raadpleeg de plaatselijke voedselautoriteit voor de aanbevolen voedselveilige temperaturen.

• Moet ik de ingrediënten vóór of na het voorverwarmen toevoegen?

Voor de beste resultaten raden wij aan om het apparaat voor te verwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt.

• Moet ik de rookkast volledig vullen met pellets?

Ja, vul de rookkast altijd tot de rand. Wij hebben de hoeveelheid pellets die nodig is voor elke rooksessie geperfectioneerd, ongeacht de functie of de hoeveelheid voedsel, het apparaat brandt ze op de juiste manier op.

• Wanneer moet ik op de Woodfire Flavour-technologie knop drukken?

Druk op de knop voor de Woodfire Flavour-technologie voordat u op start drukt als u rook wilt toevoegen bij gebruik van de Grill, Air Fry of Roast-functies. U hoeft niet op de Woodfire Flavour Technology-knop te drukken wanneer u de Smoker-functie gebruikt.

• Waarom komen er vlammen uit de pelletkast?

Er kunnen kleine vlammen uit de pelletkast komen als het deksel van de grill wordt opgetild in minder goede omstandigheden.

• Waar moet ik mijn pellets bewaren?

Bewaar pellets altijd in een droge ruimte. Vocht in de pellets kan de ontsteking en de kwaliteit van de rooksmak in gevaar brengen.

• Moet ik oliën of anti-aanbakspays gebruiken bij het roken?

Nee, wij raden het gebruik van oliën of anti-aanbakspays bij het roken af, omdat de rook zich dan minder goed aan het voedsel hecht.

• Hoe verwijder ik verbrande pellets na een kookcyclus?

De pellets kunnen na afloop van de kooktijd blijven branden. Raak de rookkast niet aan en verwijder deze niet totdat de grill is gestopt met roken, de pellets volledig zijn uitgebrand en de rookkast is afgekoeld. Verwijder vervolgens de rookkast en gooi de afgekoelde asinhoud veilig weg.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

• Waarom duurt het voorverwarmen zo lang?

De voorverwarmingstijden variëren per functie en temperatuur van het apparaat.

GRILLEN: ongeveer HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 minuten.

AIR FRY, ROAST: 3 minuten

SMOKER: Geen voorverwarming.

Als u Woodfire Flavour toevoegt, komt daar nog eens 2 tot 4 minuten bij.

Gebruik van het apparaat bij slecht weer met hevige regen kan leiden tot langere voorverwarmingstijden.

Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat het geschikt is voor gebruik buitenshuis met buitenapparatuur. Het gebruik van een verkeerd snoer kan leiden tot oververhitting, smelten en/of spanningsverlies.

Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de START/STOP-knop 3 seconden ingedrukt te houden. "ADD FOOD" knippert op het scherm. Open het deksel en plaats de ingrediënten in het apparaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

• Kan ik de Woodfire Flavour-technologie uitschakelen?

Als u op de Woodfire Flavour-technologie hebt gedrukt en uw kookfunctie al hebt gestart door op START te drukken, kunt u nogmaals op de WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY-toets drukken om deze uit te schakelen als de ontstekingscyclus minder dan 75% voltooid is (aangegeven door de voortgangsbalk op het displayscherm). Als de pellets volledig zijn ontstoken en de grill is overgegaan naar de voorverwarmingscyclus (aangegeven op het displayscherm), kunt u de Woodfire Flavour-technologie niet uitschakelen.

• Kan ik meer pellets toevoegen tijdens een kookcyclus?

Wanneer u de SMOKER-functie gebruikt, kunt u meer pellets toevoegen zodra de eerste partij volledig verbrand is. Houd de Woodfire Flavour-technologie knop 4 seconden ingedrukt om een nieuwe volle doos pellets te ontsteken. Als u meerdere keren achter elkaar rookt, raden wij u aan de rookkast bij te vullen met de pelletschep als de helft van de pellets is verbrand. **NIET** meer dan 2 keer bijvullen. Ontsteek de pellets **NIET** opnieuw.

VERKRIJGBARE ACCESSOIRES



VERSTELBARE STANDAARD

Til uw buitenkeuken naar nieuwe hoogtes met deze stevige en verstelbare standaard.



EXTRA BIJZETTAfel

Vergroot uw werkoppervlak aan elke zijde van de standaard zodat u al uw materiaal meteen bij de hand hebt.



BBQ GRILLHOES

Met deze duurzame, lichtgewicht en waterbestendige hoes krijgen regen, zon en wind geen kans.



PLATTE PLAAT

Roerbakken, fajitas of pannenkoeken bakken, het gaat allemaal even gemakkelijk met deze vlakke anti-aanbakplaat voor in uw BBQ Grill.



GRILL / BAKPLAAT

Grillen en schroeien op hetzelfde moment. Bak tot wel 4 burgers en 500 g groente tegelijkertijd.



INLEGBAKJES VOOR DE VETOPVANGBAK

Maak schoonmaken gemakkelijk met 10 losse inlegbakjes.



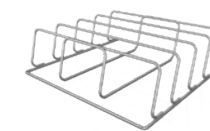
PELLETS

Sla genoeg in van onze Signature Blends, goed voor ca. 20 keer roken per zak. Beide smaken gaan perfect samen met elk gerecht.



BRAAD- EN ROOK-ROOSTER

Verhoogt de luchtstroom voor robuuster roken, braden en karamelliseren.



SPARERIBS-ROOSTER

Gril en rook tot wel 4 strengen spareribs tegelijkertijd.

GA SNEL NAAR
[ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu)



PRODUCTREGISTRATIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen heeft u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu.

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninjakitchen.eu.

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

PRODUCTREGISTRATIE

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op www.ninjakitchen.eu.

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.

TUSEN TAKK

for ditt kjøp av Ninja Woodfire Electric BBQ Grill & Smoker



REGISTRER KJØPET DITT

 ninjakitchen.eu/registergarantee

 Skann QR-koden med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du kjøpte den: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V- 50–60 Hz

Watt: 1700W

TIPS: Du finner modell- og serienummer på etiketten til QR-koden på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall. For å forhindre potensiell miljø- eller helseskade fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, bruk systemene for retur- og innsamling, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot og resirkulere produktet på en miljømessig trygg måte.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetsinstruksjoner	130
Deler og tilbehør	132
Før første gangs bruk	132
Hvor skal grillen plasseres	133
Bruk i all slags vær	133
Skjøteledning	133
Strøm til grillen	133
Fjernbar røykeboks	134
Rengjøring av grillen	134
Bli kjent med kontrollpanelet	135
Funksjonsknapper	135
Driftsknapper	135
Bruke termometeret	136
Hvordan sette inn termometeret riktig	138
Matlagingsfunksjoner	139
Smoker (Røykeapparat)	139
Grill	139
Air Fry (Luftfrityr)	140
Roast (Steking)	140
Feilsøkningsveiledning	141
Tilbehør for kjøp	143
Produktregistrering	144

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HJEMMEBRUK

⚠ ADVARSEL Hvis du ikke overholder disse instruksene, kan det resultere i elektrisk støt, brann eller brannrisiko som kan sette eiendom og personer i fare, og potensielt medføre dødsfall. Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

- 1 For å hindre kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
- 2 Dette apparatet er kun for utvendig husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Misbruk kan forårsake skader.
- 3 **IKKE** bruk innendørs. Denne grillen er **KUN TILTENKT FOR UTENDØRSBRUK** på godt ventilerte områder / friluftsområder som ikke medfører risiko. Ved bruk under kjøkkenvifte, kan det dannes giftig damp (blant annet karbonmonoksid) i konsentrasjoner som kan medføre alvorlige personskader og/eller dødsfall.
- 4 Dette apparatet kan brukes av både barn og voksne med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner – eller manglende erfaring og kunnskap – hvis de er under tilsyn eller er blitt instruert om trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
- 5 **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk. **IKKE** bruk før sidehåndtakene er montert.
- 6 For å unngå varme- eller brannskader, hold en avstand på minst 92 cm fra baksiden, sidene, mellomrommet mellom toppen og omkringliggende vegger og rekkverk, samt andre antennerlige konstruksjoner.
- 7 Sørg for at underlaget er jevnt, stabilt, rent og tørt. **IKKE** plasser apparatet på kanten av kjøkkenbenkens grill under bruk.
- 8 Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet brukes nær, rengjøres av eller gjennomgå vedlikehold av barn.
- 9 Apparatet skal forsynes med strøm via en reststrømanordning/jordfeilbryter («RCD») med en nominell reststrøm som ikke overskrider 30 mA. Apparatet må kobles til i en stikkontakt med jording.
- 10 Strømledningen er med hensikt kort for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å unngå at noen snubler over en lengre ledning. **EGNET FOR BRUK MED UTENDØRSUTSYR.** Lengre uttakbare strømkabler eller skjøteledninger er tilgjengelige og kan brukes med omhu.
- 11 For å unngå personlige brannskader og brannskader på eiendom (samt skader forårsaket av varmekilder), bør en **ALLTID** holde avstand på minst 30 cm fra pellet-esker ved røyking. Mindre flammer kan blåse ut av pellet-esken dersom grilllokket holdes åpent under vindforhold.
- 12 For å unngå brannskader, sørg for å **ALLTID** bruke en pellet-spade når du tilfører pellets til røykeapparatet. **ALDRI** tilfør pellets for hånd.
- 13 For å unngå personlige brannskader og brannskader på eiendom, sørg for å holde røykeapparatets lokk skikkelig tett lukket for å holde flammene innvendig.
- 14 Vær obs på at pellets fortsatt kan gløde/brenne selv etter at maten er tilberedt. Ikke flytt eller rør røykeapparatet før pelletsene er fullstendig brent opp, grillen har sluttet å produsere røyk og røykeapparatet har fått tid til å kjøle ned.
- 15 For å unngå forbrenninger og personskader, sørg for at apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering eller før du setter i eller tar ut deler.
- 16 **ALDRI** fyll pellets-holderen overflødig. Dette vil bringe inn oksygen som stimulerer overflødig forbrenning og flammer som eventuelt kan skade apparatet og medføre risiko for brannskader.
- 17 **IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede grytevotter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.
- 18 **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking. Kurven vil bli ekstremt varm under matlagingsprosessen. Unngå fysisk kontakt når du tar tilbehøret ut av apparatet. For å forhindre forbrenninger og personskader, må du **ALLTID** være forsiktig ved bruk av tilknyttede produkter. Vi anbefaler å bruke lange kjøkkenredskaper og beskyttende varmeisolerende puter eller forede grytevotter.
- 19 **ALLTID** sørg for at grillen er helt nedkjølt før du frigjør og fjerner kjeler – eller flytter dem i forsøk på å unngå personskader og brannskader.
- 20 **IKKE** bruk apparatet hvis grillplaten ikke er installert.
- 21 For å beskytte mot elektrisk støt, bør kabler og skjøteledninger legges/festes slik at de ikke henger over kjøkkenbenker eller bord (for å unngå snublefare og sannsynligheten for at barn kan finne på å trekke i dem). Hold kabelkoblingen tørr og **IKKE** sett kablet, støpsler eller dekselet under vann eller andre væsker.

- 22 Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 23 **ALDRI** ha støpselet under kjøkkenbenken under bruk.
- 24 **ALDRI** koble dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 25 **IKKE** plasser apparatet slik at kablet kan komme i kontakt med varme overflater.
- 26 Bruk bare anbefalt tilbehør som følger med apparatet eller som er godkjent av SharkNinja. Bruk av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann eller skade.
- 27 Før du setter tilbehør i kokeren, må du sørge for at den er ren og tørr.
- 28 **IKKE** flytt apparatet under bruk.
- 29 **IKKE** dekk til ventil for luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.
- 30 **IKKE** legg noe på toppen av produktet når lokket er lukket under bruk.
- 31 Sørg for at grillplaten er riktig satt inn og godt låst på plass.
- 32 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.
- 33 Enkelte matretter kan medføre sprut av olje eller fett. Åpne grillen med omhu for å unngå brannskader.
- 34 Koble enheten fra strømmuttaket umiddelbart hvis det oppstår oljebrann eller det kommer ut svart røyk. Vent til det slutter å komme ut røyk før du forsøker å fjerne kjøkkenredskaper.
- 35 Spenningen i stikkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelse. For å forebygge mulig sykdom, må du **ALLTID** kontrollere at maten er tilstrekkelig stekt til anbefalte temperaturer med et eksternt steketermometer.
- 36 Du må **KUN** bruke pellets opprinnelig tiltenkt for mattilberedning i Ninja-apparatet ditt.
- 37 **ALDRI** bruk oppvarming-pellets, kull, ved eller andre antennerlige materialer i røykeapparatet.
- 38 Hold hender og ansikt unna røykeapparatet når det er varmt og i bruk.
- 39 **Sørg ALLTID** for å ha et brannslukningsapparat tilgjengelig som er egnet for elektrisk brann i nærheten mens du bruker røykeapparatet.
- 40 **ALLTID** oppbevar tre-pellets på et tørt sted unna varmekilder og drivstoffbeholdere.
- 41 Sørg for å holde grillen ren og ikke la fett og/eller aske hope opp både innenfor og utenfor røykeapparatet, eller på den assosierte beholderen. Dette vil betraktelig øke risikoen for at fett tar fyr og danne røyk som kan forringe matens smak.
- 42 Les «Rengjøring og vedlikehold»-avsnittet angående informasjon om regelmessig vedlikehold av apparatet.
- 43 For å koble fra, trykk strømbryteren av og trekk støpselet ut fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
- 44 **IKKE** rengjør produktet med vannspray eller lignende.
- 45 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
- 46 Oppbevares innendørs og utenfor barns rekkevidde når det ikke er i bruk.
- 47 **IKKE** la grillen stå eksponert for værforhold (helst innendørs, eller dekk den til utendørs). **ALLTID** bruk en grillpresenning hvis den oppbevares utendørs.



Les og gå gjennom instruksene for å lære om bruk og drift av produktet.



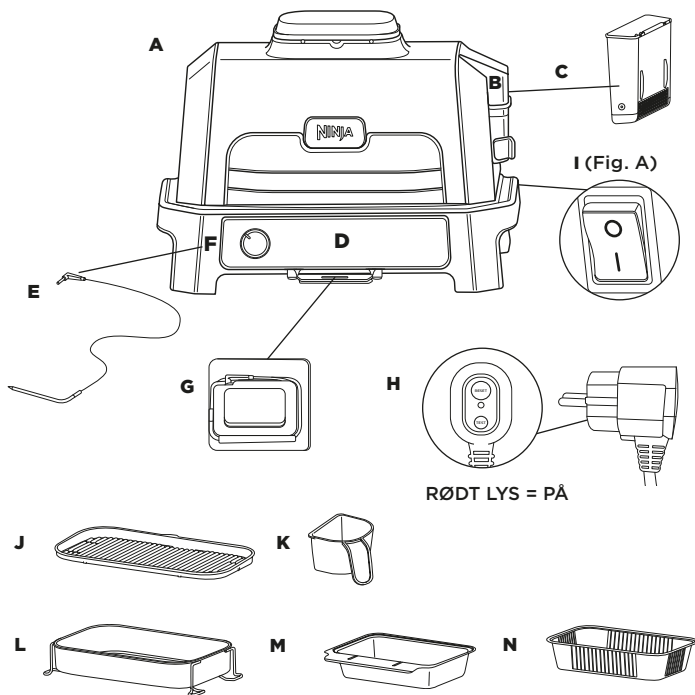
Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselte tilknyttet dette symbolet.



Unngå kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

- A Hovedenhet
- B Integriert røykeboks
- C Pelletboks
- D Kontrollpanel
- E Innebygget termometer
- F Termometerstøpsel
- G Innebygget termometeroppbevaring. Skyv ut for å få tilgang til termometer.
- H Strømledning og RCD-plugg
- I PÅ/AV-bryter
- J Grilltallerken
- K Pelletsuffe
- L Frityrkurv
- M Bettbrett
- N Foring for fettbrett



RØDT LYS = PÅ

To order replacement or additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1 Fjern all emballasje og teip fra apparatet. Noen klistremerker på apparatet skal beholdes permanent, **BARE** fjern klistremerket merket med «peel here» (riv her).
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen, og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask grillplaten og frityrkurven i varmt såpevann, og skyll og tørk grundig etterpå. Grillplaten, frityrkurven og baseenheten tåler **IKKE** oppvaskmaskin. Hovedenheten må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin. **MERK:** Baselaget under varmeelementet er utsatt for misfarging. Dette er et resultat av vår vanlige produksjonsprosess. Apparatet har ikke blitt brukt før.
- 4 **IKKE** bruk slipende børster eller svamper på kokeplatene, da de vil skade belegget.

Vi anbefaler å sette alt tilbehør inne i grillen og kjøre den på GRILL med temperaturen på HI i 20 minutter uten mat. Dette fjerner eventuelle rester. Dette er helt trygt og ikke skadelig for grillens ytelse.

Fortsett å følge instruksjoner på side 133 og 134 før du forsøker å gjøre dette.

Hvor skal grillen plasseres

Plasser grillen på et stabilt og jevnt underlag. Det er viktig at dette kan støtte vekten og størrelsen på enheten. Undersiden holder seg kald, så du kan plassere enheten på enhver overflate. Posisjoner enheten minst 90 cm (3 fot) fra vegger eller noe overhengende på grunn av utslipp av varme og røyk.



Bruk i all slags vær

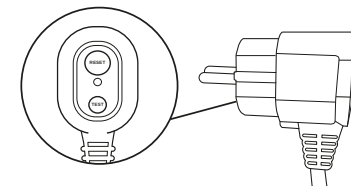
Denne grillen er trygg for bruk i all slags vær. Hovedenheten er IPX4-klassifisert og pluggen er IP66. RCD-pluggen gir ytterligere beskyttelse og den er designet for å utløse dersom det er noen problem med kretsen. Vi anbefaler at du dekker til enheten når den ikke er i bruk, slik at den tar seg best mulig ut. Selv om enheten er trygg, vil den vise tegn på forvitring hvis den utsettes for vær og vind.

Skjøteledning

Ved bruk av skjøteledning, sørg for at den er egnet til utendørsbruk med apparater som er tiltenkt for utendørsbruk. Uegnet kabel kan føre til at kableten overoppheter, smelter og/eller mister spenningsevnen. Spenningstap kan forårsake raskere oppvarmingstider og påvirke kvaliteten på mattilberedningen og/eller tiden matlagingen vil ta.

STRØM TIL GRILLEN

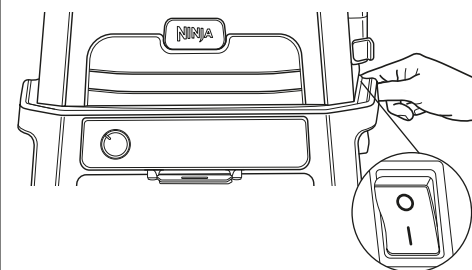
- 1 Plugg RCD inn i elektrisk stikkontakt. Slå stikkkontakten på.
- 2 Trykk på RESET-knappen på RCD. Lyset under RESET-knappen bør lyse rødt. Hvis dette ikke er tilfelle, prøv en annen stikkontakt. Merk: Det kan være vanskelig å se lyset hvis i direkte sollys.



- 3 Trykk på TEST-knappen på RCD. Det røde lyset bør nå være av. Dette betyr at RCD fungerer som den skal. Hvis å trykke på TEST-knappen ikke slår av lyset, kontakt kundeservice.
- 4 Etter å ha etablert om RCD fungerer som den skal, trykk på RESET enda en gang. Det røde lyset bør dukke opp igjen. Enheten kan nå slås på.

MERK: RCD-lys;
RØDT = RCD er PÅ; SORT = RCD er AV

- 5 Trykk på på/av-bryteren på baksiden av kontrollpanelet. Bryteren er på når siden med linjen er trykket ned.



- 6 Drei nå på innstillingshjulet foran på kontrollpanelet og drei det til den ønskede funksjonen. Displayet skal lyse opp for å avsløre tider eller temperaturer. Grillen er nå klar til bruk.

MERK: RESET-knappen på RCD må trykkes på hver gang enheten kobles fra.

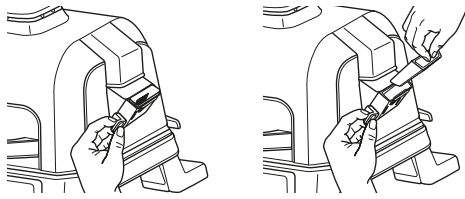
FØR FØRSTEGANGSBRUK - FORTSETTELSE

UTTAKBAR RØYKEAPPARAT

Røykeapparatet kommer fullt installert i apparatet. Du finner det på høyre side av lokket. Sørg alltid for at røykeapparatet settes på riktig plass før du tilsetter pellets. Les gjennom alle advarsler før du setter i gang.

Installere røykeapparatet:

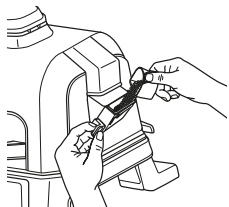
For å installere røykeapparatet holder du røykeapparatets lokk åpent med en hånd og setter i det uttakbare røykeapparatet til du kjenner at den sitter fast.



Tilsette Ninja Woodfire-pellets:

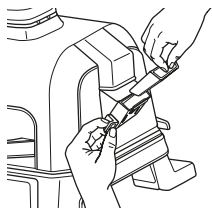
Fyll opp pellet-spaden helt og skyv unna overflødig pellets som kan falle av når du prøver å fylle skuffen. Hold røykeapparatets lokk åpent og fyll opp røykeapparatet med pellets før du lukker lokket igjen. Sørg for at du kan lukke lokket før du setter i gang.

Ninja Woodfire Pellets brukes for å få best mulig resultat, ytelse og smak.



Fjerne røykeapparatet til rengjøring:

La pelletsene brenne helt opp for å unngå forbrenninger og vent til røykeapparatet er nedkjølt før du tar ut apparatet og kaster alt innholdet på en trygg måte.



RENGJØRE GRILLEN DIN

Enheden bør alltid rengjøres grundig etter bruk. La ALLTID apparatet og dets tilbehør kjøle ned før rengjøring.

- Koble apparatet fra stikkkontakten før rengjøring. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten, så apparatet kjøles raskere ned.

- Fjern røykeapparatet og kast den nedkjølte asken hver gang du har brukt apparatet.

- Det er ikke nødvendig å rengjøre røykeboksen etter hver bruk. Vi anbefaler å bruke en stålbørste til å fjerne ekstra sot etter hver tiende bruk.

MERK: IKKE bruk flytende rengjøringsmiddel på røykeapparatet.

- Pellet-spaden taler oppvaskmaskin. Grillplaten, frityrkurven, fettbeholderen og røykeapparatet taler IKKE oppvaskmaskin. IKKE plasser termometeret i oppvaskmaskinen.

- Det innebygde termometeret og holderen skal kun vaskes for hånd. IKKE senk noen del av termometeret ned i vann eller annen væske. Vi anbefaler kun rengjøring med en fuktig klut.

- Fjern den nedkjølte fettbeholderen forsiktig fra apparatets bakside. Fettinnhold skal kastes på en trygg måte, og beholderen må vaskes for hånd i varmt sapevann.

- Det indre lokket bør alltid tørkes av med fuktig handkle eller klut etter bruk for å fjerne både lukt og fett.

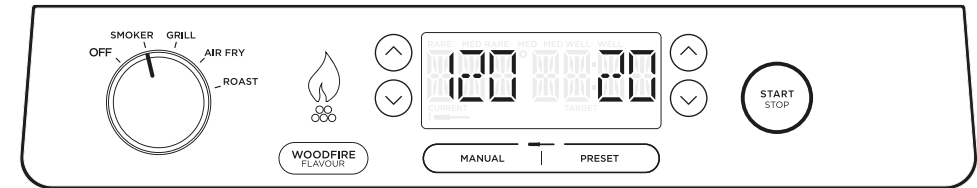
- Hvis matrester eller fett sitter fast på grillplaten eller en hvilken som helst annen del som kan fjernes, la det bløte i varmt sapevann før rengjøring.

- Fjern den klebefrie grillplaten og frityrkurven (hvis brukt) etter hver bruk, og vask dem for hånd med varmt sapevann.

MERK: ALDRI bruk verktøy eller sterke rengjøringsmidler som kan lage riper i belegget. ALDRI dypp hovedenheten i vann eller annen væske. TÅLER IKKE vask i oppvaskmaskin.

- Når du stabler det belagte tilbehøret til oppbevaring, bør du legge en klut eller papirhandkle mellom hvert stykke for å beskytte de belagte overflatene.

BLI KJENT MED WOODFIRE ELECTRIC BBQ GRILL & SMOKER



FUNKSJONSKNAPPER

Det finnes to måter du kan oppnå en autentisk grillsmak på:

1. Det tiltenkte **SMOKER**-programmet (røykeprogrammet) til tilberedning over lengre tid er tiltenkt for å få frem mer smak og et mørere resultat.
2. Gi et snev av Woodfire Flavour (bålsteekt smak) til enhver av de andre funksjonene ved bruk av **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**-knappen.

SMOKER (RØYKEAPPARAT): Oppnå en deilig røyksmak mens du tilbereder maten sakte over lav varme for å mørne store kjøttstykker.

GRILL: Tilberedning med lukket lokk for topp- og bunnvarme. Best når du skal grille store/tykke kjøttstykker, frossen mat, eller til flersidig brunning. Åpne lokket mens du griller deilige retter eller sunt, proteinholdig kjøtt for å oppnå en godt grillet konsistens uten å oversteke det.

AIR FRY (LUFTFRITYRSTEKING): Lag retter som knaser med lite til ingenting fett og høyere vifteshastigheter.

ROAST (STEKE): Mørne kjøtt, steke grønnsaker og mer.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY: Etter at du har valgt tilberedningsfunksjonen du vil ha, kan du trykke på en knapp for å tilføre Woodfire Flavour-bålsmak - fungerer med funksjonene Grill, Lutfrityr, Baking, Steking og Dehydrering. Når du har trykket på funksjonen, vil et flammeikon bli vist på displayet.

DRIFTSKNAPPER

JUSTERINGSBRYTER: For å skru på apparatet og velge en tilberedningsfunksjon er det bare å rotere bryteren med klokken til den peker på funksjonen du ønsker. For å skru av apparatet, dreier bryteren mot klokken til den peker mot **OFF** (av).

MERK: Displayet lyser opp når apparatet er skrudd på.

TEMP: Standardtemperaturen vises på displayet. Du kan justere temperaturen etter behov - bare bruk knappene - og + ved siden av TEMP.

TIME (tid): For å justere tilberedningstiden, bruker du bare knappene - og + ved siden av TIME.

START/STOPP: Trykk for å starte eller stanse den nåværende tilberedningsfunksjonen, eller trykk og hold inne knappen i 3 sekunder for å ignorere forhåndsoppvarmingen.

FORVARM FOR BEDRE RESULTATER

For best grillresultat bør du la apparatet forvarme helt før du tilsetter mat. Tilsetning av mat før forvarmingen er fullført kan føre til overkoking, røyk og lengre forvarmingstid.

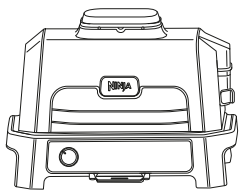
Når du har stilt inn funksjonen, tiden og temperaturen du ønsker, er det bare å trykke på **START**. Apparatet vil automatisk begynne å forhåndsvarme (med mindre du bruker Smoker- eller Reheat-/Dehydrate-funksjonene) uten å måtte aktivere Woodfire Flavour-teknologien.

BRUKE TERMOMETERET

VIKTIG: IKKE plasser hendene i nærheten av ledningen til det innebyggede termometeret når det er i bruk for å forhindre forbrenning eller skålding.

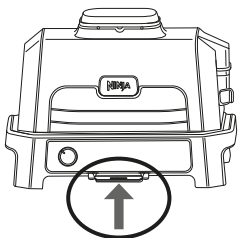
Før første gangs bruk

Sørg for at termometerstøpelet er fritt for rester og at ledningen er fri for knuter før du kobler den til stikkkontakten.



Termometerstøpelet er plassert til venstre for nummerskiven. Løft det beskyttende dekslet for å få tilgang.

- 1 Skyv ut oppbevaringsrommet for termometeret fra under kontrollpanelet, og vikle deretter opp ledningen fra rommet for å fjerne termometeret.



- 2 Plugg termometeret inn i stikkkontakten plassert på høyre side av enheten. Trykk pluggen godt på plass, til den ikke kommer lenger inn i stikkkontakten. Skyv oppbevaringsrommet tilbake.

- 3 Etter at termometeret er pluggert inn i stikkkontakten, velg den ønskede tilberedningsfunksjonen og tilberedningstemperaturen.

MERK: Det er ikke nødvendig å stille inn steketid, da grillen automatisk slår av varmeelementet og varsler deg når maten er ferdig tilberedt.

- 4 Hvis du bruker forhåndsinnstillingsfunksjonen, trykk på PRESET (forhåndsinnstilling) og bruk pilene til høyre for displayet for å velge ønsket mattype, og pilene til venstre for å stille inn det interne resultatet av maten (fra blodig til gjennomstekt).

MERK: Lager du ulike typer kjøtt eller de samme typene, men med andre utfall? Se neste side for detaljer om programmering.

MERK: I trykkokingsmodus kan du bare velge «Well» (godt stekt) og «Shred» (strimlet) som forhåndsinnstilling. Bruk pilene til venstre for å bytte mellom de to innstillingene.

Hvis du bruker den manuelle funksjonen, trykk på MANUAL (manuell) og bruk de anbefalte interne matlagingsstemperaturene under for funksjoner bortsett fra trykkoking.

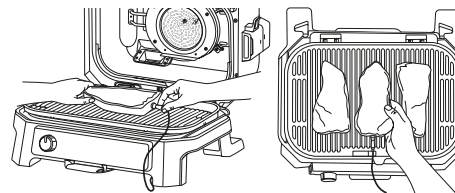
TYPE MAT:	SETT UTFALLET TIL:
Fisk	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Kylling / kalkun	Well Done (75°C)
	Strimlet (107°C)
Svin	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Biff / lam	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
Biff/gris	Well Done (70°C)
	Strimlet (113°C)

MERK: Satt utfall for STORFE, FISK og SVIN er mindre enn vanlige anbefalinger, da apparatet vil ligge 5 °C høyere.

- 5 Plasser tilbehøret som er nødvendig for din valgte funksjon i enheten, og lukk lokket.

BRUKE TERMOMETERET - FORTSETTELSE

- 6 Sett sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttstykket. **Se diagrammet på neste side for ytterligere instruksjoner om sondens plassering.**
- 7 Legg maten med sonden innsatt i apparatet, og lukk lokket.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

MERK: Pass på at sondeledningen ikke henger utenfor apparatet/lokket.

- 8 Apparatet vil automatisk stanse når det ønskede utfallet nesten er nådd, da det tar høyde for restvarme. Fjern maten fra apparatet umiddelbart for å unngå oversteking.
- 9 Kjøttet vil fortsette å ettervarmes til ønsket utfall, noe som vil ta omtrent 3-5 minutter. Dette er et viktig steg, for hvis du ikke lar kjøttet hvile, kan føre til «mindre stekte» resultater. Hviletid kan variere basert på type kjøtt og kjøttets størrelse.

SLIK BRUKER DU SONDEN I ULIKE MATLAGINGSSCENARIOER:

Tilberedning av to eller flere typer kjøtt av samme størrelse til forskjellige nivåer:

- Sett Preset-funksjonen til det høyest ønskede utfallet.
- Sett sonden i kjøttet med det høyere ønskede utfallsnivået.
- Legg kjøttstykkene i apparatet og start matlagingsprogrammet. Når det laveste ønskede utfallet nås på displayet, fjerner du kjøttstykkene uten sonde.

MERK: For å kontrollere kjernetemperaturen til andre kjøttstykker, trykk og hold MANUAL-knappen inne og sett sonden inn i hvert kjøttstykke.

MERK: Sonden vil være VARM. Bruk enten grytekluter eller tang for å ta sonden ut av maten.

- Fortsett å steke det resterende kjøttet til ønsket nivå er nådd.

Tilberedning av to eller flere typer kjøtt med ulike størrelser:

- Sett sonden inn i det minste kjøttstykket og bruk Preset-funksjonen for å velge utfallsnivå.
- Når det kjøttstykket er ferdig tilberedt, tar du det ut av enheten.
- Bruk grytehansker, og overfør sonden til det større kjøttstykket, og bruk pilene til venstre for displayet for å velge ønsket utfall.

Tilberedning av to eller flere typer kjøtt/protein:

- Sett sonden i kjøttstykket med det lavere ønskede utfallsnivået.
- Bruk den manuelle funksjonen for å velge ønsket kjernetemperatur.
- Når det kjøttstykket er ferdig tilberedt, tar du det ut av enheten.
- Overfør deretter sonden til det andre kjøttstykket, og bruk den manuelle funksjonen for å velge ønsket kjernetemperatur.

BRUKE TERMOMETERET - FORTSETTELSE

SLIK SETTER DU INN SONDEN RIKTIG

MERK: IKKE bruk sonden på frossen mat eller til stykker som er tynnere enn 1,5 cm.

TYPE MAT:	PLASSERING	KORREKT	FEIL
Biff Svinekoteletter Lammekoteletter Kyllingbryst Burgere Indrefilet Fiskefilet	<ul style="list-style-type: none"> Sett sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttet. Sørg for at sonden er i nærheten av (men ikke berører) beinet og vekk fra fett eller brusk. Sørg for at tuppen av sonden er plassert rett inn i midten av kjøttet, ikke vinklet mot bunnen eller toppen. <p>MERK: De kan være at den tykkeste delen av fileten ikke er i midten. Det er viktig at enden av sonden treffer den tykkeste delen slik at ønskede resultater oppnås.</p>		
Hel kylling	<ul style="list-style-type: none"> Sett sonden horisontalt inn i den tykkeste delen av brystet, parallelt med, men uten å berøre, beinet. Sørg for at tuppen når midten av den tykkeste delen av brystet, og ikke går helt gjennom brystet inn i hulrommet. 		

FUNKSJONER FOR MATLAGING

VIKTIG: Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av disse instruksjonene før du fortsetter.

Smoker (Røykeskap)

PRESET: 120 °C i 4 timer
TEMP. OMRÅDE: 60-210 °C
TIDSOMRÅDE: 10 min-12 timer

- Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- Åpne lokket og monter grillplaten ved å plassere den flatt over varmelementet slik at den sitter riktig på plass.

MERK: Hvis du bruker termometeret, referer til delen Bruke termometeret.

- Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.
- Trekk røykeboksen åpen og, ved å bruke pelletskuffen, fyll røykeskuffen med Ninja Woodfire Pellets til toppen. **SØRG FOR Å IKKE** overfylle røykeapparatet.
- Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Lukk lokket.
- Sørg for at grillen er koblet til i stikkontakten og drei nummerskiven med klokken fra posisjon OFF (av) for å velge SMOKER-funksjonen.

MERK: Woodfire Flavour Technology er automatisk aktivert når du bruker Smoker-funksjonen.

- Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperatur hvis ønsket, bruk TEMP-knappene.
- For å justere tilberedningstid, bruk TID-knappene.
- Trykk på START for å begynne tilberedningen. Smoker-funksjonen (røyking) har ingen forhåndsvarme.
- Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise DONE (ferdig) på displayet.
- Ta maten av grillplaten.

Grill

PRESET: Medium for 25 min.
TEMP. OMRÅDE: Lav-høyt
TIDSOMRÅDE: 1 min-1 time

- Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- Åpne lokket og monter grillplaten ved å plassere den flatt over varmelementet slik at den sitter riktig på plass.

MERK: Hvis du bruker termometeret, referer til delen Bruke termometeret.

- Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.
- Skal du bruke Woodfire Flavour Technology, trekk røykeboksen åpen og, ved å bruke pelletskuffen, fyll opp røykeboksen med Ninja Woodfire Pellets til toppen. **IKKE** overfyll røykeboksen.
- Sørg for at grillen er koblet til i stikkontakten og drei nummerskiven med klokken fra posisjon OFF (AV) for å velge GRILL-funksjonen.
- Du må trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen hvis du tilsetter woodfire flavour.
- Standardtemperaturen vises på displayet. Du kan justere temperaturen som ønsket, bruk TEMP-knappene.
- For å justere tilberedningstid, bruk TID-knappene.
- Trykk på START for å starte forvarmingen. Når du bruker Woodfire Flavour Technology, vil pelletsene gjennomgå en antenningssyklus (IGN) før grillen begynner å forhåndsvarme (PRE).
- Når forvarmingen er fullført, vil grillen pipe og vise ADD FOOD (legg inn mat) på displayet.

MERK: Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over det ved å trykke og holde inne START/STOP-knappen i 4 sekunder. «ADD FOOD» (tilsett mat) vil blinke på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned. Gå til trinn 12 for ytterligere instruksjoner.

- Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, starter kokingen og tidsuret begynner å telle ned.

MERK: Ønsker du å tilberede med lokket åpent? Hold lokket åpent etter at du har tilsatt mat. Tidsuret vil begynne å telle ned etter 30 sekunder, og du vil kun tilberede med bunnvarme.

- Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise DONE (ferdig) på displayet.
- Ta maten av grillplaten.

FUNKSJONER FOR MATLAGING

VIKTIG: Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av disse instruksjonene før du fortsetter.

Air Fry (Luftsteking)

PRESET: 200 °C i 12 min.
TEMP. OMRÅDE: 150–240 °C
TIDSOMRÅDE: 1 min–1 time

- 1 Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- 2 Åpne lokket og installer grillplaten ved å plassere den flatt over varmelementet slik at den sitter riktig på plass.
- 3 Plasser frityrkurven på grillplaten og sett kurvens støtteben inn i de tiltenkte knottene på grillplatens overflate.

MERK: Hvis du bruker termometeret, referer til delen Bruke termometeret.

- 4 Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.
- 5  Skal du bruke Woodfire Flavour Technology, trekk røykeboksen åpen og, ved å bruke pelletskuften, fyll opp røykeboksen med Ninja Woodfire Pellets til toppen. **IKKE** overfyll røykeboksen.
- 6 Sørg for at grillen er koblet til og drei nummerskiven med klokken fra posisjon OFF (av) for å velge AIR FRY-funksjonen.
- 7  Du må trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen hvis du tilsetter woodfire flavour.
- 8 Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperatur hvis ønsket, bruk TEMP-knappene.
- 9 For å justere tilberedningstid, bruk TID-knappene.
- 10 Trykk på START for å starte forvarmingen. Når du bruker Woodfire Flavour Technology, vil pelletsene gjennomgå en antenningssyklus (IGN) før grillen begynner å forhåndsvarme (PRE).
- 11 Når forvarmingen er fullført, vil grillen pipe og vise ADD FOOD (legg inn mat) på displayet.

MERK: Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over det ved å trykke og holde inne START/STOP-knappen i 4 sekunder. «ADD FOOD» (tilsett mat) vil blinke på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret begynner å telle ned. Gå videre til trinn 13 for ytterligere instruksjoner.

- 12 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, starter kokingen og tidsuret begynner å telle ned.
- 13 Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise DONE (ferdig) på displayet.
- 14 Ta maten ut av frityrkurven.

Roast (Steke)

PRESET: 180 °C i 1 time 30 min,
TEMP. OMRÅDE: 120–220 °C
TIDSOMRÅDE: 1 min–4 timer

- 1 Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- 2 Åpne lokket og monter grillplaten ved å plassere den flatt over varmelementet slik at den sitter riktig på plass.
- 3 Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.

MERK: Hvis du bruker termometeret, referer til delen Bruke termometeret.

- 4  Skal du bruke woodfire flavour, trekk røykeboksen åpen og, ved å bruke pelletskuften, fyll opp røykeboksen med Ninja Woodfire Pellets til toppen. **SØRG FOR Å IKKE** overfylle røykeapparatet.
- 5 Sørg for at grillen er koblet til og drei nummerskiven med klokken fra posisjon OFF (av) for å velge ROAST-funksjonen.
- 6  Du må trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen hvis du tilsetter woodfire flavour.
- 7 Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperatur hvis ønsket, bruk TEMP-knappene.
- 8 For å justere tilberedningstid, bruk TID-knappene.
- 9 Trykk på START for å starte forvarmingen. Når du bruker Woodfire Flavour Technology, vil pelletsene gjennomgå en antenningssyklus (IGN) før grillen begynner å forhåndsvarme (PRE).
- 10 Når oppvarmingen er fullført, vil grillen pipe og vise ADD FOOD (tilsett mat) på displayet.

MERK: Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over det ved å trykke og holde inne START/STOP-knappen i 4 sekunder. «ADD FOOD» (tilsett mat) vil blinke på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret begynner å telle ned. Gå til trinn 12 for ytterligere instruksjoner.

- 11 Åpne lokket og plasser ingrediensene på platen eller plasser stekebrettet på platen. Når lokket er lukket, starter steking og tidsuret begynner å telle ned.
- 12 Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise DONE (ferdig) på displayet.
- 13 Ta maten ut av grillplaten.

MERK: Sørg for å bruke riktig tilbehør når du vil bruke Roast-funksjonen. Bruk en stekeplate til våte eller deigete ingredienser. For løse elementer, så som kanelsnurrer, håndpaier eller kjeks, bruk frityrkurven.

FEILSØKINGSVEILEDNING

 **ADVARSEL:** For å redusere risikoen for støt og utilsiktet drift, slå av strømmen og trekk ut apparatets kontakt før feilsøking.

• Apparatet mitt vil ikke skru på?

- 1 Sørg for at reststrømanordningen («RCD») er riktig koblet til og trykk på knappen Reset (tilbakestille).
- 2 Sørg for at bryteren står i posisjonen ON.
- 3 Sørg for at dreiehjulet ikke peker mot OFF (av).

Hvis apparatet ikke skrur på etter å ha prøvd de trinnene som er beskrevet ovenfor, ta kontakt med kundeservice på tlf. 0800 862 0453.

• «Add Grill» (tilsett grill) vises på kontrollpanelets display.

Grillplaten må installeres. Etter installering lukker du lokket og trykker på start for å starte.

• «Add Food» (tilsett mat) vises på kontrollpanelets display.

Enheden har fullført forvarmingen, og du kan nå tilsette ingrediensene.

• «Shut Lid» (lukk lokk) vises på kontrollpanelets display.

Lokket er åpent og må lukkes for at den valgte funksjonen skal starte.

• «E» vises på kontrollpanelets display.

Enheden fungerer ikke ordentlig. Ta kontakt med kundeservice på tlf. 0800 862 0453.

For at vi bedre skal kunne hjelpe deg, bør du registrere produktet ditt online på ninjakitchen.eu og ha produktet for hånden når du ringer.

• «CLD» vises på kontrollpanelets display.

Cold Smoking brukes til å gi røykaktig smak til mat, dette er ikke tiltenkt for tilberedning. Når brukt på kjøtt, fjærkre eller fisk skal denne prosessen alltid brukes sammen med et separat trinn for å bringe mat opp til matsikre interne temperaturer. Referer til det lokale mattilsynet for anbefalte sikre temperaturer for mat.

• Bør jeg tilsette ingrediensene før eller etter forhåndsvarmingen?

Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter i maten.

• Må jeg fylle røykeapparatet helt opp med pellets?

Ja, du bør alltid fylle røykeapparatet helt opp. Vi har regnet ut den perfekte mengden pellets som trengs for enhver røykeøkt, uansett funksjon og matmengde – apparatet vil bruke opp alle pellets og røyke maten hensiktsmessig.

• Når skal jeg trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen?

Trykk på Woodfire Flavour-teknologiknappen før du trykker på start når du vil tilføre røyksmak via funksjonene Grill, Luftfrityr eller Steking. Du trenger ikke å trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen når du bruker Smoker-funksjonen.

• Hvorfor blåser det flammer ut av pellet-esken?

Mindre flammer kan blåse ut av pellet-esken dersom grilllokket holdes åpent under vindforhold.

• Hvor er det best å oppbevare mine pellets?

De bør alltid oppbevares på et tørt sted. Luftfuktighet kan svekke funksjonen til pellets og gjøre dem vanskelige å antenne, som igjen påvirker kvaliteten og røyksmaken.

• Bør jeg bruke olje eller klebfri spray til røykefunksjonen?

Nei, vi anbefaler ikke å bruke noen typer olje eller spray ved røyking, da dette vil hindre røyken i å gi maten den smaken du gjerne forventer.

• Hvordan bør jeg kaste brukte/brente pellets etter en tilberedningssyklus?

Vær obs på at pellets fortsatt kan gløde/brenne selv etter at maten er tilberedt. Ikke flytt eller rør røykeapparatet før pelletsene er fullstendig brent opp, grillen har sluttet å produsere røyk og røykeapparatet har fått tid til å kjøles ned. Deretter kan du trygt trekke ut røykeapparatet/esken og kaste den kalde asken.

- **Hvorfor tar det så lang tid å forhåndsvarme maten?**

Forhåndsvarmingstider kan variere alt etter funksjon, apparatet og temperatur.

GRILL: ca. HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 min.

LUFTFRITYR, STEKING: 3 minutter

RØYKING: Ingen forhåndsvarming nødvendig.

Tilsetning av Woodfire Flavour vil forlenge tiden med ytterligere 2-4 minutter for å antenne pellets.

Dersom apparatet brukes under kalde forhold og tunge regnbyer, kan det forlenge oppvarmingstiden.

Ved bruk av skjøteledning, sørg for at den er egnet til utendørsbruk med apparater som er tiltenkt for utendørsbruk. En uegnet kabel kan føre til at kabelen overoppheter, smelter og/eller mister spenningsevnen.

Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over dette trinnet ved å trykke og holde inne START/STOP-knappen i 3 sekunder. «ADD FOOD» (tilsett mat) blinker på skjermen. Åpne lokket og legg ingrediensene i apparatet. Når lokket er lukket, starter steking og tidsuret begynner å telle ned.

- **Kan jeg skru av Woodfire Flavour-teknologien?**

Hvis du har trykket på Woodfire Flavour-teknologi og allerede begynt mattilberedningen ved å trykke på START, kan du trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen igjen for å skru den av dersom antenningssyklusen fortsatt er under 75 % (dette vises ved fremgangsstreken på displayet). Hvis mine pellets har blitt fullt antent og grillen har gått over til oppvarmingssyklus (som anvist på displayet) er det for sent å skru av Woodfire Flavour-teknologien.

- **Kan jeg fylle på flere pellets i løpet av en syklus?**

Når du bruker SMOKER-funksjonen, kan du tilsette flere pellets etter at det første partiet har blitt brent opp. Trykk og hold inne Woodfire Flavour-teknologiknappen i 4 sekunder for å antenne det nye partiet. Hvis du røyker mat gang etter gang med få eller ingen pauser, anbefaler vi at du fyller opp røykeapparatet med pellet-spåden når halvparten av pellets-partiet har brent opp. **IKKE** fyll opp mer enn 2 ganger. **IKKE** prøv å antenne pellets på nytt.



JUSTERBART STATIV

Ta tilberedningsstasjonen din utendørs til nye høyder med et solid, justerbart stativ.



EKSTRA SIDEBORD

Utvid arbeidsoverflaten din på hvilken som helst side av stativet og ha tilberedningsredskapen din for hånden.



BBQ GRILL-DEKSEL

Fra styrtregn til stekende sol – dette holdbare, lette og vannmotstandige BBQ Grill-dekselet holder elementene ute.



FLATGRILL

Lag stir-fry, fajitas, pannekaker og mer med denne non-stick grillplaten som sitter i din BBQ Grill.



GRILL/FLATGRILL

Grill og stek samtidig. Stek opptil fire burgere og 500 g med grønnsaker samtidig.



FORING FOR FETTBRETT

Gjør rengjøring superenkelt med 10 foringer.



PELLETPOSER

Oppretthold et lager av våre Signature Blends og få opptil 20 røykeøkter per pose. Begge smakene parer perfekt med enhver rett.



STEKE- OG RØYKERIST

Øker luftstrøm for solid røyking, char og karamellisering.



RIBBERIST

Grill og røyk opptil 4 fulle rister med ribbe samtidig.

FÅ DINE PÅ
ninjakitchen.eu



PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre, som ytes av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

PRODUKTREGISTRERING

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestede rettigheter påvirkes ikke.

OBRIGADO

por comprar o Grelhador de Barbecue e Defumador Elétrico Ninja Woodfire



REGISTE A SUA COMPRA EM

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Faça a leitura do código QR com o telemóvel

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: aprox. 220-240 V; 50-60 Hz

Watts: 1700W

Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com o restante lixo doméstico. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou a saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais de origem. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estes podem encaminhar o produto para uma reciclagem ecológica e segura.

ÍNDICE

Instruções de segurança importantes	148
Peças e acessórios	150
Antes da primeira utilização	150
Onde colocar o grelhador	151
Usar em qualquer condição climatérica	151
Cabo de extensão	151
Ligar o grelhador	151
Caixa de defumação amovível	152
Limpar o grelhador	152
Conhecer o painel de controlo	153
Botões de funções	153
Botões de operações	153
Usar o termómetro	154
Como introduzir corretamente o termómetro	156
Funções de cozedura	157
Smoker (Defumar)	157
Grill (Grelhar)	157
Air Fry (Fritar a ar)	158
Roast (Assar)	158
Guia de resolução de problemas	159
Acessórios para compra	161
Registo do produto	162

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

AVISO O não cumprimento destas instruções poderá resultar em choque elétrico, incêndio ou risco de queimadura, podendo provocar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte. Ao usar aparelhos elétricos, deve sempre seguir as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1 Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- 2 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica no exterior. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 3 **NÃO** utilize no interior. Este grelhador destina-se **APENAS A SER USADO NO EXTERIOR** numa zona bem ventilada. Se for utilizado numa área coberta, os fumos tóxicos, incluindo o monóxido de carbono, podem acumular-se e causar lesões corporais graves ou mesmo a morte.
- 4 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 5 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização. **NÃO** use sem as pegas laterais montadas.
- 6 Para evitar danos materiais causados pelas chamas ou pelo calor, mantenha uma distância mínima de 92 cm à retaguarda, nos lados e no topo em relação a paredes, calhas ou outras construções combustíveis.
- 7 Certifique-se de que a superfície está nivelada, estável, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho junto à extremidade da superfície onde o grelhador for colocado durante o funcionamento.
- 8 As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado perto de crianças ou que estas o limpem ou façam a sua manutenção.
- 9 O aparelho deve ser alimentado através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente nominal residual de funcionamento não superior a 30 mA. O aparelho deve ser ligado a uma tomada com um contacto de terra.
- 10 É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças com menos de 8 anos o agarrarem ou ficarem enredadas nele e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido. **ADEQUADO PARA UTILIZAÇÃO COM APARELHOS DE EXTERIOR.** Estão disponíveis cabos de alimentação ou extensões destacáveis de maior comprimento e podem ser usados desde que tenha cuidado na sua utilização.
- 11 Para evitar danos materiais e queimaduras causados pelas chamas ou pelo calor, mantenha **SEMPRE** uma distância mínima de segurança de, pelo menos, 30 cm da caixa de pellets durante a defumação. Podem sair pequenas chamas da caixa de pellets se a tampa da grelha for levantada em condições de vento.
- 12 Para evitar queimaduras, utilize **SEMPRE** um doseador de pellets ao adicionar pellets à caixa de defumação. **NÃO** adicione pellets à mão.
- 13 Para evitar queimaduras e danos materiais, certifique-se de que a tampa da caixa de defumação está totalmente fechada, para evitar que as chamas escapem para fora da mesma.
- 14 Os pellets podem continuar a arder após o final do tempo de cozedura. Não toque nem remova a caixa de defumação até que a grelha tenha parado de defumar, os pellets tenham ardo completamente e a caixa de defumação tenha arrefecido.
- 15 Para evitar ferimentos pessoais e queimaduras, deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, de colocar ou retirar peças e do armazenamento.
- 16 **NÃO** deixe que os pellets transbordem da respetiva caixa. Se tal acontecer, será introduzido oxigénio, o qual provoca a combustão, chamas e danos na unidade, que podem resultar em ferimentos por queimadura.
- 17 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, use **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.
- 18 **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois. O cesto ficará extremamente quente durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar o acessório do aparelho. Para evitar queimaduras ou danos pessoais, tenha **SEMPRE** cuidado ao utilizar o produto. Recomenda-se o uso de utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- 19 Certifique-se **SEMPRE** de que a grelha está completamente fria antes de soltar e remover as placas de cozedura ou de as mover, para evitar queimaduras ou ferimentos pessoais.
- 20 **NÃO** use o aparelho sem a placa de grelha instalada.
- 21 Para proteger contra choques elétricos, o cabo e a extensão devem ser colocados de modo a que não fiquem sobre a bancada ou sobre a mesa, onde podem ser puxados por crianças ou num local onde alguém pode tropeçar. Mantenha a ligação do cabo seca e **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou a caixa da unidade principal em água ou noutros líquidos.

- 22 Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte o Apoio ao Cliente.
- 23 **NUNCA** use uma tomada por baixo da superfície da bancada.
- 24 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 25 **NÃO** coloque o aparelho nem deixe o cabo tocar em superfícies quentes.
- 26 Utilize apenas os acessórios recomendados fornecidos com este aparelho ou autorizados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios ou ferimentos.
- 27 Antes de colocar qualquer acessório no aparelho, certifique-se de que este está limpo e seco.
- 28 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 29 **NÃO** tape a entrada de ar de ventilação nem a saída de ar de ventilação enquanto o aparelho estiver a ser utilizado. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
- 30 **NÃO** coloque nada em cima do produto quando a tampa estiver fechada durante a utilização.
- 31 Certifique-se de que a placa de grelha está corretamente inserida e bem fixa na devida posição.
- 32 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- 33 Alguns alimentos podem causar salpicos de óleos ou gorduras. Tenha cuidado ao abrir a grelha para evitar queimaduras.
- 34 Se a gordura se incendiar ou se o aparelho produzir um fumo negro, desligue-o imediatamente. Aguarde até o fumo parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.
- 35 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do produto. Para evitar possíveis doenças, utilize **SEMPRE** um termómetro alimentar externo para assegurar que os alimentos são cozinhados às temperaturas recomendadas.
- 36 Utilize **APENAS** pellets de madeira de qualidade alimentar genuína na unidade Ninja.
- 37 **NUNCA** utilize pellets de combustível de aquecimento, madeira dura, carvão vegetal, combustíveis líquidos ou qualquer outro material combustível no defumador.
- 38 Mantenha as mãos e a cara longe da caixa de defumação quando a unidade está em uso e quente.
- 39 Tenha **SEMPRE** disponível um extintor adequado para incêndios elétricos num local acessível durante a utilização do defumador.
- 40 Armazene **SEMPRE** os pellets de madeira num local seco, longe de aparelhos produtores de calor e de outros recipientes de combustível.
- 41 Mantenha o grelhador limpo e não permita a acumulação de excesso de gordura ou cinza no interior ou sobre a caixa de defumação e o cartucho. Se tal acontecer, aumenta significativamente a possibilidade de a gordura se incendiar e de produzir fumo adicional que pode prejudicar o sabor da comida.
- 42 Consulte a secção sobre limpeza e manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.
- 43 Para desligar, prima o botão de alimentação para desligar a unidade e retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza.
- 44 **NÃO** limpe este produto com um pulverizador de água ou produto similar.
- 45 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão, os quais podem entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.
- 46 Guarde dentro de casa quando não estiver a ser utilizado — fora do alcance das crianças.
- 47 **NÃO** deixe o grelhador descoberto e exposto aos elementos. Use **SEMPRE** a tampa do grelhador quando o guardar ao ar livre.



Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.

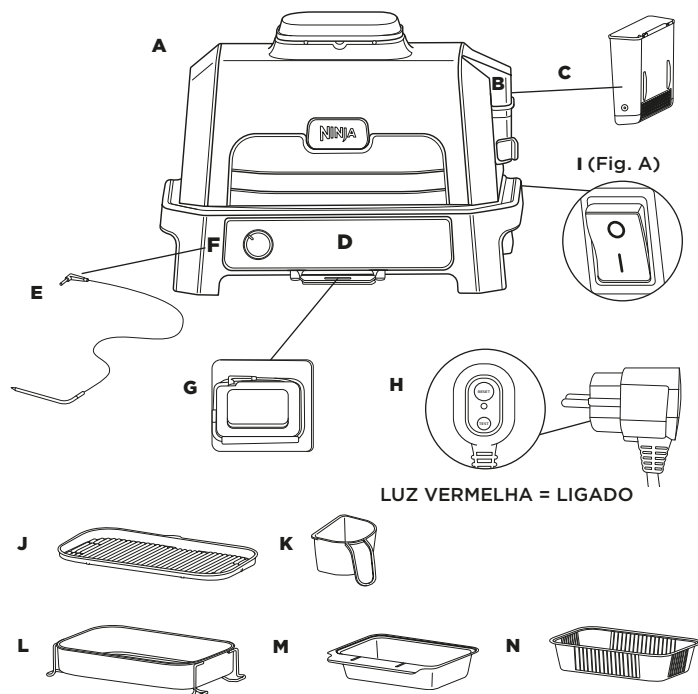


Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS E ACESSÓRIOS

- A Unidade principal
- B Caixa de fumo integrada
- C Caixa de pellets
- D Painel de controlo
- E Termómetro incorporado
- F Tomada do termómetro
- G Placa de grelha
- H Cabo elétrico e ficha RCD
- I Interruptor de ligar/desligar
- J Placa para grelhar
- K Doseador de pellets
- L Cesto de tostagem
- M Tabuleiro de gordura
- N Cobertura para tabuleiro de gordura



To order replacement or additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Remova e elimine qualquer material de embalagem e fita adesiva do aparelho. Algumas etiquetas devem ser permanentemente mantidas no aparelho. Remova **APENAS** as etiquetas com a indicação "peel here" para retirar.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos, e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave a placa de grelha e o cesto de tostagem em água morna com detergente e, em seguida, enxague e seque-os bem. A placa de grelha, o cesto de tostagem e a unidade base **NÃO** podem ser lavados na máquina de lavar loiça. **NUNCA** lave a unidade principal na máquina de lavar loiça. **NOTA:** o revestimento de base por baixo do elemento de aquecimento inferior pode ter alguma descoloração visível. Tal deve-se ao nosso processo normal de fabrico. A unidade não foi utilizada anteriormente.
- 4 **NÃO** use escovas ou esponjas abrasivas nas superfícies de cozedura, uma vez que danificam o revestimento.

Recomendamos que coloque todos os acessórios no interior do grelhador e que o ligue no modo GRILL, com a temperatura regulada para HI, durante 20 minutos sem adicionar quaisquer alimentos. Desta forma, remove todos os resíduos. Isto é totalmente seguro e não afeta o desempenho do grelhador.

Continue a seguir as instruções nas páginas 151 e 152 antes de tentar efetuar este procedimento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO — CONTINUAÇÃO

Onde colocar o grelhador

Coloque o grelhador sobre uma superfície estável e nivelada. É importante que a superfície consiga suportar o peso e o tamanho da unidade. O lado inferior permanece frio, pelo que pode colocar a unidade sobre qualquer tipo de superfície. Coloque a unidade a uma distância de pelo menos 90 cm de paredes ou de qualquer superfície por cima devido à produção de calor e de fumo.



Usar em qualquer condição climática

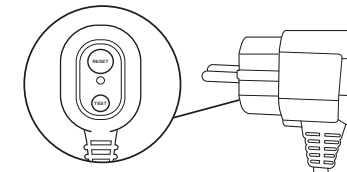
Este grelhador é seguro para ser usado em qualquer condição climática. A unidade principal tem a classificação de IPX4 e a ficha de IP66. A ficha RCD fornece proteção adicional e foi concebida para se desligar caso ocorra qualquer problema com o circuito. Quando não estiver a ser usada, recomendamos que cubra a unidade para que mantenha o seu aspeto ideal durante mais tempo. Embora a unidade seja segura, mostrará sinais de desgase se exposta aos elementos atmosféricos.

Cabo de extensão

Se utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que é adequado para utilização ao ar livre com aparelhos de exterior. Se utilizar o cabo incorreto, o cabo pode sobreaquecer e derreter, ou pode ocorrer uma queda de tensão. Uma queda na tensão pode aumentar os tempos de pré-aquecimento e afetar o desempenho da cozedura e/ou os tempos da mesma.

LIGAR O GRELHADOR

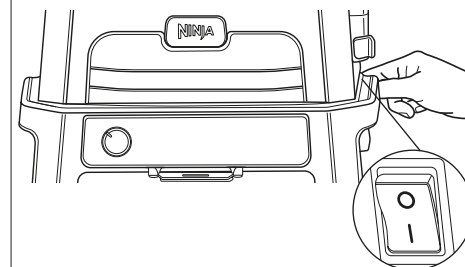
- 1 Ligue o RCD (dispositivo de corrente residual) à tomada elétrica. Ligue a tomada.
- 2 Prima o botão RESET no RCD. A luz por baixo do botão RESET deve ficar iluminada a vermelho. Se isso não acontecer, experimente outra tomada. Nota: Pode ser difícil ver a luz sob iluminação direta do sol.



- 3 Prima o botão TEST (testar) no RCD. A luz vermelha agora deve estar desligada. Isso significa que o RCD está a funcionar corretamente. Se pressionar o botão TEST (testar) e a luz não desligar, contacte o serviço de assistência.
- 4 Após estabelecer se o RCD está a funcionar corretamente prima novamente o botão RESET (repor). A luz vermelha deve reaparecer. O aparelho pode agora ser ligado.

NOTA: Luz do RCD;
VERMELHO = o RCD está LIGADO;
PRETO = o RCD está DESLIGADO

- 5 Prima o interruptor de ligar/desligar na parte traseira do painel de controlo. O interruptor está ligado quando o lado com a linha está premido para baixo.



- 6 Agora rode o botão rotativo na frente do painel de controlo e coloque-o na função desejada. O visor deve acender para indicar os tempos ou as temperaturas. O grelhador está pronto a ser usado.

NOTA: O botão RESET (repor) no RCD terá de ser premido sempre que o aparelho for desligado.

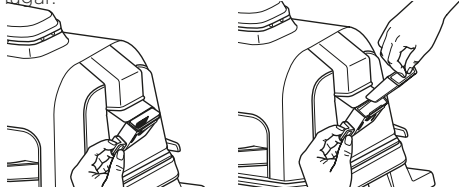
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO — CONTINUAÇÃO

CAIXA DE DEFUMAÇÃO AMOVÍVEL

A caixa de defumação vem totalmente instalada na unidade e está localizada no lado direito da tampa. Certifique-se sempre de que a caixa de defumação amovível está devidamente inserida antes de adicionar os pellets. Leia todos os avisos antes de continuar.

Instalar a caixa de defumação:

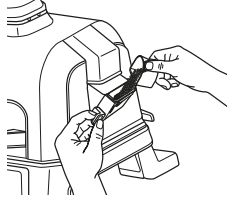
Para a instalar, mantenha a tampa da caixa de defumação aberta com uma mão e insira a caixa de defumação amovível até esta encaixar no lugar.



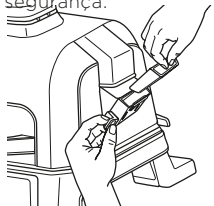
Adicionar pellets Ninja Woodfire:

Encha o doseador de pellets até ao topo e nivele para evitar derramamentos. Enquanto mantém a tampa da caixa de defumação aberta, verta os pellets para dentro da caixa, enchendo-a até ao topo e depois feche a tampa da caixa. Certifique-se de que a tampa está devidamente fechada antes de cozinhar.

Utilize apenas pellets de madeira Ninja Woodfire para obter os melhores resultados, desempenho e sabor.



Para evitar queimaduras, deixe que os pellets ardam completamente e que a caixa de defumação arrefeça por completo. Em seguida, remova a caixa e elimine todo o conteúdo em segurança.



LIMPAR O SEU GRELHADOR

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Deixe SEMPRE o aparelho e os acessórios arrefecer antes de limpar.

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes da limpeza. Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Remova a caixa de defumação e elimine em segurança o conteúdo das cinzas arrefecidas após cada utilização.
- Não é necessário limpar a caixa de defumação após cada utilização. Recomendamos o uso de uma escova de arame para remover o excesso de creosoto após cada 10 utilizações.

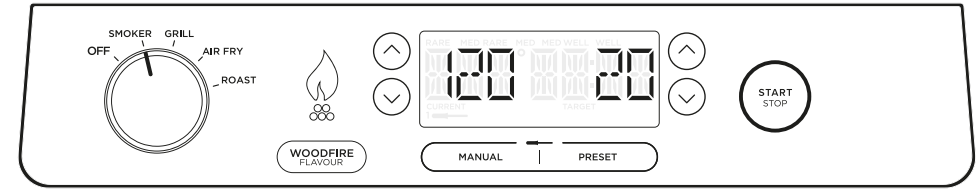
NOTA: NÃO use soluções de limpeza líquidas na caixa de defumação.

- O doseador de pellets não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. A placa de grelha, o cesto de tostagem, o tabuleiro de gordura e a caixa de defumação NÃO podem ser lavados na máquina de lavar loiça. NÃO coloque o termómetro na máquina de lavar loiça.
- O termómetro incorporado e o suporte só podem ser lavados à mão. NÃO mergulhe qualquer parte do termómetro em água ou em qualquer outro líquido. Recomendamos que limpe apenas com um pano húmido.
- Remova cuidadosamente o tabuleiro de gordura arrefecido da parte de trás da unidade. Elimine em segurança o conteúdo gorduroso e lave o tabuleiro a mão em água morna e com detergente.
- A tampa interna deve ser limpa com uma toalha ou um pano húmido após cada utilização para eliminar os odores do aparelho e remover quaisquer vestígios de gordura.
- Se existirem resíduos de alimentos ou gordura agarrados a placa de grelha ou a qualquer outra peça amovível, mergulhe-a em água morna com detergente antes de a limpar.
- Remova a placa de grelha antiaderente e o cesto de tostagem (se tiver sido usado) após cada utilização e lave-os a mão com água morna e com detergente.

NOTA: NUNCA utilize ferramentas ou produtos de limpeza abrasivos. **NUNCA** mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido. **NÃO** coloque facas na máquina de lavar loiça.

- Ao empilhar os seus acessórios com revestimento para os guardar, coloque um pano ou papel de cozinha entre cada peça de modo a proteger as superfícies com revestimento.

CONHECER O GRELHADOR DE BARBECUE E DEFUMADOR ELÉTRICO WOODFIRE



BOTÕES DE FUNÇÕES

Há 2 formas de obter os sabores autênticos de churrasco fumado:

1. Programa **SMOKER** dedicado para cozinhar durante um período de tempo mais longo e obter sabores profundos e resultados tenros.
2. Adicione uma rápida explosão de sabor de cozinhado a lenha a qualquer uma das outras funções com o botão da tecnologia **WOODFIRE FLAVOUR**.

SMOKER (DEFUMAR): crie sabores profundos e fumados enquanto cozinha em calor baixo e lentamente para amaciar grandes cortes de carne.

GRILL (GRELHAR): cozinhe com a tampa fechada para ter calor na parte de cima e de baixo. Melhor ao grelhar cortes grandes ou grossos ou alimentos congelados, bem como para tostar por todos os lados. Abra a tampa enquanto grelha alimentos delicados ou proteínas magras para desenvolver texturas carregadas sem cozer em demasia.

AIR FRY (FRITAR A AR): obtenha um efeito crocante e estalado com pouco ou nenhum óleo e velocidades de ventilação mais elevadas.

ROAST (ASSAR): amacie carnes, asse legumes e muito mais.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECNOLOGIA WOODFIRE FLAVOUR): prima depois de selecionar a sua função de cozedura para adicionar um sabor de cozinhado a lenha com as funções Grill, Air Fry, Bake, Roast ou Dehydrate. Quando premido, o ícone da chama acende-se no visor.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

BOTÃO ROTATIVO: para ligar a unidade e selecionar uma função de cozedura, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até que a função desejada seja selecionada. Para desligar a unidade, rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até chegar à posição **OFF**.

NOTA: quando a unidade é ligada, o visor ficará iluminado.

TEMP: irá visualizar a configuração predefinida da temperatura. Para ajustar a temperatura, use os botões - e + junto a TEMP.

TIME: para ajustar o tempo de cozedura, use os botões - e + junto a TIME.

START/STOP: prima para iniciar ou parar a função de cozedura atual ou prima e mantenha premido durante 3 segundos para saltar o pré-aquecimento.

PRÉ-AQUECER PARA MELHORES RESULTADOS

Para obter os melhores resultados ao grelhar, deixe o aparelho aquecer completamente antes de colocar alimentos. Se colocar alimentos antes do pré-aquecimento terminar, os alimentos podem cozer demasiado, provocar fumo e ter um tempo de pré-aquecimento mais longo.

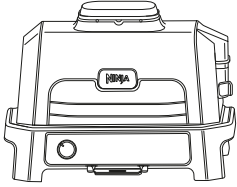
Depois de definir a função, o tempo e a temperatura, prima **START**. A unidade começa automaticamente o pré-aquecimento (exceto se utilizar a função Smoker ou as funções Reheat/Dehydrate) sem ativar a tecnologia Woodfire Flavour.

USAR O TERMÓMETRO

IMPORTANTE: NÃO coloque as mãos perto do cabo do Termómetro incorporado durante o uso para prevenir queimaduras.

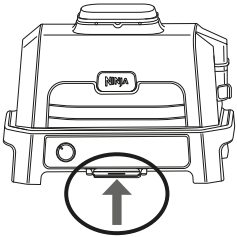
Antes da primeira utilização

Certifique-se de que a ficha do termómetro está livre de resíduos e de que o cabo não tem nós antes de o ligar à tomada.



A tomada do Termómetro está situada à esquerda do botão rotativo. Levante a tampa protetora para aceder.

- 1 Puxe o compartimento de armazenamento do termómetro para fora da parte inferior do painel de controlo e desenrole o cabo do compartimento para retirar o termómetro.



- 2 Ligue a ficha do termómetro à tomada situada no lado direito da unidade. Empurre firmemente a ficha até estar completamente inserida na tomada. Empurre o compartimento de armazenamento para dentro novamente.

- 3 Depois de ligar o termómetro à tomada, selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas.

NOTA: Não é necessário definir um tempo de cozedura, uma vez que o grelhador desligará automaticamente a resistência e alertará quando os alimentos tiverem terminad de cozinhar.

- 4 Usando a função de predefinição, prima PRESET e utilize as setas à direita do visor para selecionar o tipo de alimento pretendido e as setas à esquerda do visor para definir o ponto de cozedura interno dos alimentos (de mal passado a bem passado).

NOTA: Quer cozinhar carnes diferentes ou o mesmo tipo de carne, mas com pontos de cozedura diferentes? Consulte a página seguinte para obter mais informações sobre a programação.

NOTA: No modo de cozedura a pressão, só pode usar a predefinição "Bem" e "Desfiado". Use as setas à esquerda para alternar entre estas duas definições.

Se utilizar a função Manual, prima MANUAL e utilize as temperaturas de cozedura interna recomendadas abaixo para todas as funções exceto a cozedura a pressão.

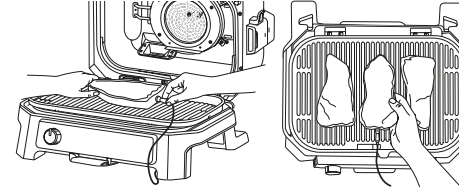
TIPO DE ALIMENTO:	DEFINIR O PONTO DE COZEDURA PARA:
Peixe	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado a bem passado (55 °C)
	Bem passado (60 °C)
Frango/Peru	Bem passado (65 °C)
	Desfiado (107 °C)
Porco	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)
Vaca/Borrego	Mal passado (50 °C)
	Meio passado a mal passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (60 °C)
Carne de vaca/porco	Meio passado a bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)
Carne de vaca/porco	Desfiado (113 °C)

NOTA: Os pontos de cozedura definidos para BIFE, PEIXE e PORCO são mais baixos do que as recomendações normais, porque o aparelho fará a cozedura de transição a 5 °C.

- 5 Coloque o acessório necessário para a função de cozedura que selecionou no aparelho.

USAR O TERMÓMETRO – CONTINUAÇÃO

- 6 Introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa do pedaço de proteína. **Consulte o gráfico na página seguinte para obter instruções adicionais sobre a colocação da sonda.**
- 7 Coloque os alimentos com a sonda inserida no aparelho e feche a tampa.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

NOTA: Certifique-se de que o fio da sonda não fica pendurado fora do aparelho/tampa.

- 8 A unidade irá parar automaticamente quando o ponto de cozedura desejado estiver quase a ser alcançado, uma vez que tem em conta o tempo de cozedura de transição. Retire imediatamente os alimentos do aparelho para evitar a cozedura excessiva.
- 9 A proteína continuará a cozinhar até atingir o ponto de cozedura que definiu, o que demorará cerca de 3 a 5 minutos. Este é um passo importante, pois se não repousar poderá resultar numa prato "menos cozinhado" do que deveria. Os tempos de cozedura de transição podem variar de acordo com o tamanho, o corte e o tipo de proteína.

USAR A SONDA EM DIFERENTES CENÁRIOS DE COZEDURA:

Cozinhar 2 ou mais pedaços de proteína do mesmo tamanho com pontos de cozedura diferentes:

- Defina a funcionalidade Preset (Predefinição) para o ponto de cozedura mais alto pretendido.
- Insira a sonda no pedaço de proteína com o ponto de cozedura mais elevado pretendido.
- Coloque as proteínas dentro do aparelho e inicie o programa de cozedura. Quando o ponto de cozedura mais baixo desejado for atingido no visor, retire a proteína sem sonda.

NOTA: Para verificar a temperatura interna de outros pedaços de proteína, prima continuamente MANUAL e introduza a sonda em cada pedaço.

NOTA: A sonda estará QUENTE. Utilize luvas ou pinças para retirar a sonda dos alimentos.

- Continue a cozinhar o resto da proteína até atingir o ponto de cozedura pretendido.

Cozinhar 2 ou mais pedaços de proteína de diferentes tamanhos:

- Insira a sonda no pedaço de proteína mais pequeno e utilize a funcionalidade Preset (Predefinição) para escolher o ponto de cozedura.
- Quando essa proteína terminar de cozinhar, retire-a do aparelho.
- Usando luvas de forno, transfira a sonda para a proteína maior e use as setas à esquerda do visor para escolher o ponto de cozedura pretendido.

Cozinhar 2 ou mais tipos diferentes de proteína:

- Insira a sonda na proteína com o ponto de cozedura mais baixo pretendido.
- Utilize a função Manual para escolher a temperatura interna pretendida.
- Quando essa proteína terminar de cozinhar, retire-a do aparelho.
- Usando luvas de forno, transfira a sonda para a outra proteína e utilize a função Manual para escolher a temperatura interna pretendida.

USAR O TERMÓMETRO – CONTINUAÇÃO

COMO INSERIR CORRETAMENTE A SONDA

NOTA: NÃO utilize a sonda com proteínas congeladas ou para cortes de carne mais finos do que 1,5 cm.

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCAÇÃO	CORRETO	INCORRETO
Bifes Costeletas de porco Costeletas de borrego Peitos de frango Hambúrgues Lombos Filetes de peixe	<ul style="list-style-type: none"> Introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa da carne. Certifique-se de que a sonda está próxima do osso (mas sem tocar) e afastada de qualquer gordura ou cartilagem. Certifique-se de que a ponta da sonda está introduzida exatamente no centro da carne e não inclinada na direção do seu fundo ou topo. <p>NOTA: A parte mais espessa do peito de frango pode não ser o centro. É importante que a extremidade da sonda atinja esta área para que o resultado desejado seja alcançado.</p>		
Frango inteiro	<ul style="list-style-type: none"> Insira a sonda horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralelamente ao osso, mas sem tocar nele. Certifique-se de que a ponta chega ao centro da parte mais espessa do peito e que não passa completamente através do peito para a cavidade. 		

FUNÇÕES DE COZEDURA

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos fornecidos no início destas instruções antes de prosseguir.

Smoker (Defumador)

PRESET (PREDEFINIÇÃO): 120 °C para 4 horas
INTERVALO DE TEMPERATURA: 60-210 °C
INTERVALO DE TEMPO: 10 min -12 horas

- Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.

NOTA: Se estiver a usar o termómetro, consulte a secção Usar o Termómetro.

- Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.
- Puxe a caixa de defumação para abrir e, usando o doseador de pellets, encha-a até cima com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Feche a tampa.
- Certifique-se de que a grelha está ligada e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição OFF (Desligado) para selecionar a função SMOKER (defumador).

NOTA: A tecnologia Woodfire Flavour é ativada automaticamente ao usar a função Defumador.

- A temperatura predefinida será apresentada. Se desejar ajustar a temperatura, use os botões TEMP (Temperatura).
- Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões TIME (Tempo).
- Prima START (Iniciar) para começar a cozedura. Não há tempo de pré-aquecimento para a função de defumação (Smoker).
- Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emite um sinal sonoro e a indicação DONE (Concluído) surge no visor.
- Retire os alimentos da placa de grelha.

Grill (Grelhar)

PRESET (PREDEFINIÇÃO): Médio para 25 min
INTERVALO DE TEMPERATURA: Baixo-alto
INTERVALO DE TEMPO: 1 min -1 hora

- Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.

NOTA: Se estiver a usar o termómetro, consulte a secção Usar o Termómetro.

- Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.
- Se planear utilizar a tecnologia Woodfire Flavour, abra a caixa de defumação e, usando o doseador de pellets, encha-a até cima com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- Certifique-se de que a grelha está ligada e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição OFF (Desligado) para selecionar a função GRILL (Grelhador).
- Se quiser adicionar sabor a lenha, prima o botão da tecnologia **WOODFIRE FLAVOUR**.
- A definição de temperatura predefinida será exibida; se desejar ajustar a temperatura, use os botões TEMP (Temperatura).
- Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões TIME (Tempo).
- Prima START (Iniciar) para iniciar o pré-aquecimento. Se utilizar a tecnologia Woodfire Flavour, os pellets serão submetidos a um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, a grelha começa a pré-aquecer (PRE).
- Quando o pré-aquecimento terminar, o aparelho grelhador emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação ADD FOOD (Adicionar alimentos) no visor.

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que obtenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão START/STOP (Iniciar/Parar) durante 4 segundos. A indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) surgirá a piscar no ecrã. Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente. Avance até ao passo 12 para obter mais instruções.

- Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.

NOTA: Deseja cozinhar com a tampa aberta? Depois de ter adicionado os alimentos, mantenha a tampa aberta; o temporizador começará a contagem decrescente após 30 segundos e cozinhará apenas com calor inferior.

- Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação DONE (Concluído) surge no visor.
- Retire os alimentos da placa de grelha.

FUNÇÕES DE COZEDURA





IMPORTANTE: Reveja todos os avisos fornecidos no início destas instruções antes de prosseguir.

Air fryer (Fritadeira de ar quente)

PRESET (PREDEFINIÇÃO): 200 °C para 12 min
INTERVALO DE TEMPERATURA: 150-240 °C
INTERVALO DE TEMPO: 1 min - 1 hora

- 1 Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- 2 Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.
- 3 Coloque o cesto de tostagem na placa de grelha e posicione os pés do cesto nos entalhes designados na superfície da placa de grelha.

NOTA: Se estiver a usar o termómetro, consulte a secção Usar o Termómetro.

- 4 Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.
- 5  Se planejar utilizar a tecnologia Woodfire Flavour, puxe a caixa de defumação para fora e, usando o doseador de pellets, encha-a até cima com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- 6 Certifique-se de que a grelha está ligada e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição OFF (Desligado) para selecionar a função AIR FRY (Fritar a ar).
- 7  Se quiser adicionar sabor a lenha, prima o botão da tecnologia **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 A temperatura predefinida será apresentada. Se desejar ajustar a temperatura, use os botões  TEMP (Temperatura).
- 9 Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões  TIME (Tempo).
- 10 Prima **START** (Iniciar) para iniciar o pré-aquecimento. Se utilizar a tecnologia Woodfire Flavour, os pellets serão submetidos a um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, a grelha começa a pré-aquecer (PRE).
- 11 Quando o pré-aquecimento terminar, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **ADD FOOD** (Adicionar alimentos) surge no visor.

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que obtenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão **START/STOP** (Iniciar/Parar) durante 4 segundos. A indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) surgirá a piscar no ecrã. Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente. Avance até ao passo 13 para obter mais instruções.





- 12 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- 13 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **DONE** (Concluído) surge no visor.
- 14 Retire os alimentos do cesto de tostagem.

Grill (Assar)

PRESET (PREDEFINIÇÃO): 180 °C para 1 hora e 30 min
INTERVALO DE TEMPERATURA: 120-220 °C
INTERVALO DE TEMPO: 1 min - 4 horas

- 1 Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- 2 Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.
- 3 Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.

NOTA: Se estiver a usar o termómetro, consulte a secção Usar o Termómetro.

- 4  Se planejar adicionar sabor a lenha, abra a caixa de defumação e, usando o doseador de pellets, encha-a até cima com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- 5 Certifique-se de que a grelha está ligada e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição OFF (Desligado) para selecionar a função **ROAST** (Assar).
- 6  Se quiser adicionar sabor a lenha, prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 A temperatura predefinida será apresentada. Se desejar ajustar a temperatura, use os botões  TEMP (Temperatura).
- 8 Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões  TIME (Tempo).
- 9 Prima **START** (Iniciar) para iniciar o pré-aquecimento. Se utilizar a tecnologia Woodfire Flavour, os pellets serão submetidos a um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, a grelha começa a pré-aquecer (PRE).
- 10 Quando o pré-aquecimento terminar, o aparelho emite um sinal sonoro e a indicação **ADD FOOD** (Adicionar alimentos) surgirá no visor.

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que obtenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão **START/STOP** (Iniciar/Parar) durante 4 segundos. A indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) surgirá a piscar no ecrã. Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente. Avance até ao passo 12 para obter mais instruções.

- 11 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa ou coloque a assadeira sobre a placa. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- 12 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emite um sinal sonoro e a indicação **DONE** (Concluído) surge no visor.
- 13 Retire os alimentos da placa de grelha.

NOTA: Ao utilizar a função **Roast** (Assar), certifique-se de que está a utilizar o acessório adequado. Para ingredientes molhados ou batidos, utilize uma assadeira. Para ingredientes soltos, como rolos de canela, folhados ou biscoitos, use o cesto de tostagem.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO: para reduzir o risco de choque e funcionamento não intencional, desative e desligue o aparelho da tomada antes de tentar resolver um problema.

- **A minha unidade não se liga?**
 - 1 Verifique se o dispositivo de corrente residual (RCD) está totalmente ligado e se o botão de reposição foi premido.
 - 2 Certifique-se de que o interruptor está na posição ON.
 - 3 Certifique-se de que o botão rotativo não está na posição OFF.Se a sua unidade não se ligar depois de tomar as medidas acima indicadas, contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 453.
- **A indicação "Add Grill" surge no visor do painel de controlo.** É necessário instalar a placa de grelha. Assim que a instalar, feche a tampa e prima o botão de início para começar a cozinhar.
- **A indicação Add Food para adicionar alimentos é apresentada no visor do painel de controlo.** O aparelho não está a funcionar corretamente e chegou a altura de adicionar os seus ingredientes.
- **A indicação "Shut Lid" surge no visor do painel de controlo.** A tampa está aberta e tem de estar fechada para que a função selecionada se inicie.
- **A indicação "E" surge no visor do painel de controlo.** O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453. Para lhe oferecermos uma melhor assistência, registre o seu produto online em ninjakitchen.eu e tenha o produto à mão quando telefonar.
- **A indicação "CLD" surge no visor do painel de controlo.** A função Cold Smoking (defumar a frio) destina-se a dar um sabor a fumo aos alimentos e não se destina a cozinhar. Quando usado em carne, aves ou peixe, este processo deve ser sempre usado em conjunto com um passo separado para levar os alimentos para temperaturas internas alimentariamente seguras. Consulte a entidade responsável pelas normas alimentares do seu país para obter as temperaturas de segurança alimentar recomendadas.
- **Devo adicionar os ingredientes antes ou depois do pré-aquecimento?** Para obter os melhores resultados, deixe o aparelho pré-aquecer antes de adicionar os ingredientes.
- **Preciso de encher completamente a caixa de defumação com pellets?** Sim, encha sempre a caixa até cima. Aperfeiçoamos a quantidade de pellets necessários para cada sessão de defumação. Independentemente da função ou carga de alimentos, a unidade vai queimar os pellets adequados.
- **Quando é que primo o botão da tecnologia Woodfire Flavour?** Prima o botão da tecnologia Woodfire Flavour antes de premir o botão de início quando quiser adicionar um sabor a fumo de lenha nas funções Grill, Air Fry ou Roast. Não é necessário premir o botão da tecnologia Woodfire Flavour quando utiliza a função Smoker.
- **Porque é que há chamas que saem da caixa de pellets?** Podem sair pequenas chamas da caixa de pellets se a tampa da grelha for levantada em condições de vento.
- **Onde devo guardar os meus pellets?** Guarde sempre os pellets numa zona seca. Qualquer humidade nos pellets pode comprometer a ignição e a qualidade do sabor a lenha.
- **Devo usar óleos ou sprays antiaderentes ao defumar?** Não recomendamos a utilização de quaisquer óleos ou sprays antiaderentes ao defumar porque o fumo também não adere aos alimentos.
- **Como elimino os pellets queimados após um ciclo de cozedura?** Os pellets podem continuar a arder após o final do tempo de cozedura. Não toque nem remova a caixa de defumação até que a grelha tenha parado de defumar, os pellets tenham arido completamente e a caixa de defumação tenha arrefecido. Em seguida, remova a caixa de defumação e elimine em segurança o conteúdo das cinzas arrefecidas.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

• Porque é que o pré-aquecimento está a demorar tanto tempo?

Os tempos de pré-aquecimento variam consoante a função e a temperatura da unidade.

GRILL (aprox.): HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 minutos.

AIR FRY, ROAST: 3 minutos

SMOKER: sem pré-aquecimento.

Se adicionar um sabor a lenha, o tempo de ignição necessita de mais 2 a 4 minutos.

Se utilizar a unidade em tempo invernosos com chuva forte, pode necessitar de tempos de pré-aquecimento mais longos.

Se utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que é adequado para utilização no exterior com aparelhos de exterior. Se utilizar o cabo incorreto, o cabo pode sobreaquecer e derreter, ou pode ocorrer uma queda de tensão.

embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão START/STOP durante 3 segundos. A indicação ADD FOOD para adicionar alimentos é apresentada a piscar no ecrã. Abra a tampa e coloque os ingredientes na unidade. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.

• Posso desligar a tecnologia Woodfire Flavour?

Se já tiver premido o botão da tecnologia Woodfire Flavour e iniciado a função de cozedura ao premir o botão START, pode premir novamente o botão da tecnologia Woodfire Flavour para a desligar, desde que o progresso do ciclo de ignição seja inferior a 75% (este valor é indicado na barra de progresso no visor). Se os pellets tiverem acendido completamente e a grelha tiver transitado para o ciclo de pré-aquecimento (indicado no visor), não pode desligar a tecnologia Woodfire Flavour.

• Posso adicionar mais pellets durante um ciclo de cozedura?

Ao utilizar a função SMOKER, pode adicionar mais pellets assim que o primeiro lote estiver totalmente queimado. Mantenha premido o botão da tecnologia Woodfire Flavour durante 4 segundos para acender a nova caixa cheia de pellets. Se estiver a efetuar sessões de defumação consecutivas, recomendamos que volte a encher a caixa de defumação com o doseador de pellets, após queimar metade dos pellets. **NÃO** volte a encher mais de 2 vezes. **NÃO** reacenda os pellets.

ACESSÓRIOS PARA COMPRA



BASE AJUSTÁVEL

Tire ainda mais partido da sua estação de cozinha de exterior com uma base ajustável e de uso intensivo.



MESA DE APOIO ADICIONAL

Estenda a sua superfície de trabalho em ambos os lados da base e mantenha os utensílios de cozinha à mão.



TAMPA DO GRELHADOR DE BARBECUE

Desde chuva intensa ao sol mais forte, a tampa leve e impermeável do Grelhador de Barbecue protege os seus alimentos.



PLACA LISA

Faça salteados, fajitas, panquecas e muito mais com esta placa lisa antiaderente que encaixa no seu Grelhador de Barbecue.



TABULEIRO PLANO E PLACA DE GRELHA

Faça grelhados e salteados ao mesmo tempo. Cozinhe até 4 hambúrgueres e 500 g de legumes ao mesmo tempo.



COBERTURAS PARA TABULEIRO DE GORDURA

Torne a limpeza fácil com 10 coberturas.



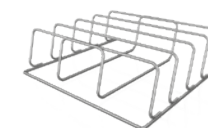
SACOS DE PELLETS

Compre as nossas Misturas de Assinatura e obtenha até 20 sessões de fumo por saco. Ambos os sabores ligam na perfeição com qualquer prato.



PRATELEIRA PARA ASSAR E DEFUMAR

Aumenta o fluxo de ar para um defumado, sabor a churrasco e caramelização fortes.



PRATELEIRA PARA COSTELETAS

Grelhe uniformemente e defume até 4 prateleiras de costeletas ao mesmo tempo.

COMPRE EM
ninjakitchen.eu



REGISTO DO PRODUTO

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus “direitos legais”). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes com a qualidade dos nossos produtos (os “Produtos”) que lhe concedemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias – os seus direitos legais não são afetados. De salientar que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) (“nós”, “nosso” ou “nos”). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

Garantias Ninja

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho precisa de trabalhar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete quanta confiança o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, necessitará das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- N.º do modelo
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e sobre os lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite www.ninjakitchen.eu

Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

REGISTO DO PRODUTO

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja).
- Reparações ou alterações realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes, exceto se puder demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual está a ativar a garantia.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobresselentes Ninja, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas Ninja em www.ninjakitchen.eu

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante.

No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.



REKISTERÖI OSTOKSESI

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

SÄILYÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240 V- 50-60 Hz

Teho: 1 700 W

VINKKI: Malli- ja sarjanumerot löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei pidä hävittää kotitalousjätteen mukana. Valvomattoman jätteen hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite on kierrätettävä vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätettäisiin ympäristölle turvallisella tavalla.

Tärkeitä turvallisuusohjeita	166
Osat ja lisävarusteet	168
Ennen ensimmäistä käyttöä	168
Grillin sijoittaminen	169
Käyttö säässä kuin säässä	169
Jatkojohto	169
Grillin virran kytkeminen päälle	169
Irrottettava savustusrasia	170
Grillin puhdistaminen	170
Ohjauspaneeli tutuksi	171
Toimintopainikkeet	171
Käyttöpainikkeet	171
Lämpömittarin käyttö	172
Lämpömittarin asettaminen oikein	174
Kypsennystoiminnot	175
Smoker (Savustin)	175
Grill (Grillaus)	175
Air Fry (Kuumailmakypsennys)	176
Roast (Paahto)	176
Vianmääritysopas	177
Saatavana olevat lisävarusteet	179
Tuotteen rekisteröinti	180

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

VAROITUS Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai palovamman, joka saattaa johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin tai kuolemaan. Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

- 1 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut grillin pakkauksesta.
- 2 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön ulkona. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 3 **EI SAA** käyttää sisätiloissa. Tämä grilli on suunniteltu **KÄYTETTÄVÄKSI AINOASTAAN ULKONA** alueella, jossa on hyvä ilmanvaihto. Jos grilliä käytetään paikassa, jossa on katos, sen ympärille saattaa kerääntyä myrkyllisiä kaasuja, kuten häkää, aiheuttaen vakavia vammoja tai kuoleman.
- 4 Laitetta voivat käyttää henkilöt, lapset mukaan lukien, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 5 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein. Käytä laitetta **AINOASTAAN** sivuissa olevat kahvat asennettuina paikoilleen.
- 6 Liekkien tai lämmön aiheuttamien omaisuusvahinkojen välttämiseksi grilli on pidettävä vähintään 92 cm etäisyydellä seinistä, kaiteista tai muista grillin takana, sivuilla ja yläpuolella olevista syttyvistä rakenteista.
- 7 Varmista, että pinta on tasainen, vakaa, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta käytön aikana lähelle reunaa tasolla, jolle grilli on asetettu.
- 8 Lapsia tulee valvoa. Heidän ei pidä antaa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta. Laitetta ei myöskään saa käyttää lasten lähellä.
- 9 Laitteen virta suositellaan syötettäväksi vikavirtasuojakytkimen kautta, jonka laskettu jäännösvirta ei ylitä 30 mA. Laite tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
- 10 Lyhyen virtajohtojen tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon. **SOPII KÄYTETTÄVÄKSI ULKOKÄYTTÖÖN SUUNNITELTUIEN LAITTEIDEN KANSSA.** Saatavilla on pitkiä, irrotettavia virta- ja jatkojohtoja. Niitä voidaan käyttää, kunhan käytön yhteydessä noudatetaan varovaisuutta.
- 11 Liekkien tai lämmön aiheuttamien omaisuusvahinkojen ja palovammojen välttämiseksi tulee savustuksen aikana **AINA** ylläpitää vähintään 30 cm:n etäisyyttä pellettirasiaan. Pellettirasiasta voi tulla pieniä liekkejä, kun grillin kantta nostetaan tuulisissa olosuhteissa.
- 12 Palovammojen välttämiseksi käytä **AINA** pellettimitä, kun lisää pellettejä savustusrasiaan. **ÄLÄ** lisää pellettejä käsin.
- 13 Palovammojen ja omaisuusvahinkojen välttämiseksi varmista, että savustusrasian kansi on täysin kiinni. Näin liekit eivät pääse karkaamaan savustusrasiasta.
- 14 Pelletit saattavat palaa edelleen, vaikka kypsennysaika on päättynyt. Älä koske savustusrasiaan tai poista sitä, ennen kuin grilli on lakannut savuamasta, pelletit ovat palaneet kokonaan ja savustusrasia on jäähtynyt.
- 15 Henkilövahinkojen ja palovammojen välttämiseksi anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoon viemistä.
- 16 **ÄLÄ** lisää liikaa pellettejä pellettirasiaan. Jos pellettejä on liikaa, rasiaan pääsee hapetta, mikä saattaa aiheuttaa palamista, liekkejä ja vahinkoja laitteelle johtaen palovammaan.
- 17 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palo- ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja.
- 18 **ÄLÄ KOSKAAN** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Kori lämpenee erittäin kuumaksi ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta lisävarustetta ottaessasi sitä laitteesta. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkähävisen välineen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.
- 19 Palovammojen tai henkilövahinkojen välttämiseksi varmista **AINA**, että grilli on jäähtynyt täysin ennen kuin irrotat, poistat tai siirät kypsennyslevyjä.

- 20 **ÄLÄ** käytä laitetta ilman grillilevyä.
- 21 Sähköiskujen välttämiseksi virtajohto ja jatkojohto tulisi asettaa siten, että ne eivät roiku työtasolta aivätkä pöydältä, etteivät lapset pääse tarttumaan niihin eikä niihin voi kompastua. Pidä johdon liittämä kuivana **ÄLÄKÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikköä veteen tai muihin nesteisiin.
- 22 Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 23 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasia.
- 24 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjauksjärjestelmään.
- 25 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumalle pinnalle äläkä anna johdon koskettaa kuumaa pintaa.
- 26 Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan valtuuttamia. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vammaan.
- 27 Ennen lisävarusteen liittämistä keittimeen varmista, että se on puhdas ja kuiva.
- 28 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 29 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsytymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 30 **ÄLÄ** aseta laitteen päälle mitään, kun kansi on suljettuna käytön aikana.
- 31 Varmista, että grillilevy on asetettu paikalleen oikein ja lukittu kunnolla paikalleen.
- 32 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.
- 33 Joistakin ruokalajeista saattaa roiskua öljyä tai rasvaa. Avaa grilli varovasti palovammojen välttämiseksi.
- 34 Jos rasva syttyy palamaan tai tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.
- 35 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Välttääksesi mahdollisen sairastumisen tarkista **AINA** ulkoisella paistomittarilla, että ruoka kypsentyä suositusten mukaisiin lämpötiloihin.
- 36 Käytä laitteessa **VAIN** elintarvikekäyttöön hyväksytyjä aitoja Ninjan puupellettejä.
- 37 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä savustimessa lämmityskäyttöön tarkoitettuja pellettejä, puuta, hiiltä, nestemäistä polttoainetta äläkä mitään muuta palavaa materiaalia.
- 38 Pidä kädet ja kasvat etäällä savustusrasiasta laitteen ollessa käytössä ja kuuma.
- 39 **Pidä AINA** sähköpaloihin soveltuvaa sammutinta käden ulottuvilla savustinta käytettäessä.
- 40 Säilytä pellettejä **AINA** kuivassa paikassa etäällä lämpöä tuottavista laitteista ja polttoainesäiliöistä.
- 41 Pidä grilli puhtaana ja varmista, ettei grilliin tai savustusrasiaan kerääntynyt rasvaa tai tuhkaa. Tämä pienentää huomattavasti rasvapalon riskiä ja vähentää ylimääräistä savua, joka voi pilata ruoan maun.
- 42 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 43 Irrota laite virtalähteestä kytkemällä se pois päältä painamalla virtapainiketta ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta.
- 44 **ÄLÄ** puhdista laitetta suihkuttamalla vettä.
- 45 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköisiä ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- 46 Säilytä laitetta sisätiloissa, kun se ei ole käytössä. Pidä poissa lasten ulottuvilta.
- 47 **ÄLÄ** säilytä grilliä sääolosuhteille alttiina ilman suojapeitettä. Käytä **AINA** grillin suojapeitettä, kun säilytät sitä ulkona.



Lue ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomiotta.

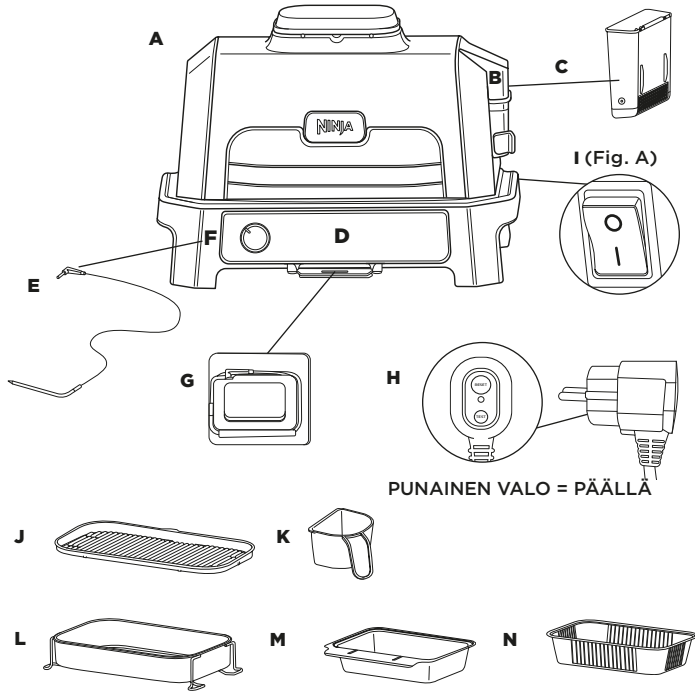


Varo kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välittömästi palovammoilta.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT JA LISÄVARUSTEET

- A Päälaite
- B Kiinteä savustusrasia
- C Pellettirasia
- D Ohjainpaneeli
- E Kiinteä lämpömittari
- F Lämpömittarin liitäntä
- G Laitteen mukana tulevan lämpömittarin säilytyslokero.
- H Virtajohto ja vikavirtasuojakytkimen liitin
- I Virtakytkin
- J Grillilevy
- K Pellettimitta
- L Rapeutuskori
- M Rasva-alusta
- N Rasva-alustan vuorauslevy



To order replacement or additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 1 Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit ja teipit tuotteesta. Osan tarroista on tarkoitus jäädä laitteeseen pysyvästi, poista **VAIN** tarrat, joissa lukee "peel here" (poista tästä).
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese grillilevy ja rapeutuskori lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti. Grillilevyä, rapeutuskoria tai pääyksikköä **EI** voi pestä astianpesukoneessa. **ÄLÄ KOSKAAN** pese pääyksikköä astianpesukoneessa. **HUOMAUTUS:** Alalämmityselementin alla olevassa tiivisteessä saattaa olla näkyviä värimuutoksia. Se johtuu normaalista valmistusprosessista. Laitetta ei ole käytetty.
- 4 **ÄLÄ** käytä hankaavia harjoja tai sieniä kypsennuspintojen puhdistamiseen, sillä ne saattavat vahingoittaa pinnoitetta.

Suosittellemme asettamaan kaikki lisävarusteet grillin sisään ja käyttämään laitetta GRILL-asetuksella ja lämpötilan HI-asetuksella (korkea) 20 minuutin ajan lisäämättä ruokaa. Tämä poistaa kaikki jäämät. Tämä on täysin turvallista eikä heikennä grillin suorituskykyä.

Jatka noudattamalla sivuilla 169 ja 170 olevia ohjeita ennen kuin yrität suorittaa tätä toimenpidettä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ - JATKUU

Grillin sijoittaminen

Aseta grilli vakaalle ja tasaiselle pinnalle. On tärkeää, että pinta kestää laitteen painon ja koon. Alapinta pysyy aina viileänä, joten laite voidaan asettaa mille pinnalle tahansa. Kuumuuden ja savun takia laite tulee sijoittaa niin, että sen etäisyys seinistä ja kaikista laitteen yläpuolella olevasta on vähintään 90 cm.



Käyttö säässä kuin säässä

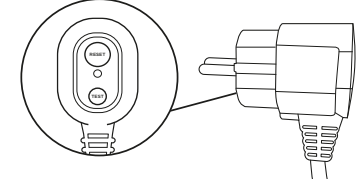
Tämä grilli on turvallinen käyttää kaikissa sääolosuhteissa. Päälaitteen luokitus on IPX4 ja liittimen luokitus on IP66. Vikavirtasuojakytkimen liitin antaa lisäsuojaa, ja se on suunniteltu laukeamaan, mikäli virtapiiriin ilmaantuu jokin ongelma. Kun laitetta ei käytetä, se kannattaa peittää, jotta se pysyy siistinä. Vaikka laite onkin turvallinen, siihen tulee kulumisen merkkejä, jos se altistuu sääilmiöille.

Jatkojohto

Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se soveltuu käyttöön ulkona ulkoympäristöön suunniteltujen laitteiden kanssa. Vääränlaisen johdon käyttö saattaa johtaa johdon ylikuumenemiseen tai sulamiseen ja/tai jännitteen alenemiseen. Jännitteen aleneminen saattaa pidentää esilämmitysaikoja ja vaikuttaa kypsennystulokseen ja/tai -aikoihin.

GRILLIN VIRRRAN KYTKEMINEN PÄÄLLE

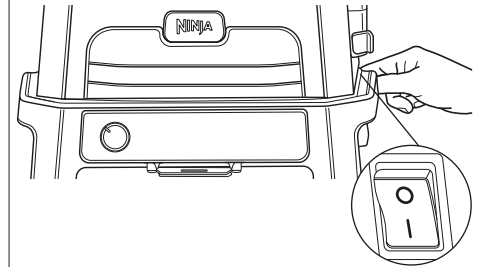
- 1 Kytke vikavirtasuojakytkin pistorasiaan. Kytke pistoke päälle.
- 2 Paina vikavirtasuojakytkimestä RESET-painiketta (nollaa). RESET-painikkeen alla olevan valon pitäisi syttyä palamaan punaisena. Jos näin ei tapahdu, kokeile toista pistorasiaa. **HUOMAUTUS:** Valoa voi olla vaikea havaita suorassa auringonvalossa.



- 3 Paina vikavirtasuojakytkimestä TEST-painiketta (testi). Valon pitäisi nyt sammua. Tämä tarkoittaa sitä, että vikavirtasuojakytkin toimii oikein. Jos punainen valo ei sammuu, kun painat TEST-painiketta, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 4 Kun olet tarkistanut, että vikavirtasuojakytkin toimii oikein, paina vielä kerran RESET (nollaa). Punaisen valon pitäisi syttyä jälleen palamaan. Voit nyt kytkeä laitteeseen virran.

HUOMAUTUS: Vikavirtasuojakytkimen valo; PUNAINEN = vikavirtasuojakytkin on päällä; MUSTA = vikavirtasuojakytkin on pois päältä

- 5 Paina ohjauspaneelin takaa virtapainiketta. Virtapainike on päällä, kun puoli, jossa on viiva, on painettuna alas.



- 6 Käännä nyt ohjauspaneelin etupuolella olevaa valitsinta haluamasi toiminnon kohdalle. Näyttöön pitäisi syttyä valo sekä ajan tai lämpötilan ilmaisimet. Grilli on nyt valmis käytettäväksi.

HUOMAUTUS: Vikavirtasuojakytkimen RESET-painiketta (nollaa) tulee painaa joka kerta, kun laite irrotetaan pistorasiasta.

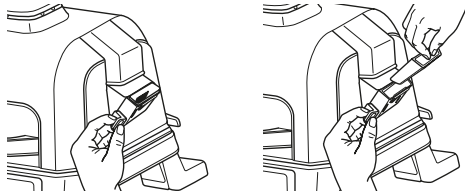
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ - JATKUU

IRROTETTAVA SAVUSTUSRASIA

Savustusrasia on asennettuna laitteeseen, ja se sijaitsee kannen oikealla puolella. Varmista aina, että irrotettava savustusrasia on asetettu paikalleen ennen pellettien lisäämistä. Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

Savustusrasian asentaminen:

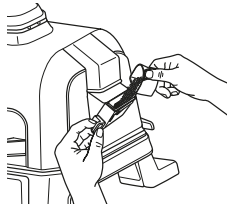
Asenna irrotettava savustusrasia paikalleen pitämällä savustusrasian kantta toisella kädellä auki ja asettamalla samalla savustusrasia oikealle paikalleen.



Ninja Woodfire -pellettien lisääminen:

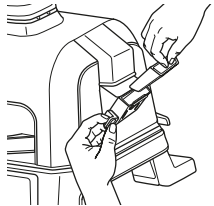
Täytä pellettimitta kokonaan mutta varo, ettei pellettejä putoa. Pidä savustusrasian kantta auki, kun kaadat pellettejä savustusrasiaan. Täytä savustusrasia kokonaan ja sulje sitten savustusrasian kansi. Varmista, että kansi on kunnolla kiinni ennen kypsennyksen aloittamista.

Käytä ainoastaan Ninja Woodfire -pellettejä parhaiden tulosten, suorituskyvyn ja maun takaamiseksi.



Savustusrasian irrottaminen ja puhdistaminen:

Palovammojen välttämiseksi anna pellettien palaa kokonaan ja savustusrasian jäähtyä täysin. Poista sitten savustusrasia grillistä ja hävitä sisältö turvallisesti.



GRILLIN PUHDISTUS

Laite tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna laitteen ja lisävarusteiden AINA jaahtua ennen puhdistusta.

- Irrota laite virtalahteesta ennen puhdistusta. Jata kansi auki ruoan poistamisen jälkeen nopeuttaaksesi laitteen jaahtymista.
- Poista savustusrasia ja hävitä jaahtynyt tuhka rasian sisalta turvallisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Savustusrasiaa ei tarvitse puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Jäämien poistoa teräsharjalla suositellaan aina kymmenen käyttökerran välein.

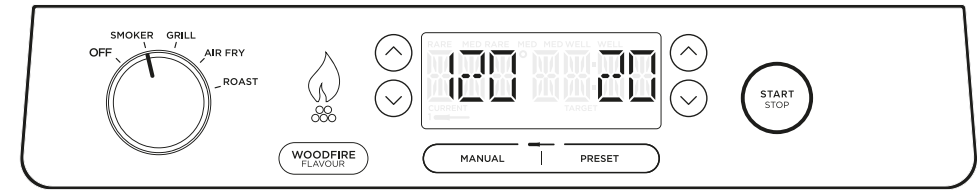
HUOMAUTUS: ÄLÄ kayta nestemaista puhdistusainetta savustusrasian puhdistamiseen.

- Pellettimitan voi pestä astianpesukoneessa. Grillilevyä, rapeutuskoria, rasva-alustaa tai savustusrasiaa EI voi pestä astianpesukoneessa. Lämpömittaria EI SAA laittaa astianpesukoneeseen.
- Kiinteä lämpömittari ja pidike tulee pestä ainoastaan käsin. Lämpömittarin osia EI SAA upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Suosittelemme puhdistamaan sen ainoastaan kostealla liinalla.
- Poista jaahtynyt rasva-alusta varoen laitteen takaa. Hävitä rasva turvallisesti ja pese rasvaalusta kasin lampimassa saippuavedessä.
- Sisäkansi tulee pyyhkiä kostealla pyyhkeellä tai liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta laitteeseen ei muodostu hajuja ja rasvan poistamiseksi.
- Jos ruokajamia tai rasvaa jaa jumiin grillilevyille tai muuhun irrotettavaan osaan, liota sitä lampimassa saippuavedessä ennen puhdistusta.
- Poista tarttumattomalla pinnalla varustettu grillilevy ja rapeutuskori (jos sellaista on käytetty) jokaisen käyttökerran jälkeen ja pese ne kasin lampimassa saippuavedessä.

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN kayta hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita. **ÄLÄ KOSKAAN** upota paayksikko veteen tai muuhun nesteeseen. **ÄLÄ** pese astianpesukoneessa.

- Kun pinoat pinnoitettuja osia säilytykseen, aseta talouspaperin pala jokaisen osan valiin pintojen suojaamiseksi.

ESITTELYSSÄ WOODFIRE ELECTRIC BBQ GRILL & SMOKER -GRILLI



TOIMINTOPAINIKKEET

Aitoja savuisia grillausmakuja voi saavuttaa kahdella tavalla:

1. **SMOKER**-ohjelmalla (savustin) kypsentämällä ruokaa pidemmän aikaa täyteläisten makujen ja mureiden tulosten aikaansaamiseksi.
2. Lisäämällä Woodfire Flavour -maku (puulämmitteisen grillin makua) mihin tahansa toimintoon käyttämällä **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** -painiketta.

SMOKER (SAVUSTIN): Luo täyteläisiä, savuisia makuja kypsentaessasi suuria lihapaloja mureaksi hitaasti matalalla lämmöllä.

GRILL (GRILLAUS): Kypsennys kansi suljettuna ylä- ja alalämmöllä. Sopii parhaiten suurten tai paksujen lihapalojen grillaamiseen, pakasteruoalle tai ruskistukseen joka puolelta. Avaa kansi herkkien ruokien tai vaalean lihan grillaamisen aikana saadaksesi aikaan kauniita grillausjälkiä ilman ylikypsentämistä.

AIR FRY (KUUMAILMAKYPSENNYS): Rapeita tuloksia pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä suuremmilla tuulettimen nopeuksilla.

ROAST (PAAHTO): Mureuta lihaa, paahda vihanneksia, ja paljon muuta.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY: Lisää Woodfire Flavour -maku kypsennystoiminnon valitsemisen jälkeen, kun käytät toimintoja Grill (grillaus), Air Fry (kuumailmakypsennys), Bake (paisto), Roast (paahdo) tai Dehydrate (kuivaus). Kun painat tätä painiketta, näytön liekkikuvakkeeseen syttyy valo.

KÄYTTÖPAINIKKEET

VALITSIN: Kytke laite päälle ja valitse kypsennystoiminto kiertämällä valitsinta myötäpäivään, kunnes olet haluamasi toiminnon kohdalla. Kytke laite pois päältä kiertämällä valitsinta vastapäivään **OFF**-asentoon (pois päältä).

HUOMAUTUS: Kun laitteen virta on päällä, näytöllä palaa valo.

TEMP (lämpötila): Tässä näkyy oletuslämpötila-asetus. Jos haluat säätää lämpötilaa, käytä painikkeita - ja + TEMP-tekstin vieressä.

TIME (aika): Säädä kypsennysaikaa käyttämällä painikkeita - ja + TIME-tekstin vieressä.

START/STOP: Käynnistä tai lopeta nykyinen kypsennystoiminto painamalla tätä painiketta. Voit ohittaa esilämmityksen painamalla ja pitämällä pohjassa tätä painiketta 3 sekunnin ajan.

KÄYTÄ ESILÄMMITYSTÄ PAREMPIEN TULOKSIEN SAAMISEKSI

Parempien grillaustulosten saamiseksi anna laitteen esilämmitä täysin ennen ruoan lisäämistä. Ruoan lisääminen ennen esilämmityksen valmistumista voi johtaa ruoan ylikypsymiseen, savun muodostumiseen ja pidempään esilämmitysaikaan.

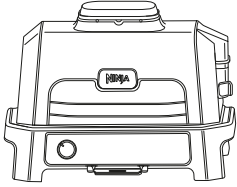
Kun olet asettanut toiminnon, ajan ja lämpötilan, paina **START**-painiketta, niin laite käynnistää esilämmityksen automaattisesti (paitsi jos käytät Smoker-toimintoa (savustin) tai Reheat/Dehydrate-toimintoja (uudelleenlämmitys/kuivaus) ilman Woodfire Flavour -tekniikkaa.

LÄMPÖMITTARIN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Palovammojen ehkäisemiseksi käsiä **EI SAA** laittaa kiinteän lämpömittarin johdon lähelle käytön aikana.

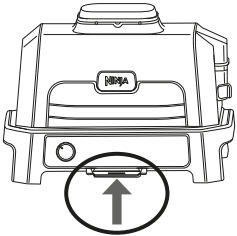
Ennen ensimmäistä käyttöä

Varmista ennen lämpömittarin kiinnittämistä, ettei sen liitännässä ole jäämiä eikä johdossa ole solmuja.



Lämpömittarin kiinnityspaikka on valitsimen vasemmalla puolella. Se löytyy nostamalla suojakansi.

- 1 Liu'uta lämpömittarin säilytyslokeron ulos ohjainpaneelin alta ja kerä sitten johto auki lokerosta lämpömittarin irrottamiseksi.



- 2 Kiinnitä lämpömittari laitteen oikealla puolella olevaan kiinnityspaikkaan. Työnnä pistoketta voimakkaasti, kunnes se ei mene enempää liitäntään. Liu'uta säilytyslokeron takaisin.
- 3 Kun lämpömittari on kiinnitetty liitäntään, valitse haluttu kypsennystoiminto ja -lämpötila.

HUOMAUTUS: Kypsennysaikaa ei tarvitse valita, sillä grilli kytkee lämmityselementin automaattisesti pois päältä ja hälyttää, kun ruoka on kypsää.

- 4 Jos käytät esiasetettua toimintoa, paina PRESET-painiketta ja käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia valitaksesi halutun ruokatyypin ja vasemmalla olevia nuolia asettaaksesi ruoan halutun sisälämpötilan (välillä Rare - Well Done).

HUOMAUTUS: Kypsennätkö erityyppisiä lihoja tai samaa lihaa, mutta haluat eri kypsennystuloksen? Katso ohjelmointiin liittyviä tietoja seuraavalta sivulta.

HUOMAUTUS: Paine kypsennystilassa voit valita esiasetuksesi vain "Well" tai "Shred". Käytä vasemmalla puolella olevia nuolia vaihtaaksesi näiden asetusten välillä.

Jos käytät Manual-ominaisuutta, paina MANUAL-painiketta ja käytä alla olevia suositeltuja sisälämpötiloja kaikille toimintoille painekypsennystä lukuun ottamatta.

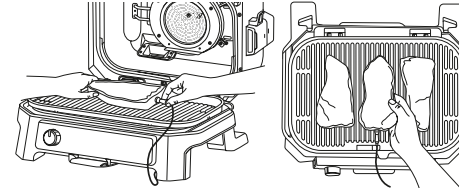
RUOKATYPPI:	ASETA HALUAMASI KYPSENNYSTULOS:
Kala	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Kana/kalkkuna	Well Done (75°C)
	Suikale (107 °C)
Porsas	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Nauta/lammas	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Naudan-/porsaanliha	Suikale (113 °C)

HUOMAUTUS: NAUDALLE, KALALLE ja PORSAAANLIHALLE asetetut lopputulokset ovat matalampia kuin tavanomaiset suosikset, sillä laite jatkaa kypsentämistä jälkilämmöllä 5 °C.

- 5 Aseta valittuun kypsennystoimintoon vaadittu lisävaruste laitteeseen.

LÄMPÖMITTARIN KÄYTTÖ - JATKUU

- 6 Työnnä mittari vaakasuoraan lihan paksuimman kohdan keskelle. **Katso seuraavan sivun kaaviosta mittarin asettamisohjeita.**
- 7 Aseta laitteeseen ruoka, jossa on kypsennysmittari, ja sulje kansi.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

HUOMAUTUS: Varmista, että mittarin johto ei roiku laitteen/kannen ulkopuolella.

- 8 Laite sammuu automaattisesti, kun haluttu kypsennystulos on lähes saavutettu, sillä ruoka jatkaa kypsymistä jälkilämmöllä. Ota ruoka pois laitteesta välittömästi ylikypsytymisen välttämiseksi.
- 9 Liha kypsyy jälkilämmöllä asettamaasi kypsennyslämpötilaan vielä noin 3-5 minuutin ajan. Tämä on tärkeä vaihe, sillä ellei ruoka lepää keittimessä, tulos ei välttämättä näytä niin kypsältä. Jälkilämmöllä kypsennyksen ajat vaihtelevat lihan koon, kappaleen ja tyypin mukaan.

MITTARIN KÄYTTÖ ERI KYPSENNYSVALINNOISSA:

Kahden tai useamman samankokoisen proteiinin kypsentäminen eri tuloksiin:

- Aseta Preset-toiminto korkeimpaan haluamaasi kypsennystulokseen.
- Työnnä mittari siihen lihapalaan, jonka haluttu sisälämpötilatulos on korkein.
- Aseta lihapalat laitteen sisään ja käynnistä kypsennysohjelma. Kun matalampi haluttu kypsennystulos on saavutettu näytöllä, ota keittimestä se lihapala, jossa ei ole kypsennysmittaria.

HUOMAUTUS: Muiden lihapalojen sisälämpötilan voi tarkistaa painamalla ja pitämällä alhaalla MANUAL-ominaisuutta ja syöttämällä kypsennysmittari jokaiseen lihapalaan.

HUOMAUTUS: Mittari on KUUMA. Käytä uunikintaita tai pihtejä vetäessäsi mittarin ruoasta.

- Jatka jäljellä olevan lihapalan kypsentämistä, kunnes seuraava haluttu kypsennystaso on saavutettu.

Kahden tai useamman erikokoisen lihapalan kypsentäminen:

- Työnnä mittari pienemmän lihapalan sisään ja käytä Preset-ominaisuutta tulostason valintaan.
- Kun liha on kypsennetty, poista se laitteesta.
- Siirrä mittari uunikintaiden avulla suurempaan lihapalaan ja käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia kypsennystuloksen valitsemiseksi.

Kahden tai useamman erityyppisen lihapalan kypsentäminen:

- Työnnä mittari siihen lihapalaan, jonka haluttu kypsennystulos on alhaisempi.
- Käytä Manual-ominaisuutta haluamasi sisälämpötilan valitsemiseksi.
- Kun liha on kypsennetty, poista se laitteesta.
- Siirrä mittari uunikintaiden avulla toiseen lihapalaan ja käytä Manual-ominaisuutta halutun sisälämpötilan valitsemiseksi.

LÄMPÖMITTARIN KÄYTTÖ - JATKUU

MITTARIN ASETTAMINEN OIKEIN

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä mittaria pakastelihaan tai lihapaloihin, jotka ovat 1,5 cm ohuempia.

RUOKATYYPPI:	ASETUS	OIKEIN	VÄÄRIN
<p>pihvit porsaankyljykset lampaankyljykset kananrinta hampurilaiset sisäfilee kalafile</p>	<ul style="list-style-type: none"> Aseta kypsennysmittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan. Varmista, että kypsennysmittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa. Varmista, että kypsennysmittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinosti sen ylä- tai alaosaan kohti. <p>HUOMAUTUS: Fileen paksuin kohta ei välttämättä ole keskellä. Halutun tuloksen saavuttamiseksi on tärkeää, että kypsennysmittarin pää osuu paksuimpaan kohtaan.</p>		
<p>Kokonainen kana</p>	<ul style="list-style-type: none"> Aseta kypsennysmittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa, mutta sitä koskettamatta. Varmista, että mittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon. 		

KYPSENNYSTOIMINNOT

TÄRKEÄÄ: Kaikki tämän käyttöoppaan alussa olevat varoitukset tulee lukea ennen jatkamista.

Smoker (savustin)

ESIASETUS: 120 °C, 4 tuntia
LÄMPÖTILAVÄLI: 60 ja 210 °C
AIKAVÄLI: 10 min ja 12 tuntia

- Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.

HUOMAUTUS: Jos lämpömittaria käytetään, ks. osio "Lämpömittarin käyttö".

- Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.
- Vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen pellettejä.
- Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevylle. Sulje kansi.
- Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan, ja kierrä sitten valitsinta OFF-asennosta myötöpäivään, kunnes olet SMOKER (savustin) -toiminnon kohdalla.

HUOMAUTUS: Woodfire Flavour -tekniikka menee automaattisesti päälle savustettaessa.

- Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan haluttaessa muuttaa käyttämällä -painikkeita.
- Kypsennysaikaa voidaan säätää käyttämällä -painikkeita.
- Kypsennys aloitetaan painamalla START-painiketta. Smoker-toiminnossa (savustin) ei ole esilämmitysaikaa.
- Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).
- Ota ruoka pois grillilevyltä.

Grill (grillaus)

ESIASETUS: puolikypsä 25 min
LÄMPÖTILAVÄLI: matala-korkea
AIKAVÄLI: 1 min ja 1 tunti

- Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.

HUOMAUTUS: Jos lämpömittaria käytetään, ks. osio "Lämpömittarin käyttö".

- Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.
- Jos aiot käyttää Woodfire Flavour -tekniikkaa, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. Savustusrasiaa **EI SAA** täyttää liian täyteen.
- Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan ja kierrä sitten valitsinta OFF-asennosta myötöpäivään, kunnes olet GRILL (grillaus) -toiminnon kohdalla.
- Jos lisäät Woodfire Flavour -makua, paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan haluttaessa säätää käyttämällä -painikkeita.
- Kypsennysaikaa voidaan säätää käyttämällä -painikkeita.
- Esilämmitys aloitetaan painamalla START-painiketta. Jos käytät Woodfire Flavour -tekniikkaa, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen grilli käynnistää esilämmityksen (PRE).
- Kun esilämmitys päättyy, grillistä kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, sen voi ohittaa painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta ja pitämällä sitä painettuna 4 sekunnin ajan. Näytöllä vilkkuu teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka). Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevylle. Kun kansi suljetaan, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Lisäohjeita saa siirtymällä vaiheeseen 12.

- Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevylle. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Haluatko kypsentää kansi auki? Kun ruoka on lisätty, jätä kansi auki. Ajastin alkaa laskea alaspäin 30 sekunnin kuluttua, ja kypsennys tapahtuu vain alalämmöllä.

- Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).
- Ota ruoka pois grillilevyltä.

KYPSENNYSTOIMINNOT

TÄRKEÄÄ: Kaikki tämän käyttöoppaan alussa olevat varoitukset tulee lukea ennen ennen jatkamista.

Air fryer (Kuumailmakypsennys)

ESIASETUS: 200 °C, 12 min
LÄMPÖTILAVÄLI: 150 ja 200 °C
AIKAVÄLI: 1 min ja 1 tunti

- 1 Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- 2 Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.
- 3 Aseta rapeutuskori grillilevylle ja aseta sitten korin jalat sille tarkoitettuihin aukkoihin grillilevyn pinnassa.

HUOMAUTUS: Jos lämpömittaria käytetään, ks. osio "Lämpömittarin käyttö".

- 4 Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.
- 5  Jos aiot käyttää Woodfire Flavour -tekniikkaa, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. Savustusrasiaa **EI SAA** täyttää liian täyteen.
- 6 Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan, ja kierrä sitten valitsinta OFF-asennosta myötöpäivään, kunnes olet AIR FRY -(kuumailmakypsennys) -toiminnon kohdalla.
- 7  Jos lisäät Woodfire Flavour -makua, paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- 8 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan haluttaessa muuttaa käyttämällä  TEMP -painikkeita.
- 9 Kypsennysaikaa voidaan säätää käyttämällä  TIME -painikkeita.
- 10 Esilämmitys aloitetaan painamalla START-painiketta. Jos käytät Woodfire Flavour -tekniikkaa, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen grilli käynnistää esilämmityksen (PRE).
- 11 Kun esilämmitys päättyy, grillistä kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, sen voi ohittaa painamalla START/STOP-painiketta ja pitämällä sitä painettuna 4 sekunnin ajan. Näytöllä vilkkuu teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka). Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Lisäohjeita saa siirtymällä vaiheeseen 13.

- 12 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevylle. Kun kansi suljetaan, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 13 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).
- 14 Poista ruoka rapeutuskorista.

Roast (paahto)

ESIASETUS: 180 °C, 1 tunti ja 30 min
LÄMPÖTILAVÄLI: 120 ja 220 °C
AIKAVÄLI: 1 min ja 4 tuntia

- 1 Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- 2 Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.
- 3 Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.

HUOMAUTUS: Jos lämpömittaria käytetään, ks. osio "Lämpömittarin käyttö".

- 4  Jos aiot käyttää Woodfire Flavour -makua, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen pellettejä.
- 5 Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan, ja kierrä sitten valitsinta OFF-asennosta myötöpäivään, kunnes olet ROAST (paahto) -toiminnon kohdalla.
- 6  Jos lisäät Woodfire Flavour -makua, paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- 7 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan haluttaessa muuttaa käyttämällä  TEMP -painikkeita.
- 8 Kypsennysaikaa voidaan säätää käyttämällä  TIME -painikkeita.
- 9 Esilämmitys aloitetaan painamalla START-painiketta. Jos käytät Woodfire Flavour -tekniikkaa, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen grilli käynnistää esilämmityksen (PRE).
- 10 Kun esilämmitys päättyy, grillistä kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, sen voi ohittaa painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta ja pitämällä sitä painettuna 4 sekunnin ajan. Näytöllä vilkkuu teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka). Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Lisäohjeita saat siirtymällä vaiheeseen 12.

- 11 Avaa kansi ja aseta ainekset levyille tai aseta paahtovuoka levyille. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 12 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).
- 13 Ota ruoka pois grillilevyltä.

HUOMAUTUS: Jos käytät Roast (paahto) -toimintoa, varmista käyttäväsi myös oikeaa lisävarustetta. Jos ainekset ovat kosteita tai taikinamaisia, käytä paistoastiaa. Kypsennettäessä irrallisia leivonnaisia, kuten korvapuusteja, torttuja, pasteihoita tai keksejä, tulee käyttää rapeutuskoria.

VIANMÄÄRITYSOPAS

 **VAROITUS:** Sähköiskuvaaran ja tahattoman käynnistyksen välttämiseksi laite täytyy sammuttaa, ja se täytyy irrottaa virtalähteestä ennen vianmäärittystä.

• Laite ei mene päälle.

1 Tarkista, että vikavirtasuojakytkin on kytketty kunnolla pistorasiaan ja että olet painanut reset-painiketta (nollaa).

2 Varmista, että painokytkin on käännetty ON-asentoon (päällä).

3 Varmista, että valitsin ei ole OFF-asennossa (pois päältä).

Jos laite ei mene päälle edellä mainittujen vaiheiden suorittamisen jälkeen, otathan yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeron 0800 862 0453.

• Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "Add Grill" (lisää grilli).

Asenna grillilevy. Kun olet asentanut sen, sulje kansi ja aloita painamalla käynnistyspainiketta.

• Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "Add Food" (lisää ruoka).

Laite on suorittanut esilämmityksen, ja nyt on aika lisätä ainekset.

• Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "Shut lid" (sulje kansi).

Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.

• Ohjauspaneelin näytöllä näkyy "E"-kirjain.

Laite ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon 0800 862 0453. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi osoitteessa ninjakitchen.eu ja pidä tuotteen käden ulottuvilla soittaessasi.

• Ohjauspaneelin näytöllä näkyy "CLD"-kirjain.

Kylmäsavustusta käytetään antamaan ruokiin savun makua, sitä ei ole tarkoitettu kypsennykseen. Kun menetelmää käytetään lihan, kanan tai kalan kanssa, se tulee suorittaa aina yhdessä erillisen kypsennysvaiheen kanssa ruoan sisälämpötilan elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi. Katso paikallisista elintarvikestandardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

• Lisäänkö ainekset ennen esilämmitystä vai sen jälkeen?

On suositeltavaa antaa laitteen esilämmitä ennen aineiden lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.

• Pitääkö savustusrasia täyttää kokonaan pelleteillä?

Kyllä, täytä savustusrasia aina täyteen asti. Olemme suunnitelleet pellettimäärän juuri sopivaksi jokaista savustuskertaa varten. Käytettävä kypsennystoiminto tai ruoan määrä eivät vaikuta pellettien määrään, vaan laite polttaa pelletit aina kokonaan.

• Milloin Woodfire Flavour technology -painiketta pitää painaa?

Paina Woodfire Flavour technology -painiketta ennen kuin painat käynnistyspainiketta, jos haluat lisätä savun makua Grill- (grillaus), Air Fry- (kuumailmakypsennys) tai Roast- (paahto) -toimintojen yhteydessä. Sinun ei tarvitse painaa Woodfire Flavour technology -painiketta, kun käytät Smoker-toimintoa (savustin).

• Miksi pellettirasiasta tulee liekkejä?

Pellettirasiasta voi tulla pieniä liekkejä, kun grillin kantta nostetaan tuulisissa olosuhteissa.

• Missä pellettejä kannattaa säilyttää?

Säilytä pelletit aina kuivassa paikassa. Jos pelletteihin pääsee kosteutta, ne eivät välttämättä syty kunnolla, mikä saattaa vaikuttaa savun makuun.

• Pitäisikö minun käyttää öljyä tai paistosprayä savustuksen yhteydessä?

Ei. Emme suosittele käyttämään öljyjä emmekä paistosprayä savustuksen yhteydessä, sillä savu ei muuten tartu ruokaan niin hyvin.

• Miten palaneet pelletit hävitetään kypsennyksen päätyttyä?

Pelletit saattavat palaa edelleen, vaikka kypsennysaika on päättynyt. Älä koske savustusrasiaan tai poista sitä ennen kuin grilli on lakannut savuamasta, pelletit ovat palaneet kokonaan ja savustusrasia on jäähtynyt. Poista sen jälkeen savustusrasia ja hävitä jäähtynyt tuhka rasian sisältä turvallisesti.

- **Miksi esilämmityksessä kestää niin kauan?**

Esilämmitys aika vaihtelee toiminnosta ja laitteen lämpötilasta riippuen.

GRILL (grillaus): noin HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 min.

AIR FRY (kuumailmakypsennys), ROAST (paahto): 3 min

SMOKER (savustin): Ei esilämmitystä.

Jos lisäät Woodfire Flavour -makua, sytytysaika pitenee vielä 2-4 minuuttia.

Jos laitetta käytetään koleassa, sateisessa säässä, esilämmitys aika saattaa olla pidempi.

Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se soveltuu käyttöön ulkona ulkokäyttöön suunniteltujen laitteiden kanssa. Vääränlaisen johdon käyttö saattaa johtaa johdon ylikuumentumiseen tai sulamiseen ja/tai jännitteen alenemiseen.

Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla ja pitämällä painettuna START/STOP-painiketta 3 sekunnin ajan. Näytöllä vilkkuu teksti "ADD FOOD" (Lisää ruoka). Avaa kansi ja aseta ainekset laitteeseen. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

- **Voinko kytkeä Woodfire Flavour -tekniikan pois päältä?**

Jos olet painanut Woodfire Flavour technology -painiketta ja aloittanut kypsennyksen painamalla START-painiketta, voit painaa Woodfire Flavour technology -painiketta uudelleen, jolloin se kytketään pois päältä, jos sytytys on alle 75-prosenttisesti valmis (tämä näkyy näytön edistymispalkissa). Jos pelletit ovat kokonaan syttyneet ja grilli on siirtynyt esilämmitysvaiheeseen (näkyvä näytöllä), et voi kytkeä Woodfire Flavour -tekniikkaa pois päältä.

- **Voinko lisätä pellettejä kypsennyksen aikana?**

Jos käytät SMOKER-toimintoa (savustin), voit lisätä pellettejä, kun ensimmäinen erä on täysin palanut. Sytytä uusi rasiallinen pellettejä painamalla ja pitämällä pohjassa Woodfire Flavour technology -painiketta 4 sekunnin ajan. Jos savustat useita kertoja peräkkäin, suosittelemme täyttämään savustusrasian pellettimitan avulla, kun puolet pelleteistä on palanut. **ÄLÄ** täytä pellettirasiaa uudelleen yli kahta kertaa. **ÄLÄ** sytytä pellettejä uudelleen.



SÄÄDETTÄVÄ JALUSTA

Lujatekoisella ja säädettävällä jalustalla ulkoilmakokkauspisteeseen saa vietyä uusiin korkeuksiin.



YLIMÄÄRÄINEN SIVUPÖYTÄ

Työtasoa voidaan laajentaa jalustan jommalle kummalle puolelle ja näin pitää ruoanlaittovälineet käsillä.



BBQ-GRILLIKANSI

Kaatosateesta korventavaan auringonpaisteeseen - tämä kestävä, kevyt ja vedenpitävä BBQ-grillikansi pitää luonnonvoimat loitolla.



TASAINEN LEVY

Tällä BBQ-grilliin sopivalla tasolevyllä voidaan valmistaa wokkiruokia, fajitoja, pannukakkuja ja paljon muuta.



GRILLAUS-/TASOLEVY

Grillausta ja ruskistusta samaan aikaan. Näin voidaan kypsentää samanaikaisesti neljä hampurilaista sekä 500 g kasviksia.



RASVA-ALUSTAN VUORAUSSLEVY

Kymmenellä vuorauslevyllä puhdistus sujuu vilauksessa.



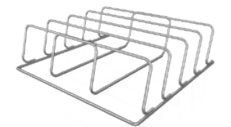
PELLETTIPUSSIT

Hankkimalla varastoon SharkNinjan omia sekoituksia - 20 savustusta pussia kohden. Molemmat maut sopivat erinomaisesti kaikkien ruokien kanssa.



PAAHTO- JA SAVUSTUSRITILÄ

Tehostaa ilman virtausta varmistaen kunnan savustuksen, ruskistuksen ja karamellisoinnin.



RITILÄ RIBSEILLE

Tällä voidaan grillata ja savustaa tasaisesti jopa neljä täyttä ritilää ribsejä kerralla.

LÖYDÄT OMASI OSOITTEESTA

ninjakitchen.eu



TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Isossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuajana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) ("me", "meidän" jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostopäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluamme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäksi kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK

för att du köpt Ninja Woodfire Elektrisk BBQ grill och rök



REGISTRERA DITT KÖP

 ninjakitchen.eu/registergarantee

 Skanna QR-kod med mobilenhet

ANTECKNA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz

Effekt: 1 700 W

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.



Denna märkning anger att produkten inte får bortskaffas med annat hushållsavfall. För att förhindra miljöbelastning eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktig säkerhetsinformation 184

Delar och tillbehör 186

Före första användning 186

Var kan grillen placeras 187

Användning i alla väder 187

Förlängningssladd 187

Innan första användning 187

Avtagbar röklåda 188

Rengöring av grillen 188

Lär känna kontrollpanelen 189

Funktionsknappar 189

Användningsknappar 189

Användning av termometern 190

Hur man sätter in termometern korrekt 192

Tillagningsfunktioner 193

Smoker (Rök) 193

Grill 193

Air Fry 194

Roast (Ugnsrosta) 194

Felsökning 195

Tillbehör för inköp 197

Produktregistrering 198

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

LÄS NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING • ENBART FÖR HUSHÅLLSBRUK

⚠ VARNING Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till elektriska stötar, brand eller brännskador som kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

- 1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packats upp.
- 2 Denna apparat är endast avsedd för utomhusbruk i hushåll. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 3 Använd **INTE** inomhus. Denna grill är designad **ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTMOMHUS** i ett välventilerat utrymme. Om den används under tak kan giftiga ångor, inklusive kolmonoxid, ansamlas och orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- 4 Denna apparat kan användas av personer, inklusive barn, med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade.
- 5 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning. Använd **INTE** utan sidohandtag påsatta.
- 6 För att undvika skador på egendom från låga eller värme, håll ett avstånd på minst 92 cm (3 fot) från baksidan, sidorna och toppen till väggar, skenor eller andra brännbara konstruktioner.
- 7 Se till att ytan är jämn, stabil, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten av ytan som grillen är placerad på under drift.
- 8 Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. **Förvara** apparaten och nätsladden oåtkomliga för barn. Låt **INTE** apparaten användas nära, rengöras eller underhålls av barn.
- 9 Apparaten ska försörjas via en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell restström som inte överstiger 30 mA. Apparaten ska anslutas till ett jordat uttag.
- 10 En kort strömsladd medföljer för att minska risken för att barn under åtta år tar tag i sladden eller fastnar och för att minska risken för att människor snubblar över en längre sladd. **LÄMPLIG FÖR ANVÄNDNING MED UTMOMHUSAPPARATER.** Längre löstagbar nätsladd eller förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas om försiktighet iakttas vid användningen.
- 11 För att undvika skador på egendom och brännskador från låga eller värme, håll **ALLTID** ett minsta säkert avstånd på minst 30 cm från pelletslådan under rökning. Små lågor kan komma ut ur pelletslådan om grilllocket lyfts i blåsiga förhållanden.
- 12 För att undvika brännskador, använd **ALLTID** pelletskskeda när du lägger till pellets i röklådan. Tillsätt **INTE** pellets för hand.
- 13 För att undvika brännskador och egendomsskador, se till att locket på röklådan är helt stängd för att förhindra att lågor kommer ut ur röklådan.
- 14 Pellets kan fortsätta att brinna efter att tillagningstiden är klar. Rör eller ta inte bort röklådan förrän grillen har slutat röka, pellets har brunnit ut helt och röklådan har svalnat.
- 15 För att undvika personskador och brännskador låt svalna innan du rengör, demonterar, sätter i eller tar bort delar och förvaring.
- 16 Låt **INTE** pellets svämma över pelletslådan. Om du gör det kommer det att införa syre som leder till förbränning, låga och skador på enheten vilket kan resultera i brännskador.
- 17 Rör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador: Använd **ALLTID** grytlappar eller isolerande vantar och använd tillgängliga handtag och knoppar.
- 18 Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning. Korgen blir extremt varm under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar korgen eller plattan från apparaten. För att förhindra brännskador eller personskador, var **ALLTID** försiktig när du använder produkten. Vi rekommenderar användning av redskap med långa handtag och skyddande grytlappar eller isolerade ugnshandskar.
- 19 Se **ALLTID** till att grillen är helt sval innan du släpper och tar bort kokplattorna eller flyttar för att undvika brännskador eller personskador.
- 20 Använd **INTE** apparaten utan att grillplattan är installerad.
- 21 För att skydda mot elektriska stötar bör sladd och förlängningssladd placeras så att de inte draperas över bänkskivan eller bordsskivan där de kan dras på av barn eller snubbla över. Håll sladdanslutningen torr och sänk **INTE** ner sladden, stickpropparna eller huvudenhetens hölje i vatten eller annan vätska.
- 22 Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 23 Använd **ALDRIG** uttag under bänkskivan.
- 24 Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- 25 Placera **INTE** apparaten och låt sladden komma i kontakt med heta ytor.
- 26 Använd endast rekommenderade tillbehör som medföljer denna apparat eller godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.
- 27 Innan du placerar något tillbehör i spisen, se till att det är rent och torrt.
- 28 Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 29 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 30 Placera **INTE** någonting ovanpå produkten när locket är stängt vid förvaring.
- 31 Se till att grillplattan är korrekt placerad och ordentligt fastlåst.
- 32 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.
- 33 Vissa livsmedel kan få oljor eller fett att stänka. Var försiktig när du öppnar grillen för att undvika brännskador.
- 34 Dra omedelbart ur kontakten om en fettbrand uppstår eller om enheten avger svart rök. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 35 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att förhindra eventuell sjukdom, använd **ALLTID** en extern mattermometer för att kontrollera att din mat är tillagad till de rekommenderade temperaturerna.
- 36 Använd **ENDAST** äkta träpellets av livsmedelskvalitet från Ninja i din enhet.
- 37 Använd **ALDRIG** uppvärmning av bränslepellets, lövträ, träkol, flytande bränslen eller något annat brännbart material i röken.
- 38 Håll händer och ansikte borta från rökboxen när enheten används och är varm.
- 39 Håll **ALLTID** en brandsläckare som är lämplig för elektriska bränder tillgänglig när du använder röken.
- 40 Förvara **ALLTID** träpellets på en torr plats, borta från värmeproducerande apparater och andra bränslebehållare.
- 41 Håll din grill ren och låt inte överflödigt fett eller aska samlas inuti eller på röklådan och patronen. Om du gör det ökar risken avsevärt för en fettbrand och ytterligare rök som kan försämra smaken på din mat.
- 42 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 43 För att koppla från, tryck på strömknappen för att stänga av enheten, dra sedan ur kontakten från uttaget när den inte används och innan rengöring.
- 44 Rengör **INTE** denna produkt med vattenspray eller liknande.
- 45 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.
- 46 Förvaras inomhus när den inte används - utom räckhåll för barn.
- 47 Utsätt **INTE** en ej övertäckt grill för väder och vind. Använd **ALLTID** grillskydd när det förvaras utomhus.



Läs igenom alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.

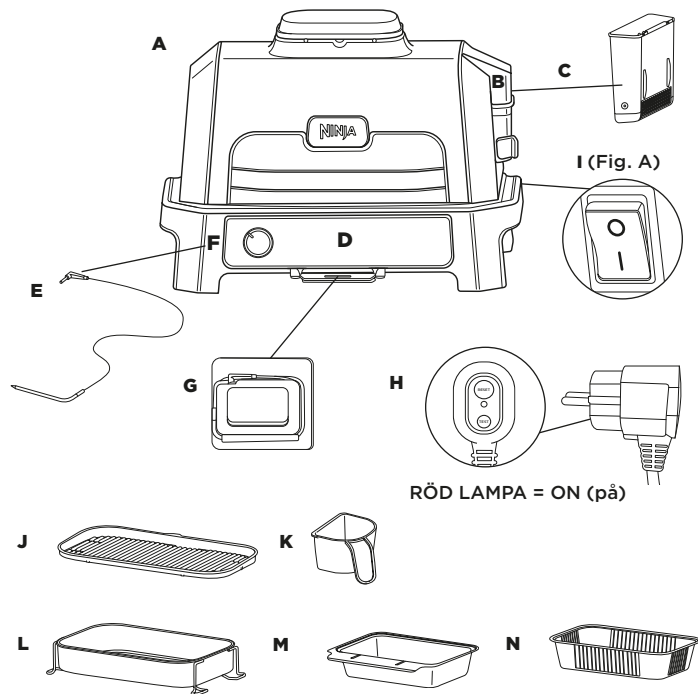


Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR

- A Huvudenhet
- B Integrerad röklåda
- C Pelletslåda
- D Kontrollpanel
- E Inbyggd termometer
- F Thermometeruttag
- G Integrerad termometerförvaring. Dra ut för att komma åt termometern.
- H Strömsladd och RCD-kontakt
- I ON/Off-knapp
- J Grilljärn
- K Pelletsskopa
- L Kripsningskorg
- M Bricka för fettuppsamling
- N Skyddande folie för bricka för fettuppsamling



För att beställa reservdelar eller tillbehör, besök ninjakitchen.eu

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial och tejp från enheten. Vissa klistermärken ska sitta kvar permanent på enheten, avlägsna **ENDAST** klistermärken märkta "peel here" (lossa här).
- 2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskadorna eller skador på egendom.
- 3 Tvätta grillplattan och kripsningskorgen i varmt tvålatten, skölj och torka sedan noggrant. Grillplattan, kripsningskorgen och basenheten tål **INTE** diskmaskin. Diska **ALDRIG** huvudenheten i en diskmaskin. **OBS!** Basfodret under det nedre värmeelementet kan ha en viss synlig missfärgning. Detta är ett resultat av vår normala tillverkningsprocess. Enheten har inte använts tidigare.
- 4 Använd **INTE** avskrapande borstar eller svampar för att rengöra matlagningssytor då de kommer att skada beläggningen.

Vi rekommenderar att du placerar alla tillbehör inuti grillen och kör den på GRILL, temperaturen inställd på HI (hög) i 20 minuter utan att tillsätta mat. På så sätt får du bort eventuella matrester. Detta är helt säkert och inte skadligt för grillens funktion.

Fortsätt följa instruktionerna på sidan 187 och 188 innan du försöker med detta.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN -FORTS.

Var ska grillen placeras

Placera grillen på en stabil och jämn yta. Det är viktigt att den klarar enhetens vikt och storlek. Undersidan håller sig sval så du kan placera enheten på vilken yta som helst. Positionera enheten minst 90 cm från väggar eller något ovanför på grund av värmen och rökutvecklingen.



Använd i alla väder

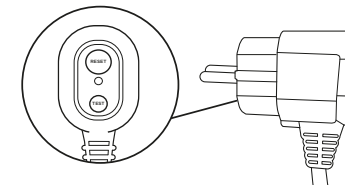
Grillen är säker att använda i alla väder. Huvudenheten är IPX4-klassad och kontakten är IP66. RCD-kontakten ger extra skydd och den är designad för att slå ifrån vid eventuella problem med kretsen. För att enheten ska hålla sig i toppform så råder vi dig att förvara den övertäckt när den inte används. Även om enheten är säker så kommer den att visa tecken på väderpåverkan om den exponeras för väder och vind.

Förlängningssladd

Om du använder en förlängningssladd, se till att den är lämplig för apparater för utomhusbruk. Användning av felaktig sladd kan leda till att sladden överhettas, smälter och/eller spänningfall. Ett spänningfall kan öka förvärmningstiderna och påverka tillagningsresultat och/eller tillagningstider.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

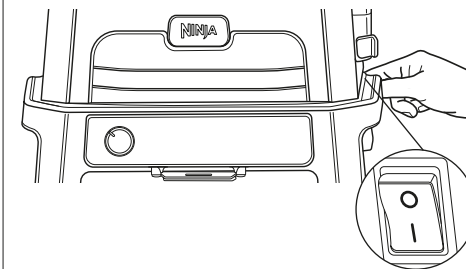
- 1 Anslut jordfelsbrytaren till ett eluttag. Slå på kontakten.
- 2 Tryck på RESET-knappen på jordfelsbrytaren. Lampan under RESET-knappen bör lysa rött. Försök med ett annat uttag om den inte gör det. Obs! Det kan vara svårt att se lampans ljus i direkt solljus.



- 3 Tryck på TEST-knappen på jordfelsbrytaren. Den röda lampan bör nu vara avstängd. Det betyder att strömkabeln fungerar korrekt. Om lampan inte släcks när du trycker ner TEST-knappen bör du kontakta kundservice.
- 4 Efter att ha kontrollerat att jordfelsbrytaren fungerar korrekt trycker du återigen på RESET. Den röda lampan bör lysa upp igen. Enheten kan nu sättas på.

OBS! Indikator för jordfelsbrytare; RÖD = Jordfelsbrytare är PÅ; SVART = Jordfelsbrytare är AV

- 5 Tryck på ON/OFF-knappen på baksidan av kontrollpanelen. Strömbrytaren är på när sidan med linjen är nedtryckt.



- 6 Vrid nu på knappen på framsidan av kontrollpanelen och vrid den till önskad funktion. Skärmen bör lysa upp för att visa tider eller temperaturer. Grillen är nu redo för användning.

OBS! RESET-knappen på jordfelsbrytaren måste tryckas ned varje gång enheten dras ut ur eluttaget.

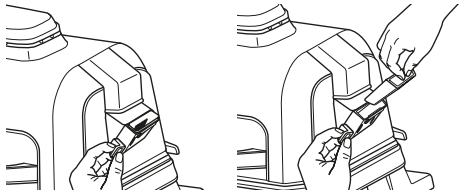
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN -FORTS

AVTAGBAR RÖKLÅDA

Röklådan kommer helt installerad i enheten och är placerad på höger sida av locket. Se alltid till att den avtagbara röklådan är insatt på plats innan du lägger till pellets. Granska alla varningar innan du fortsätter.

Installera röklådan:

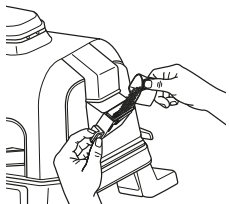
För att installera, håll röklådans lock öppet med en hand och sätt in den avtagbara röklådan så att den sitter på plats.



Fylla på Ninja Woodfire Pellets:

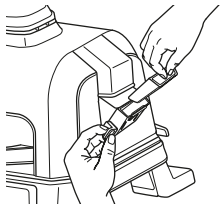
Fyll pelletsskålen till toppen och plana ut för att undvika spill. Medan du håller röklådans lock öppet, håll pellets i röklådan tills den är fylld till toppen, stäng sedan röklådans lock. Se till att locket är ordentligt stängt innan tillagning.

Använd endast Ninja Woodfire-pellets för bästa resultat, prestanda och smak.



Ta bort röklådan och rengöra:

För att undvika brännskador, låt pellets brinna helt och röklådan svalna helt, ta sedan bort röklådan och kassera allt innehåll på ett säkert sätt.



RENGÖRING AV GRILLEN

Enheten bör rengöras noggrant efter varje användning. Låt **ALLTID** apparaten och tillbehören svalna innan rengöring.

- Koppla bort enheten från strömkällan före rengöring. Håll locket öppet efter att du tagit bort maten så att enheten kan svalna snabbare.
- Ta bort röklådan och kassera det kyllda askinnehållet på ett säkert sätt efter varje användning.
- Det är inte nödvändigt att rengöra röklådan efter varje användning. Vi rekommenderar att du använder en stålborste för att ta bort extra kresosot efter var tionde användning.

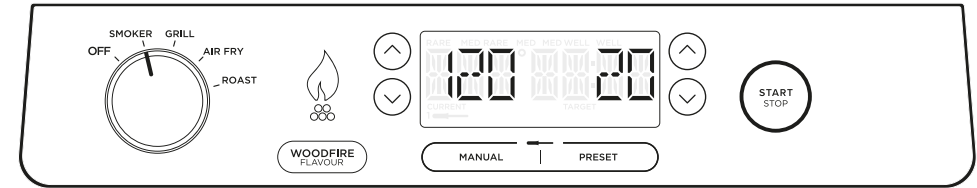
OBS! Använd **INTE** flytande rengöringslösning på röklådan.

- Pellets-skopan tål maskindisk. Grillplattan, krispningsskorgen, fettbrickan och röklådan kan **INTE** diskas i diskmaskin. Lägg **INTE** in termometern i diskmaskinen.
- Den inbyggda termometern och hållaren ska endast diskas för hand. Lägg **ALDRIG** någon del av termometern i vatten eller annan vätska. Vi rekommenderar rengöring med endast en fuktig trasa.
- Ta försiktigt bort den kyllda fettbehållaren från enhetens baksida. Kassera fettinnehållet på ett säkert sätt och handtvätt fettbrickan i varmt tvålsvatten.
- Det inre locket bör torkas av med en fuktig handduk eller trasa efter varje användning för att avlägsna lukt enheten och ta bort eventuellt fett.
- Om matrester eller fett har fastnat på grillplattan eller någon annan löstagbar del, blötlägg i varmt tvålsvatten innan rengöring.
- Ta bort non-stick grillplattan och krispningsskorgen (om sådan används) efter varje användning och handdiska med varmt tvålsvatten.

OBS! Använd **ALDRIG** nötande redskap eller rengöringsmedel. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska. Placera **INTE** i diskmaskin.

- När du staplar de belagda tillbehören för att lagra, placera en trasa eller pappershandduk mellan varje bit för att skydda de belagda ytorna.

LÄR KÄNNA WOODFIRE ELEKTRISK BBQ GRILL OCH RÖK



FUNKTIONSKNAPPAR

Det finns två sätt att uppnå autentiska rökiga BBQ-smaker:

1. Avsett **RÖKNINGS**-program för tillagning under en längre tid för djupa smaker och mörta resultat.
2. Lägg snabbt till lite vedlad smak till någon av de andra funktionerna med hjälp av **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**-knappen.

SMOKER (RÖK): Skapa djupa, rökiga smaker medan du tillagar låg och långsam för att mörta stora köttbitar.

GRILL: Tillagning med stängt lock för över- och undervärme. Bäst när du grillar stora eller tjocka köttbitar eller fryst mat eller för en all-around stekning. Öppna locket medan du grillar delikat mat eller magra proteiner för att utveckla grillade texturer utan att råvarorna lagas för länge.

AIR FRY (LUFTSTEK): Uppnå krispighet och crunch med lite eller ingen olja och högre fläkthastigheter.

ROAST (UGNSROSTA): Mörkt kött, ugnstrostade grönsaker med mera.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY: När du har valt din tillagningsfunktion tryck för att lägga till vedlad smak med hjälp av funktionerna Grill, Air Fry, Bake (baka), Roast (ugnsrosta) eller Dehydrate (torka). När du trycker på den kommer lågikonen att tändas på skärmen.

ANVÄNDNINGSKNAPPAR

NUMMERSKIVA: För att slå på enheten och välja en tillagningsfunktion, vrid ratten medurs tills önskad funktion är vald. För att stänga av enheten, vrid ratten moturs till läge **AV (OFF)**.

OBS! När enheten är påslagen kommer displayen att vara upplöst.

TEMP: Standardtemperaturinställningen kommer att visas, för att justera temperaturen om så önskas, använd knapparna - och + bredvid TEMP.

TID: För att justera tillagningstiden, använd knapparna - och + bredvid TIME.

START/STOPP: Tryck för att starta eller stoppa den aktuella tillagningsfunktionen eller tryck och håll ned i tre sekunder för att hoppa över förvärmningen.

FÖRVÄRM FÖR BÄTTRE RESULTAT

För bästa grillresultat, låt enheten förvärmas helt innan du lägger till mat. Om du tillsätter livsmedel innan förvärmningen är klar kan det leda till över tillagning, rök och längre förvärmningstider.

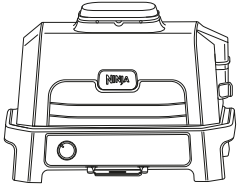
När du har ställt in funktion, tid och temperatur tryck sedan på **START**, enheten kommer automatiskt att börja förvärma (förutom om du använder rökfunktionen eller funktionen för uppvärmning/torkning) utan att aktivera Woodfire Flavour Technology.

ANVÄNDNING AV TERMOMETERN

VIKTIGT: Placera **INTE** händerna nära sladden på den inbyggda termometern när den används för att undvika bränn- eller skållskador.

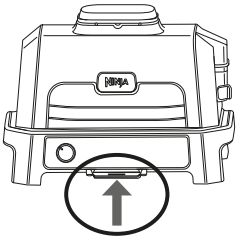
Före första användning

Se till att termometeruttaget är rent och att det inte finns några knutar på sladden innan den sätts i eluttaget.



Termometeruttaget finns till vänster om vredet. Lyft upp det skyddande höljet för att komma åt det.

- 1 Dra ut termometern ur förvaringsfacket under kontrollpanelen, linda sedan ut sladden från facket för att ta loss termometern.



- 2 Koppla in termometern i uttaget som finns på enhetens högra sida. Tryck bestämt på kontakten tills den inte kommer längre in i uttaget. Dra tillbaka förvaringsfacket.
- 3 När du har kopplat in termometern i uttaget väljer du önskad tillagningsfunktion och temperatur.

OBS! Tillagningstiden behöver inte ställas in eftersom grillen automatiskt stänger av värmeelementet och varnar dig när tillagningen av rätten är klar.

- 4 Om du använder förinställningsfunktionen ska du trycka på PRESET och välja önskad mattyp med pilarna till höger om skärmen och invändigt resultat med pilarna till vänster (Rare [halvkokt] till Well Done [genomkokt]).

OBS! Laga olika sorters kött eller samma slags kött med olika resultat? Se nästa sida för programmeringsinformation.

OBS! I tryckkokningsläge kan du bara ange "Well" (Välstekt) och "Shred" (strimlat) som förinställning. Använd pilarna till vänster för att växla mellan dessa två inställningar.

Om du använder den manuella funktionen ska du trycka på MANUAL och använda de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna nedan för funktioner förutom för tryckkokning.

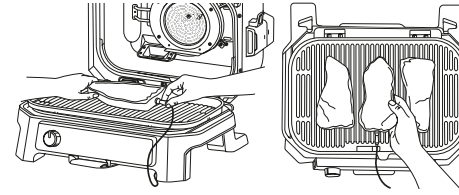
MATTYP:	STÄLL IN RESULTAT TILL:
Fisk	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Kyckling/kalkon	Well Done (75°C)
	Shred (strimlat) (107 °C)
Fläsk	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Nöt/lamm	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Beef/Pork (nötkött/fläskkött)	Shred (strimlat) (113 °C)

OBS! Inställda resultat för NÖT, FISK och FLÄSK är lägre än normala rekommendationer eftersom enheten eftersteker i 5 °C.

- 5 Placera det tillbehör som krävs för din valda tillagningsfunktion i enheten.

ANVÄNDNING AV TERMOMETERN - FORTS.

- 6 Stick in termometern horisontellt i mitten av den tjockaste delen i proteinet. **Se tabellen på nästa sida för mer information om hur termometern ska placeras.**
- 7 Placera livsmedlet med den instuckna termometern i enheten och stäng locket.



Korrekt placering av termometern. Termometers grepp är helt inne i enheten.

OBS! Se till att termometersladden inte hänger utanför enheten/locket.

- 8 Enheten stannar automatiskt när önskad inntemperatur nästan har uppnåtts, eftersom den räknar med efterstekning. Ta bort maten från enheten omedelbart för att förhindra overtillagning.
- 9 Protein kommer att fortsätta att efterstekas tills den inställda temperaturen uppnås, vilket tar cirka 3-5 minuter. Det här är ett viktigt steg, eftersom om den inte får vila kan det resultera i att maten ser "mindre tillagad" ut. Efterstekningstider kan variera beroende på proteinets storlek, styckning och typ.

HUR DEN DIGITALA MATLAGNINGSTERMOMETERN ANVÄNDS I OLIKA MATLAGNINGSSCENARIER:

Tillaga två eller flera proteiner av samma storlek med olika resultat:

- Ställ in förinställningsfunktionen till den högsta önskade inntemperaturen.
- Stick in termometern i proteinet med den högsta önskade inntemperaturen.
- Placera proteinet inuti enheten och starta tillagningsprogrammet. När den lägre önskade inntemperaturnivån uppnås på skärmen, ta bort proteinet utan termometern.

OBS! Kontrollera inntemperaturen på andra proteiner genom att hålla ner MANUAL och sticka in termometern i varje köttbit.

OBS! Termometern är HET. Använd grytvantar eller tång när du drar ut termometern ur maten.

- Fortsätt tillagningen av det kvarvarande proteinet tills önskad nivå uppnås.

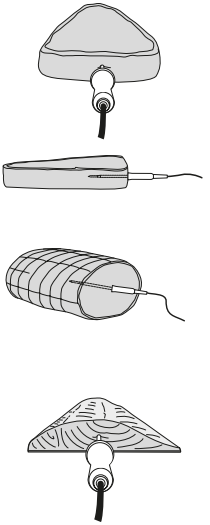

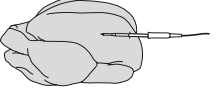

Tillaga två eller flera olika proteiner av olika storlek:

- Sätt i termometern i det mindre proteinet och använd förvalsfunktionen för val av önskat resultat.
 - När det proteinet är färdiglagat, ta ut det ur enheten.
 - Använd ugnshandskar och sätt i termometern i det större proteinet och välj önskat resultat med pilarna till vänster om skärmen.
- Tillaga två eller flera olika sorters protein:**
- Stick in termometern i proteinet med lägre önskad inntemperatur.
 - Välj önskad inntemperatur med den manuella funktionen.
 - När det proteinet är färdiglagat, ta ut det ur enheten.
 - Använd ugnshandskar och flytta sedan över termometern till det andra proteinet och välj önskad inntemperatur med den manuella funktionen.

ANVÄNDNING AV TERMOMETERN - FORTS.

HUR DU SÄTTER I TERMOMETERN PÅ RÄTT SÄTT

OBS! Använd **INTE** termometern med fruset protein eller för köttbitar som är tunnare än 1,5 cm.

MATTYP:	PLACERING	KORREKT	FEL
Stekar Fläskkotletter Lammkotletter Kycklingbröst Burgare Filé Fiskfilé	<ul style="list-style-type: none"> Stick in termometern horisontellt mitt i den tjockaste delen av köttet. Se till att termometern sitter nära (men inte vidrör) benet och på avstånd från fett och brosk. Se till att spetsen på termometern sticks rakt in i mitten av köttet, och inte i vinkel nedåt eller uppåt. <p>OBS! Den tjockaste delen av filén sitter kanske inte i mitten. Det är viktigt att spetsen på termometern når den tjockaste delen så att önskat resultat uppnås.</p>		
Hel kyckling	<ul style="list-style-type: none"> Stick in termometern horisontellt i den tjockaste delen av bröstet, parallellt med benet, men utan att vidröra det. Se till att spetsen når in mitt i den tjockaste delen av bröstet och inte går hela vägen igenom bröstet in i håligheten. 		

TILLAGNINGSFUNKTIONER

VIKTIGT: Granska alla varningar i början av instruktionerna innan du fortsätter.

Smoker (Rök)



FÖRINSTÄLLNING: 120 °C i fyra timmar
TEMPERATURINTERVALL: 60-210 °C
TIDSINTERVALL: 10 minuter-12 timmar

- Placera grillen på en plan, jämn yta.
- Öppna locket och installera grilljärnet genom att placera det plant ovanpå värmeelementet så att det sitter på plats.

OBS! Om du använder termometern, se avsnittet Att använda termometern.

- Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.
- Öppna röklådan och använd pelletskopan för att fylla upp röklådan med Ninja Woodfire Pellets. Överfyll **INTE** röklådan.
- Öppna locket och lägg ingredienserna på grillplattan. Stäng locket.
- Se till att grillen är inkopplad och vrid ratten medurs från läge OFF (av) för att välja funktionen SMOKER (rök).

OBS! Woodfire Flavour-tekniken aktiveras automatiskt när du använder rökfunktionen.

- Standardtemperaturinställningen kommer att visas. För att justera temperaturen efter behov, använd  TEMP-knapparna.
- För att justera tillagningstiden, använd  TIME (tid)-knapparna.
- Tryck på START för att börja laga mat. Det finns ingen förvärmningstid för Smoker-funktionen (rök).
- När tillagningstiden når noll piper grillen och DONE (klar) visas på displayen.
- Ta bort maten från grilljärnet.

Grill

FÖRINSTÄLLNING: Medium i 25 min
TEMPERATURINTERVALL: Låg-hög
TIDSINTERVALL: 1 minut-1 timme

- Placera grillen på en plan, jämn yta.
- Öppna locket och installera grillplattan genom att placera den plant ovanpå värmeelementet så att den sitter på plats.

OBS! Om du använder termometern, se avsnittet Att använda termometern.

- Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.
- Om du planerar att använda Woodfire Flavour-tekniken, öppna röklådan och använd pelletskopan för att fylla upp röklådan med Ninja Woodfire Pellets. Överfyll **INTE** röklådan.
- Se till att grillen är inkopplad och vrid ratten medurs från läge OFF (av) för att välja funktionen GRILL.
- Om du lägger till eldsmak, tryck på  **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- Standardtemperaturinställningen kommer att visas, för att justera temperaturen om så önskas, använd  TEMP-knapparna.
- För att justera tillagningstiden, använd  TIME (tid)-knapparna.
- Tryck på START för att börja förvärmningen. Om du använder Woodfire Flavour-tekniken kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN), sedan börjar grillen förvärmas (PRE).
- När förvärmningen är klar piper grillen och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på displayen.

OBS! Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka på och hålla ned START/STOP knappen i fyra sekunder. "ADD FOOD" (lägg i mat) blinkar på displayen. Öppna locket och lägg ingredienserna på grilljärnet. När locket är stängt börjar tillagningen och timern börjar räkna ner. Hoppa till steg 12 för ytterligare instruktioner.

- Öppna locket och lägg ingredienserna på grilljärnet. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

OBS! Vill du laga mat med locket öppet? När du har lagt i mat, håll locket öppet, timern kommer att börja räkna ner efter 30 sekunder och du kommer att laga mat med endast undervärme.

- När tillagningstiden når noll piper grillen och DONE (klar) visas på displayen.
- Ta bort maten från grilljärnet.

TILLAGNINGSFUNKTIONER





VIKTIGT: Granska alla varningar i början av instruktionerna innan du fortsätter.

Air Fry

FÖRINSTÄLLNING: 200 °C i 12 minuter
TEMPERATURINTERVALL: 150–240 °C
TIDSINTERVALL: 1 minut–1 timme

- 1 Placera grillen på en plan, jämn yta.
- 2 Öppna locket och installera grilljärnet genom att placera det plant ovanpå värmeelementet så att det sitter på plats.
- 3 Placera krispningsskorgen på grilljärnet och placera korgfötterna i de avsedda fördjupningarna på grilljärnets yta.

OBS! Om du använder termometern, se avsnittet Att använda termometern.

- 4 Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.
- 5  Om du planerar att använda Woodfire Flavour-tekniken, öppna röklådan och använd pelletskopan för att fylla upp röklådan med Ninja Woodfire Pellets. Överfyll **INTE** röklådan.
- 6 Se till att grillen är inkopplad och vrid ratten medurs från läge OFF (av) för att välja funktionen AIR FRY.
- 7  Om du lägger till eldsmak, tryck på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 8 Standardtemperaturinställningen kommer att visas. För att justera temperaturen efter behov, använd  TEMP-knapparna.
- 9 För att justera tillagningstiden, använd  knapparna TIME (tid).
- 10 Tryck på START för att börja förvärmningen. Om du använder Woodfire Flavour-tekniken kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN), sedan börjar grillen förvärmas (PRE).
- 11 När förvärmningen är klar piper grillen och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på displayen.

OBS! Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka på och hålla ned START/STOP knappen i fyra sekunder. "ADD FOOD" (lägg i mat) blinkar på displayen. Öppna locket och placera maten i krispningsskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts. Gå till steg 13 för ytterligare instruktioner.





- 12 Öppna locket och lägg ingredienserna på grillplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- 13 När tillagningstiden når noll piper grillen och DONE (klar) visas på displayen.
- 14 Ta ut maten ur krispningsskorgen.

Ugnsrosta

FÖRINSTÄLLNING: 180 °C i 1 timme och 30 minuter
TEMPERATURINTERVALL: 120–240 °C
TIDSINTERVALL: 1 minut–4 timmar

- 1 Placera grillen på en plan, jämn yta.
- 2 Öppna locket och installera grilljärnet genom att placera det plant ovanpå värmeelementet så att det sitter på plats.
- 3 Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.

OBS! Om du använder termometern, se avsnittet Att använda termometern.

- 4  Om du planerar att använda eldsmak, öppna röklådan och använd pelletskopan för att fylla upp den med Ninja Woodfire Pellets. Överfyll **INTE** röklådan.
- 5 Se till att grillen är inkopplad och vrid ratten medurs från läge OFF (av) för att välja funktionen ROAST (ugnsrosta).
- 6  Om du lägger till eldsmak, tryck på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 7 Standardtemperaturinställningen kommer att visas. För att justera temperaturen efter behov, använd  TEMP-knapparna.
- 8 För att justera tillagningstiden, använd  knapparna TIME (tid).
- 9 Tryck på START för att börja förvärmningen. Om du använder Woodfire Flavour-teknik kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN), sedan börjar grillen förvärmas (PRE).
- 10 När förvärmningen är klar piper enheten till och ADD FOOD (lägg i mat) visas på displayen.

OBS! Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka på och hålla ned START/STOP knappen i fyra sekunder. "ADD FOOD" (lägg i mat) blinkar på displayen. Öppna locket och placera maten i krispningsskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts. Hoppa till steg 12 för ytterligare instruktioner.

- 11 Öppna locket och lägg ingredienserna på plåten eller lägg rostningspannan på plåten. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- 12 När tillagningstiden når noll piper grillen och DONE (klar) visas på displayen.
- 13 Ta bort maten från grilljärnet.

OBS! När du använder funktionen Roast (ugnsrosta), se till att använda rätt tillbehör. För blöta eller slagna ingredienser, använd en ugnsform. För lösa saker som kanelbullar, småpajer eller kex, använd krispningsskorgen.

FELSÖKNING

 **VARNING:** Minska risken för elstötar och oavsiktlig påslagning genom att dra ut stickkontakten från eluttaget före felsökning.

• Det går inte att sätta på min enhet?

- 1 Kontrollera att jordfelsbrytaren (RCD) är helt ansluten och att återställningsknappen har tryckts in.
 - 2 Se till att tryckknappen är vriden till läge ON (på).
 - 3 Se till att ratten inte står i läge OFF (av).
- Om din enhet inte slås på efter att du har utfört stegen ovan, kontakta kundtjänst på 0800 862 0453.

• "Add Grill" (lägg till grill) visas på kontrollpanelens display.

Grillplattan måste installeras. När du har installerat, stäng locket och tryck på startknappen för att börja.

• "Add Food" (lägg i mat) visas på manöverpanelens display.

Enhetens förvärmning är klar och det är dags att lägga i maten.

• "Shut lid" visas på manöverpanelens display.

Locket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska startas.

• "E" visas på manöverpanelens display.

Enheten fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst på 0800 862 0453. För att vi enklare ska kunna hjälpa dig, registrera din produkt online på ninjakitchen.eu och ha produkten till hands när du ringer.

• "CLD" visas på kontrollpanelens display.

Cold Smoking (kallrökning) ska användas för att ge röksmak till livsmedel. Detta är inte avsett för matlagning. När det används på kött, kyckling eller fisk bör denna process alltid användas i samband med ett separat steg för att uppnå en säker innertemperatur. Se de lokala myndigheternas livsmedelsstandarder för rekommenderade temperaturer för säkra livsmedel.

• Ska jag lägga i maten före eller efter förvärmning?

För bästa resultat, låt enheten förvärmas innan ingredienserna tillsätts.

• Behöver jag fylla hela röklådan med pellets?

Ja, fyll alltid röklådan hela vägen upp. Vi har fulländat mängden pellets som behövs för varje rökning, oavsett funktion eller matmängd så kommer enheten att bränna igenom dem på lämpligt sätt.

• När trycker jag på Woodfire Flavour Technology-knappen?

Tryck på knappen Woodfire Flavour Technology innan du trycker på start när du vill lägga till rök med hjälp av Grill (grill), Air Fry eller Roast (ugnsrosta). Du behöver inte trycka på Woodfire Flavor technology-knappen när du använder funktionen Smoker (rök).

• Varför slår det upp lågor ur pelletslådan?

Små lågor kan komma ut ur pelletslådan om grillocket lyfts i blåsiga förhållanden.

• Var ska jag förvara mina pellets?

Förvara alltid pellets på ett torrt ställe. Eventuell fukt i pelletsen kan äventyra antändningen och kvaliteten på röksmaken.

• Ska jag använda några oljor eller non-stick sprayer när jag röker?

Nej, vi rekommenderar inte att du använder några oljor eller non-stick sprayer när du röker eftersom rök inte fäster på maten likaså.

• Hur gör jag av med brända pellets efter en tillagningscykel?

Pellets kan fortsätta att brinna efter att tillagningstiden är klar. Rör eller ta inte bort röklådan förrän grillen har slutat röka, pellets har brunnit ut helt och röklådan har svalnat. Ta sedan bort röklådan och kassera kylt askinnehåll på ett säkert sätt.

- **Varför tar förvärmningen så lång tid?**

Förvärmningstiderna varierar beroende på funktion och enhetstemperatur.

GRILL: ca. HI (hög) 8-12 | MED (medel) 6-11 | LO (låg) 5-9 min.

AIRFRY, ROSTA: 3 minuter

RÖK: Ingen förvärmning.

Om du lägger till Woodfire Flavour kommer antändningstiden att lägga till ytterligare 2-4 minuter.

Användning av enheten i dåligt väder med kraftigt regn kan orsaka längre förvärmningstider.

Om du använder en förlängningskabel, se till att den är lämplig för användning utomhus med utomhusapparater. Användning av felaktig sladd kan leda till att sladden överhettas, smälter och/eller spänningsfall.

Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka och hålla ned START/STOPP-knappen i 3 sekunder. "ADD FOOD" (lägg i mat) blinkar på displayen. Öppna locket och lägg ingredienserna i enheten. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

- **Kan jag stänga av Woodfire Flavour Technology?**

Om du tryckte på Woodfire Flavour Technology och redan startat din tillagningsfunktion genom att trycka på START, kan du trycka på knappen för Woodfire Flavour Technology igen för att stänga av den om tändningscykeln är mindre än 75 % klar (indikeras av förloppsindikatorn på skärmen). Om pellets har antänts helt och grillen har övergått till förvärmningscykeln (indikeras på displayen), kan du inte stänga av Woodfire Flavour Technology.

- **Kan jag lägga till mer pellets under en tillagningscykel?**

När du använder funktionen SMOKER (rök) kan du lägga till fler pellets när den första satsen har bränts helt. Tryck och hålla knappen Woodfire Flavour Technology nedtryckt i fyra sekunder för att tända en ny full låda med pellets. Om du kör rygg-mot-rygg-rökningssessioner, rekommenderar vi att du fyller på röklådan med pelletskedan när hälften av pelletsen har brunnit. Fyll **INTE** på mer än två gånger. Fyll **INTE** på pellets som brunnit igen.



JUSTERBAR STÄLLNING

Ta din utomhusstation för matlagning till nya höjder med ett robust justerbart ställ.



EXTRA SIDOBORD

Utöka din arbetsyta på båda sidor av stället och ha dina matlagningsredskap redo.



BBQ-GRILLSKYDD

Det här hållbara lätta och vattentäta BBQ-grillskyddet skyddar från ösregn och stekande sol.



STEKPLATTA

Woka, gör fajitas, pannkakor med mera med denna teflonbehandlade släta plåt som finns i din BBQ-grill.



GRILLTALLRIK/PLATT GRILLJÄRN

Grilla och stek samtidigt. Tillaga upp till fyra hamburgare och 500 g grönsaker samtidigt.



SKYDDANDE FOLIE FÖR FETTBRICKAN

Gör det enkelt att rengöra med tio skyddande folieark.



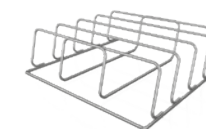
PELLETSPÅSAR

Skaffa ett lager av våra signaturblandningar och få upp till 20 rökningar per påse. Båda smakerna passar perfekt för alla rätter.



RACK FÖR UGNSROSTNING OCH RÖKNING

Ökar luftflödet för rejäl rökning, grillning och karamellisering.



STÄLL FÖR REVbensSPJÄLL

Grilla och rök upp till fyra fulla rack med revben samtidigt med jämt resultat.

KÖP DINA PÅ
ninakitchen.eu



TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.



DANSK

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

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