

NINJA

WOODFIRE

OG901EU

BEDIENUNGSANLEITUNG

Pro C^onnect

**XL Electric BBQ
Grill & Smoker**



VIELEN DANK

für den Kauf dieses Produkts



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu/registergarantie

 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, potenziellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, und Sie tragen 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. Dieser kann dieses Produkt für ein umweltfreundliches und sicheres Recycling zurücknehmen.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	26
Teile und Zubehör	28
Vor dem ersten Gebrauch	29
Richtige Platzierung des Grills	29
Für jedes Wetter geeignet	29
Verlängerungskabel	29
Einschalten des Grills	29
Abnehmbare Smoker Box	30
Reinigung Ihres Grills	30
Machen Sie sich mit dem Bedienfeld vertraut	31
Funktionstasten	31
Bedientasten	31
Verwenden des integrierten Bratenthermometers	32
Korrektes Einführen des Bratenthermometers	33
Garfunktionen	34
Smoker (Smoker)	34
Grill (Grillen)	34
Air Fry (Heißluft-Frittieren)	35
Roast (Braten)	35
Bake (Backen)	36
Dehydrate (Dörren)	37
Reheat (Aufwärmen)	37
Fehlerdiagnose und -behebung	38
Ninja Cooking Connected Grill	40
Erhältliches Zubehör	43
Herstellergarantie	44

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NICHT FÜR GEWERBLICHE ODER INDUSTRIELLE NUTZUNG VORGESEHEN. BITTE LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

⚠️ 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:

- Um eine Erstickengefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch im Freien vorgesehen. **NICHT** für gewerbliche oder industrielle Nutzung vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Zweckfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 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.
- 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 beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Risiken kennen.
- IMMER** vergewissern, dass das Gerät vor Gebrauch richtig zusammengebaut wurde. Verwenden Sie es **NICHT**, ohne die seitlichen Griffe.
- 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.
- Vergewissern Sie sich, 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.
- 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.
- Das Gerät sollte über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Bemessungsfehlerstrom von maximal 30 mA versorgt werden. Das Gerät muss mit einer geerdeten Steckdose verbunden werden. Schließen Sie dieses Gerät nur an Stromkreise an, die für seinen Energiebedarf und mindestens 16 Ampere ausgelegt sind, um Überlastungen des Stromkreises, mögliche Schäden am Gerät und Brandgefahr zu vermeiden.
- Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen und dass Personen über ein längeres Kabel stolpern. **GEEIGNET FÜR DIE VERWENDUNG MIT GERÄTEN FÜR DEN AUSSENGBEWAUCH**. Längere abnehmbare Stromkabel oder Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, wenn vorsichtig damit umgegangen wird.
- Um Sachschäden und Verbrennungen durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, sollten Sie während des Räucherns **IMMER** einen Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm zur Pellet box einhalten. Wenn der Grilldeckel unter windigen Bedingungen angehoben wird, können kleine Flammen aus der Pellet box austreten.
- 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.
- Um Verbrennungen und Sachschäden zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Deckel der Smoker Box vollständig geschlossen ist, um zu verhindern, dass Flammen daraus austreten.
- Die Pellets können eventuell noch 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 die Smoker Box abgekühlt ist.
- Um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, das Gerät vor der Reinigung, dem Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor der Aufbewahrung abkühlen lassen.
- Die Pellet box **NICHT** überfüllen. Denn dadurch gelangt Sauerstoff hinein, was Flammen und Schäden am Gerät verursachen kann, die wiederum Verbrennungen zur Folge haben können.
- Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu verhindern, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- Berühren Sie während des Grillens 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 **STETS** Vorsicht geboten. Es wird die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel sowie schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen empfohlen.
- Vergewissern Sie sich **IMMER**, dass der Grill vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie ihn entriegeln und die Grillplatten entfernen oder den Grill bewegen, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** ohne installierte Grillplatte.

- Zum Schutz vor Stromschlägen sollten Kabel und Verlängerungskabel so gelegt sein, dass sie nicht auf der Arbeitsplatte oder dem Tisch aufliegen, wo Kinder daran ziehen oder jemand darüber stolpern könnte. Um Stromschläge zu vermeiden, halten Sie die Kabelverbindung trocken und tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn ein Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- Verwenden Sie **NIEMALS** einen Stecker unterhalb der Arbeitsfläche.
- Schließen Sie das Gerät **NIEMALS** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** so auf, dass das Kabel heiße Oberflächen berührt.
- 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.
- Bevor Sie Zubehör in den Grill einsetzen, vergewissern Sie sich, dass beide sauber und trocken sind.
- Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- Decken Sie den Lufterlass und den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch würde der gleichmäßige Garvorgang gestört und das Gerät beschädigt oder überhitzt werden.
- Stellen Sie während der Verwendung **NICHTS** auf das Produkt, wenn der Deckel geschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte korrekt eingesetzt und sicher verriegelt ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- Einige Lebensmittel können dazu führen, dass Öle oder Fett austreten und spritzen. Seien Sie beim Öffnen des Grills vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sollte es zu einem Fettbrand kommen oder schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie **IMMER** mit einem externen Bratenthermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gegart wird.
- Verwenden Sie **NUR** echte Holzpellets von Ninja in Ihrem Gerät.
- Verwenden Sie **NIEMALS** Brennstoffpellets, Parkett, Holzkohle, flüssige Brennstoffe oder andere brennbare Materialien im Smoker.
- Halten Sie Hände und Gesicht vom Räucherkasten entfernt, wenn das Gerät in Betrieb und heiß ist.
- Halten Sie **IMMER** einen für elektrische Brände geeigneten Feuerlöscher bereit, wenn Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lagern Sie Holzpellets **IMMER** an einem trockenen Ort, in ausreichender Entfernung zu wärmeerzeugenden Geräten und anderen Brennstoffbehältern.
- Halten Sie Ihren Grill sauber und vermeiden Sie übermäßige Fett- oder Ascheablagerungen in oder an der Smoker Box bzw. der Kartusche. So verringern Sie die Gefahr eines Fettbrandes oder zusätzlicher Rauchentwicklung, was den Geschmack Ihrer Speisen beeinträchtigen kann.
- Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose, wenn es nicht gerade noch verwendet wird oder gereinigt werden soll.
- Reinigen Sie dieses Produkt **NICHT** mit einem Wasserspray oder dergleichen.
- Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Von dem Schwamm können sich Stücke lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- Bei längerem Nichtgebrauch in einem Innenraum lagern.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Setzen Sie den Grill **NICHT** ohne Abdeckung Witterungseinflüssen aus. Verwenden Sie **STETS** eine Grillabdeckung, wenn der Grill im Freien stehen bleibt.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sich mit dem Betrieb und der Nutzung des Gerätes vertraut zu machen.



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

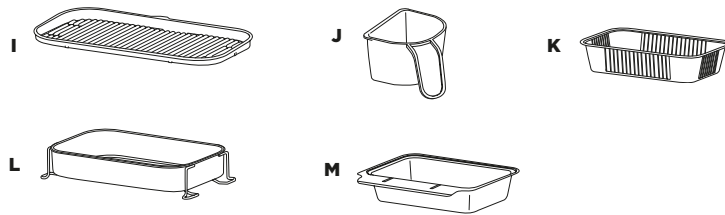
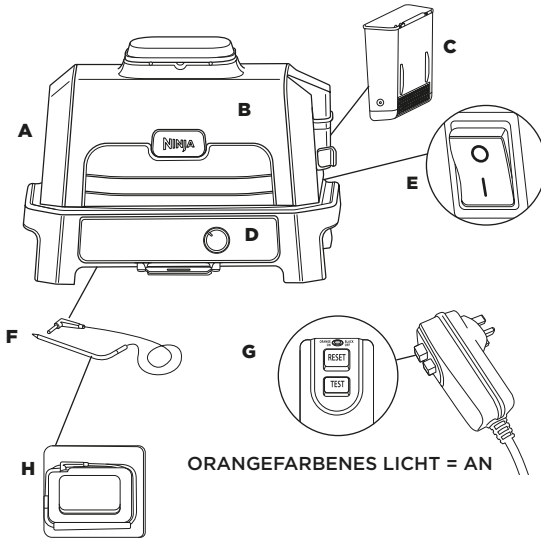


Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

TEILE UND ZUBEHÖR

- A Hauptgerät
- B Deckel
- C Smoker Box
- D Bedienfeld
- E EIN-/AUS-Schalter
- F Integriertes Bratenthermometer
- G Stromkabel und RCD-Stecker
- H Fach zur Aufbewahrung des Thermometers
- I Grillplatte
- J Pelletschaufel
- K Innenschale für Fettauffangschale
- L Crisper Korb
- M Fettauffangschale



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.de.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Dabei sind besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die Grillplatte und den Crisper Korb in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Die Grillplatte, der Crisper Korb und die Haupteinheit sind **NICHT** spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Spülmaschine.
- 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 weiter den Anweisungen auf Seite 30, bevor Sie beginnen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH - FORTSETZUNG

Richtige Platzierung des Grills

Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene Oberfläche. Achten Sie darauf, dass die Fläche für das Gewicht und die Größe des Geräts geeignet 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

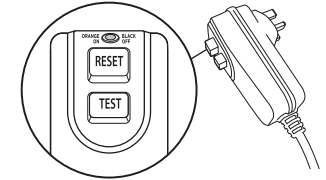
Dieser Grill kann ohne Gefahr bei jedem Wetter verwendet werden. Das Hauptgerät entspricht Schutzart IPX4 und der Stecker Schutzart IP66. Der RCD-Stecker bietet zusätzlichen Schutz und ist so konzipiert, dass er bei einem Problem mit dem Stromkreis abschaltet. Wenn das Gerät nicht in Verwendung ist, sollte es abgedeckt werden, damit es lange makellos bleibt. Auch wenn das Gerät weiterhin sicher ist, kommt es zu Verwitterungserscheinungen, wenn es den Elementen ausgesetzt ist.

VERLÄNGERUNGSKABEL

Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, vergewissern Sie sich, 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

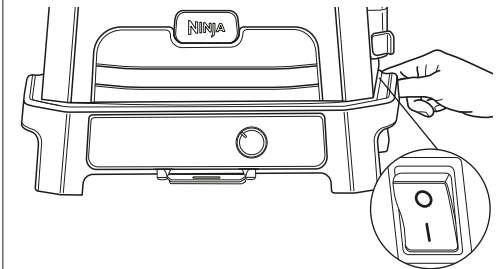
- 1 Stecken Sie den Schutzschalter in die Steckdose. Schalten Sie die Steckdose ein.
- 2 Drücken Sie die RESET-Taste am Schutzschalter. Der Kreis über der RESET-Taste sollte orange leuchten. Wenn dies nicht der Fall ist, versuchen Sie eine andere Steckdose. Hinweis: Bei direkter Sonneneinstrahlung kann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



- 3 Drücken Sie die TEST-Taste am Schutzschalter. Der Kreis sollte nun schwarz sein. Dies bedeutet, dass der Schutzschalter ordnungsgemäß funktioniert. Wenn sich das Licht durch Drücken der TEST-Taste nicht zu Schwarz ändert, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- 4 Nachdem Sie festgestellt haben, dass der Schutzschalter korrekt funktioniert, drücken Sie erneut RESET. Das orangefarbene Licht sollte wieder erscheinen. Das Gerät kann nun eingeschaltet werden.

HINWEIS: Bedeutung der Leuchte:
ORANGE - 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 ist.



- 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.

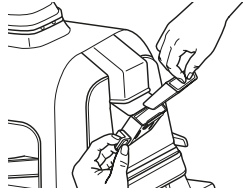
HINWEIS: Die RESET-Taste muss jedes Mal gedrückt werden, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt oder die Steckdose ausgeschaltet wird.

ABNEHMBARE SMOKER BOX

Vorinstalliert im Gerät. Befindet sich auf der rechten Seite des Deckels. Vergewissern Sie sich immer, dass die entfernbare Smoker Box in ihrer Position befestigt ist, bevor Sie Pellets hinzufügen. Bevor Sie fortfahren, lesen Sie sämtliche Warnhinweise.

Einbau der Smoker Box:

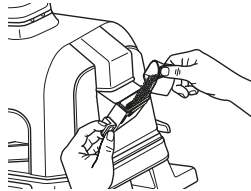
Öffnen Sie zum Einbau den Deckel der Smoker Box durch Ziehen mit einer Hand und führen Sie die abnehmbare Smoker Box in die Öffnung ein, bis sie fest sitzt.



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. Halten Sie den Deckel der Smoker Box offen und füllen Sie mithilfe der Pelletschaufel die Smoker Box bis zum Rand mit Pellets.

Verwenden Sie für optimale 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 die Smoker Box komplett abgekühlt ist. Entnehmen Sie dann die Smoker Box und entsorgen Sie den Inhalt auf sichere Weise.



REINIGUNG IHRES GRILLS

Der Grill muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung **IMMER** abkühlen.

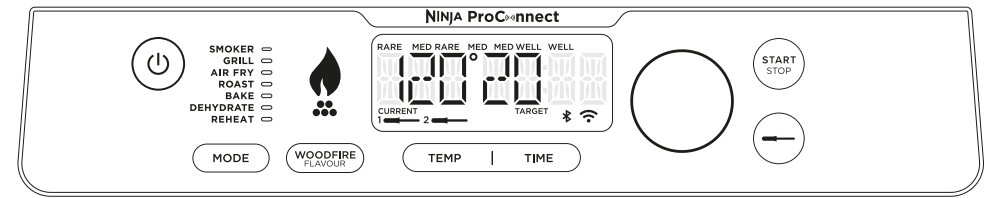
- Trennen Sie den Grill von der Stromversorgung, bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie den Deckel offen, nachdem Sie Ihr zubereitetes Essen herausgenommen haben, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Entnehmen Sie nach jedem Gebrauch die Smoker Box und entsorgen Sie den kompletten Inhalt auf sichere Weise.
- Es ist nicht erforderlich, die Smoker Box nach jedem Gebrauch zu reinigen. Wir empfehlen, nach jeweils 10 Anwendungen überschüssiges Kreosot mit einer Drahtbürste zu entfernen.

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

- Die Pelletschaufel ist spülmaschinenfest. Die Grillplatte, der Crisper Korb, die Fettauffangschale und die Smoker Box sind **NICHT** spülmaschinenfest. Reinigen Sie das Bratenthermometer **NICHT** in der Spülmaschine.
- Das integrierte Bratenthermometer und der Halter sind nur von Hand zu waschen. Tauchen Sie das Bratenthermometer **NIEMALS** ganz oder teilweise in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Die Reinigung sollte nur mit einem feuchten Tuch erfolgen.
- Nehmen Sie vorsichtig die abgekühlte Fettauffangschale von der Rückseite des Geräts ab und entsorgen Sie das Fett auf sichere Weise. Reinigen Sie die Fettauffangschale in warmem Wasser mit Spülmittel.
- Der innere Deckel sollte nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Fett zu entfernen und unangenehme Gerüche zu vermeiden.
- 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 Antihaft-Grillplatte und den Antihaft-Crisper-Korb (falls verwendet) und reinigen Sie sie 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** in der Spülmaschine.

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



FUNKTIONSTASTEN

Es gibt zwei Möglichkeiten, um authentische BBQ-Aromen mit feiner Rauchnote zu erzielen:

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 Holzfeuer-Aroma kann jeder Funktion außer **REHEAT** hinzugefügt werden - einfach die Taste **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** drücken.

SMOKER: Erzeugen Sie starke Raucharomen, während Sie langsam bei niedrigen Temperaturen garen, um große Fleischstücke zart zuzubereiten.

GRILL (GRILLEN): Garen mit geschlossenem Deckel mit Ober- und Unterhitze. Am besten geeignet für das Grillen großer oder dicker Fleischstücke, gefrorener Speisen oder zum Anbraten von allen Seiten. Öffnen Sie den Deckel für das Grillen empfindlicher Speisen oder magerer Fleischstücke, 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): Für Fleisch, Grillgemüse und mehr.

BAKE (BACKEN): Backen Sie Kuchen, Leckereien, Desserts und mehr mit niedriger Gebläsegeschwindigkeit.

DEHYDRATE (DÖRREN): Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

REHEAT (AUFWÄRMEN): Ideal zum Aufwärmen von Resten, damit nichts verschwendet wird.

BEDIENTASTEN

DREHKNOFF: Verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur, die Garzeit oder die Einstellungen des Bratenthermometers anzupassen.

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

WOODFIRE FLAVOUR (HOLZFEUER-AROMA): Drücken Sie die Taste, nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, um authentische Raucharomen zu erhalten. Zur Verwendung mit den Funktionen Grill (Grillen), Air Fry (Heißluft-Frittieren), Bake (Backen), Roast (Braten) oder Dehydrate (Dörren) Nach dem Drücken leuchtet das Flammensymbol auf dem Display auf.

HINWEIS: WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion Smoker verwendet wird.

TEMP (TEMPERATUR): Drücken Sie TEMP, um die Grilltemperatur zu ändern, und verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

TIME (ZEIT): Drücken Sie TIME, um die Garzeit zu ändern, und verwenden Sie den Drehknopf, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.

START/STOP: Drücken Sie START/STOP, um die aktuelle Garfunktion zu starten oder zu stoppen, oder halten Sie die Taste 4 Sekunden lang gedrückt, um das Vorheizen zu überspringen.

FÜR BESSERE ERGEBNISSE VORHEIZEN

Optimale Grillergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Grill vollständig vorheizen lassen und anschließend das Grill-/Gargut auflegen. Wenn Sie das Grill-/Gargut auflegen, 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**, **REHEAT** oder **DEHYDRATE**, ohne Ninja Woodfire Flavour zu aktivieren).

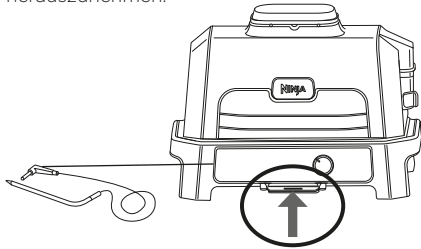
VERWENDEN DES INTEGRIERTEN BRATENTHERMOMETERS

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

Vor dem ersten Gebrauch

Stellen Sie sicher, dass die Buchse des Bratenthermometers frei von Rückständen ist und das Kabel keine Knoten hat, bevor Sie es in die Buchse stecken.

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



Die Buchse des Bratenthermometers befindet sich links neben dem Drehknopf. Nehmen Sie zur Benutzung zuerst die Schutzabdeckung ab.

- Stecken Sie das Bratenthermometer in die obere Buchse mit der Aufschrift „1“ auf der linken Seite des Bedienfelds. Drücken Sie den Stecker fest hinein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringen kann. Schieben Sie das Aufbewahrungsfach wieder an seinen Platz.

- Nachdem Sie das Bratenthermometer 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.

- Drücken Sie die Thermometertaste und wählen Sie dann mit dem Drehknopf den gewünschten Proteintyp oder MANUAL. Drücken Sie auf den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Ergebnis oder die manuelle Innentemperatur und drücken Sie dann auf den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

HINWEIS: Sie garen verschiedene Fleischsorten oder die gleichen mit verschiedenen Garstufen?

Dann verwenden Sie das **zweite Bratenthermometer**. Stecken Sie es in die Buchse mit der Bezeichnung „2“. Drücken Sie erneut die Thermometertaste. Das Symbol des Bratenthermometers 2 blinkt. Wiederholen Sie die Schritte 3-5, um das zweite Bratenthermometer zu programmieren.

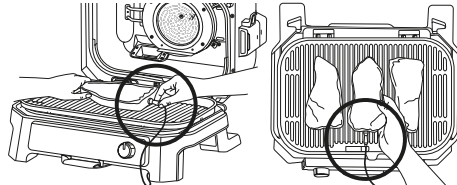
Wenn Sie **MANUAL** auswählen, verwenden Sie die unten empfohlenen inneren Gartemperaturen.

LEBENSMITTELTYP: STUFE EINSTELLEN AUF:

Fisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Hähnchen/Pute	Well Done (75 °C)
Schweinefleisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Rindfleisch/Lammfleisch	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

HINWEIS: Die eingestellten Garstufen für RIND, FISCH und SCHWEINEFLEISCH sind niedriger als die normalen Empfehlungen, da das Gerät weitergart.

- Platzieren Sie das für die gewählte Garfunktion erforderliche Zubehör in dem Gerät und schließen Sie den Deckel. Zum Vorheizen auf **START/STOP** drücken.
- Während das Gerät vorheizt, führen Sie das Bratenthermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein. **In der Tabelle auf der nächsten Seite finden Sie weitere Bedienungsanleitungen zur Platzierung des Bratenthermometers.**
- Sobald das Gerät vorgeheizt hat und „**ADD FOOD**“ (Lebensmittel hinzufügen) auf der Anzeige erscheint, öffnen Sie den Deckel, legen die Lebensmittel mit dem Bratenthermometer in die Einheit und schließen den Deckel über dem Kabel des Thermometers.



Korrekte Platzierung des Bratenthermometers. Der Griff des Bratenthermometers befindet sich vollständig im Inneren der Einheit.

- Die Fortschrittsleiste oben auf der Anzeige gibt die Garstufen während des Garens an. Das Blinken einer Garstufe zeigt an, dass diese Garstufe erreicht wurde.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

HINWEIS: Bei Verwendung von GRILL und ROAST piept das Gerät und zeigt FLIP (Wenden) an. Das Wenden ist optional, wird aber empfohlen.

- Der Grill schaltet automatisch ab, wenn das gewünschte Ergebnis fast erreicht ist, da er das Weitergaren berücksichtigt, und es wird „**GET FOOD**“ (Essen entnehmen) angezeigt.
- Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, während die Anzeige „**REST**“ (Ruhens) anzeigt. Das Bratenthermometer kann jetzt herausgenommen werden. Das Fleisch gart noch etwa 3-5 Minuten lang weiter bis zur eingestellten Garstufe. Dies ist ein wichtiger Schritt, denn ohne das Ruhens können die

Ergebnisse unter Umständen weniger gar sein als gewollt. Die Garzeiten können je nach Fleischgröße, Fleischanteil und Fleischart variieren.

HINWEIS: Das Bratenthermometer wird heiß sein. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um das Bratenthermometer aus dem Fleisch zu nehmen.

HINWEIS: Zur Überprüfung der Innentemperatur anderer Fleischstücke halten Sie die Taste des Bratenthermometers gedrückt und führen es in jedes Stück Fleisch ein.

KORREKTES EINFÜHREN DES BRATENTHERMOMETERS

HINWEIS: Das Bratenthermometer **NICHT** bei gefrorenem Fleisch oder bei Fleischstücken, die dünner als 2,5 cm sind, verwenden.

LEBENSMITTELTYP:	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
Steaks Schweinekoteletts Lammkoteletts Hähnchenbrust Burger Lende Fischfilets	<ul style="list-style-type: none"> Führen Sie das Bratenthermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein. Vergewissern Sie sich, dass das Bratenthermometer nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat. Vergewissern Sie sich dabei, dass Sie die Spitze des Bratenthermometers 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 Bratenthermometers in diesem Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.</p>		
Ganzes Hähnchen	<ul style="list-style-type: none"> Führen Sie das Bratenthermometer horizontal in den dicksten Teil der Brust ein, parallel zum Knochen (aber ohne diesen zu berühren). Vergewissern Sie sich, dass die Spitze in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt. 		

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

Smoker

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

HINWEIS: Wenn Sie das Bratenthermometer verwenden, lesen Sie den Abschnitt zur Verwendung des integrierten Thermometers.

- 3 Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
- 4 Öffnen Sie die Smoker Box und füllen Sie sie mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets. Die Smoker Box **NICHT** überfüllen.
- 5 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Den Deckel schließen.
- 6 Vergewissern Sie sich, dass der Grill eingesteckt ist, und drücken Sie die Taste **MODE** oder wählen Sie mit dem Drehknopf die Funktion **SMOKER**.

HINWEIS: WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion Smoker verwendet wird.

- 7 Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie **TEMP** und erhöhen oder verringern Sie die Temperatur mit dem Drehknopf. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Temperatur nach 5 Sekunden gespeichert.
- 8 Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie **TIME** und verwenden Sie den Drehknopf, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Garzeit nach 5 Sekunden gespeichert.
- 9 Drücken Sie **START**, um den Garvorgang zu starten. Für die Funktion Smoker gibt es keine Vorheizzeit. Die Pellets durchlaufen einen Zündzyklus (IGN) von 3 bis 6 Minuten, bevor der Grill mit dem Garen und der Timer mit dem Herunterzählen beginnt.
- 10 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung **DONE** (Fertig) auf.
- 11 Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

Grill (Grillen)

VOREINSTELLUNG: Medium 25 Minuten
TEMPERATURBEREICH: Niedrig bis hoch
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.

HINWEIS: Wenn Sie das Bratenthermometer verwenden, lesen Sie den Abschnitt zur Verwendung des integrierten Thermometers.

- 3 Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
- 4  Soll die Funktion Ninja Woodfire Flavour genutzt werden, muss die Smoker Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker Box **NICHT** überfüllen.
- 5 Vergewissern Sie sich, dass der Grill eingesteckt ist, und drücken Sie die Taste **MODE** oder wählen Sie mit dem Drehknopf die Funktion **GRILL**.
- 6  Wenn Sie Holzfeuer-Aroma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie **TEMP** und erhöhen oder verringern Sie die Temperatur mit dem Drehknopf. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Temperatur nach 5 Sekunden gespeichert.
- 8 Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie **TIME** und verwenden Sie den Drehknopf, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Garzeit nach 5 Sekunden gespeichert.
- 9 Zum Vorheizen auf **START** drücken. Bei Verwendung von Ninja Woodfire Flavour durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), bevor der Grill mit dem Vorheizen (PRE) beginnt.

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. ADD FOOD (Lebensmittel hinzufügen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Mit dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen. Fahren Sie mit Schritt 12 fort.

- 10 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Lebensmittel hinzufügen).
- 11 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Mit dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.

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

- 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.

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

Air Fry (Heißluft-Frittieren)

VOREINSTELLUNG: 200 °C 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 die dafür vorgesehenen Vertiefungen.

HINWEIS: Wenn Sie das Bratenthermometer verwenden, lesen Sie den Abschnitt zur Verwendung des integrierten Thermometers.

- 4 Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
- 5  Soll die Funktion Ninja Woodfire Flavour genutzt werden, muss die Smoker Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker Box **NICHT** überfüllen.
- 6 Vergewissern Sie sich, dass der Grill eingesteckt ist, und drücken Sie die Taste **MODE** oder wählen Sie mit dem Drehknopf die Funktion **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren).
- 7  Wenn Sie Holzfeuer-Aroma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie **TEMP** und erhöhen oder verringern Sie die Temperatur mit dem Drehknopf. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Temperatur nach 5 Sekunden gespeichert.
- 9 Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie **TIME** und verwenden Sie den Drehknopf, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Garzeit nach 5 Sekunden gespeichert.
- 10 Zum Vorheizen auf **START** drücken. Bei Verwendung von Ninja Woodfire Flavour durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), bevor der Grill mit dem Vorheizen (PRE) beginnt.

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. ADD FOOD (Lebensmittel 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 fängt an, herunterzuzählen. Fahren Sie mit Schritt 13 fort.



- 11 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Lebensmittel hinzufügen).
- 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 fängt an, herunterzuzählen.
- 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 (Braten)

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.

HINWEIS: Wenn Sie das Bratenthermometer benutzen, lesen Sie den Abschnitt zur Verwendung des integrierten Thermometers.

- 3 Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
- 4  Soll die Funktion Ninja Woodfire Flavour genutzt werden, muss die Smoker Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker Box **NICHT** überfüllen.
- 5 Vergewissern Sie sich, dass der Grill eingesteckt ist, und drücken Sie die Taste **MODE** oder wählen Sie mit dem Drehknopf die Funktion **ROAST**.
- 6  Wenn Sie Holzfeuer-Aroma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie **TEMP** und erhöhen oder verringern Sie die Temperatur mit dem Drehknopf. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Temperatur nach 5 Sekunden gespeichert.
- 8 Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie **TIME** und verwenden Sie den Drehknopf, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Garzeit nach 5 Sekunden gespeichert.
- 9 Zum Vorheizen auf **START** drücken. Bei Verwendung von Ninja Woodfire Flavour durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), bevor der Grill mit dem Vorheizen (PRE) beginnt.

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. ADD FOOD (Lebensmittel 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 fängt an, herunterzuzählen. Fahren Sie mit Schritt 12 fort.

- 10 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Lebensmittel hinzufügen).
- 11 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.
- 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.

GARFUNKTIONEN - FORTSETZUNG

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

Bake (Backen)

VOREINSTELLUNG: 160 °C 30 Minuten
TEMPERATURBEREICH: 130 bis 210 °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 Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.

HINWEIS: Wenn Sie das Bratenthermometer verwenden, lesen Sie den Abschnitt zur Verwendung des integrierten Thermometers.

- 4  Soll die Funktion Ninja Woodfire Flavour genutzt werden, muss die Smoker Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker Box **NICHT** überfüllen.
- 5 Vergewissern Sie sich, dass der Grill eingesteckt ist, und drücken Sie die Taste **MODE** oder wählen Sie mit dem Drehknopf die **Funktion BAKE**.
- 6  Wenn Sie Holzfeuer-Aroma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie **TEMP** und erhöhen oder verringern Sie die Temperatur mit dem Drehknopf. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Temperatur nach 5 Sekunden gespeichert.
- 8 Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie **TIME** und verwenden Sie den Drehknopf, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Garzeit nach 5 Sekunden gespeichert.
- 9 Zum Vorheizen auf **START** drücken. Bei Verwendung von Ninja Woodfire Flavour durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), bevor der Grill mit dem Vorheizen (PRE) beginnt.

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. ADD FOOD (Lebensmittel 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 fängt an, herunterzuzählen. Fahren Sie mit Schritt 12 fort.

- 10 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Lebensmittel hinzufügen).



- 11 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut auf die Platte oder stellen Sie die Backform auf die Platte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.
- 12 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät 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 BAKE (Backen) nutzen, vergewissern Sie sich, 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.

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

Dehydrate (Dörren)

VOREINSTELLUNG: 60 °C 6 Stunden
TEMPERATURBEREICH: 40 bis 90 °C
GARZEIT: 1 Minute bis 12 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 Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
- 4 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Den Deckel schließen.
- 5  Soll die Funktion Ninja Woodfire Flavour genutzt werden, muss die Smoker Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker Box **NICHT** überfüllen.
- 6 Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf von der Position **OFF** bis zur gewünschten Funktion **DEHYDRATE**.
- 7  Wenn Sie Holzfeuer-Aroma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie **TEMP** und erhöhen oder verringern Sie die Temperatur mit dem Drehknopf. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Temperatur nach 5 Sekunden gespeichert.
- 9 Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie **TIME** und verwenden Sie den Drehknopf, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie den Drehknopf zur Bestätigung, andernfalls wird die Garzeit nach 5 Sekunden gespeichert.
- 10 Drücken Sie auf **START**, um den Garvorgang zu starten. Für die Funktion Dörren gibt es keine Vorheizzeit. Bei Verwendung von Ninja Woodfire Flavour durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN) von 5 bis 7 Minuten, bevor der Grill mit dem Garen und der Timer mit dem Herunterzählen beginnt.
- 11 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung **DONE** (Fertig) auf.
- 12 Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

Reheat (Aufwärmen)

VOREINSTELLUNG: 170 °C, 10 Minuten
TEMPERATURBEREICH: 130 bis 210 °C
TEMPERATURBEREICH: 1 Minute bis 1 Stunde

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Grill auf eine flache, ebene Fläche.
- 2 Stellen Sie den Korb bei Bedarf auf die Grillplatte und positionieren Sie die Korbfüße in die dafür vorgesehenen Vertiefungen auf der Grillplattenoberfläche. Legen Sie das Grill-/Gargut hinein und schließen Sie dann den Deckel.
- 3 Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
- 4 Vergewissern Sie sich, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf von der Position **OFF** bis zur gewünschten Funktion **REHEAT**.
- 5 Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie **TEMP** und verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur in 10-Grad-Schritten von 130 °C auf 210 °C zu erhöhen oder zu senken.
- 6 Drücken Sie die Taste **TIME** und stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf in Schritten von 1 Minute bis zu 1 Stunde ein.
- 7 Drücken Sie **START**, um mit dem Garen zu beginnen (das Gerät heizt im Modus Reheat nicht vor).
- 8 Der Garvorgang beginnt und der Timer fängt an, herunterzuzählen.
- 9 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung **DONE** auf.
- 10 Nehmen Sie das Grill-/Gargut vom Grill.

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

- **Das Gerät lässt sich nicht einschalten.**
 - 1 Überprüfen Sie, ob die Fehlerstrom-Schutzeinrichtung vollständig eingesteckt ist und die Reset-Taste gedrückt wurde. Der Kreis über der RESET-Taste leuchtet orange.
 - 2 Vergewissern Sie sich, dass die Drucktaste auf der Position ON (Ein) steht (die Seite mit dem Strich ist nach unten gedrückt).
 - 3 Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehknopf nicht auf der Position OFF (Aus) befindet.Wenn sich Ihr Gerät auch nach der Durchführung der oben genannten Schritte nicht einschalten lässt, wenden Sie sich bitte unter +49 800 000 9063 an den Kundendienst.
- **„Add Grill“ (Grillplatte einlegen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**

Die Grillplatte muss eingesetzt werden. Sobald sie eingesetzt ist, schließen Sie den Deckel und drücken die START-Taste, um zu beginnen.
- **„Add Food“ (Essen hinzufügen) 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.
- **Was bedeutet OTA?**

Ein Update wird an Ihren Grill geschickt. Während dieses Vorgangs den Netzstecker **NICHT** aus der Steckdose ziehen. Warten Sie vor der Verwendung, bis OTA beendet ist.
- **„E“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**

Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter ninjakitchen.eu und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.
- **Auf dem Bedienfeld wird „CLD“ angezeigt.**

Durch Cold Smoking (Kalträuchern) wird den Speisen ein Raucharoma verliehen. Die Funktion ist nicht zum Garen gedacht. Bei Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte diese Funktion nur in Verbindung mit einem weiteren Schritt verwendet werden, um eine lebensmittelsichere Kerntemperatur der Speisen sicherzustellen. Informationen über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen gibt es bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit.
- **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 hineingeben.
- **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, die für jeden Räuchervorgang benötigt wird, optimiert. Unabhängig von der Funktion oder der Menge der Zutaten verbrennt das Gerät sie in angemessener Form.
- **Auf dem Bedienfeld wird „Plug In“ (Einstecken) angezeigt.**

Das Bratenthermometer ist rechts vom Bedienfeld nicht richtig an die Buchse angeschlossen. Stöpseln Sie das Bratenthermometer ein, bevor Sie fortfahren. Drücken Sie den Stecker des Bratenthermometers hinein, bis Sie ein Klicken hören.
- **Warum verfügt das Gerät über eine Skala von 1 bis 9 für die Funktion PRESET (Voreinstellungen) bei Rindfleisch?**

Die Ansichten bezüglich einer bestimmten Garstufe sind von Person zu Person unterschiedlich, sogar von Restaurant zu Restaurant. Die Skala von 1 bis 9 bietet eine breite Palette an Optionen für jede Garstufe, damit Sie das Ergebnis nach ihren Vorlieben gestalten können.
- **„PRBE ERR“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**

Dies bedeutet, dass die Betriebszeit der Einheit abgelaufen ist, bevor das Grill-/Gargut die eingestellte innere Temperatur erreicht hat. Als Schutz für das Gerät kann es bei bestimmten Temperaturen nur eine begrenzte Zeit lang laufen.
- **Warum ist mein Essen verkocht oder noch zu roh, obwohl ich das Bratenthermometer benutzt habe?**

Es ist wichtig, die das Bratenthermometer horizontal in den dicksten Teil der Zutat einzuführen, um den genauesten Messwert zu erhalten. Lassen Sie die Speisen 3-5 Minuten ruhen, um den Garvorgang abzuschließen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt zur Verwendung des digitalen Bratenthermometers.
- **Schmilzt der Griff des Bratenthermometers, wenn er die heiße Grillplatte berührt?**

Nein, der Griff ist aus hochtemperaturbeständigem Silikon gefertigt, das für die hohen Temperaturen des Ninja® Woodfire Outdoor Grills geeignet ist.

- **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, roast, bake oder dehydrate ein Raucharoma hinzufügen möchten. Sie müssen die Taste Woodfire Flavour technology nicht drücken, wenn Sie die Funktion smoker nutzen. Die Woodfire Technologie kann nicht mit reheat verwendet werden.
- **Warum kommen Flammen aus der Pellet box ?**

Wenn der Grilldeckel unter windigen Bedingungen angehoben wird, können kleine Flammen aus der Pellet box austreten.
- **Wo sollte ich meine Pellets lagern?**

Lagern Sie die 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 die 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.
SMOKER, DEHYDRATE (Dörren), REHEAT (Aufwärmen): Kein Vorheizen
Wenn Sie die Woodire Aroma-Technologie verwenden, verlängert sich die Vorheizzeit um weitere 3-6 Minuten für den Zündzyklus.
Die Verwendung des Geräts bei schlechtem Wetter mit starkem Regen kann zu längeren Vorheizzeiten führen.
Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, vergewissern Sie sich, 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 wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. „ADD FOOD“ (Essen hinzufügen) 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 fängt an, herunterzuzählen.
- **Kann ich Woodfire Flavour Technology ausschalten?**

Wenn Sie Woodfire Flavour technology gedrückt haben und Ihre Garfunktion bereits durch Drücken der START-Taste begonnen haben, können Sie die Taste Woodfire Flavour technology erneut drücken, um sie auszuschalten, wenn der Zündzyklus weniger als 75 % vorangeschritten ist (angezeigt durch die Fortschrittsleiste auf der Anzeige). Wenn sich die Pellets bereits vollständig entzündet haben und der Grill in den Vorheizzyklus übergegangen ist (dies wird auf dem Display angezeigt), können Sie die Woodfire Aroma Technologie nicht ausschalten.
- **Kann ich während eines Garvorgangs weitere Pellets hinzufügen?**

Wenn Sie die Funktion SMOKER 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.

WICHTIG: LESEN SIE BITTE DIE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DIESER LIZENZVEREINBARUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE MIT DER INSTALLATION ODER NUTZUNG DIESER PRODUKTS BEGINNEN BZW. FORTFAHREN:

Die Endbenutzer-Lizenzvereinbarung (End-User License Agreement, „EULA“) der SharkNinja Operating LLC ist eine zwischen Ihnen (entweder eine einzelne Einheit oder eine natürliche Person) und SharkNinja getroffene rechtsgültige Vereinbarung bezüglich der Softwareanwendungen von SharkNinja, einschließlich derjenigen Anwendungen, die Sie auf Ihren SharkNinja-Produkten installiert haben oder die bereits auf Ihrem Gerät installiert wurden, einschließlich aller Firmware (im Folgenden „SN APPS“ genannt). Durch die Installation, das Kopieren, das Ankreuzen eines Kästchens, das Klicken auf eine Schaltfläche, die Ihre Zustimmung zu diesen Bedingungen bestätigt, oder die anderweitige weitere Nutzung der SN APPS erklären Sie sich damit einverstanden, an die Bedingungen dieser EULA gebunden zu sein. Diese Lizenzvereinbarung stellt die gesamte Vereinbarung über SN APPS zwischen Ihnen und SharkNinja dar und ersetzt alle vorherigen Angebote, Darstellungen oder Vereinbarungen zwischen den Parteien. Wenn Sie mit den EULA-Bedingungen nicht einverstanden sind, dürfen Sie die SN APPS oder dieses Produkt nicht installieren oder verwenden. Die SN APPS unterliegen dem Schutz des Urheberrechts und internationaler Urheberrechtsabkommen sowie anderer Gesetze und Abkommen zum Schutz geistigen Eigentums.

1. LIZENZGEWÄHRUNG. Die SN APPS sind wie folgt lizenziert:

- 1.1 Installation und Nutzung. SharkNinja gewährt Ihnen das Recht, SN APPS auf der für die die SN APP entwickelten Plattform und in Verbindung mit Produkten von SharkNinja, mit denen die SN APPS betrieben werden sollen („SN-Geräte“), herunterzuladen, zu installieren und zu verwenden.
- 1.2 Sicherungskopien. Ebenfalls dürfen Sie eine Kopie der SN APPS anfertigen, die Sie für Backup- und Archivierungszwecke heruntergeladen und installiert haben.

2. BESCHREIBUNG ANDERER RECHTE UND EINSCHRÄNKUNGEN.

- 2.1 Aufrechterhaltung der Urheberrechtshinweise. Sie dürfen keine Urheberrechtshinweise auf jedweder Kopie der SN APPS entfernen oder verändern.
- 2.2 Weitergabe. Sie dürfen keine Kopien der SN APPS an Dritte weitergeben.
- 2.3 Verbot der Rückentwicklung, Dekompilierung und Disassemblierung. Es ist Ihnen untersagt, SN APPS zurückzuentwickeln, zu dekompileieren oder zu disassemblieren, es sei denn, eine solche Tätigkeit ist ungeachtet dieser Einschränkung durch das geltende Recht ausdrücklich erlaubt.
- 2.4 Vermietung. Sie dürfen SN APPS nicht ohne schriftliche Genehmigung von SharkNinja vermieten, verpachten oder verleihen.
- 2.5 NICHT FÜR DEN WEITERVERKAUF BESTIMMTE SOFTWARE. Anwendungen, die als „Nicht zum Weiterverkauf bestimmt“ oder mit „NFR“ (Not for Resale) gekennzeichnet sind, dürfen nicht weiterverkauft, übertragen oder für einen anderen Zweck als die Vorführung, Prüfung oder Bewertung verwendet werden.
- 2.6 Supportdienste. SharkNinja kann Ihnen Supportdienste rund um SN APPS („Supportdienste“) bereitstellen. Jeder zusätzliche Softwarecode, der Ihnen im Rahmen der Supportdienste zur Verfügung gestellt wird, gilt als Teil der SN APPS und unterliegt den allgemeinen Bestimmungen dieser EULA.
- 2.7 Einhaltung der geltenden Gesetze. Sie haben alle anwendbaren Gesetze bezüglich der Nutzung von SN APPS einzuhalten.

3. AKTUALISIERUNGEN.

SharkNinja kann Ihnen Upgrades oder Aktualisierungen für SN APPS bereitstellen. Diese EULA regelt alle von SharkNinja zur Verfügung gestellten Upgrades, die SN APPS ersetzen und/oder ergänzen, es sei denn, ein solches Upgrade beinhaltet eine separate EULA; in diesem Fall gelten die Bedingungen dieser EULA. Sie sind sich darüber im Klaren, dass Sie, wenn Sie kein Upgrade bzw. Update von SharkNinja herunterladen und verwenden möchten, SN Apps schwerwiegenden Sicherheitsrisiken aussetzen oder SN Apps hierdurch nicht mehr nutzbar oder instabil werden könnten.

4. DATEN UND DATENSCHUTZ.

SharkNinja verpflichtet sich, Ihre Daten zu schützen, und hält sich deshalb an hohe Standards bezüglich Fairness und Integrität. Wir haben es uns zur Pflicht gemacht, unsere Kunden darüber zu informieren, wie wir die Informationen, die wir von Ihnen durch die Nutzung unserer Websites oder SN APPS erhalten, verwenden. Unsere Datenschutzpraktiken werden genauer in der Datenschutzerklärung von SharkNinja sowie in separaten Hinweisen ausgeführt, die beim Kauf oder Herunterladen einer App, eines Produkts oder eines Dienstes enthalten sind. Durch die Verwendung von SN APPS oder die Bereitstellung Ihrer personenbezogenen Daten erklären Sie sich mit den in der Datenschutzerklärung von SharkNinja dargelegten Praktiken und Allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden. Ihre Daten werden stets in Übereinstimmung mit der Datenschutzerklärung von SharkNinja gehandhabt, die durch Bezugnahme in diese EULA aufgenommen wird und unter der folgenden URL eingesehen werden kann: <http://www.sharkninja.com/privacypolicy>.

WICHTIG: LESEN SIE BITTE DIE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DIESER LIZENZVEREINBARUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE MIT DER INSTALLATION ODER NUTZUNG DIESER PRODUKTS BEGINNEN BZW. FORTFAHREN:

5. ANWENDUNGSBIBLIOTHEKEN DRITTER UND EINGEBETTETE SOFTWARE.

- 5.1 Sie erkennen an und bestätigen, dass Ayla Networks, Inc. („Ayla“) bestimmte Anwendungsbibliotheken bereitgestellt hat, die in SN APPS eingebettet sind („Ayla Anwendungsbibliotheken“) und es SN-Geräten ermöglichen, sich mit dem Ayla Cloud Service („Ayla Eingebettete Software“) zu verbinden.
- 5.2 Sie dürfen die Ayla Anwendungsbibliotheken nur als Bestandteil von SN APPS, die nicht von der Form abweichen und Ihnen bereitgestellt wurden, verwenden.
- 5.3 Sie dürfen die Ayla Eingebettete Software nur als Bestandteil der SN Geräte, die nicht von der Form abweichen dürfen, die Ihnen bereitgestellt wurde, verwenden.
- 5.4 Sie dürfen den Quellcode oder die zugrunde liegenden Algorithmen der Ayla Anwendungsbibliotheken oder der Ayla Eingebetteten Software nicht modifizieren, anpassen, übersetzen oder auf deren Grundlage derivative Werke erstellen oder dekompileieren, disassemblieren, rückentwickeln oder anderweitig versuchen, den Quellcode oder die zugrunde liegenden Algorithmen abzuleiten.
- 5.5 SharkNinja behält sich das Eigentum an SN APPS (und den dort enthaltenen Ayla Anwendungsbibliotheken) und jeder auf den Geräten von SN installierten Software (einschließlich der Ayla Eingebetteten Software) vor; Ihnen wird lediglich eine Lizenz zur Nutzung in Verbindung mit SN APPS und SN-Geräten gewährt.
- 5.6 Sie werden die Ayla Anwendungsbibliotheken oder die Ayla Eingebettete Software nicht verwenden, um zu versuchen, unbefugten Zugriff auf die Systeme/Dienste der anderen Lizenzgeber von SharkNinja zu erlangen oder diese zu nutzen; Sie werden ebenfalls keine Viren, Würmer, Trojanische Pferde, Zeitbomben, Spyware, Malware, Cancelbots, passive Sammelmehanismen, Roboter, Data-Mining-Software oder sonstige schädliche oder invasive Codes oder Programme in die Systeme/Dienste der anderen Lizenzgeber von SharkNinja übertragen.
- 5.7 Sie dürfen die Ayla Anwendungsbibliotheken oder die Ayla Eingebettete Software nicht verwenden, um Sicherheits-, Authentifizierungs- oder andere Merkmale zu stören, zu verletzen oder zu umgehen, die die Nutzung oder den Zugriff auf die Systeme/Dienste der anderen Lizenzgeber von SharkNinja einschränken oder Einschränkungen bewirken.
- 5.8 Sie werden nicht die Anfälligkeit der Systeme/Dienste anderer Lizenzgeber von SharkNinja testen, angreifen, scannen oder austesten.
- 5.9 SharkNinjas andere Lizenzgeber der SN APPS, die Ayla Anwendungsbibliotheken und die Ayla Eingebettete Software sind die explizit bezeichneten Drittbegünstigten dieser EULA; die Bestimmungen dieses Abschnitts dieser EULA werden ausdrücklich zugunsten dieser Lizenzgeber getroffen und sind von diesen durchsetzbar.

6. KÜNDIGUNG.

Ungeachtet anderer Rechte kann SharkNinja diese EULA kündigen, wenn Sie die Allgemeinen Bestimmungen dieser EULA nicht befolgen. In diesem Fall müssen Sie alle Kopien der SN APPS vernichten, die sich in Ihrem Besitz befinden.

7. OPEN-SOURCE-SOFTWARE.

Sie erkennen hiermit an, dass SN APPS Software enthalten kann, die „Open-Source“- oder „Free Software“-Lizenzen unterliegt („Open-Source-Software“). Die im Rahmen dieser EULA erteilte Lizenz gilt nicht für Open-Source-Software, die in SN APPS enthalten ist. Stattdessen gelten für die Open-Source-Software die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der jeweiligen Open-Source-Software-Lizenz. Keine Bestimmung in dieser EULA schränkt Ihre Rechte aus einer Open-Source-Software-Lizenz ein oder gewährt Ihnen Rechte, die diese ersetzen. Sie erkennen an, dass die Lizenz für Open-Source-Software ausschließlich zwischen Ihnen und dem jeweiligen Lizenzgeber der Open-Source-Software besteht. Sofern die Open-Source-Software-Lizenzbestimmungen von SharkNinja verlangen, dass SharkNinja die Open-Source-Software entweder in Quell- oder ausführbarer Form oder Kopien der geltenden Lizenzbestimmungen oder anderer erforderlicher Informationen bereitstellt, können Sie eine Kopie der Software erhalten, indem Sie sich an SharkNinja unter der unten angegebenen physischen Adresse wenden. Weitere Informationen zu der Open-Source-Software und ihren Nutzungsbedingungen finden Sie unter www.sharkclean.eu/opensource.

8. GARANTIEAUSSCHLUSS.

SharkNinja übernimmt ausdrücklich keine Garantie für SN APPS, Ayla Anwendungsbibliotheken oder Ayla Eingebettete Software. SN APPS, Ayla Anwendungsbibliotheken und Ayla Eingebettete Software werden „wie besehen“ zur Verfügung gestellt, ohne jedwede ausdrückliche oder stillschweigende Garantie, insbesondere Garantien der Marktgängigkeit, Nichtverletzung, Eignung für einen bestimmten Zweck oder Anspruch. SharkNinja übernimmt keine Garantie oder Verantwortung für die Genauigkeit oder Vollständigkeit von Informationen, Texten, Grafiken, Links oder anderen Elementen, die in SN APPS enthalten sind. SharkNinja übernimmt keine Garantie für Schäden, die durch die Übertragung eines Computervirus, Wurms, einer Logikbombe oder eines anderen Computerprogramms verursacht werden können. SharkNinja schließt ferner ausdrücklich jedwede Gewährleistung oder Einwendung gegenüber Dritten aus.

9. HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG.

In keinem Fall haften SharkNinja oder seine Lieferanten für besondere, zufällige, strafende, indirekte oder Folgeschäden jeglicher Art (einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden aus entgangenem Gewinn oder aus dem Verlust vertraulicher oder sonstiger Informationen, aus Geschäftsunterbrechungen, aus Personenschäden, aus dem Verlust der Privatsphäre, aus der Nichterfüllung einer Pflicht, einschließlich der Pflicht zu Treu und Glauben oder der Pflicht zu angemessener Sorgfalt, aus Fahrlässigkeit und aus anderen finanziellen oder sonstigen Verlusten jeglicher Art), die sich aus der Nutzung oder der Unmöglichkeit der Nutzung von SN-Geräten oder SN APPS ergeben oder in irgendeiner Weise damit zusammenhängen, aus der Bereitstellung oder Nichtbereitstellung von Support oder anderen Diensten, Informationen, Software und zugehörigen Inhalten durch das Produkt oder anderweitig aus der Nutzung von SN APPS oder anderweitig unter oder in Verbindung mit einer Bestimmung dieser EULA, selbst im Falle eines Verschuldens, einer unerlaubten Handlung (einschließlich Fahrlässigkeit), einer Gefährdungshaftung, eines Vertragsbruchs oder einer Garantieverletzung von SharkNinja oder einem Lieferanten und selbst dann, wenn SharkNinja oder ein Lieferant auf die Möglichkeit solcher Schäden hingewiesen wurde. SharkNinja übernimmt keine Haftung für den Inhalt der SN APPS, ganz oder teilweise, insbesondere für dort enthaltene Fehler oder Auslassungen, Verleumdungen, Verletzungen des Öffentlichkeitsrechts, des Datenschutzes, der Markenrechte, Geschäftsunterbrechungen, Personenschäden, Verlust der Privatsphäre, moralische Rechte oder die Offenlegung vertraulicher Informationen.

10. ANWENDBARES RECHT.

Die Gesetze des Commonwealth of Massachusetts regeln diese EULA. Sie stimmen hiermit der ausschließlichen Zuständigkeit und dem ausschließlichen Gerichtsstand der im Commonwealth of Massachusetts ansässigen Staats- und Bundesgerichte zu.

11. ABTRETUNG.

SharkNinja kann diese EULA ohne Benachrichtigung an den Lizenzgeber abtreten.

12. GESAMTE VEREINBARUNG.

Diese EULA (einschließlich aller Zusätze oder Änderungen zu dieser EULA, die den SN-Geräten beiliegen) stellt die vollständige Vereinbarung zwischen Ihnen und SharkNinja bezüglich der SN APPS dar und ersetzt alle vorherigen oder zeitgleich getroffenen mündlichen oder schriftlichen Mitteilungen, Vorschläge und Angaben hinsichtlich der SN APPS oder anderer in dieser EULA behandelten Themen. Sofern die Bedingungen der Richtlinien oder Programme von SharkNinja für Unterstützungsdienste im Widerspruch stehen zu den Bedingungen dieser EULA, haben die Bedingungen dieser EULA Vorrang. Sollten Sie Fragen zu dieser EULA haben, kontaktieren Sie bitte SharkNinja unter 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494, USA.



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, dieser robuste, leichte und wasserfeste Outdoor Grill Abdeckung bietet Schutz vor Witterungseinflüssen.



PLANCHA

Bereiten Sie Pfannengerichte, Fajitas, Pfannkuchen und vieles mehr mit dieser Antihaf-Plancha zu.



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 eine optimale Karamellisierung.



RIPPCHENHALTER

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



SIE FINDEN SIE AUF
ninjakitchen.de



ZUSÄTZLICHES BRATENTHERMOMETER

Messen Sie den Gargrad zweier Stücke Fleisch, und zwar von Ihrem Handy aus.

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Europa kaufen, erhalten Sie automatisch Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Produktqualität (Ihre „gesetzlichen Rechte“). Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler gegenüber geltend machen. Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte (die „Produkte“), dass wir Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren bieten. Diese Garantie gilt nur, wenn das Produkt neu und unbenutzt gekauft wird. Diese Bedingungen beziehen sich nur auf unsere Garantien – Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben davon unberührt. Bitte beachten Sie, dass die zweijährige Garantie in allen EU-Ländern angeboten wird.

In den nachstehenden Bedingungen werden die Bedingungen und der Umfang Ihrer Garantie beschrieben, die von der SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Deutschland) („uns“, „unser“ oder „wir“) gewährt wird. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Garantien von Ninja

Ein Haushaltsküchengerät bedeutet eine beträchtliche Investition. Ein 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.

Sie erhalten Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.de.

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 (nur wenn vorhanden)
- Datum des Kaufs des Produkts (Quittung oder Lieferschein)

Um sich online zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.de

WICHTIG

- Die Garantie für Ihr Produkt gilt zwei (2) Jahre ab dem Kaufdatum.
- Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, benötigen wir den Kaufbeleg für die Überprüfung der Richtigkeit der von Ihnen angegebenen Informationen. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie 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.

Einzelheiten zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter www.ninjakitchen.de

Wie lange haben unsere Produkte eine Garantie?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist die Garantie für Ihr Produkt zwei Jahre lang gültig.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten). Unsere Garantie erhalten Sie zusätzlich zu Ihren Rechten als Verbraucher.

Was wird durch die Garantie 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 gemäß 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).
- 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 Garantie in Anspruch nehmen.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie erlischt, wenn Sie keine Originalersatzteile von Ninja verwenden. Die gesetzlichen Rechte sind davon unberührt.