



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.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

NINJA WOODFIRE

ELECTRIC OUTDOOR OVEN

00101EU

BEDIENUNGSANLEITUNG



**SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, UK
ninjakitchen.eu**

00101EU_IB_MP_230905_Mv3

**SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10.+11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt am Main, Germany
ninjakitchen.eu**

VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja® Woodfire Outdoor Ofens



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: 2400W



www.ninjatestkitchen.eu

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	20
Teile und Zubehör	22
Vor dem ersten Gebrauch	23
Die richtige Platzierung des Ofens	23
Für jedes Wetter geeignet	23
Verlängerungskabel	23
Einschalten des Ofens	23
Einbau des Zubehörrahmens	24
Pellet Box	24
Erläuterung des Bedienfelds	25
Funktionstasten	25
Bedientasten	25
Nutzung der Garfunktionen	26
Bake (Backen), Dehydrate (Dörren), Warm (Warmhalten) ..	26
Smoker	26
Gourmet Roast (Schmoren)	27
Max Roast	27
Pizza	28
Top Heat (Oberhitze)	28
Reinigung und Pflege	29
Fehlersuche und -behebung	30
Produktregistrierung	32
Kaufbares Zubehör	33

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSEGEBRAUCH • LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG DURCH

	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.
	Nur für die Verwendung im Freien.

WARNHINWEIS 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:

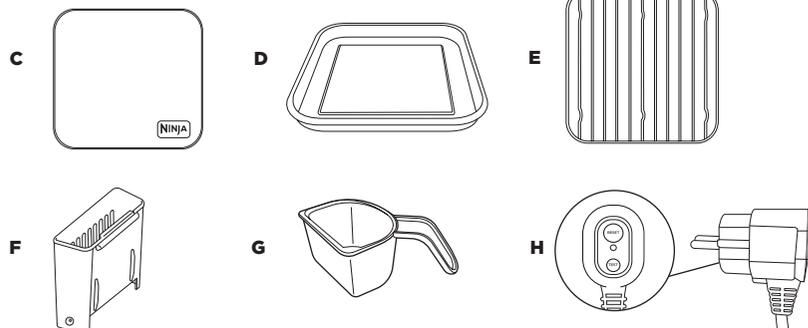
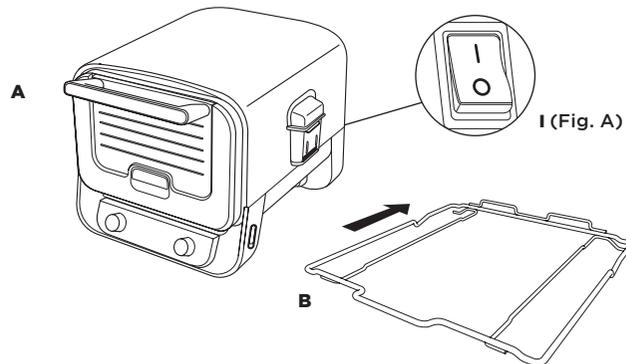
- 1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, sind alle Verpackungen sofort nach dem Auspacken zu entsorgen.
- 2 Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist.
- 3 **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 4 Verwenden Sie das Gerät **NICHT** in Innenräumen. Dieser Ofen ist **NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN** an gut belüfteten Orten geeignet. Bei Verwendung unter einer Überdachung können sich giftige Dämpfe, wie Kohlenmonoxid, sammeln und zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- 5 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.
- 6 Um Sachschäden durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, ist ein Mindestabstand von 92 cm zwischen der Rückseite, den Seiten sowie der Oberseite des Geräts und Wänden, Geländern sowie anderen brennbaren Konstruktionen einzuhalten.
- 7 Stellen Sie den Ofen auf eine ebene, sichere, saubere und trockene Oberfläche. Während des Betriebs den Ofen **NICHT** zu nahe an der Kante der Oberfläche aufstellen.
- 8 Beim Öffnen des Ofens ist Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden. Öffnen Sie die Tür **STETS** erst nur einen Spalt breit, bevor Sie sie vollständig öffnen, um zu prüfen, ob Flammen auflodern, da bei einigen Lebensmitteln Spritzer von heißem Fett, Öl oder Saft entstehen, die Flammen erzeugen können.
- 9 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 Kindern gereinigt oder gewartet werden.
- 10 Das Gerät sollte über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Bemessungsfehlerstrom von maximal 30 mA versorgt werden. Das Gerät ist mit einer geerdeten Steckdose zu verbinden.
- 11 Das Gerät wird mit einem kurzen Stromkabel geliefert, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über das Kabel stolpern. Längere abnehmbare Stromkabel oder Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, wenn bei der Verwendung vorsichtig vorgegangen wird.
- 12 Um Sachschäden und Verbrennungen durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, sollten Sie während des Räucherns **STETS** einen Mindestabstand von 30 cm zur Smoker-Box einhalten. Wenn die Öffnungsklappe bei windigem Wetter angehoben wird, können aus der Smoker-Box kleine Flammen austreten.
- 13 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 nach.
- 14 Zur Vermeidung von Verbrennungen und Sachschäden muss sichergestellt werden, dass die Klappe der Smoker-Box vollständig geschlossen ist, um zu verhindern, dass Flammen aus der Smoker-Box austreten.
- 15 Die Pellets können weiterbrennen, nachdem die Garzeit beendet ist. Die Smoker-Box darf erst berührt oder entfernt werden, wenn vom Ofen kein Rauch mehr austritt, die Pellets vollständig verbrannt sind und die Smoker-Box abgekühlt ist.
- 16 Um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 17 Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen. Wenn Sie zu viele Pellets aufliegen, wird Sauerstoff eingeführt, der Flammen und Schäden am Gerät verursachen kann, was zu schweren Verbrennungen führen kann.
- 18 Heiße Oberflächen **NICHT** berühren. Die Außenwände des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **STETS** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe. Wir empfehlen die Verwendung von langstieligen Utensilien zum Hinzufügen oder Entfernen von Zutaten.

- 19 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 **STETS** Vorsicht geboten. Es wird die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel sowie schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen empfohlen.
- 20 Zur Vermeidung von Verbrennungen und Verletzungen ist darauf zu achten, dass der Ofen **STETS** vollständig abgekühlt ist, bevor die Kochplatten gelöst und herausgenommen werden oder der Grill bewegt wird.
- 21 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, ohne dass entweder der Pizzastein oder das Backblech eingesetzt wurde.
- 22 Zum Schutz vor Stromschlägen sollten Kabel und Verlängerungskabel so verlegt werden, dass sie nicht von der Arbeits- oder Tischplatte herabhängen, wo sie von Kindern gezogen oder zu einer Stolpergefahr werden 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.
- 23 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.
- 24 Verwenden Sie **NIEMALS** eine Steckdose unterhalb der Arbeitsfläche.
- 25 Das Gerät darf **NICHT** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem angeschlossen werden.
- 26 Stellen Sie das Gerät **NICHT** so auf, dass das Kabel heiße Oberflächen berührt.
- 27 Es sollte ausschließlich Zubehör verwendet werden, 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.
- 28 Bevor Zubehör in das Gerät eingesetzt wird, muss sichergestellt sein, dass es sauber und trocken ist.
- 29 Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 30 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.
- 31 Stellen Sie während der Verwendung **NICHTS** auf das Produkt, wenn der Deckel geschlossen ist.
- 32 Es muss sichergestellt sein, dass die Grillplatte korrekt eingesetzt und sicher verriegelt ist.
- 33 Dieses Gerät darf **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl verwendet werden.
- 34 Sollte es zu einem Fettbrand kommen oder schwarzer Rauch austreten, muss der Netzstecker unverzüglich aus der Steckdose gezogen werden. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 35 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung des Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitsreize abzutöten, überprüfen Sie **STETS** mit einem externen Lebensmittelthermometer, ob die Lebensmittel gemäß den empfohlenen Temperaturen gegart wurden.
- 36 Verwenden Sie **AUSSCHLIESSLICH** für Lebensmittel geeignete, echte Holzpellets von Ninja in Ihrem Gerät.
- 37 Im Smoker dürfen ausschließlich Ninja Pellets und **NIEMALS** Brennstoffpellets, Hartholz, Holzkohle, flüssige Brennstoffe oder andere brennbare Materialien verwendet werden.
- 38 Hände und Gesicht sind von der Smoker-Box fernzuhalten, wenn das Gerät in Betrieb und heiß ist.
- 39 Halten Sie **STETS** einen für elektrische Brände geeigneten Feuerlöscher bereit, wenn Sie die Smoker in Betrieb nehmen.
- 40 Lagern Sie Holzpellets **STETS** an einem trockenen Ort, mit genügend Abstand zu hitzerzeugenden Geräten und anderen Brennstoffbehältern.
- 41 Der Grill muss saubergehalten und es muss darauf geachtet werden, dass sich kein überschüssiges Fett oder Asche in oder auf der Smoker-Box und der Kartusche ansammelt. So verringern Sie die Gefahr eines Fettbrandes oder zusätzlicher Rauchentwicklung, was den Geschmack Ihrer Speisen beeinträchtigen kann.
- 42 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes enthält der Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 43 Zum Ausschalten die Ein-/Ausschalttaste betätigen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.
- 44 Sprühen Sie dieses Produkt zum Reinigen **NICHT** mit einem Wasserschlauch ab 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 längerem Nichtgebrauch im Innenraum lagern.
- 47 Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 48 Der Grill sollte ohne Abdeckung **KEINEN** Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Verwenden Sie **STETS** eine Grillabdeckung, wenn der Grill im Freien stehen bleibt.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF.

TEILE UND ZUBEHÖR

- A Zusammengebautes Hauptgerät (Stromkabel nicht abgebildet)
- B Zubehör-Rost
- C Pizzastein
- D ProHeat-Blech
- E Bratrost
- F Pellet-Box
- G Pelletschaufel
- H Stromkabel und RCD-Stecker
- I AN/AUS Schalter



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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Das gesamte Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät entfernen.
- 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 Den Zubehör-Rost, das ProHeat-Blech und den Bratrost in warmem Seifenwasser abspülen. Alles gut abspülen und abtrocknen.

HINWEIS: Der Pizzastein darf **NICHT** nass werden oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Nach dem Entfernen der gesamten Verpackung setzen Sie ihn in den Ofen ein.

- 4 **KEINE** Scheuerbürsten und Topfschwämme auf der Oberfläche verwenden. Es kann zu Schäden an der Beschichtung führen.

HINWEIS: Wir empfehlen, alle Zubehörteile im Ofen zu platzieren und den Ofen 20 Minuten lang bei 370 °C ohne Gargut laufen zu lassen. Dadurch werden eventuelle Rückstände beseitigt und die Leistung des Ofens wird nicht beeinträchtigt.

Folge den Anweisungen auf Seite 24 und 25, bevor Du dies versuchst.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH - FORTSETZUNG

DIE RICHTIGE PLATZIERUNG DES OFENS

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



FÜR JEDES WETTER GEEIGNET

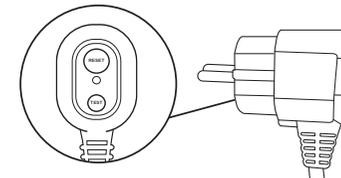
Dieser Ofen kann ohne Gefahr bei jedem Wetter verwendet werden. Das Hauptgerät entspricht Schutzart IPX4 und der Stecker Schutzart IP66. Der RCD-Stecker bietet zusätzlichen Schutz und ist so konzipiert, dass er bei einem Problem mit dem Stromkreis abschaltet. Das Gerät sollte bei Nichtverwendung abgedeckt 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

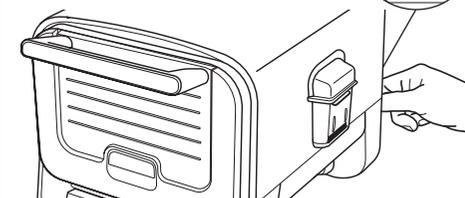
- 1 Stecken Sie den Schutzschalter in die Steckdose. Schalten Sie die Steckdose ein.
- 2 Drücken Sie die RESET-Taste am Schutzschalter. Die Leuchte unter der RESET-Taste sollte rot leuchten. Wenn dies nicht der Fall ist, versuchen Sie eine andere Steckdose. Hinweis: Bei direkter Sonneneinstrahlung kann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

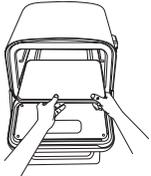
HINWEIS: Die RESET-Taste muss jedes Mal gedrückt werden, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird.

EINBAU DES ZUBEHÖR-ROSTS:

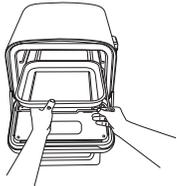
1 Der Zubehör-Rost wird in der unteren Ebene des Ofens eingesetzt (obere Ebene bei Nutzung der Grillfunktion).



2 Für die Zubereitung von Pizza den Pizzastein auf den Zubehör-Rost legen.



3 Für alle anderen Funktionen den Pizzastein entfernen und das ProHeat-Blech in den Zubehör-Rost einsetzen.



4 Bei Verwendung des Bratrosts, diesen auf das ProHeat-Blech stellen.

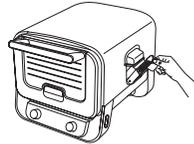


SMOKER-BOX

Einbau der Pellet-Box: Zum Einbau einen Finger auf den seitlichen Einsatz legen, um die Box offenzuhalten, dann die abnehmbare Pellet-Box einsetzen, bis sie fest sitzt.

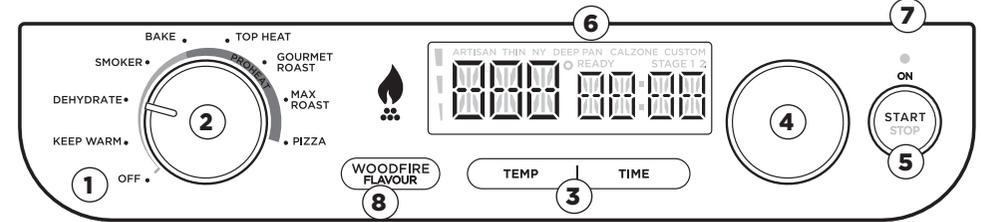


Ninja Woodfire™ Pellets einfüllen: Füllen Sie die Pelletschaufel bis zum Rand und entfernen Sie die Pellets, die über den Rand hinausgehen, um ein Verschütten zu vermeiden. Während Sie den Deckel der Smoker-Box offenhalten, geben Sie Pellets in die Smoker-Box, bis er bis zum Rand gefüllt ist. Schließen Sie dann den Deckel der Smoker-Box.



Die ausschließliche Verwendung von Ninja Woodfire Pellets garantiert beste Ergebnisse, Leistung und Aromen.

Ausbau und Reinigung der Smoker-Box: Um Verbrennungen zu vermeiden, müssen die Pellets vollständig abkühlen, bevor die Box aus dem Gerät entnommen und gereinigt wird.



FUNKTIONEN

Mit dem linken Drehknopf kann die gewünschte Funktion ausgewählt oder der Ofen ausgeschaltet werden.

KEEP WARM (Warmhalten): Speisen nach dem Garen KEEP WARM und verzehrbereit halten.

DEHYDRATE (Dörren): Sanfter Feuchtigkeitsentzug für Snacks wie Dörrfleisch und Trockenobst.

SMOKER (Räuchern): Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen, um große Fleischstücke zart zu machen.

BAKE (Backen): Zubereiten von Backwaren, die innen fluffig weich und außen schön knusprig sind.

TOP HEAT (Oberhitze): Schnelles Schmelzen von Belägen für ein schön gebräuntes Äußeres

GOURMET ROAST (Schmoren): Mit starker Hitze für eine schöne Kruste beginnen und dann bei einer niedrigen Temperatur garen, damit das Essen schön saftig wird.

MAX ROAST: Ermöglicht knusprig gebräunte, karamellisierte Leckerbissen, die ein traditioneller Backofen nicht erzielen kann.

PIZZA: Die Lieblingspizza zu Hause zubereiten – aus frischen Zutaten oder tiefgefroren

Artisan (Neapel) – Pizzen im traditionellen Neapel-Style haben einen dünnen, knusprigen Rand und werden dick mit frischem Mozzarella-Käse belegt.

Thin (Klassisch) – Eine dünnere Kruste unterstützt einen nicht zu üppigen Belag aus klein geschnittenen Zutaten, die schnell garen.

Pan Pizza – Durch den höheren Rand der Pan-Pizza können die Zutaten üppig aufgelegt werden, da die Backzeit länger ist als bei einer dünnen Pizza.

New York Style – Dünnere Kruste mit jeder Menge Mozzarella darauf (dieser darf nicht nass sein). Der Käse wird bis nahe an den Rand des Teigs aufgelegt, es bleiben nur etwa 2 cm frei, damit das Stück beim Essen angefasst werden kann.

Calzone – Für optimale Ergebnisse bitte die Anweisungen auf der Box befolgen.

Custom (Manuell) – Verwenden Sie Ihren Lieblingsrand und fügen Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu, um Ihre eigene Pizza zu kreieren. Mit dieser Einstellung können Sie auch TK-Pizza aufbacken.

BEDIENTASTEN/DREHKNÖPFE/ANZEIGELEUCHTEN

1. OFF (Aus): Wenn das Gerät nicht benutzt wird, muss der Drehknopf in der OFF-Position sein.

2. LINKER DREHKNOFF: Mithilfe dieses Drehknopfs wird die gewünschte Garfunktion ausgewählt.

3. TEMP/TIME TASTEN: Die TEMP-Taste (Temperatur) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die gewünschte Temperatur auswählen. Die TIME-Taste (Zeit) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die gewünschte Zeit auswählen.

4. RECHTER DREHKNOFF: Dieser Drehknopf wird zusammen mit den Tasten TEMP und TIME verwendet, um Temperatur und Zeit einzustellen und den Pizzatyp auszuwählen.

5. START/STOP-TASTE: START/STOP-Taste drücken, um die aktuelle Garfunktion zu starten oder zu stoppen.

HINWEIS: Obwohl es nicht empfohlen wird, können Sie das Vorheizen überspringen, indem Sie den rechten Drehknopf 4 Sekunden lang gedrückt halten.

6. READY (BEREIT): Bei der Zubereitung mehrerer Pizzen leuchtet die READY-Anzeige (Bereit) auf, wenn der Pizzastein die notwendige Temperatur erreicht hat, um die nächste Pizza einlegen zu können.

7. ON (EIN): Wenn der Ofen eingeschaltet und nicht in der OFF-Position (Aus) ist, leuchtet diese Anzeige, was bedeutet, dass der Ofen noch heiß und eingeschaltet ist. Wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist, muss der linke Drehknopf auf OFF (Aus) gestellt werden.

8. WOODFIRE FLAVOUR (HOLZFEUER-AROMA): Drücken, um Speisen mit Holzfeuer-Aroma zu verfeinern. (Kann nicht für die Funktion „KEEP WARM“ (Warmhalten) verwendet werden.)

HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist

VERWENDUNG DES NINJA WOODFIRE OUTDOOR OFENS

Bake (Backen), Dehydrate (Dörren), Keep Warm (Warmhalten)

BACKEN

VOREINSTELLUNG: 285 °C, 15 Minuten
BEREICH: 145 bis 370 °C, 1 Minute bis 2 Stunden

DÖRREN

VOREINSTELLUNG: 65 °C, 6 Stunden
BEREICH: 25 bis 90 °C, 1 bis 12 Stunden

WARMHALTEN

BEREICH: 30 Minuten - 3 Stunden

- Den Zubehör-Rost unten in den Ofen einsetzen.
- Mit dem Drehknopf auf der linken Seite können die Funktionen BAKE (Backen), DEHYDRATE (Dörren) und KEEP WARM (Warmhalten) ausgewählt werden.



- Soll die Funktion des **HOLZFEUER-AROMAS** 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. Anschließend die Taste **WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma)** drücken.

HINWEIS: Die Taste WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) kann nicht mit der Funktion BAKE (Backen) verwendet werden.

- Die TEMP-Taste (Temperatur) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste (Zeit) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- Die START/STOP-Taste drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 5 bis 25 Minuten. Bei Verwendung des Holzfeuer-Aromas durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Ofen mit dem Vorheizen (PRE).

HINWEIS: Bei den Funktionen KEEP WARM (Warmhalten) und DEHYDRATE (Dörren) gibt es keine Vorheizzeit.

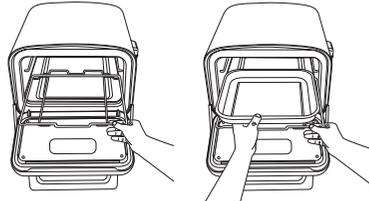
- Während der Ofen vorheizt, kann mit der Vorbereitung der Zutaten begonnen werden.
- Wenn der Ofen vorgeheizt ist, erscheint auf dem Display ADD FOOD (Essen hinzufügen), PRS START (Start drücken).
- Es empfiehlt sich, beim Herausziehen des Rahmens und beim Einsetzen der Pfanne mit den Zutaten Ofenhandschuhe zu tragen.
- Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (Fertig).
- Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.



Smoker

Voreinstellung: 120 °C, 4 Stunden
Bereich: 120 bis 180 °C 10 Minuten bis 12 Stunden

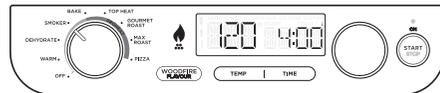
- Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und das ProHeat-Blech darauf platzieren. Bratrost in die Pfanne stellen (optional).



- Mit dem linken Drehknopf SMOKER auswählen.
- Zutaten auf den Bratrost oder das ProHeat-Blech legen.



- Die Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets füllen. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen.
- Die TEMP-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste (Zeit) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.



- Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Für den Smoker gibt es keine Vorheizzeit. Die Pellets durchlaufen einen Zündzyklus (IGN) von 3 bis 4 Minuten, dann beginnt der Ofen mit dem Garen und der Timer startet das Herunterzählen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf dem Display erscheint DONE (Fertig).
- Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.

Gourmet Roast (Schmoren)

„Voreinstellung: 280 °C, 10 Minuten (erste Stufe)
Bereich: 280 bis 370 °C, 1 Minute bis 3 Stunden“

- Den Zubehör-Rost unten in den Ofen einsetzen.
- Mit dem linken Drehknopf GOURMET ROAST (Schmoren) auswählen.

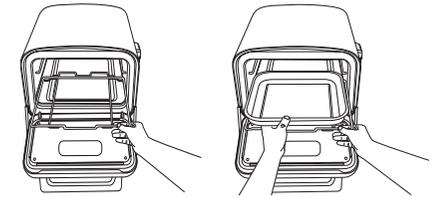


- Soll die Funktion des **HOLZFEUER-AROMAS** genutzt werden, muss die Smoker-Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen. Taste **WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma)** drücken.
- Die LED der Stufe 1 leuchtet auf. Das ist die Hochtemperatureinstellung.
- Die TEMP-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- Durch Drücken des rechten Drehknopfs leuchtet die LED für Stufe 2 auf. Den vorherigen Schritt wiederholen, um Stufe 2 zu programmieren.
- Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 25 Minuten. Bei Verwendung des Holzfeuer-Aromas durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Ofen mit dem Vorheizen (PRE).
- Wenn der Ofen vorgeheizt ist, erscheint auf dem Display ADD FOOD (Essen hinzufügen), PRS START (Start drücken).
- Den Zubehör-Rost nach vorn ziehen und die Pfanne mit den Zutaten auf den Rahmen stellen. Die Klappe schließen.
- START/STOP drücken, um den Timer zu starten. Temperatur und Zeit für Stufe 1 werden angezeigt und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Wenn Stufe 1 abgeschlossen ist, schaltet der Ofen automatisch auf die Einstellungen für Stufe 2 um.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (Fertig).
- Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

Max Roast

„Voreinstellung: 370 °C, 5 Minuten
Bereich: 240 bis 370 °C, 1 Minute bis 1 Stunde“

- Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und das ProHeat-Blech darauf platzieren.



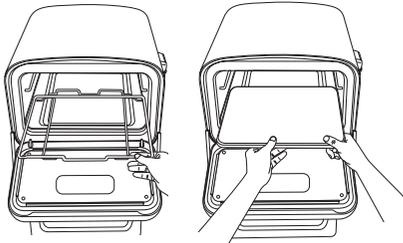
WICHTIG: Das ProHeat-Blech sollte eingesetzt sein, da es mit dem Ofen vorheizen muss.

- Mit dem linken Drehknopf MAX ROAST auswählen.
- Soll die Funktion des **HOLZFEUER-AROMAS** 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. Dann die Taste **WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma)** drücken.
- Die TEMP-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- Während der Ofen vorheizt, kann mit der Vorbereitung der Zutaten begonnen werden. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 25 Minuten.
- Wenn der Ofen vorgeheizt ist, erscheint auf dem Display ADD FOOD (Essen hinzufügen), PRS START (Start drücken).
- Es empfiehlt sich, Ofenhandschuhe zu tragen, wenn man den Rahmen herauszieht und Zutaten in die Pfanne gibt.
- Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (Fertig).
- Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

HINWEIS: Das Gerät wird piepen und 30 Sekunden lang FLIP (Wenden) anzeigen. Das Wenden ist optional, wird aber empfohlen

Pizza

- Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizzastein darauflegen.



HINWEIS: Für die Zubereitung einer Pan-Pizza (Chicago-Style-Pizza) ist eine tiefe Pfanne erforderlich (nicht im Lieferumfang enthalten).

- Mit dem linken Drehknopf PIZZA auswählen.
- Soll die Funktion des **HOLZFEUER-AROMAS** 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. Taste **WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma)** drücken.
- Mit dem rechten Drehknopf wird der gewünschte voreingestellte Pizzatyp ausgewählt (Neapel, Klassisch, Chicago, New York Style, gefroren oder manuell).
- Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 10 bis 25 Minuten. Bei Verwendung des Holzfeuer-Aromas durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Ofen mit dem Vorheizen (PRE).

HINWEIS: TEMP (Temperatur) kann nur mit der Funktion MANUAL eingestellt werden.

- Mit dem rechten Drehknopf wird die Zeit eingestellt (TIME). Die Einstellungszeit für PIZZA ist unterschiedlich. Dadurch wird der Backzeit-Timer für Pizza eingestellt (ähnlich einem Ofen-Timer). Wenn die Zeit abgelaufen ist, bleibt das Gerät bis zu einer Stunde lang eingeschaltet, um weitere Pizzen (Back-to-Back) zu backen.
- Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, wird ADD FOOD (ESSEN HINZUFÜGEN) PRS STRT (Start drücken) angezeigt. Die Pizza direkt auf dem Stein platzieren.
- Erneut START/STOP drücken, damit der Timer beginnt, herunterzuzählen.

HINWEIS: Wir empfehlen die Verwendung der Ninja Pizzaschaufel, die separat erhältlich ist. Alternativ kann ein Schneidebrett oder die Unterseite eines Backblechs mit Mehl bestreut verwendet werden, um die Pizza auf den Stein zu legen.

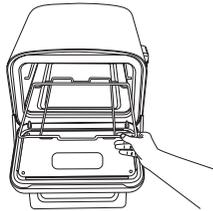
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf dem Display erscheint GET FOOD (Speisen entnehmen). Die Pizza mit der Pizzaschaufel aus dem Ofen nehmen.

HINWEIS: BACK-TO-BACK-PIZZEN BACKEN -
Um optimale Ergebnisse zu erzielen, muss gewartet werden, bis READY (BEREIT) auf dem Display erscheint. Dies zeigt an, dass der Stein wieder die richtige Temperatur erreicht hat. Fügen Sie dann die nächste Pizza hinzu.

Top Heat (Oberhitze)

Voreinstellung: 260 °C, 10 Stunden
Bereich: 260 bis 370 °C, 5 bis 30 Stunden

- Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und das ProHeat-Blech darauf platzieren.



- Bratrost in die Pfanne stellen (optional).
- Mit dem linken Drehknopf GRILL auswählen.
- Die TEMP-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- Zutaten auf den Bratrost oder das ProHeat-Blech legen.
- Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Es gibt keine Vorheizzeit. Der Ofen beginnt mit dem Garen und der Timer startet das Herunterzählen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (Fertig).
- Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

REINIGUNG DES OFENS

- Der Ofen sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung **IMMER** abkühlen.
- Vor der Reinigung muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt werden. Die Klappe sollte nach der Entnahme des Grill- oder Garguts offen bleiben, damit der Ofen schneller abkühlen kann.
- Das Innere des Ofens kann mit Wasser, Spülmittel und einer Nylonbürste gereinigt werden.

ZUBEHÖR REINIGEN

Smoker-Box

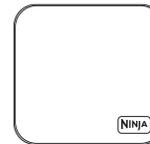


Die Smoker-Box ist nach jedem Gebrauch herauszunehmen und der komplette abgekühlte Inhalt auf sichere Weise zu entsorgen.

Es ist nicht erforderlich, die Smoker-Box nach jedem Gebrauch zu reinigen. Nach jeweils 10 Anwendungen ist überschüssiges Kreosot mit einer Drahtbürste zu entfernen.

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

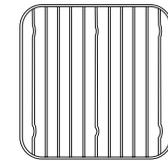
Pflege des Pizza-Steins



- Den Pizzastein **KEINESFALLS** abwaschen.
- Er kann reißen oder brechen, wenn er im heißen Zustand mit kaltem Wasser in Berührung kommt.
- Wasser kann lange Zeit im Stein zurückbleiben. Wenn er nass wird, vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocknen lassen.
- Seife beeinträchtigt die natürlichen Ablagerungen und hält sich im Stein, auch nachdem er getrocknet ist.
- Schwarze Flecken und Verfärbungen auf Pizzasteinen sind völlig normal.

- Es ist ganz normal, dass Ihr Pizzastein sich mit der Zeit verfärbt – ein Stein mit Ablagerungen funktioniert besser (genau wie eine gusseiserne Pfanne). Wenn Sie ihn dennoch reinigen wollen:
 - Lassen Sie ihn zunächst vollständig abkühlen.
 - Kratzen Sie anhaftenden Schmutz vorsichtig mit einem nichtmetallischen Instrument vom Stein ab.
 - Wischen Sie dann alle verbleibenden Schmutzpartikel mit einem weichen Tuch ab.

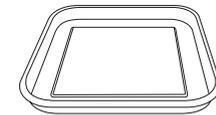
Bratrost/Zubehör-Rost



- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Roste entfernen. Die Roste sind spülmaschinenfest.
- Bei der Reinigung von Hand Spülmittel, warmes Wasser und die raue Seite eines Schwamms verwenden, um Anhaftungen zu entfernen.
- Die Roste abspülen und mit einem Tuch abtrocknen.

ProHeat-Blech Kann ich Aluminiumfolie benutzen, um die Schale sauber zu halten?

Die Verwendung von Folie ist möglich beim Gourmet-Braten oder wenn sich der Rost in der Schale befindet. Das erleichtert die Reinigung. Wir empfehlen, bei Max-Roast keine Folie zu verwenden, da die Zutaten für das beste Ergebnis beim Anbraten mit der erhitzten Schale in Kontakt kommen müssen.



- Das ProHeat-Blech abkühlen lassen. Das ProHeat-Blech **NICHT** in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Eventuelle Verfärbungen mit Spülmittel, warmem Wasser und der rauhen Seite eines Schwamms entfernen. **KEINE** Stahlwolle oder andere scheuernde Hilfsmittel verwenden, da die Töpfe und Pfannen zerkratzen können.
- Das Blech abspülen und mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

⚠️ 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.

• Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

- 1 Überprüfen, ob die Fehlerstrom-Schutzeinrichtung vollständig eingesteckt ist und die Reset-Taste gedrückt wurde. Der Kreis über der RESET-Taste leuchtet orange.
- 2 Sicherstellen, dass die Drucktaste auf der Position ON (Ein) steht (die Seite mit dem Strich ist nach unten gedrückt).
Es ist wichtig, dass sich der Drehknopf nicht auf der Position OFF (Aus) befindet.

Wenn sich das Gerät auch nach der Durchführung der obengenannten Schritte nicht einschalten lässt, muss sich unter +49 0800 000 9063 an den Kundendienst gewendet werden.

• Auf dem Bedienfeld wird „Add Food“ (Essen hinzufügen) angezeigt.

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

• Auf dem Bedienfeld wird „E“ angezeigt.

Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 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) 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 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 soll die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) gedrückt werden?

Um bei den Funktionen Dehydrate (Dörren), Hi/LO (Hoch/Niedrig), Sear (Anbraten), Grill, Roast (Braten), Bake (Backen) und Pizza ein Raucharoma hinzuzufügen, vor der START-Taste die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) drücken. Wenn die Funktion SMOKER genutzt wird, muss die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) nicht gedrückt werden. Die Funktion Woodfire kann nicht zusammen mit der Funktion WARM (Warmhalten) verwendet werden.

• Warum kommen Flammen aus der Pelletbox?

Kleine Flammen können aus der Smoker-Box austreten, wenn der Ofendeckel 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.

• 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.

• Können beim Garen im Ofen bei hohen Temperaturen Öle verwendet werden?

Die unten aufgeführten empfohlenen Fette/Öle sollten sparsam verwendet werden. Die explizit nicht-empfohlenen Fette/Öle sollten nur verwendet werden, wenn sie im Ninja Rezept angegeben sind (mehr zu den zugelassenen Fetten/Ölen unter „Bewährte Verfahren beim Garen über 260 °C“, beim Produkt dabei).

• Wie kann bei der Zubereitung mehrerer Portionen (Batch-Cooking) bei hohen Temperaturen Feuer im Ofen vermieden werden?

Es ist wichtig, das Fett/Öl aus der Bratform zu entfernen, um ein Überlaufen zu vermeiden. Die Form muss vor jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Dadurch wird verhindert, dass das Fett brennt und Rauch entsteht.

• Wie kann das Aufflammen beim Öffnen des Ofens verhindert werden?

Beim Garen bei hohen Temperaturen, insbesondere beim Anbraten, die Klappe langsam und in einem Abstand von einer Armlänge öffnen. Es ist wichtig, das Fett/Öl vom Backblech zu entfernen, um ein Überlaufen zu vermeiden. So können Rauchschwaden und Flammenbildung weitgehend vermieden werden.

• Warum dauert das Vorheizen so lange?

Die Vorheizzeiten variieren je nach Funktion und Gerätetemperatur.

SMOKER, DEHYDRATE (Dörren), WARM (Warmhalten)
Kein Vorheizen.

Beim Hinzufügen von Holzfeuer-Aroma, verlängert sich die Vorheizzeit um weitere 3-4 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 die Funktion Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) ausgeschaltet werden?

Wurde die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) gedrückt und die Garfunktion bereits durch Drücken der START-Taste begonnen, kann die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) erneut gedrückt werden, um die auszuschalten, wenn der Zündzyklus zu 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), kann die Funktion Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) nicht mehr ausgeschaltet werden.

• 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. Die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) 4 Sekunden lang gedrückt halten, um eine volle Box neuer Pellets zu entzünden. Wenn Sie mit der Smoker-Box 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.

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Europa kaufen, erhalten Sie automatisch eine Garantie hinsichtlich der Produktqualität (Ihre „gesetzlichen Rechte“). Sie können diese gesetzlichen Rechte gegenüber Ihrem Einzelhändler 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 Geschäftsbedingungen 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.

Die nachstehenden Bedingungen nennen die Voraussetzungen und den Umfang unserer Garantie; sie wird gewährt von SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11, Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) („uns“, „unser“ oder „wir“). Sie wirken sich nicht auf Ihre gesetzlichen Rechte oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers und Ihren Vertrag mit diesem aus. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja®-Garantie

Ein Haushaltsküchengerät ist 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.

Sie erhalten 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 online zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu

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 haben, ist Ihre Garantie ungültig.

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.eu.

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.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Ermessen 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 durch Nachlässigkeit im Gebrauch oder in der Pflege, falsche bzw. unsachgemäße Benutzung, unvorsichtige Bedienung oder Handhabung des Küchengeräts, die den Anweisungen in der von Ninja® mitgelieferten Bedienungsanleitung zuwiderläuft.
- 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 oder seinen Vertretern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die von Dritten durchgeführten Reparaturen oder Änderungen nicht den Schaden herbeigeführt haben, für den Sie die Garantie in Anspruch nehmen wollen.

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.

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



VERSTELLBARER STÄNDER

Bringe deine Outdoor-Kochstation mit einem robusten, verstellbaren Ständer und Beistelltisch auf ein neues Niveau.



ZUSÄTZLICHER BEISTELLTISCH

Erweitere deine Arbeitsfläche auf beiden Seiten des Ständers und halte deine Kochutensilien griffbereit.



OFENABDECKUNG

Ob Regen oder Sonne - diese strapazierfähige und passgenaue Abdeckung hält die Elemente draußen.



PIZZASCHALE

Das bevorzugte Werkzeug des Backofenmeisters zum einfachen Be- und Entladen von Brot und Pizzen.



TABLETT AUS GUSSEISEN

Mit einer gusseisernen Pfanne, die für das Garen bei hoher Hitze geeignet ist, lassen sich außergewöhnliche Karamellisierungen und Grillergebnisse erzielen.



PELLET-SETS

Decke dich mit unseren Signature Blends ein und genieße bis zu 20 Rauchstunden pro Beutel. Beide Geschmacksrichtungen passen perfekt zu jedem Gericht.

KAUFEN SIE BEI
ninjakitchen.eu

