

NINJA

WOODFIRE

PRO XL Electric BBQ Grill
& Smoker

with Smart Cook System

OG850EU

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



ninjakitchen.eu

VIELEN DANK

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



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 1700 W

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



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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSEGEBRAUCH

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

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

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



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



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

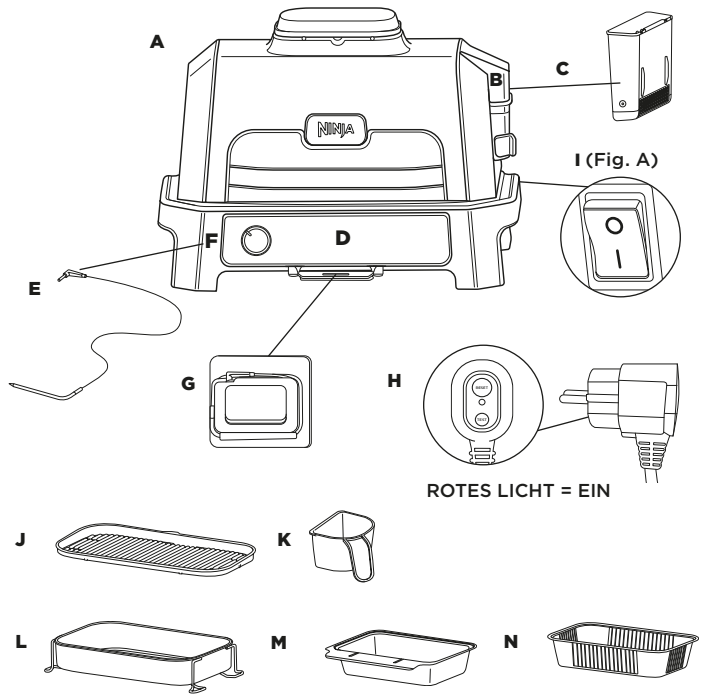


Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

TEILE UND ZUBEHÖR

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



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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

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

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

Richtige Platzierung des Grills

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



Für jedes Wetter geeignet

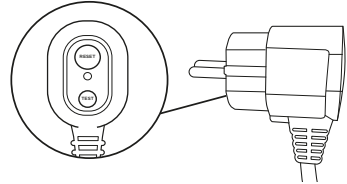
Dieser Grill kann ohne Gefahr bei jedem Wetter verwendet werden. Das Hauptgerät entspricht Schutzart IPX4 und der Stecker Schutzart IP66. Der RCD-Stecker bietet zusätzlichen Schutz und ist so konzipiert, dass er bei einem Problem mit dem Stromkreis abschaltet. Das Gerät sollte bei Nicht-Verwendung abgedeckt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

Verlängerungskabel

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

EINSCHALTEN DES GRILLS

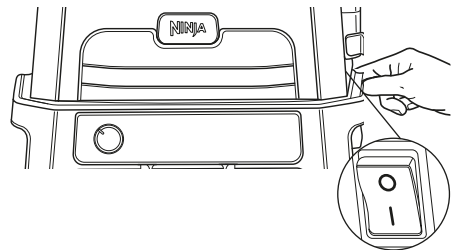
- 1 Stecken Sie den Schutzschalter in die Steckdose. Schalten Sie die Steckdose ein.
- 2 Drücken Sie die RESET-Taste am Schutzschalter. Die Leuchte unter der RESET-Taste sollte rot leuchten. Wenn dies nicht der Fall ist, versuchen Sie eine andere Steckdose. Hinweis: Bei direkter Sonneneinstrahlung kann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



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

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

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



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

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

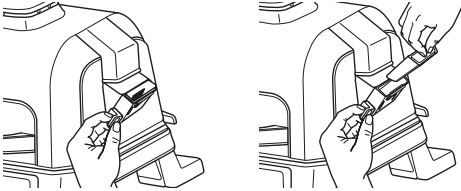
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH - FORTSETZUNG

ABNEHMBARER RÄUCHERKASTEN

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

Einbau der Smoker-Box:

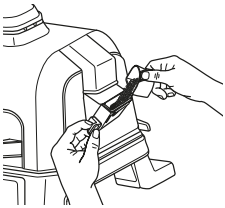
Halten Sie zum Einbau den Deckel der Smoker-Box mit einer Hand offen und führen Sie die abnehmbare Smoker-Box in die Öffnung ein, bis er fest sitzt.



Ninja Woodfire Pellets einfüllen:

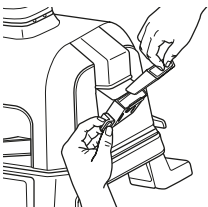
Füllen Sie die Pelletschaufel bis zum Rand und entfernen Sie die Pellets, die über den Rand hinausgehen, um ein Verschütten zu vermeiden. Während Sie den Deckel der Smoker-Box offenhalten, geben Sie Pellets in die Smoker-Box, bis er bis zum Rand gefüllt ist, und schließen Sie dann den Deckel des Kastens.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

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



Ausbau und Reinigung der Smoker-Box:

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



REINIGUNG IHRES GRILLS

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

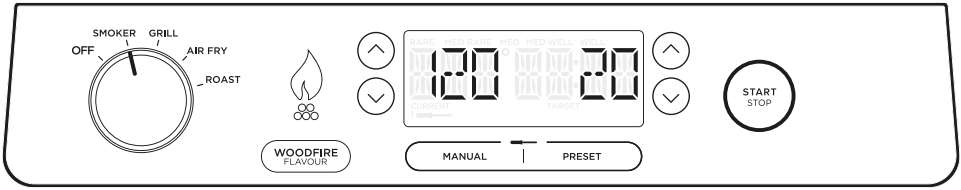
- Trennen Sie den Grill von der Stromversorgung, bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie den Deckel offen, nachdem Sie das Grill-/Gargut entnommen haben, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Entnehmen Sie nach jedem Gebrauch die Smoker-Box und entsorgen Sie den abgekühlten Ascheinhalt auf sichere Weise.
- Es ist nicht erforderlich, die Smoke Box nach jedem Gebrauch zu reinigen. Wir empfehlen, nach jeweils 10 Anwendungen überschüssiges 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 Korb, die Fettauffangschale und die Smoker-Box sind **NICHT** spülmaschinenfest. Das Thermometer **NICHT** in der Spülmaschine reinigen.
- Das integrierte Thermometer und der Halter sind nur von Hand zu waschen. Tauchen Sie das Thermometer **NIEMALS** ganz oder teilweise in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Die Reinigung sollte nur mit einem feuchten Tuch erfolgen.
- Entfernen Sie die abgekühlte Fettauffangschale vorsichtig von der Rückseite des Geräts. Entsorgen Sie das enthaltene Fett auf sichere Weise und reinigen Sie die Schale per Hand in warmem Wasser mit Spülmittel.
- Der innere Deckel sollte nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Fett zu entfernen und damit keine unangenehmen Gerüche entstehen.
- Wenn Lebensmittelrückstände oder Fett an der Grillplatte oder einem anderen abnehmbaren Teil haften, weichen Sie diese vor dem Reinigen in warmem Wasser mit Spülmittel ein.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Antihaft- Grillplatte und den Korb (falls verwendet) und reinigen Sie beides von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel.

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

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



FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

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

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

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

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

BEDIENTASTEN

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

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

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

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

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

VORHEIZEN, UM BESSERE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN

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

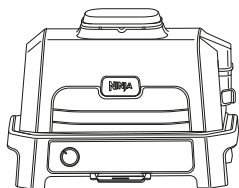
Nachdem Sie die Funktion, TIME (Zeit) und TEMP eingestellt und auf **START** gedrückt haben, beginnt das Gerät automatisch mit dem Vorheizen (außer Sie verwenden die Funktionen SMOKER oder REHEAT/DEHYDRATE, ohne WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY zu aktivieren).

VERWENDUNG DES THERMOMETERS

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

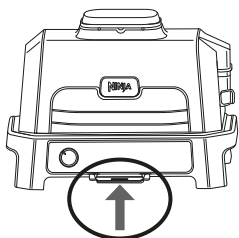
Vor dem ersten Gebrauch

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



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

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



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

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

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

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

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

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

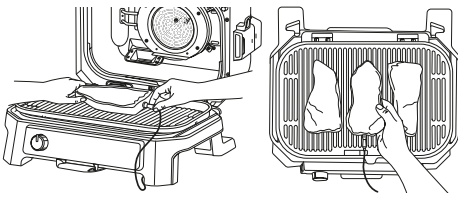
Wenn Sie die manuelle Funktion verwenden, drücken Sie MANUAL und verwenden Sie die empfohlenen untenstehenden internen Kochtemperaturen für die Funktionen, außer Schnellkochen.

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

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

VERWENDUNG DES THERMOMETERS - FORTSETZUNG

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



Correct thermometer placement.
Thermometer grip is fully inside unit.

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

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

VERWENDUNG DES THERMOMETERS IN VERSCHIEDENEN GARSZENARIEN:

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

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

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

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

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

So garen Sie 2 oder mehr Fleischstücke verschiedener Größen:

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

So garen Sie 2 oder mehr Fleischstücke verschiedener Art:

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

VERWENDUNG DES THERMOMETERS – FORTSETZUNG

KORREKTES EINFÜHREN DES BRATENTHERMOMETERS

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

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

GARFUNKTIONEN

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

Smoker (Raucher)



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

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

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

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

- 7 Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die  TEMP-Tasten, um die Temperatur nach Wunsch einzustellen.
- 8 Mit den  TIME-Tasten stellen Sie die Garzeit ein.
- 9 Auf START drücken, um den Garvorgang zu starten. Für die Smoker-Funktion gibt es keine Vorheizzeit.
- 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

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

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

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

- 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 beginnt mit dem Herunterzählen.

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

- 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

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

Air Fry (Heißluft-Frittieren)

VOREINSTELLUNG: 200 °C für 12 Minuten

TEMPERATURBEREICH: 150 bis 240 °C

GARZEIT: 1 Minute bis 1 Stunde

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

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

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

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

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

Roast (Grillen/Rösten)

VOREINSTELLUNG: 180 °C für 1,5 Stunden

TEMPERATURBEREICH: 120 bis 220 °C

GARZEIT: 1 Minute bis 4 Stunden

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

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

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

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

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

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

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

• **Mein Gerät lässt sich nicht einschalten.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• **„E“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**

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

• **Auf dem Bedienfeld wird „CLD“ angezeigt.**

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

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

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

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

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

• **Wann drücke ich die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY?**

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

• **Warum kommen Flammen aus der Smoker-Box?**

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

• **Wo sollte ich meine Pellets lagern?**

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

• **Sollte ich beim Räuchern Öle oder Antihafsprays verwenden?**

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

• **Wie entsorge ich verbrannte Pellets nach einem Garvorgang?**

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

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

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

Die Vorheizzeiten variieren je nach Funktion und Gerätetemperatur.

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

AIR FRY, ROAST: 3 Minuten

SMOKER: Kein Vorheizen.

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

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

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

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

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

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

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

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



VERSTELLBARER STÄNDER

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



ZUSÄTZLICHER BEISTELLTISCH

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



BBQ GRILL ABDECKUNG

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



PLANCHA

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



GRILLPLATTE/PLANCHA

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



INNENSCHALEN FÜR FETTAUFFANGSCHALE

Zehn Schalen sorgen für eine mühelose Reinigung.



PELLETBEUTEL

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



BRAT- UND SMOKEROST

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



RIPPCHENHALTER

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

SIE FINDEN SIE AUF
ninjakitchen.eu



GARANTIEBEDINGUNGEN

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

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

Ninja-Garantie

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

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

Wie mache ich die Garantie geltend?

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

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

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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