

NINJA

WOODFIRE

Pro C^(connect)nnect

**XL Electric BBQ
Grill & Smoker**

OG901EU

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



ninjakitchen.eu



REGISTRER DIT KØB

 ninjakitchen.eu/registergarantee

 Scan QR-kode ved hjælp af mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V- 50-60Hz

Watts: 1700W

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



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

skade på miljø eller folkesundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af dit brugte apparat bedes du anvende de tilgængelige returnerings- og indsamlingssystemer eller kontakte forhandleren, som du købte produktet fra. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssig, forsvarlig måde.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtig sikkerhedsvejledning	4
Dele og tilbehør	6
Før første brug	6
Hvor findes grillen	7
Brug i ethvert vejr	7
Forlængerledning	7
Tænding af grillen	7
Aftagelig røgboks	8
Rengøring af din grill	8
Lær at bruge kontrolpanelet	9
Funktionsknapper	9
Betjeningsknapper	9
Brug af det indbyggede stegetermometer	10
Sådan indsætter du stegetermometeret korrekt	11
Madlavningsfunktioner	12
Smoker (Smoker)	12
Grill (Grillning)	12
Air Fry (Air Frying)	13
Roast (Stegning)	13
Bake (Bagning)	14
Dehydrate (Dehydrering)	15
Reheat (Genopvarmning)	15
Fejlfinding	16
Ninja Cooking Connected-grill	18
Tilbehør	21
Producentens garanti	22

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

MÅ IKKE BENYTTES TIL KOMMERCIEL ELLER INDUSTRIEL BRUG. LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN BRUG

⚠ ADVARSEL

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i elektrisk stød, brand eller forbrændingsfare, som kan forårsage ejendomsskade, personskade eller død. Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, inklusive følgende:

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

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



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



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

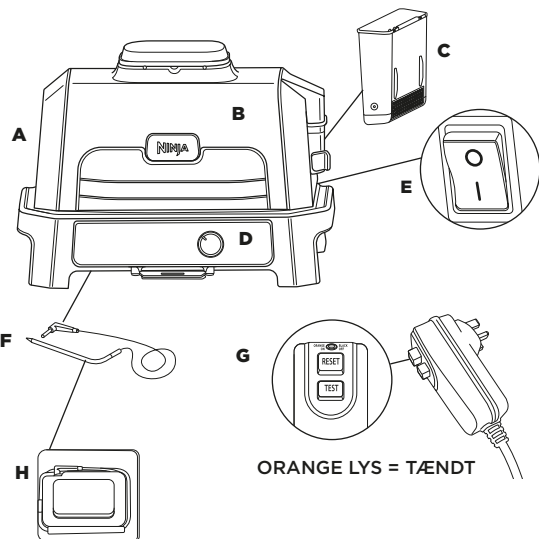


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.

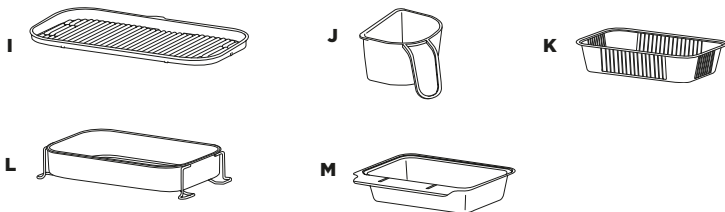
GEM DISSE ANVISNINGER

DELE OG TILBEHØR

- A Primær enhed
- B Låg
- C Pillekasse
- D Kontrolpanel
- E TÆND/SLUK-knap
- F Indbygget termometer
- G Ledning og RCD-stik
- H Indbygget termometeropbevaring
- I Grillplade
- J Pilleske
- K Beklædning til fedtbakke
- L Grillkurv
- M Fedtbakke



ORANGE LYS = TÆNDT



Besøg ninjakitchen.eu, hvis du ønsker at bestille reservedele eller nye dele og tilbehør

INDEN FØRSTE BRUG

- 1 Fjern al emballage og tape fra apparatet.
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask grillpladen og grillkurven i varmt sæbevand, skyl dem af, og tør grundigt. Grillpladen, grillkurven og bundenhed tåler **IKKE** opvaskemaskine. Hoveddelen må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.
- 4 Brug **IKKE** slibende børster eller svampe på madlavningsfladerne, da de kan beskadige belægningen.

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

Fortsæt med at følge vejledningen på side 8, før du forsøger at gøre dette.

INDEN FØRSTE BRUG - FORTSAT

Her placerer du grillen

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



Brug i al slags vejr

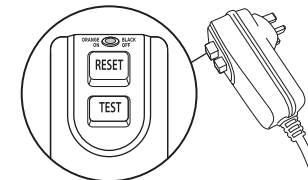
Denne grill er sikker at bruge i al slags vejr. Hovedenheden er klassificeret som IPX4, og stikket IP66. RCD-stikket leverer yderligere beskyttelse, og det er designet til at slå fra, hvis der er problemer med kredsløbet. Vi anbefaler, at du dækker enheden til, når den ikke er i brug, så den altid ser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

FORLÆNGERLEDNING

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

SÅDAN TÆNDES GRILLEN

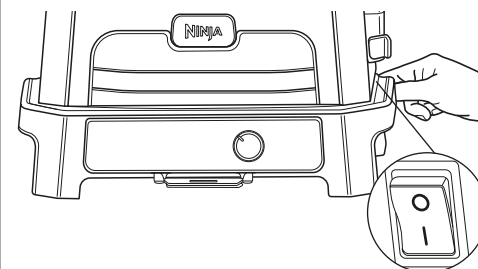
- 1 Slut RCD til en stikkontakt. Tænd for kontakten.
- 2 Tryk på NULSTIL-knappen på RCD. Cirklen over knappen RESET (NULSTIL) bør lyse orange. Prøv en anden stikkontakt, hvis dette ikke er tilfældet. Bemærk: Det kan være svært at se det orange lys, hvis der er direkte solskin.



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

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

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



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

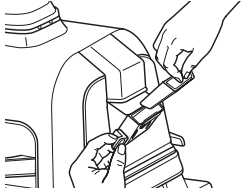
BEMÆRK: Der skal trykkes på NULSTIL-knappen på RCD hver gang apparatet tages ud af stikket eller kontakten er slukket.

AFTAGELIG RYGEKASSE

Ankommer fuldt installeret i apparatet. Findes på højre side af låget. Sørg altid for, at den aftagelige rygekasse er sat på plads, før du tilføjer piller. Gennemgå alle advarsler, før du fortsætter.

Montering af rygekassen:

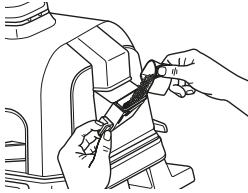
For at montere den skal du trække rygekasse ud med den ene hånd og indsætte den aftagelige rygekasse, så den sidder på plads.



Sådan tilføjer du Ninja Woodfire-piller:

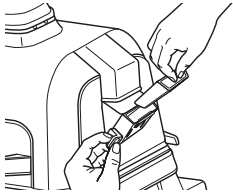
Fyld pilleskelen til toppen og jævn ud for at undgå spild. Mens du holder låget til røgkassen åbent, skal du hælde pillerne i den med pilleskeen, indtil den er fyldt til randen.

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



Fjernelse af rygekasse og rengøring:

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



RENGØRING AF DIN GRILL

Grillen bør rengøres grundigt efter brug. Lad **ALTID** apparatet køle af, før du rengør det.

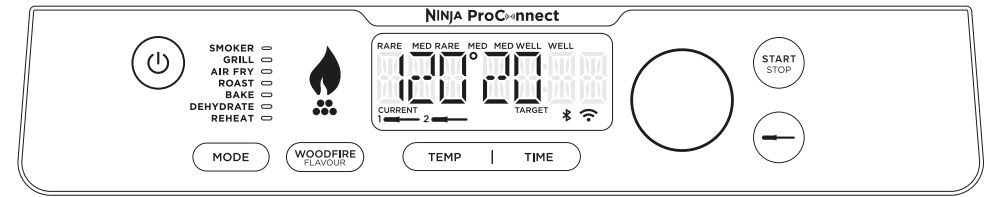
- Tag grillen ud af stikkontakten, før du rengør den. Hold låget åbent, når du har taget din mad ud, så apparatet køler hurtigere af.
- Fjern røgkassen, og bortskaf alt indhold sikkert efter hver brug.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre røgkassen efter hver brug. Vi anbefaler, at du bruger en stålbørste til at fjerne ekstra kreosot hver 10. gang, du bruger ovnen.

BEMÆRK: UNDGÅ at bruge flydende rengøringsopløsning på rygekassen.

- Pilleskeen tåler opvaskemaskine. Grillpladen, grillkurven, fedtbakke og rygekassen tåler ikke opvaskemaskine. Sonden må **IKKE** vaskes i opvaskemaskinen.
- Det indbyggede termometer og holderen må kun vaskes i hånden. Nedsæk **IKKE** ledningen eller nogen del af stegetermometeret i vand eller anden væske. Vi anbefaler, at du kun rengør med en fugtig klud.
- Fjern forsigtigt den afkølede fedtbakke fra bagsiden af apparatet, og kasser fedtindholdet sikkert efter hver brug. Vask fedtbakken i hånden med varmt, sæbeholdigt vand.
- Det indre låg tørres af med et fugtigt viskestykke eller en fugtig klud efter hvert brug for at fjerne fedt og få apparatet til at lugte godt.
- Hvis madrester eller fedt sidder fast på grillpladen eller andre aftagelige dele, kan du lægge dem i blød i varmt sæbevand, før du rengører dem.
- Fjern non-stick-grillpladen og -grillkurven (hvis brugt) efter hver brug, og vask dem i hånden med varmt sæbevand.

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

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



FUNKTIONSKNAPPER

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

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

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

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

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

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

BAKE (BAGNING): Bag kager, lækkerier, desserter og mere med lavere blæserhastigheder.

DEHYDRATE (DEHYDRERING): For sunde snacks kan du dehydrere kød, frugt og grøntsager.

REHEAT (GENOPVARM): Ideel til at genopvarme rester, så intet går til spilde.

BETJENINGSKNAPPER

FUNKTIONSVÆLGER: Brug drejeknappen til at justere din temperatur, tilberedningstid eller termometerindstillinger.

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

WOODFIRE FLAVOUR: Tryk efter valg af tilberedningsfunktion for at tilføje autentiske røget smag. Beregnet til brug med funktionerne Grillning, Air Fry (Luftstegning), Bagning, Stegning og Dehydrering. Når du trykker på flammeikonet, vil det lyse på skærmen.

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

TEMP: Tryk på TEMP for at ændre grilltemperaturen, og brug drejeknappen til at øge eller sænke temperaturen.

TID: Tryk på TID for at ændre tilberedningstiden, og brug drejeknappen til at øge eller mindske tiden.

START/STOP: Tryk for at starte eller stoppe den aktuelle tilberedningsfunktion, eller tryk og hold nede i 4 sekunder for at springe forvarmningen over.

FORVARM FOR BEDRE RESULTATER

For det bedste grillresultat opvarmes apparatet fuldt, inden der tilsættes madvarer. Hvis du tilføjer mad, før forvarmningen er fuldført, kan det føre til overstegning, røg og længere forvarmningstid.

Når du har indstillet funktion, tid og temperatur, skal du trykke på **START**, enheden vil automatisk begynde at forvarme (undtagen hvis du bruger **SMOKER-**, **GENOPVARMNING-** eller **DEHYDRERING-** funktionerne eller Genopvarmning/Dehydrering-funktionerne) uden at aktivere Ninja Woodfire Flavour.

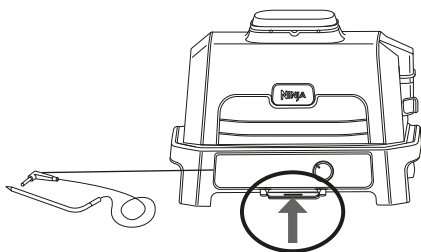
BRUG AF DET INDBYGGEDE STEGETERMOMETER

VIGTIGT: Sæt **IKKE** hænderne i nærheden af ledningen til det indbyggede stegetermometer, når det er i brug. Så undgår du forbrænding eller skoldning.

Inden første brug

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

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



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

- 2 Sæt termometeret i den øverste stikdåse mærket som "1" på venstre side af kontrolpanelet. Tryk fast ned på stikket, indtil det ikke kan komme længere. Skub opbevaringsrummet tilbage på plads.

- 3 Når termometeret er sat i stikket, skal du vælge den ønskede tilberedningsfunktion og tilberedningstemperatur.

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

- 4 Tryk på Termometer-knappen, og brug derefter drejeknappen til at vælge din ønskede kødtype eller manuel. Tryk på drejeknappen for at bekræfte valget.

- 5 Brug drejeknappen til at vælge det ønskede resultat eller manuelle interne temperatur, og tryk derefter på drejeknappen for at bekræfte valget.

BEMÆRK: Tilbereder du forskellige typer kød eller de samme til en anden temperatur?

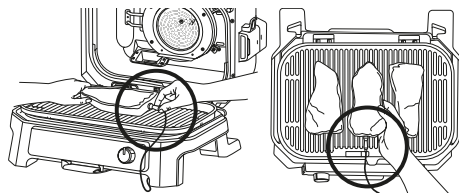
Brug det **andet termometer**. Sæt stikket i stikkontakten mærket som "2". Tryk på termometer-knappen igen. Termometer 2-ikonet vil lyse. Gentag trin 3-5 for at programmere det andet termometer.

Hvis du vælger **MANUEL**-knappen, kan du bruge de anbefalede stegetemperaturer herunder.

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

BEMÆRK: Forudindstillede tilberedningsniveauer for OKSEKØD/LAMMEKØD er lavere end normale anbefalinger, da apparatet medregner hviletid.

- 6 Sæt det tilbehør i grillen, som du skal bruge til den valgte funktion, og luk låget. Tryk på **START/STOP** for at begynde forvarmning.
- 7 Mens apparatet forvarmes, sættes stegetermometeret vandret ind til midten af proteinets tykkeste del. **Se skemaet på den efterfølgende side for flere anvisninger til indsætning af stegetermometer.**
- 8 Når grillen er forvarmet, og **"TILSÆT MAD"** vises på skærmen, skal du åbne låget, sætte maden ind med stegetermometeret i og lukke låget over stegetermometerets ledning.



Korrekt placering af stegetermometeret. Hele stegetermometerets sonde skal være inde i apparatet.

- 9 Statusbjælken øverst i displayet viser resultatet. Blinkende resultat viser den aktuelle fase.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

BEMÆRK: Når du bruger GRILL eller STEGNING, bipper apparatet, og VEND vises på displayet. Vi anbefaler at vende, men det er valgfrit.

- 10 Grillen stopper automatisk, når dit ønskede resultat næsten er nået, da det medregner hviletid, og **"TAG MAD"** vises i displayet.
- 11 Læg kødet på en tallerken, mens **"HVIL"** vises på displayet. Termometeret behøver ikke stadig at være sat i. Kødstykket fortsætter tilberedning med hviletid, til du indstiller din temperatur, hvilket tager omkring 3-5 minutter. Dette er et vigtigt trin, da resultatet kan se mindre tilberedt ud,

uden hviletid. Hviletid kan variere baseret på kødstykkets størrelse, udskæring og type.

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

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

SÅDAN INDSÆTTER DU STEGETERMOMETERET KORREKT

BEMÆRK: Brug **IKKE** stegetermometeret til frosne kødstykker eller kødudskæringer tyndere end 2,5 cm.

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

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

Smoker (Smoker)

FORUDINDSTILLING: 120 °C i 4 timer
TEMP-INTERVAL: 60-210 °C
TIDSINTERVAL: 10 min.-12 timer

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

BEMÆRK: Hvis du bruger stegetermometeret, skal du se afsnittet Brug af det/de indbyggede termometer(e).

- 3 Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.
- 4 Træk røggassen åben, og brug pilleskeen til at fylde røggassen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen.
- 5 Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Luk låget.
- 6 Sørg for, at grillen er sluttet til en stikkontakt, og tryk på **TILSTAND**-knappen eller brug drejeknappen til at vælge **SMOKER**-funktionen.

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

- 7 Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, skal du trykke på **TEMP** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke temperaturen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses temperaturen efter 5 sekunder.
- 8 For at justere tilberedningstiden skal du trykke på **TID** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses tilberedningstiden efter 5 sekunder.
- 9 Tryk på **START** for at starte tilberedningen. Der er ingen forvarmningstid for Smoker-funktionen. Pillerne gennemgår en tændingscyklus (IGN) i 3-6 minutter, hvorefter grillen begynder at tilberede maden, og timeren begynder at tælle ned.
- 10 Når tilberedningstiden når til 0, bipper grillen og **FÆRDIG** vises på displayet.
- 11 Fjern maden fra grillpladen.

Grill (Grillning)

FORUDINDSTILLING: Medium i 25 min.
TEMP-INTERVAL: Lav-høj
TIDSINTERVAL: 1 min.-1 time

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

BEMÆRK: Hvis du bruger stegetermometeret, skal du se afsnittet Brug af det/de indbyggede termometer(e).

- 3 Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.
- 4  Hvis du planlægger at bruge Ninja Woodfire Flavour (Smag af trækul), skal du trække røggassen åben og bruge pilleskeen til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen.
- 5 Sørg for, at grillen er sluttet til en stikkontakt, og tryk på **TILSTAND**-knappen eller brug drejeknappen til at vælge **GRILL**-funktionen.
- 6  Hvis du vil tilføje Ninja Woodfire Flavour, skal du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 7 Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, skal du trykke på **TEMP** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke temperaturen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses temperaturen efter 5 sekunder.
- 8 For at justere tilberedningstiden skal du trykke på **TID** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses tilberedningstiden efter 5 sekunder.
- 9 Tryk på **START** for at begynde forvarmning. Hvis du bruger Ninja Woodfire Flavour, vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter grillen begynder at forvarme (PRE).

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

- 10 Når forvarmningen er færdig, bipper grillen og **TILSÆT MAD** vil blinke på displayet.
- 11 Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

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

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

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

Air Fry (Air Frying)

FORUDINDSTILLING: 200 °C i 12 min.
TEMP-INTERVAL: 150-240 °C
TIDSINTERVAL: 1 min.-1 time

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

BEMÆRK: Hvis du bruger stegetermometeret, skal du se afsnittet Brug af det indbyggede termometer.

- 4 Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.
- 5  Hvis du planlægger at bruge Woodfire Flavour (Smag af trækul), skal du trække røggassen åben og bruge pilleskeen til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen.
- 6 Sørg for, at grillen er sluttet til en stikkontakt, og tryk på **TILSTAND**-knappen eller brug drejeknappen til at vælge **AIR FRY**-funktionen.
- 7  Hvis du vil tilføje Ninja Woodfire Flavour, skal du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 8 Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, skal du trykke på **TEMP** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke temperaturen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses temperaturen efter 5 sekunder.
- 9 For at justere tilberedningstiden skal du trykke på **TID** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses tilberedningstiden efter 5 sekunder.
- 10 Tryk på **START** for at begynde forvarmning. Hvis du bruger Ninja Woodfire Flavour, vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter grillen begynder at forvarme (PRE).

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

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

Roast (Stegning)

FORUDINDSTILLING: 180 °C i 1 timer og 30 min.
TEMP-INTERVAL: 120-220 °C
TIDSINTERVAL: 1 min.-4 timer

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

BEMÆRK: Hvis du bruger stegetermometeret, skal du se afsnittet Brug af det indbyggede termometer.

- 3 Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.
- 4  Hvis du planlægger at bruge Ninja Woodfire Flavour (Smag af trækul), skal du trække røggassen åben og bruge pilleskeen til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen.
- 5 Sørg for, at grillen er sluttet til en stikkontakt, og tryk på **TILSTAND**-knappen eller brug drejeknappen til at vælge **STEGNING**-funktionen.
- 6  Hvis du vil tilføje Ninja Woodfire Flavour, skal du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 7 Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, skal du trykke på **TEMP** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke temperaturen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses temperaturen efter 5 sekunder.
- 8 For at justere tilberedningstiden skal du trykke på **TID** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses tilberedningstiden efter 5 sekunder.
- 9 Tryk på **START** for at begynde forvarmning. Hvis du bruger Ninja Woodfire Flavour, vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter grillen begynder at forvarme (PRE).

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

- 10 Når forvarmningen er færdig, bipper grillen og **TILSÆT MAD** vil blinke på displayet.
- 11 Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.
- 12 Når tilberedningstiden når til 0, bipper grillen og **FÆRDIG** vises på displayet.
- 13 Fjern maden fra grillpladen.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER - FORTSAT

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

Bake (Bagning)

FORUDINDSTILLING: 160 °C 30 i min.

TEMP-INTERVAL: 130-210 °C

TIDSINTERVAL: 1 min.-4 timer

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

BEMÆRK: Hvis du bruger stegetermometeret, skal du se afsnittet Brug af det/de indbyggede termometer(e).

- 4  Hvis du planlægger at bruge Ninja Woodfire Flavour (Smag af trækul), skal du trække røggassen åben og bruge piller til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen.
- 5 Sørg for, at grillen er sluttet til en stikkontakt, og tryk på **TILSTAND**-knappen eller brug drejeknappen til at vælge **BAGNING**-funktionen.
- 6  Hvis du vil tilføje Ninja Woodfire Flavour, skal du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 7 Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, skal du trykke på **TEMP** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke temperaturen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses temperaturen efter 5 sekunder.
- 8 For at justere tilberedningstiden skal du trykke på **TID** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses tilberedningstiden efter 5 sekunder.
- 9 Tryk på **START** for at begynde forvarmning. Hvis du bruger Ninja Woodfire Flavour, vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter grillen begynder at forvarme (PRE).

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

- 10 Når forvarmningen er færdig, bipper grillen og **TILSÆT MAD** vil blinke på displayet.

- 11 Åbn låget, og læg ingredienserne på pladen eller placer bagepanden på pladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

- 12 Når tilberedningstiden når til 0, bipper grillen og **FÆRDIG** vises på displayet.

- 13 Fjern maden fra grillpladen.

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

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

Dehydrate (Dehydrering)

FORUDINDSTILLING: 60 °C, 6 hours

TEMP-INTERVAL: 40-90 °C

TIDSINTERVAL: 1 min.-12 timer

- 1 Placér grillen på en flad, jævn overflade.
- 2 Åbn låget og installér grillpladen ved at placere den fladt oven på varmelegemet, så den sidder på plads.
- 3 Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.
- 4 Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Luk låget.
- 5  Hvis du planlægger at bruge Ninja Woodfire Flavour (Smag af trækul), skal du trække røggassen åben og bruge piller til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen.
- 6 Sørg for, at enheden er tilsluttet, og drej drejeknappen med uret fra **SLUK**-positionen for at vælge **DEHYDRERING**-funktionen.
- 7  Hvis du vil tilføje Ninja Woodfire Flavour, skal du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 8 Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, skal du trykke på **TEMP** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke temperaturen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses temperaturen efter 5 sekunder.
- 9 For at justere tilberedningstiden skal du trykke på **TID** og bruge drejeknappen til at hæve eller sænke tilberedningstiden. Tryk på drejeknappen for at bekræfte, ellers fastlåses tilberedningstiden efter 5 sekunder.
- 10 Tryk på **START** for at starte tilberedningen. Der er ingen forvarmningstid for Dehydrering-funktionen. Hvis du bruger Ninja Woodfire Flavour, gennemgår pillerne en tændingscyklus (IGN) i 5-7 minutter, hvorefter grillen begynder at tilberede maden, og timeren begynder at tælle ned.
- 11 Når tilberedningstiden når til 0, bipper grillen og **FÆRDIG** vises på displayet.
- 12 Fjern maden fra grillpladen.

Reheat (Genopvarmning)

FORUDINDSTILLING: 170 °C i 10 i min.

TEMP-INTERVAL: 130-210 °C

TIDSINTERVAL: 1min.-1 time

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 170°.

- 1 Placer grillen på en flad, jævn overflade.
- 2 Hvis det er nødvendigt, kan du placere grillkurven på grillpladen og placere kurvens fødder i de dertil beregnede fordybninger på grillpladens overflade. Tilføj ingredienserne, og luk så låget.
- 3 Montér fedtbakken ved at skubbe den på plads på bagsiden af grillen.
- 4 Sørg for, at grillen er tilsluttet, og drej drejeknappen med uret fra **SLUK**-positionen for at vælge **GENOPVARMNING**-funktionen.
- 5 Standardtemperaturen vises. Tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at øge eller sænke temperaturen fra 130 °C til 210 °C i trin på 10 grader.
- 6 Tryk på **TID** og brug drejeknappen til at justere tilberedningstiden i trin på 1 minut op til 1 time.
- 7 Tryk på **START** for at starte (apparatet forvarmes ikke i genopvarmningstilstand).
- 8 Tilberedningen begynder, og timeren påbegynder nedtællingen.
- 9 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og **FÆRDIG** vises på displayet.
- 10 Fjern maden fra grillen.

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

- **Mit apparat vil ikke tænde?**
1 Kontroller, at fejlstrømsafbryderen (RCD) er tilsluttet helt, og at der er trykket på nulstillingsknappen. Cirklen over NULSTIL-knappen vil lyse orange.
2 Sørg for, at trykkontakten er drejet til positionen TÆND (linjen vil blive trykket ned).
3 Sørg for, at drejeknappen ikke er i SLUK-position.
Hvis dit apparat ikke tænder efter at have udført ovenstående trin, bedes du kontakte kundeservice på (+44) 0800 862 0453.
- **“Tilsæt grill” vises på betjeningsdisplayet.**
Grillpladen skal monteres. Når den er monteret, skal du lukke låget og trykke på startknappen for at starte tilberedningen.
- **“Tilsæt mad” vises på betjeningsdisplayet.**
Apparatet er færdigt med forvarmning, og du kan nu tilsætte din ingredienser.
- **Meddelelsen “Luk låg” vises på kontrolpanelets display.**
Låget er åbent og skal lukkes, for at den valgte funktion kan starte.
- **Hvad betyder OTA?**
En opdatering bliver sendt til grillen. **UNDLAD** at trække stikket i løbet af denne proces. Vent på at OTA er færdig, før du bruger apparatet.
- **“E” vises på kontrolpanelets display.**
Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt venligst kundeservice på (+44) 0800 862 0453. Registrer dit produkt online på ninjaninjakitchen.eu og hav det foran dig, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.
- **“CLD” (KOLD) vises på kontrolpanelets display.**
Koldrygning skal bruges til at tilsætte røgsmag til mad, og det er ikke beregning som en tilberedningsmetode. Når metoden bruges på kød, fjerkræ eller fisk, bør den altid bruges sammen med et separat trin, der bringer madens interne temperaturer op til fødevarer sikre niveauer. Se de lokale fødevarerstandardmyndigheder for at få anbefalinger for sikre madtemperaturer.
- **Skal jeg lægge mine ingredienser i før eller efter forvarmning?**
For det bedste resultat opvarmes apparatet, inden der tilsættes ingredienser.
- **Skal jeg fylde rygekassen helt med piller?**
Ja, fyld altid rygekassen helt op. Vi har perfektioneret mængden af piller, der er nødvendige for hver rygession, uanset funktion eller madmængde, vil apparatet brænde igennem dem på passende vis.
- **“Tilslut” vises på kontrolpanelets display.**
Sonden er ikke tilsluttet på højre side af kontrolpanelet. Tilslut sonden, før du fortsætter. Tryk på sonden, indtil du hører et klik.
- **Hvorfor har apparatet en skala fra 1-9 under Forudindstilling af oksekød?**
Opfattelsen af, hvordan et specifikt internt resultat ser ud, er forskellig fra person til person, selv restaurant til restaurant. Skalaen fra 1-9 giver en række af muligheder til hvert resultatniveau, så du kan opnå det resultat, du ønsker.
- **“PRBE ERR” vises på kontrolpanelets display.**
Dette betyder, at grillen stoppede, før maden nåede den ønskede temperatur. Af sikkerhedsmæssige årsager kan apparatet kun køre i en bestemt varighed ved bestemte temperaturer.
- **Hvorfor får min mad for meget eller for lidt, selvom jeg bruger stegetermometeret?**
Det er vigtigt at indsætte sonden vandret i den tykkeste del af maden for at opnå den mest korrekte læsning. Sørg for, at maden hviler tre til fem minutter, så den kan blive helt færdig. For flere oplysninger, se afsnittet Brug af digitalt stegetermometer.
- **Smelter termometeret håndtag, hvis det rører ved den varme grillplade?**
Nej, håndtaget er lavet af silikone, der kan klare de høje temperaturer i Ninja® Woodfire Electric Outdoor Grill.
- **Hvornår skal jeg trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen?**
Tryk på knappen Woodfire Flavour-teknologiknappen, før du trykker på start, når du ønsker at tilføje røg ved hjælp af grill, luftstegning, stegning, bagning eller dehydrering. Du behøver ikke trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen, når du bruger Smoker-funktionen. Woodfire-teknologi kan ikke bruges med GENOPVARM.
- **Hvorfor kommer der flammer ud af pillekassen?**
Der kan komme små flammer ud af pillekassen, hvis ovnlåget løftes under blæsende forhold.
- **Hvor skal jeg opbevare mine piller?**
Opbevar altid piller på et tørt sted. Enhver fugt i pillerne kan kompromittere antændelse og kvaliteten af røgsmagen.

- **Skal jeg bruge olier eller non-stick-sprays, når jeg ryger?**
Nej, vi anbefaler **IKKE** at bruge olier eller non-stick-sprays, når du ryger, fordi røgen så ikke klæber til maden.
- **Hvordan bortskaffer jeg brændte piller efter en tilberedningscyklus?**
Pillerne kan fortsætte med at brænde efter tilberedningstiden er færdig. **RØR ELLER FJERN IKKE** rygekassen, før ovnen er holdt op med at ryge, pillerne er brændt helt ud, og rygekassen er afkølet. Fjern derefter rygekassen og kasser afkølet askeindhold på en sikker måde.
- **Hvorfor tager forvarmningen så lang tid?**
Forvarmningstider varierer efter funktion og enhedstemperatur.
SMOKER, DEHYDRERING, GENOPVARMNING: Ingen forvarmning.
Hvis der tilføjes smag af trækul, vil tændingstiden tilføje yderligere 3-6 minutter.
Brug af apparatet i dårligt vejr med kraftigt regn kan forårsage længere forvarmningstider.
Hvis du bruger en forlængerledning, skal du sikre dig, at den er egnet til udendørs brug med udendørs apparater. Brug af den forkerte ledning kan føre til, at ledningen overophedes, smelter og/eller fald i spænding.
Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke og holde START/STOP-knappen nede i tre sekunder. “ADD FOOD” (TILSÆT MAD) vil blinke på displayet. Åbn låget, og læg ingredienserne i apparatet. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.
- **Kan jeg slukke Woodfire Flavour-teknologien?**
Hvis du har trykket på Woodfire Flavour-teknologiknappen og allerede har startet din madlavningsfunktion ved at trykke på START, kan du trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen igen for at slukke for den, hvis tændingscyklussen er mindre end 75 % fuldført (angivet af statuslinjen på displayskærmen). Hvis pillerne er helt antændt, og grillen er gået over til forvarmningscyklussen (angivet på displayet), kan du ikke slå Woodfire Flavour-teknologien fra.
- **Kan jeg tilføje flere piller under en tilberedningscyklus?**
Når du bruger SMOKER-funktionen, kan du tilføje flere piller, når det første batch er helt brændt. Tryk og hold Woodfire Flavour-teknologiknappen nede i 4 sekunder for at antænde en ny fuld æske med piller. Hvis du kører rygeprogrammet efter hinanden, anbefaler vi at genopfylde rygekassen ved hjælp af piller, når halvdelen af pillerne er brændt. **UNDGÅ** at genopfylde mere end to gange. **UNDGÅ** at gentænde piller.

VIGTIGT: LÆS VILKÅR OG BETINGELSER I DENNE LICENSFTALE GRUNDIGT, INDEN DU FORTSÆTTER DENNE PROGRAMINSTALLATION ELLER BRUGER DETTE PRODUKT:

SharkNinja Operating LLC's ("SharkNinja") Slutbrugerlicensaftale ("EULA") er en juridisk aftale mellem dig (enten en enkelt enhed eller en enkeltperson) og SharkNinja til SharkNinjas programmer, herunder dem, der er installeret af dig på dine SharkNinja-produkter eller allerede er installeret på din enhed, herunder al firmware (benævnt herefter som "SN-APPS"). Ved at installere, kopiere, markere et afkrydsningsfelt, klikke på en knap, der bekræfter din accept af disse vilkår, eller på anden måde fortsætte med at bruge SN-APPS, accepterer du at være bundet af vilkårene i denne EULA. Denne licensaftale udgør hele aftalen om SN-APPS mellem dig og SharkNinja, og den erstatter alle tidligere forslag, repræsentation, eller forståelse mellem parterne. Hvis du ikke kan acceptere vilkårene i denne EULA, skal du ikke installere eller bruge SN-APPS eller dette produkt. SN-APPS er beskyttede af ophavsretlige love og internationale traktater om ophavsret samt andre immaterielle love og traktater.

1. LICENSGIVNING. SN-APPS er licenseret som følger:

- 1.1 Installation og brug. SharkNinja giver dig ret til at downloade, installere og bruge SN-APPS på den angivne platform, som SN-APP er designet til og i forbindelse med SharkNinja-produkter, som SN-APPS er designet til at betjene ("SN-enheder").
- 1.2 Sikkerhedskopier. Du kan også lave en kopi af SN-APPS, der er downloadet og installeret af dig til sikkerhedskopiering og arkivering.

2. BESKRIVELSE AF ANDRE RETTIGHEDER OG BEGRÆNSNINGER.

- 2.1 Vedligeholdelse af meddelelser om ophavsret. Du må ikke fjerne eller ændre nogen meddelelser om ophavsret på nogen som helst kopier af SN-APPS.
- 2.2 Distribution. Du må ikke distribuere kopier af SN-APPS til tredjeparter.
- 2.3 Forbud mod reverse engineering, dekompile og demontering. Du må ikke foretage reverse engineering, dekompile eller demontere af SN-APPS, medmindre, og kun i det omfang, sådanne aktiviteter udtrykkeligt er tilladt i henhold til gældende lovgivning uanset nærværende begrænsning.
- 2.4 Leje. Du må ikke udleje, lease eller låne SN-APPS uden skriftlig tilladelse fra SharkNinja.
- 2.5 SOFTWARE IKKE TIL VIDERESALG. Applikationer er identificeret som "ikke til videresalg" eller "NFR", må ikke videresælges, overføres eller anvendes til noget andet end demonstrations-, test- eller evalueringsformål.
- 2.6 Support-tjenester. SharkNinja kan give dig support relateret til SN-APPS ("Support-tjenester"). Enhver supplerende softwarekode, der leveres til dig som en del af Support-tjenester, skal betragtes som en del af SN-APPS og er underlagt vilkårene og betingelserne i denne EULA.
- 2.7 Overensstemmelse med gældende love. Du skal overholde alle gældende love vedrørende brug af SN-APPS.

3. OPDATERINGER.

SharkNinja kan give dig opgraderinger eller opdateringer til SN-APPS. Denne EULA gælder alle opgraderinger leveret af SharkNinja, som erstatter og/eller supplerer SN-APPS, medmindre en sådan opgradering ledsages af en separat slutbrugerlicensaftale, i hvilket tilfælde vilkårene i den EULA vil være gældende. Hvis du beslutter ikke at downloade og bruge en opgradering eller opdatering fra SharkNinja, er du indforstået med, at du kan udsætte SN-Apps for alvorlige sikkerhedsrisici eller gøre SN-Apps ubrugelige eller ustabile.

4. DATA OG PRIVATLIVETS FRED.

SharkNinja er fast besluttet på at sikre dit privatliv ved at overholde høje standarder for retfærdighed og integritet. Vi er fast besluttet på at holde vores kunder orienteret om, hvordan vi bruger de oplysninger, vi indsamler fra dig gennem brug af vores hjemmesider eller SN-APPS. Vores praksis er beskrevet i SharkNinja fortrolighedspolitik, samt i separate meddelelser givet, når en app, produkt eller tjeneste er købt eller downloadet. Ved at bruge SN-Apps eller give os dine personlige oplysninger, accepterer du og samtykker til praksis, vilkår og betingelser, der er beskrevet i SharkNinja fortrolighedspolitik. På alle tidspunkter dine oplysninger vil blive behandlet i overensstemmelse med den SharkNinja fortrolighedspolitik, der er medtaget som reference i denne licensaftale og kan ses på følgende webadresse: <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

VIGTIGT: LÆS VILKÅR OG BETINGELSER I DENNE LICENSFTALE GRUNDIGT, INDEN DU FORTSÆTTER DENNE PROGRAMINSTALLATION ELLER BRUGER DETTE PRODUKT:

5. TREDJEPARTS APPLIKATIONSBIBLIOTEKER OG INDBYGGET SOFTWARE.

- 5.1 Du anerkender, at Ayla Networks, Inc. ("Ayla") har leveret specifikke applikationsbiblioteker, der er indbygget i SN-Apps ("Ayla applikationsbiblioteker") og gør det muligt for SN-enheder at oprette forbindelse til Ayla Cloud-tjenester ("Ayla indbygget software").
- 5.2 Du bruger ikke Ayla applikationsbiblioteker undtagen som en indbygget del af SN-APPS og i uændret stand.
- 5.3 Du bruger ikke Ayla indbygget software undtagen som en indbygget del af SN-enheder og i uændret stand.
- 5.4 Du ændrer, tilpasser, oversætter eller skaber ikke afledte produkter baseret på, eller dekompile, foretager ikke reverse engineering, eller forsøger på anden måde at udlede kildekoden eller underliggende algoritmer af Ayla applikationsbiblioteker eller Ayla indbygget software.
- 5.5 SharkNinja bevarer ejerskabet af SN-APPS (og de Ayla applikationsbiblioteker indeholdt deri) og enhver software installeret på SN-enheder (herunder Ayla indbygget software), og en licens gives kun dertil til brug i forbindelse med SN-APPS og SN-enheder.
- 5.6 Du bruger ikke Ayla applikationsbiblioteker eller Ayla indbygget software til at forsøge at få uautoriseret adgang til eller brug af systemerne/tjenesteydelser fra SharkNinjas øvrige licensgivere; du sender heller ikke virus, orme, trojanske heste, tidsindstillede bomber, spyware, malware cancelbots, passive indsamlingsmekanismer, robotter, dataminesoftware eller enhver anden skadelig eller invasiv kode eller program til systemer/tjenester leveret af SharkNinjas øvrige licensgivere.
- 5.7 Du bruger ikke Ayla applikationsbiblioteker eller Ayla indbygget software til at forstyrre, bryde eller omgå nogen sikkerhedsfunktion, autentificeringsfunktion, eller en hvilken som helst anden funktion, der begrænser eller håndhæver begrænsninger i anvendelsen af eller adgang til systemer/tjenester leveret af SharkNinjas øvrige licensgivere.
- 5.8 Du undersøger, angriber, scanner eller tester ikke sårbarheden af systemerne/tjenesteydelserne leveret af SharkNinjas øvrige licenshavere.
- 5.9 SharkNinjas øvrige licenshavere af SN-APPS, Ayla applikationsbiblioteker, og Ayla integreret software er de angivne begunstigede tredjeparter i denne EULA, og bestemmelserne i dette afsnit af denne EULA er lavet udtrykkeligt til gavn for sådanne licensgivere og kan håndhæves af disse.

6. OPHØR.

Med forbehold for eventuelle andre rettigheder, kan SharkNinja opsig denne licensaftale, hvis du ikke overholder vilkårene og betingelserne i denne EULA. I et sådant tilfælde skal du destruere alle de kopier af SN-APPS, du har i din besiddelse.

8. OPEN SOURCE-SOFTWARE.

Du anerkender hermed, at SN-APPS kan indeholde software, der er omfattet af "åben kilde" eller "gratis software" licenser ("Åben kilde-software"). Licensen, der gives med denne EULA, gælder ikke for åben kilde-software, der er indeholdt i SN-APPS. Snarere skal vilkårene og betingelserne i den gældende open source-softwarelicens gælde for open source-softwaren. Intet i denne EULA begrænser dine rettigheder i henhold til, eller giver dig rettigheder, der afløser en open source-softwarelicens. Du anerkender, at åben kilde-softwarelicensen udelukkende er mellem dig og den gældende licensgiver af åben kilde-softwaren. I det omfang vilkårene for de licenser, der gælder for åben kilde-softwaren, kræver, at SharkNinja skal levere åben kilde-softwaren, i enten kilde- eller filformat, eller skal fremlægge kopier af gældende licensvilkår eller andre nødvendige oplysninger, kan du få en kopi af softwaren ved at kontakte SharkNinja på nedenstående fysiske adresse. Yderligere oplysninger om åben kilde-software, og dens betingelser for brug, kan findes på www.sharkclean.eu/opensource.

9. INGEN GARANTIER.

SharkNinja frasiger sig udtrykkeligt enhver garanti for SN-APPS, Ayla applikationsbiblioteker, eller Ayla integreret software. SN-APPS, Ayla applikationsbiblioteker, eller Ayla integreret software leveres 'som det er', uden nogen udtrykkelig eller stiltiende garanti af nogen art, herunder, men ikke begrænset til, garantier for salgbarhed, ikke-krænkelse, egnethed af et bestemt formål, eller titel. SharkNinja garanterer og påtager sig ikke ansvar for nøjagtigheden eller fuldstændigheden af oplysninger, tekst, grafik, links eller andre elementer, der er indeholdt i SN-APPS. SharkNinja giver ingen garantier i henhold til nogen skade, der kan være forårsaget af overførsel af en computervirus, orm, logisk bombe, eller andre lignende computerprogrammer. SharkNinja fralægger sig udtrykkeligt enhver garanti eller repræsentation til enhver tredjepart.

10. ANSVARSBEGRÆNSNING.

SharkNinja eller dets leverandører skal på intet tidspunkt holdes ansvarlige for specielle, tilfældige, straffende, indirekte eller følgeskader overhovedet (herunder, men ikke begrænset til, erstatning for tab af fortjeneste eller fortrolige eller andre oplysninger, for driftstab, for personskade, for brud på privatlivets fred, for manglende opfyldelse af enhver forpligtelse, herunder om god tro eller rimelig omhu, for uagtsomhed, og for enhver anden økonomisk eller andet tab overhovedet) som følge af eller som på nogen måde er relateret til brugen af eller manglende evne til at bruge SN-enheder eller SN-APPS, levering af eller manglende support eller andre tjenesteydelser, information, software, og relateret indhold gennem produktet eller som måtte være opstået som følge af brugen af SN-APPS, eller på anden måde i henhold til eller i forbindelse med en bestemmelse i denne EULA, selv i tilfælde af fejlen, erstatningsret (herunder uagtsomhed), objektivt ansvar, kontraktbrud eller brud på garanti fra SharkNinja eller enhver leverandør, og selv om SharkNinja eller en leverandør er blevet rådgivet om muligheden for sådanne skader. SharkNinja har intet ansvar med hensyn til indholdet af SN APPS eller dele heraf, herunder, men ikke begrænset til fejl eller udeladelser indeholdt heri, injurier, krænkelse af rettighederne for omtale, privatlivets fred, varemærkerettigheder, driftstab, personskade, brud på af privatlivets fred, moralske rettigheder, eller videregivelse af fortrolige oplysninger.

11. GÆLDENDE LOV.

Lovene i Commonwealth of Massachusetts er gældende i denne EULA og du samtykker hermed til eksklusiv jurisdiktion og værneting i staten og føderale domstole i Commonwealth of Massachusetts.

12. OVERDRAGELSE.

SharkNinja kan overdrage denne EULA uden varsel til Licensgiver.

13. HELE AFTALEN.

Denne EULA (herunder alle tillæg og tilføjelser til denne licensaftale, som følger med SN-enhederne) udgør hele aftalen mellem dig og SharkNinja vedrørende SN-APPS og erstatter alle tidligere eller samtidig mundtlig eller skriftlig kommunikation, forslag og repræsentationer med hensyn til SN-APPS eller ethvert andet emne, som denne EULA omfatter. I det omfang vilkårene for eventuelle SharkNinja-politikker og -programmer til supporttjenester er i konflikt med vilkårene i denne EULA, gælder vilkårene i denne EULA. Hvis du har spørgsmål til denne EULA, skal du kontakte SharkNinja på 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494.



JUSTÉRBART STATIV

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



EKSTRA SIDEBORD

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



BBQ GRILLCOVER

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



FLAD PLADE

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



GRILL/FLAD PLADE

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



BEKLÆDNING TIL FEDTBASSE

Gør det nemt at rengøre med 10 stk. beklædninger.



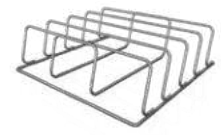
PILLEPOSER

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



STEGE- OG RØGSTATIV

Øger luftcirkulationen for robust rygning, brænding og karamellisering.



STATIV TIL RIBBEN

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



FÅ DINE PÅ
ninjakitchen.eu



EKSTRA TERMOMETER

Hold øje med madlavningsniveauerne for to forskellige proteiner, alt sammen fra din telefon.

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garantier, som gives af SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Tyskland) ("os", "vores" or "vi"). Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem. Det samme gælder, hvis du har købt produktet direkte hos Ninja.

Ninja-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

- Modelnr.
- Serienummer (kun hvis tilgængeligt)
- Dato for køb af produktet (kvittering eller følgeseddel)

For at registrere dig online, besøg venligst www.ninjakitchen.eu

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

For oplysninger om vores fortrolighedspolitik bedes du besøge www.ninjakitchen.eu

Hvor lang tids garanti er der på vores produkter?

Vores tiltro til vores design og kvalitetskontrol betyder, at dit produkt har to års garanti.

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

Husk, at din fabriksgaranti kan blive gjort ugyldig, hvis du bruger reservedele, som ikke er originale. Dine lovmæssige rettigheder påvirkes dog ikke.

VIELEN DANK für den Kauf dieses Produkts



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, potenziellen
negativen Folgen für die Umwelt und die
menschliche Gesundheit vorzubeugen,
und Sie tragen dazu bei, dass Materialien
nachhaltig wiederverwendet werden.
Benutzen Sie bitte für die Rückgabe des
Altgeräts entsprechende Rückgabe-
und Sammelsysteme oder kontaktieren
Sie den Einzelhändler, bei dem Sie das
Gerät gekauft haben. Dieser kann dieses
Produkt für ein umweltfreundliches und
sicheres Recycling zurücknehmen.

INHALTSVERZEICHNIS

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

⚠️ WARNUNG

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

- Um eine Erstickengefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch im Freien vorgesehen. **NICHT** für gewerbliche oder industrielle Nutzung vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Zweckfremdung kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** in Innenräumen. Dieser Grill ist **NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN** in gut belüfteten Bereichen vorgesehen. Bei Verwendung unter jeglicher Überdachung können sich giftige Dämpfe, einschließlich Kohlenmonoxid, ansammeln und zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen (Kinder eingeschlossen) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Risiken kennen.
- IMMER** vergewissern, dass das Gerät vor Gebrauch richtig zusammengebaut wurde. Verwenden Sie es **NICHT**, ohne die seitlichen Griffe.
- Um Sachschäden durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, halten Sie einen Mindestabstand von 92 cm zwischen der Rückseite, den Seiten sowie der Oberseite des Geräts und Wänden, Geländern sowie anderen brennbaren Konstruktionen ein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche eben, stabil, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in die Nähe des Randes der Oberfläche, auf die es gestellt wird.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. **KINDER** dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** in der Nähe von Kindern verwendet oder von Kindern gereinigt oder gewartet werden.
- Das Gerät sollte über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Bemessungsfehlerstrom von maximal 30 mA versorgt werden. Das Gerät muss mit einer geerdeten Steckdose verbunden werden. Schließen Sie dieses Gerät nur an Stromkreise an, die für seinen Energiebedarf und mindestens 16 Ampere ausgelegt sind, um Überlastungen des Stromkreises, mögliche Schäden am Gerät und Brandgefahr zu vermeiden.
- Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen und dass Personen über ein längeres Kabel stolpern. **GEEIGNET FÜR DIE VERWENDUNG MIT GERÄTEN FÜR DEN AUSSENGBEWAUCH**. Längere abnehmbare Stromkabel oder Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, wenn vorsichtig damit umgegangen wird.
- Um Sachschäden und Verbrennungen durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, sollten Sie während des Räucherns **IMMER** einen Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm zur Pellet box einhalten. Wenn der Grilldeckel unter windigen Bedingungen angehoben wird, können kleine Flammen aus der Pellet box austreten.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie **IMMER** die Pelletschaufel, wenn Sie Pellets in die Smoker Box geben. Füllen Sie die Pellets **NICHT** mit der Hand ein.
- Um Verbrennungen und Sachschäden zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Deckel der Smoker Box vollständig geschlossen ist, um zu verhindern, dass Flammen daraus austreten.
- Die Pellets können eventuell noch weiterbrennen, nachdem die Garzeit beendet ist. Berühren oder entfernen Sie die Smoker Box erst, **NACHDEM** vom Grill kein Rauch mehr austritt, die Pellets vollständig verbrannt sind und die Smoker Box abgekühlt ist.
- Um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, das Gerät vor der Reinigung, dem Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor der Aufbewahrung abkühlen lassen.
- Die Pellet box **NICHT** überfüllen. Denn dadurch gelangt Sauerstoff hinein, was Flammen und Schäden am Gerät verursachen kann, die wiederum Verbrennungen zur Folge haben können.
- Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu verhindern, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- Berühren Sie während des Grillens oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör. Der Korb und die Grillplatte erhitzen sich während des Grillvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät entfernen. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **STETS** Vorsicht geboten. Es wird die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel sowie schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen empfohlen.
- Vergewissern Sie sich **IMMER**, dass der Grill vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie ihn entriegeln und die Grillplatten entfernen oder den Grill bewegen, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** ohne installierte Grillplatte.

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



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



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

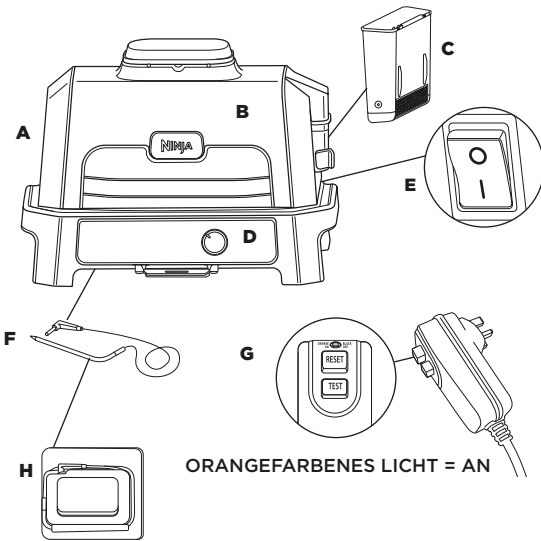


Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.

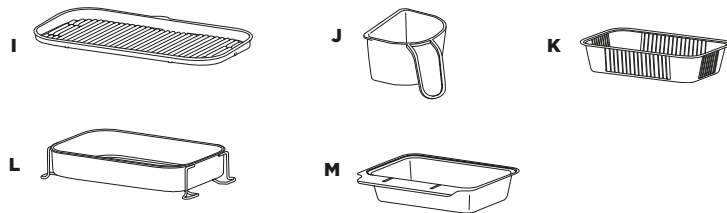
DIESE BETIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

TEILE UND ZUBEHÖR

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



ORANGEFARBENES LICHT = AN



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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Dabei sind besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die Grillplatte und den Crisper Korb in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Die Grillplatte, der Crisper Korb und die Haupteinheit sind **NICHT** spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Spülmaschine.
- 4 Verwenden Sie **KEINE** Scheuerbürsten oder -schwämme auf den Garflächen, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.

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

Folgen Sie weiter den Anweisungen auf Seite 30, bevor Sie beginnen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH - FORTSETZUNG

Richtige Platzierung des Grills

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



Für jedes Wetter geeignet

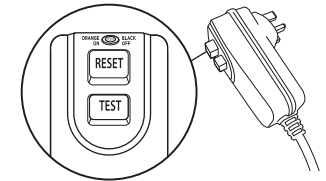
Dieser Grill kann ohne Gefahr bei jedem Wetter verwendet werden. Das Hauptgerät entspricht Schutzart IPX4 und der Stecker Schutzart IP66. Der RCD-Stecker bietet zusätzlichen Schutz und ist so konzipiert, dass er bei einem Problem mit dem Stromkreis abschaltet. Wenn das Gerät nicht in Verwendung ist,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

VERLÄNGERUNGSKABEL

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

EINSCHALTEN DES GRILLS

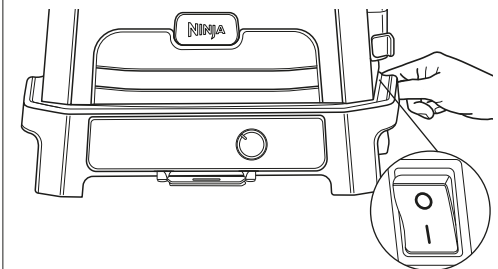
- 1 Stecken Sie den Schutzschalter in die Steckdose. Schalten Sie die Steckdose ein.
- 2 Drücken Sie die RESET-Taste am Schutzschalter. Der Kreis über der RESET-Taste sollte orange leuchten. Wenn dies nicht der Fall ist, versuchen Sie eine andere Steckdose. Hinweis: Bei direkter Sonneneinstrahlung kann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



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

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

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



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

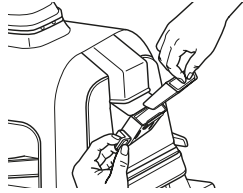
HINWEIS: Die RESET-Taste muss jedes Mal gedrückt werden, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt oder die Steckdose ausgeschaltet wird.

ABNEHMBARE SMOKER BOX

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

Einbau der Smoker Box:

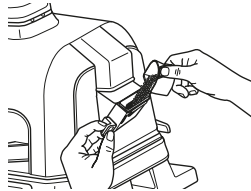
Öffnen Sie zum Einbau den Deckel der Smoker Box durch Ziehen mit einer Hand und führen Sie die abnehmbare Smoker Box in die Öffnung ein, bis sie fest sitzt.



Ninja Woodfire Pellets einfüllen:

Füllen Sie die Pelletschaufel bis zum Rand und entfernen Sie die Pellets, die über den Rand hinausgehen, um ein Verschütten zu vermeiden. Halten Sie den Deckel der Smoker Box offen und füllen Sie mithilfe der Pelletschaufel die Smoker Box bis zum Rand mit Pellets.

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



Ausbau und Reinigung der Smoker Box:

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



REINIGUNG IHRES GRILLS

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

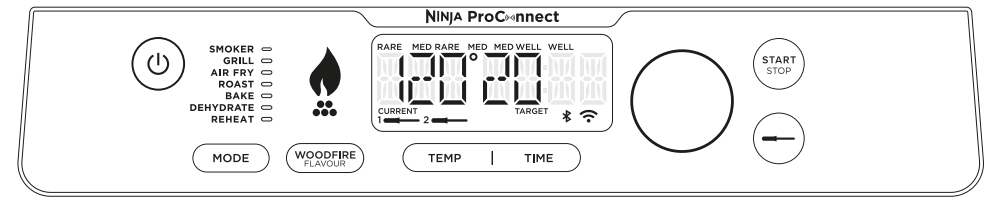
- Trennen Sie den Grill von der Stromversorgung, bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie den Deckel offen, nachdem Sie Ihr zubereitetes Essen herausgenommen haben, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Entnehmen Sie nach jedem Gebrauch die Smoker Box und entsorgen Sie den kompletten Inhalt auf sichere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

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

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

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

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



FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

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

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

ROAST (BRATEN): Für Fleisch, Grillgemüse und mehr.

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

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

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

BEDIENTASTEN

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

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

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

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

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

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

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

FÜR BESSERE ERGEBNISSE VORHEIZEN
Optimale Grillergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Grill vollständig vorheizen lassen und anschließend das Grill-/Gargut auflegen. Wenn Sie das Grill-/Gargut auflegen, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist, kann es zu verbrannten Speisen, Rauchbildung und einer längeren Vorheizzeit kommen.

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

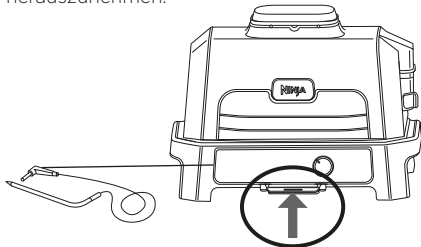
VERWENDEN DES INTEGRIERTEN BRATENTHERMOMETERS

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

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



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

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

- Nachdem Sie das Bratenthermometer in die Buchse gesteckt haben, wählen Sie die gewünschte Garfunktion und -temperatur.

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

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

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

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

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

LEBENSMITTELTYP: STUFE EINSTELLEN AUF:

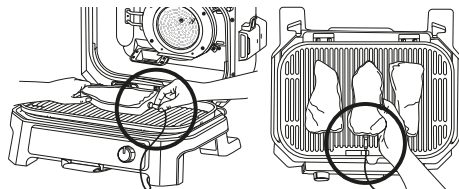
Fisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Hähnchen/Pute	Well Done (75 °C)
Schweinefleisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Rindfleisch/Lammfleisch	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)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

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

- Platzieren Sie das für die gewählte Garfunktion erforderliche Zubehör in dem Gerät und schließen Sie den Deckel. Zum Vorheizen auf **START/STOP** drücken.

- Während das Gerät vorheizt, führen Sie das Bratenthermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein. **In der Tabelle auf der nächsten Seite finden Sie weitere Bedienungsanleitungen zur Platzierung des Bratenthermometers.**

- Sobald das Gerät vorgeheizt hat und „**ADD FOOD**“ (Lebensmittel hinzufügen) auf der Anzeige erscheint, öffnen Sie den Deckel, legen die Lebensmittel mit dem Bratenthermometer in die Einheit und schließen den Deckel über dem Kabel des Thermometers.



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

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

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

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

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

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

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

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

KORREKTES EINFÜHREN DES BRATENTHERMOMETERS

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

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

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

Smoker

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

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

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

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

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

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

Grill (Grillen)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Air Fry (Heißluft-Frittieren)

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

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

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

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

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. ADD FOOD (Lebensmittel hinzufügen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut in den Crisper Korb. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen. Fahren Sie mit Schritt 13 fort.

- 11 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Lebensmittel hinzufügen).
- 12 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.
- 13 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt der Grill einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung **DONE** (Fertig) auf.
- 14 Entnehmen Sie die Speisen aus dem Crisper Korb.

Roast (Braten)

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

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

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

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

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

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

GARFUNKTIONEN - FORTSETZUNG

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

Bake (Backen)

VOREINSTELLUNG: 160 °C 30 Minuten
TEMPERATURBEREICH: 130 bis 210 °C
GARZEIT: 1 Minute bis 4 Stunden

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

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

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

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

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



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

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

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

Dehydrate (Dörren)

VOREINSTELLUNG: 60 °C 6 Stunden
TEMPERATURBEREICH: 40 bis 90 °C
GARZEIT: 1 Minute bis 12 Stunden

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

Reheat (Aufwärmen)

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

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C voreingestellt.

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

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

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

Die Grillplatte muss eingesetzt werden. Sobald sie eingesetzt ist, schließen Sie den Deckel und drücken die START-Taste, um zu beginnen.
- **„Add Food“ (Essen hinzufügen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**

Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und Sie können nun das Grill-/Gargut auflegen.
- **„Shut Lid“ (Deckel schließen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**

Der Deckel ist offen und muss geschlossen werden, um die ausgewählte Funktion zu starten.
- **Was bedeutet OTA?**

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

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

Durch Cold Smoking (Kalträuchern) wird den Speisen ein Raucharoma verliehen. Die Funktion ist nicht zum Garen gedacht. Bei Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte diese Funktion nur in Verbindung mit einem weiteren Schritt verwendet werden, um eine lebensmittelsichere Kerntemperatur der Speisen sicherzustellen. Informationen über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen gibt es bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit.
- **Soll ich das Grill-/Gargut vor oder nach dem Vorheizen hineinlegen?**

Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend das Grill-/Gargut hineingeben.
- **Muss ich die Smoker Box vollständig mit Pellets füllen?**

Ja, füllen Sie die Smoker Box immer bis zum Rand. Wir haben die Menge an Pellets, die für jeden Räuchervorgang benötigt wird, optimiert. Unabhängig von der Funktion oder der Menge der Zutaten verbrennt das Gerät sie in angemessener Form.
- **Auf dem Bedienfeld wird „Plug In“ (Einstecken) angezeigt.**

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

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

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

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

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

- **Wann drücke ich die Taste Woodfire Flavour technology?**

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

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

Lagern Sie die Pellets immer an einem trockenen Ort. Feuchtigkeit in den Pellets kann den Zündvorgang erschweren und die Qualität des Raucharomas beeinträchtigen.
- **Sollte ich beim Räuchern Öle oder Antihafsprays verwenden?**

Nein, wir empfehlen beim Räuchern **KEINE** Öle oder Antihafsprays zu verwenden, da das Raucharoma dann weniger gut an den Speisen haftet.
- **Wie entsorge ich verbrannte Pellets nach einem Garvorgang?**

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

Die Vorheizzeiten variieren je nach Funktion und Gerätetemperatur.
SMOKER, DEHYDRATE (Dörren), REHEAT (Aufwärmen): Kein Vorheizen
Wenn Sie die Woodire Aroma-Technologie verwenden, verlängert sich die Vorheizzeit um weitere 3-6 Minuten für den Zündzyklus.
Die Verwendung des Geräts bei schlechtem Wetter mit starkem Regen kann zu längeren Vorheizzeiten führen.
Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, vergewissern Sie sich, dass es für die Verwendung mit Geräten für den Außengebrauch geeignet ist. Die Verwendung eines ungeeigneten Kabels kann zu Überhitzung, Schmelzen und/oder einem Spannungsabfall führen.
Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. „ADD FOOD“ (Essen hinzufügen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in das Gerät. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.
- **Kann ich Woodfire Flavour Technology ausschalten?**

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

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

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

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

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

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

2. BESCHREIBUNG ANDERER RECHTE UND EINSCHRÄNKUNGEN.

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

3. AKTUALISIERUNGEN.

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

4. DATEN UND DATENSCHUTZ.

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

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

5. ANWENDUNGSBIBLIOTHEKEN DRITTER UND EINGEBETTETE SOFTWARE.

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

6. KÜNDIGUNG.

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

7. OPEN-SOURCE-SOFTWARE.

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

8. GARANTIEAUSSCHLUSS.

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

9. HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG.

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

10. ANWENDBARES RECHT.

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

11. ABTRETUNG.

SharkNinja kann diese EULA ohne Benachrichtigung an den Lizenzgeber abtreten.

12. GESAMTE VEREINBARUNG.

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



VERSTELLBARER STÄNDER

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



ZUSÄTZLICHER BEISTELLTISCH

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



BBQ GRILL ABDECKUNG

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



PLANCHA

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



GRILLPLATTE/PLANCHA

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



INNENSCHALEN FÜR FETTAUFFANGSCHALE

Zehn Schalen sorgen für eine mühelose Reinigung.



PELLETBEUTEL

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



BRAT- UND SMOKEROST

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



RIPPCHENHALTER

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



SIE FINDEN SIE AUF
ninjakitchen.de



ZUSÄTZLICHES BRATENTHERMOMETER

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

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

Garantien von Ninja

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren. Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

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

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

WICHTIG

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

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

Wie lange haben unsere Produkte eine Garantie?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantie nicht abgedeckt?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

THANK YOU

for purchasing this product



REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Watts: 1700W

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



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

CONTENTS

Important Safety Instructions	48
Parts & Accessories	50
Before First Use	51
Where to locate the grill	51
Use in any weather	51
Extension cord	51
Powering the grill	51
Removable Smoker Box	52
Cleaning your grill	52
Getting to know the control panel	53
Function buttons	53
Operating buttons	53
Using the Built-in Probe	54
How to correctly insert the probe	55
Cooking Functions	56
Smoker	56
Grill	56
Air Fry	57
Roast	57
Bake	58
Dehydrate	59
Reheat	59
Troubleshooting Guide	60
Ninja Cooking Connected Grill	62
Accessories for Purchase	65
Manufacturer's Guarantee	66

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

DO NOT USE IN COMMERCIAL OR INDUSTRIAL APPLICATIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

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

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance is for outdoor household use only. **DO NOT** use in commercial or industrial applications. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. Misuse may cause injury.
- 3 **DO NOT** use indoors. This grill is designed for **OUTDOOR USE ONLY** in a well-ventilated area. If used under any overhead cover, toxic fumes, including carbon monoxide, may accumulate and cause serious bodily injury or death.
- 4 This appliance can be used by persons, including children, with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 5 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use. **DO NOT** use without side handles attached.
- 6 To avoid property damage from flame or heat maintain a minimum distance of 92cm (3 feet) from rear, sides and top to walls, rails or other combustible constructions.
- 7 Ensure the surface is level, stable, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of the surface the grill is placed on during operation.
- 8 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. **KEEP** the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used near, cleaned or maintained by children.
- 9 The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA. The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact. Only connect this appliance to circuits rated for its power requirements and minimum 16 amps to prevent circuit overloads, potential damage to the appliance, and fire hazards.
- 10 A short power-supply cord is provided to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord. **SUITABLE FOR USE WITH OUTDOOR APPLIANCES.** Longer detachable power-supply cord or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 11 To avoid property damage and burn injury from flame or heat, **ALWAYS** maintain a minimum safe distance of at least 1 foot (30cm) from the pellet box during smoking. Small flames can come out from the pellet box if the grill lid is lifted in windy conditions.
- 12 To avoid burn injury, **ALWAYS** use pellet scoop when adding pellets to smoker box. **DO NOT** add pellets by hand.
- 13 To avoid burn injury and property damage, make sure the lid of the smoker box is fully closed to prevent flames from escaping out of the smoker box.
- 14 Pellets may continue to burn after cook time is complete. **DO NOT** touch or remove the smoker box until the grill has stopped smoking, pellets have completely burnt out and the smoker box has cooled.
- 15 To avoid personal injury and burns allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 16 **DO NOT** allow pellets to overflow the pellet box. Doing so will introduce oxygen leading to combustion, flame and damage to the unit which may result in burn injury.
- 17 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven gloves and use available handles and knobs.
- 18 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The basket will become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when using with product. We recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven gloves.
- 19 **ALWAYS** ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates or moving the to avoid burns or personal injury.
- 20 **DO NOT** use the appliance without the grill plate installed.
- 21 To protect against electric shock, cord and extension cord should be arranged so that they will not drape over the worktop or table top where they can be pulled on by children or tripped over. Keep the cord connection dry and **DO NOT** immerse cord, plugs or main unit housing in water or other liquid.
- 22 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 23 **NEVER** use socket below worktop surface.
- 24 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 25 **DO NOT** place appliance and let cord touch hot surfaces.
- 26 Only use recommended accessories included with this appliance or authorised by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 27 Before placing any accessory into the cooker, ensure it is clean and dry.
- 28 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 29 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 30 **DO NOT** place anything on top of the product when the lid is closed during use.
- 31 Ensure the grill plate is correctly inserted and securely locked into position.
- 32 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 33 Some foods may cause oils or grease to splash. Use care when opening the grill to avoid burns.
- 34 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 35 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food probe to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 36 Use **ONLY** genuine food grade wood pellets from Ninja in your unit.
- 37 **NEVER** use heating fuel pellets, hardwood, charcoal, liquid fuels or any other combustible material in the Smoker.
- 38 Keep hands and face away from Smoker Box when unit is in use and hot.
- 39 **ALWAYS** keep a fire extinguisher suitable for electrical fires accessible while operating the smoker.
- 40 **ALWAYS** store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- 41 Keep your grill clean and do not allow excess grease or ash to collect inside or on the smoker box and cartridge. Doing so significantly increases the chances of a grease fire and additional smoke which can taint the flavour of your food.
- 42 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 43 To disconnect, press the power button to turn the unit off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 44 **DO NOT** clean this product with a water spray or the like.
- 45 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 46 Store indoors when not in use for long periods.
- 47 Store out of reach of children.
- 48 **DO NOT** keep uncovered grill exposed to elements. **ALWAYS** use grill cover when stored outdoors.



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



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

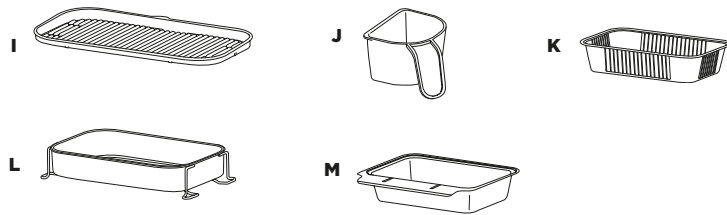
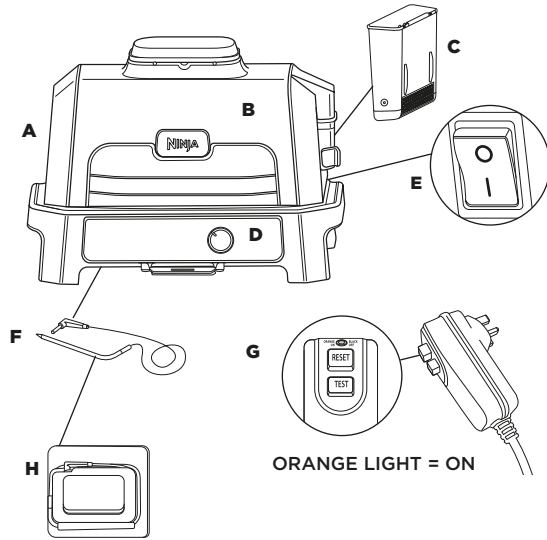


Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES

- A Main Unit
- B Lid
- C Smoker box
- D Control Panel
- E ON/OFF Switch
- F Built-in Probe
- G Power cord and RCD plug
- H Onboard Probe storage
- I Grill Plate
- J Pellet Scoop
- K Grease Tray Liner
- L Crisper Basket
- M Grease Tray



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

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the grill plate and crisper basket in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The grill plate, crisper basket and base unit are **NOT** dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.
- 4 **DO NOT** use abrasive brushes or sponges on the cooking surfaces, as it will cause damage to the coating.

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

Continue following instructions on page 52 before attempting to do this.

BEFORE FIRST USE - CONTINUED

Where to locate the grill

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



Use in any weather

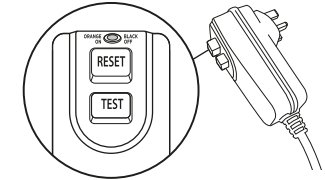
This grill is safe to use in any weather. The main unit is IPX4 rated and the plug is IP66. The RCD plug provides additional protection and it is designed to trip should there be any issue with the circuit. When not in use we advise you cover the unit to keep it looking it's best. Whilst the unit is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

EXTENSION CORD

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

POWERING THE GRILL

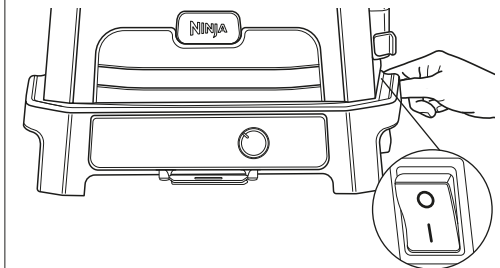
- 1 Plug the RCD into electrical socket. Switch socket on.
- 2 Press RESET button on the RCD. The circle above the RESET button should be illuminated orange. If this isn't the case, try a different socket. Note: It may be difficult to see the orange if in direct sunlight.



- 3 Press the TEST button on the RCD. The circle should now show black. This means the RCD is functioning correctly. If pressing the TEST button does not change the circle to black then contact customer services.
- 4 After establishing if the RCD is functioning correctly once again press RESET. The orange illumination should re-appear. The unit can now be switched on.

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

- 5 Press the ON/OFF switch on the back of the control panel. Switch is on when the side with the line is pressed down.



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

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

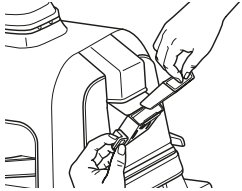
BEFORE FIRST USE - CONTINUED

REMOVABLE SMOKER BOX

Comes fully installed in the unit. Located on the right side of the lid. Always ensure the removable smoker box is inserted into place before adding pellets. Review all warnings before proceeding.

Installing the smoker box:

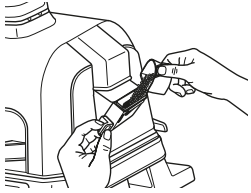
To install, pull the smoker box open with one hand and insert the removable smoker box so it sits into place.



Adding Ninja Woodfire Pellets:

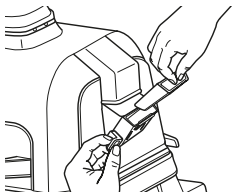
Fill the pellet scoop to the top and level off to avoid spilling. While holding the smoker box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoker box until filled to the top.

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



Removing the smoker box and cleaning:

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



CLEANING YOUR GRILL

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

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

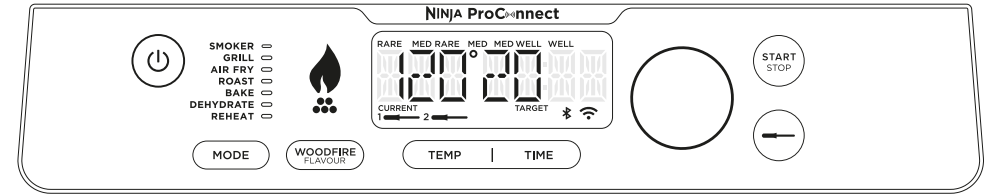
NOTE: DO NOT use liquid cleaning solution on the smoker box.

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

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

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

GETTING TO KNOW THE CONTROL PANEL



FUNCTION BUTTONS

There are 2 ways to achieve authentic smokey BBQ flavours:

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

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

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

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

ROAST: Tenderize meats, roast vegetables, and more.

BAKE: Bake cakes, treats, desserts, and more with lower fan speeds.

DEHYDRATE: Dehydrate meats, fruits, and vegetables for healthy snacks.

REHEAT: Ideal for reheating leftovers so nothing goes to waste.

OPERATING BUTTONS

DIAL: Use the dial to adjust your temperature, cook time, or probe settings.

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

WOODFIRE FLAVOUR: Press after selecting your cooking function to add authentic smoky flavours. Intended for use with the Grill, Air Fry, Bake, Roast, and Dehydrate functions. When pressed, flame icon will illuminate on the display screen.

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

TEMP: Press TEMP to change the grill temperature, use the dial to increase or decrease temperature.

TIME: Press TIME to change the cook time, use the dial to increase or decrease time.

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

PREHEAT FOR BETTER RESULTS

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

After you set function, time, and temperature then press **START**, the unit will automatically begin preheating (except if using the **SMOKER**, **REHEAT** or **DEHYDRATE** function without enabling Ninja Woodfire Flavour).

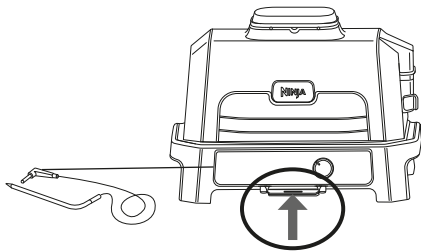
USING THE BUILT-IN PROBE

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

Before First Use

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

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



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

- Plug the probe into the top socket labeled "1" on the left side of the control panel. Push firmly on the plug until it cannot go into the socket any further. Slide the storage compartment back.
- After the probe is plugged into the socket, select the desired cook function and cook temperature.

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

- Press the Probe button, then use the dial to select your desired protein type or Manual. Press dial to confirm selection.
- Use the dial to select your desired outcome or manual internal temperature, then press dial to confirm selection.

NOTE: Cooking different proteins or the same ones to different outcome?

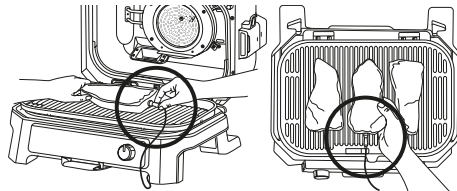
Use the **second probe**. Plug into the socket labeled "2". Press the Probe button again. The probe 2 icon will flash. Repeat steps 3-5 to program the second probe.

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

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

NOTE: Preset outcome temperatures for BEEF/LAMB are lower than normal recommendations, as unit will carry-over cook.

- Place the accessory required for your selected cook function in the grill and close the lid. Press **START/STOP** to begin preheating.
- While the grill is preheating, insert the probe horizontally into the centre of the thickest part of the piece of protein. **Refer to the chart on the next page for further probe placement instructions.**
- When the grill has preheated and "**ADD FOOD**" appears on the screen, open the lid, place food with inserted probe in the unit, and close the lid over the probe cord.



Correct probe placement. Probe grip is fully inside unit.

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

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

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

- The grill will automatically stop when desired outcome is almost reached, as it accounts for carry-over cooking, and "**GET FOOD**" will display on the screen.
- Transfer the protein to a plate while "**REST**" displays on the screen. Probe does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set outcome, which will take about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to

results looking less cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein, and type of protein.

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

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

HOW TO CORRECTLY INSERT THE PROBE

NOTE: DO NOT use the probe with frozen protein or for cuts of meat thinner than 2.5 cm.

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

COOKING FUNCTIONS

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

Smoker

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



- 1 Place grill on a flat, level surface.
 - 2 Open the lid and install the grill plate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.
- NOTE:** If you are using the probe, refer to the Using the Built-In Probe(s) section.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
 - 4 Pull the smoker box open and use the pellet scoop to fill the smoker box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow smoker box.
 - 5 Open the lid and place ingredients on the grill plate. Close the lid.
 - 6 Make sure the grill is plugged in and press the **MODE** button or use the dial to select the **SMOKER** function.

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

- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press **TEMP** and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock in after 5 seconds.
- 8 To adjust cook time, press **TIME** and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock after 5 seconds.
- 9 Press **START** to begin cooking. There is no preheat time for the Smoker function. The pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 3-6 minutes, then the grill will begin cooking and the timer will begin to count down.
- 10 When cook time reaches zero, the grill will beep and **DONE** will appear on the display.
- 11 Remove food from the grill plate.

Grill

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

- 1 Place grill on a flat, level surface.
 - 2 Open the lid and install the grill plate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.
- NOTE:** If you are using the probe, refer to the Using the Built-In Probe(s) section.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
 - 4  If you plan to add Ninja Woodfire Flavour, pull the smoker box open and use the pellet scoop to fill the smoker box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoker box.
 - 5 Make sure the grill is plugged in and press the **MODE** button or use the dial to select the **GRILL** function.
 - 6  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
 - 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press **TEMP** and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock in after 5 seconds.
 - 8 To adjust cook time, press **TIME** and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock in after 5 seconds.
 - 9 Press **START** to begin preheating. If using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

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

- 10 When preheating is complete, the grill will beep and **ADD FOOD** will appear on the display.
- 11 Open the lid and place ingredients on the grill plate. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will begin counting down.

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

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



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

Air Fry

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

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

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

- 4 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 5  If you plan to add Ninja Woodfire Flavour, pull the smoker box open and use the pellet scoop to fill the smoker box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoker box.
- 6 Make sure the grill is plugged in and press the **MODE** button or use the dial to select the **AIR FRY** function.
- 7  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 8 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press **TEMP** and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock in after 5 seconds.
- 9 To adjust cook time, press **TIME** and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock in after 5 seconds.
- 10 Press **START** to begin preheating. If using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

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



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

Roast

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

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

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

- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4  If you plan to add Ninja Woodfire Flavour, pull the smoker box open and use the pellet scoop to fill the smoker box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoker box.
- 5 Make sure the grill is plugged in and press the **MODE** button or use the dial to select the **ROAST** function.
- 6  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press **TEMP** and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock after 5 seconds.
- 8 To adjust cook time, press **TIME** and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock in after 5 seconds.
- 9 Press **START** to begin preheating. If using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

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

- 10 When preheating is complete, the grill will beep and **ADD FOOD** will appear on the display.
- 11 Open the lid and place ingredients on the grill plate. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will begin counting down.
- 12 When cook time reaches zero, the grill will beep and **DONE** will appear on the display.
- 13 Remove food from grill plate.

COOKING FUNCTIONS - CONT'D



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

Bake

PRESET: 160°C 30 mins
TEMP RANGE: 130-210°C
TIME RANGE: 1min-4 hours

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

NOTE: If you are using the probe, refer to the Using the Built-In Probe(s) section.

- 4  If you plan to add Ninja Woodfire Flavour, pull the smoker box open and use the pellet scoop to fill the smoker box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoker box.
- 5 Make sure the grill is plugged in and press the **MODE** button or use the dial to select the **BAKE** function.
- 6  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press **TEMP** and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock after 5 seconds.
- 8 To adjust cook time, press **TIME** and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock in after 5 seconds.
- 9 Press **START** to begin preheating. If using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

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

- 10 When preheating is complete, the grill will beep and **ADD FOOD** will appear on the display.
- 11 Open the lid and place ingredients on the plate or place bake pan on the plate. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

- 12 When cook time reaches zero, the grill will beep and **DONE** will appear on the display.



- 13 Remove food from the grill plate.

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

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

Dehydrate

PRESET: 60°C, 6 hours
TEMP RANGE: 40-90°C
TIME RANGE: 1min-12 hours

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the lid and install grill plate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4 Open the lid and place ingredients on the grill plate. Close the lid.
- 5  If you plan to add Ninja Woodfire Flavour, pull the smoker box open and use the pellet scoop to fill the smoker box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoker box.
- 6 Make sure the unit is plugged in and rotate the dial clockwise from the **OFF** position to select the **DEHYDRATE** function.
- 7  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 8 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press **TEMP** and dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock in after 5 seconds.
- 9 To adjust cook time, press **TIME** and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock after 5 seconds.
- 10 Press **START** to begin cooking. There is no preheat time for the Dehydrate function. If you are using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 5-7 minutes, then the grill will begin cooking and the timer will begin to count down.
- 11 When cook time reaches zero, the grill will beep and **DONE** will appear on the display.
- 12 Remove food from the grill plate.

Reheat

PRESET: 170°C, 10 mins
TEMP RANGE: 130-210°C
TIME RANGE: 1min-1 hour

NOTE: The temperature is preset to 170°C.

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 If required, place the crisper basket on the grill plate and position the basket feet into the designated indentations on the grill plate surface. Add ingredients, then close the lid.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4 Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the **OFF** position to select the **REHEAT** function.
- 5 The default temperature setting will display. Press **TEMP** and use the dial to increase or decrease temperature from 130°C to 210°C in 10 degree increments.
- 6 Press **TIME** and use the dial to adjust cook time in 1 minute increments up to 1 hour.
- 7 Press **START** to begin cooking (the unit does not preheat in Reheat mode).
- 8 Cooking will begin and the timer will begin counting down.
- 9 When cook time reaches zero, the unit will beep and **DONE** will appear on the display.
- 10 Remove food from the grill.

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

- **My unit won't turn on?**
1 Check the residual current device (RCD) is fully plugged in and the reset button has been pressed. The circle above the RESET button will be illuminated orange.
2 Ensure the press switch is turned to the ON position (the line will be pressed down).
3 Make sure the dial is not in the OFF position.
If your unit doesn't turn on after taking the steps above, please contact Customer Service at 0800 862 0453.
- **“Add Grill” appears on the control panel display.**
The grill plate needs to be installed. Once installed, close the lid and press the start button to begin.
- **“Add Food” appears on the control panel display.**
The unit has completed preheating and it is now time to add your ingredients.
- **“Shut Lid” appears on the control panel display.**
The lid is open and needs to be closed for the selected function to start.
- **What does OTA mean?**
An update is being sent to the grill. **DO NOT** unplug during this process. Wait for OTA to finish before use.
- **“E” appears on the control panel display.**
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 862 0453. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.eu and have the product on hand when you call.
- **“CLD” appears on the control panel display.**
Cold Smoking is to be used to provide smoke Flavour to foods, this is not intended for cooking. When used on meat, poultry, or fish, this process should always be used in conjunction with a separate step to bring food up to food-safe internal temperatures. Refer to the local food standards authority for recommended food safe temperatures.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**
For best results, let the unit preheat before adding ingredients.
- **Do I need to completely fill the smoker box with pellets?**
Yes, always fill the smoker box to the top. We've perfected the amount of pellets needed for each smoke session, regardless of the function or food load, the unit will burn through them appropriately.
- **“Plug In” appears on the control panel display.**
The probe is not plugged into the socket on the right side of the control panel. Plug the probe in before proceeding. Press the probe in until you hear a click.
- **Why does the unit have a 1-9 scale for the Beef Preset?**
Perception of what a specific internal outcome looks like differs from person to person, even restaurant to restaurant. The 1-9 scale provides a wide range of options for each outcome level so you can customise outcome to your liking.
- **“PRBE ERR” appears on the control panel display.**
This means the grill timed out before food reached the set internal temperature. As a protection for the unit, it can run for only certain lengths of time at specific temperatures.
- **Why is my food overcooked or undercooked even though I used the probe?**
It is important to insert the probe lengthwise into the thickest part of the ingredient to get the most accurate reading. Make sure to allow food to rest for 3-5 minutes to complete cooking. For more information, refer to the Using the Digital Cooking Probe section.
- **Will the probe grip melt if it touches the hot grill plate?**
No, the grip is made of a high-temperature silicone that can handle the Ninja® Woodfire Electric Outdoor Grill's high temperatures.
- **When do I press the Woodfire Flavour technology button?**
Press the Woodfire Flavour technology button before pressing start when wanting to add smoke using the Grill, Air Fry, Roast, Bake or Dehydrate. You do not need to press the Woodfire Flavour technology button when using the Smoker function. Woodfire Technology cannot be used with REHEAT.
- **Why are flames coming out from the pellet box?**
Small flames can come out from the pellet box if the grill lid is lifted in windy conditions.
- **Where should I keep my pellets stored?**
Always store pellets in a dry area. Any moisture in the pellets can compromise ignition and quality of smoke flavour.

- **Should I use any oils or non-stick sprays when smoking?**
No, we **DO NOT** recommend using any oils or non-stick sprays when smoking because smoke will not adhere to the food as well.
- **How do I dispose of burnt pellets after a cook cycle?**
Pellets may continue to burn after cook time is complete. **DO NOT** touch or remove the smoker box until the grill has stopped smoking, pellets have completely burnt out and the smoker box has cooled. Then, remove the smoker box and safely discard cooled ash contents.
- **Why is preheat taking so long?**
Preheat times vary by function and unit temperature.
SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: No preheat.
If adding Woodfire Flavour, ignition time will add an additional 3-6minutes.
Using the unit in inclement weather with heavy rain could cause longer preheat times.
If using an extension cord, ensure it is suitable for use outdoors with outdoor appliances. Using the incorrect cord could lead to the cord overheating, melting and/or a drop in voltage.
While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the START/STOP button for 3 seconds. "ADD FOOD" will flash across the screen. Open the lid and place ingredients in unit. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
- **Can I turn off Woodfire Flavour Technology?**
If you pressed Woodfire Flavour Technology and already started your cooking function by pressing START, you can press the Woodfire Flavour Technology button again to turn it off if the ignition cycle is less than 75% complete (indicated by the progress bar on the display screen). If pellets have fully ignited and the grill has transitioned to the preheat cycle (indicated on the display screen), you cannot turn Woodfire Flavour Technology off.
- **Can I add more pellets during a cook cycle?**
When using the SMOKER function, you can add more pellets once the first batch has fully burned. Press and hold the Woodfire Flavour technology button for 4 seconds to ignite new full box of pellets. If running back-to-back smoking sessions, we recommend refilling the smoker box using the pellet scoop when half the pellets have burned. **DO NOT** refill more than 2 times. **DO NOT** re-ignite pellets.

IMPORTANT: PLEASE READ THE TERMS AND CONDITIONS OF THIS LICENSE AGREEMENT CAREFULLY BEFORE CONTINUING WITH THIS PROGRAM INSTALL OR USE OF THIS PRODUCT:

SharkNinja Operating LLC's ("SharkNinja") End-User License Agreement ("EULA") is a legal agreement between You (either a single entity or an individual) and SharkNinja for SharkNinja's Software Applications, including those installed by You onto your SharkNinja products or already installed on your device, including all firmware (referred hereafter as "SN APPS"). By installing, copying, checking a box, clicking a button confirming your agreement to these terms, or otherwise continuing to use the SN APPS, You agree to be bound by the terms of this EULA. This license agreement represents the entire agreement concerning SN APPS between You and SharkNinja, and it supersedes any prior proposal, representation, or understanding between the parties. If You do not agree to the terms of this EULA, do not install or use the SN APPS or this product. The SN APPS are protected by copyright laws and international copyright treaties, as well as other intellectual property laws and treaties.

1. GRANT OF LICENSE. The SN APPS are licensed as follows:

- 1.1 Installation and Use. SharkNinja grants You the right to download, install, and use SN APPS on the specified platform for which the SN APP was designed and in connection with SharkNinja products with which the SN APPS are designed to operate ("SN Devices").
- 1.2 Backup Copies. You may also make a copy of SN APPS downloaded and installed by You for backup and archival purposes.

2. DESCRIPTION OF OTHER RIGHTS AND LIMITATIONS.

- 2.1 Maintenance of Copyright Notices. You must not remove or alter any copyright notices on any and all copies of the SN APPS.
- 2.2 Distribution. You may not distribute copies of the SN APPS to third parties.
- 2.3 Prohibition on Reverse Engineering, Decompilation, and Disassembly. You may not reverse engineer, decompile, or disassemble SN APPS, except and only to the extent that such activity is expressly permitted by applicable law notwithstanding this limitation.
- 2.4 Rental. You may not rent, lease, or lend SN APPS without written permission from SharkNinja.
- 2.5 NOT FOR RESALE SOFTWARE. Applications identified as "Not for Resale" or "NFR," may not be resold, transferred, or used for any purpose other than demonstration, test, or evaluation.
- 2.6 Support Services. SharkNinja may provide You with support services related to SN APPS ("Support Services"). Any supplemental software code provided to You as part of the Support Services shall be considered part of SN APPS and subject to the terms and conditions of this EULA.
- 2.7 Compliance with Applicable Laws. You must comply with all applicable laws regarding use of SN APPS.

3. UPDATES.

SharkNinja may provide You with upgrades or updates to SN APPS. This EULA will govern any upgrades provided by SharkNinja that replace and/or supplement SN APPS, unless such upgrade is accompanied by a separate EULA, in which case the terms of that EULA will govern. If You decide not to download and use an upgrade or update provided by SharkNinja, You understand that You could put SN Apps at risk to serious security threats or cause SN Apps to become unusable or unstable.

4. DATA AND PRIVACY.

SharkNinja is committed to ensuring your privacy by adhering to high standards of fairness and integrity. We are committed to keeping our customers informed about how we use the information we gather from You through the use of each of our websites or SN APPS. Our privacy practices are described in SharkNinja's Privacy Policy, as well as in separate notices given when an app, product, or service is purchased or downloaded. By using SN APPS or providing us with your personal information, You are accepting and consenting to the practices, terms, and conditions described in SharkNinja's Privacy Policy. At all times your information will be treated in accordance with the SharkNinja Privacy Policy, which is incorporated by reference into this EULA and can be viewed at the following URL: <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

IMPORTANT: PLEASE READ THE TERMS AND CONDITIONS OF THIS LICENSE AGREEMENT CAREFULLY BEFORE CONTINUING WITH THIS PROGRAM INSTALL OR USE OF THIS PRODUCT:

5. THIRD-PARTY APPLICATION LIBRARIES AND EMBEDDED SOFTWARE.

- 5.1 You acknowledge that Ayla Networks, Inc. ("Ayla") has provided certain application libraries that have been embedded into SN APPS ("Ayla Application Libraries") and enables SN Devices to connect to the Ayla Cloud Service ("Ayla Embedded Software").
- 5.2 You will not use the Ayla Application Libraries except as an incorporated portion of SN APPS, unmodified from the form provided to You.
- 5.3 You will not use the Ayla Embedded Software except as an incorporated portion of SN Devices, unmodified from the form provided to You.
- 5.4 You will not modify, adapt, translate, or create derivative works based on, or decompile, disassemble, reverse engineer, or otherwise attempt to derive the source code or underlying algorithms of, the Ayla Application Libraries or the Ayla Embedded Software.
- 5.5 SharkNinja retains all ownership of SN APPS (and the Ayla Application Libraries contained therein) and any software installed on SN Devices (including the Ayla Embedded Software) and only a license thereto is granted to You for use in connection with the SN APPS and SN Devices.
- 5.6 You will not use the Ayla Application Libraries or Ayla Embedded Software to attempt to gain unauthorized access to or use of the systems/services of SharkNinja's other licensors; nor will You transmit viruses, worms, Trojan horses, time bombs, spyware, malware, cancelbots, passive collection mechanisms, robots, data mining software, or any other malicious or invasive code or program into the systems/services of SharkNinja's other licensors.
- 5.7 You will not use the Ayla Application Libraries or Ayla Embedded Software to interfere with, breach, or circumvent any security feature, authentication feature, or any other feature that restricts or enforces limitations on the use of, or access to, the systems/services of SharkNinja's other licensors.
- 5.8 You will not probe, attack, scan, or test the vulnerability of the systems/services of SharkNinja's other licensors.
- 5.9 SharkNinja's other licensors of the SN APPS, Ayla Application Libraries, and the Ayla Embedded Software are the express third-party beneficiaries of this EULA, and the provisions of this Section of this EULA are made expressly for the benefit of such licensors, and are enforceable by such licensors.

6. TERMINATION.

Without prejudice to any other rights, SharkNinja may terminate this EULA if You fail to comply with the terms and conditions of this EULA. In such event, You must destroy all copies of SN APPS in your possession.

8. OPEN SOURCE SOFTWARE.

You hereby acknowledge that SN APPS may contain software that is subject to "open source" or "free software" licenses ("Open Source Software"). The license granted by this EULA does not apply to Open Source Software contained in the SN APPS. Rather, the terms and conditions in the applicable Open Source Software license shall apply to the Open Source Software. Nothing in this EULA limits your rights under, or grants You rights that supersede, any Open Source Software license. You acknowledge that the Open Source Software license is solely between You and the applicable licensor of the Open Source Software. To the extent the terms of the licenses applicable to the Open Source Software require SharkNinja to provide the Open Source Software, in either source or executable form, or to provide copies of applicable license terms or other required information, You may obtain a copy of the software by contacting SharkNinja at the below physical address. Additional information about the Open Source Software, and its terms of use, may be found at www.sharkclean.eu/opensource.

9. NO WARRANTIES.

SharkNinja expressly disclaims any warranty for SN APPS, Ayla Application Libraries, or Ayla Embedded Software. SN APPS, Ayla Application Libraries, and Ayla Embedded Software are provided 'As Is' without any express or implied warranty of any kind, including but not limited to any warranties of merchantability, noninfringement, fitness of a particular purpose, or title. SharkNinja does not warrant or assume responsibility for the accuracy or completeness of any information, text, graphics, links, or other items contained within the SN APPS. SharkNinja makes no warranties respecting any harm that may be caused by the transmission of a computer virus, worm, logic bomb, or other such computer program. SharkNinja further expressly disclaims any warranty or representation to any third party.

10. LIMITATION OF LIABILITY.

In no event shall SharkNinja or its suppliers be liable for any special, incidental, punitive, indirect, or consequential damages whatsoever (including, but not limited to, damages for loss of profits or confidential or other information, for business interruption, for personal injury, for loss of privacy, for failure to meet any duty including of good faith or of reasonable care, for negligence, and for any other pecuniary or other loss whatsoever) arising out of or in any way related to the use of or inability to use SN Devices or SN APPS, the provision of or failure to provide support or other services, information, software, and related content through the product or otherwise arising out of the use of SN APPS, or otherwise under or in connection with any provision of this EULA, even in the event of the fault, tort (including negligence), strict liability, breach of contract, or breach of warranty of SharkNinja or any supplier, and even if SharkNinja or any supplier has been advised of the possibility of such damages. SharkNinja shall have no liability with respect to the content of the SN APPS or any part thereof, including but not limited to errors or omissions contained therein, libel, infringements of rights of publicity, privacy, trademark rights, business interruption, personal injury, loss of privacy, moral rights, or the disclosure of confidential information.

11. APPLICABLE LAW.

The laws of the Commonwealth of Massachusetts will govern this EULA and You hereby consent to exclusive jurisdiction and venue in the state and federal courts sitting in the Commonwealth of Massachusetts.

12. ASSIGNMENT.

SharkNinja may assign this EULA without notice to Licensor.

13. ENTIRE AGREEMENT.

This EULA (including any addendum or amendment to this EULA which is included with the SN Devices) is the entire agreement between You and SharkNinja relating to the SN APPS and supersedes all prior or contemporaneous oral or written communications, proposals and representations with respect to the SN APPS or any other subject matter covered by this EULA. To the extent the terms of any SharkNinja policies or programs for support services conflict with the terms of this EULA, the terms of this EULA shall control. If You have questions regarding this EULA, please contact SharkNinja at 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494.



ADJUSTABLE STAND

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



ADDITIONAL SIDE TABLE

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



BBQ GRILL COVER

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



FLAT PLATE

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



GRILL / FLAT PLATE

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



GREASE TRAY LINERS

Make clean-up a breeze with 10 liners.



PELLET BAGS

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



ROAST & SMOKE RACK

Increases air flow for robust smoking, char and caramelisation.



RIB RACK

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



GET YOURS AT
ninjakitchen.eu



ADDITIONAL PROBE

Monitor the cook levels of two different proteins, all from your phone.

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Germany) (“us”, “our” or “we”). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

Ninja Guarantees

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

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

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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


GRACIAS

por haber comprado este producto



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Escanea el código QR
con un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- 50-60 Hz

Vatios: 1700 W

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



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

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes	70
Piezas y accesorios	72
Antes del primer uso	72
Dónde colocar la parrilla	73
Uso en cualquier situación meteorológica	73
Cable alargador	73
Encender la parrilla	73
Ahumador extraíble	74
Limpieza de la parrilla	74
Información sobre el panel de control	75
Botones de función	75
Botones de funcionamiento	75
Uso del sensor integrado	76
Cómo insertar el sensor correctamente	77
Funciones de cocción	78
Smoker (Ahumar)	78
Grill (Parrilla)	78
Air Fry (Freír con aire)	79
Roast (Asar)	79
Bake (Hornear)	80
Dehydrate (Deshidratar)	81
Reheat (Recalentar)	81
Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes ...	82
Parrilla eléctrica Ninja	84
Accesorios disponibles	87
Garantía del fabricante	88

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

NO APTO PARA USO COMERCIAL O INDUSTRIAL. LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

⚠️ ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. Cuando se usan productos eléctricos, es conveniente tomar precauciones básicas en todo momento, como las que se exponen a continuación:

- Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
- Este producto está destinado únicamente a uso doméstico al aire libre. **NO** apto para uso comercial o industrial. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. Un uso indebido del producto puede ocasionar lesiones.
- NO** usar en interiores. Esta parrilla se ha diseñado exclusivamente para **USARSE AL AIRE LIBRE** en un área con buena ventilación. Si se utiliza bajo cualquier tipo de techo, pueden acumularse humos tóxicos, como el monóxido de carbono, y causar lesiones corporales graves o la muerte.
- Este producto pueden utilizarlo personas, incluidos niños, con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- Asegúrate **SIEMPRE** de que el producto esté montado adecuadamente antes de su uso. **NO** lo utilices si no tiene instalados las asas laterales.
- Para evitar que se produzcan daños materiales a causa de las chispas o el calor, debe dejarse una distancia mínima de 92 cm (3 pies) entre la parte trasera, los laterales y la parte superior del producto y las paredes, barandillas u otras estructuras combustibles.
- Asegúrate de que la superficie sobre la que vas a colocar la parrilla esté nivelada, sea estable y esté limpia y seca. **NO** coloques la parrilla cerca del borde de la superficie sobre la que se encuentra durante su funcionamiento.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. **MANTÉN** el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen ni limpien el producto, ni que realicen tareas de mantenimiento en él.
- El producto debe recibir alimentación a través de un enchufe RCD con una corriente residual de funcionamiento nominal que no exceda los 30 mA. El producto debe conectarse a una toma de corriente con puesta a tierra. Este producto solo puede conectarse a circuitos con valores equivalentes a sus requisitos de alimentación y con un mínimo de 16 amperios para evitar sobrecargas de la red, posibles daños en el aparato y riesgos de incendio.
- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años lo agarren o queden enredados en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable de mayor longitud. **APTO PARA USARSE CON PRODUCTOS DE EXTERIOR.** Hay disponibles cables de alimentación amovibles más largos o alargadores, que pueden utilizarse siempre que se extremen las precauciones durante su uso.
- Durante el proceso de ahumado y para evitar que se produzcan daños materiales o quemaduras a causa de las llamas o el calor, deja **SIEMPRE** una distancia mínima de seguridad de, al menos, 30 cm (1 pie) con respecto al compartimento para pellet. Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento para pellet si se levanta la tapa debido al viento.
- Para evitar quemaduras, usa **SIEMPRE** la cuchara para pellet cuando añadas el pellet al ahumador. **NO** añadas el pellet con las manos.
- Para evitar quemaduras o daños materiales, asegúrate de que la tapa del ahumador esté completamente cerrada, de manera que no puedan saltar chispas de su interior.
- El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. **NO** toques ni retires el ahumador hasta que la parrilla haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el ahumador se haya enfriado.
- Para evitar lesiones o quemaduras, deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas en este o extraerlas, o almacenarlo.
- NO** llenes en exceso el compartimento para pellet. Si lo haces, entrará oxígeno en este, lo que provocará la generación de combustión y llamas que podrían dañar el producto y causar quemaduras.
- NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los botones con los que va equipado el producto.
- NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta. La cesta alcanzará altas temperaturas durante el cocinado. Evita el contacto físico directo con el accesorio cuando extraigas el producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Recomendamos el uso de utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- SIEMPRE** debes asegurarte de que la parrilla esté completamente fría antes de desenganchar y retirar las placas de cocción o moverlas para evitar quemaduras o lesiones.
- NO** uses el producto si no tiene instalada la parrilla.

- Para evitar descargas eléctricas, el cable y el alargador deben colocarse de manera que no cuelguen de la encimera o de la superficie de la mesa, ya que los niños podrían tirar de ellos o tropezarse. Mantén siempre seca la conexión del cable de alimentación y **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.
- NUNCA** utilices un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.
- NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- NO** coloques el producto sobre una superficie caliente ni permitas que el cable entre en contacto con ella.
- Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este producto o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.
- Antes de colocar cualquier accesorio en el producto, asegúrate de que esté limpio y seco.
- NO** muevas el producto mientras lo estás usando.
- NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, la comida no se cocinará de forma uniforme. Además, podría dañar el producto o hacer que se sobrecaliente.
- NO** coloques ningún objeto sobre el producto cuando la tapa esté cerrada durante el uso.
- Asegúrate de que la parrilla esté insertada correctamente y fijada de forma segura en su posición.
- NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- Algunos alimentos pueden hacer que salpique aceite o grasa. Ten cuidado al abrir la parrilla para evitar quemaduras.
- En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa, o si sale humo negro del producto, desenchúfalo de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que el rendimiento del producto podría verse afectado. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un sensor de cocina externo para comprobar que la comida se haga a las temperaturas recomendadas.
- Usa en tu producto **SOLO** pellets de madera aptos para uso alimentario que sean originales de Ninja.
- NUNCA** utilices pellets de combustible para calefacción, madera noble, carbón, combustibles líquidos ni cualquier otro material combustible en el ahumador.
- Mantén las manos y la cara lejos del ahumador cuando el producto esté en uso y caliente.
- SIEMPRE** debes tener a mano un extintor adecuado para incendios eléctricos cuando el ahumador esté en funcionamiento.
- SIEMPRE** debes almacenar los pellets de madera en un lugar seco, lejos de productos que emitan calor y de otros recipientes de combustible.
- Mantén tu parrilla limpia y no dejes que se acumule grasa o ceniza en el interior o sobre el ahumador y el cartucho. Si eso ocurriera, podrían aumentar significativamente las probabilidades de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que del producto salga más humo del que debería, lo cual podría alterar el sabor de la comida.
- Consulta la sección «Limpieza y mantenimiento» para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- Para desconectarlo, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar el producto y, a continuación, desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- NO** limpies este producto con agua pulverizada o similar.
- NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.
- Guárdalo bajo techo cuando no vayas a utilizarlo durante un período prolongado de tiempo.
- Guárdalo fuera del alcance de los niños.
- NO** dejes la unidad sin taponar a la intemperie. Cubre **SIEMPRE** la unidad cuando la guardes en el exterior.



Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.



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

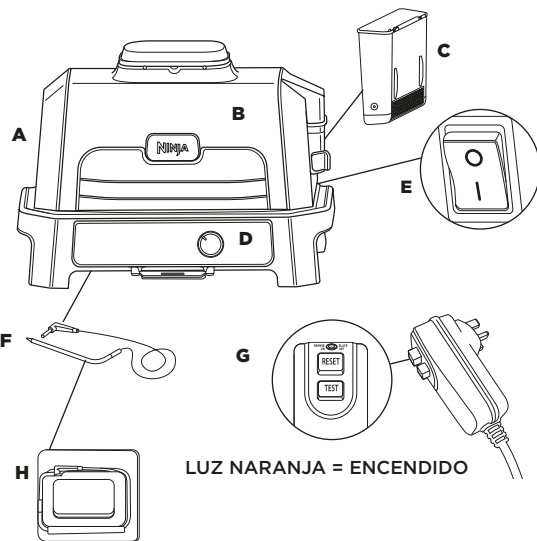


Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.

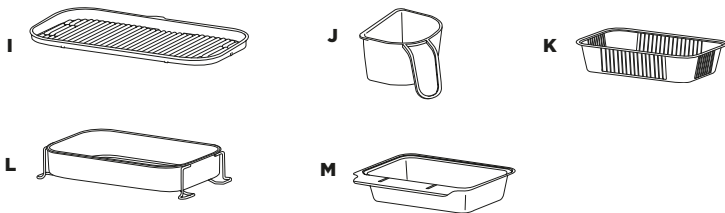
GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

- A Unidad principal
- B Tapa
- C Compartimento para pellet
- D Panel de control
- E Interruptor ON/OFF (encendido/apagado)
- F Sensor integrado
- G Cable y enchufe RCD
- H Almacenamiento de sensor incorporado
- I Parrilla
- J Cuchara para pellet
- K Bandejas desechables para la bandeja para grasa
- L Cesta para freír con aire
- M Bandeja para grasa



LUZ NARANJA = ENCENDIDO



Para pedir piezas y accesorios adicionales o de recambio, visita ninjakitchen.eu

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira todo el material de embalaje y la cinta adhesiva de la unidad.
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Lava la parrilla y la cesta para freír con aire con agua tibia y jabón y, a continuación, enjuágala y sécala a conciencia. La parrilla, la cesta para freír con aire y la unidad base **NO** son aptas para el lavavajillas. **NUNCA** laves la unidad principal en el lavavajillas.
- 4 **NO** utilices cepillos o esponjas abrasivos en las superficies de cocción, puesto que dañan el revestimiento.

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

Continúa siguiendo las instrucciones de la página 74 antes de intentar hacer esto.

ANTES DEL PRIMER USO - CONTINUACIÓN

Dónde colocar la parrilla

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



Uso en cualquier situación meteorológica

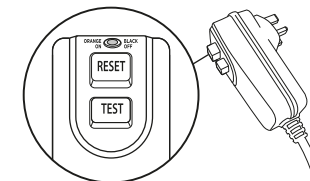
Esta parrilla se puede utilizar en cualquier situación meteorológica. La unidad principal tiene la clasificación IPX4 y el enchufe, IP66. El enchufe RCD proporciona protección adicional y está diseñado para que el diferencial del enchufe salte en caso de que se produzca algún problema en el circuito.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

CABLE ALARGADOR

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

ENCENDER LA PARRILLA

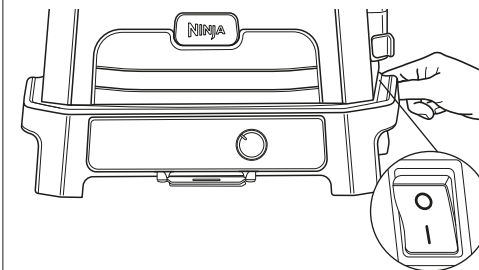
- 1 Enchufa el RCD a la toma de corriente y enciende la toma de corriente, si corresponde.
- 2 Pulsa el botón de RESET (reinicio) del RCD. El círculo encima del botón de RESET (reinicio) debe iluminarse en naranja. De lo contrario, prueba en otra toma de corriente. Nota: Puede que resulte difícil ver el color naranja si la unidad está expuesta a la luz solar directa.



- 3 Pulsa el botón TEST (prueba) del RCD. Ahora, el círculo debe ponerse de color negro. Esto significa que el RCD funciona correctamente. Si al pulsar el botón TEST (prueba) el círculo no se pone de color negro, ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente.
- 4 Después de confirmar que el RCD funciona correctamente, pulsa el botón de RESET (reinicio) de nuevo. La luz naranja debe volver a encenderse. Ya se puede encender la unidad.

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

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



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

NOTA: Habrá que pulsar el botón RESET (reinicio) del RCD cada vez que se desenchufe la unidad o que se desconecte el enchufe.

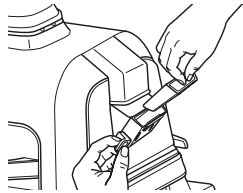
ANTES DEL PRIMER USO - CONTINUACIÓN

AHUMADOR EXTRAÍBLE

Viene completamente instalado en la unidad. Está ubicado en el lado derecho de la tapa. Asegúrate siempre de que el ahumador extraíble esté en su sitio antes de añadir el pellet. Antes de empezar, lee todas las advertencias.

Cómo se instala el ahumador:

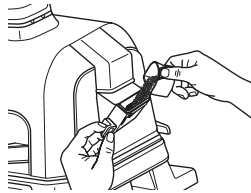
Para instalarlo, con una mano, abre la tapa del ahumador e introduce en ella el ahumador extraíble hasta que quede en su sitio.



Cómo se añade el pellet Ninja Woodfire:

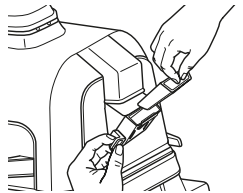
Llena hasta arriba la cuchara para pellet y nivélala para evitar que se derrame. Mantén abierta la tapa del ahumador mientras viertes en él los pellets con la ayuda de la cuchara para pellet hasta llenarlo hasta arriba.

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



Cómo se retira el ahumador y cómo se limpia:

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



LIMPIEZA DE LA PARRILLA

La parrilla debe limpiarse a fondo después de cada uso. Deja **SIEMPRE** que el producto y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.

- Desenchufa la parrilla antes de proceder con la limpieza. Mantén la tapa abierta después de retirar los alimentos para que el producto se enfríe más rápidamente.
- Retira el ahumador y desecha de forma segura la ceniza que contiene después de cada uso.
- No es necesario limpiar el ahumador después de cada uso. Te aconsejamos usar un cepillo de alambre para eliminar la creosota sobrante cada 10 usos.

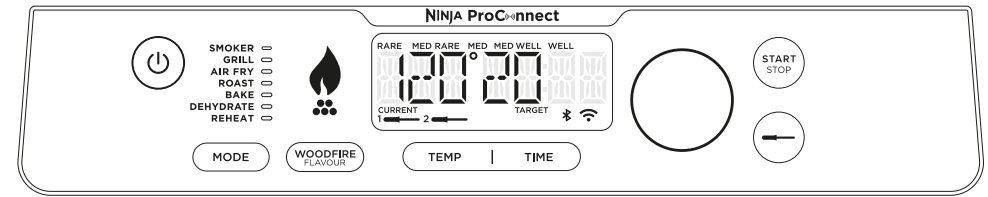
NOTA: NO uses productos líquidos de limpieza en el ahumador.

- La cuchara para pellet se puede lavar en el lavavajillas. La parrilla, la cesta para freír con aire, la bandeja para grasa y el ahumador no son aptos para el lavavajillas. **NO** metas el sensor en el lavavajillas.
- El sensor integrado y el soporte solo se pueden lavar a mano. **NO** sumerjas el cable ni el sensor en agua ni en otros líquidos. Recomendamos limpiarlo solamente con un paño húmedo.
- Retira cuidadosamente la bandeja para grasa de la unidad cuando se haya enfriado y elimina su contenido debidamente tras cada uso. Lava la bandeja para grasa a mano con agua tibia y jabón.
- El interior de la tapa debe limpiarse con un trapo o paño húmedo después de cada uso para desodorizar la unidad y eliminar la grasa.
- Si hay restos de comida o grasa pegados en la parrilla o en cualquier otra pieza extraíble, déjalos en remojo con agua tibia y jabón antes de limpiarlos.
- Retira la parrilla y la cesta para freír con aire antiadherentes (si se ha utilizado) después de cada uso y lávalas a mano con agua tibia y jabón.

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

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

INFORMACIÓN SOBRE EL PANEL DE CONTROL



BOTONES DE FUNCIÓN

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

1. El programa **SMOKER** (ahumar) para cocinar durante períodos de tiempo más largos y así obtener un sabor más intenso y un resultado más tierno.
2. Para añadir una rápida explosión de sabor Woodfire cuando uses cualquiera de las funciones, a excepción de la función **REHEAT** (recalentar), usa el botón **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (sabor a leña).

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

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

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

ROAST (ASAR): consigue carnes tiernas, asa verduras y más.

BAKE (HORNEAR): hornea tartas, dulces, postres y más usando el ventilador a velocidades reducidas.

DEHYDRATE (DESHIDRATAR): deshidrata carne, fruta y verdura para preparar unos aperitivos sanos.

REHEAT (RECALENTAR): ideal para recalentar las sobras y no desperdiciar nada.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

SELECTOR: usa el selector para ajustar la temperatura, el tiempo de cocción o los ajustes del sensor.

NOTA: La pantalla se iluminará cuando hayas encendido el producto.

WOODFIRE FLAVOUR (SABOR A LEÑA): pulsa este botón tras seleccionar la función de cocción que quieras para añadir un auténtico sabor a leña. Puede usarse con las funciones Grill (cocinar a la parrilla), Air Fry (freír con aire), Bake (hornear), Roast (asar) y Dehydrate (deshidratar). Cuando lo pulses, se iluminará el icono de la llama en la pantalla.

NOTA: La opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour se activa automáticamente al utilizar la función Smoker (ahumar).

TEMP (TEMPERATURA): pulsa TEMP para cambiar la temperatura de la parrilla y usa el selector para aumentarla o disminuirla.

TIME (TIEMPO): pulsa TIME para cambiar el tiempo de cocción y usa el selector para aumentar o disminuir el tiempo.

START/STOP (INICIAR/DETENER): pulsa este botón para iniciar o detener la función de cocción seleccionada o mantenerlo pulsado durante 4 segundos para omitir el precalentamiento.

PRECALIENTA LA UNIDAD PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

Para obtener los mejores resultados, deja que la parrilla se precaliente completamente antes de añadir los ingredientes. Si añades alimentos antes de que termine el precalentamiento, puede que se cocinen en exceso, se genere humo y se prolongue el precalentamiento.

Después de seleccionar una función y ajustar el tiempo y la temperatura, pulsa **START** (iniciar) y la unidad comenzará a precalentarse de forma automática, a no ser que estés usando las funciones **SMOKER** (ahumar), **REHEAT** (recalentar) o **DEHYDRATE** (deshidratar) sin haber activado la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour.

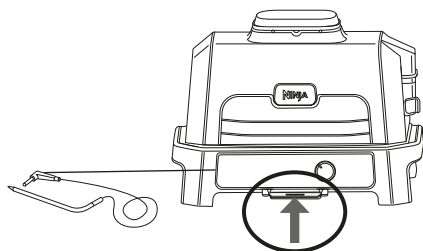
USO DEL SENSOR INTEGRADO

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

Antes del primer uso

Asegúrate de que la clavija del sensor no tiene ningún residuo y el cable no está enredado antes de enchufarlo.

- 1 Abre el compartimento para almacenar el sensor que está debajo del panel de control y desenrolla el cable del compartimento para extraer el sensor.



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

- 2 Enchufa el sensor en la toma superior con la etiqueta «1» que está en el lado izquierdo del panel de control. Empújalo firmemente hasta que no puedas introducirlo más en el conector. Cierra el compartimento de almacenamiento.
- 3 Una vez introducido el sensor, selecciona la función de cocción y la temperatura de cocción que quieras.

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

- 4 Pulsa el botón del sensor. Luego usa el selector para seleccionar el tipo de carne que quieras o la opción manual. Pulsa el selector para confirmar tu selección.
- 5 Usa el selector para elegir el resultado que quieras o la temperatura interna manual. Luego, pulsa el selector para confirmar tu selección.

NOTA: ¿Quieres cocinar diferentes tipos de carne o carne del mismo tipo pero con un resultado diferente?

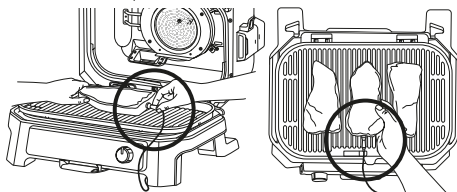
Usa el **segundo sensor**. Enchúfalo en la toma con la etiqueta «2». Vuelve a pulsar el botón del sensor. Se iluminará el icono del sensor 2. Repite los pasos 3-5 para programar el segundo sensor.

Si seleccionas la opción **MANUAL**, usa las recomendaciones en cuanto a temperatura de cocción interna siguientes.

TIPO DE ALIMENTO:	ESTABLECER NIVEL A:
PESCADO	Medium Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (al punto) (55 °C)
	Medium Well (hecho) (60 °C)
	Well Done (muy hecho) (65 °C)
Pollo/Pavo	Well Done (muy hecho) (75 °C)
Cerdo	Medium Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (al punto) (55 °C)
	Medium Well (hecho) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)
Ternera/Cordero	Rare (marcado) (50 °C)
	Medium Rare (poco hecho) (55 °C)
	Medium (al punto) (60 °C)
	Medium Well (hecho) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)

NOTA: Las temperaturas preseleccionadas para ternera y cordero son menores que las recomendadas habitualmente, ya que la unidad genera una temperatura residual.

- 6 Coloca el accesorio necesario para la función de cocción seleccionada en la parrilla y cierra la tapa. Pulsa **START/STOP (iniciar/detener)** para comenzar el precalentamiento.
- 7 Mientras se precalienta la unidad, inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa del trozo de carne. **Consulta el gráfico de la página siguiente para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el sensor.**
- 8 Cuando la unidad se haya precalentado y aparezca el mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) en la pantalla, abre la tapa, coloca el alimento con el sensor insertado en la unidad y cierra la tapa sobre el cable del sensor.



Colocación correcta del sensor. El mango del sensor está totalmente dentro de la unidad.

- 9 La barra de progreso de la parte superior de la pantalla hará un seguimiento del resultado. El parpadeo indica el progreso hasta ese resultado.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTA: Al usar las funciones de GRILL (cocinar a la parrilla) y ROAST (asar), la unidad pitará y mostrará el mensaje FLIP (dar la vuelta) en pantalla. Dar la vuelta a los alimentos es opcional, pero recomendable.

- 10 La parrilla parará automáticamente cuando casi haya alcanzado el resultado seleccionado, ya que cuenta con la temperatura residual. El mensaje «**GET FOOD**» (sacar la comida) se mostrará en la pantalla.
- 11 Pasa la carne a un plato cuando la pantalla muestre el mensaje «**REST**» (reposo). No hace falta dejar el sensor insertado. La carne seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta

el resultado fijado durante unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que, si no la dejas reposar, podría acabar menos cocinada de lo que querías. El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de carne.

NOTA: El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes de horno o pinzas para sacar el sensor de la carne.

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

CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

NOTA: NO uses el sensor con alimentos congelados o para cortes de carne de menos de 2,5 cm de espesor.

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

FUNCIONES DE COCCIÓN

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

Smoker (Ahumar)

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

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

NOTA: Si vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 3 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4 Abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cierra la tapa.
- 6 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **SMOKER** (ahumar).

NOTA: La opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour se activa automáticamente al utilizar la función Smoker (ahumar).



- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 8 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar la cocción. En la función **SMOKER** (ahumar) no hay tiempo de precalentamiento. Los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición (IGN) de 3 a 6 minutos; después, la parrilla comenzará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 10 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **DONE** (listo) aparecerá en la pantalla.
- 11 Retira los alimentos de la parrilla.

Grill (Cocinar a la parrilla)

AJUSTES PREDEFINIDOS: Medium (al punto) 25 min
RANGO DE TEMPERATURA: Low-High (baja-alta)
Rango de tiempo: 1 min-1 h

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

NOTA: Si vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 3 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4  Si tienes previsto usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **GRILL** (cocinar a la parrilla).
- 6  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 8 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán por un ciclo de ignición o encendido (IGN) y, después, la parrilla comenzará a precalentarse (PRE).

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

- 10 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **ADD FOOD** (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- 11 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

NOTA: ¿Quieres cocinar con la tapa abierta? Mantén la tapa abierta una vez que hayas añadido los alimentos; el temporizador comenzará la cuenta atrás después de 30 segundos y cocinará solo con calor inferior.

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



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

Air fry (Freír con aire)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 200 °C, 12 min
RANGO DE TEMPERATURA: 150-240 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-1 h

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

NOTA: Si vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 4 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 5  Si tienes previsto usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 6 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **AIR FRY** (freír con aire).
- 7  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 10 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán por un ciclo de ignición o encendido (IGN) y, después, la parrilla comenzará a precalentarse (PRE).

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

- 11 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **ADD FOOD** (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- 12 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- 13 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **DONE** (listo) aparecerá en la pantalla.
- 14 Retira los alimentos de la cesta para freír con aire.

Roast (Asar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 180 °C, 1 h y 30 min
RANGO DE TEMPERATURA: 120-220 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-4 h

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

NOTA: Si vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 3 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4  Si tienes previsto usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **ROAST** (asar).
- 6  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 8 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán por un ciclo de ignición o encendido (IGN) y, después, la parrilla comenzará a precalentarse (PRE).

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

- 10 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **ADD FOOD** (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- 11 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- 12 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **DONE** (listo) aparecerá en la pantalla.
- 13 Retira los alimentos de la parrilla.

FUNCIONES DE COCCIÓN - CONTINUACIÓN



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

Bake (Hornear)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 160 °C, 30 min
RANGO DE TEMPERATURA: 130-210 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-4 h

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

NOTA: Si vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 4  Si tienes previsto usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **BAKE** (hornear).
- 6  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 8 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán por un ciclo de ignición o encendido (IGN) y, después, la parrilla comenzará a precalentarse (PRE).

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

- 10 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **ADD FOOD** (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.



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

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

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

Dehydrate (Deshidratar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 60 °C, 6 h
RANGO DE TEMPERATURA: 40-90 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-12 h

- 1 Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- 2 Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma horizontal sobre el elemento calefactor para que quede en su sitio.
- 3 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cierra la tapa.
- 5  Si tienes previsto usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 6 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición **OFF** (apagado) hasta la función **DEHYDRATE** (deshidratar).
- 7  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 10 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar la cocción. En la función Dehydrate (deshidratar) no hay tiempo de precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán por un ciclo de ignición (IGN) durante 5-7 minutos; después, la parrilla comenzará a cocinar y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 11 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **DONE** (listo) aparecerá en la pantalla.
- 12 Retira los alimentos de la parrilla.

Reheat (Recalentar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 170 °C, 10 min
RANGO DE TIEMPO: 130-210 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-1 h

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 170 °C.

- 1 Coloca la parrilla en una superficie plana y nivelada.
- 2 Si es necesario, coloca la cesta para freír con aire sobre la parrilla de manera que las patas de la cesta encajen en las hendidas de la superficie de la parrilla. Agrega los ingredientes y luego cierra la tapa.
- 3 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición **OFF** (apagado) hasta la función **REHEAT** (recalentar).
- 5 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentar o disminuir la temperatura de 130 °C a 210 °C en incrementos de 10 grados.
- 6 Pulsa el botón **TIME** (tiempo) y usa el selector para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 7 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar la cocción [el producto no se precalienta en el modo Reheat (recalentar)].
- 8 Empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- 9 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y el mensaje **DONE** (listo) aparecerá en la pantalla.
- 10 Retira los alimentos de la parrilla.

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

- **¿Qué debo hacer si no se enciende la unidad?**
1 Comprueba que el RCD está bien enchufado y que se haya pulsado el botón de reinicio. El círculo encima del botón de RESET (reinicio) debe iluminarse en naranja.
2 Verifica que el interruptor de encendido esté en la posición ON (encendido; deberá estar pulsado el lado de la raya).
3 Asegúrate de que el selector no esté en la posición OFF (apagado).
Si el producto no se enciende después de seguir los pasos anteriores, ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453.
- **Aparece «Add Grill» (añadir parrilla) en la pantalla del panel de control.**
Debes instalar la parrilla. Una vez instalada, cierra la tapa y pulsa el botón START (iniciar) para iniciar la cocción.
- **Aparece «Add Food» (añadir alimentos) en la pantalla del panel de control.**
La unidad ha completado el precalentamiento y ahora es el momento de añadir los ingredientes.
- **Aparece «Shut Lid» (cerrar la tapa) en la pantalla del panel de control.**
La tapa está abierta y debe cerrarse para iniciar la función seleccionada.
- **¿Qué significa OTA?**
Se está enviando una actualización a la parrilla. **NO** desenchufes la unidad durante este proceso. Espera a que termine antes de usar la parrilla.
- **Aparece «E» en la pantalla del panel de control.**
El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453.
Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en ninjakitchen.eu y tenlo a mano cuando llames.
- **Aparece «CLD» (ahumar en frío) en la pantalla del panel de control.**
La función Cold Smoking (ahumar en frío) se utiliza para ahumar los alimentos, no para cocinarlos. Al usarla con carne, aves o pescado, este proceso debe combinarse con un paso aparte para calentar la comida hasta una temperatura de consumo segura. Consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para conocer las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**
Para obtener los mejores resultados, deja que la unidad se precaliente antes de añadir los ingredientes.
- **¿Se debe llenar del todo el ahumador con pellets?**
Sí, llena siempre el ahumador hasta arriba. Hemos perfeccionado la cantidad de pellet que hace falta para cada sesión de ahumado. Independientemente de la función que se utilice o de la cantidad de comida que haya, la unidad los quemará adecuadamente.
- **Aparece «Plug In» (enchufar) en la pantalla del panel de control.**
El sensor no está conectado a la toma del lado derecho del panel de control. Enchufa el sensor antes de proceder. Presiona el sensor hasta oír que se engancha.
- **¿Por qué la unidad tiene una escala del 1 al 9 para el ajuste preseleccionado de ternera?**
La percepción del punto específico de la carne puede variar entre distintas personas e incluso entre distintos restaurantes. La escala de 1-9 proporciona un amplio rango de opciones para cada punto concreto para que puedas personalizar el resultado a tu gusto.
- **Aparece «PRBE ERR» (error de sensor) en la pantalla del panel de control.**
Esto significa que el tiempo programado en la parrilla se ha terminado antes de que la comida haya llegado a la temperatura interna seleccionada. Como medida de protección de la unidad, solo puede funcionar durante cierto tiempo a temperaturas específicas.
- **¿Por qué mi comida está demasiado o muy poco hecha aunque haya usado el sensor?**
Es importante insertar el sensor longitudinalmente en la parte más gruesa del alimento para conseguir la medición más exacta posible. Asegúrate de dejar que la comida repose de 3 a 5 minutos para que se termine de cocinar. Para obtener más información, consulta la sección «Uso del sensor integrado».
- **¿Se derretirá el mango del sensor si toca la parrilla caliente?**
No, el mango está fabricado con una silicona resistente a altas temperaturas que soporta las altas temperaturas de la parrilla de exterior Ninja® Woodfire.
- **¿Cuándo se debe pulsar el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña)?**
Pulsa este botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) antes de pulsar el botón de inicio cuando quieras añadir un sabor ahumado a la comida y estés empleando las funciones Grill (cocinar a la parrilla), Air Fry (freír con aire), Roast (asar), Bake (hornear) o Dehydrate (deshidratar). No es necesario pulsar el botón Woodfire Flavour Technology con la función Smoker (ahumar). La tecnología Woodfire no se puede emplear con la función REHEAT (recalentar).

- **¿Por qué saltan chispas del compartimento para pellet?**
Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento para pellet si se levanta la tapa debido al viento.
- **¿Dónde se debe guardar el pellet?**
Guarda en todo momento el pellet en un lugar seco. La presencia de humedad en el pellet podría afectar a la ignición y a la calidad del sabor ahumado.
- **¿Se debe usar alguna clase de aceite o sprays antiadherentes al ahumar?**
No, **NO** recomendamos el uso de aceites o sprays antiadherentes al ahumar, ya que el humo no se adheriría igual de bien a los alimentos.
- **¿Cómo se debe desechar el pellet quemado después del ciclo de cocinado?**
El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. **NO** toques ni retires el ahumador hasta que la unidad haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el ahumador se haya enfriado. Retira luego el ahumador y desecha de forma segura la ceniza que contiene una vez esté fría.
- **¿Por qué el precalentamiento tarda tanto?**
Los tiempos de precalentamiento pueden variar según la función que se esté utilizando y la temperatura de la unidad.
En las funciones SMOKER (ahumar), DEHYDRATE (deshidratar) y REHEAT (recalentar) no hay tiempo de precalentamiento.
Si se añade el sabor a leña mediante el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), el tiempo de ignición supondrá que el precalentamiento dure entre 3 y 6 minutos adicionales.
Si se utiliza el producto en condiciones meteorológicas adversas, como, por ejemplo, durante fuertes lluvias, el tiempo de precalentamiento podría alargarse.
Si utilizas un cable alargador, asegúrate de que sea adecuado para su uso al aire libre con productos de exterior. El uso de un cable que no sea adecuado puede provocar que el cable se sobrecaliente, se funda o que haya una caída de tensión.
Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 3 segundos. El mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la unidad. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- **¿Se puede desactivar la función Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña)?**
Si has pulsado el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) y ya ha dado comienzo la función de cocción tras haber pulsado el botón START (inicio), tienes la opción de pulsar de nuevo el botón Woodfire Flavour Technology para desactivarla, siempre que el ciclo de ignición no haya alcanzado el 75 % (el porcentaje aparece indicado en la barra de progreso de la pantalla). Si el pellet está en plena combustión y la parrilla ha pasado al ciclo de precalentamiento (indicado en la pantalla), no podrás desactivar Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña).
- **¿Se puede añadir más pellet durante el ciclo de cocción?**
Se puede añadir más pellet durante el uso de la función SMOKER (ahumar), una vez que se haya quemado por completo la primera carga de pellets. Mantén pulsado el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) durante 4 segundos para que se prenda el nuevo acopio de pellet del ahumador. Si usas la función de ahumado de forma consecutiva con distintos alimentos, te aconsejamos rellenar el ahumador con la cuchara para pellet cuando se haya quemado la mitad. **NO** lo rellenes más de dos veces. **NO** vuelvas a prender los mismos pellets.

IMPORTANTE: LEE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE ESTE ACUERDO DE LICENCIA CON ATENCIÓN ANTES DE PROSEGUIR CON LA INSTALACIÓN DE ESTE PROGRAMA O EL USO DE ESTE PRODUCTO:

El Contrato de Licencia de Usuario Final («CLUF») de SharkNinja Operating LLC («SharkNinja») es un acuerdo legal entre SharkNinja y Tú (persona jurídica o física) relativo a las Aplicaciones de Software de SharkNinja, incluidas las que Tú instales en tus productos SharkNinja o las que ya estén instaladas en tu producto, incluyendo todo el firmware (en adelante, «APPS de SN»). Al instalar, copiar, marcar una casilla, hacer clic en un botón de aceptación de estos términos o seguir usando de otro modo las APPS de SN, aceptas cumplir los términos de este CLUF. Este contrato de licencia constituye todo el acuerdo relativo a las APPS de SN entre SharkNinja y Tú y prevalece sobre cualquier acuerdo, declaración o pacto previo entre las partes. Si no aceptas los términos de este CLUF, no instales ni utilices las APPS de SN ni este producto. Las APPS de SN están protegidas por leyes de derechos de autor y tratados internacionales sobre derechos de autor, además de otras leyes y tratados de propiedad intelectual.

1. CONCESIÓN DE LICENCIA. Las licencias de las SN APPS se conceden de la siguiente manera:

- 1.1 Instalación y uso. SharkNinja te concede el derecho a descargar, instalar y utilizar APPS de SN en la plataforma especificada para la que la APP de SN en cuestión fue diseñada y en relación con los productos SharkNinja en los que la APP de SN está diseñada para funcionar («Productos SN»).
- 1.2 Copias de seguridad. También puedes realizar copias de las APPS de SN que Tú hayas descargado e instalado a modo de copia de seguridad y con fines de archivo.

2. DESCRIPCIÓN DE OTROS DERECHOS Y LIMITACIONES.

- 2.1 Mantenimiento de menciones de propiedad intelectual. No debes eliminar ni modificar las menciones de propiedad intelectual de alguna o todas las copias de APPS de SN.
- 2.2 Distribución. No puedes distribuir copias de APPS de SN a terceros.
- 2.3 Prohibición de ingeniería inversa, descompilación y desensamblado. No puedes utilizar ingeniería inversa, descompilar o desensamblar APPS de SN, salvo y únicamente en la medida en que la ley en vigor permita expresamente tal actividad a pesar de esta limitación.
- 2.4 Alquiler. No puedes alquilar, arrendar ni prestar APPS de SN sin permiso por escrito de SharkNinja.
- 2.5 SOFTWARE NO DESTINADO A LA VENTA. Las aplicaciones identificadas con «Not for Resale» (prohibida su venta) o «NFR» (prohibida su venta, por sus siglas en inglés) no pueden venderse, transferirse ni utilizarse con un fin distinto al de la demostración, la prueba o la evaluación.
- 2.6 Servicios de ayuda. SharkNinja puede ofrecerte servicios de ayuda relacionados con las APPS de SN («Servicios de ayuda»). Cualquier código de software adicional que se te proporcione como parte de los servicios de ayuda se considerará parte de las APPS de SN y estará sujeto a los términos y condiciones de este CLUF.
- 2.7 Conformidad con la legislación vigente. Debes cumplir con toda la legislación aplicable relativa al uso de las APPS de SN.

3. ACTUALIZACIONES.

SharkNinja puede proporcionarte actualizaciones y mejoras de las APPS de SN. Este CLUF regirá todas las mejoras proporcionadas por SharkNinja que reemplacen y/o complementen APPS de SN, salvo que tales mejoras vayan acompañadas de un CLUF aparte, en cuyo caso se regirán por dicho CLUF. Si Tú decides no descargar ni utilizar una actualización o mejora proporcionada por SharkNinja, entiendes que puedes exponer las APPS de SN a amenazas graves de seguridad o causar que las APPS de SN queden inservibles o sean inestables.

4. DATOS Y PRIVACIDAD.

SharkNinja se compromete a seguir los estándares más elevados de honestidad e integridad para garantizar tu privacidad. Nos comprometemos a mantenerte informado sobre el uso que damos a la información que recopilamos sobre Ti mediante el uso de cada uno de nuestros sitios web o APPS de SN. Nuestras prácticas de privacidad se describen en la Política de Privacidad de SharkNinja, además de en avisos aparte que proporcionamos cuando compras o descargas una aplicación, adquieres un producto o contratas un servicio. Al utilizar APPS de SN o proporcionarnos tu información personal, Tú aceptas y consientes las prácticas, términos y condiciones descritos en la Política de Privacidad de SharkNinja. Tu información será tratada según la Política de Privacidad de SharkNinja, que se incorpora en este CLUF a modo de referencia y se puede consultar en la siguiente URL: <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

IMPORTANTE: LEE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE ESTE ACUERDO DE LICENCIA CON ATENCIÓN ANTES DE PROSEGUIR CON LA INSTALACIÓN DE ESTE PROGRAMA O EL USO DE ESTE PRODUCTO:

5. BIBLIOTECAS DE APLICACIONES Y SOFTWARE INSERTADO DE TERCEROS.

- 5.1 Reconoces que Ayla Networks, Inc. («Ayla») ha proporcionado determinadas bibliotecas de aplicaciones que se han incluido en APPS de SN («Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla») y permite que los Productos SN se conecten al Servicio de Nube de Ayla («Software Insertado de Ayla»).
- 5.2 No utilizarás las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla salvo como porción incluida en las APPS de SN, sin modificarlas de la forma en que se te facilitaron.
- 5.3 No utilizarás el Software Insertado de Ayla salvo como porción incluida en Productos SN, sin modificarlo de la forma en que se te facilitó.
- 5.4 No modificarás, adaptarás, traducirás ni crearás obras derivadas basadas en las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla o el Software Insertado de Ayla, ni descompilarás, desensamblarás, utilizarás ingeniería inversa ni intentarás por ningún otro medio obtener el código fuente ni los algoritmos subyacentes de las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla o el Software Insertado de Ayla.
- 5.5 SharkNinja conserva toda la propiedad de las APPS de SN (y las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla que contengan) y de cualquier software instalado en Productos SN (incluido el Software Insertado de Ayla) y Tú solo recibes una licencia para su uso en conexión con las APPS de SN y los Productos SN.
- 5.6 No utilizarás las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla o el Software Insertado de Ayla para obtener acceso no autorizado a los sistemas o servicios de otros licenciantes de SharkNinja ni para utilizar dichos sistemas o servicios; ni transmitirás virus, gusanos, troyanos, bombas de tiempo, spyware, malware, canceladores de correo, mecanismos de recopilación pasiva, robots, software de minería de datos ni ningún otro código o programa malicioso o invasivo en los sistemas o servicios de otros licenciantes de SharkNinja.
- 5.7 No utilizarás las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla ni el Software Insertado de Ayla para vulnerar, eludir o interferir en ninguna medida de protección, medida de autenticación ni ninguna otra medida que restrinja o imponga limitaciones al uso de los sistemas o servicios de otros licenciantes de SharkNinja o al acceso a dichos sistemas o servicios.
- 5.8 No sondearás, atacarás, analizarás ni pondrás a prueba la vulnerabilidad de los sistemas/servicios de otros licenciantes de SharkNinja.
- 5.9 Otros licenciantes de SharkNinja de las APPS de SN, las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla y el Software Insertado de Ayla son los beneficiarios externos expresos de este CLUF y las cláusulas de esta sección del CLUF se especifican de forma manifiesta en beneficio de dichos licenciantes y podrán ser ejecutadas por ellos.

6. RESCISIÓN.

Sin perjuicio del resto de derechos, SharkNinja puede rescindir este CLUF si Tú incumples los términos y condiciones del mismo. En tal caso, debes destruir todas las copias de APPS de SN que poseas.

8. SOFTWARE DE CÓDIGO ABIERTO.

Por la presente, reconoces que las APPS de SN pueden contener software bajo licencias de «código abierto» o «software gratuito» («Software de código abierto»). La licencia concedida mediante este CLUF no se aplica al Software de código abierto en las APPS de SN. En su lugar, los términos y condiciones de la licencia de Software de código abierto se aplicarán al Software de código abierto. Ninguna de las disposiciones del presente CLUF limita los derechos que te otorgue a Ti cualquier licencia de Software de código abierto ni te concede a Ti derechos que prevalezcan sobre ella. Reconoces que la licencia de Software de código abierto tiene lugar únicamente entre Tú y el licenciante aplicable del Software de código abierto. En la medida en que los términos de las licencias aplicables al Software de código abierto exijan que SharkNinja proporcione el Software de código abierto, en forma de código o ejecutable, o proporcione copias de los términos de licencias aplicables o de otra información requerida, Tú puedes obtener una copia poniéndote en contacto con SharkNinja en la dirección física que encontrarás al final de este documento. Encontrarás información adicional relativa al Software de Código Abierto y sus términos de uso en www.sharkclean.eu/opensource.

9. SIN GARANTÍAS.

SharkNinja rechaza expresamente cualquier garantía por las APPS de SN, las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla o el Software Insertado de Ayla. Las APPS de SN, las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla y el Software Insertado de Ayla se proporcionan «tal cual», sin garantías expresas o implícitas de ningún tipo, incluyendo, entre otras, garantías de comerciabilidad, inexistencia de infracción, idoneidad para un fin específico, o derecho. SharkNinja no garantiza ni asume ninguna responsabilidad por la exactitud o exhaustividad de cualquier información, texto, imagen, enlace u otros elementos contenidos en las APPS de SN. SharkNinja no otorga garantías con respecto a los daños que puedan ocasionarse por la transmisión de un virus informático, gusano, bomba lógica u otro programa informático similar. Asimismo, SharkNinja rechaza expresamente cualquier garantía o declaración a algún tercero.

10. LIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD.

En ningún caso SharkNinja o sus proveedores serán responsables por ningún daño especial, fortuito, punitivo, indirecto o consecuente de ningún tipo (incluyendo, entre otros, daños por pérdida de beneficios o información confidencial o de otro tipo, por suspensión de negocios, por daños personales, por pérdida de intimidad, por incumplimiento de algún deber incluyendo de buena fe o de diligencia razonable, por negligencia o por otro tipo de pérdidas pecuniarias o de otro tipo) derivados de o vinculados de alguna forma con el uso o la imposibilidad de usar los Productos SN o las APPS de SN, la prestación o la incapacidad para prestar asistencia u otros servicios, información, software o contenido relacionado a través del producto o relacionado de otra forma con el uso de las APPS de SN, o de otro modo según o en conexión con alguna disposición de este CLUF, incluso en caso de deficiencia, agravio (incluyendo la negligencia), responsabilidad objetiva, incumplimiento del contrato o incumplimiento de la garantía de SharkNinja o cualquier proveedor, e incluso si SharkNinja o algún proveedor han sido advertidos sobre la posibilidad de que se produzcan tales daños. SharkNinja no tendrá ninguna responsabilidad en relación con el contenido de las APPS de SN ni ninguna parte de las mismas, incluyendo, entre otros, los errores u omisiones que contengan, calumnias, infracciones de derechos de publicidad, privacidad, marcas registradas, suspensión de negocios, lesiones personales, pérdida de intimidad, derechos morales o revelación de información confidencial.

11. LEGISLACIÓN APLICABLE.

Las leyes de la Commonwealth de Massachusetts regirán este CLUF, mediante el que Tú aceptas la jurisdicción y competencia exclusivas del estado y los tribunales federales de la Commonwealth de Massachusetts.

12. CESIÓN.

SharkNinja puede cederle este CLUF al licenciante sin avisar.

13. TOTALIDAD DEL ACUERDO.

Este CLUF (incluyendo cualquier anexo o enmienda de este CLUF incluido con los Productos SN) supone la totalidad del acuerdo entre SharkNinja y Tú en relación con las APPS de SN y prevalece sobre el resto de comunicaciones, propuestas y declaraciones orales o escritas previas o en vigor en relación con las APPS de SN o cualquier otro asunto incluido en este CLUF. En la medida en que alguna de las políticas o programas para los servicios de ayuda de SharkNinja entre en conflicto con los términos de este CLUF, prevalecerán los términos de este CLUF. Si tienes alguna pregunta acerca de este CLUF, ponte en contacto con SharkNinja en 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494 (EE. UU.).



SOPORTE AJUSTABLE

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



MESA AUXILIAR ADICIONAL

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



FUNDA PROTECTORA PARA PARRILLA

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



PLANCHA

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



PLACA/PLANCHA PARA PARRILLA

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



BANDEJAS DESECHABLES PARA LA BANDEJA PARA GRASA

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



BOLSAS DE PELLETS

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



REJILLA PARA ASAR Y AHUMAR

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



REJILLA PARA COSTILLAS

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



CONSIGUE EL TUYO EN
ninjakitchen.eu



SENSOR ADICIONAL

Controla los niveles de cocción de dos tipos de carne distintos desde tu teléfono móvil.

REGISTRO DEL PRODUCTO

DOS (2) AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

Cuando adquieres un producto en Europa en calidad de consumidor, te amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus «derechos legales»). Puedes hacer valer esos derechos legales ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los «Productos») que te otorgamos una garantía del fabricante de dos años. Esta garantía solo se aplica a los Productos en el caso de que en el momento de su compra sean nuevos y no se hayan usado. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que tus derechos legales como comprador se vean afectados. Ten en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE.

Las condiciones que figuran más abajo describen los requisitos previos y la cobertura de nuestras garantías, emitidas por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Alemania) («nosotros», «nuestro/a/s» o «nos»). Estas condiciones no afectan a tus derechos legales, a las obligaciones de tu proveedor ni a los acuerdos que hayas estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente de aplicación en el caso de que hayas comprado directamente el producto a Ninja.

Garantía de Ninja

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

Encontrarás asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puedes registrar tu garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu producto:

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

Para registrar la garantía en línea, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registras tu garantía, podrás elegir si quieres recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos y recomendaciones, y se convocan concursos. Estarás al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que nos han llegado tus datos.

Para conocer los detalles de nuestra política de privacidad, visita www.ninjakitchen.eu.

¿Cuánto dura la garantía de nuestros productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar tu producto durante dos años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución del producto (a discreción de Ninja), incluidas todas las piezas y la mano de obra en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en la fabricación (incluyendo los gastos de transporte y envío). Nuestra garantía es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Encontrarás una gama completa de repuestos, piezas de recambio y accesorios para todos los productos Ninja en www.ninjakitchen.eu.

Ten en cuenta que el uso de repuestos que no sean de la marca Ninja puede anular la garantía del fabricante. No obstante, tus derechos legales no se verán afectados.



ENREGISTREZ L'ACHAT

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scannez le QR code
avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz

Watts : 1 700 W

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



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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité 92

Pièces et accessoires 94

Avant la première utilisation..... 95

- Positionnement du grill 95
- Utilisation par tous les temps 95
- Rallonge..... 95
- Allumer le grill 95
- Compartiment à granulés amovible 96
- Nettoyer le grill 96

Fonctionnement du panneau de commande 97

- Modes de cuisson 97
- Boutons de commande 97

Utilisation de la thermosonde intégrée..... 98

- Insérer correctement la thermosonde 99

Modes de cuisson..... 100

- Smoker (Fumoir)..... 100
- Grill (Griller) 100
- Air Fry (Frire sans huile) 101
- Roast (Rôtir)..... 101
- Bake (Cuire au four) 102
- Dehydrate (Déshydrater)..... 103
- Reheat (Réchauffer)..... 103

Guide de dépannage..... 104

Grill connecté Ninja 106

Accessoires vendus séparément 109

La garantie du fabricant 110

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL OU INDUSTRIEL. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

- Le cordon et la rallonge ne doivent pas pendre du plan de travail ou du dessus de la table afin d'éviter que des enfants ne tirent ou ne trébuchent dessus, et de prévenir les chocs électriques. Garder la zone de branchement du cordon au sec et **NE PAS** immerger le cordon, les fiches ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.
- NE JAMAIS** utiliser de prise de courant située sous la surface du plan de travail.
- NE JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.
- NE PAS** placer l'appareil à proximité de surfaces chaudes et laisser le cordon toucher des surfaces chaudes.
- Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.
- Avant de placer les accessoires dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air quand l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- NE PAS** poser d'objets sur l'appareil lorsque le couvercle est fermé durant l'utilisation.
- Veiller à ce que la plaque de grill soit correctement insérée et verrouillée de manière sécurisée.
- NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- Certains aliments peuvent provoquer des éclaboussures d'huile ou de graisse. Faire preuve de prudence lors de l'ouverture du grill afin d'éviter toute brûlure.
- Si l'huile prend feu ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Afin d'éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser une thermostate alimentaire pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.
- Utiliser **UNIQUEMENT** des granulés de bois authentiques de qualité alimentaire fournis par Ninja dans votre appareil.
- NE JAMAIS** utiliser de granulés de combustible de chauffage, de bois dur, de charbon de bois, de combustibles liquides ou tout autre matériau combustible dans le fumoir.
- Garder les mains et le visage à l'écart du compartiment à granulés lorsque l'appareil est en cours d'utilisation et qu'il est chaud.
- TOUJOURS** garder un extincteur adapté aux incendies électriques à portée de main durant l'utilisation du fumoir.
- TOUJOURS** entreposer les granulés de bois dans un endroit sec, loin d'appareils produisant de la chaleur et autres contenants de combustible.
- Garder le grill propre et ne pas laisser un dépôt de graisse ou de cendres s'accumuler à l'intérieur ou dans le compartiment à granulés. Cela augmente considérablement les risques d'incendie de graisse et de fumée supplémentaire qui peuvent altérer la saveur de vos aliments.
- Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- NE PAS** nettoyer ce produit au jet d'eau ou similaire.
- NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux de tampon peuvent se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- Stocker à l'intérieur si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée.
- Ranger hors de la portée des enfants.
- NE PAS** laisser le grill non couvert et exposé aux éléments. **TOUJOURS** protéger le grill lorsqu'il est entreposé à l'extérieur.



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



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

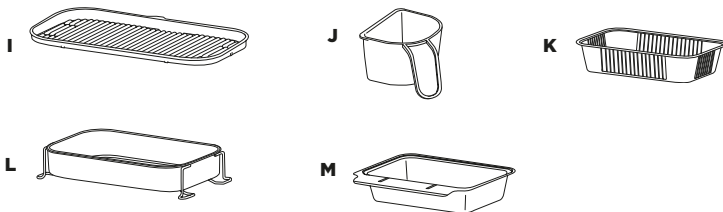
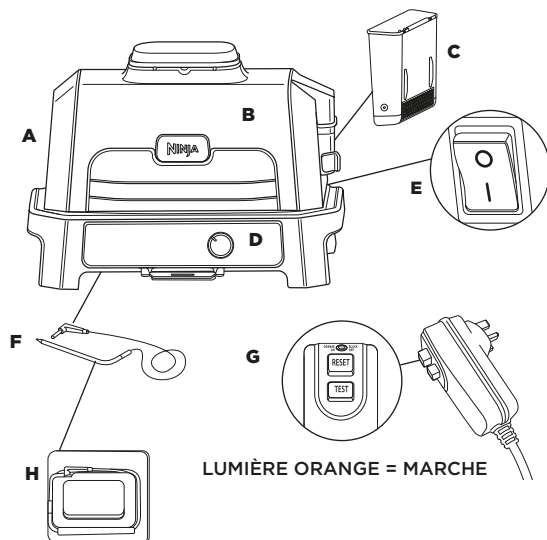


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A Appareil principal
- B Couvercle
- C Compartiment à granulés
- D Panneau de commande
- E Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT
- F Thermosonde intégrée
- G Cordon d'alimentation et prise RCD
- H Compartiment de rangement de la thermosonde
- I Plaque de grill
- J Pelle à granulés
- K Insert pour bac récupérateur de graisses
- L Panier Crousti
- M Plateau à graisses



Pour commander des pièces et accessoires de rechange ou supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif présents sur l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement le présent manuel. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez la plaque de grill et le panier Crousti dans de l'eau tiède et savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. La plaque de grill, le panier Crousti et l'appareil de base ne doivent **PAS** aller au lave-vaisselle. Ne mettez **JAMAIS** l'appareil principal au lave-vaisselle.
- 4 **N'UTILISEZ PAS** de brosses ou d'éponges abrasives sur les surfaces de cuisson, car elles risqueraient d'endommager le revêtement.

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

Continuez à suivre la notice d'utilisation à la page 95 avant de procéder à cette opération.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION - SUITE

Positionnement du grill

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



Utilisation par tous les temps

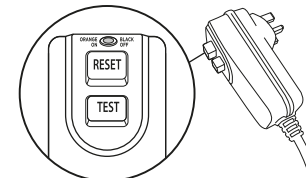
Vous pouvez utiliser ce grill sans danger par tous les temps. L'appareil principal est classé IPX4 et la prise est classée IP66. Conçue pour couper l'alimentation en cas de problème dans le circuit électrique, la prise RCD assure une protection supplémentaire. Lorsque vous ne l'utilisez pas, nous vous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

RALLONGE

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

ALLUMER LE GRILL

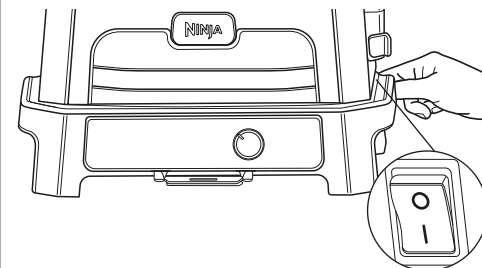
- 1 Branchez le dispositif de courant résiduel sur une prise murale. Mettez la prise sous tension.
- 2 Appuyez sur le bouton RESET (Réinitialiser) du dispositif de courant résiduel. Le cercle situé au-dessus du bouton RESET (Réinitialiser) devrait s'allumer en orange. Si ce n'est pas le cas, essayez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



- 3 Appuyez sur le bouton TEST (Essai) du dispositif de courant résiduel. Le cercle devrait maintenant être noir. Cela signifie que le dispositif de courant résiduel fonctionne correctement. Si le cercle ne devient pas noir après avoir appuyé sur le bouton TEST (Essai), contactez le service clientèle.
- 4 Après avoir vérifié que le dispositif de courant résiduel fonctionne correctement, appuyez à nouveau sur RESET (Réinitialiser). La lumière orange devrait réapparaître. L'appareil peut maintenant être mis en marche.

REMARQUE : Voyant du dispositif de courant résiduel ; ORANGE = le dispositif de courant résiduel est allumé ; NOIR = le dispositif de courant résiduel est éteint.

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



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

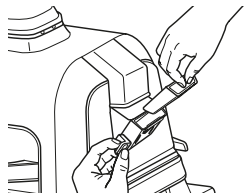
REMARQUE : Vous devrez appuyer sur le bouton RESET (Réinitialiser) sur le dispositif de courant résiduel à chaque fois que l'appareil est débranché ou que la prise est hors tension.

COMPARTIMENT À GRANULÉS AMOVIBLE

Il est préinstallé dans l'appareil. Il se situe à droite du couvercle. Toujours s'assurer que le compartiment à granulés amovible est inséré à sa place avant d'ajouter des granulés. Consulter tous les avertissements avant de poursuivre.

Installation du compartiment à granulés :

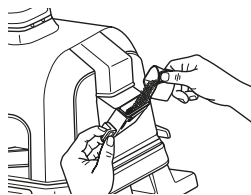
Pour l'installer, maintenir le couvercle du compartiment à granulés ouvert d'une main et insérer le compartiment à granulés amovible à sa place.



Ajout de granulés Ninja Woodfire :

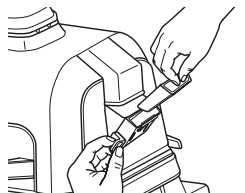
Remplir la pelle à granulés jusqu'en haut et niveler pour éviter que des granulés ne tombent. Tout en maintenant le compartiment à granulés ouvert, verser la pelle de granulés à l'intérieur jusqu'à le remplir au maximum.

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



Retrait du compartiment à granulés et nettoyage :

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



NETTOYER LE GRILL

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

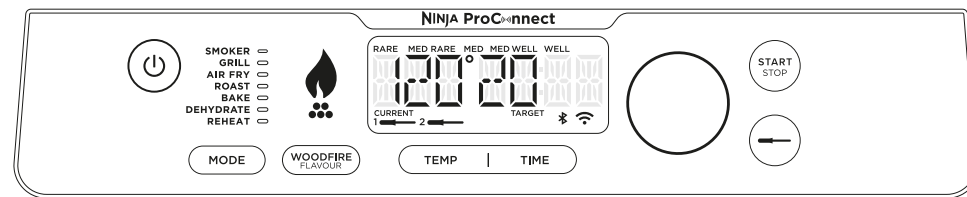
- Débranchez le grill de la source d'alimentation avant le nettoyage. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
- Retirez le compartiment à granulés et videz-le avec précaution après chaque utilisation.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer le compartiment à granulés après chaque utilisation. Nous recommandons d'utiliser une brosse métallique pour retirer l'accumulation de créosote toutes les 10 utilisations.

REMARQUE : NE PAS utiliser de solution de nettoyage liquide avec le compartiment à granulés.

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

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

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



MODES DE CUISSON

Il existe 2 façons d'obtenir d'authentiques saveurs de barbecue fumé :

1. Programme **SMOKER (FUMOIR)** dédié pour un temps de cuisson plus long et obtenir des saveurs profondes et des résultats tendres.
2. Ajoutez rapidement des saveurs de feu de bois aux autres modes de cuisson, à l'exception du mode **REHEAT (RÉCHAUFFER)** en appuyant sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**.

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

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

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

ROAST (RÔTIR) : Pour rôtir des viandes, des légumes et bien plus encore.

BAKE (CUIRE AU FOUR) : Pour cuire des gâteaux et desserts variés grâce à une vitesse de ventilation plus basse.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) : Déshydratez viandes, fruits et légumes afin de préparer des en-cas sains.

REHEAT (RÉCHAUFFER) : Idéal pour réchauffer les restes et éviter le gaspillage.

BOUTONS DE COMMANDE

BOUTON PRINCIPAL : Utilisez le bouton principal pour ajuster la température, le temps de cuisson et les réglages de la thermosonde.

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

WOODFIRE FLAVOUR : Après avoir sélectionné le mode de cuisson, appuyez sur le bouton pour ajouter des saveurs fumées authentiques à vos préparations. Cette fonction est destinée aux modes Grill (Griller), Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir), Bake (Cuire au four) et Dehydrate (Déshydrater). Une fois enclenchée, l'icône de flamme s'allumera sur le panneau de commande.

REMARQUE : La fonction Ninja Woodfire Flavour est automatiquement activée lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir).

TEMP (TEMPÉRATURE) : Appuyez sur TEMP (Température) pour modifier la température du grill et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou la diminuer.

TIME (TEMPS DE CUISSON) : Appuyez sur TIME (Temps de cuisson) pour modifier le temps de cuisson et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou le réduire.

START/STOP : Appuyez pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours, ou maintenez la touche pendant 4 secondes pour ignorer le préchauffage.

PRÉCHAUFFER L'APPAREIL POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

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

Après avoir réglé le mode, le temps de cuisson et la température, puis appuyé sur **START**, l'appareil commencera automatiquement le préchauffage (sauf en cas d'utilisation des modes **SMOKER** (Fumoir), **REHEAT** (Réchauffer) ou **DEHYDRATE** (Déshydrater) sans activer la fonction Ninja Woodfire Flavour).

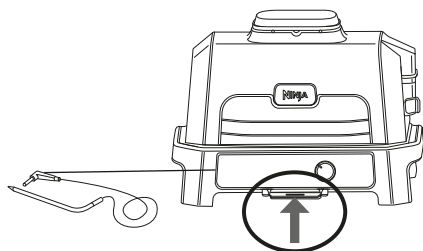
UTILISATION DE LA THERMOSONDE INTÉGRÉE

IMPORTANT : NE PAS placer vos mains sur le câble de la thermosonde numérique lorsque celle-ci est en marche, afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.

Avant la première utilisation

Veiller à ce que la prise de la thermosonde ne présente aucun résidu et que le câble ne soit pas emmêlé avant le branchement.

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



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

- Branchez la thermosonde dans la prise supérieure marquée « 1 » sur le côté gauche du panneau de contrôle. Appuyez fermement sur la sonde jusqu'à ce qu'elle s'enfonce à fond. Remettez en place le compartiment de rangement.

- Une fois la thermosonde raccordée à la prise, appuyez sur le mode de cuisson et la température souhaités.

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

- Appuyez sur la touche de la thermosonde, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner le type de protéine désiré ou le mode Manuel (Manuel). Appuyez sur le bouton principal pour confirmer la sélection.

- Utilisez le bouton principal pour sélectionner le résultat désiré ou la température interne de façon manuelle, puis appuyez sur le bouton principal pour confirmer la sélection.

REMARQUE : Vous cuisez des morceaux de protéine différents ou souhaitez des cuissons différentes ?

Utilisez la **deuxième thermosonde**.

Branchez-la dans la prise marquée « 2 ». Appuyez de nouveau sur le bouton de la thermosonde. L'icône de la thermosonde 2 clignote. Répétez les étapes 3 à 5 pour programmer la deuxième thermosonde.

Si vous utilisez le bouton **MANUAL** (Manuel), inspirez-vous des temps de cuisson à cœur recommandés ci-dessous.

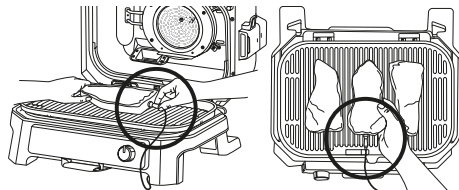
TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER SUR :
Poisson	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (60 °C)
	Bien cuit (65 °C)
Poulet / dinde	Bien cuit (75 °C)
	Porc
Porc	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)
Bœuf / agneau	Bleu (50 °C)
	Saignant (55 °C)
	À point (60 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)

REMARQUE : Les résultats de cuisson pré-réglés pour BEEF/LAMB (BŒUF/AGNEAU) sont inférieurs aux recommandations normales car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson par chaleur résiduelle.

- Placez l'accessoire requis pour le mode de cuisson que vous avez sélectionné et fermez le couvercle. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le préchauffage.

- Lorsque le grill est en cours de préchauffage, insérez la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau à cuire. **Consultez le tableau de la page suivante pour plus d'informations sur le positionnement de la thermosonde.**

- Lorsque le préchauffage est terminé et que « **ADD FOOD** » (Ajouter les aliments) apparaît à l'écran, ouvrez le couvercle, placez les aliments avec la thermosonde dans l'appareil, et fermez le couvercle sur le câble de la thermosonde.



Positionnement correct de la thermosonde. La poignée de la thermosonde doit être complètement à l'intérieur de l'appareil.

- La barre de progression en haut de l'écran permet de contrôler la cuisson. Le clignotement de la LED indique la progression de la cuisson vers le résultat souhaité.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

REMARQUE : Avec les fonctions **ROAST** (Rôtir) et **GRILL** (Griller), l'appareil émet un signal sonore et affiche **FLIP** (Retourner). Cette action n'est pas obligatoire mais elle est recommandée.

- Le grill s'arrête automatiquement lorsque le résultat souhaité est presque atteint car il tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle, et « **GET FOOD** » (Sortir les aliments) apparaît à l'écran.
- Transférez la pièce de protéine dans une assiette. « **REST** » (Repos) apparaît à l'écran. La thermosonde n'a plus besoin d'être insérée. Le morceau de protéine va continuer à cuire par la chaleur résiduelle jusqu'à la cuisson définie, ce qui peut prendre 3 à 5 minutes.

INSÉRER LA THERMOSONDE CORRECTEMENT

REMARQUE : Veillez à **NE PAS** utiliser la thermosonde avec des aliments surgelés ou des morceaux de moins de 2,5 cm d'épaisseur.

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

Ceci est une étape importante. En effet, ne pas laisser le plat reposer peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson par la chaleur résiduelle varie selon la taille, la découpe et le type de protéine.

REMARQUE : La thermosonde sera **BRÛLANTE**. Utilisez des gants ou une pince pour la sortir de la protéine.

REMARQUE : Pour contrôler la température à cœur des autres morceaux de protéine, maintenez pendant quelques secondes la touche de la thermosonde et insérez la thermosonde dans chaque morceau.

MODES DE CUISSON

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

Smoker (Fumoir)

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

- 1 Placez le grill sur une surface plane.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.

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

- 3 Installez le plateau à graisses en le glissant à l'arrière du grill.
- 4 Ouvrez le compartiment à granulés et remplissez-le de granulés Ninja Woodfire avec la pelle à granulés. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment de fumage.
- 5 Ouvrez le couvercle et disposez les ingrédients sur la plaque de grill. Fermez le couvercle.
- 6 Assurez-vous que le grill est branché et appuyez sur le bouton **MODE** ou utilisez le bouton principal pour sélectionner le mode **SMOKER** (Fumoir).

REMARQUE : La fonction Ninja Woodfire Flavour est automatiquement activée lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir).



- 7 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez ajuster la température, appuyez sur **TEMP** (Température) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou la diminuer. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, la température se verrouille au bout de 5 secondes.
- 8 Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, le temps de cuisson se verrouille au bout de 5 secondes.
- 9 Appuyez sur **START** pour démarrer la cuisson. Le mode Smoker (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage. Les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN) pendant 3 à 6 minutes, puis le grill commence à cuire et le minuteur démarre.
- 10 Une fois le temps de cuisson écoulé, le grill émet un signal sonore et **DONE** (Terminé) s'affiche à l'écran.
- 11 Retirez les aliments de la plaque de grill.

Grill (Griller)

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

- 1 Placez le grill sur une surface plane.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.

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

- 3 Installez le plateau à graisses en le glissant à l'arrière du grill.
- 4  Si vous prévoyez d'utiliser la fonction Ninja Woodfire Flavour, ouvrez le compartiment et remplissez-le avec les granulés Ninja Woodfire à l'aide de la pelle à granulés. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés.
- 5 Assurez-vous que le grill est branché et appuyez sur le bouton **MODE** ou utilisez le bouton principal pour sélectionner le mode **GRILL** (Griller).
- 6  Si vous utilisez la fonction Ninja Woodfire Flavour, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez ajuster la température, appuyez sur **TEMP** (Température) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou la diminuer. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, la température se verrouille au bout de 5 secondes.
- 8 Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, le temps de cuisson se verrouille au bout de 5 secondes.
- 9 Appuyez sur **START** pour démarrer le préchauffage. Si vous utilisez la fonction Ninja Woodfire Flavour, les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commence le préchauffage (PRE).

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

- 10 Lorsque le préchauffage est terminé, le grill émet un signal sonore et **ADD FOOD** (Ajouter les aliments) s'affiche à l'écran.
- 11 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque de grill. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

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

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

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

Air Fry (Frire sans huile)

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

- 1 Placez le grill sur une surface plane.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.
- 3 Placez le panier Crousti sur la plaque de grill et placez les pieds du panier dans les encoches désignées.

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

- 4 Installez le plateau à graisses en le glissant à l'arrière du grill.
- 5  Si vous prévoyez d'utiliser la fonction Ninja Woodfire Flavour, ouvrez le compartiment et remplissez-le avec les granulés Ninja Woodfire à l'aide de la pelle à granulés. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés.
- 6 Assurez-vous que le grill est branché et appuyez sur le bouton **MODE** ou utilisez le bouton principal pour sélectionner le mode **AIR FRY** (Frire sans huile).
- 7  Si vous utilisez la fonction Ninja Woodfire Flavour, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez ajuster la température, appuyez sur **TEMP** (Température) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou la diminuer. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, la température se verrouille au bout de 5 secondes.
- 9 Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, le temps de cuisson se verrouille au bout de 5 secondes.
- 10 Appuyez sur **START** pour démarrer le préchauffage. Si vous utilisez la fonction Ninja Woodfire Flavour, les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commence le préchauffage (PRE).

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



- 11 Lorsque le préchauffage est terminé, le grill émet un signal sonore et **ADD FOOD** (Ajouter les aliments) s'affiche à l'écran.
- 12 Ouvrez le couvercle et disposez les ingrédients sur la plaque de grill. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 13 Une fois le temps de cuisson écoulé, le grill émet un signal sonore et **DONE** (Terminé) s'affiche à l'écran.
- 14 Retirez les aliments du panier Crousti.

Roast (Rôti)

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

- 1 Placez le grill sur une surface plane.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.

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

- 3 Installez le plateau à graisses en le glissant à l'arrière du grill.
- 4  Si vous prévoyez d'utiliser la fonction Ninja Woodfire Flavour, ouvrez le compartiment et remplissez-le avec les granulés Ninja Woodfire à l'aide de la pelle à granulés. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés.
- 5 Assurez-vous que le grill est branché et appuyez sur le bouton **MODE** ou utilisez le bouton principal pour sélectionner le mode **ROAST** (Rôti).
- 6  Si vous utilisez la fonction Ninja Woodfire Flavour, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez ajuster la température, appuyez sur **TEMP** (Température) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou la diminuer. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, la température se verrouille au bout de 5 secondes.
- 8 Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, le temps de cuisson se verrouille au bout de 5 secondes.
- 9 Appuyez sur **START** pour démarrer le préchauffage. Si vous utilisez la fonction Ninja Woodfire Flavour, les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commence le préchauffage (PRE).

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

- 10 Lorsque le préchauffage est terminé, le grill émet un signal sonore et **ADD FOOD** (Ajouter les aliments) s'affiche à l'écran.
- 11 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque de grill. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 12 Une fois le temps de cuisson écoulé, le grill émet un signal sonore et **DONE** (Terminé) s'affiche à l'écran.
- 13 Retirez les aliments de la plaque de grill.

MODES DE CUISSON - SUITE


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

Bake (Cuire au four)

PRESET (Préréglage) : 160 °C pendant 30 minutes
TEMP RANGE (Plage de températures) : 130 à 210 °C
TIME RANGE (Temps de cuisson) : 1 min à 4 heures

- 1 Placez le grill sur une surface plane.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.
- 3 Installez le plateau à graisses en le glissant à l'arrière du grill.

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

- 4  Si vous prévoyez d'utiliser la fonction Ninja Woodfire Flavour, ouvrez le compartiment et remplissez-le avec les granulés Ninja Woodfire à l'aide de la pelle à granulés. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés.
- 5 Assurez-vous que le grill est branché et appuyez sur le bouton **MODE** ou utilisez le bouton principal pour sélectionner le mode **BAKE** (Cuire au four).
- 6  Si vous utilisez la fonction Ninja Woodfire Flavour, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez ajuster la température, appuyez sur **TEMP** (Température) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou la diminuer. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, la température se verrouille au bout de 5 secondes.
- 8 Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, le temps de cuisson se verrouille au bout de 5 secondes.
- 9 Appuyez sur **START** pour démarrer le préchauffage. Si vous utilisez la fonction Ninja Woodfire Flavour, les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commence le préchauffage (PRE).

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



- 10 Lorsque le préchauffage est terminé, le grill émet un signal sonore et **ADD FOOD** (Ajouter les aliments) s'affiche à l'écran.
- 11 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque ou placez le plat de cuisson sur la plaque. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 12 Une fois le temps de cuisson écoulé, le grill émet un signal sonore et **DONE** (Terminé) s'affiche à l'écran.
- 13 Retirez les aliments de la plaque de grill.

REMARQUE : Lors de l'utilisation du mode Bake (Cuire au four), s'assurer d'utiliser l'accessoire approprié. Pour les ingrédients humides ou panés, utiliser un plat de cuisson. Pour les produits en vrac, comme les roulés à la cannelle, les tartes à la main ou les biscuits, utiliser le panier Crousti.

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

Dehydrate (Déshydrater)

PRESET (Préréglage) : 60 °C pendant 6 heures
TEMP RANGE (Plage de températures) : 40 à 90 °C
TIME RANGE (Temps de cuisson) : 1 min à 12 heures

- 1 Placez le grill sur une surface plane.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la plaque de grill en la positionnant bien en place, à plat sur le dessus de la résistance de chauffe.
- 3 Installez le plateau à graisses en le glissant à l'arrière du grill.
- 4 Ouvrez le couvercle et disposez les ingrédients sur la plaque de grill. Fermez le couvercle.
 Si vous prévoyez d'utiliser la fonction Ninja Woodfire Flavour, ouvrez le compartiment et remplissez-le avec les granulés Ninja Woodfire à l'aide de la pelle à granulés. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés.
- 6 Assurez-vous que l'appareil est branché et tournez le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position **OFF** pour sélectionner le mode **DEHYDRATE** (Déshydrater).
- 7  Si vous utilisez la fonction Ninja Woodfire Flavour, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez ajuster la température, appuyez sur **TEMP** (Température) et utilisez le bouton principal pour augmenter ou diminuer la température. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, la température se verrouille au bout de 5 secondes.
- 9 Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et utilisez le bouton principal pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le bouton principal pour confirmer. Sinon, le temps de cuisson se verrouille au bout de 5 secondes.
- 10 Appuyez sur **START** pour démarrer la cuisson. Le mode Dehydrate (Déshydrater) n'utilise pas de préchauffage. Avec la technologie Ninja Woodfire Flavour, les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN) pendant 5 à 7 minutes, puis le grill commence à cuire et le minuteur démarre.
- 11 Une fois le temps de cuisson écoulé, le grill émet un signal sonore et **DONE** (Terminé) s'affiche à l'écran.
- 12 Retirez les aliments de la plaque de grill.

Reheat (Réchauffer)

PRESET (Préréglage) : 170 °C pendant 10 minutes
TEMP RANGE (Plage de températures) : 130 à 210 °C
TIME RANGE (Temps de cuisson) : 1 min à 1 heure

REMARQUE : La température est réglée par défaut sur 170 °C.

- 1 Placez le grill sur une surface plane.
- 2 Si nécessaire, placez le panier Crousti sur la plaque de grill et placez les pieds du panier dans les encoches désignées sur la surface de la plaque de grill. Ajoutez les ingrédients, puis fermez le couvercle.
- 3 Installez le plateau à graisses en le glissant à l'arrière du grill.
- 4 Assurez-vous que le grill est branché et tournez le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position **OFF** pour sélectionner le mode **REHEAT** (Réchauffer).
- 5 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Appuyez sur **TEMP** (Température) et utilisez le bouton principal pour choisir une température entre 130 °C à 210 °C par incréments de 10 degrés.
- 6 Appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et utilisez le bouton principal pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure.
- 7 Appuyez sur **START** pour démarrer la cuisson (l'appareil n'effectue pas de préchauffage en mode Reheat (Réchauffer)).
- 8 La cuisson commence et le minuteur commence le décompte.
- 9 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et **DONE** (Terminé) s'affiche à l'écran.
- 10 Retirez les aliments de la plaque de grill.

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

• **Mon appareil ne s'allume pas**

1 Vérifiez que le dispositif de courant résiduel est complètement branché et que le bouton de réinitialisation a été enfoncé. Le cercle situé au-dessus du bouton RESET (Réinitialiser) s'allume en orange.

2 Assurez-vous que l'interrupteur est positionné sur ON (Marche) (la ligne sera enfoncée).

3 Assurez-vous que le bouton principal n'est pas positionné sur OFF (Arrêt).

Si votre appareil ne s'allume pas après avoir suivi les étapes ci-dessus, veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874.

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

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

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

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

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

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

• **Que signifie « OTA » ?**

Votre grill est en train d'être mis à jour. **NE LE DÉBRANCHEZ PAS** pendant l'opération. Attendez que la mise à jour se termine avant d'utiliser l'appareil.

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

L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, veuillez enregistrer le produit en ligne sur ninjakitchen.eu et garder le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.

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

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

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

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

• **Dois-je remplir complètement le compartiment à granulés avec des granulés ?**

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

• **« Plug In » (Brancher) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**

La thermosonde n'est pas branchée dans la prise du côté droit du panneau de commande. Branchez la thermosonde avant de poursuivre. Appuyez sur la thermosonde jusqu'à entendre un « clic ».

• **Pour quelle raison l'appareil propose-t-il 9 niveaux de réglage pour le bœuf ?**

La perception d'un résultat de cuisson spécifique diffère d'une personne à l'autre, et même d'un restaurant à l'autre. Cette échelle de 1 à 9 offre un vaste éventail d'options pour chaque résultat de cuisson, afin de personnaliser la cuisson selon vos envies.

• **« PRBE ERR » (Erreur thermosonde) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**

Cette erreur signifie que la cuisson s'est interrompue avant que les aliments n'atteignent la température à cœur souhaitée. Afin de protéger l'appareil, la cuisson ne peut fonctionner que pendant un certain temps à des températures spécifiques.

• **Pour quelle raison mes aliments sont-ils sur-cuits ou sous-cuits, même si j'utilise la thermosonde ?**

Il est important d'insérer la thermosonde sur toute sa longueur dans la partie la plus épaisse du morceau de viande/poisson pour obtenir le relevé le plus précis possible. Veuillez à laisser reposer les aliments 3 à 5 minutes pour finaliser la cuisson. Pour plus d'informations, consulter la section Utilisation de la thermosonde intégrée.

• **La poignée de la thermosonde ne risque-t-elle pas de fondre si elle touche la plaque de grill chaude ?**

Non. La poignée est en silicone résistant aux températures élevées du grill électrique d'extérieur Ninja® Woodfire.

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

Appuyez sur le bouton Woodfire Flavour Technology avant d'appuyer sur Start lorsque vous souhaitez ajouter un goût fumé durant l'utilisation des modes Grill (Griller), Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir) ou Dehydrate (Déshydrater). Il est inutile d'appuyer sur le bouton Woodfire Flavour Technology lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir). La technologie Woodfire ne peut être utilisée avec le mode REHEAT (Réchauffer).

• **Pourquoi des flammes s'échappent-elles du compartiment à granulés ?**

De petites flammes peuvent s'échapper du compartiment à granulés si le couvercle se soulève en cas de vent.

• **Où dois-je stocker mes granulés ?**

Stockez toujours les granulés dans un endroit sec. Toute humidité présente dans les granulés risque de compromettre l'allumage et la qualité de la saveur du fumage.

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

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

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

Les granulés peuvent poursuivre leur combustion une fois le temps de cuisson écoulé. Veuillez à **NE PAS** toucher ni retirer le compartiment à granulés tant que le grill fume encore, que les granulés n'ont pas complètement brûlé et que le compartiment à granulés n'a pas refroidi. Retirez ensuite le compartiment de fumage et jetez le contenu des cendres refroidies avec précaution.

• **Pourquoi le préchauffage prend-il autant de temps ?**

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

SMOKER (Fumoir), DEHYDRATE (Déshydrater), REHEAT (Réchauffer) : Pas de préchauffage.

En cas d'ajout de saveurs de feu de bois, 3 à 6 minutes supplémentaires seront ajoutés au temps d'allumage.

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

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

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

• **Puis-je désactiver la technologie Woodfire Flavour ?**

Si le bouton Woodfire Flavour a déjà été appuyé et que le mode de cuisson a déjà été lancé en appuyant sur START, il est possible d'appuyer à nouveau sur le bouton Woodfire Flavour pour l'éteindre si moins de 75 % du cycle d'allumage est effectué (indiqué par la barre de progression sur l'écran d'affichage). Si les granulés ont commencé à se consumer et que le grill est passé au cycle de préchauffage (indiqué sur l'écran d'affichage), la technologie Woodfire Flavor ne peut plus être désactivée.

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

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

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONDITIONS DU PRÉSENT CONTRAT DE LICENCE AVANT DE POURSUIVRE L'INSTALLATION DE CE PROGRAMME OU D'UTILISER CE PRODUIT.

Le contrat de licence de l'utilisateur final (« CLUF ») de SharkNinja Operating LLC (« SharkNinja ») constitue un accord légal entre Vous (personne morale ou physique) et SharkNinja concernant l'utilisation des applications logicielles de SharkNinja, y compris les applications que Vous installez sur vos produits SharkNinja ou déjà installées sur votre appareil, notamment tous les logiciels (ci-après désignées « APPLICATIONS SN »). Par l'installation ou la copie du logiciel, par l'activation d'une option ou l'utilisation d'un bouton confirmant votre accord aux présentes conditions, ou encore la poursuite de l'utilisation des APPLICATIONS SN, Vous acceptez d'être lié par les conditions du présent CLUF. Ce contrat de licence représente l'intégralité de l'accord entre Vous et SharkNinja concernant les APPLICATIONS SN, et il remplace toute proposition, déclaration ou entente antérieure entre les parties. Si Vous n'acceptez pas les conditions du présent CLUF, veuillez ne pas installer ou utiliser les APPLICATIONS SN ou ce produit. Les APPLICATIONS SN sont protégées par les lois sur le droit d'auteur et les traités internationaux relatifs au droit d'auteur, ainsi que par d'autres lois et traités sur la propriété intellectuelle.

1. OCTROI DE LA LICENCE. Les APPLICATIONS SN sont concédées sous licence comme suit :

- 1.1 Installation et utilisation. SharkNinja Vous octroie le droit de télécharger, d'installer et d'utiliser les APPLICATIONS SN sur la plateforme pour laquelle l'APPLICATION SN a été spécifiquement conçue et en lien avec les produits SharkNinja pour lesquels les APPLICATIONS SN ont été conçues (« Appareils SN »).
- 1.2 Copies de sauvegarde. Vous pouvez également réaliser une copie des APPLICATIONS SN que Vous téléchargez et installez à des fins de sauvegarde et d'archive.

2. DESCRIPTION DES AUTRES DROITS ET LIMITATIONS.

- 2.1 Maintien des avis de droit d'auteur. Vous ne devez pas supprimer ou modifier tout avis de droit d'auteur sur l'ensemble des copies des APPLICATIONS SN.
- 2.2 Distribution. Vous ne pouvez pas distribuer de copies des APPLICATIONS SN à des tiers.
- 2.3 Interdiction de rétro-ingénierie, de décompilation et de démontage. Vous ne pouvez pas procéder à la rétro-ingénierie, à la décompilation ou au démontage des APPLICATIONS SN, sauf si et seulement si une telle activité est autorisée par la législation en vigueur, nonobstant la présente limitation.
- 2.4 Location. Vous ne pouvez pas louer ou prêter les APPLICATIONS SN sans l'autorisation écrite de SharkNinja.
- 2.5 LOGICIEL NON DESTINÉ À LA REVENTE. Les applications identifiées comme « non destinées à la revente » ne peuvent pas être revendues, transférées ou utilisées à d'autres fins que celles de démonstration, de test ou d'évaluation.
- 2.6 Services d'assistance. SharkNinja peut Vous fournir des services d'assistance en lien avec les APPLICATIONS SN (« Services d'assistance »). Tout code logiciel complémentaire qui Vous est fourni dans le cadre des services d'assistance doit être considéré comme une partie des APPLICATIONS SN et soumis aux conditions du présent CLUF.
- 2.7 Conformité avec les lois applicables. Vous devez vous conformer à l'ensemble des lois applicables en ce qui concerne l'utilisation des APPLICATIONS SN.

3. MISES À JOUR.

SharkNinja est susceptible de Vous fournir des mises à niveau ou des mises à jour des APPLICATIONS SN. Le présent CLUF régit l'ensemble des mises à niveau fournies par SharkNinja qui remplacent et/ou complètent les APPLICATIONS SN, sauf si ces mises à niveau s'accompagnent d'un CLUF distinct, auquel cas les conditions dudit CLUF s'appliquent. Si Vous renoncez à télécharger et utiliser une mise à niveau ou une mise à jour fournie par SharkNinja, Vous comprenez que Vous exposez les APPLICATIONS SN à des menaces de sécurité ou risquez de les rendre instables ou inutilisables.

4. DONNÉES ET CONFIDENTIALITÉ.

SharkNinja s'engage à veiller à la confidentialité de vos informations en respectant des normes élevées en matière d'équité et d'intégrité. Nous nous engageons à tenir nos clients informés de la manière dont nous utilisons les informations que nous collectons à leur sujet lorsqu'ils utilisent chacun de nos sites Web ou APPLICATIONS SN. Nos pratiques en matière de confidentialité sont décrites dans la Politique de confidentialité de SharkNinja, ainsi que dans des avis distincts fournis lors de l'achat ou du téléchargement d'une application, d'un produit ou d'un service. En utilisant les APPLICATIONS SN ou en nous fournissant vos données personnelles, Vous acceptez et consentez aux pratiques et aux conditions décrites dans la Politique de confidentialité de SharkNinja. Vos informations sont en permanence traitées conformément à la Politique de confidentialité de SharkNinja, qui est intégrée au présent CLUF par renvoi et peut être consultée à l'adresse suivante : <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONDITIONS DU PRÉSENT CONTRAT DE LICENCE AVANT DE POURSUIVRE L'INSTALLATION DE CE PROGRAMME OU D'UTILISER CE PRODUIT.

5. BIBLIOTHÈQUES D'APPLICATIONS ET LOGICIELS INTÉGRÉS FOURNIS PAR DES TIERS.

- 5.1 Vous reconnaissez que l'éditeur Ayla Networks, Inc. (« Ayla ») fournit certaines bibliothèques d'applications qui sont intégrées aux APPLICATIONS SN (« Bibliothèques d'applications Ayla ») et permet aux Appareils SN de se connecter au service cloud d'Ayla (« Logiciel intégré Ayla »).
- 5.2 Vous acceptez d'utiliser les bibliothèques d'applications Ayla exclusivement sous leur forme intégrée aux APPLICATIONS SN, sans modification par rapport à la forme qui Vous est fournie.
- 5.3 Vous acceptez d'utiliser le Logiciel intégré Ayla exclusivement sous sa forme intégrée aux Appareils SN, sans modification par rapport à la forme qui Vous est fournie.
- 5.4 Vous renoncez à modifier, adapter, traduire le code source ou les algorithmes sous-jacents des Bibliothèques d'applications Ayla ou du Logiciel intégré Ayla, ou à les utiliser pour créer des œuvres dérivées ; vous renoncez également à procéder à la rétro-ingénierie, à la décompilation, au démontage ou à toute autre tentative d'exploitation des Bibliothèques d'applications Ayla ou du Logiciel intégré Ayla.
- 5.5 SharkNinja conserve la pleine possession des APPLICATIONS SN (ainsi que des Bibliothèques d'applications Ayla qu'elles contiennent) et de tout logiciel installé sur les Appareils SN (y compris le Logiciel intégré Ayla). Seule une licence Vous est octroyée en vue de permettre Votre utilisation en lien avec les APPLICATIONS et Appareils SN.
- 5.6 Vous renoncez à utiliser les Bibliothèques d'applications Ayla ou le Logiciel intégré Ayla afin de tenter d'obtenir un accès non autorisé aux systèmes/services des autres concédants de SharkNinja ou d'utiliser ces systèmes/services. Vous acceptez de ne pas transmettre de virus, vers, chevaux de Troie, bombes à retardement, logiciels espions, malwares, robots d'annulation, mécanismes de collecte passifs, robots, logiciels d'extraction de données ou tout autre code ou programme invasif ou malveillant aux systèmes/services des autres concédants de SharkNinja.
- 5.7 Vous renoncez à utiliser les Bibliothèques d'applications Ayla ou le Logiciel intégré Ayla afin de perturber, violer ou contourner toute fonctionnalité de sécurité, d'authentification ou limitant/permettant de limiter l'utilisation ou l'accès aux systèmes/services des autres concédants de SharkNinja.
- 5.8 Vous renoncez à explorer, attaquer, analyser ou tester la vulnérabilité des systèmes/services des autres concédants de SharkNinja.
- 5.9 Les autres concédants de SharkNinja pour les APPLICATIONS SN, les Bibliothèques d'applications Ayla et le Logiciel intégré Ayla constituent les bénéficiaires tiers exprès de ce CLUF. Les dispositions de cette section du CLUF sont conçues expressément pour le bénéfice de tels concédants et sont applicables par de tels concédants.

6. RÉSILIATION.

Sans préjudice aux autres droits, SharkNinja peut mettre un terme au présent CLUF si Vous ne vous conformez pas à ses conditions. Dans un tel cas, Vous devez détruire toutes les copies des APPLICATIONS SN en votre possession.

7. LOGICIEL OPEN SOURCE.

Vous reconnaissez par le présent document que les APPLICATIONS SN sont susceptibles de contenir un logiciel soumis à des licences « open source » ou de « logiciel gratuit » (« Logiciel Open Source »). La licence octroyée par le présent CLUF ne s'applique pas au Logiciel Open Source contenu dans les APPLICATIONS SN. En revanche, les conditions de la licence du Logiciel Open Source applicable s'appliquent au Logiciel Open Source. Rien dans le présent CLUF ne limite vos droits en vertu de la licence du Logiciel Open Source, ni ne Vous octroie des droits qui remplacent toute licence du Logiciel Open Source. Vous reconnaissez que la licence du Logiciel Open Source est valable uniquement entre Vous et le concédant applicable du Logiciel Open Source. Dans la mesure où les conditions des licences applicables au Logiciel Open Source imposent à SharkNinja de fournir le Logiciel Open Source, sous sa forme source ou exécutable, ou de fournir des copies des conditions de licences applicables ou toute autre information, Vous pouvez obtenir une copie du logiciel en contactant SharkNinja à l'adresse postale indiquée ci-après. Pour plus d'informations sur le Logiciel Open Source et ses conditions d'utilisation, rendez-vous sur www.sharkclean.eu/opensource.

8. ABSENCE DE GARANTIES.

SharkNinja décline expressément toute garantie concernant les APPLICATIONS SN, les Bibliothèques d'applications Ayla ou le Logiciel intégré Ayla. Les APPLICATIONS SN, les Bibliothèques d'applications Ayla ou le Logiciel intégré Ayla sont fournis « en l'état » sans aucune garantie expresse ou implicite d'aucune sorte, y compris, mais sans s'y limiter, toute garantie de valeur marchande, d'absence de contrefaçon, d'adéquation à une fin spécifique ou de propriété. SharkNinja ne peut garantir ni être tenue responsable quant à la précision ou l'exhaustivité des informations, textes, images, liens ou autres éléments contenus dans les APPLICATIONS SN. SharkNinja n'offre aucune garantie en ce qui concerne tout dommage pouvant être causé par la transmission de virus informatiques, vers, bombes logiques ou autres programmes malveillants. SharkNinja décline expressément toute garantie ou déclaration envers les tiers.

9. LIMITATION DE RESPONSABILITÉ.

En aucun cas SharkNinja ou ses fournisseurs ne peuvent être tenus pour responsables de tout dommage spécifique, accessoire, punitif, indirect ou consécutif d'aucune sorte (y compris, mais sans s'y limiter, tout dommage de perte de profits ou d'informations confidentielles ou autres, d'interruption d'activité, tout dommage corporel, violation de la vie privée, non-respect de toute obligation, y compris la bonne foi ou la diligence raisonnable, toute négligence et toute perte pécuniaire ou autre que ce soit) résultant de ou lié de quelque façon que ce soit à l'utilisation ou à l'impossibilité d'utiliser les Appareils SN ou les APPLICATIONS SN, à la fourniture ou à l'impossibilité de fournir une assistance ou d'autres services, informations, logiciels et contenu associé via le produit ou résultant de l'utilisation des APPLICATIONS SN, ou autrement en lien avec toute disposition du présent CLUF, même dans le cas d'une faute, d'un délit (y compris la négligence), d'une responsabilité stricte, d'une rupture de contrat ou d'une violation de la garantie de SharkNinja ou d'un fournisseur, et même si SharkNinja ou un autre fournisseur a été avisé de la possibilité de tels dommages. SharkNinja décline toute responsabilité concernant le contenu des APPLICATIONS SN dans leur totalité ou en partie, y compris, mais sans s'y limiter, les erreurs ou omissions, la diffamation, les violations des droits de publicité, la confidentialité, les droits de marque, l'interruption d'activité, les dommages corporels, la violation de la vie privée, les droits moraux ou la divulgation d'informations confidentielles.

10. DROIT APPLICABLE.

Le présent CLUF est régi par le droit du Commonwealth du Massachusetts et Vous acceptez par le présent document la compétence exclusive des tribunaux d'État et fédéraux siégeant dans le Commonwealth du Massachusetts.

11. ATTRIBUTION.

SharkNinja peut attribuer le présent CLUF sans préavis à un concédant.

12. INTÉGRALITÉ DU CONTRAT.

Le présent CLUF (y compris toute annexe ou modification de ce CLUF intégrée dans les Appareils SN) constitue l'intégralité du contrat entre Vous et SharkNinja concernant les APPLICATIONS SN. Il remplace toute communication orale ou écrite, proposition et déclaration, antérieures ou actuelles, concernant les APPLICATIONS SN ou tout autre sujet abordé par le présent CLUF. En cas de contradiction entre les conditions de ce CLUF et les conditions des politiques ou programmes appliqués par SharkNinja à ses services d'assistance, les conditions du présent CLUF prévalent. Pour toute question concernant le présent CLUF, contactez SharkNinja à l'adresse 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494, États-Unis.



SUPPORT RÉGLABLE

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



PETITE TABLE SUPPLÉMENTAIRE

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



HOUSSE DE PROTECTION POUR GRILL BARBECUE

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



PLANCHA

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



GRILL/PLANCHA

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



INSERT POUR BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE

Nettoyez facilement votre barbecue avec ce lot de 10 inserts.



SACS À GRANULÉS

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



PLAQUE DE RÔTISSAGE ET DE FUMAGE

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



SUPPORT DE RÔTISSAGE POUR CÔTES

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



À ACHETER SUR
ninjakitchen.eu



THERMOSONDE SUPPLÉMENTAIRE

Permet de surveiller deux pièces de protéines différentes depuis votre téléphone.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

DEUX (2) ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Lorsque vous achetez un produit en Europe en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit (vos « droits légaux »). Le client peut faire valoir ces droits légaux à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit donc une garantie fabricant de deux ans. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et n'affectent en rien les droits légaux dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE.

Les conditions ci-dessous décrivent les conditions de nos garanties, émises par SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Allemagne) (« nous », « notre » ou « nos »). Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement chez Ninja.

Garanties Ninja

Un appareil électroménager de cuisine est un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant en ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne sur www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je enregistrer ma garantie ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparez les données suivantes de votre appareil :

- Numéro de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrement en ligne, rendez-vous sur www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat.
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie ?

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez au courant des nouvelles technologies et des nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, la réception de vos informations vous sera confirmée instantanément.

Pour des informations sur notre politique de confidentialité, veuillez vous rendre sur le site www.ninjakitchen.eu

Pendant combien de temps nos produits sont-ils garantis ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre produit bénéficie d'une garantie de deux ans.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie ?

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre produit, y compris les pièces et la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

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

- L'usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine non conformes à la notice d'utilisation Ninja fournie avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces n'ayant pas été assemblées ou installées conformément à la notice d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires autres que des composants d'origine Ninja.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins de pouvoir démontrer que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers n'ont pas de lien avec le défaut pour lequel la garantie est mise en œuvre.

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

Les pièces de rechange et accessoires Ninja sont développés par les ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous trouverez un large éventail de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu

Veuillez noter que si vous utilisez des pièces de rechange d'autres marques, il se peut que la garantie du fabricant ne soit plus valide. Cependant, vos droits légaux ne sont pas affectés.

GRAZIE

per aver acquistato questo prodotto



REGISTRA IL TUO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scansiona il codice QR
con un dispositivo mobile

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conservare lo scontrino fiscale)

Negoziò in cui è stato acquistato
il prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

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

Watt: 1700 W

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



Questo marchio indica
che il prodotto non deve
essere smaltito con altri
rifiuti domestici. Per evitare
eventuali danni all'ambiente
o alla salute dell'uomo causati
dallo smaltimento incontrollato
dei rifiuti, riciclare il prodotto in
maniera responsabile allo scopo di
favorire il riutilizzo sostenibile delle
risorse materiali. Per lo smaltimento
dell'apparecchio dopo l'utilizzo,
occorre avvalersi dei sistemi di
restituzione e raccolta o contattare
il rivenditore presso cui il prodotto
è stato acquistato. Il rivenditore può
ritirare questo prodotto e garantire un
riciclaggio sicuro per l'ambiente.

SOMMARIO

Importanti istruzioni di sicurezza	114
Componenti e accessori	116
Prima del primo utilizzo	116
Dove posizionare la griglia	117
Utilizzo in qualsiasi condizione atmosferica	117
Prolunga	117
Accensione della griglia	117
Affumicatore rimovibile	118
Pulizia della griglia	118
Il pannello di controllo	119
Pulsanti e programmi	9
Tasti di funzionamento	9
Utilizzo della sonda integrata	120
Come inserire correttamente la sonda	121
Programmi di cottura	122
Smoker (Affumicatura)	122
Grill (Cottura alla griglia)	122
Air Fry (Frittura ad aria)	123
Roast (Cottura arrosto)	123
Bake (Cottura al forno)	124
Dehydrate (Essiccazione)	125
Reheat (Riscaldamento)	125
Guida alla risoluzione dei problemi	126
Connettività della griglia Ninja	128
Accessori disponibili (non in dotazione)	131
Garanzia del produttore	132

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

NON IDONEO PER USI COMMERCIALI O INDUSTRIALI. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

AVVERTENZA

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare una scossa elettrica, una fiamma o pericolo di ustioni che possono causare danni materiali, lesioni personali o decesso. Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, tra cui quelle elencate di seguito:

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico all'aperto. **NON** idoneo per usi commerciali o industriali. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. Un uso errato può causare lesioni.
- 3 **NON** utilizzare al chiuso. Questa griglia è progettata **SOLO PER USO ESTERNO** in una zona ben areggiata. Se viene usata in una zona coperta, i vapori tossici, compreso l'ossido di carbonio, possono accumularsi e causare lesioni gravi o morte.
- 4 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenze, compresi i bambini, solo sotto supervisione, oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, la sicurezza e i possibili pericoli.
- 5 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente. **NON** usare se le maniglie laterali non sono attaccate.
- 6 Per evitare danni materiali causati dalla fiamma o dal calore, mantenere una distanza minima di 92 cm tra la parte posteriore, i lati e la parte superiore dell'apparecchio e pareti, guide o altre strutture combustibili.
- 7 Verificare che la superficie di appoggio sia piana, stabile, pulita e asciutta. **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo della superficie di appoggio durante il funzionamento.
- 8 È necessaria la supervisione di un adulto per garantire che i bambini non giochino con l'apparecchio. **TENERE** l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di bambini. **NON** consentire ai bambini di pulire o effettuare interventi di manutenzione dell'apparecchio.
- 9 L'apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo di corrente residua (Residual Current Device, RCD) con una potenza inferiore a 30 mA. L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra. Collegare l'apparecchio esclusivamente a circuiti compatibili con la sua potenza e con un minimo di 16 ampere per evitare sovraccarichi del circuito, potenziali danni e il rischio di incendio.
- 10 Insieme all'apparecchio viene fornito un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore agli 8 anni lo afferrino o vi rimangano impigliati, oppure che le persone vi inciampino. **ADATTO ALL'USO CON APPARECCHI ESTERNI.** Sono disponibili cavi di alimentazione più lunghi o prolunghie da utilizzare e maneggiare con attenzione.
- 11 Per evitare danni materiali e bruciature dovute alle fiamme o al calore, durante l'affumicatura mantenere **SEMPRE** una distanza di sicurezza minima di almeno 30 centimetri dal contenitore del pellet durante l'affumicatura. Se il coperchio della griglia è alzato, in condizioni di vento potrebbero fuoriuscire piccole fiamme dal contenitore del pellet.
- 12 Per evitare bruciature, usare **SEMPRE** il misurino per pellet in dotazione quando si aggiunge del pellet nell'affumicatore. **NON** aggiungere pellet a mano.
- 13 Per evitare bruciature e danni materiali, assicurarsi che il coperchio dell'affumicatore sia completamente chiuso per impedire la fuoriuscita di fiamme.
- 14 Il pellet può continuare a bruciare oltre il termine del tempo di cottura. **NON** toccare o rimuovere l'affumicatore fino a quando la griglia non abbia smesso di emettere fumo, il pellet non si sia spento del tutto e l'affumicatore non si sia raffreddato.
- 15 Per evitare lesioni personali e bruciature lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia, lo smontaggio, il montaggio o la rimozione dei componenti e la conservazione.
- 16 **NON** riempire eccessivamente il contenitore del pellet facendolo traboccare. Questa pratica porterebbe all'introduzione di ossigeno, successiva combustione, fiamme e danneggiamento dell'unità provocando ustioni.
- 17 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante, sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti, e servirsi delle maniglie e i pomelli di cui dispone l'apparecchio.
- 18 **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. Il cestello raggiunge temperature estremamente elevate durante il processo di cottura. Evitare qualunque contatto fisico quando si estrae l'accessorio dall'apparecchio. Per evitare ustioni o ferite, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manico lungo e presine o guanti da forno isolanti.
- 19 Accertarsi **SEMPRE** che la griglia si sia completamente raffreddata prima di estrarla e di rimuovere le piastre di cottura per evitare ustioni o ferite.

- 20 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver installato la griglia di cottura.
- 21 Per evitare scosse elettriche, sistemare il cavo di alimentazione e la prolunga in modo da non pendere dal piano di lavoro o dalla superficie d'appoggio, in quanto potrebbero essere afferrati dai bambini oppure costituire un pericolo di inciampo. Mantenere il collegamento del cavo asciutto e **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altro liquido.
- 22 Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e contattare il Servizio clienti.
- 23 Non posizionare **MAI** la presa sotto il piano di lavoro.
- 24 Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 25 **NON** appoggiare l'apparecchio o lasciare il cavo a contatto con superfici calde.
- 26 Usare solamente gli accessori in dotazione con questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja potrebbe causare incendi o lesioni.
- 27 Prima di utilizzare gli accessori, assicurarsi che siano puliti e asciutti.
- 28 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 29 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe risultare poco uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 30 **NON** collocare oggetti in cima all'apparecchio durante l'utilizzo quando il coperchio è chiuso.
- 31 Assicurarsi che la griglia di cottura sia inserita correttamente e fissata saldamente.
- 32 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 33 Alcuni alimenti possono provocare schizzi di olio o grasso. Aprire la griglia con cautela per evitare ustioni.
- 34 Se il grasso di cottura dovesse prendere fuoco o l'apparecchio dovesse emettere fumo nero, scollegare immediatamente l'unità. Attendere che smetta di emettere fumo prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 35 Le prese di corrente possono erogare tensioni diverse, pertanto le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare **SEMPRE** una sonda esterna per verificare che gli alimenti vengano cotti alle temperature consigliate.
- 36 Inserire nell'unità **SOLO** il vero pellet di legno per alimenti di Ninja.
- 37 Non inserire **MAI** pellet combustibile per riscaldamento, legno massiccio, carbone di legna, combustibili liquidi o qualunque altro materiale combustibile all'interno dell'affumicatore.
- 38 Tenere le mani e il viso lontani dall'affumicatore quando l'unità è calda e in funzione.
- 39 Tenere **SEMPRE** a portata di mano un estintore adatto ad apparecchiature elettriche mentre l'affumicatore è in funzione.
- 40 Conservare **SEMPRE** il pellet di legno in un posto asciutto, lontano da apparecchi che generano calore e da altri combustibili.
- 41 Mantenere pulita la griglia e non lasciare che il grasso o la cenere in eccesso si accumulino all'interno o sopra all'affumicatore e alla cartuccia. Questo potrebbe aumentare notevolmente le probabilità che il grasso prenda fuoco, producendo fumo e alterando di conseguenza il sapore degli alimenti.
- 42 Per informazioni sulla manutenzione periodica dell'apparecchio fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione".
- 43 Quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo, spegnerlo dal pulsante di alimentazione e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- 44 **NON** pulire questo prodotto spruzzando acqua o altri liquidi.
- 45 **NON** pulire con pagliette metalliche. Frammenti di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, favorendo il rischio di scariche elettriche.
- 46 Conservare l'apparecchio al chiuso quando non viene utilizzato per periodi prolungati.
- 47 Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- 48 **NON** lasciare la griglia scoperta e esposta agli agenti atmosferici. Quando si conserva la griglia all'aperto assicurarsi di utilizzare **SEMPRE** la relativa custodia.



Leggere e prendere visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e il corretto utilizzo del prodotto.



Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti.

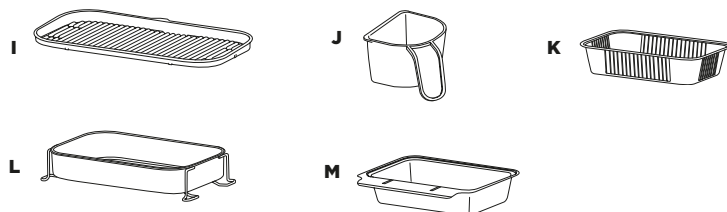
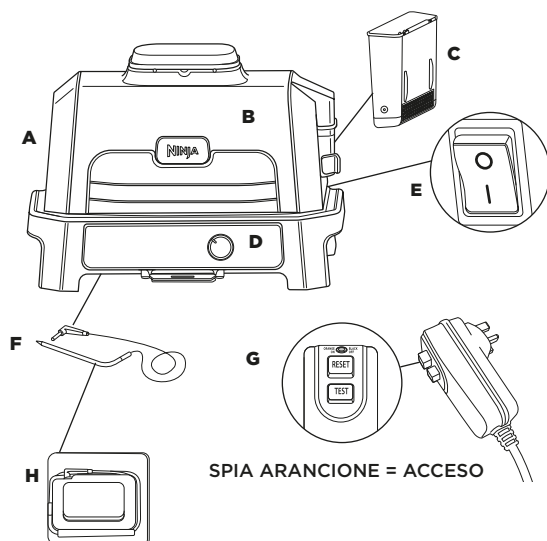


Evitare il contatto con superfici calde. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI

- A Unità
- B Coperchio
- C Contenitore del pellet
- D Pannello di controllo
- E Pulsante ON/OFF (ACCENSIONE SPEGNIMENTO)
- F Sonda integrata
- G Cavo di alimentazione con spina RCD
- H Vano per la conservazione della sonda
- I Griglia di cottura
- J Misurino per pellet
- K Griglia per leccarda
- L Cestello per frittura
- M Leccarda



Per ordinare componenti aggiuntivi o pezzi di ricambio e accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle importanti precauzioni indicate per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare la griglia di cottura e il cestello per frittura con acqua calda e detergente, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. La griglia di cottura, il cestello per frittura e la base **NON** sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare **MAI** principale nella lavastoviglie.
- 4 **NON** utilizzare spazzole o spugne abrasive sulle superfici di cottura, per evitare di danneggiarne il rivestimento.

Si consiglia di posizionare tutti gli accessori all'interno della griglia e di azionarla su GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA) a temperatura ALTA (HIGH) per 20 minuti senza inserire alcun alimento. In questo modo saranno rimossi eventuali residui. Questa operazione è perfettamente sicura e non danneggia le prestazioni della griglia.

Prima di effettuare questa operazione leggere le istruzioni riportate a pagina 118.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO - CONTINUA

Dove posizionare la griglia

Disporre la griglia su una superficie stabile e livellata. È importante che tale superficie sia in grado di sostenere il peso e le dimensioni dell'unità. La parte inferiore dell'unità non è soggetta a riscaldamento, pertanto è possibile posizionarla su qualsiasi superficie. Posizionare l'unità a una distanza di almeno 90 cm dalle pareti o da qualsiasi superficie al di sopra a causa del calore e dei fumi emessi.



Utilizzo in qualsiasi condizione atmosferica

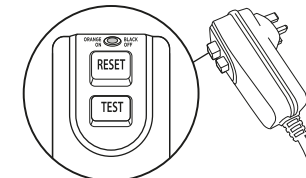
La griglia può essere utilizzata in modo sicuro in qualsiasi condizione atmosferica. L'unità dispone di un grado di protezione IPX4, mentre il cavo IP66. Il cavo RCD garantisce una protezione extra ed è progettato per bloccarsi in caso di problemi di natura elettrica. Se non utilizzata, si consiglia di coprire l'unità per evitare che si rovini. Pur garantendo sicurezza, l'unità potrebbe mostrare segni di usura se esposta agli agenti atmosferici.

PROLUNGA

Se si usa una prolunga, accertarsi che quest'ultima sia adatta per l'uso all'aperto con apparecchi esterni. L'uso di un cavo non adatto potrebbe portare al suo surriscaldamento, farlo fondere e/o portare a un calo di tensione. Un calo di tensione può aumentare il tempo di preriscaldamento e avere un effetto negativo sulle prestazioni e/o i tempi di cottura.

ACCENSIONE DELLA GRIGLIA

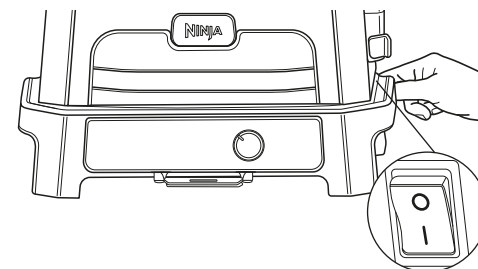
- 1 Collegare l'interruttore differenziale a una presa. Accendere la presa.
- 2 Premere RESET (RIPRISTINO) sull'interruttore differenziale. Il cerchio sopra il pulsante RESET (Ripristino) dovrebbe diventare arancione. Se così non fosse, provare con un'altra presa. Nota: La spia arancione potrebbe essere poco visibile alla luce diretta del sole.



- 3 Premere il pulsante TEST sull'interruttore differenziale. Il cerchio dovrebbe diventare nero. Questo significa che l'interruttore differenziale funziona correttamente. In caso contrario, contattare il Servizio clienti.
- 4 Dopo aver constatato che l'interruttore differenziale funziona correttamente, premere di nuovo RESET (RIPRISTINO). La spia arancione dovrebbe riaccendersi. A questo si può accendere l'unità.

NOTA: Spia dell'interruttore differenziale;
ARANCIONE = interruttore acceso;
NERO = interruttore spento

- 5 Premere l'interruttore ON/OFF (ACCENSIONE/SPEGNIMENTO) sul retro del pannello di controllo. L'interruttore è attivo quando il lato con la linea è abbassato.



- 6 Impostare il programma desiderato girando la manopola situata sul pannello di controllo. Il display dovrebbe illuminarsi e mostrare il tempo o la temperatura. La griglia è quindi pronta per l'uso.

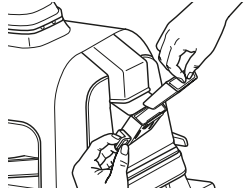
NOTA: Il pulsante RESET (RIPRISTINO) sull'interruttore differenziale deve essere premuto ogni volta che l'unità viene scollegata oppure la presa di corrente viene spenta.

AFFUMICATORE RIMOVIBILE

L'affumicatore rimovibile viene fornito già installato nell'unità ed è situato sulla parte destra del coperchio. Accertarsi sempre che sia inserito prima di aggiungere il pellet. Leggere tutte le avvertenze prima dell'utilizzo.

Installazione dell'affumicatore:

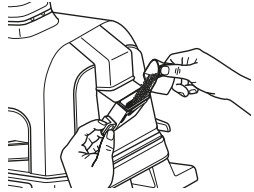
Per installarlo, aprire il coperchio del box con una mano ed inserire l'affumicatore rimovibile in modo che scatti in posizione.



Aggiungere il pellet Ninja Woodfire

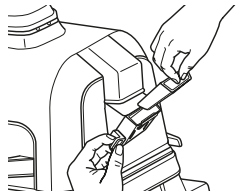
Riempire tutto il misurino per pellet e livellare per evitare di rovesciarlo. Tenendo aperto il coperchio dell'affumicatore, usare l'apposito misurino per versarvi il pellet fino a riempirlo completamente.

Usare esclusivamente il pellet Ninja Woodfire per ottenere risultati, prestazioni e sapori ottimali.



Rimozione dell'affumicatore e pulizia:

Per evitare ustioni, lasciar bruciare completamente il pellet e lasciare che l'affumicatore rimovibile si raffreddi del tutto. Successivamente rimuovere l'affumicatore rimovibile e smaltirne correttamente il contenuto.



PULIZIA DELLA GRIGLIA

La griglia deve essere pulita a fondo dopo ogni utilizzo. Lasciare **SEMPRE** che l'unità e gli accessori si raffreddino prima di pulirli.

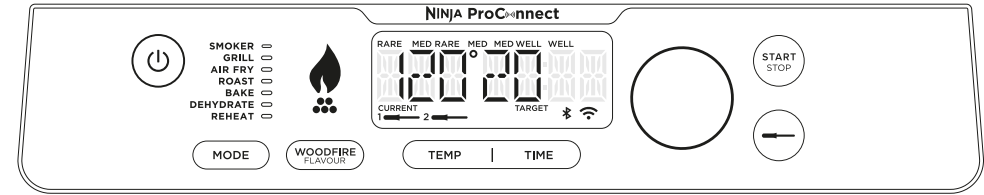
- Scollegare la griglia dalla presa di corrente prima di pulirla. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare il coperchio aperto per permettere all'unità di raffreddarsi più velocemente.
- Rimuovere l'affumicatore rimovibile e smaltire in modo corretto tutto il contenuto dopo ogni uso.
- Non è necessario pulire l'affumicatore dopo ogni utilizzo. Consigliamo di utilizzare una spazzola metallica per rimuovere l'accumulo di creosoto ogni 10 utilizzi.

NOTA: NON usare detergenti liquidi per l'affumicatore.

- Il misurino per pellet è lavabile in lavastoviglie. La griglia di cottura, il cestello per frittura, la leccarda e l'affumicatore non sono lavabili in lavastoviglie. **NON** inserire la sonda in lavastoviglie.
- La sonda integrata e la custodia devono essere lavate esclusivamente a mano. **NON** immergere alcuna parte della sonda in acqua o in altri liquidi. Si raccomanda di effettuare la pulizia unicamente con un panno umido.
- Una volta raffreddata, rimuovere con attenzione la leccarda dalla parte posteriore dell'unità e smaltire in modo corretto il grasso raccolto dopo ogni utilizzo. Lavare a mano la leccarda con acqua calda e sapone.
- Pulire il coperchio interno con un panno o uno strofinaccio umido dopo ogni utilizzo, per rimuovere odori ed eventuali residui di grasso.
- In caso di residui di cibo o di grasso sulla griglia di cottura o su qualsiasi altro componente rimovibile, prima della pulizia immergere in una soluzione a base di acqua calda e sapone detergente.
- Rimuovere la griglia di cottura antiaderente e il cestello per frittura antiaderente (se utilizzato) dopo ogni utilizzo e lavarli a mano con acqua calda e sapone detergente.

NOTA: Non usare **MAI** strumenti o detergenti abrasivi. Non immergere **MAI** l'unità principale nell'acqua o in altri liquidi. **NON** lavare in lavastoviglie.

- Prima di riporre gli accessori impilati, disporre un panno o della carta tra uno e l'altro per proteggere le superfici rivestite.



PULSANTI E PROGRAMMI

Esistono 2 modi per ricreare l'autentico sapore affumicato del barbecue:

1. Programma speciale **SMOKER (AFFUMICATURA)** per una cottura più lunga dal sapore intenso e risultati più teneri.
2. Utilizzo del tasto **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECNOLOGIA WOODFIRE FLAVOUR)** per dare un tocco di sapore affumicato a tutti gli altri programmi, eccetto il programma **REHEAT (RISCALDAMENTO)**.

AFFUMICATURA: cottura lenta e a fuoco basso per ammorbidire grandi tagli di carne donando un sapore intenso e affumicato.

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA): cottura a coperchio chiuso per una distribuzione più uniforme del calore. Ideale per grigliare tagli di carne grandi o spessi, cibi congelati o per creare una doratura omogenea. Aprire il coperchio durante la cottura di cibi delicati o carni magre per creare l'effetto barbecue senza una cottura eccessiva.

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA): frittura croccante e fragrante con poco o zero olio e una ventola e ventola a velocità più elevata.

ROAST (COTTURA ARROSTO): per preparare carni tenere, arrostitire verdure e molto altro.

BAKE (COTTURA AL FORNO): per la preparazione di torte, dolci, dessert e molto altro ancora con ventola a velocità bassa.

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE): per essiccare carni, frutta e verdure e preparare sani spuntini.

REHEAT (RISCALDAMENTO): ideale per scaldare gli avanzi in modo da evitare lo spreco di cibo.

TASTI DI FUNZIONAMENTO

MANOPOLA: utilizzare la manopola per regolare la temperatura, il tempo di cottura o le impostazioni della sonda.

NOTA: Quando l'unità è accesa, il display risulterà illuminato.

WOODFIRE FLAVOUR (Sapore della cottura a legna): premere il tasto Woodfire Flavour dopo aver selezionato il programma di cottura per aggiungere l'autentico sapore di affumicato. Da utilizzare con i programmi Grill (Cottura alla griglia), Air Fry (Frittura ad aria), Bake (Cottura al forno), Roast (Cottura arrosto) e Dehydrate (Essiccazione). Dopo averlo premuto, il display mostrerà l'icona della fiamma accesa.

NOTA: La tecnologia Ninja Woodfire Flavour si attiva automaticamente con il programma Smoker (Affumicatura).

TEMP (TEMPERATURA): premere TEMP (TEMPERATURA) per modificare la temperatura della griglia e aumentarla o diminuirla utilizzando la manopola.

TIME (TEMPO): premere TIME (TEMPO) per modificare il tempo di cottura e aumentarlo o diminuirlo utilizzando la manopola.

START/STOP (AVVIO/ARRESTO): premere il tasto START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare o arrestare il programma di cottura scelto, oppure tenerlo premuto per 4 secondi per saltare il preriscaldamento.

RISULTATI MIGLIORI CON IL PRERISCALDAMENTO
Per ottenere risultati migliori, fare preriscaldare l'unità prima di aggiungere il cibo. Aggiungere il cibo prima del termine del preriscaldamento potrebbe provocare una cottura eccessiva, produrre fumo e prolungare il tempo di preriscaldamento.

Dopo aver impostato il programma, il tempo e la temperatura premere **START (AVVIO)**: l'unità inizierà automaticamente a preriscaldarsi, a meno che non siano stati impostati i programmi **SMOKER (AFFUMICATURA)**, **REHEAT (RISCALDAMENTO)** o **DEHYDRATE (ESSICCAZIONE)**, senza attivare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour.

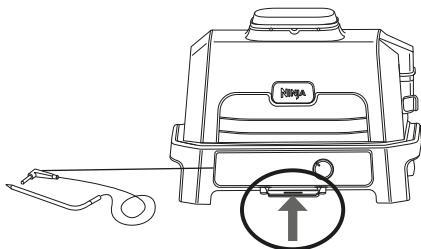
UTILIZZO DELLA SONDA INTEGRATA

IMPORTANTE: NON avvicinare le mani al cavo della sonda integrata durante il funzionamento per prevenire scottature o ustioni.

Prima del primo utilizzo

Prima di inserire la sonda nella presa, assicurarsi che il connettore sia privo di residui e che il cavo non sia attorcigliato.

- 1 Aprire il vano contenente la sonda posto al di sotto del pannello di controllo, quindi srotolare il cavo posto all'interno del vano per estrarre la sonda.



La presa della sonda si trova sul lato sinistro dell'unità. Sollevare il coperchio di protezione per accedervi.

- 2 Collegare la sonda alla presa superiore contrassegnata con "1" situata sul lato sinistro del pannello di controllo. Premere con fermezza la spina fino a farla entrare completamente. Richiudere il vano di conservazione.
- 3 Dopo aver inserito la sonda nella presa, selezionare il programma di cottura e la temperatura desiderata.

NOTA: Non è necessario impostare il tempo di cottura, poiché la griglia spegnerà automaticamente l'elemento riscaldante ed emetterà un segnale acustico al completamento della cottura.

- 4 Premere il pulsante Probe (Sonda) e selezionare il tipo di alimento desiderato utilizzando la manopola oppure la modalità Manuale. Per confermare la scelta premere la manopola.
- 5 Utilizzare la manopola per selezionare il grado di cottura desiderato o impostare manualmente la temperatura interna, quindi premere la manopola per confermare la selezione.

NOTA: Cottura simultanea di diversi tipi di alimenti oppure dello stesso tipo con risultati diversi?

Utilizzare **la seconda sonda**. Collegarla alla presa contrassegnata con "2". Premere nuovamente il pulsante Probe (Sonda). L'icona 2 della sonda lampeggerà. Per programmare la seconda sonda ripetere i passaggi dal 3 al 5.

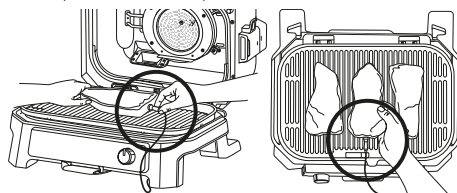
Selezionando il pulsante **MANUAL (MANUALE)**, impostare le temperature di cottura interne raccomandate di seguito.

TIPO DI ALIMENTO: IMPOSTARE IL LIVELLO SU:

Pesce	Medio - Poco cotto (50°C)
	Medio (55°C)
	Medio - cotto (60°C)
Pollo/Tacchino	Ben cotto (65°C)
	Ben cotto (75°C)
	Maiale
Maiale	Medio - al sangue (50°C)
	Medio (55°C)
	Medio - cotto (65°C)
	Ben cotto (70°C)
Manzo/Agnello	Al sangue (50°C)
	Medio - al sangue (55°C)
	Medio (60°C)
	Medio - cotto (65°C)
	Ben cotto (70°C)

NOTA: Le temperature preimpostate per MANZO/AGNELLO sono inferiori alla norma in quanto l'unità esegue una cottura di riporto.

- 6 Posizionare l'accessorio richiesto per il programma di cottura selezionato nella griglia e chiudere il coperchio. Premere **"START/STOP"** (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento.
- 7 In fase di preriscaldamento della griglia inserire la sonda orizzontalmente al centro della parte più spessa del taglio di carne o pesce. **Fare riferimento alla tabella della pagina seguente per maggiori istruzioni sul posizionamento della sonda.**
- 8 Dopo la fase di preriscaldamento, dopo aver visualizzato il messaggio **"ADD FOOD (AGGIUNGERE ALIMENTI)"** sullo schermo, aprire il coperchio, adagiare l'alimento con la sonda inserita nell'unità e chiudere il coperchio al di sopra del cavo della sonda.



Posizionamento corretto della sonda. L'impugnatura della sonda è completamente inserita nell'unità.

- 9 La barra di avanzamento in alto sul display mostra la fase di cottura. Il lampeggiamento indica il passaggio a quella fase.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTA: Con i programmi Grill (Cottura alla griglia) e Roast (Cottura arrosto), l'unità emetterà un segnale acustico e mostrerà il messaggio FLIP (GIRARE). Non è obbligatorio girare gli alimenti ma consigliamo di farlo.

- 10 L'unità interromperà la cottura automaticamente poco prima di aver raggiunto il grado di cottura desiderato, tenendo conto del tempo di riposo mostrando sul display la dicitura **"GET FOOD (RITIRARE L'ALIMENTO)"**.
- 11 Trasferire la pietanza in un piatto quando il display mostra la dicitura **"REST (RIPOSO)"** mantenendo la sonda ancora in posizione. La cottura dell'alimento continuerà per inerzia

per altri 3-5 minuti circa fino a raggiungere il risultato desiderato. Questa fase è molto importante, perché garantisce un livello di cottura ottimale. I tempi di cottura di riporto possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di alimento.

NOTA: La sonda è ROVENTE. Utilizzare dei guanti o delle pinze da forno per estrarre la sonda dagli alimenti.

NOTA: Per controllare la temperatura interna degli altri pezzi di carne, tenere premuto il pulsante Probe (Sonda) e inserire la sonda in ciascun pezzo.

COME INSERIRE CORRETTAMENTE LA SONDA

NOTA: NON utilizzare la sonda con cibi congelati o tagli di carne di spessore inferiore a 2,5 cm.

TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO	CORRETTO	NON CORRETTO
Bistecca Braciola di maiale Costoletta d'agnello Petto di pollo Hamburger Filetto Filetto di pesce	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire il termometro orizzontalmente al centro della parte più spessa del pezzo di carne. • Assicurarsi che la sonda sia vicina all'osso (ma non a contatto) e lontano dal grasso o dalla cartilagine. • Assicurarsi che la punta della sonda sia inserita dritta al centro della carne, non inclinata verso il basso o l'alto. <p>NOTA: il punto di maggior spessore del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità della sonda sia inserita nella parte più spessa per ottenere il risultato sperato.</p>		
Pollo intero	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire la sonda orizzontalmente nella parte più spessa del petto, parallelamente all'osso ma non a contatto con esso. • Assicurarsi che la punta raggiunga il centro della parte più spessa del petto e non vada ad attraversarne la parte cava. 		

PROGRAMMI DI COTTURA

IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze riportate all'inizio di questo libretto d'istruzioni prima dell'utilizzo dell'apparecchio.

Smoker (Affumicatore)

PRESET (PREDEFINITO): 120 °C, 4 ore
INTERVALLO DI TEMPERATURA: 60 - 210 °C
INTERVALLO DI TEMPO: 10 min. - 12 ore

- 1 Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- 2 Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.

NOTA: Se si utilizza la sonda, consultare la sezione "Utilizzo della sonda integrata".

- 3 Installare la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.
- 4 Aprire l'affumicatore e usare l'apposito misurino per riempirlo di pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- 5 Aprire il coperchio e posizionare gli alimenti sulla griglia di cottura. Chiudere il coperchio.
- 6 Assicurarsi che la griglia sia inserita e premere il pulsante **MODE** (MODALITÀ), oppure ruotare la manopola per selezionare il programma **SMOKER** (AFFUMICATURA).

NOTA: La tecnologia Ninja Woodfire Flavour si attiva automaticamente con il programma Smoker (Affumicatura).



- 7 A quel punto verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** (TEMPERATURA) e ruotare la manopola per aumentarla o diminuirla. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione della temperatura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 8 Per regolare il tempo di cottura premere il pulsante **TIME** (TEMPO) e ruotare la manopola per aumentarlo o diminuirlo. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione del tempo di cottura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 9 Premere **START** (AVVIO) per avviare la cottura. Il programma Smoker (Affumicatura) non prevede alcun preriscaldamento. Il pellet sarà sottoposto a un ciclo di accensione (IGN) della durata di 3-6 minuti. Successivamente si avvieranno griglia e timer.
- 10 Quando il tempo di cottura arriverà a zero, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"DONE"** (FINITO).
- 11 Rimuovere il cibo dalla griglia di cottura.

Grill (Cottura alla griglia)

PRESET (PREDEFINITO): Medio 25 min.
INTERVALLO DI TEMPERATURA: Bassa-Alta
INTERVALLO DI TEMPO: 1 min.-1 ora

- 1 Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- 2 Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.

NOTA: Se si utilizza la sonda, consultare la sezione "Utilizzo della sonda integrata".

- 3 Inserire la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.
- 4  Se si intende utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, aprire l'affumicatore e riempirlo di pellet Ninja Woodfire con l'apposito misurino. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- 5 Assicurarsi che la griglia sia inserita e premere il pulsante **MODE** (MODALITÀ) oppure ruotare la manopola per selezionare il programma **GRILL** (COTTURA ALLA GRIGLIA).
- 6  Per utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour e aggiungere il sapore affumicato alle pietanze, premere il pulsante **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 A quel punto verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** (TEMPERATURA) e ruotare la manopola per aumentarla o diminuirla. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione della temperatura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 8 Per regolare il tempo di cottura premere il pulsante **TIME** (TEMPO) e ruotare la manopola per aumentarlo o diminuirlo. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione del tempo di cottura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 9 Premere **"START"** (AVVIO) per avviare il preriscaldamento. Se si utilizza la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, il pellet sarà prima sottoposto a un ciclo di accensione (IGN), successivamente la griglia comincerà a preriscaldarsi (PRE).

NOTA: Anche se il preriscaldamento dell'unità garantisce risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per 4 secondi. Sul display lampeggerà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia di cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia. Passare al punto 12.

- 10 Una volta completato il preriscaldamento, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"ADD FOOD"** (AGGIUNGERE ALIMENTI).
- 11 Aprire il coperchio e posizionare gli alimenti sulla griglia di cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

NOTA: Vuoi cucinare mantenendo il coperchio aperto? Dopo aver aggiunto gli alimenti, tenere il coperchio aperto. Il timer si avvierà dopo 30 secondi e la cottura avverrà solo con il calore proveniente dal basso.

- 12 Quando il tempo di cottura arriverà a zero, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"DONE"** (FINITO).
- 13 Rimuovere il cibo dalla griglia di cottura.



IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze riportate all'inizio di questo libretto d'istruzioni prima dell'utilizzo dell'apparecchio.

Air Fry (Frittura ad aria)

PRESET (PREDEFINITO): 200 °C, 12 min.
INTERVALLO DI TEMPERATURA: 150 - 240 °C
INTERVALLO DI TEMPO: 1 min. - 1 ora

- 1 Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- 2 Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.
- 3 Disporre il cestello per frittura sulla griglia di cottura e posizionare i piedi del cestino nelle apposite rientranze.

NOTA: Se si utilizza la sonda, consultare la sezione "Utilizzo della sonda integrata".

- 4 Installare la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.
- 5  Se si intende utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, aprire l'affumicatore e riempirlo di pellet Ninja Woodfire con l'apposito misurino. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- 6 Assicurarsi che la griglia sia inserita e premere il pulsante **MODE** (MODALITÀ) oppure ruotare la manopola per selezionare il programma **AIR FRY** (FRITTURA AD ARIA).
- 7  Per utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour e aggiungere il sapore affumicato alle pietanze, premere il pulsante **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 A quel punto verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** (TEMPERATURA) e ruotare la manopola per aumentarla o diminuirla. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione della temperatura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 9 Per regolare il tempo di cottura premere il pulsante **TIME** (TEMPO) e ruotare la manopola per aumentarlo o diminuirlo. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione del tempo di cottura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 10 Premere **"START"** (AVVIO) per avviare il preriscaldamento. Se si utilizza la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, il pellet sarà prima sottoposto a un ciclo di accensione (IGN), successivamente la griglia comincerà a preriscaldarsi (PRE).

NOTA: Anche se il preriscaldamento dell'unità garantisce risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per 4 secondi. Sul display lampeggerà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello per frittura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia. Passare al punto 13.



- 11 Una volta completato il preriscaldamento, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"ADD FOOD"** (AGGIUNGERE ALIMENTI).
- 12 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia di cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 13 Quando il tempo di cottura arriverà a zero, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"DONE"** (FINITO).
- 14 Rimuovere gli alimenti dal cestello per frittura.

Roast (Cottura arrosto)

PRESET (PREDEFINITO): 180 °C, 1 ora e 30 min.
INTERVALLO DI TEMPERATURA: 120 - 220 °C
INTERVALLO DI TEMPO: 1 min. - 4 ore

- 1 Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- 2 Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.

NOTA: Se si utilizza la sonda, consultare la sezione "Utilizzo della sonda integrata".

- 3 Installare la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.
- 4  Se si intende utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, aprire l'affumicatore e riempirlo di pellet Ninja Woodfire con l'apposito misurino. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- 5 Assicurarsi che la griglia sia inserita e premere il pulsante **MODE** (MODALITÀ) oppure ruotare la manopola per selezionare il programma **ROAST** (COTTURA ARROSTO).
- 6  Per utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour e aggiungere il sapore affumicato alle pietanze, premere il pulsante **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 A quel punto verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** (TEMPERATURA) e ruotare la manopola per aumentarla o diminuirla. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione della temperatura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 8 Per regolare il tempo di cottura premere il pulsante **TIME** (TEMPO) e ruotare la manopola per aumentarlo o diminuirlo. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione del tempo di cottura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 9 Premere **"START"** (AVVIO) per avviare il preriscaldamento. Se si utilizza la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, il pellet sarà prima sottoposto a un ciclo di accensione (IGN), successivamente la griglia comincerà a preriscaldarsi (PRE).

NOTA: Anche se il preriscaldamento dell'unità garantisce risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per 4 secondi. Sul display lampeggerà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello per frittura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia. Passare al punto 12.

- 10 Una volta completato il preriscaldamento, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"ADD FOOD"** (AGGIUNGERE ALIMENTI).
- 11 Aprire il coperchio e posizionare gli alimenti sulla griglia di cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 12 Quando il tempo di cottura arriverà a zero, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"DONE"** (FINITO).
- 13 Rimuovere il cibo dalla griglia di cottura.

PROGRAMMI DI COTTURA - CONTINUA

IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze riportate all'inizio di questo libretto d'istruzioni prima dell'utilizzo dell'apparecchio.

Bake (Cottura al forno)

PRESET (PREDEFINITO): 160 °C 30 min.
INTERVALLO DI TEMPERATURA: 130 - 210°C
INTERVALLO DI TEMPO: 1 min. - 4 ore

- 1 Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- 2 Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.
- 3 Inserire la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.

NOTA: Se si utilizza la sonda, consultare la sezione "Utilizzo della sonda integrata".

- 4  Se si intende utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, aprire l'affumicatore e riempirlo di pellet Ninja Woodfire con l'apposito misurino. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- 5 Assicurarsi che la griglia sia inserita e premere il pulsante **MODE** (MODALITÀ) oppure ruotare la manopola per selezionare il programma **BAKE** (COTTURA AL FORNO).
- 6  Per utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour e aggiungere il sapore affumicato alle pietanze, premere il pulsante **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 A quel punto verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** (TEMPERATURA) e ruotare la manopola per aumentarla o diminuirla. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione della temperatura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 8 Per regolare il tempo di cottura premere il pulsante **TIME** (TEMPO) e ruotare la manopola per aumentarlo o diminuirlo. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione del tempo di cottura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 9 Premere **"START"** per avviare il preriscaldamento. Se si utilizza la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, il pellet sarà prima sottoposto a un ciclo di accensione (IGN), successivamente la griglia comincerà a preriscaldarsi (PRE).

NOTA: Anche se il preriscaldamento dell'unità garantisce risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per 4 secondi. Sul display lampeggerà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello per frittura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia. Passare al punto 12.



- 10 Una volta completato il preriscaldamento, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"ADD FOOD"** (AGGIUNGERE ALIMENTI).
- 11 Aprire il coperchio e disporre gli ingredienti o la teglia sulla griglia. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 12 Quando il tempo di cottura arriverà a zero, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"DONE"** (FINITO).
- 13 Rimuovere il cibo dalla griglia di cottura.

NOTA: Quando si usa il programma Bake (Cottura al forno), assicurarsi di utilizzare l'accessorio adeguato. Per gli ingredienti umidi o immersi nella pastella, usare un piatto di cottura. Per i prodotti sfusi, come panini alla cannella, torte fatte in casa o biscotti, utilizzare il cestello per frittura.

IMPORTANTE: leggere tutte le avvertenze riportate all'inizio di questo libretto d'istruzioni prima dell'utilizzo dell'apparecchio.

Dehydrate (Essiccazione)

PRESET (PREDEFINITO): 60 °C, 6 ore
INTERVALLO DI TEMPERATURA: 40 - 90°C
INTERVALLO DI TEMPO: 1 min. - 12 ore

- 1 Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- 2 Aprire il coperchio e installare la griglia di cottura posizionandola in piano sopra l'elemento riscaldante in modo che rimanga in posizione.
- 3 Inserire la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.
- 4 Aprire il coperchio e posizionare gli alimenti sulla griglia di cottura. Chiudere il coperchio.
- 5  Se si intende utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, aprire l'affumicatore e riempirlo di pellet Ninja Woodfire con l'apposito misurino. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- 6 Assicurarsi che la griglia sia inserita e ruotare la manopola in senso orario rispetto alla posizione **OFF** per selezionare il programma **DEHYDRATE** (ESSICCAZIONE).
- 7  Per utilizzare la tecnologia Ninja Woodfire Flavour e aggiungere il sapore affumicato alle pietanze, premere il pulsante **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 A quel punto verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** (TEMPERATURA) e ruotare la manopola per aumentarla o diminuirla. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione della temperatura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 9 Per regolare il tempo di cottura premere il pulsante **TIME** (TEMPO) e ruotare la manopola per aumentarlo o diminuirlo. Premere la manopola per confermare, altrimenti l'impostazione del tempo di cottura si bloccherà dopo 5 secondi.
- 10 Premere **START** (AVVIO) per avviare la cottura. Il programma Dehydrate (Essiccazione) non prevede alcun preriscaldamento. Se si utilizza la tecnologia Ninja Woodfire Flavour, il pellet sarà sottoposto a un ciclo di accensione (IGN) della durata di 5 - 7 minuti. Successivamente la griglia inizierà la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 11 Quando il tempo di cottura arriverà a zero, la griglia emetterà un segnale acustico mostrando sul display la dicitura **"DONE"** (FINITO).
- 12 Rimuovere il cibo dalla griglia di cottura.

Reheat (Riscaldamento)

PRESET (PREDEFINITO): 170 °C, 10 min.
INTERVALLO DI TEMPERATURA: 130 - 210°C
INTERVALLO DI TEMPO: 1 min. - 1 ora

NOTA: La temperatura è preimpostata su 170 °C.

- 1 Disporre la griglia su una superficie piana e livellata.
- 2 Se necessario, disporre il cestello per frittura sulla griglia di cottura e posizionare i piedi del cestello nelle apposite rientranze indicate sulla superficie della piastra. Aggiungere gli ingredienti e chiudere il coperchio.
- 3 Inserire la leccarda facendola scorrere in posizione nella parte posteriore della griglia.
- 4 Assicurarsi che la griglia sia inserita e ruotare la manopola in senso orario rispetto alla posizione **OFF** per selezionare il programma **REHEAT** (RISCALDAMENTO).
- 5 A quel punto verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere il pulsante **TEMP** (TEMPERATURA) e ruotare la manopola per aumentare o diminuire la temperatura da 130 °C a 210 °C con incrementi di 10 gradi.
- 6 Premere il pulsante **TIME** (TEMPO) e ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura con incrementi di 1 minuto fino a 1 ora.
- 7 Premere **START** (AVVIO) per avviare la cottura (in modalità Reheat l'unità non richiede il preriscaldamento).
- 8 Inizierà la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 9 Quando il tempo di cottura arriverà a zero, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura **"DONE"** (FINITO).
- 10 Rimuovere il cibo dalla griglia.

⚠ AVVERTENZA: per ridurre il rischio di scossa e di funzionamento accidentale, spegnere e scollegare l'unità prima di qualsiasi intervento di assistenza.

- **La mia unità non si accende.**
 - 1 Controllare che l'interruttore differenziale (RCD) sia inserito e il pulsante di ripristino sia stato premuto. Il cerchio sopra il pulsante RESET (RIPRISTINO) diventerà arancione.
 - 2 Accertarsi che l'interruttore sia nella posizione ON (ACCESO) (lato con la linea abbassato).
 - 3 Assicurarsi che la manopola non sia nella posizione OFF (SPENTO).Se l'unità non si accende dopo i passaggi sopraelencati, contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.
- **Sul display del pannello di controllo comparirà la dicitura "Add grill" (Aggiungere griglia).** La griglia di cottura deve essere installata. Una volta installata, chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio per cominciare.
- **Sul display del pannello di controllo comparirà la dicitura "Add food" (Aggiungere alimenti).** L'unità ha terminato il preriscaldamento ed è giunto il momento di aggiungere gli ingredienti.
- **Sul display del pannello di controllo comparirà la dicitura "Shut Lid" (Chiudere il coperchio).** Il coperchio è aperto e deve essere chiuso perché possa avviarsi il programma selezionato.
- **Cosa significa OTA (Over-the-air)?** La griglia ha ricevuto un aggiornamento. **NON** scollegare l'unità durante il processo. Prima dell'uso, attendere il completamento dell'aggiornamento.
- **Sul display del pannello di controllo compare la lettera "E".** L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655. Per consentirci di offrire una migliore assistenza, registrare il prodotto online all'indirizzo ninjakitchen.eu e tenerlo a portata di mano in caso di chiamate.
- **Sul display del pannello di controllo comparirà la dicitura "CLD".** L'affumicatura a freddo deve essere utilizzata per dare un sapore affumicato ai cibi e non costituisce un programma di cottura. Se utilizzato per carne, pollame o pesce, questo processo deve essere sempre accompagnato da una fase separata per portare gli alimenti a temperature interne adeguate. Per le temperature raccomandate per una cottura sicura degli alimenti fare riferimento all'autorità locale competente in materia di norme alimentari.
- **Gli ingredienti devono essere aggiunti prima o dopo la fase di preriscaldamento?** Per risultati ottimali lasciare preriscaldare l'unità prima di aggiungere gli ingredienti.
- **Devo riempire completamente l'affumicatore con il pellet?** Sì, riempire sempre completamente l'affumicatore. Abbiamo calcolato la quantità esatta di pellet necessaria per ogni sessione di affumicatura. Pertanto, indipendentemente dal programma o dalla quantità di alimenti, l'unità brucerà la quantità di pellet adeguata.
- **Sul display del pannello di controllo comparirà la dicitura "Plug In" (Collegare).** La sonda non è collegata alla presa posta sul lato destro del pannello di controllo. Collegare la sonda prima di procedere. Premere la sonda fino a udire un clic.
- **Perché l'unità presenta una scala da 1 a 9 per la cottura preimpostata del manzo?** La percezione della cottura interna ottimale di un alimento varia da persona a persona e persino da ristorante a ristorante. La scala da 1 a 9 fornisce una vasta gamma di opzioni per ciascun livello di cottura in modo da poter personalizzare la cottura a proprio piacimento.
- **Sul display del pannello di controllo compare la dicitura "PRBE ERR" (ERRORE SONDA).** Ciò significa che il tempo di cottura è terminato prima che l'alimento abbia potuto raggiungere la temperatura interna impostata. Per motivi di sicurezza l'unità può funzionare a determinate temperature solo per periodi di tempo prestabiliti.
- **Perché i miei alimenti risultano stracotti o poco cotti anche se utilizzo la sonda?** La sonda va inserita orizzontalmente nella parte più spessa dell'alimento per ottenere una lettura accurata. Assicurarsi di lasciare riposare gli alimenti per 3-5 minuti per completare la cottura. Per maggiori informazioni fare riferimento alla sezione Utilizzo della sonda digitale da cucina.
- **L'impugnatura della sonda si scioglie se viene a contatto con la griglia di cottura rovente?** No, l'impugnatura è realizzata in silicone resistente alle alte temperature quindi può sopportare le temperature elevate della griglia elettrica Ninja® Woodfire.
- **Quando si deve premere il tasto della tecnologia Woodfire Flavour?** Premere il tasto della tecnologia Woodfire Flavour prima di premere il tasto START (AVVIO) se si desidera aggiungere l'affumicatura ai programmi Grill (Cottura alla griglia), Air Fry (Frittura ad aria), Roast (Cottura arrosto), Bake (Cottura al forno) o Dehydrate (Essiccazione). Non è necessario premere il tasto della tecnologia Woodfire Flavour quando si usa il programma Smoker (Affumicatura). La tecnologia Woodfire Flavour non può essere utilizzata con il programma REHEAT (Riscaldamento).

- **Perché fuoriescono delle fiamme dal contenitore del pellet?** Se il coperchio della griglia è alzato, in condizioni di vento potrebbero fuoriuscire piccole fiamme dal contenitore del pellet.
- **Dove dovrei conservare il pellet?** Conservare sempre il pellet in una zona asciutta. L'umidità nel pellet può compromettere l'accensione e la qualità del sapore affumicato.
- **Dovrei usare oli o spray antiaderenti durante l'affumicatura?** No, **NON** consigliamo di usare oli o spray antiaderenti durante l'affumicatura in quanto gli alimenti non assorbirebbero il sapore affumicato.
- **Come smaltisco il pellet bruciato dopo un ciclo di cottura?** Il pellet può continuare a bruciare oltre il termine del tempo di cottura. **NON** toccare o rimuovere l'affumicatore fino a quando la griglia non abbia smesso di emettere fumo, il pellet si sia spento del tutto e l'affumicatore si sia raffreddato. Successivamente, rimuovere l'affumicatore e smaltire in modo sicuro i residui di cenere una volta raffreddati.
- **Perché il preriscaldamento impiega tanto tempo?** I tempi di preriscaldamento variano in base alla temperatura dell'unità e al programma. SMOKER (AFFUMICATURA), DEHYDRATE (ESSICCAZIONE), REHEAT (RISCALDAMENTO): nessun preriscaldamento. Se si aggiunge il sapore di affumicato Woodfire Flavour, il tempo di accensione aggiungerà 3-6 minuti. L'utilizzo dell'unità in caso di maltempo, con pioggia forte, può comportare tempi di preriscaldamento più lunghi. Se si usa un cavo di prolunga, accertarsi che sia adatto per l'uso all'aperto con apparecchi esterni. L'uso di un cavo non adatto potrebbe portare al suo surriscaldamento, farlo fondere e/o portare a un calo di tensione. Anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per 3 secondi. Sul display lampeggerà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nella pentola. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- **Posso disattivare la tecnologia Woodfire Flavour?** Se è stata attivata la tecnologia Woodfire Flavour ed è già stato avviato il programma di cottura premendo START (AVVIO), è possibile disattivarla premendo nuovamente l'apposito pulsante, solo se il ciclo di accensione non abbia raggiunto il 75% (indicato dalla barra di progresso sullo schermo di visualizzazione). Se il pellet è acceso completamente e la griglia è passata al ciclo di preriscaldamento (indicato sullo schermo di visualizzazione), non è possibile spegnere la tecnologia Woodfire Flavour.
- **Posso aggiungere altro pellet durante il ciclo di cottura?** Quando si usa il programma SMOKER (AFFUMICATURA), è possibile aggiungere altro pellet dopo che il primo carico è bruciato completamente. Premere e tenere premuto il tasto della tecnologia Woodfire Flavour per 4 secondi per accendere nuovamente il contenitore pieno di pellet. Se si stanno facendo sessioni di affumicatura in sequenza, suggeriamo di riempire l'affumicatore con il misurino per pellet quando la metà del pellet è bruciata. **NON** ricaricare più di 2 volte. **NON** riaccendere il pellet.

IMPORTANTE: LEGGERE CON ATTENZIONE I TERMINI E LE CONDIZIONI DEL PRESENTE CONTRATTO DI LICENZA PRIMA DI PROCEDERE ALL'INSTALLAZIONE DI QUESTO PROGRAMMA O ALL'UTILIZZO DI QUESTO PRODOTTO:

Il Contratto di licenza con l'utente finale (End-User License Agreement, EULA) di SharkNinja Operating LLC ("SharkNinja") è un accordo legale tra l'Utente (sia come singola entità che come individuo) e SharkNinja per le applicazioni software di SharkNinja, comprese quelle installate dall'utente sui prodotti SharkNinja o quelle già installate sul dispositivo, incluso tutto il firmware (denominati, nel presente contesto, "App SN"). Installando, copiando, selezionando una casella e facendo clic su un pulsante che conferma l'accettazione di questi termini oppure continuando in altro modo a utilizzare le APP SN, l'Utente accetta di essere vincolato dal presente EULA. Questo Contratto di licenza rappresenta l'intero accordo tra l'Utente e SharkNinja in merito alle APP SN e sostituisce eventuali proposte, garanzie o accordi preesistenti tra le parti. Se l'Utente non accetta i termini del presente EULA, non deve installare o utilizzare le APP SN o questo prodotto. Le APP SN sono protette dalle leggi e dai trattati internazionali sul copyright, nonché da quelli sulla proprietà intellettuale.

1. CONCESSIONE DI LICENZA. Le App SN vengono concesse in licenza per:

- 1.1** Installazione e utilizzo. SharkNinja concede all'Utente il diritto di scaricare, installare e utilizzare le APP SN sulla piattaforma specificata per la quale sono state progettate e in connessione con i prodotti di SharkNinja per i quali sono state progettate ("Dispositivi SN").
- 1.2** Copie di backup. L'Utente può inoltre effettuare delle copie delle APP SN scaricate e installate ai fini di backup e archiviazione.

2. DESCRIZIONE DI ALTRI DIRITTI E LIMITAZIONI.

- 2.1** Mantenimento degli avvisi sul copyright. All'Utente è fatto divieto di rimuovere o modificare gli avvisi sul copyright riportati su ciascuna copia delle APP SN.
- 2.2** Distribuzione. All'Utente è fatto divieto di distribuire copie delle APP SN a terze parti.
- 2.3** Divieto di eseguire operazioni di "reverse engineering", decompilazione e disassemblaggio. All'Utente è fatto divieto di eseguire nelle APP SN operazioni di decompilazione, disassemblaggio o "reverse engineering", tranne e solo nella misura in cui tali attività siano espressamente consentite dalla legge applicabile che prevale sulla presente limitazione.
- 2.4** Noleggio. All'Utente è fatto divieto di noleggiare, affittare o fornire in prestito a terzi le APP SN senza il permesso scritto di SharkNinja.
- 2.5** SOFTWARE NON DESTINATO ALLA RIVENDITA. Le applicazioni identificate come "Not for Resale" o "NFR" non possono essere rivendute, trasferite o utilizzate per qualsiasi operazione che non sia dimostrativa, diagnostica o di valutazione.
- 2.6** Servizi di supporto. SharkNinja può fornire servizi di supporto all'Utente correlati alle APP SN ("Servizi di supporto"). Eventuale codice software aggiuntivo fornito all'Utente come parte dei Servizi di supporto deve essere considerato come APP SN ed è soggetto ai termini e alle condizioni del presente EULA.
- 2.7** Conformità con le leggi applicabili. All'Utente è fatto obbligo di conformarsi alle leggi applicabili relative all'uso delle APP SN.

3. AGGIORNAMENTI.

SharkNinja può fornire all'Utente upgrade o aggiornamenti delle APP SN. Il presente EULA regola eventuali upgrade forniti da SharkNinja a sostituzione e/o integrazione delle APP SN, a meno che tali upgrade non siano accompagnati da EULA separati. In tal caso, questi ultimi si sostituiranno al presente EULA. L'Utente che decida di non scaricare e utilizzare un upgrade o un aggiornamento fornito da SharkNinja comprende che questa decisione potrebbe esporre le APP SN a serie minacce relative alla sicurezza o renderle instabili o inutilizzabili.

4. DATI E PRIVACY.

SharkNinja si impegna ad assicurare la privacy dell'Utente mediante l'adesione a elevati standard di correttezza e integrità. Si impegna inoltre a mantenere informati i clienti sulla modalità di utilizzo delle informazioni che raccoglie dagli stessi mediante il loro utilizzo dei suoi siti Web e delle APP SN. Le pratiche adottate da SharkNinja in merito alla privacy sono descritte nell'Informativa sulla privacy dell'azienda e negli avvisi separati forniti quando si acquista o si scarica l'app, il prodotto o il servizio. Utilizzando le APP SN o fornendo a SharkNinja le proprie informazioni personali, l'Utente accetta e acconsente all'utilizzo delle pratiche, e ai termini e alle condizioni descritti nell'Informativa sulla privacy di SharkNinja. Le informazioni dell'Utente saranno sempre trattate in conformità con l'Informativa sulla privacy di SharkNinja, incorporata per riferimento nel presente EULA e disponibile al seguente URL: <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

IMPORTANTE: LEGGERE CON ATTENZIONE I TERMINI E LE CONDIZIONI DEL PRESENTE CONTRATTO DI LICENZA PRIMA DI PROCEDERE ALL'INSTALLAZIONE DI QUESTO PROGRAMMA O ALL'UTILIZZO DI QUESTO PRODOTTO:

5. LIBRERIE DI APPLICAZIONI E SOFTWARE INCORPORATO DI TERZE PARTI.

- 5.1** L'Utente riconosce che Ayla Networks, Inc. ("Ayla") ha fornito alcune librerie di applicazioni che sono state incorporate nelle APP SN ("Ayla Application Libraries") e che consentono ai Dispositivi SN di connettersi ad Ayla Cloud Service ("Ayla Embedded Software").
- 5.2** L'Utente non utilizzerà le Ayla Application Libraries se non come componente integrato delle APP SN, non modificato rispetto alla forma in cui gli è stata fornita.
- 5.3** L'Utente non utilizzerà Ayla Embedded Software tranne che come componente incorporato nei dispositivi SN, non modificato rispetto alla forma in cui gli è stato fornito.
- 5.4** All'Utente è fatto divieto di modificare, adattare, tradurre o creare opere basate sui contenuti delle Ayla Application Libraries o dell'Ayla Embedded Software, nonché di eseguire operazioni di decompilazione, disassemblaggio o "reverse engineering" e di tentare in altro modo di ottenere il codice sorgente o gli algoritmi di base di tali programmi.
- 5.5** SharkNinja rivendica l'intera proprietà delle APP SN (e delle Ayla Application Libraries contenute al loro interno) nonché di eventuali software installati nei Dispositivi SN (compreso l'Ayla Embedded Software), e concede all'Utente la sola licenza per l'utilizzo in connessione con le APP SN e i Dispositivi SN.
- 5.6** L'Utente non utilizzerà Ayla Application Libraries o Ayla Embedded Software per tentare di utilizzare oppure ottenere accesso non autorizzato a sistemi/servizi di altri licenzianti di SharkNinja; l'Utente non trasmetterà virus, worm, Trojan, bombe a tempo, spyware, malware, cancelbot, meccanismi di raccolta passivi, robot, software di data mining o altri codici o programmi dannosi o invasivi nei sistemi/servizi degli altri licenzianti di SharkNinja.
- 5.7** L'Utente non utilizzerà Ayla Application Libraries o Ayla Embedded Software per violare, eludere o interferire con eventuali funzioni di sicurezza o di autenticazione, oppure eventuali altre funzioni che limitano o restringono l'uso o l'accesso ai sistemi/servizi degli altri licenzianti di SharkNinja.
- 5.8** All'Utente è fatto divieto di esaminare, attaccare o eseguire l'analisi delle vulnerabilità dei sistemi/servizi degli altri licenzianti di SharkNinja.
- 5.9** Altri licenzianti delle APP SN, di Ayla Application Libraries e di Ayla Embedded Software di SharkNinja sono gli espressi beneficiari terzi di questo EULA, e le disposizioni contenute in questa Sezione dell'EULA sono a loro beneficio e da loro applicabili.

6. RISOLUZIONE.

Fatti salvi eventuali altri diritti, SharkNinja può terminare questo EULA se l'Utente non rispetta i termini e le condizioni in esso elencati. In tal caso, l'Utente deve distruggere tutte le copie delle APP SN in suo possesso.

8. SOFTWARE OPEN SOURCE.

Accettando l'EULA, l'Utente riconosce che le APP SN possono contenere un software soggetto a licenze "open source" o "gratuite" ("Software open source"). La licenza concessa da questo EULA non si applica al Software open source contenuto nelle APP SN. A tale Software si applicano i termini e le condizioni contenuti nella licenza dello stesso. Nessuna disposizione in questo EULA limita o concede all'utente diritti che sostituiscono la licenza del Software open source. L'Utente riconosce che il contratto di licenza del Software open source è esclusivamente tra l'Utente e il licenziante dell'applicazione del Software open source. Nella misura in cui i termini delle licenze applicabili al Software open source richiedono a SharkNinja di fornire il Software open source sotto forma di codice sorgente o eseguibile, o di fornire copie dei termini di licenza applicabili o altre informazioni richieste, l'Utente può ottenere una copia del software contattando SharkNinja all'indirizzo fisico riportato di seguito. Informazioni aggiuntive sul Software open source e sui relativi Termini di utilizzo sono disponibili all'indirizzo www.sharkclean.eu/opensource.

9. ESCLUSIONE DI GARANZIA.

SharkNinja esclude espressamente qualsiasi garanzia per le APP SN, per le Ayla Application Libraries o per l'Ayla Embedded Software. Le APP SN, le Ayla Application Libraries e l'Ayla Embedded Software vengono forniti "così come sono" senza alcuna garanzia, espressa o implicita, comprese a titolo esemplificativo eventuali garanzie di non commerciabilità, non violazione o idoneità per un diritto o scopo specifico. SharkNinja non offre garanzie, e declina qualsiasi responsabilità, in merito all'accuratezza o alla completezza di eventuali informazioni, testo, grafica, collegamenti o altri elementi contenuti nelle APP SN. SharkNinja non riconosce garanzie relativamente a danni che possono essere causati dalla trasmissione di virus, worm, bombe logiche o altri programmi informatici. SharkNinja esclude espressamente eventuali garanzie o rappresentazioni verso eventuali terze parti.

10. LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ.

In nessun caso SharkNinja o i suoi fornitori saranno ritenuti responsabili di danni speciali, incidentali, punitivi, indiretti o consequenziali di alcun tipo (inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, danni per perdita di profitto o di riservatezza o di altre informazioni, interruzione delle attività, lesioni personali, perdita della privacy, impossibilità di adempiere ad alcuni obblighi compresa la buona fede o la ragionevole assistenza, negligenza ed eventuali altre perdite di denaro o di diversa natura) derivanti o in qualsiasi altro modo correlati all'utilizzo o all'impossibilità di utilizzo dei Dispositivi SN o delle App SN, alla fornitura o all'impossibilità di fornire supporto o altri servizi, informazioni, software e contenuto correlato attraverso il prodotto o in altro modo derivanti dall'utilizzo delle APP SN, o in virtù di o in connessione con eventuali disposizioni del presente EULA, anche nel caso di colpa, atto illecito (inclusa la negligenza), responsabilità oggettiva, violazione di contratto o di garanzia da parte di SharkNinja o di qualsiasi fornitore, anche nei casi in cui SharkNinja o il fornitore siano stati avvertiti della possibilità che si verificassero tali danni. SharkNinja declina ogni responsabilità relativamente al contenuto delle APP SN o di qualsiasi parte da esse derivante, compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, errori od omissioni, calunnie, violazioni dei diritti di pubblicità, privacy e marchi, interruzione delle attività aziendali, lesioni personali, perdita della privacy, diritti morali o divulgazione di informazioni riservate.

11. LEGGE APPLICABILE.

Questo EULA sarà governato dalle leggi del Commonwealth del Massachusetts e l'Utente accetta, con il presente, la giurisdizione e la sede esclusive in tali tribunali statali e federali nel Commonwealth del Massachusetts.

12. CESSIONE.

SharkNinja può cedere senza preavviso questo EULA al licenziante.

13. INTERO ACCORDO.

Questo EULA, compresi eventuali supplementi o emendamenti inclusi con i Dispositivi SN, costituisce l'intero accordo tra l'Utente e SharkNinja relativamente alle APP SN e sostituisce tutte le eventuali comunicazioni, proposte e rappresentazioni precedenti o contemporanee, orali o scritte, relativamente alle APP SN o ad altri elementi governati da questo EULA. In caso di conflitto tra i termini contenuti in qualsiasi politica o programma di SharkNinja per i servizi di supporto e i termini del presente EULA, i termini di questo EULA prevalgono. In caso di domande relativamente a questo EULA, contattare SharkNinja all'indirizzo 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494.



BASE REGOLABILE

Trasferisci la postazione di cottura all'aperto grazie a questa robusta base regolabile in altezza.



TAVOLA LATERALE AGGIUNTIVA

Estendi la superficie di lavoro e tieni tutti gli strumenti di cottura a portata di mano.



CUSTODIA PER GRIGLIA BBQ

Questa resistente custodia leggera e impermeabile protegge la griglia BBQ dai fenomeni atmosferici aggressivi come pioggia battente o sole forte.



PIASTRA LISCIA

Prepara stir-fry, fajitas, pancake e molto altro ancora con questa piastra liscia antiaderente da aggiungere alla tua griglia BBQ.



PIASTRA LISCIA

Griglia e scotta allo stesso tempo. Cucina fino a 4 hamburger e 500 g di verdure contemporaneamente.



RIVESTIMENTO PER LECCARDA

10 rivestimenti per una pulizia sempre al top.



SACCHETTI DI PELLETTI

Fai scorta delle nostre Miscele Signature per oltre 20 affumicature con ogni sacchetto. Entrambi gli aromi si abbinano perfettamente a qualsiasi piatto.



GRIGLIA IN ACCIAIO CROMATO PER ARROSTIRE E AFFUMICARE

Aumenta il flusso d'aria per affumicare, abbrustolire e caramellare.



GRIGLIA IN ACCIAIO CROMATO PER COSTOLETTE

Griglia e affumica in modo uniforme fino a 4 costolette intere contemporaneamente.



RICHIEDILA SUL SITO
ninjakitchen.eu



SONDA AGGIUNTIVA

Controlla i livelli di cottura di due alimenti diversi direttamente dal tuo telefono.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Acquistando un prodotto in Europa, l'utente beneficia dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("diritti di legge"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di due anni. La presente Garanzia del produttore è valida solo per i Prodotti acquistati come nuovi e non come usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia del produttore; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i due anni di garanzia valgono per tutti i Paesi dell'UE.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione della garanzia di SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Germania) ("noi", "nostro", "ci"). Tali condizioni non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il contratto dell'utente con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio prodotto e del processo di produzione.

È possibile ricevere assistenza online visitando il sito www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per procedere velocemente alla registrazione, informiamo i clienti che sono necessarie le seguenti informazioni relative all'apparecchio:

- Modello n.
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per registrare il prodotto online, visitare il sito www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- La garanzia del produttore copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia del produttore, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, le garanzie non saranno valide, ivi inclusa la Garanzia legale.

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia del produttore?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere di ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Registrando la garanzia online, il cliente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

Per i dettagli della nostra informativa sulla privacy, visita il sito www.ninjakitchen.eu

Per quanto tempo i nostri Prodotti sono coperti da garanzia?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, possiamo garantire il Prodotto per due anni.

Che cosa copre la Garanzia del produttore?

La riparazione o la sostituzione del Prodotto (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera in caso di difetti di progettazione, dei materiali e delle lavorazioni, compresi i costi di trasporto e spedizione. La nostra Garanzia del produttore va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

Che cosa non copre la Garanzia del produttore?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja fornito con l'apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità alle istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutte le apparecchiature Ninja sul sito www.ninjakitchen.eu

Si ricorda che l'uso di ricambi non originali Ninja rende nulla la garanzia del produttore, fermo restando che i diritti di legge dell'acquirente non possono essere alterati in alcun modo.


BEDANKT

voor de aankoop van dit product



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu/registergarantie

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V-, 50-60Hz

Watt: 1700 W

TIP: U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij het netsnoer.



Deze markering geeft aan dat dit product niet bij het overige huisvuil mag worden weggegooid.  Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens door ongecontroleerd weggoien van afval te voorkomen, moet u het afval op een verantwoorde manier recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen kunt u gebruikmaken van het retour- en inzamelsysteem of contact opnemen met de winkelier waar u dit product heeft gekocht. Zij kunnen dit product innemen, zodat het milieuvriendelijk zal worden gerecycled.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsinstructies	136
Onderdelen en accessoires	138
Vóór het eerste gebruik	139
De grill plaatsen	139
Voor gebruik in alle weersomstandigheden	139
Verlengsnoer	139
De grill aanzetten	139
Verwijderbare rookkast	140
Reinigen van uw grill	140
Kennismaking met het bedieningspaneel	141
Functieknoppen	141
Bedieningsknoppen	141
Gebruik van de ingebouwde thermometer	142
Hoe u de thermometer correct plaatst	143
Kookfuncties	144
Smoker (Rookoven)	144
Grill (Grill)	144
Air Fry (Heteluchtfriteuse)	145
Roast (Braden)	145
Bake (Bakken)	146
Dehydrate (Drogen)	147
Reheat (Opwarmen)	147
Handleiding voor het oplossen van problemen	148
Ninja Cooking Connected Grill	150
Verkrijgbare accessoires	153
Fabrieksgarantie	154

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

NIET VOOR COMMERCIEEL OF INDUSTRIEEL GEBRUIK. LEES VÓÓR HET GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

WAARSCHUWING

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand of brandgevaar, wat materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben. Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

- 1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 2 Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik buitenshuis. **NIET** voor commercieel of industrieel gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 3 **NIET** binnen gebruiken. Deze grill is uitsluitend bestemd voor gebruik **BUITENSHUIS** in een goed geventileerde omgeving. Bij gebruik onder een overkapping kunnen giftige dampen, waaronder koolmonoxide, zich ophopen en ernstig lichamelijke letsel of de dood veroorzaken.
- 4 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen, inclusief kinderen, met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- 5 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt. **NIET** gebruiken zonder dat de handgrepen aan de zijkant zijn bevestigd.
- 6 Om schade aan eigendommen door vlammen of hitte te voorkomen, moet u een minimumafstand van 92 cm aan de achterkant, zijkanten en bovenkant tot muren, relingen of andere brandbare constructies aanhouden.
- 7 Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Plaats het apparaat **NIET** in de buurt van de rand van het oppervlak waarop de grill staat tijdens gebruik.
- 8 Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. **HOUD** dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg ervoor dat het apparaat **NIET** wordt gebruikt in de buurt van, gereinigd door of onderhouden wordt door kinderen.
- 9 Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA. Het apparaat moet worden aangesloten op een contactdoos met een aardingscontact. Sluit dit apparaat alleen aan op stroomkringen die voldoen aan de elektrische vereisten van het apparaat en minimaal 16 ampère aankunnen om overbelasting van de stroomkring, mogelijke schade aan het apparaat en brandgevaar te voorkomen.
- 10 Er is een kort netsnoer meegeleverd om het risico te beperken dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer grijpen of erin verstrikt raken, en om het risico te beperken dat mensen over een langer snoer struikelen. **GESCHIKT VOOR GEBRUIK MET APPARATEN VOOR BUITEN.** Er zijn langere afneembare netsnoeren of verlengsnoeren beschikbaar, die kunnen worden gebruikt als ze voorzichtig worden gebruikt.
- 11 Om schade aan eigendommen en brandwonden door vlammen of hitte te voorkomen, dient u tijdens het roken **ALTIJD** een minimale veilige afstand van minstens 30 cm tot de pelletkast te bewaren. Er kunnen kleine vlammen uit de pelletkast komen als het deksel van de grill wordt opgetild in windige omstandigheden.
- 12 Om brandwonden te voorkomen moet u **ALTIJD** een pelletschepje gebruiken wanneer u pellets in de rookkast doet. Voeg **GEEN** pellets toe met de hand.
- 13 Zorg ervoor dat het deksel van de rookkast volledig gesloten is om te voorkomen dat vlammen uit de rookkast ontsnappen.
- 14 De pellets kunnen na afloop van de kooktijd blijven branden. Raak de rookkast **NIET** aan en verwijder deze niet totdat de oven is gestopt met roken, de pellets volledig zijn uitgebrand en de rookkast is afgekoeld.
- 15 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of het opbergt om persoonlijk letsel of brandwonden te voorkomen.
- 16 Laat de pellets **NIET** uit de pelletkast overlopen. Als u dit wel doet, komt er zuurstof bij, wat leidt tot verbranding, vlammen en schade aan het apparaat, wat kan resulteren in brandwonden.
- 17 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 18 Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken. De mand wordt extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd fysiek contact als u het accessoire uit het apparaat verwijdert. Om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen **ALTIJD** voorzichtig zijn bij het gebruik van het product. Het gebruik van langwerpige keukengerie en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen wordt aanbevolen.
- 19 Zorg **ALTIJD** dat de grill volledig is afgekoeld voordat u de kookplaten losmaakt en verwijdert of de grill verplaatst om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 20 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de grillplaat is geïnstalleerd.

- 21 Ter bescherming tegen elektrische schokken moeten snoer en verlengsnoer zo worden geplaatst dat ze niet over het werkblad of tafelblad hangen, waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen. Houd de snoeraansluiting droog en dompel het snoer, de stekkers of de behuizing van het apparaat **NIET** onder in water of een andere vloeistof.
- 22 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 23 Maak **NOOIT** gebruik van een stopcontact onder het aanrecht.
- 24 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 25 Plaats het apparaat **NIET** op hete oppervlakken en laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- 26 Gebruik alleen de aanbevolen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of die door SharkNinja zijn goedgekeurd. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand of letsel veroorzaken.
- 27 Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn vóór ze in de kookpan te plaatsen.
- 28 Verplaatst het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 29 Dek de luchtinlaat of luchtafvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
- 30 Leg **NIETS** op het product wanneer het deksel gesloten is tijdens het gebruik.
- 31 Zorg ervoor dat de grillplaat correct geplaatst en goed vergrendeld is.
- 32 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 33 Sommige etenswaren kunnen olie of vet doen omspatten. Wees voorzichtig bij het openen van de grill om brandwonden te voorkomen.
- 34 Als er een vetbrand optreedt of zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.
- 35 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Om mogelijke ziekten te voorkomen, moet u **ALTIJD** een externe voedselthermometer gebruiken om te controleren of uw voedsel op de aanbevolen temperatuur bereid is.
- 36 Gebruik **ALLEEN** echte voedselveilige houtpellets van Ninja in uw apparaat.
- 37 Gebruik **NOOIT** brandstofpellets, hardhout, houtskool, vloeibare brandstoffen of enig ander brandbaar materiaal in de rookoven.
- 38 Houd handen en gezicht uit de buurt van de rookkast wanneer het apparaat in gebruik en heet is.
- 39 Houd tijdens het gebruik van de rookoven **ALTIJD** een brandblusser bij de hand die geschikt is voor elektrische branden.
- 40 Bewaar houtpellets **ALTIJD** op een droge plaats, uit de buurt van warmteproducerende apparaten en andere brandstofcontainers.
- 41 Houd uw oven schoon en laat geen overmatig vet of as zich verzamelen in of op de rookkast en de patroon. Dit verhoogt de kans op een vetbrand en extra rook die de smaak van uw voedsel kan bederven.
- 42 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.
- 43 Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- 44 Reinig dit product **NIET** met een waterspuit of iets dergelijks.
- 45 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schokken ontstaat.
- 46 Binnen bewaren wanneer niet gebruikt voor langere periodes.
- 47 Buiten bereik van kinderen houden.
- 48 Stel de onbedekte grill **NIET** bloot aan de elementen. Gebruik **ALTIJD** een afdekking voor de grill wanneer u deze buiten bewaart.



Lees en bekijk de instructies om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geef de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.

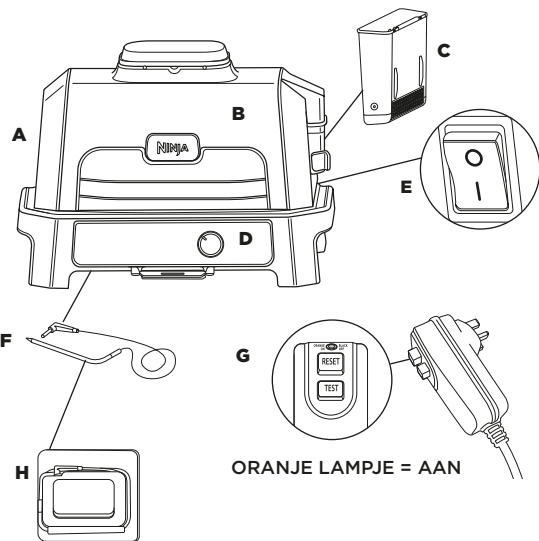


Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.

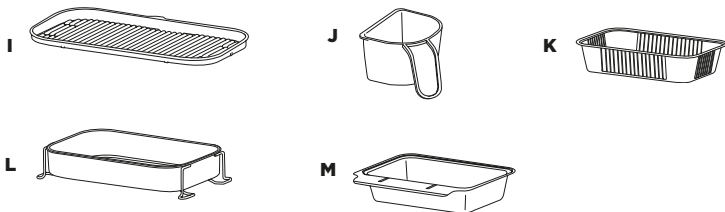
BEWAAR DEZE HANDLEIDING

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

- A Hoofdeenheid
- B Deksel
- C Pelletkast
- D Bedieningspaneel
- E AAN/UIT-knop
- F Ingebouwde thermometer
- G Netsnoer en aardlekschakelaarstekker
- H Opbergvak voor thermometer
- I Grillplaat
- J Pelletschep
- K Inlegbakje voor vetopvangbak
- L Crispmant
- M Vetopvangbak



ORANJE LAMPJE = AAN



Om vervangende of extra onderdelen en accessoires te bestellen, gaat u naar ninjakitchen.eu

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de tape uit de oven.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de grillplaat en de crispmant in een warm sopje, spoel ze af en droog ze grondig. De grillplaat, de crispmant en de basiseenheid kunnen **NIET** in de vaatwasser. Maak het apparaat **NOOIT** schoon in de vaatwasser.
- 4 Gebruik **GEEN** schurende borstels of sponzen op de kookoppervlakken, aangezien deze de coating beschadigen.

Wij raden aan alle accessoires in de grill te plaatsen en deze gedurende 20 minuten op GRILL te laten werken, met de temperatuur ingesteld op HI, zonder voedsel toe te voegen. Hierdoor worden eventuele resten verwijderd. Dit is volkomen veilig en niet schadelijk voor de prestaties van de grill.

Volg de instructies op pagina 140 voordat u dit probeert.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK - VERVOLG

De grill plaatsen

Plaats de grill op een stabiel en horizontaal oppervlak. De ondergrond moet groot en stevig genoeg zijn voor het apparaat. De onderkant blijft koel. Het apparaat is dus geschikt voor elk oppervlak. Zet het apparaat minstens 90 cm vanaf de wand en houd diezelfde vrije ruimte aan boven het apparaat vanwege de hitte en rook die worden geproduceerd.



Voor gebruik in alle weersomstandigheden

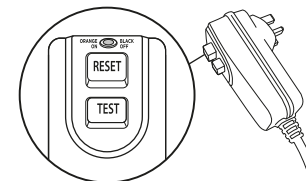
Deze grill kan veilig worden gebruikt in alle weersomstandigheden. De hoofdeenheid heeft een IP-classificatie van IPX4 en de stekker een IP-classificatie van IP66. De aardlekschakelaarstekker biedt extra bescherming en is ontworpen om automatisch uit te schakelen bij problemen met de stroomtoevoer. Om het apparaat mooi te houden, adviseren wij u om het apparaat af te dekken wanneer u het niet gebruikt. Het apparaat mag dan veilig staan, als het langdurig wordt blootgesteld aan weersinvloeden, kunnen sporen van slijtage zichtbaar worden.

VERLENGSNOER

Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, moet u er zeker van zijn dat deze ook buiten gebruikt kan worden. Het gebruik van een verkeerd snoer kan leiden tot oververhitting, smelten en/of spanningsverlies. Een daling van de spanning kan de voorverwarmingstijd verlengen en de kookprestaties en/of kooktijden beïnvloeden.

DE GRILL AANZETTEN

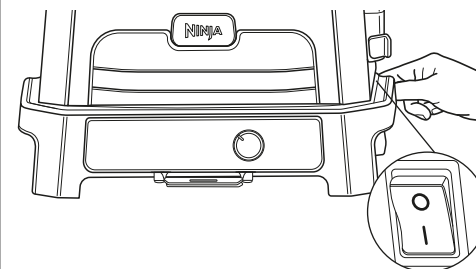
- 1 Steek de aardlekschakelaar in het stopcontact. Schakel stopcontact aan.
- 2 Klik op de RESET-knop op de aardlekschakelaar. De cirkel boven de RESET-knop moet oranje branden. Als dit niet gebeurt, probeer een ander stopcontact. Opmerking: Het kan lastig zijn om het oranje lampje te zien als de zon fel schijnt.



- 3 Klik op de TEST-knop op de aardlekschakelaar. De cirkel moet nu zwart zijn. Dit betekent dat de aardlekschakelaar goed werkt. Als de cirkel niet zwart wordt wanneer u op de TEST-knop drukt, neemt u contact op met de klantenservice.
- 4 Nadat u hebt vastgesteld dat de aardlekschakelaar correct werkt, drukt u nogmaals op RESET. U moet opnieuw het oranje lampje te zien krijgen. Het apparaat kan nu worden ingeschakeld.

OPMERKING: Aardlekschakelaar-lampje; ORANJE = AARDLEKSCHAKELAAR is AAN; ZWART = AARDLEKSCHAKELAAR is UIT

- 5 Druk op de AAN/UIT-schakelaar aan de achterkant van het bedieningspaneel. De schakelaar is ingeschakeld wanneer de kant met de lijn wordt ingedrukt.



- 6 Draai nu aan de draaiknop aan de voorzijde van het bedieningspaneel en draai deze naar de gewenste functie. Het scherm moet oplichten en tijden of temperaturen weergeven. De grill is nu klaar voor gebruik.

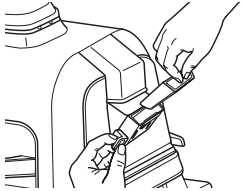
OPMERKING: De RESET-knop op de aardlekschakelaar moet telkens worden ingedrukt als de stekker uit het stopcontact wordt gehaald of als het stopcontact wordt uitgeschakeld.

VERWIJDERBARE ROOKKAST

Volledig voorgeïnstalleerd in het apparaat. Bevindt zich aan de rechterkant van het deksel. Zorg er altijd voor dat de verwijderbare rookkast op zijn plaats zit voordat u pellets toevoegt. Lees alle waarschuwingen voordat u verdergaat.

Installatie van de rookkast:

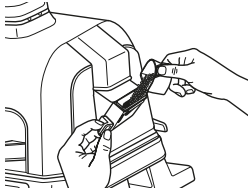
Om te installeren trekt u met één hand de rookkast open en plaatst u de verwijderbare rookkast op zijn plaats.



Ninja Woodfire pellets toevoegen:

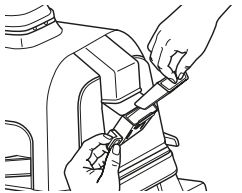
Vul het pelletschepje tot aan de bovenkant en strijk het af om morsen te voorkomen. Terwijl u de rookkast openhoudt, giet u met het pelletschepje pellets in de rookkast totdat deze tot de rand gevuld is.

Gebruik alleen Ninja Woodfire Pellets voor de beste resultaten, prestaties en smaak.



Verwijderen en schoonmaken van de rookkast:

Om brandwonden te voorkomen, laat u de pellets volledig opbranden en de rookkast helemaal afkoelen, verwijder dan de rookkast en gooi alle inhoud op een veilige manier weg.



REINIGEN VAN UW GRILL

De grill moet na elk gebruik grondig worden gereinigd. Laat het apparaat en de accessoires **ALTIJD** afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

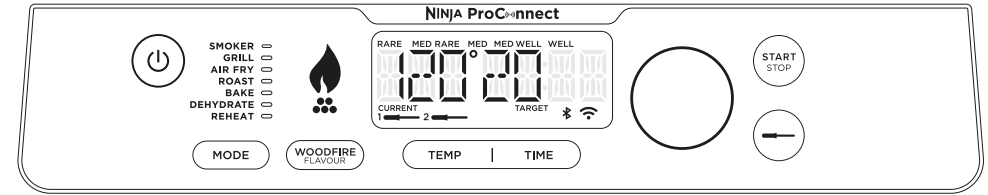
- Haal de stekker van de grill uit het stopcontact voordat u de oven schoonmaakt. Laat het deksel na het verwijderen van het voedsel openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen.
- Verwijder de rookkast en gooi de inhoud na elk gebruik veilig weg.
- De rookkast hoeft niet na elk gebruik gereinigd te worden. We raden aan om na elke 10 keer gebruik met een staalborstel extra creosoot te verwijderen.

OPMERKING: Gebruik **GEEN** vloeibaar schoonmaakmiddel voor de rookkast.

- De pelletschep is vaatwasmachinebestendig. De grillplaat, de crispmand, de vetbak en de rookkast zijn niet vaatwasmachinebestendig. Plaats de thermometer **NIET** in de vaatwasser.
- De ingebouwde thermometer en houder mogen alleen met de hand worden gewassen. Dompel **GEEN** enkel deel van de thermometer onder in water of andere vloeistoffen. We raden aan om alleen met een vochtige doek schoon te maken.
- Verwijder voorzichtig de afgekoelde vetvangbak uit de achterkant van het apparaat en gooi het vet veilig weg na elk gebruik. Was de vetbak met de hand in een warm sopje.
- Het binnendeksel moet na elk gebruik met een vochtige handdoek of doek worden schoongeveegd om het apparaat te ontgeuren en eventueel vet te verwijderen.
- Als er etensresten of vet op de grillplaat of een ander verwijderbaar onderdeel vastzitten, moet u deze in een warm zeepsopje dompelen alvorens ze schoon te maken.
- Verwijder de anti-aanbakplaat en de crispmand (indien gebruikt) na elk gebruik en was ze met de hand in een warm sopje.

OPMERKING: Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of reinigingsmiddelen. Dompel de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of een andere vloeistof. **NIET** in de vaatwasser plaatsen.

- Leg bij het stapelen van de gecoate accessoires voor opslag een doek of papieren handdoek tussen de stukken om de gecoate oppervlakken te beschermen.



FUNCTIEKNOPPEN

Er zijn 2 manieren om authentieke rokerige BBQ-smaken te verkrijgen:

1. Specifiek **SMOKER**-programma om langer te koken voor intense smaken en malse resultaten.
2. Voeg een snelle boost van Woodfire Flavour toe aan een van de andere functies, met uitzondering van **REHEAT** (opwarmen), met de knop **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**.

SMOKER (ROOKOVEN): Zorgt voor een diepe, rokerige smaak en maakt grote stukken vlees langzaam mals.

GRILL (GRILL): Koken met gesloten deksel voor warmte boven en onder. Het beste bij het grillen van grote of dikke stukken vlees of bevroren voedsel of voor rondom dichtschroeien. Open het deksel tijdens het grillen van delicaat voedsel of magere eiwitten voor een gegrilde textuur zonder dat het te gaar wordt.

AIR FRY (HETELUCHTFRITEUSE): Bereik een krokante textuur en knapperigheid met weinig tot geen olie en hogere ventilatorsnelheden.

ROAST (BRADEN): Maak vlees mals, braad groenten en meer.

BAKE (BAKKEN): Bak cake, gebak, desserts en meer met lagere ventilatorsnelheden.

DEHYDRATE (DROGEN): Droog vlees, fruit en groenten als gezonde snacks.

REHEAT (OPWARMEN): Ideaal om restjes op te warmen zodat er niets verloren gaat.

BEDIENINGSKNOPPEN

KNOP: Gebruik de draaiknop om de temperatuur, kooktijd en instellingen voor de thermometer aan te passen.

OPMERKING: Als het apparaat is ingeschakeld, is het display verlicht.

WOODFIRE FLAVOUR: Druk na het kiezen van de gewenste kookfunctie op deze knop om een authentieke rokerige smaak toe te voegen. Bedoeld voor gebruik met de functies Grill, Air Fry, Bake, Roast en Dehydrate. Wanneer u hierop drukt, licht het vlammenpictogram op het display op.

OPMERKING: Ninja Woodfire Flavour wordt automatisch ingeschakeld bij gebruik van de Smoker-functie.

TEMP: Druk op TEMP om de grilltemperatuur aan te passen. U verhoogt of verlaagt de temperatuur met de draaiknop.

TIJD: Druk op TIME om de kooktijd aan te passen. U maakt de tijdsduur langer of korter met de draaiknop.

START/STOP: Indrukken om de huidige kookfunctie te starten of te stoppen of 4 seconden ingedrukt houden om de voorverwarming over te slaan.

VOORVERWARMEN VOOR BETERE RESULTATEN

Voor de beste grillresultaten moet u het apparaat volledig voorverwarmen voordat u voedsel toevoegt. Als u voedsel toevoegt voordat de voorverwarming is afgerond, kan dit leiden tot overkoken, rookontwikkeling en een langere voorverwarmingstijd.

Nadat u de functie, tijd en temperatuur hebt ingesteld en vervolgens op **START** hebt gedrukt, begint het apparaat automatisch met voorverwarmen (behalve als u de functie **SMOKER**, **REHEAT** of **DEHYDRATE** gebruikt zonder Ninja Woodfire Flavour in te schakelen).

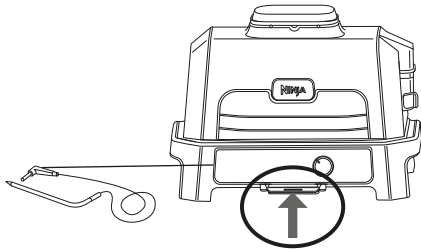
GEBRUIK VAN DE INGEBOUWDE THERMOMETER

BELANGRIJK: Plaats uw handen **NIET** in de buurt van het snoer van de ingebouwde kookthermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.

Voor het eerste gebruik

Zorg ervoor dat er geen resten op de aansluiting van de thermometer zitten en dat er geen knopen in het snoer zitten, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- 1 Trek het opbergvak met de thermometer van onder het bedieningspaneel en maak het snoer los zodat u de thermometer kunt verwijderen.



De thermometeraansluiting bevindt zich links naast de draaiknop. Til de beschermkap op om erbij te kunnen.

- 2 Steek de thermometer in de bovenste aansluiting, gelabeld "1", aan de linkerzijde van het bedieningspaneel. Druk stevig op de stekker totdat deze niet verder in de aansluiting kan. Schuif het opbergvak terug.
- 3 Nadat u de thermometer hebt aangesloten, kiest u de gewenste kookfunctie en kooktemperatuur.

OPMERKING: Het is niet nodig om een kooktijd in te stellen, omdat de grill automatisch het verwarmingselement uitschakelt en u waarschuwt wanneer uw voedsel voldoende gekookt is.

- 4 Druk op de thermometerknop en gebruik de draaiknop om het gewenste type proteïnen of Manual (handmatig) te kiezen. Druk op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.
- 5 Gebruik de draaiknop om het gewenste resultaat of de interne temperatuur te kiezen en druk vervolgens op de draaiknop om uw keuze te bevestigen.

OPMERKING: Kookt u verschillende soorten proteïnen of dezelfde op een ander kookniveau?

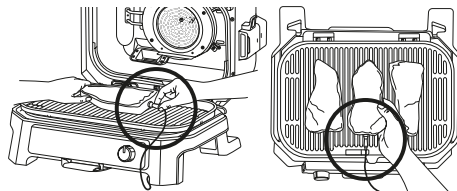
Gebruik de **tweede thermometer**. Aansluiten op de aansluiting met het label "2" Nog een keer op de thermometerknop drukken. Het pictogram van thermometer 2 knippert. Herhaal de stappen 3 tot en met 5 om de tweede thermometer te programmeren.

Als u **MANUAL** (handmatig) kiest, gebruik dan de onderstaande aanbevolen interne kooktemperaturen.

TYPE VOEDSEL:	STEL NIVEAU IN OP:
Vis	Licht doorbakken (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Half doorbakken (60 °C)
	Doorbakken (65 °C)
Kip/kalkoen	Doorbakken (75 °C)
Varkensvlees	Licht doorbakken (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Half doorbakken (65 °C)
	Doorbakken (70 °C)
Rundvlees/lam	Rauw (50 °C)
	Licht doorbakken (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Half doorbakken (65 °C)
	Doorbakken (70 °C)

OPMERKING: Vooraf ingestelde temperaturen voor RUNDVLEES/LAM zijn lager dan normaal aanbevolen, aangezien het apparaat zal doorkoken.

- 6 Plaats het voor de gekozen kookfunctie benodigde accessoire in de grill en sluit het deksel. Druk op **START/STOP** om te beginnen met voorverwarmen.
- 7 Terwijl het apparaat voorverwarmt, steekt u de thermometer horizontaal in het midden van het dikste deel van het stuk proteïnen. **Zie de tabel op de volgende pagina voor meer instructies voor het plaatsen van de thermometer.**
- 8 Wanneer het apparaat is voorverwarmd en "ADD FOOD" (voedsel toevoegen) op het scherm verschijnt, opent u het deksel, plaatst u het voedsel met de thermometer erin geplaatst in het apparaat en sluit u het deksel over het snoer van de thermometer.



Correcte plaatsing van de thermometer. Het handvat van de thermometer bevindt zich volledig in het apparaat.

- 9 De voortgangsbalk aan de bovenzijde van het display geeft de voortgang aan. Knippen geeft de voortgang naar die fase aan.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

OPMERKING: Bij gebruik van GRILL (grillen) en ROAST (braden) zal het apparaat een pieptoon geven en FLIP (draaien) weergeven. Omdraaien is optioneel, maar wordt aanbevolen.

- 10 Het apparaat stopt automatisch wanneer uw keuze bijna is bereikt, omdat het rekening houdt met doorkoken en "GET FOOD" (voedsel uitnemen) zal worden weergegeven op het scherm.
- 11 Plaats de proteïnen op een bord terwijl "REST" (rusten) op het scherm wordt weergegeven. De thermometer hoeft niet meer ingebracht te worden. De proteïne zal verder doorkoken op het door u ingestelde kookniveau, wat

ongeveer 3-5 minuten zal duren. Dit is een belangrijke stap, omdat het niet laten rusten minder doorbakken resultaten kan geven. De doorkooktijd varieert afhankelijk van het formaat, het soort en het type proteïnen.

OPMERKING: De thermometer zal HEET zijn. Gebruik ovenhandschoenen of een tang om de thermometer uit de proteïnen te halen.

OPMERKING: Om de inwendige temperatuur van andere stukken proteïnen te controleren, houdt u de knop Thermometer ingedrukt en steekt u de thermometer in elk stuk vlees.

HOE U DE THERMOMETER CORRECT PLAATST

OPMERKING: Gebruik de thermometer **NIET** met bevroren proteïnen of voor stukken vlees die dunner zijn dan 2,5 cm.

TYPE VOEDSEL:	PLAATSING	JUIST	ONJUIST
Biefstukken Varkenskoteletten Lamskoteletten Kippenborsten Hamburgers Varkenshaasjes Visfilets	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de thermometer horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. Zorg ervoor dat de thermometer zich dicht bij het bot bevindt (maar het niet aanraakt) en niet in aanraking komt met vet of kraakbeen. Zorg ervoor dat de punt van de thermometer recht in het midden van het vlees wordt geplaatst, niet schuin naar beneden of naar boven. <p>OPMERKING: Het dikste deel van de filet hoeft niet persé het midden te zijn. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer dit gebied raakt, om het gewenste resultaat te bereiken.</p>		
Hele kip	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de thermometer horizontaal in het dikste gedeelte van de borst, evenwijdig aan het bot, maar niet tegen het bot aan. Zorg ervoor dat de bovenkant het midden van het dikste deel van de borst bereikt en niet helemaal door de borst heen in de holte wordt geplaatst. 		

BELANGRIJK: Bekijk alle waarschuwingen aan het begin van dit instructieboekje voordat u verdergaat.

Smoker (Rookoven)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 120 °C 4 uur
TEMPERATUUR: 60-210 °C
TIJD: 10 minuten-12 uur

- 1 Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- 2 Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.

OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan het gedeelte De ingebouwde thermometer(s) gebruiken.

- 3 Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.
- 4 Trek de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot bovenaan te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Doe de rookkast **NIET** te vol.
- 5 Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Sluit het deksel.
- 6 Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en druk op de knop **MODE** (modus) of gebruik de draaiknop om de functie **SMOKER** te kiezen.

OPMERKING: Ninja Woodfire Flavour wordt automatisch ingeschakeld bij gebruik van de Smoker-functie.

- 7 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op **TEMP** en draait u aan de draaiknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de temperatuur na 5 seconden verlaten.
- 8 Als u de kooktijd wilt aanpassen, druk dan op **TIME** en maak de tijdsduur korter of langer met de draaiknop. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de kooktijd na 5 seconden verlaten.
- 9 Druk op **START** om te beginnen met koken. Er is geen voorverwarmingstijd voor de Smoker-functie. De pellets zullen gedurende 3-6 minuten een ontstekingscyclus (IGN) doorlopen, waarna de grill begint te koken en de timer begint af te tellen.
- 10 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft de grill een pieptoon en verschijnt **DONE** (klaar) op het display.
- 11 Haal het voedsel van de grillplaat.

Grill (Grillen)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): Medium 25 minuten
TEMPERATUUR: Laag-Hoog
TIJD: 1 minuut-1 uur

- 1 Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- 2 Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.

OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan het gedeelte De ingebouwde thermometer(s) gebruiken.

- 3 Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.
- 4 Als u van plan bent Ninja Woodfire Flavour toe te voegen, trek dan de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot aan de bovenkant te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Doe de rookkast **NIET** te vol.
- 5 Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en druk op de knop **MODE** (modus) of gebruik de draaiknop om de functie **GRILL** te kiezen.
- 6 Als u Ninja Woodfire Flavour wilt toevoegen, druk dan op de **WOODFIRE FLAVOUR**-knop.
- 7 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op **TEMP** en draait u aan de draaiknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de temperatuur na 5 seconden verlaten.
- 8 Als u de kooktijd wilt aanpassen, druk dan op **TIME** en maak de tijdsduur korter of langer met de draaiknop. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de kooktijd na 5 seconden verlaten.
- 9 Druk op **START** om het voorverwarmen te beginnen. Bij gebruik van Ninja Woodfire Flavour doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de grill begint met voorverwarmen (PRE).

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de START/STOP-knop 4 seconden ingedrukt te houden. ADD FOOD (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen. Ga naar stap 12.

- 10 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft de grill een pieptoon en verschijnt er **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) op het display.
- 11 Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

OPMERKING: Koken met het deksel open? Nadat u voedsel hebt toegevoegd, houdt u het deksel open. Na 30 seconden begint de timer af te tellen en u kookt alleen met onderverwarming.

- 12 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft de grill een pieptoon en verschijnt **DONE** (klaar) op het display.
- 13 Haal het voedsel van de grillplaat.

BELANGRIJK: Bekijk alle waarschuwingen aan het begin van dit instructieboekje voordat u verdergaat.

Air Fry (Heteluchtfriteuse)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 200 °C 12 minuten
TEMPERATUUR: 150-240 °C
TIJD: 1 minuut-1 uur

- 1 Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- 2 Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.
- 3 Plaats de crispmand op de grillplaat en plaats de voetjes van de mand in de daarvoor bestemde uitsparingen.

OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan het gedeelte De ingebouwde thermometer gebruiken.

- 4 Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.
- 5 Als u van plan bent Ninja Woodfire Flavour toe te voegen, trek dan de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot aan de bovenkant te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Doe de rookkast **NIET** te vol.
- 6 Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en druk op de knop **MODE** (modus) of gebruik de draaiknop om de functie **AIR FRY** (heteluchtfriteuse) te kiezen.
- 7 Als u Ninja Woodfire Flavour wilt toevoegen, druk dan op de **WOODFIRE FLAVOUR**-knop.
- 8 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op **TEMP** en draait u aan de draaiknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Druk ter bevestiging van de temperatuur na 5 seconden verlaten.
- 9 Als u de kooktijd wilt aanpassen, druk dan op **TIME** en maak de tijdsduur korter of langer met de draaiknop. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de temperatuur na 5 seconden verlaten.
- 10 Druk op **START** om het voorverwarmen te beginnen. Bij gebruik van Ninja Woodfire Flavour doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de grill begint met voorverwarmen (PRE).

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de START/STOP-knop 4 seconden ingedrukt te houden. ADD FOOD (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmand. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen. Ga naar stap 13.

- 11 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft de grill een pieptoon en verschijnt er **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) op het display.
- 12 Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- 13 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt **DONE** (klaar) op het display.
- 14 Verwijder het voedsel uit de crispmand.

Roast (Braden)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 180 °C 1 uur en 30 minuten
TEMPERATUUR: 120-220 °C
TIJD: 1 minuut-4 uur

- 1 Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- 2 Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.

OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan het gedeelte De ingebouwde thermometer gebruiken.

- 3 Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.
- 4 Als u van plan bent Ninja Woodfire Flavour toe te voegen, trek dan de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot aan de bovenkant te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Doe de rookkast **NIET** te vol.
- 5 Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en druk op de knop **MODE** (modus) of gebruik de draaiknop om de functie **ROAST** te kiezen.
- 6 Als u Ninja Woodfire Flavour wilt toevoegen, druk dan op de **WOODFIRE FLAVOUR**-knop.
- 7 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op **TEMP** en draait u aan de draaiknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de temperatuur na 5 seconden verlaten.
- 8 Als u de kooktijd wilt aanpassen, druk dan op **TIME** en maak de tijdsduur korter of langer met de draaiknop. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de kooktijd na 5 seconden verlaten.
- 9 Druk op **START** om het voorverwarmen te beginnen. Bij gebruik van Ninja Woodfire Flavour doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de grill begint met voorverwarmen (PRE).

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de START/STOP-knop 4 seconden ingedrukt te houden. ADD FOOD (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmand. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen. Ga naar stap 12.

- 10 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft de grill een pieptoon en verschijnt er **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) op het display.
- 11 Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- 12 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft de grill een pieptoon en verschijnt **DONE** (klaar) op het display.
- 13 Haal het voedsel van de grillplaat.

BELANGRIJK: Bekijk alle waarschuwingen aan het begin van dit instructieboekje voordat u verdergaat.

Bake (Bakken)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 160 °C 30 minuten
TEMPERATUUR: 130-210 °C
TIJD: 1 minuut-4 uur

- 1 Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- 2 Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.
- 3 Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.

OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan het gedeelte De ingebouwde thermometer(s) gebruiken.

- 4  Als u van plan bent Ninja Woodfire Flavour toe te voegen, trek dan de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot aan de bovenkant te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Doe de rookkast **NIET** te vol.
- 5 Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en druk op de knop **MODE** (modus) of gebruik de draaiknop om de functie **BAKE** (bakken) te kiezen.
- 6  Als u Ninja Woodfire Flavour wilt toevoegen, druk dan op de **WOODFIRE FLAVOUR**-knop.
- 7 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op **TEMP** en draait u aan de draaiknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de temperatuur na 5 seconden verlaten.
- 8 Als u de kooktijd wilt aanpassen, druk dan op **TIME** en maak de tijdsduur korter of langer met de draaiknop. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de kooktijd na 5 seconden verlaten.
- 9 Druk op **START** om het voorverwarmen te beginnen. Bij gebruik van Ninja Woodfire Flavour doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de grill begint met voorverwarmen (PRE).

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de **START/STOP**-knop 4 seconden ingedrukt te houden. **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmant. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen. Ga naar stap 12.

- 10 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft de grill een pieptoon en verschijnt er **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) op het display.

- 11 Open het deksel en leg de ingrediënten op het bord of plaats de bakvorm op de plaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- 12 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft de grill een pieptoon en verschijnt **DONE** (klaar) op het display.
- 13 Haal het voedsel van de grillplaat.

OPMERKING: Wanneer u de bakfunctie gebruikt, moet u ervoor zorgen dat u het juiste accessoire gebruikt. Gebruik voor natte of gepaneerde ingrediënten een ovenschaal. Voor losse items zoals broodjes, gebak of koekjes gebruikt u de crispmant.

BELANGRIJK: Bekijk alle waarschuwingen aan het begin van dit instructieboekje voordat u verdergaat.

Dehydrate (Drogen)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 60 °C, 6 uur
TEMPERATUUR: 40-90 °C
TIJD: 1 minuut-12 uur

- 1 Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- 2 Open het deksel en installeer de grillplaat door deze plat op het verwarmingselement te leggen zodat deze op zijn plaats zit.
- 3 Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.
- 4 Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Sluit het deksel.
- 5  Als u van plan bent Ninja Woodfire Flavour toe te voegen, trek dan de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot aan de bovenkant te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Doe de rookkast **NIET** te vol.
- 6 Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en draai de draaiknop met de klok mee vanuit de **OFF**-positie om de functie **DEHYDRATE** (drogen) te kiezen.
- 7  Als u Ninja Woodfire Flavour wilt toevoegen, druk dan op de **WOODFIRE FLAVOUR**-knop.
- 8 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op **TEMP** en draait u aan de draaiknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de temperatuur na 5 seconden verlaten.
- 9 Als u de kooktijd wilt aanpassen, druk dan op **TIME** en maak de tijdsduur korter of langer met de draaiknop. Druk ter bevestiging op de draaiknop. Als u dit niet doet, wordt het instellen van de kooktijd na 5 seconden verlaten.
- 10 Druk op **START** om te beginnen met koken. Er is geen voorverwarmingstijd voor de functie Dehydrate. Als u Ninja Woodfire Flavour gebruikt, zullen de pellets gedurende 5-7 minuten een ontstekingscyclus (IGN) doorlopen, waarna de grill begint te koken en de timer begint af te tellen.
- 11 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft de grill een pieptoon en verschijnt **DONE** (klaar) op het display.
- 12 Haal het voedsel van de grillplaat.

Reheat (Opwarmen)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 170 °C, 10 minuten
TEMPERATUUR: 130-210 °C
TIJD: 1 minuut-1 uur

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 170 °C.

- 1 Plaats de grill op een vlak en horizontaal oppervlak.
- 2 Plaats indien nodig de crispmant op de grillplaat en plaats de pootjes van het mandje in de daarvoor bestemde uitsparingen op het oppervlak van de grillplaat. Voeg de ingrediënten toe en sluit het deksel.
- 3 Installeer de vetopvangbak door deze op zijn plaats te schuiven aan de achterkant van de grill.
- 4 Zorg ervoor dat de stekker van de grill in het stopcontact zit en draai de draaiknop met de klok mee vanuit de **OFF**-positie om de functie **REHEAT** (opwarmen) te selecteren.
- 5 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Druk op **TEMP** en draai aan de draaiknop om de temperatuur te verhogen of te verlagen van 130 °C tot 210 °C in stappen van 10 graden.
- 6 Druk op **TIME** en draai aan de draaiknop om de kooktijd aan te passen in stappen van 1 minuut, tot 1 uur.
- 7 Druk op **START** om te beginnen met koken (het apparaat verwarmt niet voor in de opwarmmodus).
- 8 Het koken begint en de timer begint af te tellen.
- 9 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt **DONE** (klaar) op het display.
- 10 Haal het voedsel van de grill.

⚠ WAARSCHUWING: Om het risico op schokken en onbedoelde bediening te verkleinen, zet u het apparaat uit en haalt u het apparaat uit het stopcontact voordat u de problemen oplost.

- **Mijn apparaat gaat niet aan?**
 - 1 Controleer of de aardlekschakelaar goed is aangesloten en of de resetknop is ingedrukt. De cirkel boven de RESET-knop moet oranje branden.
 - 2 Zorg ervoor dat de persschakelaar in de AAN-stand staat (de lijn wordt naar beneden gedrukt).
 - 3 Controleer of de draaiknop niet in de OFF-stand staat.Als uw apparaat niet aangaat na het uitvoeren van de bovenstaande stappen, neem dan contact op met de klantenservice via (+44) 0800 862 0453.
- **Op het display van het bedieningspaneel verschijnt "Add Grill" (Gril plaatsen).** De grillplaat moet worden geïnstalleerd. Sluit na de installatie het deksel en druk op de startknop om te beginnen.
- **Op het display van het bedieningspaneel verschijnt "Add Food" (voedsel toevoegen).** Het apparaat heeft de voorverwarming voltooid en het is nu tijd om uw ingrediënten toe te voegen.
- **"Shut Lid" (deksel sluiten) verschijnt op het display.** Het deksel staat open en moet gesloten worden voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.
- **Wat betekent OTA?** Er wordt een update verzonden naar de grill. **LAAT DE STEKKER IN HET STOPCONTACT** zolang dit proces duurt. Wacht tot OTA klaar is voordat u het apparaat gebruikt.
- **"E" verschijnt op het display van het bedieningspaneel.** Het apparaat functioneert niet goed. Neem contact op met de klantenservice op (+44) 0800 862 0453. Om u beter van dienst te kunnen zijn, verzoeken wij u uw product online te registreren op ninjakitchen.eu en het product bij de hand te hebben wanneer u belt.
- **"CLD" verschijnt op het scherm van het bedieningspaneel.** Koud roken is bedoeld om voedsel een rooksmak te geven, niet om te koken. Bij gebruik op vlees, gevogelte of vis moet dit proces altijd worden gebruikt in combinatie met een afzonderlijke stap om het voedsel op een voedselveilige interne temperatuur te brengen. Raadpleeg de plaatselijke voedselautoriteit voor de aanbevolen voedselveilige temperaturen.
- **Moet ik de ingrediënten vóór of na het voorverwarmen toevoegen?** Voor de beste resultaten raden wij aan om het apparaat voor te verwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt.
- **Moet ik de rookkast volledig vullen met pellets?** Ja, vul de rookkast altijd tot de rand. Wij hebben de hoeveelheid pellets die nodig is voor elke rooksessie geperfectioneerd, ongeacht de functie of de hoeveelheid voedsel, het apparaat brandt ze op de juiste manier op.
- **"Plug In" (aansluiten) verschijnt op het display.** De thermometer is niet in de aansluiting aan de rechterzijde van het bedieningspaneel gestoken. Sluit de thermometer aan voordat u verder gaat. Druk de thermometer in totdat u een klik hoort.
- **Waarom heeft het apparaat een schaal van 1-9 voor de voorinstelling voor rundvlees?** Een specifiek intern kookresultaat wordt door iedereen anders ervaren. Ook voor restaurants is dit zo. De schaal van 1-9 biedt een breed scala aan opties voor elk kookresultaat, zodat u deze naar wens kunt aanpassen.
- **"PRBE ERR" (fout met thermometer) verschijnt op het display.** Dit betekent dat de grill is uitgeschakeld voordat het voedsel de ingestelde interne temperatuur heeft bereikt. Ter bescherming van het apparaat kan het slechts gedurende een bepaalde tijd op bepaalde temperaturen werken.
- **Waarom is mijn voedsel te gaar of niet gaar genoeg, ondanks dat ik de thermometer heb gebruikt?** Het is belangrijk om de thermometer in de lengte in het dikste gedeelte van het ingrediënt te steken om de meest nauwkeurige aflezing te krijgen. Zorg ervoor dat u het voedsel 3-5 minuten laat rusten om het volledig te koken. Voor meer informatie raadpleeg het gedeelte over het gebruik van de digitale kookthermometer.
- **Smelt het handvat van de thermometer als het de hete grillplaat aanraakt?** Nee, het handvat is gemaakt van silicone dat bestand is tegen de hoge temperaturen van het apparaat.
- **Wanneer moet ik op de Woodfire Flavour Technology-knop drukken?** Druk op de knop voor de Woodfire Flavour-technologie voordat u op start drukt als u rook wilt toevoegen bij gebruik van de Grill, Air Fry, Roast, Bake of Dehydrate-functies. U hoeft niet op de Woodfire Flavour Technology-knop te drukken wanneer u de Smoker-functie gebruikt. Woodfire Technology kan niet worden gebruikt met REHEAT (opwarmen).
- **Waarom komen er vlammen uit de pelletkast?** Er kunnen kleine vlammen uit de pelletkast komen als het deksel van de grill wordt opgetild in winderige omstandigheden.
- **Waar moet ik mijn pellets bewaren?** Bewaar pellets altijd in een droge ruimte. Vocht in de pellets kan de ontsteking en de kwaliteit van de rooksmak in gevaar brengen.

- **Moet ik olie of een anti-aanbak spray gebruiken bij het roken?** **NEE**, wij raden het gebruik van olie of anti-aanbak spray bij het roken af, omdat de rook zich dan minder goed aan het voedsel hecht.
- **Hoe gooi ik verbrande pellets weg na een kookcyclus?** De pellets kunnen na afloop van de kooktijd blijven branden. Raak de rookkast **NIET** aan en verwijder deze niet totdat de oven is gestopt met roken, de pellets volledig zijn uitgebrand en de rookkast is afgekoeld. Verwijder vervolgens de rookkast en gooi de afgekoelde asinhoud veilig weg.
- **Waarom duurt het voorverwarmen zo lang?** De voorverwarmingstijden variëren per functie en temperatuur van het apparaat. **SMOKER** (rookoven), **DEHYDRATE** (drogen), **REHEAT** (opwarmen): Geen voorverwarming. Als u Woodfire Flavour toevoegt, komt daar nog eens 3 tot 6 minuten bij. Gebruik van het apparaat bij slecht weer met hevige regen kan leiden tot langere voorverwarmingstijden. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat het geschikt is voor gebruik buitenshuis met buitenapparatuur. Het gebruik van een verkeerd snoer kan leiden tot oververhitting, smelten en/of spanningsverlies. Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de START/STOP-knop 3 seconden ingedrukt te houden. "ADD FOOD" knippert op het scherm. Open het deksel en plaats de ingrediënten in het apparaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- **Kan ik de Woodfire Flavour Technology uitschakelen?** Als u op Woodfire Flavour Technology hebt gedrukt en uw kookfunctie al hebt gestart door op START te drukken, kunt u nogmaals op de Woodfire Flavour Technology-toets drukken om deze uit te schakelen als de ontstekingscyclus minder dan 75% voltooid is (aangegeven door de voortgangsbalk op het displayscherm). Als de pellets volledig zijn ontstoken en de grill is overgegaan naar de voorverwarmingscyclus (aangegeven op het displayscherm), kunt u de Woodfire Flavour Technology niet uitschakelen.
- **Kan ik meer pellets toevoegen tijdens een kookcyclus?** Wanneer u de SMOKER-functie gebruikt, kunt u meer pellets toevoegen zodra de eerste partij volledig verbrand is. Houd de Woodfire Flavour-technologie knop 4 seconden ingedrukt om een nieuwe volle doos pellets te ontsteken. Als u meerdere keren achter elkaar rookt, raden wij u aan de rookkast bij te vullen met de pelletschep als de helft van de pellets is verbrand. **NIET** meer dan 2 keer bijvullen. Ontsteek de pellets **NIET** opnieuw.

BELANGRIJK: LEES DE ALGEMENE VOORWAARDEN VAN DEZE LICENTIEOVEREENKOMST ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U VERDERGAAT MET HET INSTALLEREN OF GEBRUIKEN VAN DIT PRODUCT:

SharkNinja Operating LLC's ("SharkNinja") End-User License Agreement ("EULA") is een wettelijke overeenkomst tussen U (of een enkele entiteit of een individu) en SharkNinja voor Software applicaties van SharkNinja, inclusief de applicaties die door u op uw SharkNinja producten worden gezet of al op uw apparaat zijn geïnstalleerd, inclusief alle firmware (waarnaar we hierna zullen verwijzen met "SN APPS"). Door te installeren, kopiëren, een hokje aan te vinken of op een knop te klikken bevestigt u uw instemming met deze voorwaarden, of door op een andere manier met het gebruik van de SN APPS door te gaan, bevestigt u dat u zich dient te houden aan de voorwaarden van deze EULA. Deze licentieovereenkomst vertegenwoordigt de volledige overeenkomst betreffende SN APPS tussen u en SharkNinja, en het vervangt alle voorafgaande voorstellen, representaties of overeenstemming tussen de partijen. Als u het niet eens bent met de voorwaarden van deze EULA, installeer of gebruik de SN APPS of dit product dan niet. De SN APPS zijn beschermd door copyright wetten en internationale copyright verdragen, evenals andere intellectueel eigendoms wetten en overeenkomsten.

1. LICENTIEVERLENING. De SN APPS zijn op de volgende manier gelicentieerd:

- 1.1** Installatie en gebruik. SharkNinja verleent u het recht om SN APPS te downloaden, installeren en gebruiken op het specifieke platform waarvoor de SN APP ontworpen was en in relatie tot SharkNinja-producten waarvoor de SN APPS is ontworpen ("SN apparaten").
- 1.2** Back-up kopieën. U mag een kopie maken van SN APPS die gedownload en geïnstalleerd zijn door u voor een back-up en archiveringsdoeleinden.

2. BESCHRIJVING VAN ANDERE RECHTEN EN BEPERKINGEN.

- 2.1** Onderhoud van copyrightverklaringen. U mag geen enkele copyrightinformatie verwijderen of wijzigen op de kopieën van de SN APPS.
- 2.2** Distributie. U mag geen kopieën van de SN APPS aan derden verstrekken.
- 2.3** Verbod op reverse engineering, decompilatie en demontage. U heeft geen toestemming om reverse engineering uit te voeren met de SN APPS, ook niet om ze te decompileren of demonteren, behalve en uitsluitend als dergelijke activiteiten uitdrukkelijk toegestaan zijn door de toepassbare wetten, niettegenstaande deze beperking.
- 2.4** Verhuur. U mag SN APPS niet verhuren, leasen of uitlenen zonder schriftelijke toestemming van SharkNinja.
- 2.5** NIET VOOR WEDERVERKOOP SOFTWARE. Applicaties die geïdentificeerd worden met "Niet voor wederverkoop" of "NVW," mogen niet opnieuw verkocht, doorgestuurd of gebruikt worden voor andere doeleinden dan demonstreren, testen of evalueren.
- 2.6** Ondersteunende diensten. SharkNinja mag u ondersteunende diensten gelieerd aan SN APPS verlenen ("Ondersteunende diensten"). Elke extra softwarecode die aan u geleverd wordt als onderdeel van de Ondersteunende diensten zal beschouwd worden als onderdeel van SN APPS en vallen onder de algemene voorwaarden van deze EULA.
- 2.7** Naleving van de toepasselijke wetten. U dient zich te houden aan alle toepasselijke wetten met betrekking tot het gebruik van SN APPS.

3. UPDATES.

SharkNinja mag u upgrades of updates voor SN APPS aanbieden. Deze EULA zijn bepalend voor de upgrades die door SharkNinja worden gedaan en die SN APPS vervangen en/of aanvullen, tenzij een dergelijke upgrade vergezeld wordt door een losse EULA, want dan zullen de voorwaarden van die EULA leidend zijn. Als u besluit om een upgrade of update geleverd door SharkNinja niet te downloaden of te gebruiken, dan ontstaat er mogelijk een ernstige veiligheidsdreiging voor SN Apps waardoor deze onbruikbaar of instabiel kan worden.

4. GEGEVENS EN PRIVACY.

SharkNinja is toegewijd om uw privacy te waarborgen door hoge eerlijkheids- en integriteitsnormen te handhaven. We zijn bovendien toegewijd om onze klanten op de hoogte te stellen van hoe we de informatie gebruiken die we over u verzamelen via het gebruik van onze websites of SN APPS. Ons privacybeleid staat beschreven in het privacybeleid van SharkNinja, zoals ook in aparte verklaringen die bij de app, het product of de dienst geleverd worden op het moment van aanschaffen of downloaden. Door de SN APPS te gebruiken of door ons uw persoonlijke gegevens te verschaffen, gaat u akkoord met het beleid en de voorwaarden zoals beschreven in het privacybeleid van SharkNinja. Uw gegevens worden te allen tijde behandeld in overeenstemming met het SharkNinja privacybeleid, die is geïntegreerd in deze EULA en ingekeken kan worden via de volgende url: <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

BELANGRIJK: LEES DE ALGEMENE VOORWAARDEN VAN DEZE LICENTIEOVEREENKOMST ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U VERDERGAAT MET HET INSTALLEREN OF GEBRUIKEN VAN DIT PRODUCT:

5. APPLICATIEBIBLIOTHEKEN EN INGEBEDDE SOFTWARE VAN DERDEN.

- 5.1** U erkent dat Ayla Networks, Inc. ("Ayla") bepaalde applicatiebibliotheken heeft geleverd die ingebed zijn in SN APPS ("Ayla Application Libraries") en SN Devices in staat stelt om te verbinden met Ayla Cloud Service ("Ayla Embedded Software").
- 5.2** U zult de Ayla Application Libraries niet gebruiken, tenzij als geïntegreerd onderdeel van SN APPS, ongewijzigd zoals die aan u is geleverd.
- 5.3** U zult de Ayla Embedded Software niet gebruiken, tenzij als geïntegreerd onderdeel van SN APPS, ongewijzigd zoals die aan u is geleverd.
- 5.4** U zult geen afgeleide werken wijzigen, aanpassen, vertalen of creëren, of decompileren, demonteren, reserve engineer gebruiken of op een andere manier proberen om de broncode of onderliggende algoritmes af te leiden van de Ayla Application Libraries of de Ayla Embedded Software.
- 5.5** SharkNinja bezit alle eigenaarschap van SN APPS (en de Ayla Application Libraries die het bevat) en alle software die geïnstalleerd is op SN Devices (inclusief de Ayla Embedded Software) en de licentie hiervoor is alleen aan u verleend om hem te gebruiken in relatie tot de SN APPS en SN Devices.
- 5.6** U zult de Ayla Application Libraries of Ayla Embedded Software niet gebruiken voor ongeautoriseerde toegang of gebruik van de systemen/diensten van SharkNinja's andere licentieverleners; u zult geen virussen, worms, Trojaanse paarden, tijdbommen, spyware, malware, cancelbots, passieve verzameltechnieken, robots, datamining-software, of andere schadelijke of invasieve software of programma's gebruiken in de systemen/diensten van de andere licentieverleners van SharkNinja.
- 5.7** U zult de Ayla Application Libraries of Ayla Embedded Software niet gebruiken om veiligheidsfuncties, authenticatiefuncties, of andere functies te schaden of te vermijden die beperkingen oplegt met betrekking tot het gebruik van, of de toegang tot, de systemen/diensten van de andere licentieverleners van SharkNinja.
- 5.8** U zult de kwetsbaarheid van de systemen/diensten van de andere licentieverleners van SharkNinja niet testen, aanvallen, controleren of op de proef stellen.
- 5.9** De andere licentiegevers van de SN APPS, Ayla Application Libraries en de Ayla Embedded Software zijn de uitdrukkelijke derden begunstigden van deze EULA, en de bepalingen van dit gedeelte van de EULA worden uitdrukkelijk gemaakt ten gunste van dergelijke licentieverleners, en zijn af te dwingen door dergelijke licentieverleners.

6. BEÏNDIGING.

Zonder beperking van andere rechten mag SharkNinja deze EULA beëindigen als u zich niet houdt aan de algemene voorwaarden van deze EULA. Bij een dergelijke gebeurtenis dient u alle kopieën van de SN APPS in uw bezit te vernietigen.

8. OPEN SOURCE SOFTWARE.

U erkent hierbij dat SN APPS software kan bevatten die onderworpen is aan "open source" of "gratis software" licenties ("Open Source Software"). De licentie die door deze EULA wordt verleend is niet van toepassing op Open Source Software die deze SN APPS bevat. De algemene voorwaarden in de toepassbare Open Source Software licentie is van toepassing op de Open Source Software. Niets in de EULA beperkt uw rechten van de Open Sources Software licentie, of verleent u rechten die de Open Sources Software licentie vervangen. U erkent dat de Open Sources Software licentie alleen tussen u en de toepassbare licentieverlener van de Open Source Software geldt. Voor zover de voorwaarden van de licenties die van toepassing zijn op de Open Sources Software van SharkNinja eisen dat ze Open Source Software leveren, of in de bron of in een uitvoerbare vorm, of om kopieën van toepassbare licentievoorwaarden of andere vereiste informatie te verschaffen, kunt u een kopie van de software ontvangen door contact op te nemen met SharkNinja via het onderstaande adres. Aanvullende informatie over de Open Source Software, en de algemene gebruiksvoorwaarden, is beschikbaar op www.sharkclean.eu/opensource.

9. GEEN GARANTIES.

SharkNinja wijst uitdrukkelijk alle garanties voor SN APPS, Ayla Application Libraries of Ayla Embedded Software af. SN APPS, Ayla Application Libraries en Ayla Embedded Software worden 'As Is' verschaft zonder enige expliciete of impliciete garantie, inclusief maar niet beperkt tot garanties op verkoopbaarheid, niet-inbreukmakendheid, geschiktheid voor een bepaald doelende, of titel. SharkNinja biedt geen garantie en aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de nauwkeurigheid of de volledigheid van de informatie, teksten, tekeningen, links of andere items die u aantreft in de SN APPS. SharkNinja biedt geen garantie tegen schade die veroorzaakt kan zijn door de overdracht van een computervirus, worm, logische bom, of een ander dergelijk computerprogramma. SharkNinja wijst uitdrukkelijk de garantie of vertegenwoordiging van elke derde partij af.

10. AANSPRAKELIJKHEIDSBEPERKING.

In geen geval zijn SharkNinja of hun leveranciers aansprakelijk voor speciale, incidentele, straf-, indirecte of gevolgschade (inclusief, maar niet beperkt tot, schade met betrekking tot verlies van winst of vertrouwelijke of andere informatie, voor bedrijfsonderbreking, voor persoonlijk letsel, voor privacy-schending, voor het falen om te voldoen aan hun plichten inclusief in goed vertrouwen of met redelijke zorg, voor verwaarlozing, en voor ander financieel verlies) die voortkomt uit en op een bepaalde manier gelieerd is aan het gebruik van of het onvermogen om de SN Devices of SN APPS te gebruiken, de voorziening van of het falen om te voorzien in ondersteuning of andere diensten, informatie, software, en gelieerde content via het product of anderszins voortvloeiend uit het gebruik van SN APPS, of anderszins onder of met betrekking tot een bepaling uit deze EULA, zelfs bij een fout, falen (inclusief onachtzaamheid), risicoaansprakelijkheid, contractbreuk, of schending van garantie van SharkNinja of een andere leverancier, en zelfs als SharkNinja of een andere leverancier op de hoogte is gesteld van de mogelijkheid op dergelijke schade. SharkNinja accepteert geen aansprakelijkheid met betrekking tot de content van de SN APPS of een deel ervan, inclusief maar niet beperkt tot fouten en weglatingen die hierin staan, laster, schending van publiciteitsrechten, privacy, handelsmerkrechten, bedrijfsonderbreking, persoonlijk letsel, privacyverlies, morele rechten, of de openbaarmaking van vertrouwelijke informatie.

11. TOEPASBARE WET.

De wetten van Commonwealth of Massachusetts zijn bepalend voor deze EULA en u stemt hierbij in met exclusieve rechtspraak in de staats- en federale rechtbanken in de Commonwealth van Massachusetts.

12. TOEKENNING.

SharkNinja kan deze EULA toekennen zonder voorafgaande kennisgeving aan de licentievrerlener.

13. VOLLEDIGE OVEREENKOMST.

Deze EULA (inclusief alle toevoegingen en wijzigingen die aangebracht zijn aan de EULA die is inbegrepen in de SN Devices) is de volledige overeenkomst tussen u en SharkNinja in relatie tot de SN APPS en vervangt alle voorgaande of gelijktijdige mondelinge of schriftelijke communicatie, voorstellen en representaties met betrekking tot de SN APPS of een ander onderwerp beschreven in deze EULA. Voor zover de voorwaarden van het SharkNinja beleid of de programma's voor ondersteunende diensten niet overeenstemmen met die van deze EULA, zijn de voorwaarden van deze EULA leidend. Bij vragen over deze EULA kunt u contact opnemen met SharkNinja op 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494.



VERSTELBARE STANDAARD

Til uw buitenkeuken naar nieuwe hoogtes met deze stevige en verstelbare standaard.



EXTRA BIJZETTAfel

Vergroot uw werkoppervlak aan elke zijde van de standaard zodat u al uw materiaal meteen bij de hand hebt.



BBQ GRILLHOES

Met deze duurzame, lichtgewicht en waterbestendige hoës krijgen regen, zon en wind geen kans.



PLATTE PLAAT

Roerbakken, fajitas of pannenkoeken bakken, het gaat allemaal even gemakkelijk met deze vlakke anti-aanbakplaat voor in uw BBQ Grill.



GRILL / BAKPLAAT

Grillen en schroeien op hetzelfde moment. Bak tot wel 4 burgers en 500 g groente tegelijkertijd.



INLEGBAKJES VOOR DE VETOPVANGBAK

Maak schoonmaken gemakkelijk met 10 losse inlegbakjes.



PELLETS

Sla genoeg in van onze Signature Blends, goed voor ca. 20 keer roken per zak. Beide smaken gaan perfect samen met elk gerecht.



BRAAD- EN ROOK-ROOSTER

Verhoogt de luchtstroom voor robuuster roken, braden en karamelliseren.



SPARERIBS-ROOSTER

Gril en rook tot wel 4 strengen spareribs tegelijkertijd.



GA SNEL NAAR
ninjakitchen.eu



EXTRA THERMOMETER

Controleer het kookniveau van twee verschillende proteïnen, gewoon op uw telefoon.

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Europa koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw “wettelijke rechten”). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de “Producten”), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle landen van de EU.

De voorwaarden hieronder beschrijven de voorwaarden en omvang van onze garanties die worden uitgegeven door SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Duitsland) (“ons”, “onze” of “wij”). Deze hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met de verkoper. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

U vindt ook online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen, heeft u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Model nr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Meer informatie over ons privacybeleid vindt u op www.ninjakitchen.eu

Hoe lang is de garantie op onze Producten?

Door het vertrouwen dat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons Product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onopzettelijke schade, defecten veroorzaakt door nalatig gebruik of zorg, verkeerd gebruik, verwaarlozing, onzorgvuldige bediening of behandeling van het keukenapparaat die niet in overeenstemming is met de Ninja-gebruiksaanwijzing die bij uw apparaat is geleverd.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen die niet overeenkomstig de bedieningsinstructies zijn gemonteerd of geïnstalleerd.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja.
- Foutieve installatie (behalve wanneer de installatie door Ninja is uitgevoerd).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door anderen dan Ninja of haar agenten, tenzij u kunt aantonen dat de door anderen uitgevoerde reparaties of wijzigingen geen verband houden met het gebrek waarvoor u een beroep doet op de garantie.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?



Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. Op www.ninjakitchen.eu kunt u een groot aantal Ninja-onderdelen, reserveonderdelen en accessoires vinden voor alle Ninja-machines.

Onthoud dat het gebruik van onderdelen die niet van Ninja zijn, de fabrieksgarantie ongeldig kan maken. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.

TAKK for at du kjøpedette produktet



REGISTRER KJØPET DITT

-  ninjakitchen.eu/registergarantee
-  Skann QR-kode med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____

(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du kjøpte den: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Watt: 1700 W

TIPS: Du finner modell- og serienummer på etiketten til QR-koden på baksiden av apparatet, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall. For å forhindre potensiell miljø- eller helseskade fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, bruk systemene for retur- og innsamling, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot og resirkulere produktet på en miljømessig trygg måte.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetsinstruksjoner	158
Deler og tilbehør	160
Før første bruk	161
Hvor skal grillen plasseres	161
Bruk i all slags vær	161
Skjøteledning	161
Strøm til grillen	161
Avtakbart røykeapparat	162
Rengjøring av grillen	162
Bli kjent med kontrollpanelet	163
Funksjonsknapper	163
Driftsknapper	163
Bruke den innebygde sonden	164
Slik setter du inn sonden korrekt	165
Matlagingsfunksjoner	166
Smoker (Røyker)	166
Grill (Grill)	166
Air Fry (Luftfrityr)	167
Roast (Steke)	167
Bake (Bake)	168
Dehydrate (Dehydrere)	169
REHEAT (Oppvarming)	169
Feilsøkningsveiledning	170
Ninja Cooking Connected Grill	172
Tilbehør til kjøp	175
Produsentgaranti	176

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

SKAL IKKE BRUKES TIL KOMMERSIELLE ELLER INDUSTRIELLE FORMÅL. LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

⚠ ADVARSEL

Hvis du ikke overholder disse instruksene, kan det resultere i elektrisk støt, brann eller brannrisiko som kan sette eiendom og personer i fare, og potensielt medføre dødsfall. Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

- 1 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
- 2 Dette apparatet er kun for utvendig husholdningsbruk. **IKKE** bruk til kommersielle eller industrielle formål. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Misbruk kan forårsake skader.
- 3 **IKKE** bruk innendørs. Denne grillen er **KUN TILTENKT FOR UTENDØRSBRUK** på godt ventilerte områder / friluftsområder som ikke medfører risiko. Ved bruk under kjøkkenvifte, kan det dannes giftig damp (blant annet karbonmonoksid) i konsentrasjoner som kan medføre alvorlige personskader og/eller dødsfall.
- 4 Denne ovnen kan brukes av både barn og voksne med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller er blitt instruert om trygg bruk av ovnen og forstår farene som er involvert.
- 5 **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk. **IKKE** bruk før sidehåndtakene er montert.
- 6 For å unngå varme- eller brannskader, hold en avstand på minst 92 cm fra baksiden, sidene, mellomrommet mellom toppen og omkringliggende vegger og rekkverk, samt andre antennerlige konstruksjoner.
- 7 Sørg for at underlaget er jevnt, stabilt, rent og tørt. **IKKE** plasser apparatet på kanten av kjøkkenbenkens grill under bruk.
- 8 Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. **HOLD APPARATET OG LEDNINGEN** utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet brukes nær, rengjøres av eller gjennomgå vedlikehold av barn.
- 9 Ovnen skal forsynes med strøm via en reststrømanordning/jordfeilbryter («RCD») med en nominell reststrøm som ikke overskrider 30 mA. Apparatet skal kobles til en stikkontakt med jordingskontakt. Dette apparatet skal kun kobles til kretser som er klassifisert for dets strømkrav og minimum 16 ampere for å forhindre kretsoverbelastning, potensiell skade på apparatet og brannfare.
- 10 Strømledningen er kort for å redusere risikoen for at barn under 8 år griper tak i ledningen eller vikler seg inn i den, og for å redusere risikoen for at folk snubler over en lengre ledning. **EGNET FOR BRUK MED UTENDØRSUTSYR.** Lengre uttakbare strømkabler eller skjøteledninger er tilgjengelige og kan brukes med omhu.
- 11 For å unngå materielle skader og brannskader fra flammer eller varme, må du **ALLTID** holde en sikkerhetsavstand på minst 30 cm fra pelletsboksen under røyking. Det kan komme ut små flammer fra pelletsboksen hvis grillens lokk løftes når det blåser.
- 12 For å unngå forbrenningsskader må du **ALLTID** bruke en pelletsstøpe når du fyller på pellets i røykboksen. **IKKE** tilfør pellets for hånd.
- 13 For å unngå brannskader og materielle skader må du sørge for at lokket på røykboksen er helt lukket for å hindre at flammer slipper ut av røykboksen.
- 14 Pellets kan fortsette å brenne etter at koketiden er fullført. **IKKE** flytt eller rør røykeapparatet før pelletene er fullstendig brent opp, grillen har sluttet å produsere røyk og røykeapparatet har fått tid til å kjøles ned.
- 15 For å unngå personskader og forbrenning, la apparatet avkjøles før rengjøring, demontering, montering eller demontering av deler og lagring.
- 16 **IKKE** overfyll fyll pellets-holderen. Dette vil bringe inn oksygen som stimulerer overflødig forbrenning og flammer som eventuelt kan skade apparatet og medføre risiko for brannskader.
- 17 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede grytevotter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.
- 18 **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking. Kurven vil bli ekstremt varm under matlagingsprosessen. Unngå fysisk kontakt når du tar tilbehøret ut av apparatet. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** være forsiktig når du bruker produktet. Vi anbefaler at du bruker lange kjøkkenredskaper og gode grytekluter eller grytevotter med isolasjon.
- 19 **ALLTID** sørg for at grillen er helt avkjølt før du løsner og fjerner kokeplatene eller flytter grillen for å unngå brannskader eller personskader.
- 20 **IKKE** bruk apparatet hvis grillplaten ikke er installert.

- 21 For å beskytte mot elektrisk støt bør ledningen og skjøteledningen plasseres slik at de ikke henger ut over benkeplaten eller bordplaten slik at barn kan trekke i dem eller snuble i dem. Hold kabelkoblingen tørr og **IKKE** sett kablet, støpsler eller dekslet under vann eller andre væsker.
- 22 Inspiser ovnen og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpslet er skadet. Dersom ovnen svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 23 **ALDRI** bruk støpsel under kjøkkenbenk.
- 24 **ALDRI** koble denne enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 25 **IKKE** plasser apparatet slik at kablet kan komme i kontakt med varme overflater.
- 26 Bruk bare anbefalt tilbehør som følger med dette apparatet eller som er godkjent av SharkNinja. Bruk av tilbehør eller tilleggssystemer som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann eller skade.
- 27 Før du setter tilbehør i enheten, må du sørge for at den er ren og tørr.
- 28 **IKKE** flytt apparatet under bruk.
- 29 **IKKE** dekk til ventil for luftinntak og luftuttak mens ovnen er i bruk. Dette vil forhindre jevn tilberedning og kan skade apparatet eller føre til overoppheting.
- 30 **IKKE** legg noe på toppen av produktet når døren er lukket under bruk.
- 31 Sørg for at grillplaten er riktig satt inn og godt festet.
- 32 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.
- 33 Enkelte matretter kan medføre sprut av olje eller fett. Åpne grillen med omhu for å unngå brannskader.
- 34 Trekk ledningen ut av stikkontakten hvis det oppstår brann forårsaket av olje eller hvis det kommer svart røyk. Vent til det slutter å komme ut røyk før du forsøker å fjerne kjøkkenredskaper.
- 35 Spenning kan variere mellom strømkilder og påvirke ovenns ytelser. For å forebygges mulig sykdom, må du **ALLTID** bruke en ekstern sonde for å kontrollere at maten er tilberedt til de anbefalte temperaturene
- 36 Du må **KUN** bruke ekte trepellets av matvarekvalitet fra Ninja i enheten din.
- 37 **ALDRI** bruk oppvarming-pellets, kull, ved eller andre antennerlige materialer i røykeapparatet.
- 38 Hold hender og ansikt unna røykeapparatet når det er varmt og i bruk.
- 39 Ha **ALLTID** et brannslukningsapparat som er egnet for elektriske branner tilgjengelig når du bruker røykeapparatet.
- 40 **ALLTID** oppbevar trepellets på et tørt sted, vekk fra varmeopprende apparater og andre brenselbeholdere.
- 41 Hold grillen ren og sørg for at det ikke samler seg fett eller aske i eller på røykeapparatet og patronen. Dette vil betraktelig øke risikoen for at fett tar fyr og danne røyk som kan forringe matens smak.
- 42 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.
- 43 For å koble fra, trykk strømbryteren av og trekk støpslet ut fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring.
- 44 **IKKE** rengjør dette produktet med en vannspray eller lignende.
- 45 **IKKE** rengjør med metallbaserte skureskrubber. Biter kan løsne fra svampen, komme i kontakt med elektriske deler og føre til elektrisk støt.
- 46 Skal oppbevares innendørs når den ikke er i bruk over lengre perioder.
- 47 Oppbevares utilgjengelig for barn.
- 48 **IKKE** oppbevar utildekket og utsatt for vær og vind. **ALLTID** bruk en grillpresenning hvis den oppbevares utendørs.



Les og gå gjennom instruksene for å lære om bruk og drift av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.

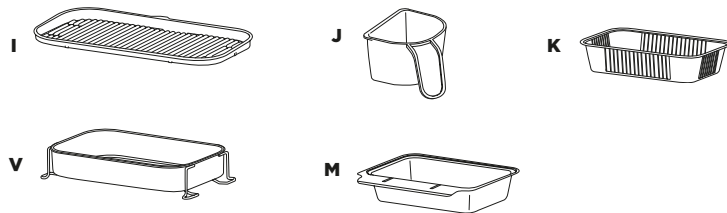
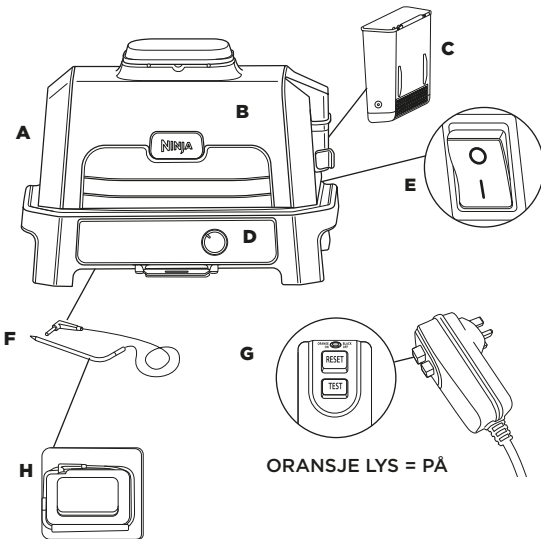


Unngå kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER OG TILBEHØR

- A Hovedenhet
- B Løkk
- C Pelletsboks
- D Kontrollpanel
- E PÅ/AV-bryter
- F Innebygd sonde
- G Strømledning og RCD-støpsel
- H Innebygd sondebeholder
- I Grillplate
- J Pelletsskje
- K Foring for fettbrett
- L Frityrkurv
- M Fettbrett



Vil du bestille reservedeler eller ekstra deler og tilbehør, gå du til ninjakitchen.eu

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1 Fjern all emballasje og tape fra enheten.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask grillplaten og frityrkurven i varmt såpevann, og skyl og tørk grundig etterpå. Grillplaten, frityrkurven og baseenheten tåler **IKKE** oppvaskmaskin. Hovedenheten må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.
- 4 **IKKE** bruk slipende børster eller svamper på kokeplatene, da det vil skade belegget.

Vi anbefaler å sette alt tilbehør inne i grillen og kjøre den på GRILL med temperaturen på HI i 20 minutter uten mat. Dette fjerner eventuelle rester. Dette er helt trygt og ikke skadelig for grillens ytelse.

Fortsett å følge instruksjonene på side 162 før du forsøker å gjøre dette.

FØR FØRSTEGANGSBRUK - FORTSETTELSE

Hvor skal grillen plasseres

Plasser grillen på et stabilt og jevnt underlag. Det er viktig at dette kan støtte vekten og størrørselen på enheten. Undersiden holder seg kald, så du kan plassere enheten på enhver overflate. Posisjoner enheten minst 90 cm (3 fot) fra vegger eller noe overhengende på grunn av utslipp av varme og røyk.



Bruk i all slags vær

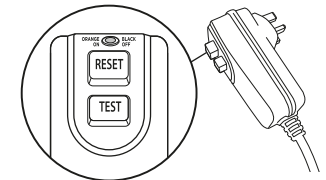
Denne grillen er trygg for bruk i all slags vær. Hovedenheten er IPX4-klassifisert og pluggen er IP66. RCD-pluggen gir ytterligere beskyttelse og den er designet for å utløse dersom det er noen problem med kretsen. Vi anbefaler at du dekker til enheten når den ikke er i bruk, slik at den tar seg best mulig ut. Selv om enheten er trygg, vil den vise tegn på forvitring hvis den utsettes for vær og vind.

SKJØTELEDNING

Ved bruk av skjøteledning, sørg for at den er egnet til utendørsbruk med apparater som er tiltenkt for utendørsbruk. Feil kabel kan føre til at den blir for varm, smelter og/eller taper spenning. Spenningstap kan forårsake raskere oppvarmingstider og påvirke kvaliteten på mattilberedningen og/eller tiden matlagingen vil ta.

STRØM TIL GRILLEN

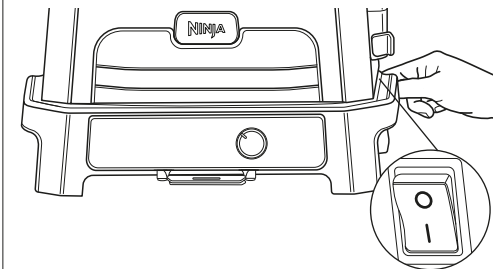
- 1 Plugg RCD inn i elektrisk stikkontakt. Slå stikkontakten på.
- 2 Trykk på RESET-knappen på RCD. Sirkelen over RESET-knappen (NULLSTILL) bør lyse opp i oransje. Hvis dette ikke er tilfelle, prøv en annen stikkontakt. Merk: Det kan være vanskelig å se det oransje lyset i direkte sollys.



- 3 Trykk på TEST-knappen på RCD. Sirkelen skal nå vise sort. Dette betyr at RCD fungerer som den skal. Hvis sirkelen ikke blir svart når du trykker på TEST-knappen, må du kontakte kundeservice.
- 4 Etter å ha etablert om RCD fungerer som den skal, trykk på RESET enda en gang. Det oransje lyset bør dukke opp igjen. Enheten kan nå slås på.

MERK: RCD-lys;
ORANSJE = RCD er PÅ, SORT = RCD er AV

- 5 Trykk på PÅ/AV-BRYTEREN på baksiden av kontrollpanelet. Bryteren er på når siden med linjen er trykket ned.



- 6 Drei nå på innstillingshjulet foran på kontrollpanelet og drei det til den ønskede funksjonen. Displayet skal lyse opp for å avsløre tider eller temperaturer. Grillen er nå klar til bruk.

MERK: RESET-knappen på jordfeilbryteren må trykkes inn hver gang enheten trekkes ut eller stikkontakten slås av.

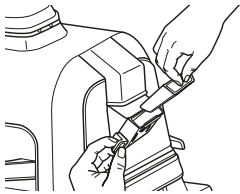
FØR FØRSTEGANGSBRUK - FORTSETTELSE

UTTAKBART RØYKEAPPARAT

Leveres ferdig installert i enheten. Plassert på høyre side av lokket. Sørg alltid for at røykeapparatet settes på riktig plass før du tilsetter pellets. Les gjennom alle advarsler før du setter i gang.

Installere røykeapparatet:

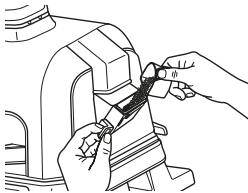
For å installere røykeapparatet trekker du røykeapparatets lokk åpent med én hånd og setter inn det uttakbare røykeapparatet til du kjenner at det sitter på plass.



Tilsette Ninja Woodfire-pellets:

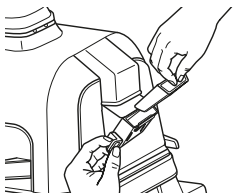
Fyll opp pelletsspaden helt og skyv unna overflødig pellets som kan falle av når du prøver å fylle den. Mens du holder røykeapparatet åpent, bruk pelletsspaden til å helle pellets i røykeapparatet til det er fylt til toppen.

Bruk kun Ninja Woodfire Pellets for å få best mulig resultat, ytelse og smak.



Fjerne røykeapparatet til rengjøring:

La pelletsene brenne helt opp for å unngå forbrenninger og vent til røykeapparatet er nedkjølt før du tar ut apparatet og kaster alt innholdet på en trygg måte.



RENGJØRING AV GRILLEN

Grillen bør alltid rengjøres grundig etter hvert bruk. La **ALLTID** apparatet og dets tilbehør kjøles ned før rengjøring.

- Koble grillen fra stikkkontakten før rengjøring. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten, så apparatet kjøles raskere ned.
- Fjern røykeapparatet og kast innholdet på en sikker måte etter hver bruk.
- Det er ikke nødvendig å rengjøre røykeapparatet etter hver bruk. Vi anbefaler å bruke en stålbørste til å fjerne ekstra sot etter hver tiende bruk.

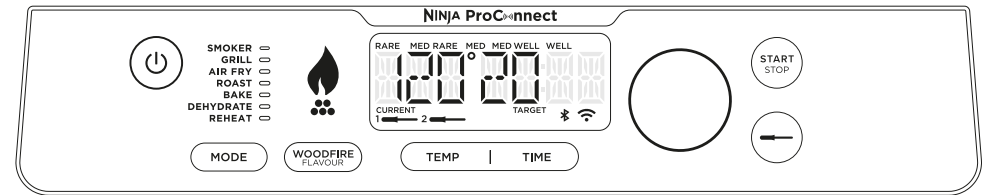
MERK: IKKE bruk flytende rengjøringsmiddel på røykeapparatet.

- Pelletsspaden tåler oppvaskmaskin. Grillplaten, frityrkurven, fettbeholderen og røykeapparatet tåler ikke oppvaskmaskin. **IKKE** plasser sonden i oppvaskmaskinen.
- Den innebygde sonden og holderen skal kun vaskes for hånd. **IKKE** senk ledningen eller kontakten ned i vann eller annen væske. Vi anbefaler kun rengjøring med en fuktig klut.
- Fjern forsiktig den avkjølte fettbeholderen fra baksiden av enheten og kast fettinnholdet på en sikker måte etter hver bruk. Vask fettbrettet for hånd i varmt såpevann.
- Det indre lokket bør tørkes av med et fuktig håndkle eller klut etter hver bruk for å deodorisere enheten og fjerne fett.
- Hvis matrester eller fett sitter fast på grillplaten eller en hvilken som helst annen del som kan fjernes, la det bløte i varmt såpevann før rengjøring.
- Fjern den klebefrie grillplaten og den klebefrie frityrkurven (hvis brukt) etter hver bruk, og vask dem for hånd med varmt såpevann.

MERK: ALDRI bruk verktøy eller sterke rengjøringsmidler som kan lage riper i belegget. **ALDRI** dypp hovedenheten i vann eller annen væske. **TÅLER IKKE** vask i oppvaskmaskin.

- Når du stabler det belagte tilbehøret til oppbevaring, bør du legge en klut eller papirhåndkle mellom hver del for å beskytte de belagte overflatene.

BLI KJENT MED KONTROLLPANELET



FUNKSJONSKNAPPER

Det finnes to måter du kan oppnå en autentisk grillsmak på:

1. Det tiltenkte **SMOKER**-programmet (røykeprogrammet) til tilberedning over lengre tid er tiltenkt for å få frem mer smak og et mørere resultat.
2. Tilsett et snev av Woodfire Flavour til enhver av de andre funksjonene, med unntak av **REHEAT** ved å bruke **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**-knappen.

SMOKER (RØYKEAPPARAT): Oppnå en deilig røyksmak mens du tilbereder maten sakte over lav varme for å mørne store kjøttstykke.

GRILL (GRILL): Tilberedning med lukket lokk for topp- og bunnvarme. Best når du skal grille store/tykke kjøttstykker, frossen mat, eller til flersidig bruning. Åpne lokket mens du griller delikate matvarer eller magert kjøtt for å oppnå en kullgrillet konsistens uten å oversteke det.

AIR FRY (LUFTFRITYR): Lag retter som knaser med lite til ingenting fett og høyere viftehastigheter.

ROAST (STEKE): Mørning av kjøtt, steking av grønnsaker og mer.

BAKE (BAKE): Bak desserter, kaker og andre godsaker med mer med lavere viftehastigheter.

DEHYDRATE (DEHYDRERE): Tørk kjøtt, frukt og grønnsaker som sunn snacks.

REHEAT (OPPVARMING): Ideelt til å gjenopparme matrester så du slipper å kaste mat.

DRIFTSKNAPPER

HJUL: Bruk hjulet til å justere temperaturen, tilberedningstiden eller sondeinnstillingene.

MERK: Displayet lyser opp når apparatet er skrudd på.

WOODFIRE FLAVOUR: (naturlig smak av grill): Trykk etter å ha valgt tilberedningsfunksjonen for å legge til autentiske røyksmaker. Beregnet for bruk med funksjonene Grill, Air Fry, Bake, Roast og Dehydrate. Når du har trykket på funksjonen, vil et flammeikon bli vist på displayet.

MERK: Ninja Woodfire Flavour blir automatisk aktivert når du bruker Smoker-funksjonen.

TEMP: Trykk på TEMP for å endre grilltemperaturen, bruk hjulet for å øke eller redusere temperaturen.

TIME (TID): Trykk på TIME for å endre tilberedningstiden, bruk hjulet for å øke eller redusere tiden.

START/STOPP: Trykk for å starte eller stoppe den nåværende tilberedningsfunksjonen, eller trykk og hold inne knappen i 4 sekunder for å ignorere forhåndsoppvarmingen.

FORVARM FOR BEDRE RESULTATER
For best mulig grillresultat bør du la grillen forvarme helt før du legger på maten. Tilsetning av mat før forvarmingen er fullført kan føre til oversteiking, røyk og lengre forvarmingstid.

Når du har stilt inn funksjonen, tiden og temperaturen du ønsker, er det bare å trykke på **START**. Apparatet vil automatisk begynne å forhåndsvarme (med mindre du bruker funksjonene **SMOKER**, **REHEAT** eller **DEHYDRATE** uten å måtte aktivere Ninja Woodfire Flavour).

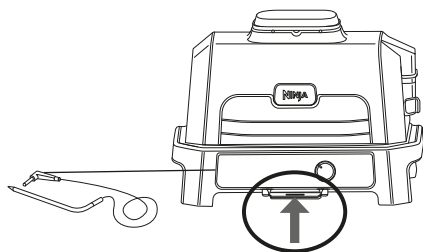
BRUKE DEN INNBYGGDE SONEN

VIKTIG: IKKE plasser hendene i nærheten av den innebygde sondeledningen når den er i bruk for å forhindre forbrenning eller skålding.

Før første gangs bruk

Sørg for at sondekontakten er fri for rester og at ledningen er fri for knuter før du kobler den til stikkkontakten.

- 1 Skyv ut oppbevaringsrommet for sonden fra under kontrollpanelet, og vikle deretter opp ledningen fra rommet for å fjerne sonden.



Sondens støpsel er plassert til venstre for nummerskiven. Løft det beskyttende dekselet for å få tilgang.

- 2 Plugg sonden inn i den øverste kontakten merket «1» på venstre side av kontrollpanelet. Trykk pluggen godt på plass, til den ikke kommer lenger inn i stikkkontakten. Skyv oppbevaringsrommet tilbake.

- 3 Etter at sonden er pluggert inn i stikkkontakten, velg den ønskede tilberedningsfunksjonen og tilberedningstemperaturen.

MERK: Det er ikke nødvendig å stille inn steketid, da grillen automatisk slår av varmelementet og varsler deg når maten er ferdig tilberedt.

- 4 Trykk på sondeknappen, og bruk deretter hjulet for å velge ønsket proteintype eller manuell. Trykk på hjulet for å bekrefte valget.

- 5 Bruk hjulet til å velge ønsket resultat eller manuell intern temperatur, og trykk deretter på hjulet for å bekrefte valget.

MERK: Skal du tilberede forskjellige proteiner, eller de samme med forskjellige resultater?

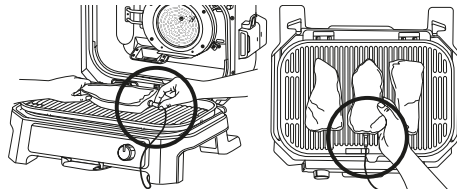
Bruk den **andre sonden**. Plugg inn i kontakten merket «2». Trykk på sondeknappen igjen. Ikonet for sonde 2 vil blinke. Gjenta trinn 3-5 for å programmere den andre sonden.

Hvis du velger **MANUELL**, bruk de anbefalte interne steketemperaturene nedenfor.

TYPE MAT:	SETT NIVÅ TIL:
Fisk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kylling / kalkun	Well Done (75 °C)
Svin	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Biff / lam	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

MERK: Forhåndsinnstilte tilberedningsnivåer for BEEF/LAMB (STORFEKJØTT/LAM) er lavere enn vanlig anbefaling, ettersom enheten beregner hviletid.

- 6 Plasser tilbehøret som er nødvendig for din valgte funksjon i grillen, og lukk lokket. Trykk på **START/STOP** for å starte forvarmingen.
- 7 Mens grillen forvarmes setter du sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttstykket. **Se diagrammet på neste side for ytterligere instruksjoner om sondens plassering.**
- 8 Når grillen er varm og «**ADD FOOD**» (tilsett mat) vises på skjermen, åpner du lokket, plasserer maten med innsatt sonde i enheten og lukker lokket over sondeledningen.



Riktig plassering av sonde.
Sonden er helt inne i enheten.

- 9 Fremdriftslinjen øverst på skjermen sporer stadiene i steking. Blinkende utfall indikerer progresjon til det stadiet.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

MERK: Når du bruker GRILL og ROAST (steke), piper enheten og viser FLIP (vende). Vending er valgfritt, men anbefales.

- 10 Grillen stopper automatisk når ønsket utfall nesten er nådd, ettersom det regner med hviletid og «**GET FOOD**» (ta ut mat) vil vises på skjermen.
- 11 Overfør kjøttet til en tallerken mens «**REST**» (hvile) vises på skjermen. Sonden trenger ikke å fortsatt være satt inn. Protein vil fortsette å ettervarmes til ditt innstilte resultat er oppnådd, noe som vil ta omtrent 3-5 minutter.

Dette er et viktig trinn, da manglende hviletid kan føre til at resultatet virker mindre gjennomstekt. Hviletid kan variere basert på proteinets størrelse, kutt og type.

MERK: Sonden vil være VARM. Bruk enten ovnhansker eller en tang for å ta sonden ut av proteinet.

MERK: For å kontrollere kjernetemperaturen til andre kjøttstykker, trykk og hold sondeknappen inne og sett sonden inn i hvert kjøttstykke.

SLIK SETTER DU INN SONDEN RIKTIG

MERK: IKKE bruk sonden på frossen mat eller til stykker som er tynnere enn 2,5 cm.

TYPE MAT:	PLASSERING	KORREKT	FEIL
Biff Svinekoteletter Lammekoteletter Kyllingbryst Burgere Indrefilet Fiskefilet	<ul style="list-style-type: none"> • Sett sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttet. • Sørg for at sonden er i nærheten av (men ikke berører) beinet og vekk fra fett eller brus. • Sørg for at tuppen av sonden er plassert rett inn i midten av kjøttet, ikke vinklet mot bunnen eller toppen. <p>MERK: Det kan være at den tykkeste delen av fileten ikke er i midten. Det er viktig at enden av sonden treffer den tykkeste delen slik at ønskede resultater oppnås.</p>		
Hel kylling	<ul style="list-style-type: none"> • Sett sonden horisontalt inn i den tykkeste delen av brystet, parallelt med (men uten å berøre) beinet. • Sørg for at tuppen når midten av den tykkeste delen av brystet, og ikke går helt gjennom brystet inn i hulrommet. 		

VIKTIG: Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av dette instruksjonsheftet før du fortsetter.

Smoker (Røykeapparat)

PRESET: 120 °C i 4 timer
TEMP. OMRÅDE: 60–210 °C
TIDSOMRÅDE: 10 min–12 timer

- 1 Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- 2 Åpne lokket og monter grillplaten ved å plassere den flatt over varmeelementet slik at den sitter riktig på plass.

MERK: Hvis du bruker sonden, se avsnittet «Bruke den innebygde sonden».

- 3 Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.
- 4 Trekk opp døren til røykeapparatet og bruk pelletsspaden til å fylle røykeapparatet helt opp med Ninja Woodfire Pellets. **IKKE** overfyll røykeapparatet.
- 5 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Lukk lokket.
- 6 Kontroller at grillen er koblet til og trykk på **MODE**-knappen eller bruk hjulet for å velge **SMOKER**-funksjonen.

MERK: Ninja Woodfire Flavour blir automatisk aktivert når du bruker Smoker-funksjonen.

- 7 Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, om ønskelig, trykk på **TEMP** og bruk hjulet til å øke eller redusere temperaturen. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil temperaturen låse seg etter 5 sekunder.
- 8 For å justere tilberedningstiden, trykk på **TIME** og bruk hjulet for å øke eller redusere tilberedningstiden. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil tilberedningstiden låses etter 5 sekunder.
- 9 Trykk på **START** for å begynne tilberedningen. Smoker-funksjonen (røyking) har ingen forhåndsvarme. Brenselet tennes opp gradvis i (IGN) i 3–6 minutter. Deretter begynner grillen å lage mat og alarmen vil begynne å telle ned.
- 10 Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise **DONE** (ferdig) på displayet.
- 11 Ta maten av grillplaten.

Grill (Grill)

PRESET: Medium 25 min.
TEMP. OMRÅDE: Lav-høyt
TIDSOMRÅDE: 1 min–1 time

- 1 Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- 2 Åpne lokket og monter grillplaten ved å plassere den flatt over varmeelementet slik at den sitter riktig på plass.

MERK: Hvis du bruker sonden, se avsnittet «Bruke den innebygde sonden».

- 3 Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.
- 4  Skal du bruke Ninja Woodfire Flavour (naturlig smak av grill), åpner du røykeapparatet og bruker pelletsspaden til å fylle røykeapparatet med Ninja Woodfire Pellets til toppen. **IKKE** overfyll røykeapparatet.
- 5 Kontroller at grillen er koblet til og trykk på **MODE**-knappen eller bruk hjulet for å velge **GRILL**-funksjonen.
- 6  Hvis du tilsetter Ninja Woodfire Flavour, må du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 7 Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, om ønskelig, trykk på **TEMP** og bruk hjulet til å øke eller redusere temperaturen. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil temperaturen låse seg etter 5 sekunder.
- 8 For å justere tilberedningstiden, trykk på **TIME** og bruk hjulet for å øke eller redusere tilberedningstiden. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil tilberedningstiden låses etter 5 sekunder.
- 9 Trykk på **START** for å starte forvarmingen. Hvis du bruker Ninja Woodfire Flavour, vil pelletsene gjennomgå en antenningssyklus (IGN) før grillen begynner å forhåndsvarme (PRE).

MERK: Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over det ved å trykke og holde inne **START/STOP**-knappen i 4 sekunder. **ADD FOOD** (tilsett mat) blinker på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned. Gå videre til trinn 12.

- 10 Når forvarmingen er fullført, vil grillen pipe og vise **ADD FOOD** (legg inn mat) på displayet.
- 11 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, starter kokingen og tidsuret begynner å telle ned.

MERK: Ønsker du å tilberede med lokket åpent? Hold lokket åpent etter at du har tilsatt mat. Tidsuret vil begynne å telle ned etter 30 sekunder, og du vil kun tilberede med bunnvarme.

- 12 Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise **DONE** (ferdig) på displayet.
- 13 Ta maten av grillplaten.

VIKTIG: Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av dette instruksjonsheftet før du fortsetter.

Air Fry (Luftfrityr)

PRESET: 200 °C i 12 min.
TEMP. OMRÅDE: 150–240 °C
TIDSOMRÅDE: 1 min–1 time

- 1 Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- 2 Åpne lokket og installer grillplaten ved å plassere den flatt over varmeelementet slik at den sitter riktig på plass.
- 3 Plasser frityrkurven på grillplaten og sett kurvens støtteben inn i de tiltenkte fordypningene.

MERK: Hvis du bruker sonden, se avsnittet «Bruke den innebygde sonden».

- 4 Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.
- 5  Skal du bruke Ninja Woodfire Flavour (naturlig smak av grill), åpner du røykeapparatet og bruker pelletsspaden til å fylle røykeapparatet med Ninja Woodfire Pellets til toppen. **IKKE** overfyll røykeapparatet.
- 6 Kontroller at grillen er koblet til og trykk på **MODE**-knappen eller bruk hjulet for å velge **AIR FRY**-funksjonen.
- 7  Hvis du tilsetter Ninja Woodfire Flavour, må du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 8 Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, om ønskelig, trykk på **TEMP** og bruk hjulet til å øke eller redusere temperaturen. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil temperaturen låse seg etter 5 sekunder.
- 9 For å justere tilberedningstiden, trykk på **TIME** og bruk hjulet for å øke eller redusere tilberedningstiden. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil tilberedningstiden låses etter 5 sekunder.
- 10 Trykk på **START** for å starte forvarmingen. Hvis du bruker Ninja Woodfire Flavour, vil pelletsene gjennomgå en antenningssyklus (IGN) før grillen begynner å forhåndsvarme (PRE).

MERK: Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over det ved å trykke og holde inne **START/STOP**-knappen i 4 sekunder. **ADD FOOD** (tilsett mat) blinker på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, starter steking og tidsuret begynner å telle ned. Gå videre til trinn 13.

- 11 Når forvarmingen er fullført, vil grillen pipe og vise **ADD FOOD** (legg inn mat) på displayet.
- 12 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, starter kokingen og tidsuret begynner å telle ned.
- 13 Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise **DONE** (ferdig) på displayet.
- 14 Ta maten ut av frityrkurven.

Roast (Steke)

PRESET: 180 °C i 1 time 30 min.
TEMP. OMRÅDE: 120–220 °C
TIDSOMRÅDE: 1 min–4 timer

- 1 Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- 2 Åpne lokket og monter grillplaten ved å plassere den flatt over varmeelementet slik at den sitter riktig på plass.

MERK: Hvis du bruker sonden, se avsnittet «Bruke den innebygde sonden».

- 3 Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.
- 4  Skal du bruke Ninja Woodfire Flavour (naturlig smak av grill), åpner du røykeapparatet og bruker pelletsspaden til å fylle røykeapparatet med Ninja Woodfire Pellets til toppen. **IKKE** overfyll røykeapparatet.
- 5 Kontroller at grillen er koblet til og trykk på **MODE**-knappen eller bruk hjulet for å velge **ROAST**-funksjonen.
- 6  Hvis du tilsetter Ninja Woodfire Flavour, må du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 7 Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, om ønskelig, trykk på **TEMP** og bruk hjulet til å øke eller redusere temperaturen. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil temperaturen låse seg etter 5 sekunder.
- 8 For å justere tilberedningstiden, trykk på **TIME** og bruk hjulet for å øke eller redusere tilberedningstiden. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil tilberedningstiden låses etter 5 sekunder.
- 9 Trykk på **START** for å starte forvarmingen. Hvis du bruker Ninja Woodfire Flavour, vil pelletsene gjennomgå en antenningssyklus (IGN) før grillen begynner å forhåndsvarme (PRE).

MERK: Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over det ved å trykke og holde inne **START/STOP**-knappen i 4 sekunder. **ADD FOOD** (tilsett mat) blinker på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, starter steking og tidsuret begynner å telle ned. Gå videre til trinn 12.

- 10 Når forvarmingen er fullført, vil grillen pipe og vise **ADD FOOD** (legg inn mat) på displayet.
- 11 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, starter kokingen og tidsuret begynner å telle ned.
- 12 Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise **DONE** (ferdig) på displayet.
- 13 Ta maten av grillplaten.

MATLAGINGSFUNKSJONER – FORTS.

VIKTIG: Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av dette instruksjonsheftet før du fortsetter.

Bake (Bake)

PRESET: 160 °C i 30 min,
TEMP. OMRÅDE: 130–210 °C
TIDSOMRÅDE: 1 min–4 timer

- 1 Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- 2 Åpne lokket og monter grillplaten ved å plassere den flatt over varmeelementet slik at den sitter riktig på plass.
- 3 Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.

MERK: Hvis du bruker sonden, se avsnittet «Bruke den innebygde sonden».

- 4  Skal du bruke Ninja Woodfire Flavour (naturlig smak av grill), åpner du røykeapparatet og bruker pelletsspaden til å fylle røykeapparatet med Ninja Woodfire Pellets til toppen. **IKKE** overfyll røykeapparatet.
- 5 Kontroller at grillen er koblet til og trykk på **MODE**-knappen eller bruk hjulet for å velge **BAKE**-funksjonen.
- 6  Hvis du tilsetter Ninja Woodfire Flavour, må du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 7 Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, om ønskelig, trykk på **TEMP** og bruk hjulet til å øke eller redusere temperaturen. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil temperaturen låse seg etter 5 sekunder.
- 8 For å justere tilberedningstiden, trykk på **TIME** og bruk hjulet for å øke eller redusere tilberedningstiden. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil tilberedningstiden låses etter 5 sekunder.
- 9 Trykk på **START** for å starte forvarmingen. Hvis du bruker Ninja Woodfire Flavour, vil pelletsene gjennomgå en antenningssyklus (IGN) før grillen begynner å forhåndsvarme (PRE).

MERK: Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over det ved å trykke og holde inne **START/STOP**-knappen i 4 sekunder. **ADD FOOD** (tilsett mat) blinker på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene i friturekurven. Når lokket er lukket, starter stekingen og tidsuret begynner å telle ned. Gå videre til trinn 12.

- 10 Når oppvarmingen er fullført, vil grillen pipe og vise **ADD FOOD** (tilsett mat) på displayet.
- 11 Åpne lokket og legg ingrediensene på platen eller legg bakebrettet på platen. Når lokket er lukket, starter stekingen og tidsuret begynner å telle ned.

- 12 Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise **DONE** (ferdig) på displayet.



- 13 Ta maten av grillplaten.

MERK: Sørg for å bruke riktig tilbehør når du vil bruke bakefunksjonen. Bruk en stekeplate til våte eller deigete ingredienser. For løse elementer, så som kanelsnurrer, håndpaier eller kjeks, bruk friturekurven.

VIKTIG: Se gjennom alle advarslene i begynnelsen av dette instruksjonsheftet før du fortsetter.

Dehydrate (Dehydrere)

PRESET: 60 °C i 6 timer
TEMP. OMRÅDE: 40–90 °C
TIDSOMRÅDE: 1 min–12 timer

- 1 Plasser grillen på en flat, jevn overflate.
- 2 Åpne lokket og monter grillplaten ved å plassere den flatt over varmeelementet slik at den sitter riktig på plass.
- 3 Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.
- 4 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Lukk lokket.
- 5  Skal du bruke Ninja Woodfire Flavour (naturlig smak av grill), åpner du røykeapparatet og bruker pelletsspaden til å fylle røykeapparatet med Ninja Woodfire Pellets til toppen. **IKKE** overfyll røykeapparatet.
- 6 Sørg for at apparatet er koblet til i stikkkontakten og drei hjulbryteren med klokken fra posisjon **OFF** (av) til du har valgt funksjonen **DEHYDRATE**(dehydrere).
- 7  Hvis du tilsetter Ninja Woodfire Flavour, må du trykke på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 8 Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, om ønskelig, trykk på **TEMP** og bruk hjulet til å øke eller redusere temperaturen. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil temperaturen låse seg etter 5 sekunder.
- 9 For å justere tilberedningstiden, trykk på **TIME** og bruk hjulet for å øke eller redusere tilberedningstiden. Trykk på hjulet for å bekrefte, ellers vil tilberedningstiden låses etter 5 sekunder.
- 10 Trykk på **START** for å begynne tilberedningen. Dehydrate-funksjonen har ingen forhåndsvarme. Hvis du bruker Ninja Woodfire Flavour, går pelletsene gjennom en tenningssyklus (IGN) i 5–7 minutter, deretter begynner grillen å steke og timeren begynner å telle ned.
- 11 Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise **DONE** (ferdig) på displayet.
- 12 Ta maten av grillplaten.

Reheat (Oppvarming)

PRESET: 170 °C i 10 min,
TEMP. OMRÅDE: 130–210 °C
TIDSOMRÅDE: 1 min–1 time

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C.

- 1 Plasser grillen på et flatt og jevnt underlag.
- 2 Ved behov kan du legge friturekurven på grillplaten og sette kurvens støtteben inn i de tiltenkte fordypningene på grillplaten overflate. Tilsett ingredienser og lukk deretter lokket.
- 3 Installer fettbrettet ved å skyve det på plass fra baksiden av grillen.
- 4 Sørg for at grillen er koblet til i stikkkontakten og drei hjulbryteren med klokken fra posisjon **OFF** (av) til **REHEAT**-funksjonen du vil ha.
- 5 Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på **TEMP** og bruk hjulet for å velge en temperatur mellom 130 °C til 210 °C i 10-minutters trinn om gangen.
- 6 Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å justere tilberedningstiden i trinn på 1 minutt opptil 1 time.
- 7 Trykk på **START** for å begynne å tilberede maten (apparatet forvarmes ikke i oppvarmingsmodus).
- 8 Tilberedningen starter, og tidsuret begynner å telle ned.
- 9 Når tilberedningstiden når null, vil grillen pipe og vise **DONE** (ferdig) på displayet.
- 10 Ta maten av grillen.

⚠ ADVARSEL: For å redusere risikoen for støt og utilsiktet drift, slå av strømmen og trekk ut ovenns kontakt før feilsøking.

- **Ovnen slår seg ikke på?**
1 Sørg for at reststrømanordningen («RCD») er riktig koblet til og trykk på knappen Reset (tilbakestille). Sirkelen over RESET-knappen vil lyse opp i oransje.
2 Sørg for at trykkbryteren står i posisjonen PÅ (linjen vil være trykket ned).
3 Sørg for at dreiehjulet ikke peker mot OFF (av).
Hvis apparatet ikke skrur på etter å ha prøvd de trinnene som er beskrevet ovenfor, ta kontakt med kundeservice på tlf. (+44) 0800 862 0453.
- **«Add Grill» (tilsett grill) vises på kontrollpanelets display.**
Grillplaten må installeres. Etter installering lukker du lokket og trykker på start for å starte.
- **«Add Food» (tilsett mat) vises på kontrollpanelets display.**
Enheden har fullført forvarmingen, og du kan nå tilsette ingrediensene.
- **«Shut Lid» (lukk lokk) vises på kontrollpanelets display.**
Lokket er åpent og må lukkes for at den valgte funksjonen skal starte.
- **Hva betyr OTA?**
En oppdatering sendes til grillen. **IKKE** koble fra under denne prosessen. Vent til OTA er ferdig før bruk.
- **«E» vises på kontrollpanelets display.**
Enheden fungerer ikke ordentlig. Ta kontakt med kundeservice på tlf. (+44) 0800 862 0453. For at vi bedre skal kunne hjelpe deg, bør du registrere produktet på ninjakitchen.eu og ha produktet for hånden når du ringer.
- **«CLD» vises på kontrollpanelets skjerm.**
Cold Smoking (kald røyking) brukes til å gi maten en smak av røyk, og det er ikke beregnet for tilberedning. Når denne prosessen brukes på kjøtt, fjærkre eller fisk, bør den alltid brukes sammen med et separat trinn for å bringe maten opp til en innvendig temperatur som er trygg for mat. Referer til det lokale mattilsynet for anbefalte sikre temperaturer for mat.
- **Bør jeg tilsette ingrediensene før eller etter forhåndsvarme?**
Det anbefales å forhåndsvarme ovnen i fem minutter før du setter i maten.
- **Må jeg fylle røykeapparatet helt opp med brensel?**
Ja, du bør alltid fylle røykeapparatet helt opp. Vi har regnet ut den perfekte mengden brensel som trengs for enhver økt med røyking, uansett funksjon og matmengde – ovnen vil da bruke opp alle brensel og røyke maten på en god måte.
- **«Plug In» (koble til) vises på kontrollpanelets display.**
Sonden er ikke koblet til kontakten på høyre side av kontrollpanelet. Plugg inn sonden før du fortsetter. Trykk sonden inn til du hører et klikk.
- **Hvorfor har enhetens Beef Preset (forhåndsinnstilling for biff) en skala fra 1-9?**
Oppfatningen av hvordan et spesifikt internt resultat ser ut varierer fra person til person, til og med fra restaurant til restaurant. En skala fra 1-9 gir et bredt spekter av alternativer, slik at du kan tilpasse resultatet etter eget ønske.
- **«PRBE ERR» (sonde-feil) vises på kontrollpanelets display.**
Dette betyr at tiden utløp før maten nådde den innstilte kjernetemperaturen. Som en beskyttelsesmekanisme for enheten, kan den kun kjøre i visse tidsrom ved bestemte temperaturer.
- **Hvorfor ble maten min for mye stekt eller for lite stekt selv om jeg brukte sonden?**
Det er viktig å sette sonden på langs i den tykkeste delen av ingrediensen for å få den mest nøyaktige avlesningen. Sørg for at maten får hvile i 3-5 minutter for å fullføre tilberedningen. For mer informasjon, se delen «Slik bruker du den digitale matlagingssonden».
- **Vil sondens håndtak smelte hvis den berører den varme grillplaten?**
Nei, håndtaket er laget av et spesielt silikon som takler de høye temperaturene til Ninja® Woodfire Electric Outdoor Grill.
- **Når skal jeg trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen?**
Trykk på Woodfire Flavour-teknologiknappen før du trykker på start når du vil tilføre røyksmak via funksjonene Grill, Luftfrityr, Steking, Bakst eller Dehydrere. Du trenger ikke å trykke på Woodfire Flavour-teknologiknappen når du bruker Smoker-funksjonen. Woodfire-teknologi kan ikke brukes med REHEAT.
- **Hvorfor kommer det flammer ut av pelletsboksen?**
Det kan komme små flammer ut fra pelletsboksen hvis grillens lokk løftes når det blåser.
- **Hvor bør jeg oppbevare brenselet?**
De bør alltid oppbevares på et tørt sted. Luftfuktighet kan svekke brenselets funksjon og gjøre at det er vanskelig å tenne, noe som igjen påvirker kvaliteten og røyksmaken.

- **Bør jeg bruke olje eller klebefri spray til røykefunksjonen?**
Nei, vi anbefaler **IKKE** å bruke noen typer olje eller spray ved røyking, da dette vil hindre røyken i å gi maten den smaken du gjerne forventer.
- **Hvordan bør jeg kaste rester av brensel etter tilberedning?**
Vær obs på at pellets fortsatt kan gløde/brenne selv etter at maten er tilberedt. **IKKE** flytt eller rør røykeapparatet før pelletsene er fullstendig brent opp, grillen har sluttet å produsere røyk og røykeapparatet har fått tid til å kjøles ned. Deretter kan du trygt trekke ut røykeapparatet/esken og kaste den kalde asken.
- **Hvorfor tar så lang tid å forhåndsvarme maten?**
Forvarmingstiden varierer avhengig av funksjon og enhetstemperatur.
SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Ingen forhåndsvarming nødvendig.
Tilsetting av Woodfire Flavour vil forlenge tiden med ytterligere 3-6 minutter for å antenne pellets.
Dersom apparatet brukes under kalde forhold og tunge regnbyer, kan det forlenge oppvarmingstiden.
Bruker du skjøteledning, må du passe på at den egner seg for utendørsbruk med apparater som er tiltenkt for utendørsbruk. Feil kabel kan føre til at den blir for varm, smelter og/eller taper spenning.
Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over dette trinnet ved å trykke og holde inne START/STOP-knappen i 3 sekunder. «ADD FOOD» (tilsett mat) blinker på skjermen. Lukk opp døren og legg ingrediensene i ovnen. Når lokket er lukket, starter steking og tidsuret begynner å telle ned.
- **Kan jeg skru av Woodfire Flavour Technology?**
Hvis du har trykket på Woodfire Flavour Technology og allerede begynt mattilberedningen ved å trykke på START, kan du trykke på Woodfire Flavour Technology-knappen igjen for å skru den av dersom antenningssyklusen fortsatt er under 75 % (dette vises ved fremgangstreken på displayet). Hvis mine pellets har blitt fullt antent og grillen har gått over til oppvarmingssyklus (som anvist på displayet), er det for sent å skru av Woodfire Flavour Technology.
- **Kan jeg fylle på mer brensel mens jeg lager mat?**
Når du bruker SMOKER-funksjonen, kan du tilsette flere pellets etter at det første partiet har blitt brent opp. Trykk og hold inne Woodfire Flavour-teknologiknappen i 4 sekunder for å antenne det nye partiet. Hvis du røyker mat gang etter gang med få eller ingen pauser, anbefaler vi at du fyller opp røykeapparatet med pellet-spaden når halvparten av pellets-partiet har brent opp. **IKKE** fyll opp mer enn 2 ganger. **IKKE** prøv å antenne brensel på nytt.

VIKTIG: LES VILKÅRENE FOR DENNE LISENSAVTALEN NØYE FØR DU FORTSETTER INSTALLASJONEN AV DETTE PROGRAMMET ELLER BRUK AV DETTE PRODUKTET:

SharkNinjas opererende LLC-ers («SharkNinja») lisensavtale for sluttbrukere («EULA») er en juridisk avtale mellom deg (enten én enkelt enhet eller én enkelt person) og SharkNinja for SharkNinjas programvare, inkludert de som er installert av deg på dine SharkNinja-produkter eller allerede installert på enheten din, inkludert all fastvare (heretter kalt «SN APPS»). Ved å installere, kopiere, merke av i en rute, klikke på en knapp som bekrefter ditt samtykke til disse vilkårene, eller på annen måte fortsette å bruke SN APPS, samtykker du til å være bundet av vilkårene i denne EULA-en. Denne lisensavtalen representerer hele avtalen om SN APPS mellom deg og SharkNinja, og den erstatter alle tidligere forslag, representasjoner eller forståelser mellom partene. Hvis du ikke samtykker til vilkårene i denne EULA-en, må du ikke installere eller bruke SN APPS eller dette produktet. SN APPS er beskyttet av lover om- og internasjonale avtaler om opphavsrett, så vel som andre åndsverklover og traktater.

1. TILDELING AV LISENS. SN APPS er lisensiert som følger:

- 1.1 Installasjon og bruk. SharkNinja gir deg rett til å laste ned, installere og bruke SN APPS på den spesifiserte plattformen som SN APP ble designet for, og i forbindelse med SharkNinja-produkter som SN APPS er designet for å operere med («SN-enheter»).
- 1.2 Sikkerhetskopier. Du kan også lage en kopi av SN APPS som er lastet ned og installert av deg for sikkerhetskopiering og arkivering.

2. BESKRIVELSE AV ANDRE RETTIGHETER OG BEGRENSNINGER.

- 2.1 Vedlikehold av opphavsrettsvarsler. Du må ikke fjerne eller endre merknader om opphavsrett på noen eller alle kopier av SN APPS.
- 2.2 Distribusjon. Du kan ikke distribuere kopier av SN APPS til tredjeparter.
- 2.3 Forbud mot rekonstruksjon, dekompileing og demontering. Du kan ikke foreta omvendt utvikling, dekompile eller demontere SN APPS, unntatt og kun i den utstrekning slik aktivitet er uttrykkelig tillatt i henhold til gjeldende lov, til tross for denne begrensningen.
- 2.4 Utleie. Du kan ikke leie, lease eller låne ut SN APPS uten skriftlig tillatelse fra SharkNinja.
- 2.5 PROGRAMVARE IKKE FOR VIDERESALG. Programmer identifisert som «Ikke for videresalg» eller «NFR», kan ikke selges, overføres eller brukes til noe annet formål enn demonstrasjon, test eller evaluering.
- 2.6 Support-tjenester. SharkNinja kan tilby deg support-tjenester relatert til SN APPS («Support Services»). Eventuell tilleggsprogramvarekode som du får som en del av støttetjenestene, skal anses som en del av SN APPS og er underlagt vilkårene i denne EULA-en.
- 2.7 Overholdelse av gjeldende lover. Du må overholde alle gjeldende lover om bruk av SN APPS.

3. OPPDATERINGER.

SharkNinja kan gi deg oppgraderinger eller oppdateringer til SN APPS. Denne EULA-en vil styre eventuelle oppgraderinger levert av SharkNinja som erstatter og/eller supplerer SN APPS, med mindre en slik oppgradering er ledsaget av en egen EULA, i hvilket tilfelle vilkårene for den EULA vil regulere. Hvis du bestemmer deg for ikke å laste ned og bruke en oppgradering eller oppdatering levert av SharkNinja, forstår du at du kan sette SN Apps i fare for alvorlige sikkerhetstrusler eller føre til at SN Apps blir ubrukelig eller ustabil.

4. DATA OG PERSONVERN.

SharkNinja er forpliktet til å sikre ditt personvern ved å følge høye standarder for rettferdighet og integritet. Vi er opptatt av å holde våre kunder informert om hvordan vi bruker informasjonen vi samler inn fra deg gjennom bruk av alle våre nettsted eller SN APPS. Personvern og reglement er beskrevet i SharkNinjas retningslinjer for personvern, så vel som i separate varsler gitt når en app, produkt eller tjeneste er kjøpt eller lastet ned. Ved å bruke SN APP-er eller gi oss din personlige informasjon, aksepterer du og samtykker i praksis, vilkår og betingelser beskrevet i SharkNinjas retningslinjer for personvern. Til enhver tid vil informasjonen din bli behandlet i samsvar med SharkNinjas personvernregler, som er innlemmet som referanse i denne EULA-en og kan vises på følgende URL: <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

VIKTIG: LES VILKÅRENE FOR DENNE LISENSAVTALEN NØYE FØR DU FORTSETTER INSTALLASJONEN AV DETTE PROGRAMMET ELLER BRUK AV DETTE PRODUKTET:

5. TREDJEPARTS APPLIKASJONSBIBLIOTEK OG INNEBYGGET PROGRAMVARE.

- 5.1 Du erkjenner at Ayla Networks, Inc. («Ayla») har levert visse applikasjonsbiblioteker som er innebygd i SN APPS («Ayla Application Libraries») og gjør det mulig for SN-enheter å koble seg til Ayla Cloud Service («Ayla Embedded Software»).
- 5.2 Du skal ikke bruke Ayla-applikasjonsbibliotekene annet enn som en inkorporert del av SN APPS, uendret fra den formen du har fått.
- 5.3 Du skal ikke bruke den innebygde programvaren fra Ayla annet enn som en integrert del av SN-enheter, i uendret form i forhold til den formen du har fått.
- 5.4 Du skal ikke modifisere, tilpasse, oversette eller lage avledede verk basert på, eller dekompile, demontere, reversere eller på annen måte forsøke å utlede kildekoden eller de underliggende algoritmene til Ayla Application Libraries eller Ayla Embedded Software.
- 5.5 SharkNinja beholder alt eierskap til SN APPS (og Ayla Application Libraries som finnes der) og all programvare installert på SN Devices (inkludert Ayla Embedded Software), og bare en lisens til dette gis til deg for bruk i forbindelse med SN APPS og SN-enheter.
- 5.6 Du skal ikke bruke Ayla Application Libraries eller Ayla Embedded Software til å forsøke å få uautorisert tilgang til eller bruke systemene/tjenestene til SharkNinjas andre lisensgivere; du skal heller ikke overføre virus, ormer, trojanske hester, tidsinnstilte bomber, spionprogramvare, skadelig programvare, cancelbot-er, passive innsamlingsmekanismer, roboter, datautvinningsprogramvare eller annen skadelig eller invasiv kode eller program til systemene/tjenestene til SharkNinjas andre lisensgivere.
- 5.7 Du skal ikke bruke Ayla Application Libraries eller Ayla Embedded Software til å forstyrre, bryte eller omgå sikkerhetsfunksjoner, autentiseringsfunksjoner eller andre funksjoner som begrenser eller håndhever begrensninger i bruken av eller tilgangen til systemene/tjenestene til SharkNinjas andre lisensgivere.
- 5.8 Du skal ikke undersøke, angripe, skanne eller teste sårbarheten til systemene/tjenestene til SharkNinjas andre lisensgivere.
- 5.9 SharkNinjas andre lisensgivere av SN APPS, Ayla Application Libraries og Ayla Embedded Software er uttrykkelige tredjepartsbegunstigede av denne lisensavtalen, og bestemmelsene i denne delen av denne lisensavtalen er uttrykkelig til fordel for slike lisensgivere og kan håndheves av slike lisensgivere.

6. AVSLUTNING.

Uten at det berører andre rettigheter, kan SharkNinja avslutte denne EULA-en hvis du ikke overholder vilkårene og betingelsene for denne EULA-en. I så fall må du ødelegge alle kopier av SN APPS som du har.

8. ÅPEN KILDEPROGRAMVARE.

Du erkjenner herved at SN APPS kan inneholde programvare som er underlagt «åpen kilde»- eller «free software»-lisenser («Open Source-programvare»). Lisensen som gis av denne EULA-en gjelder ikke Open Source-programvaren som er inkludert i SN APPS. Snarere vil betingelsene i den gjeldende Open Source-programvarelisensen gjelde Open Source-programvaren. Ingenting i denne EULA-en begrenser dine rettigheter under eller gir deg rettigheter som erstatter enhver Open Source-programvarelisens. Du erkjenner at Open Source-programvarelisensen utelukkende er mellom deg og den aktuelle lisensgiveren av Open Source-programvaren. I den grad vilkårene i lisensene som gjelder for programvaren med åpen kildekode krever at SharkNinja leverer programvaren med åpen kildekode, enten i kilde- eller kjørbart form, eller leverer kopier av gjeldende lisensvilkår eller annen nødvendig informasjon, kan du få en kopi av programvaren ved å kontakte SharkNinja på den fysiske adressen nedenfor. Mer informasjon om Open Source-programvaren og bruksvilkårene finner du på www.sharkclean.eu/opensource.

9. INGEN GARANTIER.

SharkNinja fraskriver seg uttrykkelig enhver garanti for SN APPS, Ayla Application Libraries eller Ayla Embedded Software. SN APPS, Ayla Application Libraries og Ayla Embedded Software leveres «som de er» uten noen form for uttrykt eller underforstått garanti, inkludert, men ikke begrenset til, garantier for salgbarhet, ikke-krenkelse, egnethet for et bestemt formål eller eiendomsrett. SharkNinja garanterer ikke og tar ikke ansvar for nøyaktigheten eller fullstendigheten av informasjon, tekst, grafikk, koblinger eller andre elementer i SN APPS. SharkNinja gir ingen garantier for eventuelle skader som kan forårsakes av overføring av datavirus, ormer, logiske bomber eller andre slike dataprogrammer. SharkNinja fraskriver seg uttrykkelig garanti eller representasjon overfor tredjepart.

10. ANSVARSBEGRÆNSNING.

SharkNinja eller dets leverandører skal under ingen omstendigheter være ansvarlig for spesielle, tilfældige, straffende, indirekte eller følgeskader av noe slag (inkludert, men ikke begrenset til, skader for tap av fortjeneste eller konfidensiell eller annen informasjon, for driftsavbrudd, for personskade, for tap av personvern, for manglende oppfyllelse av enhver plikt, inkludert plikt til god tro eller rimelig aktsomhet, for uaktsomhet og for ethvert annet økonomisk eller annet tap av noe slag) som oppstår som følge av eller på noen måte relatert til bruken av eller manglende evne til å bruke SN-enheter eller SN APPS, levering av eller manglende levering av støtte eller andre tjenester, informasjon, programvare og relatert innhold gjennom produktet eller på annen måte som oppstår som følge av bruk av SN APPS, eller på annen måte under eller i forbindelse med noen bestemmelse i denne EULA-en, selv i tilfelle feil, erstatningsansvar (inkludert uaktsomhet), objektivt ansvar, kontraktsbrudd eller garantibrudd fra SharkNinja eller en leverandør, og selv om SharkNinja eller en leverandør har blitt informert om muligheten for slike skader. SharkNinja skal ikke ha noe ansvar med hensyn til innholdet i SN APPS eller deler av dette, inkludert, men ikke begrenset til feil eller mangler som finnes der, injurier, brudd på publisitetsrettigheter, personvern, varemerkerettigheter, forretningsavbrudd, personskade, tap om personvern, moralske rettigheter eller avsløring av konfidensiell informasjon.

11. GJELDENDE LOV.

Lovene i Commonwealth of Massachusetts skal regulere denne EULA-en, og du samtykker herved til eksklusiv jurisdiksjon og verneting i de statlige og føderale domstolene i Commonwealth of Massachusetts.

12. TILDELING.

SharkNinja kan tildele denne EULA-en uten varsel til lisensgiver.

13. HELE AVTALEN.

Denne EULA-en (inkludert eventuelle tillegg eller endringer til denne EULA-en som følger med SN-enhetene) er hele avtalen mellom deg og SharkNinja i forbindelse med SN APPS og erstatter all tidligere eller samtidig muntlig eller skriftlig kommunikasjon, forslag og erklæringer med hensyn til SN APPS eller andre emner som omfattes av denne EULA-en. I den grad vilkårene i SharkNinjas retningslinjer eller programmer for støttetjenester er i strid med vilkårene i denne EULA-en, skal vilkårene i denne EULA-en gjelde. Hvis du har spørsmål angående denne EULA-en, kontakt SharkNinja på 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494, USA.



JUSTERBART STATIV

Ta tilberedningsstasjonen din utendørs til nye høyder med et solid, justerbart stativ.



EKSTRA SIDEBORD

Utvid arbeidsoverflaten din på hvilken som helst side av stativet og ha tilberedningsredskapen din for hånden.



BBQ GRILL-DEKSEL

Fra styrtregn til stekende sol - dette holdbare, lette og vannmotstandige BBQ Grill-dekselet holder elementene ute.



FLATGRILL

Lag stir-fry, fajitas, pannekaker og mer med denne non-stick grillplaten som sitter i din BBQ Grill.



GRILL/FLATGRILL

Grill og stek samtidig. Stek opptil fire burgere og 500 g med grønnsaker samtidig.



FORING FOR FETTBRETT

Gjør rengjøring superenkelt med 10 foringer.



PELLETSPOSER

Oppretthold et lager av våre Signature Blends og få opptil 20 røykeøkter per pose. Begge smakene passer perfekt til alle retter.



STEKE- OG RØYKERIST

Øker luftstrøm for solid røyking, char og karamellisering.

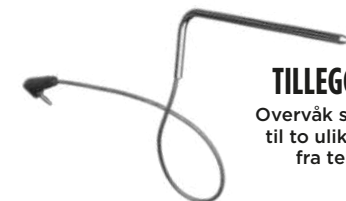


RIBBERIST

Grill og røyk opptil 4 fulle rister med ribbe samtidig.



FÅ DIN PÅ
ninjakitchen.eu



TILLEGGSSONDE

Overvåk stekenivåene til to ulike proteiner fra telefonen.

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Europa som forbruker, har du juridiske rettigheter knyttet til produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovbestemte rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre («produktene») at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene og omfanget av garantiene våre, som utstedes av SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja-garanti

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner nettbasert støtte på www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere på nett, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

For mer informasjon om personvernbestingelsene våre kan du besøke www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge garanterer vi produktene våre?

Vår tillit til vår egen design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja).
- Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør garantien gjeldende for.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner hele utvalget av Ninja-reservedeler, erstatningsdeler og tilbehør for alle Ninja-apparater på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av andre reservedeler enn Ninja-reservedeler kan gjøre produsentens garanti ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

OBRIGADO

por comprar este produto



REGISTE A SUA COMPRA

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Leia o código QR utilizando um dispositivo móvel

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V- 50-60 Hz

Watts: 1700 W

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com o restante lixo doméstico. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana devido à eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais de origem. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estes podem encaminhar o produto para uma reciclagem ecológica e segura.

ÍNDICE

Instruções de segurança importantes	180
Peças e acessórios	182
Antes da primeira utilização	182
Onde colocar o grelhador	183
Utilização em todas as condições climáticas	183
Cabo de extensão	183
Ligar o grelhador	183
Caixa de defumação amovível	184
Limpar o seu grelhador	184
Conhecer o painel de controlo	185
Botões de funções	185
Botões de operações	185
Utilização da sonda integrada	186
Como inserir corretamente a sonda	187
Funções de cozedura	188
Smoker (Defumação)	188
Grill (Grelhados)	188
Air Fry (Fritadeira a ar)	189
Roast (Assar)	189
Bake (Cozer no forno)	190
Dehydrate (Desidratar)	191
Reheat (Reaquecer)	191
Guia de resolução de problemas	192
Grelhador Ninja Cooking Connected	194
Acessórios para compra	197
Garantia do fabricante	198

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

NÃO UTILIZAR EM APLICAÇÕES COMERCIAIS OU INDUSTRIAIS. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

AVISO

O não cumprimento destas instruções poderá resultar em choque elétrico, incêndio ou risco de queimadura, podendo provocar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte. Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica no exterior. **NÃO** utilizar em aplicações comerciais ou industriais. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- NÃO** utilize no interior. Este grelhador destina-se **APENAS A SER USADO NO EXTERIOR** numa zona bem ventilada. Se for utilizado numa área coberta, os fumos tóxicos, incluindo o monóxido de carbono, podem acumular-se e causar lesões corporais graves ou mesmo a morte.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização. **NÃO** use sem as pegas laterais montadas.
- Para evitar danos materiais causados pelas chamas ou pelo calor, mantenha uma distância mínima de 92 cm à retaguarda, nos lados e no topo em relação a paredes, calhas ou outras construções combustíveis.
- Certifique-se de que a superfície está nivelada, estável, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho junto à extremidade da superfície onde o grelhador for colocado durante o funcionamento.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho. **MANTENHA** o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado perto de crianças ou que estas o limpem ou façam a sua manutenção.
- O aparelho deve ser alimentado através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente nominal residual de funcionamento não superior a 30 mA. O aparelho deve ser ligado a uma tomada com um contacto de terra. Ligue este aparelho apenas a circuitos adequados aos seus requisitos de potência e a um mínimo de 16 amperes para evitar sobrecargas no circuito, potenciais danos no aparelho e riscos de incêndio.
- É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças com menos de 8 anos o agarrarem ou ficarem enredadas nele e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido. **ADEQUADO PARA UTILIZAÇÃO COM APARELHOS DE EXTERIOR.** Estão disponíveis cabos de alimentação ou extensões destacáveis de maior comprimento e podem ser usados desde que tenha cuidado na sua utilização.
- Para evitar danos materiais e queimaduras causados pelas chamas ou pelo calor, mantenha **SEMPRE** uma distância mínima de segurança de, pelo menos, 30 cm da caixa de pellets durante a defumação. Podem sair pequenas chamas da caixa de pellets se a tampa da grelha for levantada em condições de vento.
- Para evitar queimaduras, utilize **SEMPRE** um doseador de pellets ao adicionar pellets à caixa de defumação. **NÃO** adicione pellets à mão.
- Para evitar queimaduras e danos materiais, certifique-se de que a tampa da caixa de defumação está totalmente fechada, para evitar que as chamas escapem para fora da mesma.
- Os pellets podem continuar a arder após o final do tempo de cozedura. **NÃO** toque nem remova a caixa de defumação até que a grelha tenha parado de defumar, os pellets tenham ardido completamente e a caixa de defumação tenha arrefecido.
- Para evitar ferimentos pessoais e queimaduras, deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, de colocar ou retirar peças e do armazenamento.
- NÃO** deixe que os pellets transbordem da respetiva caixa. Se tal acontecer, será introduzido oxigénio, o qual provoca a combustão, chamas e danos na unidade, que podem resultar em ferimentos por queimadura.
- NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, use **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.
- NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois. O cesto ficará extremamente quente durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar o acessório do aparelho. Para evitar queimaduras ou danos pessoais, tenha **SEMPRE** cuidado ao utilizar o produto. Recomenda-se o uso de utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- Certifique-se **SEMPRE** de que a grelha está completamente fria antes de soltar e remover as placas de cozedura ou de as mover, para evitar queimaduras ou ferimentos pessoais.
- NÃO** use o aparelho sem a placa de grelha instalada.

- Para proteger contra choques elétricos, o cabo e a extensão devem ser colocados de modo que não fiquem sobre a bancada ou sobre a mesa, onde podem ser puxados por crianças, ou num local onde alguém possa tropeçar. Mantenha a ligação do cabo seca e **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou a caixa da unidade principal em água ou noutros líquidos.
- Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte o Apoio ao Cliente.
- NUNCA** use a tomada por baixo da superfície da bancada.
- NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- NÃO** NÃO coloque aparelho nem deixe o cabo tocar em superfícies quentes.
- Utilize apenas os acessórios recomendados fornecidos com este aparelho ou autorizados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios ou ferimentos.
- Antes de colocar qualquer acessório no aparelho, certifique-se de que este está limpo e seco.
- NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- NÃO** tape a entrada nem a saída do ar de ventilação enquanto o aparelho estiver a ser utilizado. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
- NÃO** coloque nada em cima do produto quando a tampa estiver fechada durante a utilização.
- Certifique-se de que a placa de grelha está corretamente inserida e bem fixa na devida posição.
- NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- Alguns alimentos podem causar salpicos de óleos ou gorduras. Tenha cuidado ao abrir a grelha para evitar queimaduras.
- Se a gordura se incendiar ou se o aparelho produzir um fumo negro, desligue o aparelho imediatamente. Aguarde até o fumo parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.
- A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do produto. Para evitar possíveis doenças, utilize **SEMPRE** um termómetro alimentar externo para assegurar que os alimentos são cozinhados às temperaturas recomendadas.
- Utilize **APENAS** pellets de madeira de qualidade alimentar genuína no seu aparelho Ninja.
- NUNCA** utilize pellets de combustível de aquecimento, madeira dura, carvão vegetal, combustíveis líquidos ou qualquer outro material combustível no Defumador.
- Mantenha as mãos e a cara longe da caixa de defumação quando a unidade está quente e em uso.
- Tenha **SEMPRE** disponível um extintor adequado para incêndios elétricos num local acessível durante a utilização do defumador.
- Armazene **SEMPRE** os pellets de madeira num local seco, longe de aparelhos produtores de calor e de outros recipientes de combustível.
- Mantenha o grelhador limpo e não permita a acumulação de excesso de gordura ou cinza no interior ou sobre a caixa de defumação e o cartucho. Se tal acontecer, aumenta significativamente a possibilidade de a gordura se incendiar e de produzir fumo adicional que pode prejudicar o sabor da comida.
- Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.
- Para desligar, prima o botão de alimentação para desligar a unidade e retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza.
- NÃO** limpe este produto com um pulverizador de água ou produto similar.
- NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão, e os mesmos poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.
- Guarde-o no interior quando não estiver a ser utilizado durante longos períodos.
- Guarde fora do alcance das crianças.
- NÃO** deixe o grelhador descoberto e exposto aos elementos. Use **SEMPRE** atampado grelhador quando o guardar ao ar livre.



Leia e reveja as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.

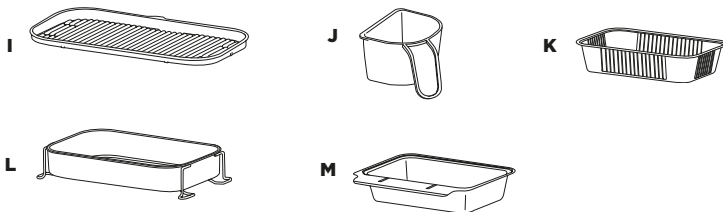
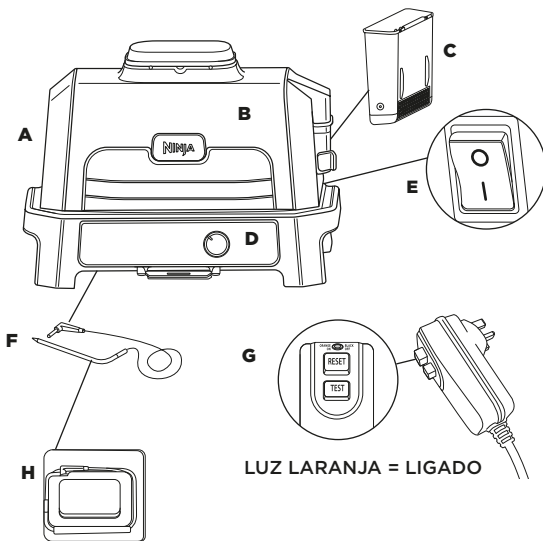


Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS E ACESSÓRIOS

- A Unidade principal
- B Tapa
- C Caixa de pellets
- D Painel de controlo
- E Interruptor ON/OFF (ligar/desligar)
- F Sonda integrada
- G Cabo de alimentação e ficha RCD
- H Armazenamento da sonda integrada
- I Placa da grelha
- J Doseador de pellets
- K Revestimento do tabuleiro de gorduras
- L Cesto de tostagem
- M Tabuleiro de gorduras



LUZ LARANJA = LIGADO

Para encomendar peças adicionais ou sobresselentes e acessórios, visite ninjakitchen.eu

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Retire todo o material de embalagem e fita adesiva do aparelho.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave a placa de grelha e o cesto de tostagem em água morna com detergente e, em seguida, enxague e seque-os bem. A placa de grelha, o cesto de tostagem e a unidade base **NÃO** podem ser lavados na máquina de lavar loiça. **NUNCA** lave a unidade principal na máquina de lavar loiça.
- 4 **NÃO** use escovas ou esponjas abrasivas nas superfícies de cozedura, uma vez que irão danificar o revestimento.

Recomendamos que coloque todos os acessórios no interior do grelhador e que o ligue no modo GRILL (grelhar), com a temperatura regulada para HI (alta), durante 20 minutos sem adicionar quaisquer alimentos. Desta forma, remove todos os resíduos. Isto é totalmente seguro e não afeta o desempenho do grelhador.

Continue a seguir as instruções da página 184 antes de o tentar fazer.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO – CONTINUAÇÃO

Onde colocar o grelhador

Coloque o grelhador sobre uma superfície estável e nivelada. É importante que a superfície consiga suportar o peso e o tamanho da unidade. O lado inferior permanece frio, pelo que pode colocar a unidade sobre qualquer tipo de superfície. Coloque a unidade a uma distância de pelo menos 90 cm de paredes ou de qualquer superfície por cima devido à produção de calor e de fumo.



Usar em qualquer condição climática

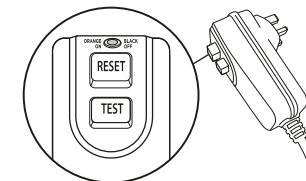
Este grelhador é seguro para ser usado em qualquer condição climática. A unidade principal tem a classificação de IPX4 e a ficha de IP66. A ficha RCD fornece proteção adicional e foi concebida para se desligar caso ocorra qualquer problema com o circuito. Quando não estiver a ser usada, recomendamos que cubra a unidade para que mantenha o seu aspeto ideal durante mais tempo. Embora a unidade seja segura, mostrará sinais de desgaste se exposta aos elementos atmosféricos.

CABO DE EXTENSÃO

Se utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que é adequado para utilização ao ar livre com aparelhos de exterior. Se utilizar o cabo incorreto, o cabo pode sobreaquecer e derreter, ou pode ocorrer uma queda de tensão. Uma queda na tensão pode aumentar os tempos de pré-aquecimento e afetar o desempenho da cozedura e/ou os tempos da mesma.

LIGAR O GRELHADOR

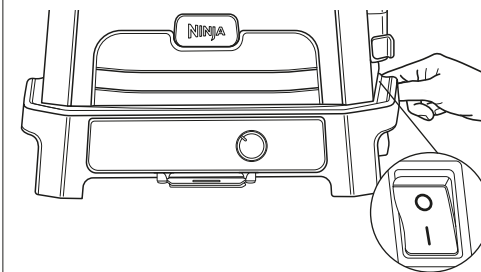
- 1 Ligue o RCD (dispositivo de corrente residual) à tomada elétrica. Ligue a tomada.
- 2 Prima o botão RESET no RCD. O círculo por cima do botão RESET ficará aceso com a cor laranja. Se isso não acontecer, experimente outra tomada. Nota: Pode ser difícil ver a luz laranja sob iluminação direta do sol.



- 3 Prima o botão TEST (testar) no RCD. O círculo deve agora ficar preto. Isso significa que o RCD está a funcionar corretamente. Se, ao premir o botão TEST (testar), o círculo não mudar para preto, contacte o serviço de apoio ao cliente.
- 4 Após estabelecer se o RCD está a funcionar corretamente mais uma vez, prima RESET (repor). A iluminação cor de laranja deve voltar a aparecer. O aparelho pode agora ser ligado.

NOTA: Luz do RCD;
LARANJA = o RCD está LIGADO;
PRETO = o RCD está DESLIGADO

- 5 Prima o interruptor de LIGAR/DESLIGAR na traseira do painel de controlo. O interruptor está ligado quando o lado com a linha está premido para baixo.



- 6 Agora rode o botão rotativo na frente do painel de controlo e coloque-o na função desejada. O visor deve acender para indicar os tempos ou as temperaturas. O grelhador está pronto a ser usado.

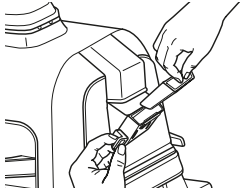
NOTA: O botão RESET (repor) no RCD terá de ser premido sempre que o aparelho for desligado ou o cabo retirado da tomada.

CAIXA DE DEFUMAÇÃO AMOVÍVEL

Vem completamente instalado na unidade. Situado no lado direito da tampa. Certifique-se sempre de que a caixa de defumação amovível está devidamente inserida antes de adicionar os pellets. Leia todos os avisos antes de continuar.

Instalar a caixa de defumação:

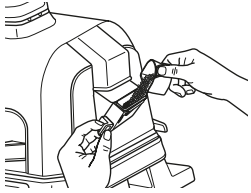
Para a instalar, puxe a tampa da caixa de defumação para a abrir com uma mão e insira a caixa de defumação amovível até esta encaixar no lugar.



Adicionar pellets Ninja Woodfire:

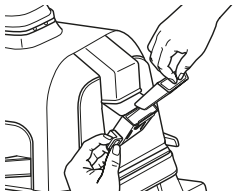
Encha o doseador de pellets até ao topo e nivele para evitar derramamentos. Mantendo a tampa da caixa de defumação aberta, use o doseador para deitar os pellets para dentro da caixa, enchendo-a até ao topo.

Utilize apenas pellets de madeira Ninja Woodfire para obter os melhores resultados, desempenho e sabor.



Remover a caixa de defumação e limpar:

Para evitar queimaduras, deixe que os pellets ardam completamente e que a caixa de defumação arrefeça por completo. Em seguida, remova a caixa e elimine todo o conteúdo em segurança.



LIMPEZA DO GRELHADOR

O grelhador deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Deixe **SEMPRE** o aparelho e os acessórios arrefecer antes de limpar.

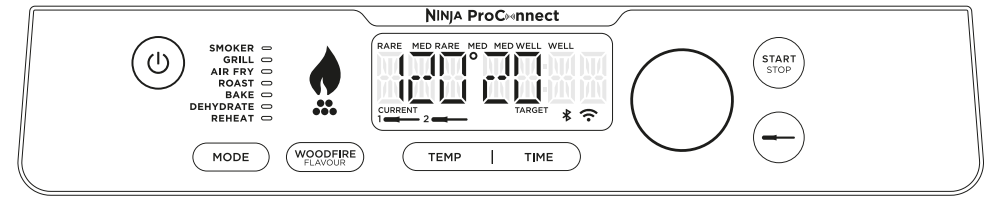
- Desligue o grelhador da fonte de alimentação antes de o limpar. Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Remova a caixa de defumação e elimine em segurança o conteúdo após cada utilização.
- Não é necessário limpar a caixa de defumação após cada utilização. Recomendamos o uso de uma escova de arame para remover o excesso de creosoto após cada 10 utilizações.

NOTA: NÃO use soluções de limpeza líquidas na caixa de defumação.

- O doseador de pellets não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. A placa de grelha, o cesto de tostagem, o tabuleiro de gordura e a caixa de defumação não podem ser lavados na máquina de lavar loiça. **NÃO** coloque a sonda na máquina de lavar loiça.
- A sonda integrada e o suporte só podem ser lavados à mão. **NÃO** mergulhe qualquer parte da sonda em água ou qualquer outro líquido. Recomendamos que limpe apenas com um pano húmido.
- Retire cuidadosamente o tabuleiro de gorduras arrefecido da parte de trás da unidade e elimine com segurança o conteúdo de gorduras após cada utilização. Lave à mão o tabuleiro de gorduras com água morna e sabão.
- A parte interna da tampa deve ser limpa com uma toalha ou um pano húmido após cada utilização para eliminar os odores do aparelho e remover quaisquer vestígios de gordura.
- Se existirem resíduos de alimentos ou gordura agarrados à placa de grelha ou a qualquer outra peça amovível, mergulhe-a em água morna com detergente antes de a limpar.
- Retire a placa de grelhar antiaderente e o cesto de tostagem antiaderente (se utilizado) após cada utilização e lave à mão com água morna e sabão.

NOTA: NUNCA utilize ferramentas ou produtos de limpeza abrasivos. **NUNCA** mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido. **NÃO** coloque facas na máquina de lavar loiça.

- Ao empilhar os seus acessórios com revestimento para os guardar, coloque um pano ou papel de cozinha entre cada peça de modo a proteger as superfícies com revestimento.



BOTÕES DE FUNÇÕES

Há 2 formas de obter os sabores autênticos de churrasco fumado:

1. Programa **SMOKER** (defumação) dedicado para cozinhar durante um período de tempo mais longo e obter sabores profundos e resultados tenros.
2. Adicione um claro sabor a lenha num instante a qualquer uma das outras funções, exceto a função **REHEAT** (reaquecer), usando o botão da tecnologia **WOODFIRE FLAVOUR**.

SMOKER (DEFUMAÇÃO): crie sabores profundos e fumados enquanto cozinha em calor baixo e lentamente para amaciar grandes cortes de carne.

GRILL (GRELHAR): cozinhe com a tampa fechada para ter calor na parte de cima e de baixo. Melhor ao grelhar cortes grandes ou grossos ou alimentos congelados, bem como para tostar por todos os lados. Abra a tampa enquanto grelha alimentos delicados ou proteínas magras para desenvolver texturas com um toque de carvão sem cozer em demasia.

AIR FRY (FRITAR A AR): obtenha um efeito crocante e estaladiço com pouco ou nenhum óleo e velocidades de ventilação mais elevadas.

ROAST (ASSAR): amacie carnes, asse legumes e muito mais.

DEHYDRATE (DESIDRATAR): cozinhe bolos, doces, sobremesas e muito mais com velocidades de ventilação mais baixas.

DEHYDRATE (DESIDRATAR) Desidrate carnes, frutas e vegetais para preparar snacks saudáveis.

REHEAT (REAQUECER): ideal para reaquecer os restos e não desperdiçar nada.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

BOTÃO ROTATIVO: Utilize o botão rotativo para ajustar a temperatura, o tempo de cozedura ou as definições da sonda.

NOTA: Quando a unidade é ligada, o visor ficará iluminado.

WOODFIRE FLAVOUR: Prima depois de selecionar a sua função de cozedura para adicionar autênticos sabores a fumo de lenha. Destina-se a ser utilizado com as funções Grill (grelhar), Air Fry (fritar a ar), Bake (cozer), Roast (assar) e Dehydrate (desidratar). Quando premido, o ícone da chama acende-se no visor.

NOTA: O Ninja Woodfire Flavour é ativado automaticamente ao usar a função Smoker.

TEMP (TEMPERATURA): Prima TEMP (temperatura) para alterar a temperatura do grelhador, utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir a temperatura.

TIME (TEMPO): Prima TIME (tempo) para alterar o tempo de cozedura, utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir o tempo.

START/STOP (INICIAR/PARAR): Prima para iniciar ou parar a função de cozedura atual ou prima e mantenha premido durante 4 segundos para saltar o pré-aquecimento.

PRÉ-AQUECIMENTO PARA MELHORES RESULTADOS

Para obter melhores resultados, deixe o grelhador pré-aquecer completamente antes de adicionar alimentos. Se colocar alimentos antes do pré-aquecimento terminar, os alimentos podem cozer demasiado, provocar fumo e ter um tempo de pré-aquecimento mais longo.

Depois de definir a função, a hora e a temperatura, prima **START** (iniciar), a unidade começará automaticamente a pré-aquecer (exceto se utilizar as funções **SMOKER**, **REHEAT** (defumar, reaquecer) ou **DEHYDRATE** (desidratar) sem ativar o Ninja Woodfire Flavour).

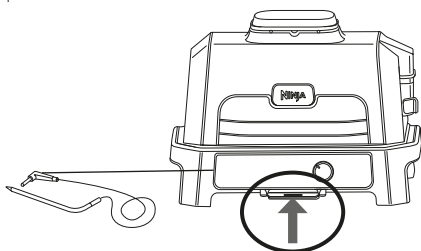
UTILIZAÇÃO DA SONDA INTEGRADA

IMPORTANTE: NÃO coloque as mãos perto do cabo da sonda integrada quando estiver a ser utilizada para evitar queimaduras.

Antes da primeira utilização

Certifique-se de que o conector da sonda está livre de resíduos e de que o cabo não tem nós antes de o ligar à tomada.

- 1 Puxe o compartimento de armazenamento da sonda para fora da parte inferior do painel de controlo e desenrole o cabo do compartimento para retirar a sonda.



A tomada da sonda está situada à esquerda do botão rotativo. Levante a tampa protetora para aceder.

- 2 Ligue a sonda à tomada superior identificada como "1" no lado esquerdo do painel de controlo. Empurre firmemente a ficha até estar completamente inserida na tomada. Empurre o compartimento de armazenamento para dentro novamente.

- 3 Depois de ligar a sonda à tomada, selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas.

NOTA: Não é necessário definir um tempo de cozedura, uma vez que o grelhador desligará automaticamente a resistência e alertará quando os alimentos tiverem terminado de cozinhar.

- 4 Prima o botão da sonda e, em seguida, utilize o botão rotativo para selecionar o tipo de proteína pretendido ou Manual. Prima o botão rotativo para confirmar a seleção.

- 5 Utilize o botão rotativo para selecionar o resultado pretendido ou a temperatura interna manual e, em seguida, prima o botão rotativo para confirmar a seleção.

NOTA: Quer cozinhar proteínas diferentes ou do mesmo tipo de proteínas, mas com pontos de cozedura diferentes?

Utilizar a **segunda sonda**. Ligue a ficha à tomada identificada como "2". Prima novamente o botão da sonda. O ícone da sonda 2 fica intermitente. Repita os passos 3 a 5 para programar a segunda sonda.

Se selecionar o botão **MANUAL (manual)**, utilize as temperaturas de cozedura internas recomendadas abaixo.

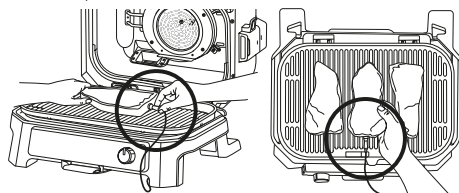
TIPO DE ALIMENTO:	DEFINIR NÍVEL PARA:
Peixe	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (60 °C)
	Bem passado (65 °C)
Frango/Peru	Bem passado (75 °C)
Porco	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)
Vaca/Borrego	Mal passado (50 °C)
	Meio passado a mal passado (55 °C)
	Meio passado (60 °C)
	Meio passado a bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)

NOTA: As temperaturas de resultado predefinidas para a CARNE DE VACA/BORREGO são inferiores às recomendações normais, uma vez que a unidade irá efetuar uma cozedura de transição.

- 6 Coloque o acessório necessário para a função de cozedura que selecionou no aparelho e feche a tampa. Prima **START/STOP** (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento.

- 7 Enquanto o aparelho estiver a pré-aquecer, introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa da peça de proteína. **Consulte o gráfico na página seguinte para obter instruções adicionais sobre a colocação da sonda.**

- 8 Quando o aparelho tiver pré-aquecido e "**ADD FOOD**" (adicionar alimentos) aparecer no ecrã, abra a tampa, coloque o alimento com a sonda introduzida na unidade e feche a tampa sobre o cabo da sonda.



Colocação correta da sonda.

A pega da sonda está totalmente dentro do aparelho.

- 9 A barra de progressão na parte superior do visor irá acompanhar as fases de cozedura. Um resultado intermitente indica a progressão para essa fase.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTA: Quando utilizar as funções GRILL (grelhar) e ROAST (assar), o aparelho emite um sinal sonoro e exibe FLIP (virar). A viragem é opcional, mas recomendada.

- 10 O aparelho para automaticamente quando o seu resultado esperado estiver quase a ser alcançado, pois tem em conta a cozedura de transição, e a indicação "**GET FOOD**" (retirar os alimentos) aparecerá no ecrã.

- 11 Transfira o pedaço de proteína para um tabuleiro enquanto "**REST**" (repousar) aparece no ecrã. A sonda não precisa de continuar inserida. A proteína continuará a cozinhar até atingir o ponto de cozedura que definiu, o que

demorará cerca de 3 a 5 minutos. Este é um passo importante, pois se não repousar, poderá resultar num prato menos cozinhado do que deveria. Os tempos de cozedura de transição podem variar de acordo com o tamanho, o corte e o tipo de proteína.

NOTA: A sonda estará QUENTE. Utilize luvas ou pinças para retirar a sonda das proteínas.

NOTA: Para verificar a temperatura interna de outros pedaços de proteína, prima e segure o botão da Sonda e introduza a mesma em cada pedaço de carne.

COMO INSERIR CORRETAMENTE A SONDA

NOTA: NÃO utilize a sonda com proteínas congeladas ou para cortes de carne mais finos do que 2,5 cm.

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCAÇÃO	CORRETO	INCORRETO
Bifes Costeletas de porco Costeletas de borrego Peitos de frango Hambúrgueres Lombos Filetes de peixe	<ul style="list-style-type: none"> • Introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa da carne. • Certifique-se de que a sonda está próxima do osso (mas sem tocar) e afastada de qualquer gordura ou cartilagem. • Certifique-se de que a ponta da sonda está introduzida exatamente no centro da carne e não inclinada na direção do seu fundo ou topo. <p>NOTA: A parte mais espessa do peito de frango pode não ser o centro. É importante que a extremidade da sonda atinja esta área para que o resultado desejado seja alcançado.</p>		
Frango inteiro	<ul style="list-style-type: none"> • Insira a sonda horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralelamente ao osso (mas sem tocar nele). • Certifique-se de que a ponta chega ao centro da parte mais espessa do peito e que não passa completamente através do peito para a cavidade. 		

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos fornecidos no início deste folheto de instruções antes de prosseguir.

Smoker (Defumação)

PREDEFINIÇÃO: 120 °C para 4 horas
INTERVALO DE TEMPERATURA: 60 - 210 °C
INTERVALO DE TEMPO: 10 min. -12 horas

- 1 Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- 2 Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.

NOTA: Se estiver a usar a sonda, consulte a secção "Usar a sonda integrada".

- 3 Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.
- 4 Puxe a caixa de defumação para abrir e utilize a colher de pellets para a encher com pellets Ninja Woodfire até ao topo. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- 5 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Feche a tampa.
- 6 Certifique-se de que o grelhador está ligado à corrente e prima o botão **MODE** (modo) ou utilize o botão rotativo para selecionar a função **SMOKER** (defumação).

NOTA: O Ninja Woodfire Flavour é ativado automaticamente ao usar a função Smoker.

- 7 A temperatura predefinida será apresentada. Para ajustar a temperatura, se desejado, prima **TEMP** (temperatura) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir a temperatura. Prima o botão rotativo para confirmar, caso contrário, o tempo de cozedura será bloqueado após 5 segundos.
- 8 Para ajustar o tempo de cozedura, prima **TIME** (tempo) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Prima o botão rotativo para confirmar, caso contrário, o tempo de cozedura será bloqueado após 5 segundos.
- 9 Prima **START** (iniciar) para começar a cozedura. Não há tempo de pré-aquecimento para a função Smoker (defumação). Os pellets passarão por um ciclo de ignição (IGN) durante 3 a 6 minutos, depois o grelhador começará a cozinhar e o temporizador iniciará a contagem decrescente.
- 10 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emite um sinal sonoro e a indicação **DONE** (concluído) surge no visor.
- 11 Retire os alimentos da placa de grelha.

Grill (Grelhados)

PREDEFINIÇÃO: Médio para 25 min.
INTERVALO DE TEMPERATURA: Baixo-alto
INTERVALO DE TEMPO: 1 min. -1 hora

- 1 Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- 2 Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.

NOTA: Se estiver a usar a sonda, consulte a secção "Usar a sonda integrada".

- 3 Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.
- 4 Se planeia adicionar o Ninja Woodfire Flavour, abra a caixa de defumação e utilize o doseador para a encher até ao topo com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- 5 Certifique-se de que o grelhador está ligado à corrente e prima o botão **MODE** (modo) ou utilize o botão rotativo para selecionar a função **GRILL** (grelhar).
- 6 Se adicionar o aroma a lenha Ninja Woodfire Flavour, prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 A temperatura predefinida será apresentada. Para ajustar a temperatura, se desejado, prima **TEMP** (temperatura) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir a temperatura. Prima o botão rotativo para confirmar; caso contrário, a temperatura ficará bloqueada após 5 segundos.
- 8 Para ajustar o tempo de cozedura, prima **TIME** (tempo) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Prima o botão rotativo para confirmar, caso contrário o tempo de cozedura será bloqueado após 5 segundos.
- 9 Prima **START** (iniciar) para iniciar o pré-aquecimento. Se utilizar o Ninja Woodfire Flavour, as pellets passarão por um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, o grelhador começará a pré-aquecer (PRE).

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que obtenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão **START/STOP** (iniciar/parar) durante 4 segundos. Aparecerá no ecrã a indicação **ADD FOOD** (ADICIONAR ALIMENTOS) a piscar. Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente. Passe para o passo 12.

- 10 Quando o pré-aquecimento terminar, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **ADD FOOD** (adicionar alimentos) surge no visor.
- 11 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.

NOTA: Deseja cozinhar com a tampa aberta? Depois de ter adicionado os alimentos, mantenha a tampa aberta; o temporizador começará a contagem decrescente após 30 segundos e cozinhará apenas com calor inferior.

- 12 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **DONE** (concluído) surge no visor.
- 13 Retire os alimentos da placa de grelha.

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos fornecidos no início deste folheto de instruções antes de prosseguir.

Air Fry (Fritadeira a ar)

PRESET (predefinição): 200 °C para 12 min.
INTERVALO DE TEMPERATURA: 150 - 240 °C
INTERVALO DE TEMPO: 1 min. -1 hora

- 1 Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- 2 Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.
- 3 Coloque o cesto de tostagem na placa de grelha e posicione os pés do cesto nos entalhes designados.

NOTA: Se estiver a usar a sonda, consulte a secção "Usar a sonda integrada".

- 4 Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.
- 5 Se planeia adicionar o Ninja Woodfire Flavour, abra a caixa de defumação e utilize o doseador para a encher até ao topo com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- 6 Certifique-se de que o grelhador está ligado à corrente e prima o botão **MODE** (modo) ou utilize o botão rotativo para selecionar a função **AIR FRY** (fritar a ar).
- 7 Se adicionar o aroma a lenha Ninja Woodfire Flavour, prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 A temperatura predefinida será apresentada. Para ajustar a temperatura, se desejado, prima **TEMP** (temperatura) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir a temperatura. Prima o botão rotativo para confirmar; caso contrário, a temperatura ficará bloqueada após 5 segundos.
- 9 Para ajustar o tempo de cozedura, prima **TIME** (tempo) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Prima o botão rotativo para confirmar, caso contrário, o tempo de cozedura será bloqueado após 5 segundos.
- 10 Prima **START** (iniciar) para iniciar o pré-aquecimento. Se utilizar o Ninja Woodfire Flavour, as pellets passarão por um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, o grelhador começará a pré-aquecer (PRE).

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que obtenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão **START/STOP** (iniciar/parar) durante 4 segundos. Aparecerá no ecrã a indicação **ADD FOOD** (ADICIONAR ALIMENTOS) a piscar. Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente. Passe para o passo 13.

- 11 Quando o pré-aquecimento terminar, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **ADD FOOD** (adicionar alimentos) surge no visor.
- 12 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- 13 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **DONE** (concluído) surge no visor.
- 14 Retire os alimentos do cesto de tostagem.

Roast (Assar)

PREDEFINIÇÃO: 180 °C para 1 hora e 30 min.
INTERVALO DE TEMPERATURA: 120 - 220 °C
INTERVALO DE TEMPO: 1 min. - 4 horas

- 1 Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- 2 Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.

NOTA: Se estiver a usar a sonda, consulte a secção "Usar a sonda integrada".

- 3 Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.
- 4 Se planeia adicionar o Ninja Woodfire Flavour, abra a caixa de defumação e utilize o doseador para a encher até ao topo com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- 5 Certifique-se de que o grelhador está ligado à corrente e prima o botão **MODE** (modo) ou utilize o botão rotativo para selecionar a função **ROAST** (assar).
- 6 Se adicionar o aroma a lenha Ninja Woodfire Flavour, prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 A temperatura predefinida será apresentada. Para ajustar a temperatura, se desejado, prima **TEMP** (temperatura) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir a temperatura. Prima o botão rotativo para confirmar; caso contrário, a temperatura ficará bloqueada após 5 segundos.
- 8 Para ajustar o tempo de cozedura, prima **TIME** (tempo) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Prima o botão rotativo para confirmar, caso contrário, o tempo de cozedura será bloqueado após 5 segundos.
- 9 Prima **START** (iniciar) para iniciar o pré-aquecimento. Se utilizar o Ninja Woodfire Flavour, as pellets passarão por um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, o grelhador começará a pré-aquecer (PRE).

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que obtenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão **START/STOP** (iniciar/parar) durante 4 segundos. Aparecerá no ecrã a indicação **ADD FOOD** (ADICIONAR ALIMENTOS) a piscar. Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente. Passe para o passo 12.

- 11 Quando o pré-aquecimento terminar, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **ADD FOOD** (adicionar alimentos) surge no visor.
- 11 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- 12 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **DONE** (concluído) surge no visor.
- 13 Retire os alimentos da placa de grelha.

FUNÇÕES DE COZEDURA - CONT.


IMPORTANTE: Reveja todos os avisos fornecidos no início deste folheto de instruções antes de prosseguir.

Bake (Cozer no forno)

PRESET (predefinição): 160 °C para 30 min.
INTERVALO DE TEMPERATURA: 130 - 210 °C
INTERVALO DE TEMPO: 1 min. - 4 horas

- 1 Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- 2 Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.
- 3 Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.

NOTA: Se estiver a usar a sonda, consulte a secção "Usar a sonda integrada".

- 4  Se planeia adicionar o Ninja Woodfire Flavour, abra a caixa de defumação e utilize o doseador para a encher até ao topo com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- 5 Certifique-se de que o grelhador está ligado à corrente e prima o botão **MODE** (modo) ou utilize o botão rotativo para selecionar a função **BAKE** (cozer no forno).
- 6  Se adicionar o aroma a lenha Ninja Woodfire Flavour, prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 A temperatura predefinida será apresentada. Para ajustar a temperatura, se desejado, prima **TEMP** (temperatura) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir a temperatura. Prima o botão rotativo para confirmar; caso contrário, a temperatura ficará bloqueada após 5 segundos.
- 8 Para ajustar o tempo de cozedura, prima **TIME** (tempo) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Prima o botão rotativo para confirmar; caso contrário, o tempo de cozedura será bloqueado após 5 segundos.
- 9 Prima **START** (iniciar) para iniciar o pré-aquecimento. Se utilizar o Ninja Woodfire Flavour, as pellets passarão por um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, o grelhador começará a pré-aquecer (PRE).

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que obtenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão **START/STOP** (iniciar/parar) durante 4 segundos. Aparecerá no ecrã a indicação **ADD FOOD** (ADICIONAR ALIMENTOS) a piscar. Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente. Passe para o passo 12.

- 10 Quando o pré-aquecimento terminar, o aparelho emite um sinal sonoro e a indicação **ADD FOOD** (adicionar alimentos) surgirá no visor.



- 11 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa ou coloque a forma para bolos sobre a placa. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- 12 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **DONE** (concluído) surge no visor.
- 13 Retire os alimentos da placa de grelha.

NOTA: Ao utilizar a função Bake, certifique-se de que está a utilizar o acessório adequado. Para ingredientes molhados ou batidos, utilize uma assadeira. Para ingredientes soltos, como rolos de canela, folhados ou biscoitos, use o cesto de tostagem.

IMPORTANTE: Reveja todos os avisos fornecidos no início deste folheto de instruções antes de prosseguir.

Dehydrate (Desidratar)

PRESET (predefinição): 60 °C para 6 horas
INTERVALO DE TEMPERATURA: 40 - 90 °C
INTERVALO DE TEMPO: 1 min. - 12 hours

- 1 Coloque o grelhador sobre uma superfície plana e nivelada.
- 2 Abra a tampa e instale a placa de grelha, posicionando-a na horizontal sobre a resistência até encaixar no lugar.
- 3 Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.
- 4 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelha. Feche a tampa.
- 5  Se planeia adicionar o Ninja Woodfire Flavour, abra a caixa de defumação e utilize o doseador para a encher até ao topo com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- 6 Certifique-se de que o aparelho está ligado e rode o botão no sentido horário a partir da posição **OFF** para selecionar a função **DEHYDRATE** (desidratar).
- 7  Se adicionar o aroma a lenha Ninja Woodfire Flavour, prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 A temperatura predefinida será apresentada. Para ajustar a temperatura, se desejado, prima **TEMP** (temperatura) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir a temperatura. Prima o botão rotativo para confirmar; caso contrário, o tempo de cozedura será bloqueado após 5 segundos.
- 9 Para ajustar o tempo de cozedura, prima **TIME** (tempo) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Prima o botão rotativo para confirmar; caso contrário, o tempo de cozedura será bloqueado após 5 segundos.
- 10 Prima **START** (iniciar) para começar a cozedura. Não existe tempo de pré-aquecimento para a função Dehydrate. Se estiver a utilizar o Ninja Woodfire Flavour, as pellets passarão por um ciclo de ignição (IGN) durante 5 a 7 minutos, depois o grelhador começará a cozinhar e o temporizador iniciará a contagem decrescente.
- 11 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o grelhador emite um sinal sonoro e a indicação **DONE** (concluído) surge no visor.
- 12 Retire os alimentos da placa de grelha.

Reheat (reaquecer)

PREDEFINIÇÃO: 170 °C para 10 min.
INTERVALO DE TEMPERATURA: 130 - 210 °C
INTERVALO DE TEMP.: 1 min - 1 hora

NOTA: A temperatura está predefinida como 170 °C.

- 1 Coloque o grelhador numa superfície plana e nivelada.
- 2 Se necessário, coloque o cesto de tostagem na placa de grelha e posicione os pés do cesto nos entalhes designados na superfície da placa de grelha. Adicione os ingredientes e, em seguida, feche a tampa.
- 3 Instale o tabuleiro de gordura deslizando-o até encaixar no devido lugar na parte de trás do grelhador.
- 4 Certifique-se de que a grelha está ligada e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição **OFF** para selecionar a função **REHEAT** (reaquecer).
- 5 A temperatura predefinida será apresentada. Prima **TEMP** (temperatura) e utilize o botão rotativo para aumentar ou diminuir a temperatura de 130 °C a 210 °C em incrementos de 10 graus.
- 6 Prima **TIME** (tempo) e utilize o botão rotativo para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora.
- 7 Prima **START** (iniciar) para começar a cozinhar (a unidade não faz pré-aquecimento no modo Reheat (reaquecer)).
- 8 A cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- 9 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emite um sinal sonoro e a indicação **DONE** (concluído) surge no visor.
- 10 Retire os alimentos do grelhador.

⚠️ AVISO: Para reduzir o risco de choque e funcionamento não intencional, desative e desligue o aparelho da tomada antes de tentar resolver um problema.

• **O meu aparelho não liga?**

- 1 Verifique se o dispositivo de corrente residual (RCD) está totalmente ligado e se o botão de reposição foi premido. O círculo por cima do botão RESET ficará aceso com a cor laranja.
- 2 Certifique-se de que o interruptor de pressionar está na posição ON (a linha será pressionada para baixo).
- 3 Certifique-se de que o botão rotativo não está na posição OFF.

Se a sua unidade não se ligar depois de tomar as medidas acima indicadas, contacte o Apoio ao Cliente através do número 800 961 655.

• **A indicação “Add Grill” (adicionar grelha) surge no visor do painel de controlo.**

É necessário instalar a placa de grelha. Assim que a instalar, feche a tampa e prima o botão de início para começar a cozinhar.

• **A indicação “Add Food” para adicionar alimentos é apresentada no visor do painel de controlo.**

O aparelho concluiu o pré-aquecimento e chegou a altura de adicionar os seus ingredientes.

• **“Shut Lid” (fechar a tampa) aparece no visor do painel de controlo.**

A tampa está aberta e tem de estar fechada para que a função selecionada se inicie.

• **O que significa OTA?**

Está a ser enviada uma atualização para o grelhador. **NÃO** desligue da tomada durante este processo. Aguardar que a OTA termine antes de utilizar.

• **A indicação “E” surge no visor do painel de controlo.**

O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 800 961 655. Para lhe oferecermos uma melhor assistência, registre o seu produto online em ninjakitchen.eu e tenha o produto à mão quando telefonar.

• **A indicação “CLD” surge no visor do painel de controlo.**

A função Cold Smoking (defumar a frio) destina-se a dar um sabor a fumo aos alimentos e não se destina a cozinhar. Quando usado em carne, aves ou peixe, este processo deve ser sempre usado em conjunto com um passo separado para levar os alimentos para temperaturas internas alimentariamente seguras. Consulte a entidade local responsável pelas normas alimentares para obter as temperaturas de segurança alimentar recomendadas.

• **Devo adicionar os ingredientes antes ou depois do pré-aquecimento?**

Para obter os melhores resultados, deixe o aparelho pré-aquecer antes de adicionar os ingredientes.

• **Preciso de encher completamente a caixa de defumação com pellets?**

Sim, encha sempre a caixa até cima. Aperfeiçoámos a quantidade de pellets necessários para cada sessão de defumação. Independentemente da função ou carga de alimentos, a unidade irá queimar os pellets adequados.

• **Aparece “Plug In” (ligar) no visor do painel de controlo.**

A sonda não está ligada à tomada no lado direito do painel de controlo. Ligue a sonda antes de continuar. Pressione a sonda até ouvir um clique.

• **Por que razão o aparelho tem uma escala de 1 a 9 para a Predefinição de Carne de Vaca?**

A perceção do aspeto de um resultado interno específico difere de pessoa para pessoa e até de restaurante para restaurante. A escala de 1 a 9 oferece uma vasta gamada opções para cada nível de cozedura para que possa personalizar ao seu gosto.

• **“PRBE ERR” (erro na sonda) aparece no visor do painel de controlo.**

Isto significa que o aparelho excedeu o tempo antes de os alimentos atingirem a temperatura definida. Como proteção para o aparelho, só pode funcionar durante determinados períodos de tempo a temperaturas específicas.

• **Por que motivo os meus alimentos estão demasiado cozinhados ou mal cozinhados, apesar de ter utilizado a sonda?**

É importante inserir a sonda no sentido do comprimento na parte mais grossa do ingrediente para obter a leitura mais precisa. Certifique-se de que deixa os alimentos repousar durante 3 a 5 minutos para concluir a cozedura. Para obter mais informações, consulte a secção “Utilização da sonda de cozedura digital”.

• **A sonda derrete se tocar na placa da grelha quente?**

Não, a pega é feita de um silicone de alta temperatura que pode suportar as altas temperaturas do grelhador elétrico de exterior Ninja® Woodfire.

• **Quando é que primo o botão da tecnologia Woodfire Flavour?**

Prima o botão da tecnologia Woodfire Flavour antes de premir o botão de início quando quiser adicionar um sabor a fumo de lenha nas funções Grill, Air Fry, Roast, Bake ou Dehydrate. Não é necessário premir o botão da tecnologia Woodfire Flavour quando utiliza a função Smoker. A tecnologia Woodfire não pode ser usada com a função REHEAT (reaquecer).

• **Porque é que há chamas a sair da caixa de pellets?**

Podem sair pequenas chamas da caixa de pellets se a tampa da grelha for levantada em condições de vento.

• **Onde devo guardar os meus pellets?**

Guarde sempre os pellets numa zona seca. Qualquer humidade nos pellets pode comprometer a ignição e a qualidade do sabor a lenha.

• **Devo usar óleos ou sprays antiaderentes ao defumar?**

Não, **NÃO** recomendamos a utilização de quaisquer óleos ou sprays antiaderentes ao defumar porque o fumo não irá aderir aos alimentos.

• **Como elimino os pellets queimados após um ciclo de cozedura?**

Os pellets podem continuar a arder após o final do tempo de cozedura. **NÃO** toque nem remova a caixa de defumação até que a grelha tenha parado de defumar, os pellets tenham ardo completamente e a caixa de defumação tenha arrefecido. Em seguida, remova a caixa de defumação e elimine em segurança o conteúdo das cinzas arrefecidas.

• **Porque é que o pré-aquecimento está a demorar tanto tempo?**

Os tempos de pré-aquecimento variam consoante a função e a temperatura da unidade.

SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: sem pré-aquecimento.

Se adicionar um sabor a lenha, o tempo de ignição necessita de mais 3 a 6 minutos.

Se utilizar a unidade em tempo invernos com chuva forte, pode necessitar de tempos de pré-aquecimento mais longos.

Se utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que é adequado para utilização no exterior com aparelhos de exterior. Se utilizar o cabo incorreto, o cabo pode sobreaquecer e derreter, ou pode ocorrer uma queda de tensão.

Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que obtenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão START/STOP durante 3 segundos. A indicação ADD FOOD para adicionar alimentos é apresentada a piscar no ecrã. Abra a tampa e coloque os ingredientes na unidade. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

• **Posso desligar a tecnologia Woodfire Flavour?**

Se já tiver premido o botão da tecnologia Woodfire Flavour e iniciado a função de cozedura ao premir o botão START (iniciar), pode premir novamente o botão da tecnologia Woodfire Flavour para a desligar, desde que a progressão do ciclo de ignição esteja inferior a 75% (este valor é indicado na barra de progresso no visor). Se os pellets tiverem acendido completamente e a grelha tiver transitado para o ciclo de pré-aquecimento (indicado no visor), não pode desligar a tecnologia Woodfire Flavour.

• **Posso adicionar mais pellets durante um ciclo de cozedura?**

Ao utilizar a função SMOKER, pode adicionar mais pellets assim que o primeiro lote estiver totalmente queimado. Mantenha premido o botão da tecnologia Woodfire Flavour durante 4 segundos para acender a nova caixa cheia de pellets. Se estiver a efetuar sessões de defumação consecutivas, recomendamos que volte a encher a caixa de defumação com o doseador de pellets, após queimar metade dos pellets. **NÃO** volte a encher mais de 2 vezes. **NÃO** reacenda os pellets.

IMPORTANTE: LEIA ATENTAMENTE OS TERMOS E CONDIÇÕES DESTE CONTRATO DE LICENÇA ANTES DE PROSSEGUIR COM A INSTALAÇÃO DESTE PROGRAMA OU COM A UTILIZAÇÃO DESTE PRODUTO:

O Contrato de Licença de Utilizador Final (“EULA, End-User License Agreement”) da SharkNinja Operating LLC (“SharkNinja”) é um contrato legal entre o Utilizador (uma única entidade ou um indivíduo) e a SharkNinja para as Aplicações de Software da SharkNinja, incluindo as instaladas pelo Utilizador nos seus produtos SharkNinja ou já instaladas no seu dispositivo, incluindo todo o firmware (doravante referido como “APLICAÇÕES SN”). Ao instalar, copiar, marcar uma caixa, clicar num botão que confirma a sua concordância com estes termos ou ao continuar a utilizar as APLICAÇÕES SN, o Utilizador está a concordar em ficar vinculado aos termos deste Contrato de Licença de Utilizador Final (EULA). Este contrato de licença representa o contrato integral relativo às APLICAÇÕES SN entre o Utilizador e a SharkNinja e substitui qualquer proposta, declaração ou entendimento prévio entre as partes. Se não concordar com os termos do presente EULA, não instale nem utilize as APLICAÇÕES SN ou este produto. As APLICAÇÕES SN estão protegidas por leis de direitos de autor e tratados internacionais de direitos de autor, bem como por outras leis e tratados de propriedade intelectual.

1. CONCESSÃO DE LICENÇA. As APLICAÇÕES SN são licenciadas da seguinte forma:

- 1.1** Instalação e utilização. A SharkNinja concede ao Utilizador o direito de transferir, instalar e utilizar as APLICAÇÕES SN na plataforma especificada para a qual a APLICAÇÃO SN foi concebida e em associação com os produtos SharkNinja com os quais as APLICAÇÕES SN foram concebidas para operar (“Dispositivos SN”).
- 1.2** Cópias de segurança. O Utilizador também pode fazer uma cópia das APLICAÇÕES SN transferidas e instaladas por si próprio para fins de cópia de segurança e arquivo.

2. DESCRIÇÃO DE OUTROS DIREITOS E LIMITAÇÕES.

- 2.1** Manutenção de avisos de direitos de autor. Não deve remover ou alterar quaisquer avisos de direitos de autor em todas e quaisquer cópias das APLICAÇÕES SN.
- 2.2** Distribuição. O Utilizador não poderá distribuir cópias das APLICAÇÕES SN a terceiros.
- 2.3** Proibição de engenharia inversa, descompilação e desmontagem. Não é permitido fazer engenharia reversa, descompilar ou desmontar as APLICAÇÕES SN, exceto e apenas na medida em que tal atividade seja expressamente permitida pela lei aplicável, não obstante esta limitação.
- 2.4** Aluguer. Não pode alugar, arrendar ou emprestar as APLICAÇÕES SN sem a respetiva autorização por escrito da SharkNinja.
- 2.5** SOFTWARE NÃO DESTINADO A REVENDA. As aplicações identificadas como “Não se destina a revenda” ou “NFR (Not for Resale)” não podem ser revendidas, transferidas ou utilizadas para qualquer fim que não seja demonstração, teste ou avaliação.
- 2.6** Serviços de apoio. A SharkNinja pode prestar serviços de apoio relacionados com as APLICAÇÕES SN (“Serviços de Suporte”). Qualquer código de software suplementar fornecido ao Utilizador como parte dos Serviços de Apoio será considerado parte das APLICAÇÕES SN e está sujeito aos termos e condições do presente EULA.
- 2.7** Conformidade com a legislação aplicável. Deve cumprir todas as leis aplicáveis relativas à utilização das APLICAÇÕES SN.

3. ATUALIZAÇÕES.

A SharkNinja pode fornecer ao Utilizador atualizações ou melhorias das APLICAÇÕES SN. Este EULA regerá quaisquer atualizações fornecidas pela SharkNinja que substituam e/ou complementem as APLICAÇÕES SN, a menos que essa atualização seja acompanhada por um EULA separado, caso em que serão regidas pelos termos desse EULA. Se decidir não transferir e utilizar uma atualização fornecida pela SharkNinja, terá de compreender que pode colocar as APLICAÇÕES SN em risco de ameaças graves à segurança ou fazer com que as APLICAÇÕES SN se tornem inutilizáveis ou instáveis.

4. DADOS E PRIVACIDADE.

A SharkNinja está empenhada em garantir a privacidade do Utilizador, aderindo a elevados padrões de justiça e integridade. Estamos empenhados em manter os nossos clientes informados sobre a forma como utilizamos as informações que recolhemos do Utilizador como resultado do uso de cada um dos nossos sites ou APLICAÇÕES SN. As nossas práticas de privacidade são descritas na Política de Privacidade da SharkNinja, bem como em avisos separados fornecidos quando uma aplicação, produto ou serviço é adquirido ou transferido. Ao utilizar as APLICAÇÕES SN ou ao fornecer-nos as suas informações pessoais, o Utilizador está a aceitar e a consentir com as práticas, termos e condições descritos na Política de Privacidade da SharkNinja. As suas informações serão sempre tratadas de acordo com a Política de Privacidade da SharkNinja, que é incorporada por referência neste EULA e pode ser consultada no seguinte URL: <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

IMPORTANTE: LEIA ATENTAMENTE OS TERMOS E CONDIÇÕES DESTE CONTRATO DE LICENÇA ANTES DE PROSSEGUIR COM A INSTALAÇÃO DESTE PROGRAMA OU COM A UTILIZAÇÃO DESTE PRODUTO:

5. BIBLIOTECAS DE APLICAÇÕES E SOFTWARE INCORPORADO DE TERCEIROS.

- 5.1** O Utilizador reconhece que a Ayla Networks, Inc. (“Ayla”) forneceu determinadas bibliotecas de aplicações que foram incorporadas nas APLICAÇÕES SN (“Bibliotecas de Aplicações da Ayla”) e permite que os Dispositivos SN se liguem ao Serviço Ayla Cloud (“Software Incorporado Ayla”).
- 5.2** O Utilizador não usará as Bibliotecas de Aplicações da Ayla, exceto como uma parte incorporada das APLICAÇÕES SN, sem quaisquer modificações relativamente à forma como lhe foram fornecidas.
- 5.3** O Utilizador não utilizará o Software Incorporado Ayla exceto como uma parte incorporada dos Dispositivos SN, sem quaisquer modificações relativamente à forma como lhe foi fornecido.
- 5.4** O Utilizador não modificará, adaptará, traduzirá ou criará trabalhos derivados baseados neste, nem descompilará, desmontará, aplicará engenharia inversa ou, de outra forma, tentará derivar o código fonte ou os algoritmos subjacentes das Bibliotecas de Aplicações da Ayla ou do Software Incorporado Ayla.
- 5.5** A SharkNinja detém toda a propriedade das APLICAÇÕES SN (e das Bibliotecas de Aplicações da Ayla contidas nestas) e de qualquer software instalado nos Dispositivos SN (incluindo o Software Incorporado Ayla) e apenas é concedida ao Utilizador uma licença para utilização em associação com as APLICAÇÕES SN e Dispositivos SN.
- 5.6** O Utilizador não utilizará as Bibliotecas de Aplicações da Ayla ou o Software Incorporado Ayla para tentar obter acesso não autorizado ou utilizar os sistemas/serviços de outros licenciados da SharkNinja; nem transmitirá vírus, worms, cavalos de Troia, bombas-relógio, spyware, malware, cancelbots, mecanismos de recolha passiva, robôs, software de extração de dados ou qualquer outro código ou programa malicioso ou invasivo para os sistemas/serviços de outros licenciados da SharkNinja.
- 5.7** O Utilizador não utilizará as Bibliotecas de Aplicações da Ayla ou o Software Incorporado Ayla para interferir, violar ou contornar qualquer funcionalidade de segurança, funcionalidade de autenticação ou qualquer outra funcionalidade que restrinja ou imponha limitações à utilização ou acesso aos sistemas/serviços dos outros licenciados da SharkNinja.
- 5.8** Não irá sondar, atacar, analisar ou testar a vulnerabilidade dos sistemas/serviços dos outros licenciados da SharkNinja.
- 5.9** Os outros licenciados da SharkNinja das APLICAÇÕES SN, Bibliotecas de Aplicações da Ayla e do Software Incorporado Ayla são os terceiros beneficiários expressos deste EULA e as disposições desta Secção deste EULA são expressamente estabelecidas para benefício desses licenciados e são aplicáveis por esses licenciados.

6. RESCISÃO.

Sem prejuízo de quaisquer outros direitos, a SharkNinja pode rescindir este EULA se o Utilizador não cumprir os termos e condições do mesmo. Nesse caso, o Utilizador deve destruir todas as cópias das APLICAÇÕES SN que tenha na sua posse.

8. SOFTWARE OPEN SOURCE.

O Utilizador reconhece pelo presente que as APLICAÇÕES SN podem conter software sujeito a licenças “open source” ou “software gratuito” (“Software Open Source”). A licença concedida pelo presente EULA não se aplica ao Software Open Source contido nas APLICAÇÕES SN. Em vez disso, os termos e condições na licença de Software Open Source aplicável aplicar-se-ão ao Software Open Source. Nada neste EULA limita os direitos do Utilizador ou lhe concede direitos que substituam qualquer licença de Software Open Source. O Utilizador reconhece que a licença do Software Open Source é exclusivamente entre o Utilizador e o licenciante aplicável do Software Open Source. Na medida em que os termos das licenças aplicáveis ao Software Open Source exigirem que a SharkNinja forneça o Software Open Source, em formato original ou executável, ou forneça cópias dos termos de licença aplicáveis ou outras informações necessárias, o Utilizador pode obter uma cópia do software contactando a SharkNinja no endereço físico abaixo. Pode encontrar informações adicionais sobre o Software Open Source e os seus termos de utilização em www.sharkclean.eu/opensource.

9. SEM GARANTIAS.

A SharkNinja renuncia expressamente a qualquer garantia das APLICAÇÕES SN, Bibliotecas de Aplicações da Ayla ou Software Incorporado Ayla. As APLICAÇÕES SN, as Bibliotecas de Aplicações da Ayla e o Software Incorporado Ayla são fornecidos “tal como estão”, sem qualquer garantia expressa ou implícita de qualquer tipo, incluindo, entre outras, quaisquer garantias de comercialização, não violação de direitos, adequação a um fim específico ou título. A SharkNinja não garante nem assume a responsabilidade pela exatidão ou integridade de qualquer informação, texto, gráficos, ligações ou outros itens contidos nas APLICAÇÕES SN. A SharkNinja não oferece quaisquer garantias relativamente a qualquer dano que possa ser causado pela transmissão de um vírus informático, worm, bomba lógica ou outro programa informático. A SharkNinja rejeita expressamente qualquer garantia ou declaração a terceiros.

10. LIMITAÇÃO DE RESPONSABILIDADE.

Em caso algum a SharkNinja ou os seus fornecedores serão responsáveis por qualquer dano especial, incidental, punitivo, indireto ou consequente (incluindo, entre outros, danos por perda de lucros ou informações confidenciais ou outras, por interrupção de negócios, por ferimentos pessoais, por perda de privacidade, pelo incumprimento de qualquer dever, incluindo de boa-fé ou de cuidados razoáveis, por negligência, e por qualquer outra perda pecuniária ou outra) decorrente, ou de alguma forma relacionados com a utilização ou incapacidade de utilização dos Dispositivos SN ou das APLICAÇÕES SN, a prestação ou falha na prestação de apoio ou outros serviços, informações, software e conteúdo relacionados através do produto ou de outra forma decorrente da utilização das APLICAÇÕES SN, ou de outra forma, ao abrigo ou em associação com qualquer disposição deste EULA, mesmo em caso de falha, ato ilícito (incluindo negligência), responsabilidade estrita, violação do contrato, ou violação da garantia da SharkNinja ou de qualquer fornecedor, e mesmo que a SharkNinja ou qualquer fornecedor tenha sido avisado da possibilidade desses danos. A SharkNinja não terá qualquer responsabilidade relativamente ao conteúdo das APLICAÇÕES SN ou qualquer parte destas, incluindo, mas não se limitando a erros ou omissões contidos nestas, calúnias, violações de direitos de publicidade, privacidade, direitos de marca comercial, interrupção de negócios, lesões pessoais, perda de privacidade, direitos morais ou divulgação de informações confidenciais.

11. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.

As leis da Commonwealth de Massachusetts regerão este EULA e o Utilizador consente, pelo presente, na jurisdição e foro exclusivos nos tribunais estaduais e federais situados na Commonwealth de Massachusetts.

12. ATRIBUIÇÃO.

A SharkNinja pode ceder este EULA sem aviso prévio ao Licenciante.

13. CONTRATO INTEGRAL.

O presente EULA (incluindo qualquer adenda ou alteração ao presente EULA que esteja incluída nos Dispositivos SN) constitui o contrato integral entre o Utilizador e a SharkNinja relativamente às APLICAÇÕES SN e substitui todas as comunicações, propostas e declarações anteriores ou contemporâneas, orais ou escritas, no que diz respeito às APLICAÇÕES SN ou a qualquer outro assunto abrangido pelo presente EULA. Na medida em que os termos de quaisquer políticas ou programas da SharkNinja para serviços de apoio entrem em conflito com os termos deste EULA, os termos deste EULA prevalecerão. Se tiver dúvidas relativamente a este EULA, contacte a SharkNinja no endereço 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494.



BASE AJUSTÁVEL

Tire ainda mais partido da sua estação de cozinha de exterior com uma base ajustável e de uso intensivo.



MESA DE APOIO ADICIONAL

Estenda a sua superfície de trabalho em ambos os lados da base e mantenha os utensílios de cozinha à mão.



TAMPA DO GRELHADOR DE BARBECUE

Desde chuva intensa ao sol mais forte, a tampa leve e impermeável do Grelhador de Barbecue protege os seus alimentos.



PLACA LISA

Faça salteados, fajitas, panquecas e muito mais com esta placa lisa antiaderente que encaixa no seu Grelhador de Barbecue.



TABULEIRO PLANO E PLACA DE GRELHA

Faça grelhados e salteados ao mesmo tempo. Cozinhe até quatro hambúrgueres e 500 g de legumes ao mesmo tempo.



COBERTURAS PARA TABULEIRO DE GORDURA

Torne a limpeza fácil com 10 coberturas.



SACOS DE PELLETS

Compre as nossas Misturas de Assinatura e obtenha até 20 sessões de fumo por saco. Ambos os sabores ligam na perfeição com qualquer prato.



PRATELEIRA PARA ASSAR E DEFUMAR

Aumenta o fluxo de ar para um defumado, sabor a churrasco e caramelização fortes.

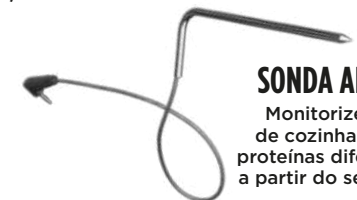


PRATELEIRA PARA COSTELETAS

Grelhe uniformemente e defume até 4 conjuntos completos de costeletas ao mesmo tempo.



COMPRE EM
ninjakitchen.eu



SONDA ADICIONAL

Monitorize os níveis de cozinhado de duas proteínas diferentes, tudo a partir do seu telemóvel.

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa, como consumidor, tem o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus “direitos legais”). Pode exigir o cumprimento destes direitos legais perante o seu revendedor. Contudo, na Ninja, estamos tão confiantes quanto à qualidade dos nossos produtos (os “Produtos”) que lhe oferecemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias — os seus direitos legais de comprador não são afetados. Tenha em atenção que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das garantias emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Alemanha) (“nós”, “nosso” ou “nos”). Não afetam os seus direitos legais ou as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com este. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

A Ninja garante

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho tem de trabalhar corretamente, o máximo de tempo possível. A garantia que o acompanha é um aspeto importante a considerar e reflete a confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, irá precisar das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- Modelo n.º
- Número de série (apenas se disponível)
- Data de compra do produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, visite www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A impossibilidade de apresentação de um recibo válido anulará a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo sugestões, conselho e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e os seus lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para conhecer os detalhes da nossa política de privacidade, visite www.ninjakitchen.eu

Quanto tempo dura a garantia dos nossos Produtos?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição (a critério da Ninja) do seu Produto, incluindo todas as peças e mão de obra em caso de qualquer defeito de fabrico, materiais e acabamentos (incluindo custos de transporte e envio). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, falhas causadas por uso negligente ou falta de cuidado, má utilização, negligência, operação descuidada ou um manuseamento do aparelho de cozinha que não esteja de acordo com o Manual de Instruções Ninja fornecido com a sua máquina.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja).
- Reparações ou alterações efetuadas por outras partes que não a Ninja ou os seus agentes, a menos que possa demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por outras partes não estão relacionadas com o defeito para o qual está a invocar a garantia.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?


As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobresselentes, peças de substituição e acessórios Ninja para todas as máquinas Ninja em www.ninjakitchen.eu

Lembre-se de que a utilização de peças que não sejam da Ninja pode invalidar a sua garantia do fabricante. No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.



REKISTERÖI OSTOKSESI

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Skannaa QR-koodi mobiililaitteellasi

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240 V- 50-60 Hz

Teho: 1 700 W

VINKKI: Malli- ja sarjanumerot löytyvät laitteen takana virtajohton vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei pidä hävittää kotitalousjätteen mukana. Valvomattoman jätteen hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite on kierrätettävä vastuullisesti kestävästä materiaaliressurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätettäisiin ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä turvallisuusohjeita	202
Osat & lisävarusteet	204
Ennen ensimmäistä käyttöä	205
Grillin sijoittaminen	205
Käyttö säässä kuin säässä	205
Jatkojohto	205
Grillin virran kytkeminen päälle	205
Irrottettava savustusrasia	206
Grillin puhdistaminen	206
Ohjauspaneeli tutuksi	207
Toimintopainikkeet	207
Käyttöpainikkeet	207
Kiinteän lämpömittarin käyttö	208
Mittarin asettaminen oikein	209
Kypsennystoiminnot	210
Smoker (Savustus)	210
Grill (Grillaus)	210
Air Fry (Kuumailmakypsennys)	211
Roast (Paahto)	211
Bake (Paisto)	212
Dehydrate (Kuivaus)	213
Reheat (Uudelleenlämmitys)	213
Vianmääritysopas	214
Ninja Cooking Connected Grill	216
Saatavana olevat lisävarusteet	219
Valmistajan takuu	220

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA KAUPALLISISSA EIKÄ TEOLLISISSA SOVELLUKSISSA. LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

VAROITUS

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai palovamman, joka saattaa johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin tai kuolemaan. Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

- Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön ulkona. **ÄLÄ** käytä laitetta kaupallisissa eikä teollisissa sovelluksissa. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- EI SAA** käyttää sisätiloissa. Tämä grilli on suunniteltu **KÄYTETTÄVÄKSI AINOASTAAN ULKONA** alueella, jossa on hyvä ilmanvaihto. Jos grilliä käytetään paikassa, jossa on katos, sen ympärille saattaa kerääntyä myrkyllisiä kaasuja, kuten häkää, aiheuttaen vakavia vammoja tai kuoleman.
- Laitetta voivat käyttää henkilöt, lapset mukaan lukien, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein. Käytä laitetta **AINOASTAAN** sivuissa olevat kahvat asennettuina paikoilleen.
- Liekkien tai lämmön aiheuttamien omaisuusvahinkojen välttämiseksi grilli on pidettävä vähintään 92 cm etäisyydellä seinistä, kaiteista tai muista grilliin takana, sivuilla ja yläpuolella olevista syttyvistä rakenteista.
- Varmista, että pinta on tasainen, vakaa, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta käytön aikana lähelle reunaa tasolla, jolle grilli on asetettu.
- Huolehdi siitä, että lapset eivät pääse leikkimään laitteella. **PIDÄ** laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta. Laitetta ei myöskään saa käyttää lasten lähellä.
- Laitteen virta suositellaan syötettäväksi vikavirtasuojakytkimen kautta, jonka laskettu jäännösvirta ei ylitä 30 mA. Laite tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan. Kytke tämä laite vain virtapiiriin, joka on mitoitettu sen tehontarpeelle ja vähintään 16 ampeerin teholle. Näin vältetään virtapiiriin ylikuormitus, laitteen mahdollinen vaurioituminen ja tulipaloriski.
- Laitteen mukana toimitetaan lyhyt virtajohto, jonka tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon. **SOPII KÄYTETTÄVÄKSI ULKOKÄYTTÖÖN SUUNNITELTUIEN LAITTEIDEN KANSSA.** Saatavilla on pitkiä, irrotettavia virta- ja jatkojohtoja. Niitä voidaan käyttää, kunhan käytön yhteydessä noudatetaan varovaisuutta.
- Liekkien tai lämmön aiheuttamien omaisuusvahinkojen ja palovammojen välttämiseksi tulee savustuksen aikana **AINA** ylläpitää vähintään 30 cm:n etäisyyttä pellettirasiaan. Pellettirasiasta voi tulla pieniä liekkejä, kun grillin kantta nostetaan tuulisissa olosuhteissa.
- Palovammojen välttämiseksi käytä **AINA** pellettimittaa, kun lisäät pellettejä savustusrasiaan. **ÄLÄ** lisää pellettejä käsin.
- Palovammojen ja omaisuusvahinkojen välttämiseksi varmista, että savustusrasian kansi on täysin kiinni. Näin liekit eivät pääse karkaamaan savustusrasiasta.
- Pellettit saattavat palaa edelleen, vaikka kypsennysaika on päättynyt. **ÄLÄ** koske savustusrasiaan tai poista sitä ennen kuin grilli on lakannut savuamasta, pellettit ovat palaneet kokonaan ja savustusrasia on jäähtynyt.
- Henkilövahinkojen ja palovammojen välttämiseksi anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoon viemistä.
- ÄLÄ** lisää liikaa pellettejä pellettirasiaan. Jos pellettejä on liikaa, rasiaan pääsee happea, mikä saattaa aiheuttaa palamista, liekkejä ja vahinkoja laitteelle johtaen palovammaan.
- ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palo- ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja.
- ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Kori lämpenee erittäin kuumaksi ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta lisävarustetta ottaessasi sitä laitteesta. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkävirtaisen keittiövälilinen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.
- Varmista **AINA** palovammojen tai henkilövahinkojen välttämiseksi, että grilli on jäähtynyt täysin ennen kuin irrotat, poistat tai siirrat kypsennyslevyjä.

- ÄLÄ** käytä laitetta ilman grillilevyä.
- Sähköiskujen välttämiseksi virtajohto ja jatkojohto tulisi asettaa siten, että ne eivät roiku työtasolta eivätkä pöydältä, etteivät lapset pääse tarttumaan niihin eikä niihin voi kompastua. Pidä johdon liitäntä kuivana **ÄLÄKÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikköä veteen tai muihin nesteisiin.
- Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtasoa alapuolella olevaa pistorasiaa.
- ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- ÄLÄ** aseta laitetta kuumalle pinnalle äläkä anna johdon koskettaa kuumaa pintaa.
- Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan valtuuttamia. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vamman.
- Ennen lisävarusteen laittamista keittimeen varmista, että se on puhdas ja kuiva.
- ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsytymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumentumisen.
- ÄLÄ** aseta laitteen päälle mitään, kun kansi on suljettuna käytön aikana.
- Varmista, että grillilevy on asetettu paikalleen oikein ja lukittu kunnolla paikalleen.
- ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppoaistamiseen.
- Joistakin ruokalajeista saattaa roiskua öljyä tai rasvaa. Avaa grilli varovasti palovammojen välttämiseksi.
- Jos rasva syttyy palamaan tai tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.
- Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Välttääksesi mahdollisen sairastumisen tarkista **AINA** ulkoisella paistomittarilla, että ruoka kypsyntyy suosituksen mukaisiin lämpötiloihin.
- Käytä laitteessa **VAIN** elintarvikekäyttöön hyväksytyjä aitoja Ninjan puupellettejä.
- ÄLÄ KOSKAAN** käytä savustimessa lämmityskäyttöön tarkoitettuja pellettejä, puuta, hiiltä, nestemäistä polttoainetta äläkä mitään muuta palavaa materiaalia.
- Pidä kädet ja kasvat etäällä savustusrasiasta laitteen ollessa käytössä ja kuuma.
- Pidä **AINA** sähköpaloihin soveltuvaa sammutinta käden ulottuvilla savustinta käytettäessä.
- Säilytä **AINA** pellettejä kuivassa paikassa etällä lämpöä tuottavista laitteista ja polttoainesäiliöistä.
- Pidä grilli puhtaana ja varmista, ettei grilliin tai savustusrasiaan kerääntynyt rasvaa tai tuhkaa. Tämä pienentää huomattavasti rasvapalon riskiä ja vähentää ylimääräistä savua, joka voi pilata ruoan maun.
- Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- Irrota laite virtalähteestä kytkemällä se pois päältä painamalla virtapainiketta ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta.
- ÄLÄ** puhdista laitetta suihkuttamalla vettä.
- ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- Säilytä laitetta sisätiloissa, kun sitä ei käytetä pitkään aikaan.
- Säilytä laite lasten ulottumattomissa.
- ÄLÄ** säilytä grilliä sääolosuhteille alttiina ilman suojapeitettä. Käytä **AINA** grillin suojapeitettä, kun säilytät sitä ulkona.



Lue ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomiotta.

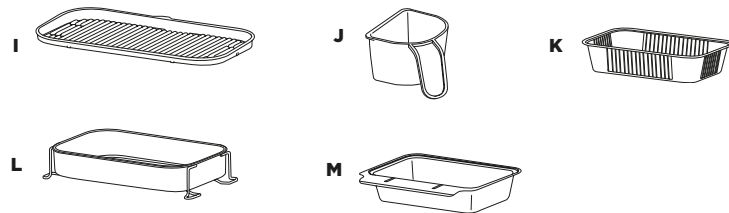
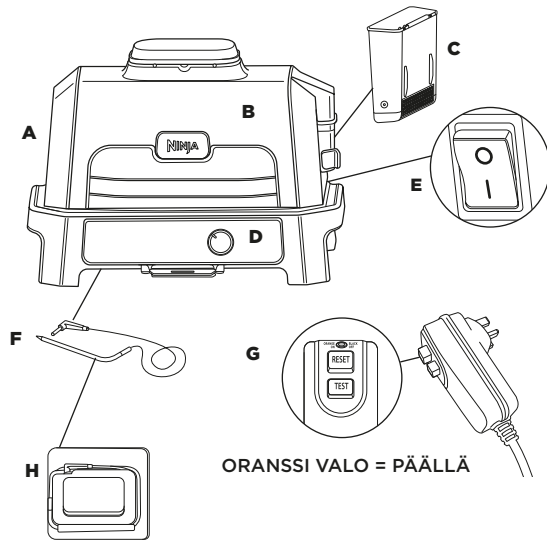


Varo kuumaa pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välittömästi palovammoilta.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT JA LISÄVARUSTEET

- A Pääyksikkö
- B Kansi
- C Pellettirasia
- D Ohjauspaneeli
- E Virtakytkin
- F Kiinteä lämpömittari
- G Virtajohto ja vikavirtasuojakytkimen pistoke
- H Laitteen mukana tulevan lämpömittarin lokero
- I Grillilevy
- J Pellettimitta
- K Rasva-alustan vuorauslevy
- L Rapeutuskori
- M Rasva-alusta



Tilaa vara- ja lisäosat sekä lisävarusteet osoitteesta ninjakitchen.eu.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 1 Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja teipit.
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese grillilevy ja rapeutuskori lämpimällä saippuvedellä ja huutele ja kuivaa ne huolellisesti. Grillilevyä, rapeutuskoria tai pääyksikköä **EI** voi pestä astianpesukoneessa. **ÄLÄ KOSKAAN** pese pääyksikköä astianpesukoneessa.
- 4 **ÄLÄ** käytä hankaavia harjoja tai sieniä kypsennuspintojen puhdistamiseen, sillä ne saattavat vahingoittaa pinnoitetta.

Suosittellemme asettamaan kaikki lisävarusteet grillin sisään ja käyttämään laitetta GRILL-asetuksella ja lämpötilan HI-asetuksella (korkea) 20 minuutin ajan lisäämättä ruokaa. Tämä poistaa kaikki jäämät. Tämä on täysin turvallista eikä heikennä grillin suorituskykyä.

Jatka noudattamalla sivulla 206 olevia ohjeita ennen kuin yrität suorittaa tätä toimenpidettä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ - JATKUU

Grillin sijoittaminen

Aseta grilli vakaalle ja tasaiselle pinnalle. On tärkeää, että pinta kestää laitteen painon ja koon. Alapinta pysyy aina viileänä, joten laite voidaan asettaa mille pinnalle tahansa. Kuumuuden ja savun takia laite tulee sijoittaa niin, että sen etäisyys seinistä ja kaikesta laitteen yläpuolella olevasta on vähintään 90 cm.



Käyttö säässä kuin säässä

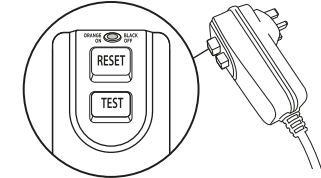
Tämä grilli on turvallinen käyttää kaikissa sääolosuhteissa. Päälaitteen luokitus on IPX4 ja liittimen luokitus on IP66. Vikavirtasuojakytkimen liitin antaa lisäsuojaa, ja se on suunniteltu laukeamaan, mikäli virtapiiriin ilmaantuu jokin ongelma. Kun laitetta ei käytetä, se kannattaa peittää, jotta se pysyy siistinä. Vaikka laite onkin turvallinen, siihen tulee kulumisen merkkejä, jos se altistuu sääilmiöille.

JATKOJOHTO

Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se soveltuu käyttöön ulkona ulkokäyttöön suunniteltujen laitteiden kanssa. Vääränlaisen johdon käyttö saattaa johtaa johdon ylikuumentumiseen tai sulamiseen ja/tai jännitteen alenemiseen. Jännitteen aleneminen saattaa pidentää esilämmitysajoja ja vaikuttaa kypsennystulokseen ja/tai -aikoihin.

GRILLIN VIRRRAN KYTKEMINEN PÄÄLLE

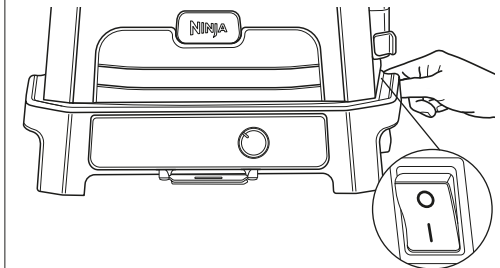
- 1 Kytke vikavirtasuojakytkin pistorasiaan. Kytke pistoke päälle.
- 2 Paina vikavirtasuojakytkimestä RESET-painiketta (nollaa). RESET-painikkeen (nollaa) yläpuolella olevaan ympyrään pitäisi syttyä oranssi valo. Jos näin ei tapahdu, kokeile toista pistorasiaa. Huomautus: Oranssia valoa voi olla vaikea havaita suorassa auringonvalossa.



- 3 Paina vikavirtasuojakytkimestä TEST-painiketta (testi). Ympyrään pitäisi nyt syttyä musta valo. Tämä tarkoittaa sitä, että vikavirtasuojakytkin toimii oikein. Jos ympyrään ei syty musta valo, kun painat TEST-painiketta (testi), ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 4 Kun olet tarkistanut, että vikavirtasuojakytkin toimii oikein, paina vielä kerran RESET (nollaa). Valon pitäisi jälleen syttyä palamaan oranssina. Voit nyt kytkeä laitteeseen virran.

HUOMAUTUS: Vikavirtasuojakytkimen valo; ORANSSI = vikavirtasuojakytkin on päällä; MUSTA = vikavirtasuojakytkin on pois päältä.

- 5 Paina VIRTAPAINIKETTA ohjauspaneelin takaa. Virtapainike on päällä, kun puoli, jossa on viiva, on painettuna alas..



- 6 Käännä nyt ohjauspaneelin etupuolella olevaa valitsinta haluamasi toiminnon kohdalle. Näyttöön pitäisi syttyä valo sekä ajan tai lämpötilan ilmaisimet. Grilli on nyt valmis käytettäväksi.

HUOMAUTUS: Vikavirtasuojakytkimen RESET-painiketta (nollaa) tulee painaa joka kerta, kun laite irrotetaan pistorasiasta tai pistorasia kytketään pois päältä.

IRROTETTAVA SAVUSTUSRASIA

Toimitetaan laitteeseen valmiiksi asennettuna. Sijaitsee kannen oikealla puolella. Varmista aina, että irrotettava savustusrasia on asetettu paikalleen ennen pellettien lisäämistä. Lue kaikki varoitukset ennen kuin jatkat.

Savustusrasian asentaminen:

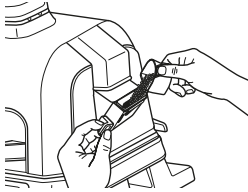
Asenna savustusrasian irrotettava osa vetämällä savustusrasia auki toisella kädellä ja asettamalla sitten irrotettava osa oikealle paikalleen.



Ninja Woodfire -pellettien lisääminen:

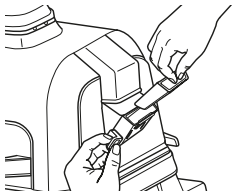
Täytä pellettimitä kokonaan mutta varo, ettei pellettejä putoa. Pidä savustusrasia auki ja kaada pellettejä savustusrasiaan pellettimitällä. Täytä savustusrasia kokonaan.

Käytä ainoastaan Ninja Woodfire -pellettejä parhaiden tulosten, suorituskyvyn ja maun takaamiseksi.



Savustusrasian irrottaminen ja puhdistaminen:

Palovammojen välttämiseksi anna pellettien palaa kokonaan ja savustusrasian jäähtyä täysin. Poista sitten savustusrasia grillistä ja hävitä sisältö turvallisesti.



GRILLIN PUHDISTAMINEN

Grilli tulisi puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen ja lisävarusteiden **AINA** jäähtyä ennen puhdistusta.

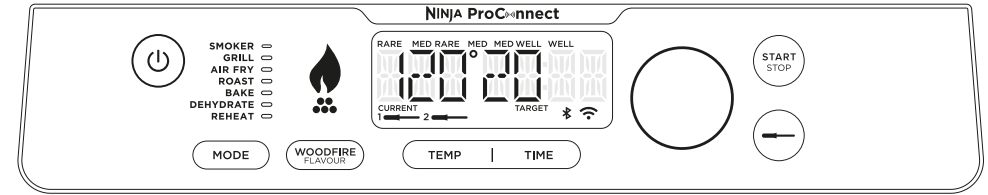
- Irrota grilli virtalähteestä ennen puhdistusta. Jätä kansi auki ruoan poistamisen jälkeen nopeuttaaksesi laitteen jäähtymistä.
- Poista savustusrasia ja hävitä koko rasian sisältö turvallisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Savustusrasiaa ei tarvitse puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Jäämien poistoa teräsharjalla suositellaan aina kymmenen käyttökerran välein.

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä nestemäistä puhdistusainetta savustusrasian puhdistamiseen.

- Pellettimitan voi pestä astianpesukoneessa. Grillilevyä, rapeutuskoria, rasva-alustaa tai savustusrasiaa ei voi pestä astianpesukoneessa. **ÄLÄ** laita mittaria astianpesukoneeseen.
- Kiinteä lämpömittari ja pidike tulee pestä ainoastaan käsin. **ÄLÄ** upota mitään osaa mittarista veteen tai muuhun nesteeseen. Suosittelemme puhdistamaan sen ainoastaan kostealla liinalla.
- Poista jäähtynyt rasva-alusta varoen laitteen takaa ja hävitä rasva turvallisesti jokaisen käytön jälkeen. Pese rasva-alusta käsin lämpimässä saippuavedessä.
- Sisäkansi tulee pyyhkiä kostealla pyyhkeellä tai liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen rasvan poistamiseksi ja jotta laitteeseen ei muodostu hajuja.
- Jos ruokajäämiä tai rasvaa jää jumiin grillilevyille tai muuhun irrotettavaan osaan, liota sitä lämpimässä saippuavedessä ennen puhdistusta.
- Poista tarttumattomalla pinnalla varustettu grillilevy sekä tarttumattomalla pinnalla varustettu rapeutuskori (jos sellaista on käytetty) jokaisen käyttökerran jälkeen ja pese ne käsin lämpimässä saippuavedessä.

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita. **ÄLÄ KOSKAAN** upota pääyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen. **ÄLÄ** pese astianpesukoneessa.

- Kun pinoat pinnoitettuja osia säilytykseen, aseta liina tai talouspaperin pala jokaisen osan väliin pintojen suojaamiseksi.



TOIMINTOPAINIKKEET

Aitoja savuisia grillausmakuja voi saavuttaa kahdella tavalla:

1. **SMOKER**-ohjelmalla (savustin) kypsentämällä ruokaa pidemmän aikaa täyteläisten makujen ja mureiden tulosten aikaansaamiseksi.
2. Voit lisätä Woodfire Flavour -makua (puulämmitteisen grillin makua) kaikkiin toimintoihin **REHEAT** (uudelleenlämmitys) -toimintoa lukuun ottamatta **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** -painikkeella.

SMOKER (SAVUSTIN): Luo täyteläisiä, savuisia makuja kypsentaessasi suuria lihapaloja mureaksi hitaasti matalalla lämmöllä.

GRILL (GRILLAUS): Kypsennys kansi suljettuna ylä- ja alalämmöllä. Sopii parhaiten suurten tai paksujen lihapalojen grillaamiseen, pakasteruoalle tai ruskistukseen joka puolelta. Avaa kansi herkkien ruokien tai vähärasvaisten proteiinituotteiden grillaamisen aikana saadaksesi aikaan kauniita grillausjälkiä ilman ylikypsentämistä.

AIR FRY (KUUMAILMAKYPSENNYS): Rapeita tuloksia pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä suuremmilla tuulettimen nopeuksilla.

ROAST (PAAHTO): Mureuta lihaa, paahda vihanneksia ja paljon muuta.

BAKE (PAISTO): Paista kakkuja, herkkuja, jälkiruokia ja paljon muuta pienemmillä tuulettimen nopeuksilla.

DEHYDRATE (KUIVAUS): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja kasviksia terveelliseksi välipaloiksi.

REHEAT (UDELLEENLÄMMITYS): Ihanteellinen ruoan uudelleenlämmittämiseen, jotta mitään ei mene hukkaan.

KÄYTTÖPAINIKKEET

VALITSIN: Säädä valitsimella lämpötila, kypsennysaika ja mittarin asetukset.

HUOMAUTUS: Kun laitteen virta on päällä, näyttöä palaa valo.

WOODFIRE FLAVOUR: Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit lisätä ruokaan aitoja savuisia makuja painamalla Woodfire Flavour -painiketta. Tarkoitettu käytettäväksi Grill-, Air Fry-, Bake-, Roast- ja Dehydrate-toimintojen kanssa. Kun painat tätä painiketta, näytön liekkikuvakkeeseen syttyy valo.

HUOMAUTUS: Ninja Woodfire Flavour -tekniikka menee automaattisesti päälle savustettaessa.

TEMP (lämpötila): Muuta grillin lämpötilaa painamalla ensin TEMP. Tämän jälkeen voit lisätä tai alentaa lämpötilaa valitsimella.

TIME (aika): Muuta kypsennysaikaa painamalla ensin TIME. Tämän jälkeen voit lisätä tai vähentää kypsennysaikaa valitsimella.

START/STOP: Käynnistä tai lopeta nykyinen kypsennystoiminto painamalla tätä painiketta. Voit ohittaa esilämmityksen painamalla ja pitämällä pohjassa tätä painiketta 4 sekunnin ajan.

KÄYTÄ ESILÄMMITYSTÄ PAREMPIEN TULOKSIEN SAAMISEKSI

On suositeltavaa antaa grillin esilämmitä täysin ennen ruoan lisäämistä parhaiden grillaustulosten saamiseksi. Ruoan lisääminen ennen esilämmityksen valmistumista voi johtaa ruoan ylikypsymiseen, savun muodostumiseen ja pidempään esilämmitysaikaan.

Kun olet asettanut toiminnon, ajan ja lämpötilan, paina painiketta **START**, niin laite käynnistää esilämmityksen automaattisesti (paitsi jos käytät **Smoker-toimintoa [savustin]**, **Reheat-toimintoa [uudelleenlämmitys]** tai **Dehydrate-toimintoa [kuivaus]** ilman Ninja Woodfire Flavour -tekniikkaa).

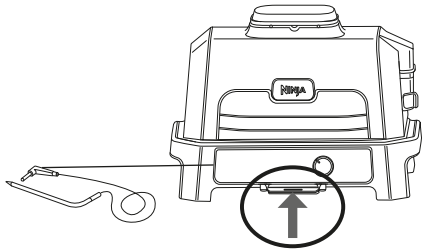
KIINTEÄN LÄMPÖMITTARIN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: ÄLÄ laita käsiä kiinteän lämpömittarin johdon lähelle käytön aikana estääksesi palo- ja kaltaushaavat.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Varmista ennen pistorasian kytkemistä, että mittarin liitännässä ei ole jäämiä eikä johdossa ole solmuja.

- 1 Liu'uta lämpömittarin säilytyslokero ulos ohjainpaneelin alta ja kerä sitten johto auki lokerosta lämpömittarin irrottamiseksi.



Lämpömittarin liitäntä on valitsimen vasemmalla puolella. Se löytyy nostamalla suojakansi.

- 2 Kytke lämpömittari ohjauspaneelin vasemmalla puolella olevaan ylempään liitäntään, jossa on merkintä 1. Työnnä pistoketta voimakkaasti, kunnes se ei mene enempää liitäntään. Liu'uta säilytyslokero takaisin.

- 3 Kun lämpömittari on kiinnitetty liitäntään, valitse haluttu kypsennystoiminto ja -lämpötila.

HUOMAUTUS: Kypsennysaikaa ei tarvitse valita, sillä grilli kytkee lämmityselementin automaattisesti pois päältä ja hälyttää, kun ruoka on kypsää.

- 4 Paina Probe-painiketta ja valitse sitten valitsimella haluttu proteiiniutuotetyyppi tai Manual-tila. Vahvista valinta painamalla valitsinta.

- 5 Aseta valitsimella haluttu kypsennystulos tai aseta sisälämpötila manuaalisesti. Vahvista sitten valinta painamalla valitsinta.

HUOMAUTUS: Kypsennätkö erityyppisiä proteiiniuotteita tai samoja proteiiniuotteita, mutta haluat eri kypsennystuloksen?

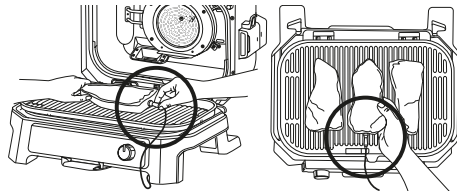
Käytä **toista mittaria**. Kytke liitäntään, jossa on merkintä 2. Paina Probe-painiketta uudelleen. Tämä jälkeen mittarin 2 kuvake alkaa vilkkua. Toista vaiheet 3-5 asettaaksesi toisen mittarin.

Jos valitaan painike **MANUAL**, käytä alla olevia suositeltuja sisälämpötiloja.

RUOKATYYPPI:	ASETA TASOKSI:
Kala	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kana/kalkkuna	Well Done (75 °C)
Porsas	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nauta/lammas	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

HUOMAUTUS: Esiasetetut NAUDAN-/LAMPAAANLIHAN kypsennyslämpötilat ovat matalampia kuin normaalit suositukset, sillä ruoka jatkaa paistumista laitteessa.

- 6 Aseta vaadittu lisävaruste valittuun kypsennystoimintoon grilliin ja sulje kansi. Paina **START/STOP**-painiketta aloittaaksesi esilämmityksen.
- 7 Kun grilli on esilämmityksessä, työnnä mittari vaakasuoraan proteiiniuotteen paksuimman kohdan keskelle. **Katso seuraavan sivun kaaviosta mittarin asettamisohjeita.**
- 8 Kun grilli on esilämmitetty ja "ADD FOOD" (lisää ruoka) näkyy näytöllä, avaa kansi, aseta ruoka laitteeseen mittari paikalleen asetettuna ja sulje kansi mittarin johdon päälle.



Korjaa mittarin sijaintia. Mittarin kahva on täysin laitteen sisällä.

- 9 Näytön yläosassa oleva tilanneilmäin seuraa kypsennyksen edistymistä. Vilkkuva tulos osoittaa, että kypsennys on edennyt tiettyyn vaiheeseen.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

HUOMAUTUS: Grillausta ja paahtoa käytettäessä laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti FLIP (käännä). Kääntäminen ei ole pakollista, mutta sitä suositellaan.

- 10 Grilli pysähtyy automaattisesti, kun haluttu kypsennystulos on melkein saavutettu, sillä se laskee jälkilämmöllä kypsennyksen vaikutuksen. Näytössä näkyy "GET FOOD" (ota ruoka).
- 11 Siirrä proteiiniuote lautaselle, kun näytössä näkyy "REST" (tauko). Mittarin voi jo poistaa lihasta. Liha kypsyy jälkilämmöllä asettamaasi kypsennyslämpötilaan vielä noin 3-5 minuutin ajan.

Tämä on tärkeä vaihe, sillä ellei ruoka lepää keittimessä, tulos ei välttämättä näytä niin kypsältä. Jälkilämmöllä kypsennyksen ajat vaihtelevat proteiiniuotteen koon, kappaleen ja tyyppin mukaan.

HUOMAUTUS: Mittari on KUUMA. Käytä uunikintaita tai pihtejä vetäessäsi mittarin ruoasta.

HUOMAUTUS: Muiden proteiiniuotepalojen sisälämpötilan voi tarkistaa painamalla ja pitämällä alhaalla Probe-painiketta ja asettamalla mittari jokaiseen palaan.

MITTARIN ASETTAMINEN OIKEIN

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä mittaria pakastettuihin proteiiniuotteisiin tai lihapaloihin, jotka ovat 2,5 cm ohuempia.

RUOKATYYPPI:	ASETUS	OIKEIN	VÄÄRIN
pihvit porsaankyljykset lampaankyljykset kanarinta hampurilaiset sisäfilee kalafile	<ul style="list-style-type: none"> Aseta kypsennysmittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan. Varmista, että kypsennysmittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa. Varmista, että kypsennysmittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinosti sen ylä- tai alaosaan kohti. <p>HUOMAUTUS: Fileen paksuin kohta ei välttämättä ole keskellä. Halutun tuloksen saavuttamiseksi on tärkeää, että kypsennysmittarin pää osuu paksuimpaan kohtaan.</p>		
Kokonainen kana	<ul style="list-style-type: none"> Aseta kypsennysmittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa (mutta ei kosketa sitä). Varmista, että mittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon. 		

TÄRKEÄÄ: Kaikki tämän käyttöoppaan alussa olevat varoitukset tulee lukea ennen jatkamista.

Smoker (Savustin)

ESIASETUS: 120 °C, 4 tuntia
LÄMPÖTILAVÄLI: 60–210 °C
AIKAVÄLI: 10 min ja 12 tuntia

- 1 Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- 2 Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.

HUOMAUTUS: Jos lämpömittaria käytetään, katso osio Kiinteän lämpömittarin käyttö.

- 3 Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.
- 4 Vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen.
- 5 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevyille. Sulje kansi.
- 6 Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan, ja paina sitten **MODE**-painiketta tai valitse valitsimella **SMOKER**-toiminto.

HUOMAUTUS: Ninja Woodfire Flavour -tekniikka menee automaattisesti päälle savustettaessa.

- 7 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan muuttaa painamalla ensin **TEMP** ja lisäämällä tai alentamalla sitten lämpötilaa valitsimella. Vahvista valinta painamalla valitsinta, muuten lämpötila lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 8 Kypsennysaikaa voidaan säätää painamalla ensin **TIME** ja lisäämällä tai vähentämällä sitten kypsennysaikaa valitsimella. Vahvista valinta painamalla valitsinta, muuten lämpötila lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 9 Kypsennys aloitetaan painamalla **START**-painiketta. Smoker-toiminnossa (savustin) ei ole esilämmitysaikaa. Pellettejä sytytetään (IGN) 3–6 minuutin ajan, minkä jälkeen grilli aloittaa kypsennyksen ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 10 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti **DONE** (valmis).
- 11 Ota ruoka pois grillilevyltä.

Grill (Grillaus)

ESIASETUS: puolikypsä 25 min
LÄMPÖTILAVÄLI: matala-korkea
AIKAVÄLI: 1 min ja 1 tunti

- 1 Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- 2 Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.

HUOMAUTUS: Jos lämpömittaria käytetään, katso osio Kiinteän lämpömittarin käyttö.

- 3 Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.
- 4 Jos aiot käyttää Ninja Woodfire Flavour -makua, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen.
- 5 Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan, ja paina sitten **MODE**-painiketta tai valitse valitsimella **GRILL**-toiminto.
- 6 Jos lisäät Ninja Woodfire Flavour -makua, paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- 7 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan muuttaa painamalla ensin **TEMP** ja lisäämällä tai alentamalla sitten lämpötilaa valitsimella. Vahvista valinta painamalla valitsinta, muuten lämpötila lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 8 Kypsennysaikaa voidaan säätää painamalla ensin **TIME** ja lisäämällä tai vähentämällä sitten kypsennysaikaa valitsimella. Vahvista valinta painamalla valitsinta, muuten kypsennysaika lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 9 Esilämmitys aloitetaan painamalla **START**-painiketta. Jos käytät Ninja Woodfire Flavour -makua, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen grilli käynnistää esilämmityksen (PRE).

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, sen voi ohittaa painamalla **START/STOP** (käynnistä/pysäytä) -painiketta ja pitämällä sitä painettuna 4 sekunnin ajan. **ADD FOOD** -ilmoitus (lisää ruoka) alkaa vilkkua näytöllä. Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevyille. Kun kansi suljetaan, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Siirry vaiheeseen 12.

- 10 Kun esilämmitys päättyy, grillistä kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy teksti **ADD FOOD** (lisää ruoka).
- 11 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevyille. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Haluatko kypsentää kansi auki? Kun ruoka on lisätty, jätä kansi auki. Ajastin alkaa laskea alaspäin 30 sekunnin kuluttua, ja kypsennys tapahtuu vain alalämmöllä.

- 12 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti **DONE** (valmis).
- 13 Ota ruoka pois grillilevyltä.

TÄRKEÄÄ: Kaikki tämän käyttöoppaan alussa olevat varoitukset tulee lukea ennen jatkamista.

Air Fry (Kuumailmakyseennys)

ESIASETUS: 200 °C, 12 min
LÄMPÖTILAVÄLI: 150–210 °C
AIKAVÄLI: 1 min ja 1 tunti

- 1 Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- 2 Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.
- 3 Aseta rapeuskori grillilevyille asettaen samalla korin jalat niille tarkoitettuihin aukkoihin.

HUOMAUTUS: Jos lämpömittaria käytetään, ks. osio Kiinteän lämpömittarin käyttö.

- 4 Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.
- 5 Jos aiot käyttää Ninja Woodfire Flavour -makua, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen.
- 6 Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan, ja paina sitten **MODE**-painiketta tai valitse valitsimella **AIR FRY**-toiminto.
- 7 Jos lisäät Woodfire Flavour -makua, paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- 8 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan muuttaa painamalla ensin **TEMP** ja lisäämällä tai alentamalla sitten lämpötilaa valitsimella. Vahvista valinta painamalla valitsinta, muuten lämpötila lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 9 Kypsennysaikaa voidaan säätää painamalla ensin **TIME** ja lisäämällä tai vähentämällä sitten kypsennysaikaa valitsimella. Vahvista valinta painamalla valitsinta, muuten kypsennysaika lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 10 Esilämmitys aloitetaan painamalla **START**-painiketta. Jos käytät Ninja Woodfire Flavour -makua, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen grilli käynnistää esilämmityksen (PRE).

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, sen voi ohittaa painamalla **START/STOP** (käynnistä/pysäytä) -painiketta ja pitämällä sitä painettuna 4 sekunnin ajan. **ADD FOOD** -ilmoitus (lisää ruoka) alkaa vilkkua näytöllä. Avaa kansi ja aseta ainekset rapeuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Siirry vaiheeseen 13.

- 11 Kun esilämmitys päättyy, grillistä kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy teksti **ADD FOOD** (lisää ruoka).
- 12 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevyille. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 13 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti **DONE** (valmis).
- 14 Poista ruoka rapeuskorista.

Roast (Paahto)

ESIASETUS: 180 °C, 1 tunti ja 30 min
LÄMPÖTILAVÄLI: 120–220 °C
AIKAVÄLI: 1 min ja 4 tuntia

- 1 Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- 2 Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.

HUOMAUTUS: Jos lämpömittaria käytetään, ks. osio "Kiinteän lämpömittarin käyttö".

- 3 Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.
- 4 Jos aiot käyttää Ninja Woodfire Flavour -makua, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen.
- 5 Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan, ja paina sitten **MODE**-painiketta tai valitse valitsimella **ROAST**-toiminto (paahto).
- 6 Jos lisäät Ninja Woodfire Flavour -makua, paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- 7 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan muuttaa painamalla ensin **TEMP** ja lisäämällä tai alentamalla sitten lämpötilaa valitsimella. Vahvista valinta painamalla valitsinta, muuten lämpötila lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 8 Kypsennysaikaa voidaan säätää painamalla ensin **TIME** ja lisäämällä tai vähentämällä sitten kypsennysaikaa valitsimella. Vahvista valinta painamalla valitsinta, muuten kypsennysaika lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 9 Esilämmitys aloitetaan painamalla **START**-painiketta. Jos käytät Ninja Woodfire Flavour -makua, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen grilli käynnistää esilämmityksen (PRE).

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, sen voi ohittaa painamalla **START/STOP** (käynnistä/pysäytä) -painiketta ja pitämällä sitä painettuna 4 sekunnin ajan. **ADD FOOD** -ilmoitus (lisää ruoka) alkaa vilkkua näytöllä. Avaa kansi ja aseta ainekset rapeuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Siirry vaiheeseen 12.

- 10 Kun esilämmitys päättyy, grillistä kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy teksti **ADD FOOD** (lisää ruoka).
- 11 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevyille. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 12 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti **DONE** (valmis).
- 13 Ota ruoka pois grillilevyltä.

TÄRKEÄÄ: Kaikki tämän käyttöoppaan alussa olevat varoitukset tulee lukea ennen jatkamista.

Bake (Paisto)

ESIASETUS: 160 °C, 20 min.
LÄMPÖTILAVÄLI: 130-210 °C
AIKAVÄLI: 1 min ja 4 tuntia

- 1 Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- 2 Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.
- 3 Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.

HUOMAUTUS: Jos lämpömittaria käytetään, katso osio Kiinteän lämpömittarin käyttö.

- 4  Jos aiot käyttää Ninja Woodfire Flavour-makua, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen.
- 5 Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan, ja paina sitten **MODE**-painiketta tai valitse valitsimella **BAKE**-toiminto.
- 6  Jos lisää Ninja Woodfire Flavour -makua, paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- 7 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan muuttaa painamalla ensin **TEMP** ja lisäämällä tai alentamalla sitten lämpötilaa valitsimella. Vahvasta valinta painamalla valitsinta, muuten lämpötila lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 8 Kypsennysaikaa voidaan säätää painamalla ensin **TIME** ja lisäämällä tai vähentämällä sitten kypsennysaikaa valitsimella. Vahvasta valinta painamalla valitsinta, muuten kypsennysaika lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 9 Esilämmitys aloitetaan painamalla **START**-painiketta. Jos käytät Ninja Woodfire Flavour -makua, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen grilli käynnistää esilämmityksen (PRE).

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, sen voi ohittaa painamalla **START/STOP** (käynnistä/pysäytä) -painiketta ja pitämällä sitä painettuna 4 sekunnin ajan. **ADD FOOD** -ilmoitus (lisää ruoka) alkaa vilkkua näytöllä. Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Siirry vaiheeseen 12.

- 10 Kun esilämmitys päättyy, grillistä kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy teksti **ADD FOOD** (lisää ruoka).
- 11 Avaa kansi ja aseta ainekset levylle tai paistovuokaan, jonka asetet levylle. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

- 12 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti **DONE** (valmis).



- 13 Ota ruoka pois grillilevyltä.

HUOMAUTUS: Kun käytät Bake-toimintoa (paisto), varmista, että käytät myös oikeaa lisävarustetta. Jos ainekset ovat kosteita tai taikinamaisia, käytä paistoastia. Kypsennettäessä irrallisia leivonnaisia, kuten korvapuusteja, torttuja, pasteihoita tai keksejä, tulee käyttää rapeutuskoria.

TÄRKEÄÄ: Kaikki tämän käyttöoppaan alussa olevat varoitukset tulee lukea ennen jatkamista.

Dehydrate (Kuivaus)

ESIASETUS: 60 °C, 6 tuntia
LÄMPÖTILAVÄLI: 40-90 °C
AIKAVÄLI: 1 min ja 12 tuntia

- 1 Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- 2 Avaa kansi ja aseta grillilevy paikalleen asettamalla se tasaisesti lämmityselementin päälle niin, että se on kunnolla paikallaan.
- 3 Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.
- 4 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevylle. Sulje kansi.
- 5  Jos aiot käyttää Ninja Woodfire Flavour -makua, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen.
- 6 Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan, ja kierrä sitten valitsinta **OFF**-asennosta myötöpäivään, kunnes olet **DEHYDRATE**-toiminnon (kuivaus) kohdalla.
- 7  Jos lisää Ninja Woodfire Flavour -makua, paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- 8 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötilaa voidaan muuttaa painamalla ensin **TEMP** ja lisäämällä tai alentamalla sitten lämpötilaa valitsimella. Vahvasta valinta painamalla valitsinta, muuten lämpötila lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 9 Kypsennysaikaa voidaan säätää painamalla ensin **TIME** ja lisäämällä tai vähentämällä sitten kypsennysaikaa valitsimella. Vahvasta valinta painamalla valitsinta, muuten lämpötila lukittuu 5 sekunnin kuluttua.
- 10 Kypsennys aloitetaan painamalla **START**-painiketta. Dehydrate-toiminnossa (kuivaus) ei ole esilämmitysaikaa. Jos käytät Ninja Woodfire Flavour -makua, pelletit sytytetään (IGN) 5-7 minuutin ajan, minkä jälkeen grilli aloittaa kypsennyksen ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 11 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, grillistä kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti **DONE** (valmis).
- 12 Ota ruoka pois grillilevyltä.

Dehydrate (Uudelleenlämmitys)

ESIASETUS: 170 °C, 10 min.
LÄMPÖTILAVÄLI: 130-210 °C
AIKAVÄLI: 1 min ja 1 tunti

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 170 °C: seen.

- 1 Aseta grilli tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- 2 Aseta tarvittaessa rapeutuskori grillilevylle, ja aseta sitten korin jalat niille tarkoitettuihin aukkoihin grillilevyn pinnassa. Lisää ainekset ja sulje sitten kansi.
- 3 Asenna rasva-alusta liu'uttamalla se paikalleen grillin takaosaan.
- 4 Varmista, että grilli on kytketty pistorasiaan, ja kierrä sitten valitsinta **OFF**-asennosta myötöpäivään, kunnes valitsin on **REHEAT**-toiminnon (uudelleenlämmitys) kohdalla.
- 5 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus **Paina TEMP** ja nosta tai laske lämpötilaa valitsimella. Lämpötilaa voi säätää 130 ja 210 °C: n välillä 10 asteen tarkkuudella.
- 6 **Paina TIME** ja säädä valitsimella kypsennysaikaa 1 minuutin tarkkuudella 1 tuntiin asti.
- 7 Käynnistä painamalla **START**-painiketta (laite ei esilämmitä Reheat-tilassa).
- 8 Kypsennys alkaa, ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 9 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti **DONE** (valmis).
- 10 Ota ruoka pois grillistä.

VAROITUS: Sähköiskuvaaran ja tahattoman käynnistyksen välttämiseksi laite täytyy sammuttaa, ja se täytyy irrottaa virtalähteestä ennen vianmäärittystä.

- **Laite ei mene päälle?**
1 Tarkista, että vikavirtasuojakytkin on kytketty kunnolla pistorasiaan ja että olet painanut reset-painiketta (nollaa).
RESET-painikkeen (nollaa) yläpuolella olevaan ympyrään syttyy oranssi valo.
2 Varmista, että painokytkin on käännetty ON-asentoon (päällä; viivapuoli on painettuna alas).
3 Varmista, että valitsin ei ole OFF-asennossa (pois päältä).
Jos laite ei mene päälle edellä mainittujen vaiheiden suorittamisen jälkeen, otathan yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon (+44) 0800 862 0453.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "Add Grill" (lisää grilli).**
Asenna grillilevy. Kun olet asentanut sen, sulje kansi ja aloita painamalla käynnistyspainiketta.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "Add Food" (lisää ruoka).**
Laite on suorittanut esilämmityksen, ja nyt on aika lisätä ainekset.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "Shut lid" (sulje kansi).**
Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.
- **Mitä OTA (over-the-air) tarkoittaa?**
Grilliin lähetetään parhailaan päivitystä. **ÄLÄ** irrota grilliä pistorasiasta päivityksen aikana. Odota, että OTA-päivitys on saatu päätökseen, ennen kuin käytät grilliä.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy "E"-kirjain.**
Laite ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon (+44) 0800 862 0453. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi osoitteessa ninjakitchen.eu ja pidä tuote käden ulottuvilla soittaessasi.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy "CLD".**
Kylmäsavustusta käytetään antamaan ruokiin savun makua, sitä ei ole tarkoitettu kypsennykseen. Kun menetelmää käytetään lihan, kanan tai kalan kanssa, se tulee suorittaa aina yhdessä erillisen kypsennysvaiheen kanssa ruoan sisälämpötilan elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi. Katso paikallisista elintarvikestandardeista suosittelut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.
- **Lisäänkö ainekset ennen esilämmitystä vai sen jälkeen?**
On suositeltavaa antaa laitteen esilämmitä ennen aineiden lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.
- **Pitääkö savustusrasia täyttää kokonaan pelleteillä?**
Kyllä, täytä savustusrasia aina täyteen asti. Olemme suunnitelleet pellettimäärän juuri sopivaksi jokaista savustuskertaa varten. Käytettävä kypsennystoiminto tai ruoan määrä eivät vaikuta pellettien määrään, vaan laite polttaa pelletit aina kokonaan.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "Plug In" (kytke).**
Mittaria ei ole kytketty ohjauspaneelin oikealla puolella olevaan pistorasiaan. Kytke mittari ennen jatkamista. Paina mittaria, kunnes kuulet napsauksen.
- **Miksi laitteessa on asteikko 1-9 nautanlihan esiasetusta varten?**
Näkemykset siitä, miltä tietyissä kypsyyssasteissa valmistettu ruoka näyttää, vaihtelevat henkilöittäin ja jopa ravintoloittain. Asteikko välillä 1 ja 9 tarjoaa laajan valikoiman vaihtoehtoja kypsentämiseen, joten voit räätälöidä kypsyyssasteen mieltymystesi mukaisesti.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "PRBE ERR" (mittarivirhe).**
Tämä tarkoittaa, että grilli aikakatkaistiin ennen kuin ruoka saavutti asetetun sisälämpötilan. Laitteen suojaamiseksi sitä voidaan käyttää vain tietyin ajanjakson ajan tietyissä lämpötiloissa.
- **Miksi ruokani on yli- tai alikypsennettyä, vaikka käytinkin mittaria?**
On tärkeää asettaa mittari pituussuunnassa aineksen paksuimpaan kohtaan mahdollisimman tarkan lukeman saamiseksi. Varmista, että ruoka voi seistä 3-5 minuutin ajan kypsyykseen valmiiksi. Katso lisätietoja Digitaalisen kypsennysmittari käyttö -osiesta.
- **Sulaako mittari, jos se koskettaa kuumaa grillilevyä?**
Ei, sillä mittarin kahva on tehty korkean lämpötilan silikonista, joka kestää Ninja® Woodfire -sähkögrillin ulkokäyttöön -laitteen korkeat lämpötilat.
- **Milloin Woodfire Flavour technology -painiketta pitää painaa?**
Paina Woodfire Flavour technology -painiketta ennen kuin painat käynnistyspainiketta, jos haluat lisätä savun makua Grill- (grillaus), Air Fry- (kuumailmakypsennys), Roast- (paahto), Bake- (paisto) tai Dehydrate (kuivaus) -toimintojen yhteydessä. Sinun ei tarvitse painaa Woodfire Flavour technology -painiketta, kun käytät Smoker-toimintoa (savustin). Woodfire-tekniikkaa ei voi käyttää REHEAT-toiminnon (uudelleenlämmitys) yhteydessä.
- **Miksi pellettirasiasta tulee liekkejä?**
Pellettirasiasta voi tulla pieniä liekkejä, kun grillin kantta nostetaan tuulisissa olosuhteissa.
- **Missä pellettejä kannattaa säilyttää?**
Säilytä pelletit aina kuivassa paikassa. Jos pelletteihin pääsee kosteutta, ne eivät välttämättä syty kunnolla, mikä saattaa vaikuttaa savun makuun.

- **Pitäisikö minun käyttää öljyä tai paistospraytä savustuksen yhteydessä?**
Ei. **EMME** suosittelee käyttämään öljyä emmekä paistospraytä savustuksen yhteydessä, sillä savu ei muuten tartu ruokaan niin hyvin.
- **Miten palaneet pelletit hävitetään kypsennyksen päätyttyä?**
Pelletit saattavat palaa edelleen, vaikka kypsennysaika on päättynyt. **ÄLÄ** koske savustusrasiaan tai poista sitä ennen kuin grilli on lakannut savuamasta, pelletit ovat palaneet kokonaan ja savustusrasia on jäähtynyt. Poista sen jälkeen savustusrasia ja hävitä jäähtynyt tuhka rasian sisältä turvallisesti.
- **Miksi esilämmityksessä kestää niin kauan?**
Esilämmitys aika vaihtelee toiminnosta ja laitteen lämpötilasta riippuen.
SMOKER (savustin), DEHYDRATE (kuivaus), REHEAT (uudelleenlämmitys): Ei esilämmitystä.
Jos lisäät Woodfire Flavour -makua, sytytysaika pitenee vielä 3-6 minuuttia.
Jos laitetta käytetään koleassa, sateisessa säässä, esilämmitys aika saattaa olla pidempi.
Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se soveltuu käyttöön ulkona ulkokäyttöön suunniteltujen laitteiden kanssa. Vääränlaisen johdon käyttö saattaa johtaa johdon ylikuumenemiseen tai sulamiseen ja/tai jännitteen alenemiseen.
Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla ja pitämällä painettuna START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä) 3 sekunnin ajan. Näytöllä viikkuu teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka). Avaa kansi ja aseta ainekset laitteeseen. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- **Voinko kytkeä Woodfire Flavour -tekniikan pois päältä?**
Jos olet painanut Woodfire Flavour technology -painiketta ja aloittanut kypsennyksen painamalla START-painiketta, voit painaa Woodfire Flavour technology -painiketta uudelleen, jolloin se kytketään pois päältä, jos sytytys on alle 75-prosenttisesti valmis (tämä näkyy näytön edistymispalkissa). Jos pelletit ovat kokonaan syttyneet ja grilli on siirtynyt esilämmitysvaiheeseen (näkyy näytöllä), et voi kytkeä Woodfire Flavour -tekniikkaa pois päältä.
- **Voinko lisätä pellettejä kypsennyksen aikana?**
Jos käytät SMOKER-toimintoa (savustin), voit lisätä pellettejä, kun ensimmäinen erä on täysin palanut. Sytytä uusi rasiallinen pellettejä painamalla ja pitämällä pohjassa Woodfire Flavour technology -painiketta 4 sekunnin ajan. Jos savustat useita kertoja peräkkäin, suosittelemme täyttämään savustusrasian pellettimitan avulla, kun puolet pelleteistä on palanut. **ÄLÄ** täytä pellettirasiaa uudelleen yli kahta kertaa. **ÄLÄ** sytytä pellettejä uudelleen.

10. VASTUUNRAJOITUS.

SharkNinja tai sen toimittajat eivät ole missään tapauksessa vastuussa mistään erityisistä, satunnaisista, rankaisevista, epäsuorista tai välillisistä vahingoista (mukaan lukien vahingonkorvaukset voittojen tai luottamuksellisten tai muiden tietojen menettämisestä, liiketoiminnan keskeyttäminen, henkilövahingot, yksityisyyden menetys, velvollisuuksien laiminlyönti, vilpittömyys ja kohtuullisuus mukaan lukien, huolimattomuus sekä muut taloudelliset tai muut vahingot näihin kuitenkin rajoittumatta), jotka aiheutuvat tai liittyvät jollain tavalla SN-laitteiden tai SN-SOVELLUSTEN käyttöön tai käytön mahdollisuuteen, tuen tai muiden palvelujen, tietojen, ohjelmistojen ja vastaavan sisällön tarjoamiseen tai tarjoamatta jättämiseen tuotteen kautta, tai muutoin SN-SOVELLUSTEN käytöstä, tai muutoin tämän EULA-sopimuksen jonkin määräyksen mukaisesti tai siihen liittyen, myös vian, vahingon (mukaan lukien laiminlyönti), ankaran vastuun, sopimuksen rikkomisen tai SharkNinjan tai minkä tahansa toimittajan takuuehtojen rikkomisen tapauksessa, ja vaikka SharkNinjalle tai mille tahansa toimittajalle on ilmoitettu tällaisten vahinkojen mahdollisuudesta. SharkNinja ei ota vastuuta SN-SOVELLUSTEN tai minkään niiden osan sisällöstä, mukaan lukien niissä olevat virheet ja puutteet, herjaukset, julkaisu-oikeuksien, yksityisyyden ja tavaramerkkioikeuksien loukkaaminen, liiketoiminnan keskeytykset, henkilövahingot, yksityisyyden menetys, moraaliset oikeudet tai luottamuksellisten tietojen luovuttaminen, näihin kuitenkin rajoittumatta.

11. SOVELLETTAVA LAKI.

Tähän EULA-sopimukseen sovelletaan Massachusettsin osavaltion lakeja, ja hyväksyt täten Massachusettsin osavaltiossa toimivien valtion ja liittovaltion tuomioistuimien yksinomaisen lainkäyttöoikeuden ja -alueen.

12. LUOVUTTAMINEN.

SharkNinja voi luovuttaa tämän EULA-sopimuksen lisenssiantajalle siitä erikseen ilmoittamatta.

13. KOKO SOPIMUS.

Tämä EULA (mukaan lukien tämän EULAn mahdolliset lisäykset tai muutokset, jotka sisältyvät SN-laitteisiin) on koko sopimus sinun ja SharkNinjan välillä liittyen SN-SOVELLUKSIIN, ja se syrjäyttää kaikki aiemmat tai samanaikaisesti laaditut suulliset tai kirjalliset ilmoitukset, ehdotukset ja esitykset koskien SN-SOVELLUKSIJA tai muita tämän EULA-sopimuksen kattamia kohteita. Siinä määrin kuin SharkNinjan tukipalveluita koskevien vakuutusten tai ohjelmien ehdot ovat ristiriidassa tämän EULA-sopimuksen ehtojen kanssa, tämän EULA-sopimuksen ehdot ovat vallitsevia. Jos sinulla on kysyttävää tästä EULA-sopimuksesta, ota yhteyttä SharkNinjaan osoitteessa 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494, USA.



SÄÄDETTÄVÄ JALUSTA

Lujatekoisella ja säädettävällä jalustalla ulkoilmakokkauspisteen saa vietyä uusiin korkeuksiin.



YLIMÄÄRÄINEN SIVUPÖYTÄ

Työtasoa voidaan laajentaa jalustan jommallekummalle puolelle ja näin pitää ruoanlaittavälineet käsilä.



BBQ-GRILLISUOJA

Kaatosateesta korventavaan auringonpaisteeseen – tämä kestävä, kevyt ja vedenpitävä BBQ-grillisuojia pitää luonnonvoimat loitolla.



TASAINEN LEVY

Tällä BBQ-grilliin sopivalla tasolevyllä voidaan valmistaa wokkiruokia, fajitoja, pannukakkuja ja paljon muuta.



GRILLAUS-/TASOLEVY

Grillausta ja ruskistusta samaan aikaan. Näin voidaan kypsentää samanaikaisesti neljä hampurilaista sekä 500 g kasviksia.



RASVA-ALUSTAN VUORAUSSLEVY

Kymmenellä vuorausslevyllä puhdistus sujuu vilauksessa.



PELLETTIPUSSIT

Hankkimalla varastoon SharkNinjan omia sekoituksia – 20 savustusta pussia kohden. Molemmat maut sopivat erinomaisesti kaikkien ruokien kanssa.



PAAHTO- JA SAVUSTUSRITILÄ

Tehostaa ilman virtausta varmistaen kunnan savustuksen, ruskistuksen ja karamelloinnin.



RITILÄ RIBSEILLE

Tällä voidaan grillata ja savustaa tasaisesti jopa neljä täyttä ritilää ribsejä kerralla.



LÖYDÄT OMASI OSOITTEESTA
ninjakitchen.eu



LISÄMITTARI

Seuraa kahden eri proteiinituotteen kypsennystasoa puhelimestasi.

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Euroopassa kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa.

Jäljempänä esitetyissä ehdoissa kuvataan takuidemme edellytykset ja laajuus. Takuut myöntää SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Saksa) ("me", "meidän", "meille" jne.).

Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja-takuut

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostopäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluumme ja laadunvalvontaan, myönnämme tuotteellesi kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen.
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset, ellei pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien hyödynnät takuuta.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Täyden valikoiman Ninja-varaosia ja -varusteita löydät osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaathan, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö mitätöi valmistajan takuun. Tämä ei kuitenkaan vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.



REGISTRERA DITT KÖP

 ninjakitchen.eu/registergarantee

 Skanna QR-koden med en mobiltelefon

ANTECKNA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Effekt: 1 700 W

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.



Denna märkning anger att produkten inte får bortskaffas med annat hushållsavfall. För att förhindra miljöbelastning eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsinstruktioner	224
Reservdelar och tillbehör	226
Före första användning	226
Grillens placering	227
Användning i alla väder	227
Förlängningskabel	227
Grillens strömförsörjning	227
Borttagbar röklåda	228
Rengöring av grillen	228
Bekanta dig med kontrollpanelen	229
Funktionsknappar	229
Driftsknappar	229
Använda den inbyggda matlagningstermometern	230
Korrekt anslutning av matlagningstermometern	231
Tillagningsfunktioner	232
Smoker (Rök)	232
Grill (Grill)	232
Air Fry (Varmluft)	233
Roast (Rost)	233
Bake (Gräddning)	234
Dehydrate (Tork)	235
Reheat (Uppvärmning)	235
Felsökning	236
Ninja Cooking Connected Grill	238
Tillbehör att köpa till	241
Tillverkarens garanti	242

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

FÅR EJ ANVÄNDAS FÖR KOMMERSIELLA ELLER INDUSTRIELLA ÄNDAMÅL. LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

⚠ VARNING

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till elektriska stötar, brand eller brännskador som kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. Vid användning av elektriska apparater skall alltid grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

- 1 För att eliminera kvävningensrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packats upp.
- 2 Denna apparat är endast avsedd för utomhusbruk i hushåll. Använd **INTE** för kommersiella eller industriella ändamål. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båt i rörelse. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 3 Använd **INTE** inomhus. Denna grill är designad **ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTMOMHUS** i ett välventilerat utrymme. Om den används under tak kan giftiga ångor, inklusive kolmonoxid, ansamlas och orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- 4 Denna apparat kan användas av personer, inklusive barn, med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade.
- 5 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning. Använd **INTE** utan sidohandtag påsatta.
- 6 För att undvika skador på egendom från låga eller värme, håll ett avstånd på minst 92 cm (3 fot) från baksidan, sidorna och toppen till väggar, skener eller andra brännbara konstruktioner.
- 7 Se till att ytan är jämn, stabil, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten av ytan som grillen är placerad på under drift.
- 8 Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. **FÖRVARA** apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** apparaten användas nära, rengöras eller underhållas av barn.
- 9 Apparaten ska anslutas till elnätet via en jordfelsbrytare med märkström högst 30 mA. Apparaten ska anslutas till ett jordat eluttag. Anslut apparaten endast till kretsar med tillräcklig säkringskapacitet för apparatens strömförbrukning (minst 16 A) för att undvika överbelastning, skador på apparaten och brandrisk.
- 10 En kort strömsladd medföljer för att minska risken för att barn under åtta år tar tag i sladden eller fastnar och för att minska risken för att människor snubblar över en längre sladd. **LÄMPLIG FÖR ANVÄNDNING MED UTMOMHUSAPPARATER.** Längre löstagbar nätsladd eller förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas om försiktighet iakttas vid användningen.
- 11 För att undvika skador på egendom och brännskador från låga eller värme, håll **ALLTID** ett minsta säkert avstånd på minst 30 cm från pelletslådan under rökning. Små lågor kan komma ut ur pelletslådan om grilllocket lyfts i blåsiga förhållanden.
- 12 För att undvika brännskador, använd **ALLTID** pelletsstskopan när du lägger till pellets i röklådan. Tillsätt **INTE** pellets för hand.
- 13 För att undvika brännskador och egendomsskador, se till att locket på röklådan är helt stängt för att förhindra att lågor kommer ut ur röklådan.
- 14 Pellets kan fortsätta att brinna efter att tillagningstiden är klar. Vidrör eller avlägsna **INTE** röklådan förrän grillen har avslutat rökningen, pelletsen har brunnit ut helt och röklådan har svalnat.
- 15 Undvik personskador eller brännskador genom att låta svalna innan du rengör, demonterar, sätter i eller tar bort delar och förvarar produkten.
- 16 **LÅT INTE** pellets svämma över pelletslådan. Om du gör det kommer det att införa syre som leder till förbränning, låga och skador på enheten vilket kan resultera i brännskador.
- 17 **VIDRÖR INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller grillvantar och tillgängliga handtag och knoppar.
- 18 **VIDRÖR INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning. Korgen blir extremt varm under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar korgen eller plattan från apparaten. Undvik brännskador eller personskador genom att **ALLTID** vara försiktig när du använder produkten. Vi rekommenderar användning av redskap med långa handtag och skyddande grytlappar eller isolerade ugnshandskar.
- 19 Undvik brännskador eller personskador genom att **ALLTID** kontrollera att grillen har svalnat helt innan du lossar och tar bort eller flyttar kokplattorna.

- 20 Använd **INTE** apparaten utan att grillplattan är monterad.
- 21 Undvik elstötar skall kabeln och förlängningskabeln dras på ett sätt så att de inte ligger över arbetsbänken eller bordsytan där barn kan dra i dem eller någon snubbla på dem. Håll sladdanslutningen torr och sänk **INTE** ner sladden, stickpropparna eller huvudens hölje i vatten eller annan vätska.
- 22 Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 23 Använd **ALDRIG** ett uttag under en bänkskiva.
- 24 Anslut **ALDRIG** apparaten till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 25 Placera **INTE** apparaten på och låt inte sladden komma i kontakt med heta ytor.
- 26 Använd endast rekommenderade tillbehör som medföljer apparaten eller är godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.
- 27 Kontrollera att grytan är ren och torr före placering av något tillbehör i den.
- 28 Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 29 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 30 Placera **INTE** någonting ovanpå produkten när locket är stängt under användning.
- 31 Kontrollera att grillplattan är korrekt placerad och ordentligt fastsatt.
- 32 Använd **INTE** apparaten för fritering.
- 33 Vissa livsmedel kan göra att olja eller fett stänker. Var försiktig när du öppnar grillen för att undvika brännskador.
- 34 Dra omedelbart ur stickkontakten om fett fattar eld eller apparaten avger svart rök. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 35 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. Undvik möjliga sjukdomar genom att **ALLTID** använda en extern matlagningstermometer för att kontrollera att maten håller rekommenderad tillagningstemperatur.
- 36 Använd **ENDAST** äkta träpellets av livsmedelskvalitet från Ninja i din apparaten.
- 37 Använd **ALDRIG** värmepellets, flis, träkol, flytande bränslen eller annat bränsle i röken.
- 38 Håll händer och ansikte på avstånd från rökboxen när apparaten används och är varm.
- 39 Ha **ALLTID** en brandsläckare lämplig för elektriska bränder tillgänglig när du använder röken.
- 40 Förvara **ALLTID** träpellets på en torr plats, på avstånd från värmealstrande apparater och andra bränslebehållare.
- 41 Håll grillen ren och låt inte överflödigt fett eller aska samlas i eller på röklådan och patronen. Om du gör det ökar risken avsevärt för en fettbrand och ytterligare rök som kan försämra smaken på din mat.
- 42 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 43 För att koppla från, tryck på strömknappen för att stänga av enheten, dra sedan ur kontakten från uttaget när den inte används och innan rengöring.
- 44 Rengör **INTE** denna produkt med vattenspray eller liknande.
- 45 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.
- 46 Förvara apparaten inomhus när den inte används under längre tid.
- 47 Förvara utom räckhåll för barn.
- 48 **LÅT INTE** apparaten utsättas för väder och vind utan att vara övertäckt. Använd **ALLTID** grillskydd när det förvaras utomhus.



Läs igenom alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.

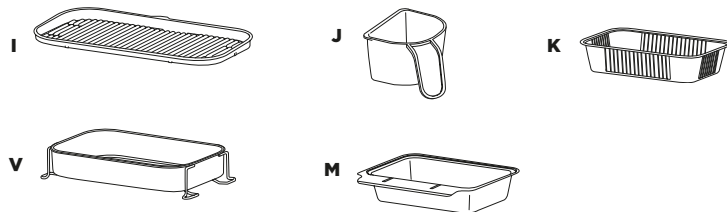
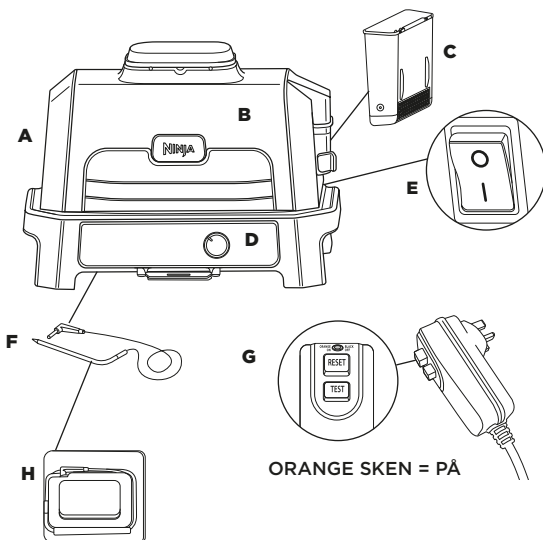


Undvik kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddande handskar för att undvika brännskador.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR

- A Huvudenhet
- B Lock
- C Pelletslåda
- D Kontrollpanel
- E ON/OFF-knapp
- F Inbyggd matlagningstermometer
- G Strömsladd och jordfelsbrytare
- H Förvaring av matlagningstermometer
- I Grillplatta
- J Pelletsskopa
- K Fettuppsamlare
- L Krispkorg
- M Fettbricka



För att beställa reservdelar eller ytterligare delar och tillbehör, besök ninjakitchen.eu

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Ta ut allt förpackningsmaterial och tejp från ugnen.
- 2 Ta ut alla tillbehör ur förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Tvätta grillplattan och krispningskorgen i varmt tvålwater, skölj och torka sedan noggrant. Grillplattan, krispningskorgen och basenheten tål **INTE** diskmaskin. Diska **ALDRIG** huvudenheten i en diskmaskin.
- 4 Rengör **INTE** tillagningssytor med nötande borste eller svamp då det kan skada ytbehandlingen.

Vi rekommenderar att du placerar alla tillbehör inuti grillen och kör den på GRILL, temperaturen inställd på HI (hög) i 20 minuter utan att tillsätta mat. På så sätt får du bort eventuella matrester. Detta är helt säkert och inte skadligt för grillens funktion.

Fortsätt följa instruktionerna på sidan 228 innan du försöker med detta.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN - FORTSÄTTNING

Vart du ska ställa grillen

Placera grillen på en stabil och jämn yta. Det är viktigt att den klarar enhetens vikt och storlek. Undersidan håller sig sval så du kan placera enheten på vilken yta som helst. Positionera enheten minst 90 cm (3 fot) från väggar eller något ovanför på grund av värmen och rökutvecklingen.



Använd i alla väder

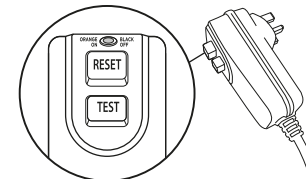
Grillen är säker att använda i alla väder. Huvudenheten är IPX4-klassad och kontakten är IP66. RCD-kontakten ger extra skydd och den är designad för att slå ifrån vid eventuella problem med kretsen. För att enheten ska hålla sig i toppform så råder vi dig att förvara den övertäckt när den inte används. Även om apparaten är säker, kommer den att påverkas om den utsätts för vädrets makter.

FÖRLÄNGNINGSSLADD

Om du använder en förlängningssladd, se till att den är lämplig för utomhusbruk med apparater för utomhusbruk. Användning av felaktig sladd kan leda till att sladden överhettas, smälter och/eller spänningsfall. Ett spänningsfall kan öka förvärmningstiderna och påverka tillagningsresultat och/eller tillagningstider.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

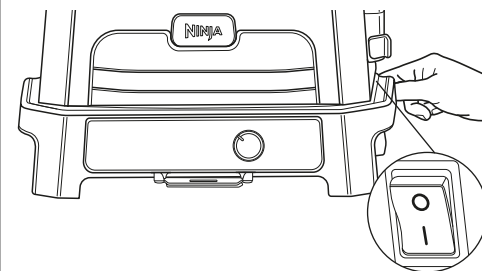
- 1 Anslut jordfelsbrytaren till ett eluttag. Slå på kontakten.
- 2 Tryck på RESET-knappen på jordfelsbrytaren. Cirkeln ovanför RESET-knappen tänds med orange sken. Försök med ett annat uttag om den inte gör det. Obs! Det kan vara svårt att se lampans sken i direkt solljus.



- 3 Tryck på TEST-knappen på jordfelsbrytaren. Cirkeln ska nu vara svart. Det betyder att strömkabeln fungerar korrekt. Om lampan inte släcks när du trycker ner TEST-knappen bör du kontakta kundservice.
- 4 Efter att ha kontrollerat att jordfelsbrytaren fungerar korrekt trycker du återigen på RESET. Lampan ska nu lysa med orange sken igen. Enheten kan nu sättas på.

OBS! Indikator för jordfelsbrytare;
ORANGE = Jordfelsbrytare är PÅ ;
SVART = Jordfelsbrytare är AV

- 5 Tryck på ON/OFF-knappen på baksidan av kontrollpanelen. Strömbrytaren är på när sidan med linjen är nedtryckt.



- 6 Vrid nu på knappen på framsidan av kontrollpanelen och vrid den till önskad funktion. Skärmen bör lysa upp för att visa tider eller temperaturer. Grillen är nu redo för användning.

OBS! RESET-knappen på jordfelsbrytaren måste tryckas ned varje gång stickkontakten har dragits ur från eluttaget.

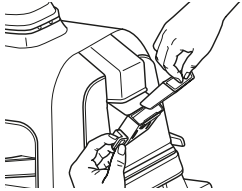
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN - FORTSÄTTNING

AVTAGBAR RÖKLÅDA

Levereras monterad i apparaten. Placerad på lockets högra sida. Se alltid till att den avtagbara röklådan är insatt på plats innan du lägger till pellets. Läs igenom alla varningar innan du fortsätter.

Installera röklådan:

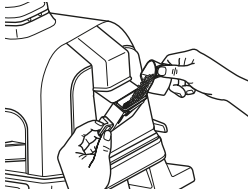
Installera röklådan genom att öppna lådans lock öppet med en hand och sätta in den borttagbara röklådan så att den sitter fast.



Fylla på Ninja Woodfire Pellets:

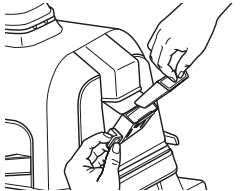
Fyll pelletsskålen till toppen och plana ut för att undvika spill. Håll röklådans lock öppet och fyll röklådan med pellets upp till kanten.

Använd endast Ninja Woodfire-pellets för bästa resultat, prestanda och smak.



Ta bort och rengöra röklådan:

Undvik brännskador genom att låta pelletsen förbrännas helt och röklådan svalna helt och ta därefter bort röklådan och kassera allt innehåll på ett säkert sätt.



RENGÖRA GRILLEN

Grillen skall rengöras grundligt efter varje användning. **LÅT ALLTID** apparaten och tillbehören svalna innan rengöring.

- Dra ur grillens stickkontakt från eluttaget före rengöring. Håll locket öppet efter att du tagit bort maten så att enheten kan svalna snabbare.
- Ta bort röklådan och kassera allt innehåll på ett säkert sätt efter varje användning.
- Röklådan behöver inte rengöras efter varje användning. Vi rekommenderar att du använder en stålborste för att ta bort extra kreosot efter var tionde användning.

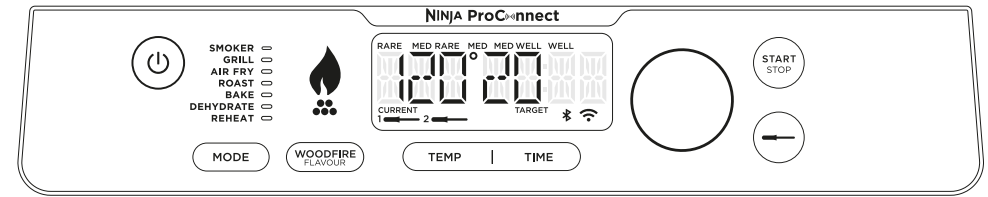
OBS! Använd **INTE** flytande rengöringslösning på röklådan.

- Pelletsskopan tål maskindisk. Grillplattan, krispkorgen, fettbrickan och röklådan tål inte maskindisk. Lägg **INTE** matlagningstermometern i en diskmaskin.
- Den inbyggda matlagningstermometern och hållaren ska endast diskas för hand. Lägg **ALDRIG** någon del av termometern i vatten eller annan vätska. Vi rekommenderar rengöring med endast en fuktig trasa.
- Ta försiktigt bort den svalnade fettbrickan från apparatens baksida och avlägsna fettrester på ett säkert sätt efter varje användning. Diska fettbrickan för hand med varm diskmedelslösning.
- Innerlocket ska torkas av med en fuktig handduk eller trasa efter varje användning för att få bort doft och eventuellt fett från enheten.
- Om matrester eller fett har fastnat på grillplattan eller någon annan löstagbar del, blötlägg i varmt diskmedelslösning före rengöring.
- Ta bort non-stick-grillplattan och krispkorgen (om sådan används) efter varje användning och diska för hand med varm diskmedelslösning.

OBS! Använd **ALDRIG** nötande redskap eller rengöringsmedel. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska. Placera **INTE** i diskmaskin.

- Placera en trasa eller pappershandduk som skydd mellan varje del vid stapling för att förvara ytbehandlade tillbehör.

BEKANTA DIG MED KONTROLLPANELEN



FUNKTIONSKNAPPAR

Det finns två sätt att uppnå autentiska rökiga BBQ-smaker:

1. Avsett **SMOKER (RÖK)**-program för tillagning under en längre tid för djupa smaker och mörra resultat.
2. Tillsätt en salva av Woodfire Flavour till någon av de andra funktionerna, utom **REHEAT** (uppvärmning), med **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**-knappen.

SMOKER (RÖK): Framkallar en djup, rökig smak under långsam tillagning för att mörra stora köttbitar.

GRILL (GRILL) Tillagning med stängt lock för över- och undervärme. Bäst när du grillar stora eller tjocka köttbitar eller fryst mat eller för en all-around stekning. Öppna locket under grillning av känslig mat eller magra proteiner för att skapa kolgrillsyta utan att råvarorna tillagas för länge.

AIR FRY (VARMLUFT): Uppnå krispighet och crunch med lite eller ingen olja och högre fläkthastigheter.

ROAST (ROST): Bryn kött, rosta grönsaker med mera.

BAKE (BAKA): Baka bröd, kakor med mera med lägre fläkthastigheter.

TORK: Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

REHEAT (UPPVÄRMNING): Perfekt för att värma upp rester så att inget går till spillo.

DRIFTSKNAPPAR

VRED: Ställ in temperaturen, tillagningstiden och termometerinställningar med ratten.

OBS! När apparaten är påslagen är displayen upplöst.

WOODFIRE FLAVOUR: Tryck efter val av tillagningsfunktion för att tillsätta äkta röksmaker. Avsedd att användas med funktionerna Grill, Varmluft, Rost och Tork. När du trycker på den tänds eldsymbolen på displayen.

OBS! Ninja Woodfire Flavour aktiveras automatiskt när du använder rökfunktionen.

TEMP: Tryck på TEMP för att ställa in grilltemperaturen med ratten.

TID: Tryck på TIME (Tid) för att ställa in tillagningstid med ratten.

START/STOP: Tryck för att starta eller stoppa den inställda tillagningsfunktionen eller håll intryckt i 4 sekunder för att hoppa över förvärmning.

FÖRVÄRMNING GER BÄTTRE RESULTAT

För bästa grillresultat: låt apparaten förvärmas före iläggning av ingredienserna. Om du tillsätter livsmedel innan förvärmningen är klar kan det leda till övertillagning, rök och längre förvärmningstider.

Tryck, efter inställning av funktion, tid och temperatur, på **START** varvid apparaten automatiskt börjar förvärmas (utom med funktionerna **SMOKER**, **REHEAT** eller **DEHYDRATE** utan aktivering av Woodfire Flavour Technology).

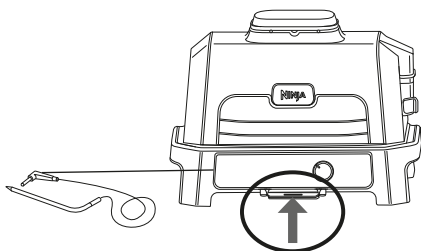
ANVÄNDA DEN INBYGGDA MATLAGNINGSTERMOMETERN

VIKTIGT: Håll **INTE** händerna nära den inbyggda matlagningstermometerns sladd när den används för att undvika brännskador eller skällning.

Före första användning

Se till att termometerjacket är rent och att det inte finns några knutar på sladden innan den sätts i eluttaget.

- 1 Dra ut termometerens förvaringsfack under kontrollpanelen och rulla ut sladden från facket för att ta loss termometerspetsen.



Termometerens kontakt är placerad till vänster om ratten. Lyft upp skyddshöljet för att komma åt.

- 2 Koppla in termometeren i det övre uttaget märkt "1" till vänster på kontrollpanelen. Tryck bestämt på kontakten tills den inte kommer längre in i uttaget. Dra tillbaka förvaringsfacket.
- 3 Välj, efter inkoppling av termometeren, önskad tillagningsfunktion och tillagningstemperatur.

OBS! Tillagningstiden behöver inte ställas in eftersom grillen automatiskt stänger av värmeelementet och varnar dig när tillagningen av rätten är klar.

- 4 Tryck på termometerknappen och ställ in önskad proteintyp eller Manuell med ratten. Tryck in ratten för att bekräfta inställningen.
- 5 Välj önskad eller manuell tillagningstemperatur med ratten och tryck in den för att bekräfta inställningen.

OBS! Hur tillagas olika sorters kött eller samma slags kött med olika tillagningstemperaturer?

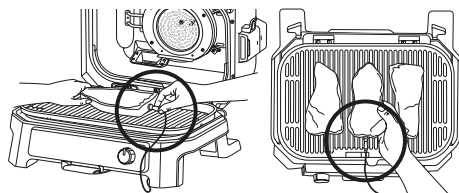
Använd den **andra matlagningstermometern**. Koppla in den i uttaget märkt "2". Tryck in temperaturknappen igen. Symbolen för termometer 2 blinkar. Upprepa stegen 3-5 för att ställa in den andra termometeren.

Om du väljer **MANUAL**, använd följande rekommenderade tillagningstemperaturer.

MATTYP:	STÄLL IN NIVÅN PÅ:
Fisk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kyckling/kalkon	Well Done (75 °C)
Fläsk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nöt/lamm	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

OBS! Förinställda tillagningstemperaturer för BEEF/LAMB är lägre än normala rekommendationer eftersom enheten eftersteker.

- 6 Placera det tillbehör som krävs för vald tillagningsfunktion i apparaten och stäng locket. Tryck på **START/STOP** för att starta förvärmningen.
- 7 Stick, medan apparaten förvärms, in termometeren horisontellt i mitten av den tjockaste delen av köttet. **Se tabellen på nästa sida för mer information om hur termometeren ska placeras.**
- 8 När enheten har förvärmats och "**ADD FOOD**" visas på skärmen: öppna locket, lägg i maten med isatt termometer i apparaten och stäng locket över termometerens sladd.



Rätt placering av termometeren. Termometergreppet är helt och hållet inuti apparaten.

- 9 Förloppsindikatorn högst upp på displayen visar hur tillagningen framskrider. Den blinkande temperaturen visar förloppet på det stadiet.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

OBS! När du använder GRILL eller ROAST (Rost) piper apparaten och visar FLIP (Vänd). Vändning är valfritt men rekommenderas.

- 10 Grillen stoppas automatiskt när önskad temperatur nästan har uppnåtts, eftersom den tar hänsyn till efterstekning och "**GET FOOD**" visas på skärmen.
- 11 Lägg över köttet på ett fat medan "**REST**" visas på skärmen. Termometeren kan nu tas ut. Köttet fortsätter att efterstekas till inställd temperatur, vilket kan ta 3-5 minuter. Det här är ett viktigt steg, eftersom maten kan se "mindre tillagad" ut om den inte får vila. Efterstekningstiden kan påverkas av köttbitens storlek, hur den har lagts i grillen och typ av kött.

SÅ SÄTTS TERMOMETERN I PÅ RÄTT SÄTT

OBS! Använd **INTE** termometeren för djupfryst kött eller köttbitar tunnare än 2,5 cm.

TYP AV KÖTT:	PLACERING	RÄTT	FEL
Stek Fläskkotlett Lammkotlett Kycklingbröst Burgare Filé Fiskfilé	<ul style="list-style-type: none"> • Stick in termometeren horisontellt mitt i den tjockaste delen av köttet. • Se till att termometeren sitter nära (men inte vidrör) benet och på avstånd från fett och brosk. • Se till att spetsen på termometeren sticks rakt in i mitten av köttet, och inte i vinkel nedåt eller uppåt. <p>OBS! Den tjockaste delen av filén sitter kanske inte i mitten. Det är viktigt att spetsen på termometeren når den tjockaste delen så att önskat resultat uppnås.</p>		
Hel kyckling	<ul style="list-style-type: none"> • Stick in termometeren horisontellt i den tjockaste delen av bröstet, parallellt med och utan att komma i kontakt med benet. • Se till att spetsen når in mitt i den tjockaste delen av bröstet och inte går hela vägen igenom bröstet in i håligheten. 		

OBS! Termometeren är HET. Använd grytvantar eller tång när du drar ut termometeren ur köttet.

OBS! Kontrollera innetemperaturen på andra köttbitar genom att hålla termometerknappen intryckt och sticka in termometeren i varje köttbit.

VIKTIGT: Läs igenom alla varningar i början av instruktionshäftet innan du fortsätter.

Smoker (Rök)

FÖRINSTÄLLNING: 120 °C, 4 timmar
TEMPERATUROMRÅDE: 60–210 °C
TIDSINTERVALL: 10 minuter–12 timmar

- 1 Placera grillen på en plan, horisontell yta.
- 2 Öppna locket och installera grilljärnet genom att placera det plant ovanpå värmeelementet så att det sitter på plats.

OBS! Se avsnittet Använda den inbyggda matlagningstermometern om den ska användas.

- 3 Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.
- 4 Öppna röklådan och fyll på Ninja Woodfire Pellets upp till kanten med pelletsskopian. Överfyll **INTE** röklådan.
- 5 Öppna locket och lägg ingredienserna på grillplattan. Stäng locket.
- 6 Kontrollera att stickkontakten är isatt och tryck in **MODE**-knappen eller välj **SMOKER**-funktionen med ratten.

OBS! Ninja Woodfire Flavour aktiveras automatiskt när du använder rökfunktionen.

- 7 Standardtemperaturen visas. Ställ in eventuellt önskad tillagningstemperatur genom att trycka in **TEMP** (Temperatur) och välj temperatur med ratten. Bekräfta genom att trycka in ratten, annars låses temperaturen efter 5 sekunder.
- 8 Ställ in tillagningstiden genom att trycka in **TIME** (Tid) välj tid med ratten. Tryck in ratten för att bekräfta eller vänta 5 sekunder för att låsa tiden.
- 9 Tryck på **START** för att starta tillagningen. Det finns ingen förvärmningstid för Smoker-funktionen (rök). Pelletsen går igenom en tändningscykel (IGN) i 3–6 minuter varefter tillagning och tidtagning startar.
- 10 När tillagningstiden går ut ges en ljudsignal och **DONE** (Klar) visas på displayen.
- 11 Ta bort maten från grilljärnet.

Grill (Grill)

FÖRINSTÄLLNING: Medium i 25 min
TEMPERATURINTERVALL: Låg–hög
TIDSINTERVALL: 10 minuter–1 timme

- 1 Placera grillen på en plan, horisontell yta.
- 2 Öppna locket och installera grilljärnet genom att placera det plant ovanpå värmeelementet så att det sitter på plats.

OBS! Se avsnittet Använda den inbyggda matlagningstermometern om den ska användas.

- 3 Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.
- 4  Om du tänker använda Woodfire Flavour: öppna röklådan och fyll röklådan med Ninja Woodfire Pellets upp till kanten med pelletsskopian. Överfyll **INTE** röklådan.
- 5 Kontrollera att grillens stickkontakt är inkopplad och tryck på knappen **MODE** eller välj funktionen **GRILL** med ratten.
- 6  Vid tillsättning av Ninja Woodfire Flavour: tryck på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 7 Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Ställ in eventuellt önskad tillagningstemperatur genom att trycka in **TEMP** (Temperatur) och välj temperatur med ratten. Bekräfta genom att trycka in ratten, annars låses temperaturen efter 5 sekunder.
- 8 Ställ in tillagningstiden genom att trycka in **TIME** (Tid) välj tid med ratten. Tryck in ratten för att bekräfta eller vänta 5 sekunder för att låsa tiden.
- 9 Tryck på **START** för att starta förvärmningen. Om Ninja Woodfire Flavour används kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN) varefter grillen börjar förvärmas (PRE).

OBS! Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka på och hålla ned **START/STOP** knappen i fyra sekunder. **ADD FOOD** (LÄGG I MAT) blinkar på displayen. Öppna locket och lägg ingredienserna på grilljärnet. När locket är stängt startas tillagningen och tidtagningen. Gå vidare till steg 12.

- 10 När förvärmningen är klar piper grillen och **ADD FOOD** (Lägg i mat) visas på displayen.
- 11 Öppna locket och lägg ingredienserna på grilljärnet. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

OBS! Vill du laga mat med locket öppet? När du har lagt i mat, håll locket öppet, timern kommer att börja räkna ner efter 30 sekunder och du kommer att laga mat med endast undervärme.

- 12 När tillagningstiden har gått ut piper grillen och **DONE** (Klar) visas på displayen.
- 13 Ta bort maten från grilljärnet.

VIKTIGT: Läs igenom alla varningar i början av instruktionshäftet innan du fortsätter.

Air Fry (Varmluft)

FÖRINSTÄLLNING: 200 °C, 12 minuter
TEMPERATUROMRÅDE: 150–240 °C
TIDSINTERVALL: 10 minuter–1 timme

- 1 Placera grillen på en plan, horisontell yta.
- 2 Öppna locket och installera grilljärnet genom att placera det plant ovanpå värmeelementet så att det sitter på plats.
- 3 Placera krispkorgen på grillplattan och placera korgens fötter i avsedda fördjupningarna på grillplattan.

OBS! Se avsnittet "Använda den inbyggda matlagningstermometern" om hur matlagningstermometern används.

- 4 Montera fettbrickan genom att skjuta den på plats från baksidan av grillen.
- 5  För att använda Woodfire Flavour: öppna röklådan och fyll den med Ninja Woodfire Pellets upp till kanten med pelletsskopian. Överfyll **INTE** röklådan.
- 6 Kontrollera att grillens stickkontakt är inkopplad och tryck på knappen **MODE** eller välj funktionen **AIR FRY** (Varmluft) med ratten.
- 7  Vid tillsättning av Ninja Woodfire Flavour: tryck på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 8 Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Ställ in eventuellt önskad tillagningstemperatur genom att trycka in **TEMP** (Temperatur) och välj temperatur med ratten. Bekräfta genom att trycka in ratten, annars låses temperaturen efter 5 sekunder.
- 9 Ställ in tillagningstiden genom att trycka in **TIME** (Tid) och välj tid med ratten. Tryck in ratten för att bekräfta eller vänta 5 sekunder för att låsa tillagningstiden.
- 10 Tryck på **START** för att starta förvärmning. Om Ninja Woodfire Flavour används kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN) varefter grillen börjar förvärmas (PRE).

OBS! Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka på och hålla ned **START/STOP** knappen i fyra sekunder. **ADD FOOD** (LÄGG I MAT) blinkar på displayen. Öppna locket och placera maten i krispkorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts. Gå till steg 13.

- 11 När förvärmningen är klar ges en ljudsignal och **ADD FOOD** (lägg i mat) visas på displayen.
- 12 Öppna locket och lägg ingredienserna på grillplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- 13 När tillagningstiden har gått ut ges en ljudsignal och **DONE** (Klar) visas på displayen.
- 14 Ta ut maten ur krispkorgen.

Roast (Rost)

FÖRINSTÄLLNING: 180 °C i 1 timme och 30 minuter
TEMPERATUROMRÅDE: 120–220 °C
TIDSINTERVALL: 10 minuter–4 timmar

- 1 Placera grillen på en plan, horisontell yta.
- 2 Öppna locket och montera grillplattan så att den sitter fast ovanpå värmeelementet.

OBS! Se avsnittet Använda den inbyggda matlagningstermometern om matlagningstermometern ska användas.

- 3 Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.
- 4  Om du tänker använda Woodfire Flavour: öppna röklådan och fyll röklådan med Ninja Woodfire Pellets upp till kanten med pelletsskopian. Överfyll **INTE** röklådan.
- 5 Kontrollera att stickkontakten är inkopplad och tryck in **MODE**-knappen eller välj **ROAST**-funktionen med ratten.
- 6  Vid tillsättning av Ninja Woodfire Flavour: tryck på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 7 Standardtemperaturen visas. Ställ in eventuellt önskad tillagningstemperatur genom att trycka in **TEMP** (Temperatur) och välj temperatur med ratten. Tryck in ratten för att bekräfta eller vänta 5 sekunder för att låsa temperaturen.
- 8 Ställ in tillagningstiden genom att trycka in **TIME** (Tid) välj tid med ratten. Tryck in ratten för att bekräfta eller vänta 5 sekunder för att låsa tillagningstiden.
- 9 Tryck på **START** för att starta förvärmningen. Om Ninja Woodfire Flavour används kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN) varefter grillen börjar förvärmas (PRE).

OBS! Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka på och hålla ned **START/STOP** knappen i fyra sekunder. **ADD FOOD** (LÄGG I MAT) blinkar på displayen. Öppna locket och placera maten i krispkorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts. Gå vidare till steg 12.

- 10 När förvärmningen är klar piper grillen och **ADD FOOD** (Lägg i mat) visas på displayen.
- 11 Öppna locket och lägg ingredienserna på grilljärnet. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- 12 När tillagningstiden har gått ut piper grillen och **DONE** (Klar) visas på displayen.
- 13 Ta bort maten från grillplattan.

TILLAGNINGSFUNKTIONER - FORTS.

VIKTIGT: Läs igenom alla varningar i början av instruktionshäftet innan du fortsätter.

Bake (Grädda)

FÖRINSTÄLLNING: 160 °C 30 minuter
TEMPERATURINTERVALL: 130-210 °C
TIDSINTERVALL: 1 minut-4 timmar

- 1 Placera grillen på en plan, horisontell yta.
- 2 Öppna locket och installera grilljärnet genom att placera det plant ovanpå värmeelementet så att det sitter på plats.
- 3 Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.

OBS! Se avsnittet Använda den inbyggda matlagningstermometern om den ska användas.

- 4  Om du tänker använda Woodfire Flavour: öppna röklådan och fyll röklådan med Ninja Woodfire Pellets upp till kanten med pelletskopan. Överfyll **INTE** röklådan.
- 5 Kontrollera att grillens stickkontakt är inkopplad och tryck på knappen **MODE** eller välj funktionen **BAKE** (Grädda) med ratten.
- 6  Tryck in **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen för att tillsätta Ninja Woodfire Flavour.
- 7 Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Ställ in eventuellt önskad tillagningstemperatur genom att trycka in **TEMP** (Temperatur) och välj temperatur med ratten. Tryck in ratten för att bekräfta eller vänta 5 sekunder för att låsa temperaturen.
- 8 Ställ in tillagningstiden genom att trycka in **TIME** (Tid) välj tid med ratten. Tryck in ratten för att bekräfta eller vänta 5 sekunder för att låsa tillagningstiden.
- 9 Tryck på **START** för att starta förvärmningen. Om Ninja Woodfire Flavour används kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN) varefter grillen börjar förvärmas (PRE).

OBS! Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka på och hålla ned **START/STOP** knappen i fyra sekunder. **ADD FOOD** (LÄGG I MAT) blinkar på displayen. Öppna locket och placera maten i krispkorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts. Gå vidare till steg 12.

- 10 När förvärmningen är klar piper enheten till och **ADD FOOD** (lägg i mat) visas på displayen.
- 11 Öppna locket och lägg ingredienserna eller sätt bakformen på plattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

- 12 När tillagningstiden går ut piper grillen och **DONE (Klar)** visas på displayen.

- 13 Ta bort maten från grilljärnet.

OBS! När du använder funktionen Bake (baka), se till att använda rätt tillbehör. För blöta eller slagna ingredienser, använd en ugsnform. För lösa saker som kanelbullar, småpajer eller kex, använd krispningskorgen.

VIKTIGT: Läs igenom alla varningar i början av instruktionshäftet innan du fortsätter.

Dehydrate (Tork)

FÖRINSTÄLLNING: 60 °C, 6 timmar
TEMPERATUROMRÅDE: 40-90 °C
TIDSINTERVALL: 1 minut-12 timmar

- 1 Placera grillen på en plan, horisontell yta.
- 2 Öppna locket och montera grillplattan så att den sitter fast ovanpå värmeelementet.
- 3 Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.
- 4 Öppna locket och lägg ingredienserna på grillplattan. Stäng locket.
- 5  För att använda Woodfire Flavour: öppna röklådan och fyll den med Ninja Woodfire Pellets upp till kanten med pelletskopan. Överfyll **INTE** röklådan.
- 6 Kontrollera att stickkontakten är inkopplad och välj funktionen **DEHYDRATE** (Tork) genom att vrida ratten medurs från **OFF**-läget.
- 7  Vid tillsättning av Ninja Woodfire Flavour: tryck på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 8 Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Om du vill ställa in tillagningstemperatur, tryck in **TEMP** (Temperatur) och välj temperatur med ratten. Bekräfta genom att trycka in ratten, annars låses temperaturen efter 5 sekunder.
- 9 Ställ in tillagningstiden genom att trycka in **TIME** (Tid) välj tid med ratten. Tryck in ratten för att bekräfta eller vänta 5 sekunder för att låsa tiden.
- 10 Tryck på **START** för att starta tillagningen. Det finns ingen förvärmningstid för Dehydrate-funktionen. Om du använder Ninja Woodfire Flavour genomgår pelletsen en tändningscykel (IGN) i 5-7 minuter och därefter startas tillagningen och tidtagningen.
- 11 När tillagningstiden går ut ges en ljudsignal och **DONE** (Klar) visas på displayen.
- 12 Ta bort maten från grillplattan.

Reheat (Uppvärmning)

FÖRINSTÄLLNING: 170 °C, 10 minuter
TEMPERATUROMRÅDE: 130-210 °C
TIDSINTERVALL: 1 min-1 timme

OBS! Temperaturen är förinställd på 170 °C.

- 1 Placera grillen på en plan horisontell yta.
- 2 Om det behövs, placera krispkorgen på grillplattan och placera korgfötterna i de avsedda fördjupningarna på grillplattans yta. Tillsätt ingredienser och stäng locket.
- 3 Montera brickan för fettuppsamling genom att skjuta den på plats på baksidan av grillen.
- 4 Kontrollera att stickkontakten är inkopplad och vrid ratten från läget **OFF** till **REHEAT** (Uppvärmning).
- 5 Standardtemperaturen visas. Tryck på **TEMP** och välj temperatur mellan 130 och 210 °C i 10-graders steg.
- 6 Tryck in **TIME** (Tid) och välj tillagningstemperatur med ratten i 1 minuts steg upp till 1 timme.
- 7 Tryck på **START** för att starta tillagningen (grillen förvärmas inte med Reheat-funktionen).
- 8 Tillagningen och tidtagningen startas.
- 9 När tillagningstiden har gått ut ges en ljudsignal och **DONE** (Klar) visas på displayen.
- 10 Ta bort maten från grillen.

⚠️ VARNING: Minska risken för elstötar och oavsiktlig påslagning genom att dra ut stickkontakten från eluttaget före felsökning.

- **Det går inte att slå på apparaten.**
1 Kontrollera att jordfelsbrytaren är rätt isatt och att återställningsknappen har tryckts in. Cirkeln ovanför RESET-knappen kommer att lysa i orange.
2 Se till att tryckknappen är vriden till läget ON (på) (linjen kommer att tryckas ned).
3 Kontrollera att ratten inte står i läget OFF (Av).
Om din enhet inte slås på efter att du har utfört stegen ovan, kontakta kundtjänst på 0800 862 0453.
- **“Add Grill” (Lägg till grill) visas på manöverpanelens display.**
Grillplattan måste installeras. När du har installerat, stäng locket och tryck på startknappen för att börja.
- **“Add Food” (Lägg i mat) visas på manöverpanelens display.**
Enhetens förvärmning är klar och det är dags att lägga i maten.
- **“Shut lid” (Stäng locket) visas på manöverpanelens display.**
Locket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska startas.
- **Vad betyder “OTA”?**
En uppdatering har skickats till grillen. Dra **INTE** ur stickkontakten under denna process. Vänta tills OTA har avslutats före användning.
- **“E” visas på manöverpanelens display.**
Enheten fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst på 0800 862 0453.
För att vi enklare ska kunna hjälpa dig, registrera din produkt online på ninjakitchen.eu och ha produkten till hands när du ringer.
- **“CLD” visas på kontrollpanelens display.**
Cold Smoking (Kallrökning) ska användas för att ge röksmak till livsmedel. Detta är inte avsett för tillagning. Om denna funktion används för kött, kyckling eller fisk bör det ske i ett separat steg efter att maten har uppnått en säker tillagningstemperatur. Se lokala myndigheters riktlinjer för rekommenderade säkra tillagningstemperaturer för olika livsmedel.
- **Ska jag lägga i maten före eller efter förvärmning?**
För bästa resultat, låt enheten förvärmas innan ingredienserna tillsätts.
- **Behöver jag fylla hela röklådan med pellets?**
Ja, fyll alltid röklådan hela vägen upp. Vi har fulländat mängden pellets som behövs för varje rökning, oavsett funktion eller matmängd så kommer enheten att bränna igenom dem på lämpligt sätt.
- **“Plug In” (Anslut) visas på manöverpanelens display.**
Termometern är inte ansluten till kontakten till höger om manöverpanelen. Anslut termometern innan du fortsätter. Tryck in termometern tills du hör ett klick.
- **Varför har enheten en skala graderad 1-9 för förinställning för nötkött?**
Hur väl tillagat köttet ska vara inuti är en smaksak och kan också vara olika på olika restauranger. Skalan 1-9 ger möjlighet att välja tillagningnivå och anpassning efter personlig smak.
- **“PRBE ERR” visas på manöverpanelens display.**
Det innebär att apparaten har stängts av innan maträtten nådde inställd tillagningstemperatur. För att skydda enheten, kan den bara köras under en viss tid vid en given temperatur.
- **Varför är maten för mycket eller för lite tillagad trots att jag använde matlagningstermometern?**
Det är viktigt att sticka in termometern på längden i den tjockaste delen av ingrediensen för att få den bästa mätningen. Låt köttet vila i 3-5 minuter så att tillagningen kan slutföras. För mer information, se avsnittet Hur man använder den digitala matlagningstermometern.
- **Smälter greppet på termometern om det kommer i kontakt med den heta grillplattan?**
Nej, greppet är gjort av värmetålig silikon som inte påverkas av apparatens höga temperatur.
- **När ska jag trycka på Woodfire Flavour Technology-knappen?**
Tryck på knappen Woodfire Flavour Technology innan du trycker på start när du vill lägga till rök med hjälp av Grill (grill), Air Fry, Roast (ugnsrosta), Bake (baka) eller Dehydrate (torka). Du behöver inte trycka på Woodfire Flavor Technology-knappen när du använder funktionen Smoker (rök). Woodfire Technology kan inte användas med REHEAT (Uppvärmning).
- **Varför slår det upp lågor ur pelletslådan?**
Små lågor kan komma ut ur pelletslådan om grilllocket lyfts i blåsiga förhållanden.
- **Var ska jag förvara mina pellets?**
Förvara alltid pellets på ett torrt ställe. Fuktig pellets kan påverka antändningen och röksmakens kvalitet.

- **Bör olja eller non-stick-spray användas under rökning?**
Nej, vi rekommenderar **INTE** att olja eller non-stick-spray används under rökningen eftersom rök då inte fäster lika bra på maten.
- **Hur blir jag av med förbränd pellets efter tillagningen?**
Pellets kan fortsätta att brinna efter tillagningen. Vidrör eller avlägsna **INTE** röklådan förrän grillen har avslutat rökningen, pelletsen har brunnit ut helt och röklådan har svalnat. Ta sedan bort röklådan och kassera kylt askinnehåll på ett säkert sätt.
- **Varför tar förvärmningen så lång tid?**
Förvärmningstiderna varierar beroende på funktion och enhetstemperatur.
SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Ingen förvärmning.
Om du lägger till Woodfire Flavour kommer antändningstiden att lägga till ytterligare 3-6 minuter.
Användning av enheten i dåligt väder med kraftigt regn kan orsaka längre förvärmningstider.
Om du använder en förlängningssladd, se till att den är lämplig för användning utomhus med utomhusapparater. Användning av felaktig sladd kan leda till att sladden överhettas, smälter och/eller spänningsfall.
Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka och hålla ned START/STOPP-knappen i tre sekunder. “ADD FOOD” (lägg i mat) blinkar på displayen. Öppna locket och lägg ingredienserna i enheten. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- **Kan jag stänga av Woodfire Flavour Technology?**
Om du har tryckt på Woodfire Flavour Technology och redan startat tillagningsfunktionen genom att trycka på START, kan du trycka på knappen för Woodfire Flavour Technology igen för att stänga av den om mindre än 75 % av tändningscykeln har gått (visas på förloppsindikatorn på skärmen). Om pellets har antänts helt och grillens förvärmning har startat (visas på displayen), kan du inte stänga av Woodfire Flavour Technology.
- **Kan jag lägga till mer pellets under en tillagningscykel?**
När du använder funktionen SMOKER (rök) kan du lägga till fler pellets när den första satsen har bränts helt. Tryck och hålla knappen Woodfire Flavour Technology nedtryckt i fyra sekunder för att tända en ny full låda med pellets. Om du kör rygg-mot-rygg-rökningssessioner, rekommenderar vi att du fyller på röklådan med pelletsskedan när hälften av pelletsen har brunnit. Fyll **INTE** på mer än två gånger. Fyll **INTE** på tidigare använda pellets.

VIKTIGT: LÄS VILLKOREN FÖR DETTA LICENSAVTAL NOGA INNAN DU GÅR VIDARE MED INSTALLATION AV DETTA PROGRAM ELLER ANVÄNDNING AV DENNA PRODUKT:

SharkNinja Operating LLC:s ("SharkNinja") slutanvändaravtal ("EULA") är ett juridiskt avtal mellan dig (antingen en enskild entitet eller en individ) och SharkNinja för SharkNinjas programvaruapplikationer, inklusive de som installeras av dig på dina SharkNinja-produkter eller som redan installerats på din enhet, inklusive alla fasta program (kallas herefter "SN-APPAR"). Genom att installera, kopiera, markera en kryssruta, klicka på en knapp för att bekräfta att du samtycker till dessa villkor, eller på annat sätt fortsätta att använda SN-APPARNA, samtycker du till att vara bunden av villkoren i detta EULA. Detta licensavtal representerar hela avtalet gällande SN-APPARNA mellan dig och SharkNinja, och det ersätter alla tidigare förslag, framställningar eller överenskommelser mellan parterna. Om du inte samtycker till villkoren i detta EULA, installera inte eller använd inte SN-APPARNA eller denna produkt. SN-APPARNA skyddas av upphovsrättslagar och internationella upphovsrättsavtal samt andra immaterialrättslagar och -avtal.

1. LICENSBEVILJANDE. SN-APPARNA licensieras enligt följande:

- 1.1** Installation och användning. SharkNinja ger dig rätten att ladda ner, installera och använda SN-APPARNA på den angivna plattform för vilken SN-APPARNA designades och i anslutning till SharkNinja-produkter som SN-APPARNA är avsedda att driva ("SN-enheter").
- 1.2** Säkerhetskopior. Du kan också göra en kopia av SN-APPAR som har laddats ner av dig som säkerhetskopior och i arkiveringssyfte.

2. BESKRIVNING AV ANDRA RÄTTIGHETER OCH BEGRÄNSNINGAR.

- 2.1** Bevarande av upphovsrättsaviseringar. Du får inte avlägsna eller ändra några upphovsrättsaviseringar på någon kopia av SN-APPARNA.
- 2.2** Distribution. Du får inte distribuera kopior av SN-APPARNA till tredje part.
- 2.3** Förbud mot bakåtkompilering, dekompilering och demontering. Du får inte bakåtkompilera, dekompilera eller demontera SN-APPAR, med undantag för och endast i den utsträckning som sådan aktivitet uttryckligen tillåts i gällande lagstiftning oaktat denna begränsning.
- 2.4** Uthyrning. Du får inte hyra ut, leasa eller låna ut SN-APPAR utan skriftligt medgivande från SharkNinja.
- 2.5** PROGRAMVARA EJ FÖR ÅTERFÖRSÄLJNING. Applikationer som identifieras som "Ej för återförsäljning" eller "NFR" får inte säljas vidare, överföras eller användas i annat syfte än demonstration, test eller utvärdering.
- 2.6** Supporttjänster. SharkNinja kan erbjuda dig supporttjänster för SN-APPAR ("Supporttjänster"). All tilläggsprogramkod som tillhandahålls dig som del av supporttjänsterna ska betraktas som en del av SN-APPARNA och falla under villkoren i detta EULA.
- 2.7** Efterlevnad av gällande lagstiftning. Du måste följa alla gällande lagar gällande användning av SN-APPARNA.

3. UPPDATERINGAR.

SharkNinja kan tillhandahålla uppgraderingar eller uppdateringar av SN-APPAR. Detta EULA styr alla uppgraderingar som tillhandahålls av SharkNinja och som ersätter och/eller kompletterar SN-APPAR, såvida inte sådan uppgradering åtföljs av ett separat EULA, i vilket fall villkoren i detta åtföljande EULA gäller. Om du beslutar att inte ladda ner och använda en uppgradering eller uppdatering av SharkNinja, förstår du att du kan utsätta SN-APPARNA för allvarliga säkerhetsrisker eller få SN-APPARNA att bli oanvändbara eller instabila.

4. UPPGIFTER OCH INTEGRITET.

SharkNinja är fast beslutna att garantera din integritet genom att följa höga krav på rättvisa och integritet. Vi är fast beslutna att hålla våra kunder informerade om hur vi använder de uppgifter vi samlar in från dig via användning av var och en av våra webbplatser och SN-APPAR. Våra integritetsrutiner beskrivs i SharkNinjas integritetspolicy samt i separata aviseringar som ges när en app, produkt eller tjänst köps eller laddas ner. Genom att använda SN-APPAR eller ge oss dina personuppgifter accepterar du och samtycker till de rutiner och villkor som beskrivs i SharkNinjas integritetspolicy. Dina uppgifter behandlas alltid i enlighet med SharkNinjas integritetspolicy, vilken införlivas via hänvisning i detta EULA och kan läsas på följande URL: <http://www.sharkninja.com/privacypolicy>.

VIKTIGT: LÄS VILLKOREN FÖR DETTA LICENSAVTAL NOGA INNAN DU GÅR VIDARE MED INSTALLATION AV DETTA PROGRAM ELLER ANVÄNDNING AV DENNA PRODUKT:

5. TREDJE PARTS PROGRAMBIBLIOTEK OCH INBÄDDAD PROGRAMVARA.

- 5.1** Du intygar att Ayla Networks, Inc. ("Ayla") har tillhandahållit vissa programbibliotek som har inbäddats i SN-APPAR ("Ayla programbibliotek") och gör att SN-enheter kan ansluta till Ayla Cloud Service ("inbäddad programvara från Ayla").
- 5.2** Du kommer inte att använda Ayla programbibliotek annat än som en införlivad del av SN-APPAR i den form i vilken de levererades till dig.
- 5.3** Du kommer inte att använda inbäddad programvara från Ayla förutom som en införlivad del av SN-APPAR, oförändrad och i den form som tillhandahölls dig.
- 5.4** Du kommer inte att modifiera, anpassa, översätta eller skapa härledda arbeten baserade på eller dekompilera, demontera, bakåtkompilera eller på annat sätt försöka härleda källkoden eller underliggande algoritmer i Ayla programbibliotek eller inbäddad programvara från Ayla.
- 5.5** SharkNinja behåller all äganderätt till SN-APPAR (samt de Ayla programbibliotek som ingår däri) och all annan programvara som installerats på SN-enheter (inklusive inbäddad programvara från Ayla) och endast en licens därtill beviljas dig för användning i samband med SN-APPARNA och SN-enheter.
- 5.6** Du kommer inte att använda Ayla programbibliotek eller inbäddad programvara från Ayla till att försöka få behörig tillgång till eller använda systemtjänster tillhörande SharkNinjas andra licensgivare, och du kommer heller inte att överföra virus, maskar, trojanska hästar, tidsinställda bomber, spionprogram, skadlig kod, cancelbots, passiva insamlingsmekanismer, robotar, datautvinningsprogramvaror eller annan skadlig eller invaderande kod eller program i systemtjänster som tillhör SharkNinjas andra licensgivare.
- 5.7** Du kommer inte att använda Ayla programbibliotek eller inbäddad programvara från Ayla till att ingripa i, bryta mot eller kringgå någon säkerhetsfunktion, autentiseringsfunktion eller annan funktion som begränsar eller upprätthåller begränsningar i bruket av, eller tillgången till, systemtjänster som tillhör SharkNinjas andra licensgivare.
- 5.8** Du kommer inte att undersöka, attackera, skanna eller testa sårbarheten i systemtjänster som tillhör SharkNinjas andra licensgivare.
- 5.9** SharkNinjas andra licensgivare för SN-APPARNA, Ayla programbibliotek och inbäddad programvara från Ayla är de uttryckliga tredje parts förmånstagarna av detta EULA, och förbehållen i detta avsnitt av detta EULA görs uttryckligen till förmån för sådana licensgivare och kan drivas igenom av dessa licensgivare.

6. UPPSÄGNING.

Utän inverkan på andra rättigheter kan SharkNinja avsluta detta EULA om du inte efterlever villkoren i detta EULA. I sådant fall måste du förstöra alla dina kopior av SN-APPAR.

8. PROGRAMVARA MED ÖPPEN KÄLLKOD.

Du intygar härmed att du är införstådd med att SN-APPAR kan innehålla programvara som faller under "öppen källkod"- eller "gratis programvara"-licenser ("öppen källkodsprogram"). Den licens som ges via detta EULA gäller inte öppen källkodsprogram som ingår i DN-APPARNA. I stället ska villkoren i den tillämpliga licensen för programvara med öppen källkod gälla för programvaran med öppen källkod. Ingenting i detta EULA begränsar dina rättigheter enligt eller beviljar dig rättigheter som ersätter någon licens för programvara med öppen källkod. Du intygar att du är införstådd med att öppen källkodsprogramlicensen endast gäller mellan dig och tillämplig licensgivare för det öppna källkodsprogrammet. I den utsträckning som villkoren i licenserna gällande det öppna källkodsprogrammet kräver att SharkNinja tillhandahåller det öppna källkodsprogrammet, antingen i käll- eller exekverbar form, eller att tillhandahålla kopior av gällande licensvillkor eller annan information som krävs, kan du erhålla en kopia av programvaran genom att kontakta SharkNinja på nedanstående fysiska adress. Mer information om öppen program med öppen källkod och dess användarvillkor finns på www.sharkclean.com/opensource.

9. INGA GARANTIER.

SharkNinja fritar sig uttryckligen från alla garantier för SN-APPARNA, Ayla programbibliotek eller inbäddad programvara från Ayla. SN-APPARNA, Ayla programbibliotek eller inbäddad programvara från Ayla tillhandahålls i befintligt skick utan någon som helst uttrycklig eller underförstådd garanti, inklusive men inte begränsat till alla garantier om säljbarhet, ickeintrång, lämplighet för visst syfte eller äganderätt. SharkNinja garanterar inte och påtar sig inget ansvar för riktigheten eller fullständigheten av information, text, grafik, länkar eller andra objekt som ingår i SN-APPARNA. SharkNinja ger inga garantier gällande skada som kan föranledas av överföring av datorvirus, mask, logisk bomb eller annat sådant datorprogram. SharkNinja fritar sig dessutom från garantier eller framställanden till tredje part.

10. ANSVARSBEGRÄNSNING.

SharkNinja eller dess leverantörer skall under inga omständigheter vara ansvariga för ersättning för speciella, oförutsedda, straffrättsliga, indirekta eller följskador (inklusive men inte begränsat till förlust av vinst eller konfidentiell eller annan information, avbrott i verksamhet, personskada, oförmåga att uppfylla skyldigheter inklusive god tro eller rimlig försiktighet, vårdslöshet och annan penningförlust eller annan förlust) som kan uppstå ur eller på annat sätt är relaterade till användandet av eller oförmåga att använda SN-enheter eller SN-APPAR, tillhandahållande av eller underlåtenhet att tillhandahålla support eller andra tjänster, information, programvara och relaterat innehåll genom produkten eller som på annat sätt uppstår ur användandet av SN-APPAR, eller på annat sätt under eller i samband med ett villkor i detta EULA, även i händelse av fel, skadestånd (inklusive vårdslöshet), strikt ansvar, kontraktsbrott eller garantibrott av SharkNinja eller annan leverantör, och även om SharkNinja eller annan leverantör har meddelats om möjligheten av sådana skadestånd. SharkNinja tar inget ansvar gällande innehållet i SN-APPARNA eller annan del däri, inklusive men inte begränsat till fel eller utelämnande som ingår däri, förtal, intrång på rättigheter till publicitet, integritet, varumärkesrättigheter, verksamhetsavbrott, personskada, integritetsförlust, moraliska rättigheter eller tillkännagivande av konfidentiell information.

11. GÄLLANDE LAGSTIFTNING.

Lagarna i Commonwealth of Massachusetts styr detta EULA och du samtycker härmed till den exklusiva domsrätten och platsen i delstatliga och federala domstolar i Commonwealth of Massachusetts.

12. ÖVERLÅTELSE.

SharkNinja kan tilldela detta EULA utan föregående meddelande till licensgivaren.

13. HELA AVTALET.

Detta EULA (inklusive tillägg eller ändringar i detta EULA som medföljer SN-enheterna) är hela avtalet mellan dig och SharkNinja gällande SN-APPARNA och ersätter alla tidigare eller samtidiga muntliga eller skriftliga kommunikationer, förslag och framställningar gällande SN-APPARNA eller andra ärenden som täcks av detta EULA. I den utsträckning som villkoren i SharkNinja-policyer eller program för supporttjänster står i konflikt med villkoren i detta EULA ska villkoren i detta EULA gälla. Frågor om detta EULA kan skickas till SharkNinja på 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494.



JUSTERBAR STÄLLNING

Ta din utomhusstation för matlagning till nya höjder med ett robust justerbart ställ.



EXTRA SIDOBORD

Utöka din arbetsyta på båda sidor av stället och ha dina matlagningsredskap redo.



BBQ-GRILLSKYDD

Det här hållbara lätta och vattentäta BBQ-grillskyddet skyddar från ösregn och stekande sol.



STEKPLATTA

Woka, gör fajitas, pannkakor med mera med denna teflonbehandlade släta plåt som finns i din BBQ-grill.



GRILLTALLRIK/PLATT GRILLJÄRN

Grilla och stek samtidigt. Tillaga upp till fyra hamburgare och 500 g grönsaker samtidigt.



FETTUPPSAMLARE

Underlättar rengöringen. Innehåller tio ark.



PELLETSÅSAR

Skaffa ett lager av våra signaturblandningar och få upp till 20 rökningar per påse. Båda smakerna passar perfekt för alla rätter.



RACK FÖR UGSRÖSTNING OCH RÖKNING

Ökar luftflödet för rejäl rökning, grillning och karamellisering.



STÄLL FÖR REVENSPPJÄLL

Grilla och rök upp till fyra spjäll samtidigt med jämt resultat.



KÖP DIN PÅ
ninjakitchen.eu



EXTRA TERMOMETER

Mät tillagningstemperaturen i olika köttbitar på din mobil.

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som konsument köper en produkt i Europa har du lagliga rättigheter gällande kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan verkställa dessa lagstadgade rättigheter gentemot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på våra produkters kvalitet att vi erbjuder två (2) års tillverkningsgaranti. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den 2-åriga garantin gäller i alla EU-länder.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som utfärdas av SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja®-garanti

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din apparat tillhands:

- Modellnr.
- Serienummer (i förekommande fall)
- Inköpsdatum (kvitto eller inköpsbevis)

Registrera online på www.ninjakitchen.eu

VIKTIGT

- Garantin på din produkt gäller i två (2) år från inköpsdatum.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu

Hur länge gäller garantin för våra produkter?

Vår tilltro till vår produkts utförande och vår kvalitetskontroll gör att vi kan lämna två (2) års garanti.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av konstruktions- eller materialfel eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde produkten.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av andra delar och tillbehör än Ninja® originaldelar.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Shark eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar hela sortimentet av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Kom ihåg att användning av andra delar än Ninja originaldelar kan förverka garantin. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan være ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada en la Union Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

As illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemærke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registada na União Europeia.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Leeds, England,
LS15 8ZB**

ninjakitchen.eu

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**
ninjakitchen.eu