



# NINJA<sup>®</sup>

## WOODFIRE

**OG701DE**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**



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



**SharkNinja Europe Limited,**  
3150 Century Way,  
Thorpe Park,  
Leeds,  
LS15 8ZB, UK  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

OG701DE\_IB\_MP\_221216\_Mv2

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

# VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja® Woodfire Elektrischen Outdoor Grill & Smoker



## REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://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: 2400 W

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

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Teile und Zubehör</b> .....	<b>5</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>5</b>
<b>Erste Schritte mit dem Woodfire Electric BBQ Grill &amp; Smoker</b> .....	<b>7</b>
Funktionstasten .....	7
Bedientasten .....	7
<b>Abnehmbare Smoker-Box</b> .....	<b>8</b>
<b>Garfunktionen</b> .....	<b>8</b>
Räuchern .....	8
Grillen .....	9
Heißluft-Frittieren .....	9
Braten .....	10
Backen .....	10
Dörren .....	11
Aufwärmen .....	11
<b>Reinigung Ihres Woodfire Elektrischen Outdoor Grill &amp; Smoker</b> .....	<b>12</b>
<b>Fehlerdiagnose und -Behebung</b> .....	<b>13</b>
<b>Garantiebedingungen</b> .....	<b>15</b>

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

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

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

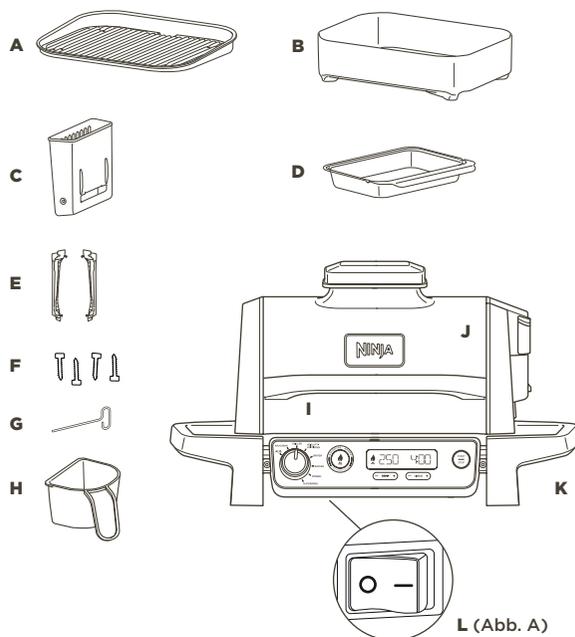
- 22 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 23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

	<b>Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.</b>
	<b>Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn eine mit diesem Symbol gekennzeichnete Warnung missachtet wird.</b>
	<b>Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.</b>
	<b>Nur für die Verwendung im Freien.</b>
	<b>Aus jeder Richtung spritzwasserfest.</b>

**DIESE BEDIENTUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN**

## TEILE UND ZUBEHÖR

- A Grillplatte
- B Heißluft-Frittierkorb
- C Smoker-Box (vormontiert)
- D Fettauffangschale
- E Linker und rechter Griff
- F Innensechskantschraube 3,5 mm x 16 mm (4x) (auf Griffen vormontiert)
- G Sechskantschlüssel
- H Pelletschaufel
- I Zusammengebautes Hauptgerät (Stromkabel nicht abgebildet)
- J Deckel
- K Bedienfeld
- L ON/OFF-Schalter



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

Wir empfehlen, alles Zubehör im Grill zu platzieren, 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.

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

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH - FORTSETZUNG

### ANBRINGEN DER GRIFFE

- 1 Stellen Sie sicher, dass auf der linken und rechten Seite jeweils der korrekte Griff befestigt wird. (Siehe Abb. A. Die Griffe sind an der Unterseite mit einem L- bzw. R-Aufkleber gekennzeichnet.) Am linken Griff ist ein Sechskantschlüssel mit Klebeband befestigt (siehe Abb. A).
- 2 Das Gerät am Rand des Tisches platzieren (Abb. B) ODER den Grill vorsichtig umdrehen, wobei der Deckel noch mit dem Klebeband gesichert sein muss. Halten Sie dabei die Seiten des Geräts und den Deckel fest. Wenn Sie das Klebeband entfernt haben, nehmen Sie das gesamte Zubehör vom Grill, halten Sie die Seiten des Geräts und den Deckel fest und stellen Sie den Grill auf die obere Schutzkartonage, um das Gerät zu schützen (Abb. C).
- 3 Die Griffe an den jeweiligen Markierungen an der Basis ausrichten und dann zum Befestigen nach oben drücken (Abb. D). Den mitgelieferten Sechskantschlüssel verwenden, um die vormontierten Schrauben (2x) an jedem Griff festzuziehen (Abb. E).

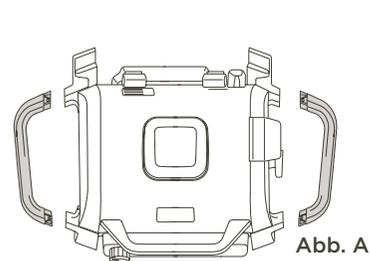


Abb. A

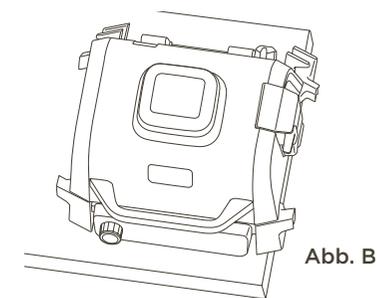


Abb. B

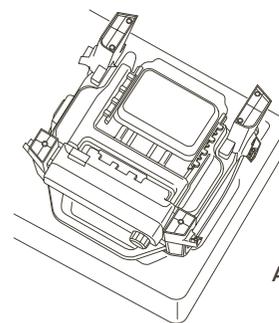


Abb. C

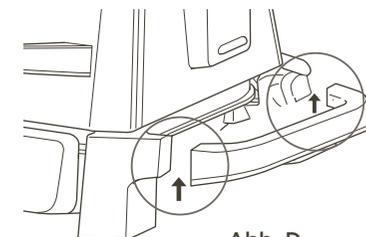


Abb. D

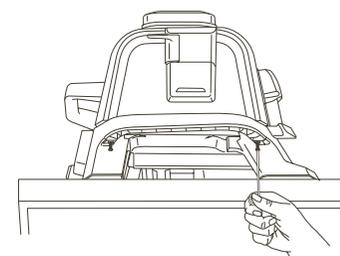
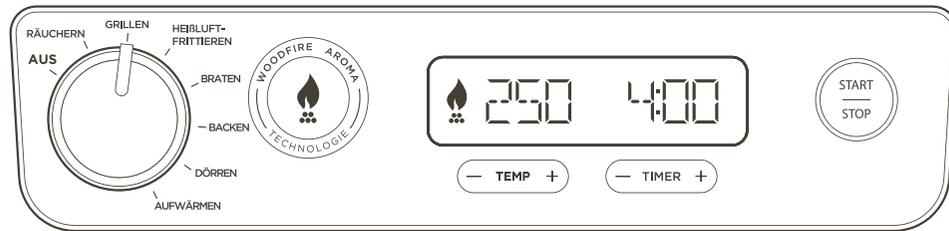


Abb. E

### VERLÄNGERUNGSKABEL

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

## ERSTE SCHRITTE MIT DEM WOODFIRE ELEKTRISCHEN OUTDOOR GRILL & SMOKER



### FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

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

**HEIßLUFT-FRITTIEREN:** Frittieren Sie Speisen knusprig mit wenig oder gar keinem Öl und höheren Gebläsegeschwindigkeiten.

**BRATEN:** Rösten Sie Fleisch, Gemüse und mehr.

**BACKEN:** Backen Sie Brote, Kuchen und mehr mit niedrigeren Gebläsegeschwindigkeiten.

**DÖRREN:** Ideal zum Trocknen von Obst, Gemüse und mehr.

**AUFWÄRMEN:** Ideal zum Aufwärmen von Resten, damit nichts verschwendet wird.

**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE:** Nach Auswahl Ihrer Garfunktion drücken, um bei den Funktionen GRILLEN, HEIßLUFT-FRITTIEREN, BACKEN, ROSTEN oder DÖRREN ein Raucharoma hinzuzufügen. Nach dem Drücken leuchtet das Flammensymbol auf dem Display auf.

### BEDIENTASTEN

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

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

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

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

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

### VORHEIZEN, UM BESSERE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN

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

Nachdem Sie die Funktion, TIMER (Zeit) und TEMP eingestellt und auf **START** gedrückt haben, beginnt das Gerät automatisch mit dem Vorheizen (außer Sie verwenden die Funktionen RÄUCHERN oder AUFWÄRMEN/DÖRREN, ohne WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE zu aktivieren).

## ABNEHMBARER RÄUCHERKASTEN

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



### Einbau der Smoker-Box:

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



### Ninja Woodfire Pellets einfüllen:

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

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

### Ausbau und Reinigung der Smoker-Box:

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



## GARFUNKTIONEN

Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und stellen Sie den Schalter links unten am Bedienfeld auf die Position ON (Ein).

### WICHTIG: Lesen Sie vor dem Gebrauch alle wichtigen Sicherheitshinweise durch.

### Räuchern

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 120 °C voreingestellt.

- 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 der Smoker-Box und füllen Sie den Kasten mit der Pelletschaufel bis zum Rand. Schließen Sie dann den Deckel. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen.
- 5 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Den Deckel schließen.
- 6 Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf von der **OFF**-Position bis zur gewünschten **RÄUCHERN**-Funktion.

- 7 Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TEMP**, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 210 °C in Schritten von 10° einzustellen.
- 8 Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TIMER**, um die Garzeit zwischen 1 und 30 Minuten in Schritten von 1 Minute und von 30 Minuten bis 12 Stunden in Schritten von 15 Minuten einzustellen.
- 9 Auf **START** drücken, um den Garvorgang zu starten. Für die RÄUCHERN-Funktion gibt es keine Vorheizzeit.
- 10 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf dem Display leuchtet die Meldung **END** auf.
- 11 Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

## GARFUNKTIONEN - FORTSETZUNG

**WICHTIG:** Lesen Sie vor dem Gebrauch alle wichtigen Sicherheitshinweise durch.

### Grillen

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf HI (hoch) voreingestellt.

- 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  Wenn Sie WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE verwenden möchten, öffnen Sie den Deckel der Smoker-Box und füllen Sie den Kasten mit der Pelletschaufel bis zum Rand. Schließen Sie dann den Deckel. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen.
  - 5 Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf von der **OFF**-Position bis zur gewünschten **GRILLEN**-Funktion.
  - 6  Wenn Sie WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE verwenden möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE**.
  - 7 Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TEMP**, um eine Temperatur von LO (niedrig) bis HI (hoch) auszuwählen.
  - 8 Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TIMER**, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
  - 9 Zum Vorheizen auf **START** drücken. Wenn Sie WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).
- HINWEIS:** Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die **START/STOP**-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. „**ADD FOOD**“ (Grill-/Gargut hineinlegen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Weiter zu Schritt 11 für weitere Anweisungen.
- 10 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Grill-/Gargut hineinlegen).
  - 11 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
  - 12 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf dem Display leuchtet die Meldung **DONE** (Fertig) auf.
  - 13 Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

### Heißluft-Frittieren

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 200 °C voreingestellt.

- 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 Korb auf die Grillplatte und positionieren Sie die Korbfüße in den dafür vorgesehenen Vertiefungen auf der Grillplattenoberfläche.
  - 4 Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.
  - 5 Wenn Sie Raucharoma hinzufügen möchten, öffnen Sie den Kasten mit der Pelletschaufel bis zum Rand. Schließen Sie dann den Deckel. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen.
  - 6 Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf von der **OFF**-Position bis zur gewünschten **HEIßLUFT-FRITTIEREN**-Funktion.
  - 7  Wenn Sie Raucharoma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE**.
  - 8 Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TEMP**, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 240 °C in Schritten von 10° einzustellen.
  - 9 Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TIMER**, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
- HINWEIS:** Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die **START/STOP**-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten. „**ADD FOOD**“ (Grill-/Gargut hineinlegen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut in den Korb. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Weiter zu Schritt 12 für weitere Anweisungen.
- 11 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Grill-/Gargut hineinlegen).
  - 12 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
  - 13 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf dem Display leuchtet die Meldung **END** auf.
  - 14 Entnehmen Sie die Speisen aus dem Korb.

**WICHTIG:** Lesen Sie vor dem Gebrauch alle wichtigen Sicherheitshinweise durch.

### Braten

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 180 °C voreingestellt.

- 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  Wenn Sie Raucharoma hinzufügen möchten, öffnen Sie den Deckel der Smoker-Box und füllen Sie den Kasten bis zum Rand mit Pellets. Schließen Sie dann den Deckel. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen.
- 5 Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf von der **OFF**-Position bis zur gewünschten **ROSTEN**-Funktion.
- 6  Wenn Sie Raucharoma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE**.
- 7 Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TEMP**, um eine Temperatur zwischen 160 °C und 220 °C in Schritten von 10° einzustellen.
- 8 Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TIMER**, um die Garzeit zwischen 1 Minute und 1 Stunde in Schritten von 1 Minute und von 1 Stunde bis 2 Stunden in Schritten von 5 Minuten einzustellen.
- 9 Zum Vorheizen auf **START** drücken. Wenn Sie WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).
- 10 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Grill-/Gargut hineinlegen).

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

- 11 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 12 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf dem Display leuchtet die Meldung **END** auf.
- 13 Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

### Backen

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 160 °C voreingestellt.

- 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  Wenn Sie Raucharoma hinzufügen möchten, öffnen Sie den Deckel der Smoker-Box und füllen Sie den Kasten bis zum Rand mit Pellets. Schließen Sie dann den Deckel. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen.
- 5 Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf von der **OFF**-Position bis zur gewünschten **BACKEN**-Funktion.
- 6  Wenn Sie Raucharoma hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE**.
- 7 Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TEMP**, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 210 °C in Schritten von 10° einzustellen.
- 8 Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TIMER**, um die Garzeit zwischen 1 Minute und 1 Stunde in Schritten von 1 Minute und von 1 Stunde bis 4 Stunde in Schritten von 5 Minuten einzustellen.
- 9 Zum Vorheizen auf **START** drücken. Wenn Sie WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).
- 10 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Grill-/Gargut hineinlegen).

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

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

**HINWEIS:** Wenn Sie die Funktion BACKEN (Backen) nutzen, stellen Sie sicher, das dazugehörige Zubehör zu verwenden. Verwenden Sie für feuchte Zutaten oder Teige eine Backform. Verwenden Sie für lose Speisen, wie Brote, Pasteten oder Kekse, den Korb.

## GARFUNKTIONEN - FORTSETZUNG

**WICHTIG:** Lesen Sie vor dem Gebrauch alle wichtigen Sicherheitshinweise durch.

### Dörren

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 60 °C voreingestellt.

- 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. Es gibt keine Vorheizzeit.
- 5 Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf von der **OFF**-Position bis zur gewünschten **DÖRREN**-Funktion.
- 6 Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TEMP**, um eine Temperatur zwischen 40 °C und 90 °C in Schritten von 10° einzustellen.
- 7 Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TIMER**, um die Garzeit zwischen 1 und 30 Minuten in Schritten von 1 Minute und von 30 Minuten bis 12 Stunden in Schritten von 15 Minuten einzustellen.
- 8 Auf **START** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 9 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf dem Display leuchtet die Meldung **END** auf.
- 10 Nehmen Sie das Grill-/Gargut vom Grill.

### VERWENDUNG DER WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE MIT DER FUNKTION DÖRREN (DÖRREN)

- Wenn Sie Raucharoma hinzufügen möchten, öffnen Sie nach Schritt 3 den Deckel der Smoker-Box und füllen Sie den Kasten bis zum Rand mit Pellets. Schließen Sie dann den Deckel. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen.
- Überspringen Sie Schritt 4 und befolgen Sie die Schritte 5-7 zur Programmierung. \*Drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR**, nachdem Sie in Schritt 4 **DÖRREN** ausgewählt haben.
- Zum Vorheizen nach Schritt 7 auf **START** drücken. Die Pellets durchlaufen einen Zündzyklus (IGN).
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD** (Grill-/Gargut hineinlegen).
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf dem Display leuchtet die Meldung **END** auf.
- Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

### Aufwärmen

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 170 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Grill auf eine flache, ebene Oberfläche.
- 2 Stellen Sie den Korb bei Bedarf auf die Grillplatte und positionieren Sie die Korbfüße in den 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 Stellen Sie sicher, dass der Grill an die Stromversorgung angeschlossen ist, und drehen Sie den Drehknopf von der **OFF**-Position bis zur gewünschten **AUFWÄRMEN**-Funktion.
- 5 Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TEMP**, um eine Temperatur zwischen 130 °C und 210 °C in Schritten von 10° einzustellen.
- 6 Verwenden Sie die Tasten - und + neben **TIMER**, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
- 7 Drücken Sie **START**, um mit dem Garen zu beginnen (das Gerät heizt im **AUFWÄRMEN**-Modus nicht vor).
- 8 Der Garvorgang startet und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 9 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf dem Display leuchtet die Meldung **END** auf.
- 10 Nehmen Sie das Grill-/Gargut vom Grill.

## REINIGUNG IHRES WOODFIRE ELEKTRISCHEN OUTDOOR GRILL & SMOKER

Das Gerät 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 das Grill-/Gargut entnommen haben, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Entnehmen Sie nach jedem Gebrauch die Smoker-Box und entsorgen Sie den abgekühlten Ascheinhalt auf sichere Weise.
- Die Pelletschaufel ist spülmaschinenfest. Die Grillplatte, der Korb, die Fettauffangschale und die Smoker-Box sind **NICHT** spülmaschinenfest.
- Entfernen Sie die abgekühlte Fettauffangschale vorsichtig von der Rückseite des Geräts. Entsorgen Sie das enthaltene Fett auf sichere Weise und reinigen Sie die Schale per Hand in warmem Wasser mit Spülmittel.

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

- Es ist nicht erforderlich, die Smoker-Box zu reinigen. Sollten Sie es dennoch wünschen, können Sie eine Drahtbürste verwenden, um überschüssiges Kreosot zu entfernen.
- Wenn Lebensmittelrückstände oder Fett an der Grillplatte oder einem anderen abnehmbaren Teil haften, weichen Sie diese vor dem Reinigen in warmem Wasser mit Spülmittel ein.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Antihaft-Grillplatte und den Korb (falls verwendet) und reinigen Sie beides von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel.

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

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

### REINIGUNG DES DECKELS

- Der innere Deckel sollte nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Fett zu entfernen und damit keine unangenehmen Gerüche entstehen.
- Wischen Sie die Innenseite des Deckels vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

## FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

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

- **ADD GRILLEN (Grillplatte einlegen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Die Grillplatte muss montiert werden. Sobald sie montiert ist, schließen Sie den Deckel und drücken die START-Taste, um zu beginnen.
- **ADD FOOD (Grill-/Gargut hineinlegen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und Sie können nun das Grill-/Gargut auflegen.
- **SHUT LID (Deckel schließen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Der Deckel ist offen und muss geschlossen werden, um die ausgewählte Funktion zu starten.
- **„E“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter [ninjakitchen.de](http://ninjakitchen.de) und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.
- **Mein Gerät lässt sich nicht einschalten.**
  - 1 Überprüfen Sie, ob die Fehlerstrom-Schutzeinrichtung vollständig eingesteckt ist und die Reset-Taste gedrückt wurde.
  - 2 Stellen Sie sicher, dass die Drucktaste auf der Position ON (Ein) steht.
  - 3 Stellen Sie sicher, dass sich der Drehknopf nicht auf der Position OFF (Aus) befindet.Wenn sich Ihr Gerät auch nach der Durchführung der obengenannten Schritte nicht einschalten lässt, wenden Sie sich bitte unter 0800 000 9063 an den Kundendienst.
- **Soll ich das Grill-/Gargut vor oder nach dem Vorheizen hineinlegen?**  
Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend das Grill-/Gargut hinzugeben.
- **Muss ich die Smoker-Box vollständig mit Pellets füllen?**  
Ja, füllen Sie die Smoker-Box immer bis zum Rand. Wir haben die Menge an Pellets für jeden Räuchervorgang optimiert, unabhängig von der Funktion oder der Menge der Zutaten; das Gerät wird sie angemessen durchbrennen.
- **Wann drücke ich die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE?**  
Drücken Sie die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE, bevor Sie auf die START-Taste drücken, wenn Sie bei den Funktionen GRILLEN, HEIßLUFT-FRITTIEREN, ROSTEN, BACKEN oder DÖRREN ein Raucharoma hinzufügen möchten. Sie müssen die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE nicht drücken, wenn Sie die Funktion RÄUCHERN nutzen. Wir empfehlen die Verwendung der WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE mit AUFWÄRMEN nicht, da Ihre Speisen bereits voller Geschmack sind.
- **Warum kommen Flammen aus der Smoker-Box?**  
Kleine Flammen können aus der Smoker-Box austreten, wenn der Grilldeckel bei windigem Wetter angehoben wird.
- **Wo sollte ich meine Pellets lagern?**  
Lagern Sie Pellets immer an einem trockenen Ort. Feuchtigkeit in den Pellets kann den Zündvorgang erschweren und die Qualität des Raucharomas beeinträchtigen.
- **Sollte ich beim Räuchern Öle oder Antihafsprays verwenden?**  
Nein, wir empfehlen beim Räuchern keine Öle oder Antihafsprays zu verwenden, da das Raucharoma dann weniger gut an den Speisen haftet.
- **Wie entsorge ich verbrannte Pellets nach einem Garvorgang?**  
Die Pellets können weiterbrennen, nachdem die Garzeit beendet ist. Berühren oder entfernen Sie die Smoker-Box erst, nachdem vom Grill kein Rauch mehr austritt, die Pellets vollständig verbrannt sind und der Smoker-Box abgekühlt ist. Dann entnehmen Sie die Smoker-Box und entsorgen den abgekühlten Ascheinhalt auf sichere Weise.
- **Warum dauert das Vorheizen so lange?**  
Die Vorheizzeiten variieren je nach Funktion und Gerätetemperatur.  
GRILLEN: ca. HI 8-12 Minuten | MED 6-11 Minuten | LO 5-9 Minuten  
HEIßLUFT-FRITTIEREN, BACKEN, ROSTEN: 3 Minuten  
RÄUCHERN, DÖRREN, AUFWÄRMEN: Kein Vorheizen.  
Wenn Sie die WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE verwenden, verlängert sich die Vorheizzeit um weitere 2-4 Minuten für den Zündzyklus.

## FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

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

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

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

- **Kann ich WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE ausschalten?**  
Wenn Sie WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE gedrückt haben und Ihre Garfunktion bereits durch Drücken der START-Taste gestartet haben, können Sie die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE erneut drücken, um sie auszuschalten, wenn der Zündzyklus weniger als 75 % abgeschlossen ist (angezeigt durch die Fortschrittsleiste auf der Anzeige). Wenn sich die Pellets vollständig entzündet haben und der Grill in den Vorheizzyklus übergegangen ist (dies wird auf dem Display angezeigt), können Sie WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE nicht ausschalten.
- **Kann ich während eines Garvorgangs weitere Pellets hinzufügen?**  
Wenn Sie die RÄUCHERN-Funktion verwenden, können Sie weitere Pellets hinzufügen, sobald die erste Charge vollständig verbrannt ist. Halten Sie die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE 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.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

---

### ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

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

#### Ninja®-Garantie

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

#### Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

#### Wo ist die Garantie räumlich gültig?

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

#### Wie mache ich die Garantie geltend?

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

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

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

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## GARANTIEBEDINGUNGEN

---

### Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

### Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

### Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

