



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

MAGYAR

Az illusztrációk eltérhetnek a tényleges terméktől. Folyamatosan törekszünk termékeink fejlesztésére, ezért az itt szereplő specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak.

A NINJA a SharkNinja Operating LLC bejegyzett védjegye az Európai Unióban.

© 2023 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 Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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.

© 2023 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.

© 2023 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.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

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.

© 2023 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 registrada na União Europeia.

© 2023 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.

© 2023 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.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

OG701EU_Series_IB_MP_231130_Mv1

SharkNinja Germany GmbH,
Rottfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany
www.ninjakitchen.eu

NINJA®

WOODFIRE

OG701EU

HASZNÁLATI UTASÍTÁS



ninjakitchen.eu

KÖSZÖNJÜK

hogy megvásárolta a Ninja Woodfire Electric BBQ Grill & Smoker-t

RÖGÍTSE EZT AZ INFORMÁCIÓT

Modell szám: _____

Széria szám: _____

Vásárlás napja: _____

(Őrizze meg a számlát)

Vásárlás helye: _____

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség: 220-240V~ 50-60Hz

Teljesítmény: 2400W

TIPP: A modell- és sorozatszámot a készülék hátulján, a tápkábel mellett található QR-kódos címkén találja.



Ez a jelzés azt jelzi, hogy ezt a terméket az EU-ban nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A környezetre vagy az emberi egészségre ártalmas ellenőrizetlen hulladékkezelés megelőzése érdekében gondoskodjon a termék újrahasznosításáról, hogy elősegítse az anyagforrások fenntartható újrafelhasználását. Használt készüléke visszajuttatásához kérjük, használja a visszavételi és gyűjtőrendszereket, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol ezt a terméket vásárolta. Ők át tudják venni a terméket környezetbarát újrahasznosításra.

Fontos biztonsági utasítások	5
Alkatrészek és tartozékok	7
Első használat előtt	7
A Woodfire Electric BBQ megismerése	
Grill & Smoker	9
Funkciógombok	9
Kezelőgombok	9
A kivehető Smoke Box	10
Sütési funkciók	10
Smoker	10
Grill	11
Air Fry	11
Roast	12
Bake	12
Dehydrate	13
Reheat	13
A Woodfire Electric BBQ Grill & Smoker tisztítása	14
Hibaelhárítási útmutató	15

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

HASZNÁLAT ELŐTT KÉRJÜK, FIGYELMESEN OLVASSA EL - KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Az utasítások be nem tartása áramütést, tüzet vagy égési sérülést okozhat, ami anyagi károkat, személyi sérülést vagy halált okozhat. Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

- 1 A kisgyermekes fulladásveszélyének kiküszöbölése érdekében a kicsomagolás után azonnal dobja ki az összes csomagolóanyagot.
- 2 Ez a készülék kizárólag kültéri háztartási használatra készült. **NE** használható kereskedelmi vagy ipari célokra. **NE** használja ezt a készüléket a rendeltetészerű használaton kívül másra. **NE** használja mozgó járművekben vagy hajókon. A helytelen használat sérülést okozhat.
- 3 **NE** használja beltérben. Ezt a grillsütőt **KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA** tervezték, jól szellőző helyen. Bármilyen fedett helyen történő használat esetén mérgező füstök, beleértve a szén-monoxidot is, felhalmozódhatnak, és súlyos testi sérülést vagy halált okozhatnak.
- 4 Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek híján lévő személyek, beleértve a gyermekeket is, használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették a vele járó veszélyeket.
- 5 Használat előtt **MINDIG** győződjön meg arról, hogy a készüléket megfelelően összeszerelték. **NE** használja a készüléket felerősített oldalsó fogantyújuk nélkül.
- 6 A láng vagy hő okozta anyagi károk elkerülése érdekében tartson legalább 92 cm (3 láb) távolságot a hátsó, oldalsó és felső részek és falak, korlátok vagy más éghető szerkezetek között.
- 7 Győződjön meg arról, hogy a felület vízszintes, stabil, tiszta és száraz. **NE** helyezze a készüléket annak a felületnek a széléhez közel, amelyre a grillt működés közben helyezi.
- 8 A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel. Tartsa a készüléket és annak vezetékét gyermekek számára elérhetetlen helyen. **NE** engedje, hogy a készüléket gyermekek közelében használják, tisztítsák vagy karbantartsák.
- 9 A készüléket maradékáram megszakítón (FI-relé) keresztül kell ellátni, amelynek névleges maradék üzemi árama nem haladja meg a 30 mA-t. A készüléket földelő érintkezővel ellátott aljzathoz kell csatlakoztatni.
- 10 A készülék rövid tápkábelrel van ellátva, hogy csökkentse annak kockázatát, hogy a 8 évnél fiatalabb gyermekek megragadják a kábelt vagy belegabalyodjanak, valamint hogy csökkentse a hosszabb kábelben való megbotlás kockázatát. **ALKALMAS KÜLTÉRI KÉSZÜLÉKEKEL VALÓ HASZNÁLATRA.**
- 11 Hosszabb, levehető tápkábel vagy hosszabbító is elérhető, és használható, ha körültekintően használják őket.
- 11 A láng vagy hő okozta anyagi károk és égési sérülések elkerülése érdekében dohányzás közben **MINDIG** tartson legalább 30 cm (1 láb) biztonságos távolságot a pelletdoboztól. A pelletdobozból kis lángok csaphatnak ki, ha a grill fedelét szeles időben felemeli.
- 12 Az égési sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon pelletkanalat, amikor pelletet tölt a füstölő dobozba. **NE** szabad kézzel adagolni a pelletet.
- 13 Az égési sérülések és a vagyoni károk elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a füstölő doboz fedele teljesen zárva van, hogy megakadályozza a lángok kijutását a füstölő dobozból.
- 14 A pellet a sütési idő letelte után tovább éghet. Ne nyúljon a füstölő dobozhoz, és ne vegye ki a füstölő dobozt, amíg a grill nem füstöl, a pellet teljesen kiégett, és a füstölő doboz ki nem hűlt.
- 15 A személyi sérülések és égési sérülések elkerülése érdekében tisztítás, szétszerelés, alkatrészek be- vagy kiszérése és tárolás előtt hagyja kihűlni.
- 16 **NE** hagyja, hogy a pellet túlfolyjon a pelletdobozon. Ha így tesz, oxigén kerül be, ami égéshez, lángozó és a készülék károsodásához vezet, ami égési sérülést okozhat.
- 17 **NE** érintse meg a forró felületeket. A készülék felületei működés közben és után forróak. Az égési sérülések vagy személyi sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon védőbetétet vagy szigetelt sütőkesztyűt, és használja a rendelkezésre álló fogantyúkat és gombokat.
- 18 **NE** érintse meg a tartozékokat sütés közben vagy közvetlenül utána. A kosár a főzési folyamat során rendkívül forró lesz. Kerülje a fizikai érintkezést a tartozékkal a készülékből való kivétele közben. Az égési sérülések vagy személyi sérülések megelőzése érdekében **MINDIG** legyen óvatos a termék használatá során. Javasoljuk hosszú nyelvű eszközök, valamint védő edényfogók vagy hőszigetelő sütőkesztyűk használatát.
- 19 **MINDIG** győződjön meg arról, hogy a grill teljesen kihűlt, mielőtt a sütőlapokat kioldja és eltávolítja, vagy elmozdítja a grillt, hogy elkerülje az égési sérüléseket vagy személyi sérüléseket.
- 20 **NE** használja a készüléket a grill tálca felszerelése nélkül.

- 21** Az áramütés elleni védelem érdekében a kábelt és a hosszabbítót úgy kell elhelyezni, hogy ne lógnanak a munkalap vagy az asztallap alá, ahol a gyermekek meghúzzhatják vagy megbotozhatnak bennük. Tartsa szárazon a kábelcsatlakozást, és **NE** merítse a kábelt, a dugókat vagy a főegység házát vízbe vagy más folyadékba.
- 22** Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a tápkábelt. **NE** használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült. Ha a készülék meghibásodik vagy bármilyen módon megsérült, azonnal hagyja abba a használatot, és hívja a vevőszolgálatot.
- 23** **SOHA NE** használjon aljzatot a munkalap felülete alatt.
- 24** **SOHA NE** csatlakoztassa ezt a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz vagy külön távvezérlő rendszerhez.
- 25** **NE** helyezze a készüléket és ne hagyja, hogy a vezeték forró felületekhez érjen.
- 26** Csak a készülékhez mellékelte vagy a SharkNinja által engedélyezett, ajánlott tartozékokat használjon. A SharkNinja által nem ajánlott kiegészítők vagy tartozékok használata tűz- vagy sérülésveszélyt okozhat.
- 27** Mielőtt bármilyen tartozékot a tűzhelybe helyezne, győződjön meg róla, hogy az tiszta és száraz.
- 28** **NE** mozgassa a készüléket használat közben.
- 29** **NE** takarja le a légbeszívó szellőzőnyílást vagy a légkivezető nyílást a készülék működése közben. Ez megakadályozza az egyenletes főzést, és károsíthatja a készüléket, vagy túlmelegedést okozhat.
- 30** **NE** tegyen semmit a termék tetejére, amikor használat közben a fedél zárva van.
- 31** Győződjön meg róla, hogy a grill tálca helyesen van behelyezve és biztonságosan rögzítve.
- 32** **NE** használja ezt a készüléket olajsütőként.
- 33** Egyes élelmiszerek olaj- vagy zsírfröccsenést okozhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos a grill kinyitásakor.
- 34** Ha zsírtűz keletkezik, vagy a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a készüléket. Várja meg, amíg a füstölés megszűnik, mielőtt eltávolítaná a főzőtartozékokat.
- 35** Az aljzatfeszültségek változhatnak, ami befolyásolhatja a termék teljesítményét. Az esetleges megbetegedések megelőzése érdekében **MINDIG** használjon hőshőmérőt annak ellenőrzésére, hogy az ételek az ajánlott hőmérsékleten készülnek-e el.
- 36** **Kizárólag** a Ninja eredeti, élelmiszeripari minőségű fapelleletet használjon a készülékben.
- 37** **SOHA** ne használjon a Smokerben fűtőanyag pelleteket, keményfát, szenet, folyékony tüzelőanyagokat vagy bármilyen más éghető anyagot.
- 38** Tartsa távol a kezét és arcát a Smoker Box-tól, amikor a készülék használatban van és forró.
- 39** A grill-sütő üzemeltetése közben **MINDIG** tartsan elérhető helyen egy elektromos tűzек oltására alkalmas tűzoltó készüléket.
- 40** A fapelleletet **MINDIG** száraz helyen, a hőtermelő készülékektől és más tüzelőanyag-tartályoktól távol tárolja.
- 41** Tartsa tisztán a grillt, és ne hagyja, hogy a felesleges zsír vagy hamu összegyűljön a füstölő dobozon és a patronon belül vagy azokon. Ha így tesz, jelentősen megnő a zsírtűz és a további sérülés esélye, ami megronthatja az ételek ízét.
- 42** A készülék rendszeres karbantartásával kapcsolatban olvassa el a Tisztítás és karbantartás című szakaszt.
- 43** A leválasztáshoz nyomja meg a bekapcsológombot a készülék kikapcsolásához, majd használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a konnektorból.
- 44** **NE** tisztítsa ezt a terméket vízpermettel vagy hasonlival.
- 45** **NE** tisztítsa fém súrolóbetétekkel. A darabok letörhetnek a párnáról és elektromos alkatrészekhez érhetnek, ami áramütést okozhat.
- 46** Használaton kívül zárt helyen - gyermekek elől elzárva - tárolja.
- 47** **NE** tartsa a grillt fedetlenül az időjárás viszontagságainak kitéve. **MINDIG** használjon grillfedelet, ha a szabadban tárolja.



Olvassa el és tekintse át a használati utasítást a termék működésének és használatának megértéséhez.



Olyan veszély jelenlétét jelzi, amely személyi sérülést, halált vagy jelentős anyagi kárt okozhat, ha a szimbólummal ellátott figyelmeztetést figyelmen kívül hagyják.



Kerülje a forró felülettel való érintkezést. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon kézvédőt.



Csak kültéri használatra.



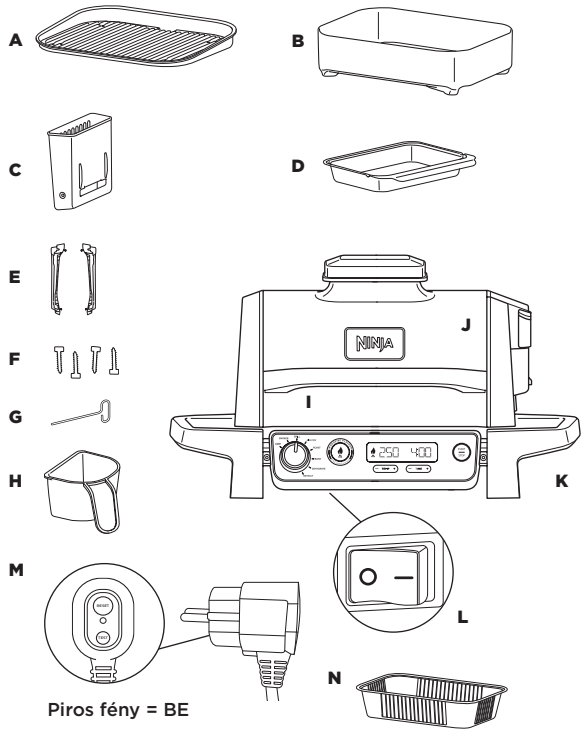
IPX4

Ellenáll a bármilyen irányból érkező vízfroccsenésnek.

MENTSE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

ALKATRÉSZEK ÉS TARTOZÉKOK

- A Grill tálca
- B Piritó kosár
- C Smoke Box (füstölő doboz)
(előre telepített)
- D Zsirtálca
- E Bal és jobb szerelőfogantyúk
- F 3,5 mm x 16 mm-es csavar
(4x) (előre szerelve a fogantyúkon)
- G Hatoskulcs
- H Pellet kanál
- I Összeszerelt főegység (a tápkábel nem látható)
- J Fedél
- K Vezérlőpanel
- L ON/OFF kapcsoló
- M Tápkábel és RCD dugó
- N Zsirtálca bélés



Piros fény = BE

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1 Távolítsa el és dobja el a csomagolóanyagot és a szalagot a készülékről. Egyes matricák tartósan a készüléken maradnak, **CSAK** a "peel here" feliratú matricákat távolítsa el.
- 2 Vegye ki az összes tartozékot a csomagolásból, és olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet. Kérjük, fordítson különös figyelmet a működési utasításokra, figyelmeztetésekre és fontos óvintézkedésekre, hogy elkerülje a sérüléseket vagy a vagyoni károkat.
- 3 A grill tálcát és a piritó kosarat mossa el meleg, szappanos vízben, majd öblítse le és szárítsa meg alaposan. A grilltálca, a piritó kosár és a főegység **NEM** mosható mosogatógépben. **SOHA** ne tisztítsa a főegységet a mosogatógépben **MEGJEGYZÉS:** Az alsó fűtőelem alatti alaplélésen látható elszíneződések lehetnek. Ez a szokásos gyártási folyamatunk eredménye. A készüléket korábban nem használták.
- 4 **NE** használjon súrolókefét vagy szivacsot a főzőfelületeken, mert az károsítja a bevonatot.

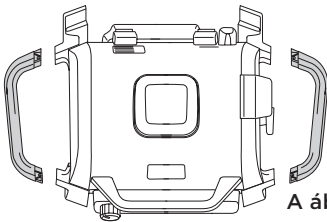
Javasoljuk, hogy minden tartozékot helyezzen a grill belsejébe, és a grillt GRILL üzemmódban, HI hőmérsékleten 20 percig működtesse étel hozzáadása nélkül. Ez eltávolítja a maradékokat. Ez teljesen biztonságos és nem károsítja a grill teljesítményét.

Folytassa a 9. oldalon található utasítások követését, mielőtt megpróbálna ezzel.

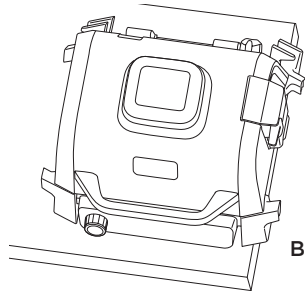
ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A FOGANTYÚ FELSZERELÉSE

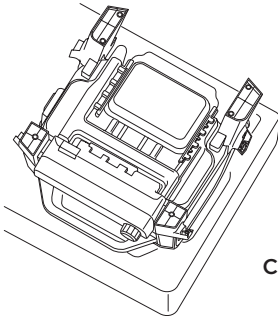
- 1** Győződjön meg róla, hogy a megfelelő fogantyút használja a bal és a jobb oldalon. (Lásd az A. ábrát, és vegye figyelembe, hogy a fogantyúk alján L (bal) és R (jobb) matricák vannak). A bal oldali fogantyúra egy hatos kulcs van ragasztva (lásd az A. ábrát).
- 2** Helyezze a készüléket az asztal szélére (B ábra) **VAGY** a még mindig leragasztott fedéllel óvatosan helyezze a grillt fejjel lefelé, a készülék oldalát és a fedelet lefelé tartva. Ha a szalagot eltávolították, távolítsa el az összes tartozékot a grillről, és a készülék oldalait és a fedelet lefelé tartva helyezze a grillt a felső pépes tálcadarab tetejére, hogy megvédje a készüléket (C ábra).
- 3** Igazítsa az egyes fogantyúkat az alapon lévő fűlekhez, majd nyomja felfelé, hogy a fogantyúk a helyükre kerüljenek (D ábra). Használja a mellékelt hatos kulcsot a fogantyúkon lévő, előszerelt csavarok (2x) meghúzásához (E ábra).



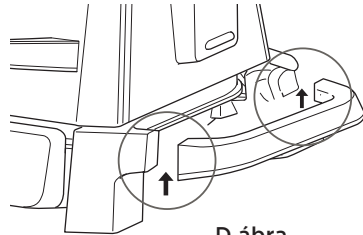
A ábra



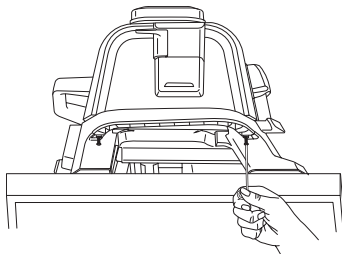
B ábra



C ábra



D ábra

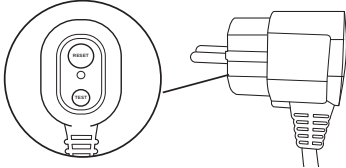


E ábra

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A GRILL BEKAPCSOLÁSA

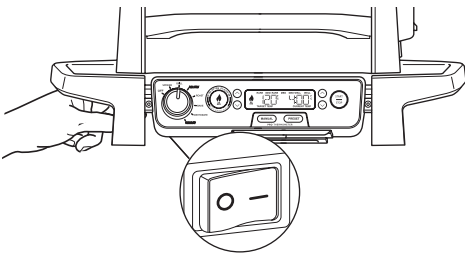
- 1 Csatlakoztassa az RCD dugót az elektromos aljzathoz. Kapcsolja be az aljzatot.
- 2 Nyomja meg a RESET gombot a RCD-n. A RESET gomb alatti lámpának pirosan kell világítania. Ha ez nem így van, próbáljon meg egy másik aljzatot. Megjegyzés: Közvetlen napfényben nehéz lehet a fényt látni.



- 3 Nyomja meg a TEST gombot a RCD-n. A piros fénynek most már ki kell aludnia. Ez azt jelenti, hogy az RCD megfelelően működik. Ha a TEST gomb megnyomásával a fény nem alszik ki, akkor forduljon az ügyfélszolgálatához.
- 4 Miután megállapította, hogy a RCD megfelelően működik-e, nyomja meg ismét a RESET gombot. A piros fénynek újra meg kell jelennie. A készülék most már bekapcsolható.

MEGJEGYZÉS: RCD Fény;
PIROS = Az RCD be van kapcsolva; FEKETE = Az RCD ki van kapcsolva

- 5 Nyomja meg a vezérlőpanel hátoldalán lévő be-/kikapcsolót. A kapcsoló akkor van bekapcsolva, ha a vonallal ellátott oldal van lenyomva.



- 6 Most forgassa el a vezérlőpanel előlő részén lévő tárcsát, és állítsa a kívánt funkcióra. A kijelzőnek világítania kell, hogy megjelenjen az idők vagy a hőmérsékletek. A grill most már használatra kész.

MEGJEGYZÉS: A biztonsági zár RESET gombját minden alkalommal meg kell nyomni, amikor a készüléket kihúzzák a hálózathoz.

HOSSZABBÍTÓ KÁBEL

Ha hosszabbítót használ, győződjön meg róla, hogy az alkalmas kültéri használatra kültéri készülékekkel. A nem megfelelő vezeték használata a vezeték túlmelegedéséhez, megolvadásához és/vagy feszültségcsökkenéshez vezethet. A feszültségcsökkenés megnövelheti az előmelegítési időt, és hatással

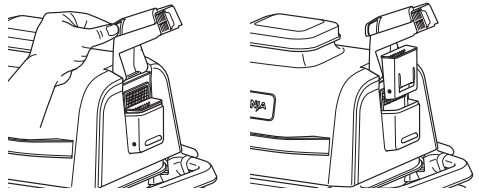
lehet a főzési teljesítményre és/vagy a főzési időre.

KIVEHETŐ SMOKER DOBOZ

Teljesen beszerelve érkezik a készülékbe. A fedél jobb oldalán található. A pellet hozzáadása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a kivehető smoker doboz a helyére van helyezve. A folytatás előtt olvassa el az összes figyelmeztetést.

A smoker doboz beszerelése:

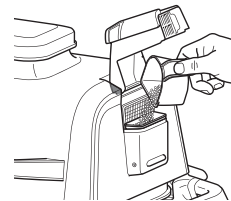
A beszereléshez tartsa egyik kezével nyitva a füstdoboz fedelét, és helyezze be a kivehető füstdobozt úgy, hogy az a helyére üljön.



Ninja Woodfire pellet hozzáadása:

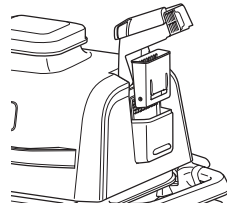
Töltse meg a pelletkanalat a tetejéig, és szintezze ki, hogy elkerülje a kiömlést. A smoker doboz nyitva tartása közben a pelletkanalat használva töltse a pelletet a smoker dobozba, amíg a tetejéig meg nem telik.

A legjobb eredmény, teljesítmény és íz érdekében csak Ninja Woodfire pelletet használjon.

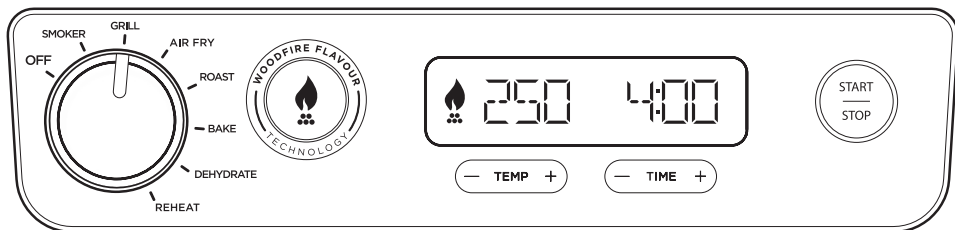


A smoker doboz eltávolítása és tisztítása:

Az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a pellet teljesen elégjen és a smoker doboz teljesen kihűljön, majd vegye ki a smoker dobozt, és biztonságosan dobja ki annak tartalmát.



A WOODFIRE ELECTRIC BBQ GRILL & SMOKER MEGISMERÉSE



FUNKCIÓGOMBOK

Az autentikus füstös BBQ ízek elérésének 2 módja van:

1. Dedikált **SMOKER** program a hosszabb ideig tartó sütéshez a mély ízek és a omlós eredmények érdekében.
2. A **WOODFIRE FLAVOUR** gomb használatával a többi funkcióhoz - kivéve a **REHEAT** (újramelegítés) - gyorsan hozzáadhat egy kis Woodfire Flavour aromát.

SMOKER: Mély, füstös ízeket hoz létre, miközben alacsony hőmérsékleten és lassan sűti az ételeket, hogy nagyobb húsdarabokat is omlóssá tegyen.

GRILL: Zárt fedéllel történő sütés, amely felső és alsó hőt biztosít. Legjobb nagy vagy vastag húsdarabok, fagyasztott ételek grillezéséhez, vagy az egyenletes kérgesítéshez. Nyissa fel a fedelet, amikor kényes ételeket vagy sovány húsokat grillez, hogy piritott textúrát alakítson ki anélkül, hogy túlsűtné azokat.

AIR FRY: Ropogós és omlós ételeket készíthet kevés vagy semennyi olajjal és magasabb ventilátorsebességgel.

ROAST: Omlós húsook, sült zöldségek és egyéb ételek készítése.

BAKE: Sütemények, édességek, desszertek és egyéb finomságok sütése alacsonyabb ventilátorsebességgel.

DEHYDRATE: Szárítson húst, gyümölcsöket és zöldségeket egészséges snackek készítéséhez.

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

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY: Nyomja meg a főzési funkció kiválasztása után, hogy a Grill, Air Fry, Bake, Roast vagy Dehydrate funkcióval fatüzes ízt adjon a készüléknek. Ha megnyomja, a kijelzőn felvilan a láng ikon.

KEZELŐGOMBOK

TÁRCSA: A készülék bekapcsolásához és a főzési funkció kiválasztásához forgassa a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a kívánt funkció ki nem választódik. A készülék kikapcsolásához forgassa a tárcsát az óramutató járásával ellentétes irányban a kikapcsoló állásba.

MEGJEGYZÉS: A készülék bekapcsolásakor a kijelző világítani kezd.

TEMP: Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg, a hőmérséklet beállításához, ha szükséges, használja a TEMP melletti - és + gombokat.

TIME: A főzési idő beállításához használja a TIME melletti - és + gombokat.

START/STOP: Nyomja meg az aktuális főzési funkció indításához vagy leállításához, vagy tartsa lenyomva 3 másodpercig az előmelegítés kihagyásához.

ELŐMELEGÍTÉS A JOBB EREDMÉNYEKÉRT

A legjobb grillezési eredmény érdekében hagyja, hogy a grill teljesen előmelegedjen, mielőtt az ételeket beletenné. Ha az ételek hozzáadása az előmelegítés befejezése előtt történik, az túlsütéshez, füstöléshez és hosszabb előmelegítési időhöz vezethet.

Miután beállította a funkciót, az időt és a hőmérsékletet, majd megnyomta a **START** gombot, a készülék automatikusan megkezdzi az előmelegítést (kivéve, ha a **SMOKER**, a **REHEAT** vagy a **DEHYDRATE** funkciót használja a Ninja Woodfire Flavour engedélyezése nélkül)

SÜTÉSI FUNKCIÓK

Csatlakoztassa a készüléket, és nyomja a vezérlőpanel bal oldala alatt található kapcsolót ON állásba.

FONTOS: Használat előtt olvassa el az összes fontos biztonsági utasítást.

Smoker (füstölés)



MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet alapértelmezett beállítása 120°C.

- 1 Helyezze a grillt sima, vízszintes felületre.
- 2 Nyissa ki a fedelet, és helyezze be a grilltálcát úgy, hogy laposan a fűtőelem tetejére helyezze, hogy az a helyén maradjon.
- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 4 Emelje fel a füstölődoboz fedelét, és a pelletkanalat használva töltsen meg pellettel a tetejéig, majd zárja vissza a fedelet. Ne töltsen túl a füstölődobozt.
- 5 Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Csukja be a fedelet.
- 6 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva az **OFF** állásból válassza ki a **SMOKER** funkciót.
- 7 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. A TEMP melletti - és + gombokkal a 120°C és 210°C közötti hőmérsékletet választhatja ki 10 fokos lépésekben.
- 8 A TIME melletti - és + gombokkal a főzési időt 1 perc és 30 perc között, 1 perces lépésekben, illetve 30 perc és 12 óra között, 15 perces lépésekben állíthatja be.
- 9 A sütés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A Smoker funkcióhoz nincs előmelegítési idő.
- 10 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész) felirat.
- 11 Vegye le az ételt a grilltálcáról.

Grill

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet alapértelmezett beállítása HI.

- 1 Helyezze a grillt sima, vízszintes felületre.
- 2 Nyissa ki a fedelet, és helyezze be a grilltálcát úgy, hogy laposan a fűtőelem tetejére helyezze, hogy az a helyén maradjon.
- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 4  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, emelje fel a füstölődoboz fedelét, és a pelletkanalat használva töltsen meg Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** töltsen túl a smoker dobozt.
- 5 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva az **OFF** állásból válassza ki a **GRILL** funkciót.
- 6  Ha Ninja Woodfire Flavour-t ad hozzá, nyomja meg a **Woodfire Flavour** gombot.
- 7 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. A TEMP melletti - és + gombokkal a LO és HI közötti hőmérsékletet választhatja ki.
- 8 A TIME melletti - és + gombokkal a főzési időt 1 perces lépésekben 1 óráig állíthatja be.
- 9 Nyomja meg a **START** gombot az előmelegítés megkezdéséhez. Ha Ninja Woodfire Flavour-t használ, a pellet egy gyújtási cikluson megy keresztül (IGN), majd a grill elkezd az előmelegítést (PRE).

MEGJEGYZÉS: Bár az előmelegítés erősen ajánlott a legjobb eredmény elérése érdekében, a START/STOP gomb 4 másodpercig történő lenyomásával és lenyomva tartásával kihagyhatja azt. Az "ADD FOOD" felirat villogni fog a képernyőn. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni. A további utasításokért ugorjon a 11. lépéshez.

- 10 Amikor az előmelegítés befejeződött, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn **ADD FOOD** (Étel hozzáadása) jelenik meg.
- 11 Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 12 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész) felirat.
- 13 Vegye le az ételt a grilltálcáról.

MEGJEGYZÉS: Nyitott fedéllel szeretne sütni? Mivel a hozzáadta az ételt, tartsa nyitva a fedelet, az időzítő 30 másodperc után elkezd visszaszámolni, és csak alsó hőfokon fog sütni.

Air Fry (légkeveréses sütés)

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet alapértelmezett beállítása 200°C.

- 1 Helyezze a grillt sima, vízszintes felületre.
- 2 Nyissa ki a fedelet, és helyezze be a grilltálcát úgy, hogy laposan a fűtőelem tetejére helyezi, hogy az a helyén maradjon.
- 3 Helyezze a pirító kosarat a grilltálcára, a kosár lábát a kijelölt mélyedésekbe helyezve.
- 4 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 5  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, emelje fel a füstölődoboz fedelét, és a pelletkanalat használva tölts fel Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** tölts túl a smoker dobozt.
- 6 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva az **OFF** állásból válassza ki a **AIR FRY** funkciót.
- 7  Ha Ninja Woodfire Flavour-t ad hozzá, nyomja meg a **Woodfire Flavour** gombot.
- 8 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. A TEMP melletti - és + gombokkal a 150°C és 240°C közötti hőmérsékletet választhatja ki 10 fokos lépésekben.
- 9 A TIME melletti - és + gombokkal a főzési időt 1 perces lépésekben 1 óráig állíthatja be.
- 10 Nyomja meg a **START** gombot az előmelegítés megkezdéséhez. Ha Ninja Woodfire Flavour-t használ, a pellet egy gyújtási cikluson megy keresztül (IGN), majd a grill elkezd az előmelegítést (PRE).

MEGJEGYZÉS: Bár az előmelegítés erősen ajánlott a legjobb eredmény elérése érdekében, a START/ STOP gomb 4 másodpercig történő lenyomásával és lenyomva tartásával kihagyhatja azt. Az "ADD FOOD" felirat villogni fog a képernyőn. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni. A további utasításokért ugorjon a 11. lépéshez.

- 11 Amikor az előmelegítés befejeződött, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn **ADD FOOD** (Étel hozzáadása) jelenik meg.
- 12 Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 13 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész) felirat.
- 14 Vegye le az ételt a grilltálcáról.

Roast (ropogósítás)

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet alapértelmezett beállítása 180°C.

- 1 Helyezze a grillt sima, vízszintes felületre.
- 2 Nyissa ki a fedelet, és helyezze be a grilltálcát úgy, hogy laposan a fűtőelem tetejére helyezi, hogy az a helyén maradjon..
- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 4  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, emelje fel a füstölődoboz fedelét, és a pelletkanalat használva tölts fel Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** tölts túl a smoker dobozt.
- 5 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva az **OFF** állásból válassza ki a **ROAST** funkciót.
- 6  Ha Ninja Woodfire Flavour-t ad hozzá, nyomja meg a **Woodfire Flavour** gombot.
- 7 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. A TEMP melletti - és + gombokkal a 160°C és 220°C közötti hőmérsékletet választhatja ki 10 fokos lépésekben.
- 8 A TIME melletti - és + gombokkal a főzési időt 1 perctől 1 óráig 1 perces lépésekben, illetve 1 órától 2 óráig 5 perces lépésekben állíthatja be.
- 9 Nyomja meg a **START** gombot az előmelegítés megkezdéséhez. Ha Ninja Woodfire Flavour-t használ, a pellet egy gyújtási cikluson megy keresztül (IGN), majd a grill elkezd az előmelegítést (PRE).
- 10 Amikor az előmelegítés befejeződött, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn **ADD FOOD** (Étel hozzáadása) jelenik meg.

MEGJEGYZÉS: Bár az előmelegítés erősen ajánlott a legjobb eredmény elérése érdekében, a START/ STOP gomb 4 másodpercig történő lenyomásával és lenyomva tartásával kihagyhatja azt. Az "ADD FOOD" felirat villogni fog a képernyőn. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni. A további utasításokért ugorjon a 11. lépéshez.



- 11 Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 12 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész) felirat.
- 13 Vegye le az ételt a grilltálcáról.

SÜTÉSI FUNKCIÓK

FONTOS: Használat előtt olvassa el az összes fontos biztonsági utasítást.

Bake (sütés)

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet alapértelmezett beállítása 160°C.

- 1 Helyezze a grillt sima, vízszintes felületre.
- 2 Nyissa ki a fedelet, és helyezze be a grilltálcát úgy, hogy laposan a fűtőelem tetejére helyezi, hogy az a helyén maradjon.
- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 4  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, emelje fel a füstölődoboz fedelét, és a pelletkanalat használva töltsen fel Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** töltsen túl a smoker dobozt.
- 5 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva az **OFF** állásból válassza ki a **BAKE** funkciót.
- 6  Ha Ninja Woodfire Flavour-t ad hozzá, nyomja meg a **Woodfire Flavour** gombot.
- 7 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. A TEMP melletti - és + gombokkal a 120°C és 210°C közötti hőmérsékletet választhatja ki 10 fokos lépésekben.
- 8 A TIME melletti - és + gombokkal a főzési időt 1 perctől 1 óráig 1 perces lépésekben, illetve 1 órától 4 óráig 5 perces lépésekben állíthatja be.
- 9 Nyomja meg a **START** gombot az előmelegítés megkezdéséhez. Ha Ninja Woodfire Flavour-t használ, a pellet egy gyújtási cikluson megy keresztül (IGN), majd a grill elkezd az előmelegítést (PRE).
- 10 Amikor az előmelegítés befejeződött, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn **ADD FOOD** (Étel hozzáadása) jelenik meg.

MEGJEGYZÉS: Bár az előmelegítés erősen ajánlott a legjobb eredmény elérése érdekében, a START/STOP gomb 4 másodpercig történő lenyomásával és lenyomva tartásával kihagyhatja azt. Az "ADD FOOD" felirat villogni fog a képernyőn. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni. A további utasításokért ugorjon a 11. lépéshez.

- 11 Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 12 Amikor a sütemény idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész) felirat.
- 13 Vegye le az ételt a grilltálcáról.

MEGJEGYZÉS: A BAKE funkció használatakor ügyeljen arra, hogy a megfelelő tartozékot használja. Nedves vagy rántott hozzávalókhöz használjon sütőedényt. Az olyan laza elemekhez, mint a kenyér, péksütemények vagy kekszek, használja a pirtó kosarat.

Dehydrate (dehidratálás)

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet alapértelmezett beállítása 60°C.

- 1 Helyezze a grillt sima, vízszintes felületre.
- 2 Nyissa ki a fedelet, és helyezze be a grilltálcát úgy, hogy laposan a fűtőelem tetejére helyezi, hogy az a helyén maradjon.
- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 4 Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Csukja le a fedelet. Nincs előmelegítés.
- 5 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva az **OFF** állásból válassza ki a **DEHYDRATE** funkciót.
- 6 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. A TEMP melletti - és + gombokkal a 40°C és 90°C közötti hőmérsékletet választhatja ki 10 fokos lépésekben.
- 7 A TIME melletti - és + gombokkal a főzési időt 1 perc és 30 perc között, 1 perces lépésekben, illetve 30 perc és 12 óra között, 15 perces lépésekben állíthatja be.
- 8 A sütés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot.
- 9 Amikor a sütemény idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész) felirat.
- 10 Vegye le az ételt a grilltálcáról.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY HASZNÁLATA A DEHYDRATE FUNKCIÓVAL

- A Woodfire Flavour hozzáadásához a 3. lépés után emelje fel a füstölő doboz fedelét, és töltsen meg pellettel a tetejéig, majd zárja le a fedelet. **NE** töltsen túl a füstölő dobozt.
- Hagyja ki a 4. lépést, kövesse az 5-7. lépéseket a programozáshoz. *Nyomja meg a **WOODFIRE FLAVOUR** gombot, miután a 4. lépésben kiválasztotta a **DEHYDRATE** funkciót.
- A 7. lépés után nyomja meg a **START** gombot az előmelegítés megkezdéséhez. A pellet egy gyújtási cikluson megy keresztül (IGN).
- Amikor az előmelegítés befejeződött, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn **ADD FOOD** (Étel hozzáadása) jelenik meg.
- Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- Amikor a sütemény idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész) felirat.
- Vegye le az ételt a grilltálcáról.

SÜTÉSI FUNKCIÓK

FONTOS: Használat előtt olvassa el az összes fontos biztonsági utasítást.

Reheat (újramelegítés)

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet alapértelmezett beállítása 170°C.

- 1 Helyezze a grillt sima, vízszintes felületre.
- 2 Nyissa ki a fedelet, és helyezze be a grilltálcát úgy, hogy laposan a fűtőelem tetejére helyezze, hogy az a helyén maradjon.
- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 4 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és a tárcsát az óramutató járásával megkegyező irányban elforgatva az **OFF** állásból válassza ki a **REHEAT** funkciót.
- 5 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. A TEMP melletti - és + gombokkal a 130°C és 210°C közötti hőmérsékletet választhatja ki 10 fokos lépésekben.

- 6 A TIME melletti - és + gombokkal a főzési időt 1 perces lépésekben 1 óráig állíthatja be.
- 7 Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez (a készülék nem melegít elő az Reheat üzemmódban).
- 8 A főzés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 9 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész) felirat.
- 10 Vegye le az ételt a grilltálcáról.

A WOODFIRE ELECTRIC BBQ GRILL & SMOKER TISZTÍTÁSA

A készüléket minden használat után alaposan meg kell tisztítani. Tisztítás előtt mindig hagyja a készüléket és a tartozékokat lehűlni.

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket az áramforrásból. Tartsa nyitva a fedelet az étel eltávolítása után, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.
- Minden használat után vegye ki a füstölő dobozt, és biztonságosan dobja ki a kihűlt hamutartalmat.
- A pellet kanál mosogatógépben mosható. A grilltálcá, a pirító kosár, a zsírtálcá és a füstölő doboz nem mosogatógépben mosható.
- Óvatosan távolítsa el a lehűtött zsírtálcát a készülék hátuljáról. Biztonságosan dobja ki a zsírtartalmat, és kézzel mossa ki a zsírtálcát meleg, szappanos vízben.

MEGJEGYZÉS: NE használjon folyékony tisztítószert a füstdobozon.

- A füstölő doboz tisztítása nem szükséges. Ha azonban szükséges, drótkéfével eltávolítható

a felesleges kreozot.

- Ha ételmaradék vagy zsír ragadt a grilltálcára vagy bármely más levehető részre, tisztítás előtt áztassa be meleg, szappanos vízbe.
 - Minden használat után távolítsa el a tapadásmentes grilltálcát és a pirító kosarat (ha van), és kézzel mossa el meleg, szappanos vízzel.
- MEGJEGYZÉS: SOHA** ne használjon súroló szerszámokat vagy tisztítószereket. Soha ne merítse a főegységet vízbe vagy bármilyen más folyadékba. Ne tegye mosogatógépbe.
- Amikor a bevonatos tartozékokat egymásra rakja a tároláshoz, a bevonatos felületek védelme érdekében tegyen egy ruhát vagy papírtörölt az egyes darabok közé.

A FEDÉL TISZTÍTÁSA

- A belső fedelet minden használat után nedves törülközővel vagy ruhával le kell törölni, hogy szagtalanítsa a készüléket és eltávolítsa a zsírt.
- Óvatosan törölje le a fedél belsejét egy nedves ruhával.

HIBAEELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

FIGYELEM: Az áramütés és a nem kívánt működés kockázatának csökkentése érdekében kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózatról, mielőtt hibaelhárítást végezne.

- **Nem kapcsol be a készülékem**

1 Ellenőrizze, hogy a maradékáram megszakító (FI-relé) teljesen be van-e dugva, és a reset gombot megnyomták-e. A RESET gomb feletti kör pirosan fog világítani

2 Győződjön meg arról, hogy a billenőkapcsoló az ON (bekapcsolt) pozícióban van (a vonal lesz lenyomva).

3 Győződjön meg róla, hogy a tárcsa nincs OFF állásban.

Ha a készülék a fenti lépések megtétele után sem kapcsol be, kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl a következő telefonszámon: 0800 862 0453.

- **A vezérlőpanel kijelzőjén megjelenik a "Add Grill" (Grill hozzáadása) felirat.**

A grilltálcát be kell szerelni. A beszerelés után zárja le a fedelet, és nyomja meg a start gombot a kezdéshez.

- **"Add Food" (Élelmiszer hozzáadása) felirat jelenik meg a kezelőpanel kijelzőjén.**

A készülék előmelegítése befejeződött, és most már ideje hozzáadni a hozzávalókat.

- **"Shut Lid" (Csukja le a fedelet) felirat jelenik meg a kezelőpanel kijelzőjén.**

A fedél nyitva van, és a kiválasztott funkció indításához be kell zárni.

- **"E" jelenik meg a kezelőpanel kijelzőjén.**

A készülék nem működik megfelelően. Kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl a 0800 862 0453-as telefonszámon. Annak érdekében, hogy jobban tudjunk segíteni Önnek, kérjük, regisztrálja a terméket online a ninjakitchen.eu/registerguarantee oldalon, és legyen kéznél a termék, amikor telefonál.

A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a "CLD" felirat.

A hideg füstölés (Cold Smoking) arra szolgál, hogy füstöt adjon az ételek ízének, nem sütésre szolgál. Hús, baromfi vagy hal esetében ezt az eljárást mindig külön lépéssel együtt kell alkalmazni, hogy az élelmiszerek elérjék a biztonságos belső hőmérsékletet. Az ajánlott élelmiszer-biztonsági hőmérsékleteket a helyi élelmiszer-szabványügyi hatóságnál találja meg.

- **Előmelegítés előtt vagy után adjam hozzá a hozzávalókat?**

A legjobb eredmény elérése érdekében hagyja, hogy a készülék előmelegedjen, mielőtt hozzáteszi a hozzávalókat.

- **Teljesen meg kell töltenem a smoker dobozt pellettel?**

Igen, mindig töltsen meg a füstölő dobozt a tetejéig. Tökéletessé tettük az egyes füstölésekhez szükséges pelletmennyiséget, a funkciótól vagy az ételterheléstől függetlenül a készülék megfelelően el fogja égetni azt.

- **Mikor kell megnyomni a Woodfire Flavour technológia gombot?**

Nyomja meg a Woodfire Flavour gombot a start gomb megnyomása előtt, ha a Grill, Air Fry, Roast, Bake vagy Dehydrate funkcióval szeretne füstöt hozzáadni. Nem kell megnyomni a Woodfire Flavour technológia gombot, ha a Smoker funkciót használja. A Woodfire technológia nem használható a REHEAT funkcióval.

- **Miért csapnak ki lángok a pelletdobozból?**

A pelletdobozból kis lángok csaphatnak ki, ha a grill fedelét szeles időben felemeli.

- **Hol tároljam a pelletet?**

A pelleteket mindig száraz helyen tárolja. A pelletben lévő nedvesség veszélyeztetheti a gyújtást és a füst ízének minőségét

- **Használjak bármilyen olajat vagy tapadásmentes spray-t füstöléskor?**

Nem, nem javasoljuk, hogy a füstölés során bármilyen olajat vagy tapadásmentes spray-t használjon, mert a füst nem tapad annyira az ételhez.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

- **Hogyan ártalmatlaníthatom az égett pelletet egy sütési ciklus után?**

A pellet a sütési idő letelte után tovább éghet. **NE** nyúljon a füstölő dobozhoz, és ne vegye ki a smoker dobozt, amíg a grill nem füstöl, a pellet teljesen kiégett, és a smoker doboz ki nem hűlt. Ezután vegye ki a smoker dobozt, és a kihűlt hamutartalmat biztonságosan dobja ki.

- **Miért tart ilyen sokáig az előmelegítés?**

Az előmelegítési idők funkcióitól és készülékhőmérséklettől függően változnak.

GRILL: kb. HI 8-12 perc | MED 6-11 perc | LO 5-9 perc.

AIR FRY, BAKE, ROAST: 3 perc

SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Nincs előmelegítés.

A Woodfire Flavour hozzáadása esetén a gyújtási idő további 2-4 percet vesz igénybe.

Ha a készüléket rossz időjárási körülmények között, heves esőzés esetén használja, az hosszabb előmelegítési időt okozhat

Ha hosszabbítót használ, győződjön meg arról, hogy az alkalmas kültéri használatra kültéri készülékekkel. A nem megfelelő vezeték használata a vezeték túlmelegedéséhez, megolvadásához és/vagy feszültségcsökkenéshez vezethet.

Bár az előmelegítés erősen ajánlott a legjobb eredmény elérése érdekében, a START/STOP gomb 3 másodpercig történő lenyomásával és lenyomva tartásával kihagyhatja azt. Az "ADD FOOD" (Élelmiszer hozzáadása) felirat villogni fog a képernyőn. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a készülékbe. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni.

- **Kikapcsolhatom a Woodfire Flavour technológiát?**

Ha megnyomta a Woodfire Flavour Technology gombot, és már elindította a főzési funkciót a START gomb megnyomásával, akkor a Woodfire Flavour Technology gombot újra megnyomva kikapcsolhatja, ha a gyújtási ciklus még nem érte el a 75%-os befejezettséget (ezt a kijelzőn megjelenő előrehaladási sáv jelzi). Ha a pellet teljesen begyulladt, és a grill átváltott az előmelegítési ciklusra (a kijelző képernyőjén jelezve), akkor a Woodfire Flavour Technology nem kapcsolható ki

- **Adhatok még pelletet a sütési ciklus alatt?**

A SMOKER funkció használatakor további pelleteket adhat hozzá, miután az első adag teljesen elégett. Nyomja meg és tartsa lenyomva a Woodfire Flavour technológia gombot 4 másodpercig az új, teljes doboz pellet meggyújtásához. Ha egymás utáni füstölési munkameneteket végez, javasoljuk, hogy a pelletkanalat használva töltsé újra a smoker dobozt, amikor a pellet fele már elégett. **NE** töltsé újra 2 alkalomnál többször. **NE** gyújtsa újra a pelletet.