

# NINJA

## WOODFIRE

# OG901EU

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### Pro C<sup>(connect)</sup>nnect

### XL Electric BBQ Grill & Smoker



# KÖSZÖNJÜK

hogy megvásárolta termékünket

## RÖGZÍTSE EZT AZ INFORMÁCIÓT

Modell szám: \_\_\_\_\_

Széria szám: \_\_\_\_\_

Vásárlás napja: \_\_\_\_\_

(Őrizze meg a számlát)

Vásárlás helye: \_\_\_\_\_

## MŰSZAKI ADATOK

Voltage: 220-240V- 50-60Hz

Watts: 1700W

**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.

<b>Fontos biztonsági utasítások</b> .....	<b>4</b>
<b>Alkatrészek és tartozékok</b> .....	<b>6</b>
<b>Első használat előtt</b> .....	<b>7</b>
A grill elhelyezése .....	7
Bármilyen időjárásban használható .....	7
Hosszabbító kábel .....	7
A grill bekapcsolása .....	8
Kivehető Smoker doboz .....	8
A grill tisztítása .....	8
<b>A kezelőpanel megismerése</b> .....	<b>9</b>
Funkciógombok .....	9
Kezelőgombok .....	9
<b>A beépített hőmérő használata</b> .....	<b>10</b>
Hogyan kell helyesen behelyezni a hőmérőt .....	10
<b>Sütési funkciók</b> .....	<b>12</b>
Smoker .....	12
Grill56 .....	
Air Fry .....	13
Roast (Pirítás) .....	14
Bake (Sütés) .....	15
Dehydrate (Dehidratálás) .....	16
Reheat (Újramelegítés) .....	17
<b>Hibaelhárítási útmutató</b> .....	<b>60</b>
<b>Ninja Cooking Connected Grill</b> .....	<b>62</b>

# FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

NE HASZNÁLJA KERESKEDELMI VAGY IPARI CÉLOKRA. HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES HASZNÁLATI UTASÍTÁST

## ▲ 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. **NEM** 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 fogantyúk 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 vezetékeit gyermekek számára elérhetetlen helyen. **NE** engedje, hogy a készüléket gyermekek közelében használják, tisztítsák vagy karbantartsák.
- 9 A készüléket maradékáram megszakító (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. Csak olyan áramkörökhöz csatlakoztassa a készüléket, amelyek megfelelnek a teljesítménykövetelményeinek és minimum 16 amperesek, hogy elkerülje az áramkör túlterhelését, a készülék esetleges károsodását és a tűzveszélyt.
- 10 A készülék rövid tápkábelrel van ellátva, hogy csökkentse annak kockázatát, hogy a 8 évnel fiatalabb gyermekek megragadják a kábelt vagy belegabalyodjanak, valamint hogy csökkentse a hosszabb kábelben való megbotlás kockázatát. **ALKALMAS KÜLTÉRI KÉSZÜLÉKEKKEL VALÓ HASZNÁLATRA.** 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) biztonságot távolságot a pelletdoboztól. A pelletdobozból kis lángok csaphatnak ki, ha a grill fedelét széles időben felelemli.
- 12 Az égési sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon pelletkanalat, amikor pelletet tölt a füsttől dobozba. **NEM** szabad kézzel adagolni a pelletet.
- 13 Az égési sérülések és a vagyoni károk elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a füsttől doboz fedele teljesen zárva van, hogy megakadályozza a lángok kijutását a füsttől dobozból.
- 14 A pellet a sütési idő letelte után tovább éghet. **NE** nyúljon a füsttől dobozhoz, és ne vegye ki a füsttől dobozt, amíg a grill nem füstöl, a pellet teljesen kiégett, és a füsttől 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, lánghoz 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 forró védőbetétet vagy szigetelt sütőkesztyűt, és használja a rendelkezésre álló fogantyúkat és gombokat.
- 18 **NE** érintse meg a tartozékokat sütés közben vagy közvetlenül után. A kosár a főzési folyamat során rendkívül forró lesz. Kerülje a fizikai érintkezést a tartozékkal a készülékből való kivétel közben. Az égési sérülések vagy személyi sérülések megelőzése érdekében **MINDIG** legyen óvatos a termék használat során. Javasoljuk hosszú nyelű 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 grillpap 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 meghúzhatják vagy megbolthathatnak bennük. Tartsa szárazon a kábelcsatlakozást, és **NE** merítse a kábelt, a dugókat vagy a főegység házáat 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 vezetékek forró felületekhez érjen.
- 26** Csak a készülékhez mellékelt 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 grilllap helyesen van behelyezve és biztonságosan rögzítve.
- 32** **NE** használja ezt a készüléket olajban sütésre.
- 33** Egyes élelmiszerek olaj- vagy zsírfőccsenést 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 hűshőmérőt 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 pelleteteket, keményfát, szenet, folyékony tüzelőanyagokat vagy bármilyen más éghető anyagot.
- 38** Tartsa távol a kezét és az arcát a Smoker Box-tól, amikor a készülék használatban van és forró.
- 39** A füstölő üzemeltetése közben **MINDIG** tartson elérhető helyen egy elektromos tűzek oltására alkalmas tűzoltó készüléket.
- 40** A fapellelet **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 füst 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 hasonlóval.
- 45** **NE** tisztítsa fém súrolóbetétekkel. A darabok letörhetnek a párnáról és elektromos alkatrészekhez érhetnek, ami áramütést okozhat.
- 46** Hosszabb ideig tartó használaton kívül zárt helyen tárolja.
- 47** Gyermekek elől elzárva tárolandó.
- 48** **NE** tartsa a grillt fedetlenül az időjárás viszontagságainak kitéve. **MINDIG** használjon grillfedeleket, 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.

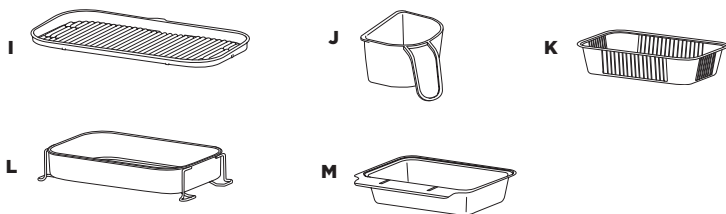
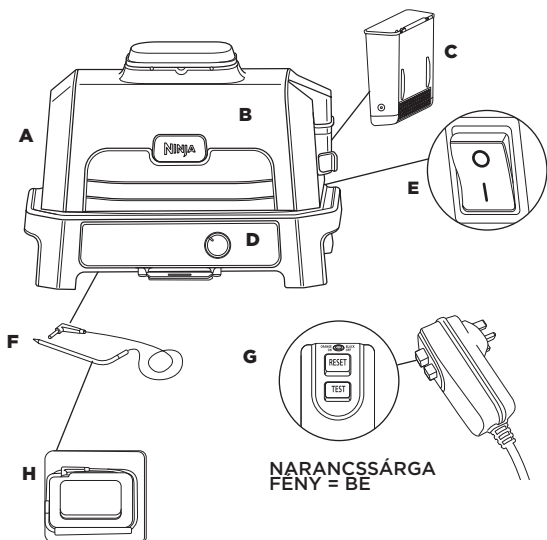


Kerülje a forró felülettel való érintkezést. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon kézvédőt.

# MENTSE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

# ALKATRÉSZEK ÉS TARTOZÉKOK

- A Főegység
- B Fedél
- C Smoker doboz
- D Vezérlőpanel
- E BE/KI kapcsológomb
- F Beépített hőmérő
- G Tápkábel és RCD dugó
- H Fedélzeti hőmérő tároló
- I Grill tálca
- J Pellet kanál
- K Zsirtálca belső
- L Piritó kosár
- M Zsirtálca



Csere- vagy kiegészítő alkatrészek és tartozékok rendeléséhez látogasson el a következő weboldalra: [ninjahome.hu](http://ninjahome.hu)

## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot és szalagot a készülékről.
- 2 Vegye ki az összes tartozékot a csomagolásból, és olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet. Kérjük, fordítson különös figyelmet a működési utasításokra, a figyelmeztetésekre és a fontos óvintézkedésekre, hogy elkerülje a sérüléseket vagy a vagyoni károkat.
- 3 A grilltálca 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.
- 4 **NE** használjon súrolókefét vagy szivacsot a főzőfelületeken, mert az károsítja a bevonatot.

Javasoljuk, hogy minden tartozékot helyezzen a grill belsejébe, és a grillet 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 8. oldalon található utasítások követését, mielőtt megpróbálna ezzel.**

# ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

## A grill elhelyezése

Helyezze a grillt stabil és vízszintes felületre. Fontos, hogy az elbírja a készülék súlyát és méretét. Az alja hűvös marad, ezért a készüléket bármilyen felületre elhelyezheti. A készüléket a hő- és füstkibocsátás miatt legalább 90 cm távolságra helyezze el az oldalsó falaktól és a plafontól.



## Bármilyen időjárási körülmények között használható

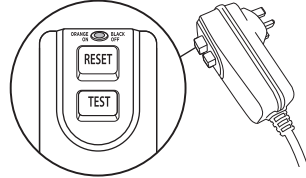
Ez a grill bármilyen időjárásban biztonságosan használható. A főegység IPX4 besorolású, a csatlakozó pedig IP66. Az RCD csatlakozó további védelmet nyújt, és úgy van kialakítva, hogy kikapcsoljon, ha probléma merül fel az áramkörrel. Amikor nincs használatban, javasoljuk, hogy takarja le az egységet, hogy megőrizze annak legjobb állapotát. Bár az egység biztonságos, az időjárás hatásainak kitéve idővel az elhasználódás jeleit mutathatja.

## 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 feszültségesség növelheti az előmelegítési időt, és hatással lehet a főzési teljesítményre és/vagy a főzési időre.

## A GRILL BEKAPCSOLÁSA

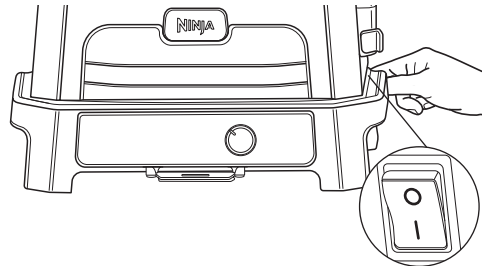
- 1 Csatlakoztassa az RCD dugót az elektromos aljzathoz. Kapcsolja be az aljzatot.
- 2 Nyomja meg a RESET gombot a RCD-n. A RESET gomb feletti körnek narancssárgán kell világítania. Ha ez nem így van, próbálkozzon másik aljzattal. Megjegyzés: Közvetlen napfényben nehéz lehet a narancssárga színt észrevenni.



- 3 Nyomja meg a TEST gombot a RCD-n. A körnek most már feketét kell mutatnia. Ez azt jelenti, hogy a RCD megfelelően működik. Ha a TEST gomb megnyomásával a kör nem változik feketére, akkor lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatlal.
- 4 Miután megállapította, hogy a RCD megfelelően működik-e, nyomja meg ismét a RESET gombot. A narancssárga világításnak újra meg kell jelennie. A készülék most már bekapcsolható.

**MEGJEGYZÉS:** RCD Fény;  
NARANCS = 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 megjelenjenek az idők vagy a hőmérsékletek. A grill most már használatra kész.

**MEGJEGYZÉS:** Az RCD-n lévő RESET gombot minden alkalommal meg kell nyomni, amikor a készüléket kihúzzák a hálózathoz vagy kikapcsolják a konnektort.

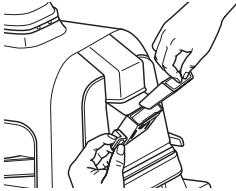
# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

## 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:

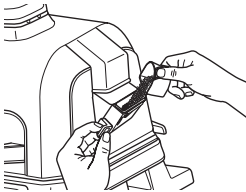
A telepítéshez húzza ki a smoker dobozt egy kézzel, és helyezze be a kivehető smoker dobozt úgy, hogy az a helyére üljön.



### Ninja Woodfire pellet hozzáadása:

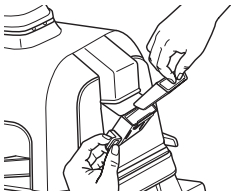
Töltse meg a pelletkanalat a tetejéig, és szintezze ki, hogy elkerülje a kiömlést. A smoker doboz nyitva tartása közben a pelletkanalat használva töltse a pelletet a smoker dobozba, amíg a tetejéig meg nem telik.

**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 GRILL TISZTÍTÁSA

A grillt minden használat után alaposan meg kell tisztítani. Tisztítás előtt **MINDIG** hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat.

- Tisztítás előtt húzza ki a grillt az áramforrásból. Tartsa nyitva a fedelet az étel eltávolítása után, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.
- Minden használat után vegye ki a smoker dobozt, és dobja ki a tartalmát.
- Nem szükséges minden használat után kitisztítani a smoker dobozt. Javasoljuk, hogy minden 10. használat után drótkéffel távolítsa el a felesleges kreozotot.

**MEGJEGYZÉS: NE** használjon folyékony tisztítószert a smoker dobozon.

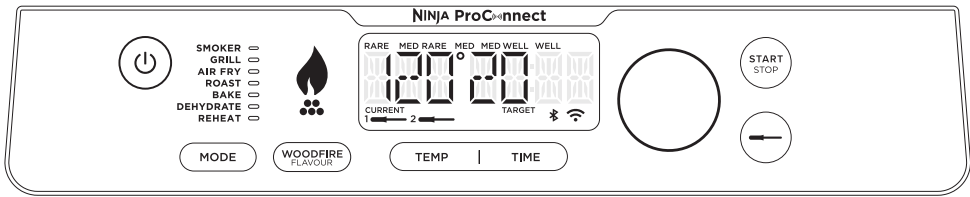
- A pelletkanál mosogatógépben mosható. A grilltálca, a pirító kosár, a zsírtálca és a smoker doboz nem mosható mosogatógépben. **NE** tegye a hőmérőt a mosogatógépbe.
- A beépített hőmérő és a tartó csak kézzel mosható. **NE** merítse a hőmérő bármely részét vízbe vagy más folyadékba. Javasoljuk, hogy csak nedves ruhával tisztítsa meg.
- Óvatosan távolítsa el a kihűlt zsírtálcát a készülék hátuljából, és minden használat után ürítse ki a zsírtartalmát. Kézzel mossa ki a zsírtálcát meleg, szappanos vízben.
- A belső fedelet minden használat után nedves törülközővel vagy ruhával le kell törölni, hogy szagtalanítsa a készüléket és eltávolítsa a zsírt.
- 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 tapadásmentes pirító kosarat (ha van), és kézzel mossa el meleg, szappanos vízzel.

**MEGJEGYZÉS: SOHA** ne használjon súroló eszközöket vagy tisztítószereket. Soha ne merítse a főegységet vízbe vagy más folyadékba. **NE** tegye mosogatógépbe.

- Amikor a bevonatos tartozékokat egymásra rakja a tároláshoz, a bevonatos felületek védelme érdekében tegyen egy ruhát vagy papírtörölkőt az egyes darabok közé.



# A KEZELŐPANEL 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 süti 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 pirított textúrát alakítson ki anélkül, hogy túlsütné azokat.

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

**ROAST:** Omlós húsok, 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:** Ideális a maradékok újramelegítéséhez, így semmi sem megy kárba,

## KEZELŐGOMBOK

**TEKERŐGOMB:** A tekerőgombbal beállíthatja a hőmérsékletet, a főzési időt vagy a hőmérő beállításait.

**MEGJEGYZÉS:** A készülék bekapcsolásakor a kijelző világítani kezd.

**WOODFIRE FLAVOUR:** Nyomja meg a sütési funkció kiválasztása után, hogy autentikus füstös ízeket adjon. A Grill, Air Fry, Bake, Roast és Dehydrate funkciókkal való használatra szánták. Ha megnyomja, a kijelző képernyőjén világít a láng ikon.

**MEGJEGYZÉS:** A Ninja Woodfire Flavour automatikusan bekapcsol, ha a Smoker funkciót használja.

**TEMP:** Nyomja meg a TEMP gombot a grillhőmérséklet módosításához, a tekerőgombbal növelheti vagy csökkentheti a hőmérsékletet.

**TIME:** Nyomja meg a TIME gombot a főzési idő módosításához, a tekerőgombbal növelje vagy csökkentse az időt.

**START/STOP:** Nyomja meg az aktuális főzési funkció indításához vagy leállításához, vagy nyomja meg és tartsa lenyomva 4 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 megkezd az előmelegítést (kivéve, ha a **SMOKER**, az **REHEAT** vagy a **DEHYDRATE** funkciót használja a Ninja Woodfire Flavour engedélyezése nélkül).

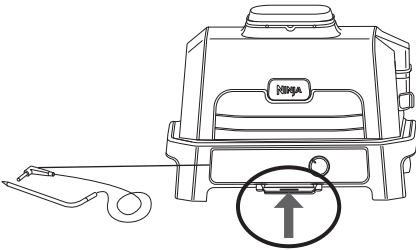
# A BEÉPÍTETT HŐMÉRŐ HASZNÁLATA

**FONTOS:** Használat közben **NE** tegye a kezét a beépített hőmérő vezetékének közelébe, hogy elkerülje az égést vagy a leforrázást.

## Első használat előtt

Győződjön meg róla, hogy a hőmérő csatlakozója mentes mindenféle maradványtól, és a vezeték csomómentes, mielőtt bedugja az aljzatba.

- 1 Csúsztassa ki a hőmérő tárolórekeszt a kezelőpanel alól, majd a hőmérő eltávolításához tekerje ki a zsinórt a rekeszből.



A hőmérő aljzata a tárcsától balra található. A hozzáféréshez emelje fel a védőburkolatot.

- 2 Csatlakoztassa a hőmérőt a vezérlőpanel bal oldalán lévő "1" feliratú felső aljzatba. Nyomja erősen a dugót, amíg az nem tud tovább bemenni az aljzatba. Csúsztassa vissza a tárolórekeszt.
- 3 Miután a hőmérőt bedugta az aljzatba, válassza ki a kívánt főzési funkciót és főzési hőmérsékletet.

**MEGJEGYZÉS:** Nincs szükség a sütési idő beállítására, mivel a grill automatikusan kikapcsolja a fűtőelemet, és figyelmezteti Önt, ha az étel elkészült.

- 4 Nyomja meg a Probe gombot, majd a tárcsával válassza ki a kívánt húst vagy a Manual (Kézi) gombot. Nyomja meg a tárcsát a választás megerősítéséhez.
- 5 A tárcsával válassza ki a kívánt eredményt vagy a kézi belső hőmérsékletet, majd nyomja meg a tárcsát a választás megerősítéséhez.

**MEGJEGYZÉS:** Különböző húsokat vagy ugyanazokat csak különböző végeredményűre szeretné sütni?

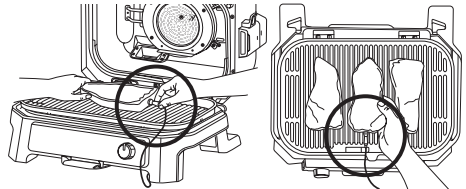
Használja a **második hőmérőt**. Csatlakoztassa a "2" feliratú aljzathoz. Nyomja meg újra a Probe gombot. A 2. hőmérő ikonja villogni fog. Ismételje meg a 3-5. lépést a második hőmérő programozásához.

Ha a **MANUAL** lehetőséget választja, használja az alábbi ajánlott belső sütési hőmérsékleteket.

FOOD TYPE:	SET LEVEL TO:
<b>Hal</b>	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
<b>Csirke/pulyka</b>	Well Done (75°C)
<b>Sertés</b>	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
<b>Marha/Bárány</b>	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

**MEGJEGYZÉS:** Az előre beállított hőmérséklet a BEEF/LAMB esetében alacsonyabb a szokásos ajánlásoknál, mivel a készülék átsütni fog.

- 6 Helyezze a kiválasztott sütési funkcióhoz szükséges tartozékot a grillbe, és zárja le a fedelet. Az előmelegítés megkezdéséhez nyomja meg a **START/STOP** gombot.
- 7 Miközben a grill előmelegszik, a hőmérőt vízszintesen szúrja be a húsdarab legvastagabb részének közepébe. **A hőmérő elhelyezésével kapcsolatos további utasításokat a következő oldalon található táblázatban találja.**
- 8 Amikor a grill előmelegedett, és a képernyőn megjelenik az **"ADD FOOD"** felirat, nyissa ki a fedelet, helyezze az ételt a benne lévő hőmérővel a készülékbe, és zárja le a fedelet a hőmérő zsinórja fölé.



A hőmérő helyes elhelyezése. A hőmérő markolata teljesen a készülék belsejében van.

- 9 A kijelző tetején lévő előrehaladási sáv követi az eredményt. A villogó eredmény az adott szakaszba való eljutást jelzi.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

**MEGJEGYZÉS:** A GRILL és a ROAST használatakor a készülék hangjelzést ad és a kijelzőn **FLIP** jelenik meg. A hús megfordítása nem kötelező, de ajánlott.

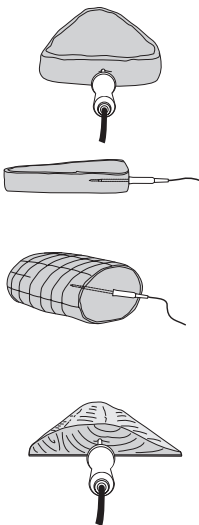
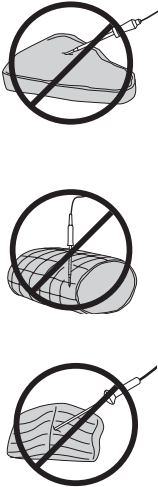
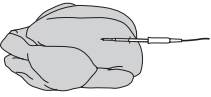

- 10** A grill automatikusan leáll, amikor a kívánt eredményt már majdnem elérte, mivel figyelembe veszi a továbbsülést, és a képernyőn megjelenik a **"GET FOOD"** felirat.
- 11** Helyezze át a húst egy tányérra, miközben a képernyőn megjelenik a **"REST"** felirat. A hőmérőt nem kell még mindig kihúzni. A hús továbbra is sül a beállított eredményig, ami körülbelül 3-5 percig tart. Ez egy fontos lépés, mivel a pihentetés elmulasztása ahhoz vezethet, hogy az eredmény kevésbé tűnik megsültnek. A továbbsülési idő a hús méretétől és típusától függően változhat.

**MEGJEGYZÉS:** A hőmérő forró lesz. Használjon sütőkesztyűt vagy fogót, hogy kivegye a hőmérőt a húsból.

**MEGJEGYZÉS:** Más húsdarabok belső hőmérsékletének ellenőrzéséhez tartsa lenyomva a Probe gombot, és helyezze a hőmérőt az egyes húsdarabokba.

## HOGYAN KELL HELYESEN BEHELYEZNI A HŐMÉRŐT

**MEGJEGYZÉS:** NE használja a hőmérőt fagyasztott vagy 2,5 cm-nél vékonyabb húsdarabokhoz.

ÉLELMISZER-TÍPUS:	ELHELYEZÉS	HELYES	HELYTELEN
<b>Steak</b> <b>Sertésszelet</b> <b>Bárányborda</b> <b>Csirkemell</b> <b>Burger</b> <b>Tenderloin</b> <b>Halfilé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A hőmérőt vízszintesen a hús legvastagabb részének közepébe kell szúrni.</li> <li>Ügyeljen arra, hogy a hőmérő közel legyen a csonthoz (de ne érjen hozzá), és távol legyen a zsírtól vagy az inaktól.</li> <li>Ügyeljen arra, hogy a hőmérő hegye egyenesen a hús közepébe kerüljön, ne pedig az alja vagy a teteje felé legyen ferdén behelyezve.</li> </ul> <p><b>MEGJEGYZÉS:</b> A szelet legvastagabb része nem feltétlenül a közepe. Fontos, hogy a hőmérő vége ezt a területet érje el, hogy a kívánt eredményt érhessek el.</p>		
<b>Egész csirke</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A hőmérőt vízszintesen, a csonttal párhuzamosan (de nem érintkezve) szúrja be a mell legvastagabb részébe.</li> <li>Ügyeljen arra, hogy a hegye elérje a mell legvastagabb részének közepét, és ne menjen végig a mellen keresztül az üregbe.</li> </ul>		

# SÜTÉSI FUNKCIÓK

**FONTOS: A folytatás előtt olvassa el a jelen használati utasítás elején található figyelmeztetéseket.**



## Smoker

**ALAPBEÁLLÍTÁS: 120°C 4 óra**  
**HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY: 60-210°C**  
**IDŐ-TARTOMÁNY: 10 perc-12 óra**

- 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.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a hőmérőt használja, olvassa el a Beépített hőmérő használata című részt.

- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 4 Húzza ki a smoker dobozt, és a pelletkanalat használva tölts fel a smoker dobozt Ninja Woodfire pellettel a tetejéig. **NE** tölts túl a smoker dobozt.
- 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 nyomja meg a **MODE** gombot, vagy a tárcsával válassza ki a **SMOKER** funkciót.

**MEGJEGYZÉS:** A Ninja Woodfire Flavour automatikusan bekapcsol, ha a Smoker funkciót használja.

- 7 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. A hőmérséklet beállításához, ha szükséges, nyomja meg a **TEMP** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a hőmérsékletet. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, máskülönben a hőmérséklet 5 másodperc múlva rögzül.
- 8 A sütési idő beállításához nyomja meg a **TIME** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a sütési időt. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, különben a sütési idő 5 másodperc múlva rögzül.
- 9 A sütés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A Smoker funkcióhoz nincs előmelegítési idő. A pellet 3-6 percig gyújtási cikluson (IGN) megy keresztül, majd a grill elkezdi sütni, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 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

**ALAPBEÁLLÍTÁS: Medium 25 perc**  
**HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY: Low-High**  
**IDŐ-TARTOMÁNY: 1 perc-1 óra**

- 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.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a hőmérőt használja, olvassa el a Beépített hőmérő használata című részt.

- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 4  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, húzza ki a smoker dobozt, és a pelletkanalat használva tölts fel a smoker dobozt Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** tölts túl a smoker dobozt.
- 5 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és nyomja meg a **MODE** gombot, vagy a tárcsával 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 hőmérséklet beállításához, ha szükséges, nyomja meg a **TEMP** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a hőmérsékletet. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, máskülönben a hőmérséklet 5 másodperc múlva rögzül.
- 8 A sütési idő beállításához nyomja meg a **TIME** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a sütési időt. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, különben a sütési idő 5 másodperc múlva rögzül.
- 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 elkezdi az előmelegítést (PRE).

**MEGJEGYZÉS:** Bár az előmelegítés erősen ajánlott a legjobb eredmény elérése érdekében, a **START/STOP** gomb 4 másodpercig történő megnyomásával és lenyomva tartásával kihagyhatja azt. Az Add Food (Étel hozzáadása) fel fog villanni a képernyőn. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni. Ugorjon a 12. lépéshez.

- 10 Amikor az előmelegítés befejeződött, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn **ADD FOOD** 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.

**FONTOS: A folytatás előtt olvassa el a jelen használati utasítás elején található figyelmeztetéseket.**

- 12** Amikor a sütési idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész).
- 13** Vegye le az ételt a grilltálcáról.

**MEGJEGYZÉS:** Nyitott fedéllel szeretne sütni?



Miután hozzáadta az ételt, tartsa nyitva a fedelet, az időzítő 30 másodperc után elkezd visszaszámolni, és csak alsó hőfokon fog sütni.

**Air Fry**

**ALAPBEÁLLÍTÁS: 200°C 12 perc**  
**HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY: 150-240°C**  
**IDŐ-TARTOMÁNY: 1 perc-1 óra**

- 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 Helyezze a pirító kosarat a grilltálcára, a kosár lábát a kijelölt mélyedésekbe helyezze.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a hőmérőt használja, olvassa el a Beépített hőmérő használata című részt.

- 4 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 5  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, húzza ki a smoker dobozt, és a pelletkanalat használva töltsse fel a smoker dobozt Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** töltsse túl a smoker dobozt.
- 6 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és nyomja meg a **MODE** gombot, vagy a tárcsával 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 hőmérséklet beállításához, ha szükséges, nyomja meg a **TEMP** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a hőmérsékletet. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, máskülönben a hőmérséklet 5 másodperc múlva rögzül.
- 9 A sütési idő beállításához nyomja meg a **TIME** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a sütési időt. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, különben a sütési idő 5 másodperc múlva rögzül.
- 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 nyomva tartásával kihagyhatja. Az Add Food (Étel hozzáadása) fel fog villogni a képernyőn. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a ropogtató kosárba. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni. Ugorjon a 13. lépésre.

- 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).
- 14 Vegye ki az élelmiszereket a piritó kosárból.

## Roast

**ALAPBEÁLLÍTÁS: 180°C 1 óra 30 perc**  
**HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY: 120-220°C**  
**IDŐ-TARTOMÁNY: 1 perc-4 óra**

- 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.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a hőmérőt használja, olvassa el a Beépített hőmérő használata című részt.

- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva.
- 4  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, húzza ki a smoker dobozt, és a pelletkanalat használva töltsse fel a smoker dobozt Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** töltsse túl a smoker dobozt.
- 5 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és nyomja meg a **MODE** gombot, vagy a tárcsával 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 hőmérséklet beállításához, ha szükséges, nyomja meg a **TEMP** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a hőmérsékletet. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, máskülönben a hőmérséklet 5 másodperc múlva rögzül.
- 8 A sütési idő beállításához nyomja meg a **TIME** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a sütési időt. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, különben a sütési idő 5 másodperc múlva rögzül.
- 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 megnyomásával és lenyomva tartásával kihagyhatja azt. Az Add Food (Étel hozzáadása) fel fog villanni a képernyőn. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni. Ugorjon a 12. lépéshez..

- 10 Amikor az előmelegítés befejeződött, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn **ADD FOOD** 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.

**FONTOS: A folytatás előtt olvassa el a jelen használati utasítás elején található figyelmeztetéseket.**

- 12** Amikor a sütési idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész).
- 13** Vegye le az ételt a grilltálcáról.

### Bake

**ALAPBEÁLLÍTÁS: 160°C 30 perc**  
**HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY: 130-210°C**  
**IDŐ-TARTOMÁNY: 1 perc-4 óra**

- 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.

**MEGJEGYZÉS:** Ha a hőmérőt használja, olvassa el a Beépített hőmérő használata című részt.

- 4  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, húzza ki a smoker dobozt, és a pelletkanalat használva töltsse fel a smoker dobozt Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** töltsse túl a smoker dobozt.
- 5 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és nyomja meg a **MODE** gombot, vagy a tárcsával 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 hőmérséklet beállításához, ha szükséges, nyomja meg a **TEMP** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a hőmérsékletet. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, máskülönben a hőmérséklet 5 másodperc múlva rögzül.
- 8 A sütési idő beállításához nyomja meg a **TIME** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a sütési időt. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, különben a sütési idő 5 másodperc múlva rögzül.
- 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 megnyomásával és lenyomva tartásával kihagyhatja azt. Az Add Food (Étel hozzáadása) fel fog villanni a képernyőn. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezdi visszaszámolni. Ugorjon a 12. lépéshez..

- 10 Amikor az előmelegítés befejeződött, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn **ADD FOOD** jelenik meg.
- 11 Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezdi




visszaszámolni.

- 12** Amikor a sütési idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész).
- 13** Vegye ki az élelmiszereket a piritó kosárból.

**MEGJEGYZÉS:** A BAKE funkció használatakor ügyeljen arra, hogy a megfelelő tartozékot használja. Nedves vagy rántott hozzávalókhöz használjon sütőedényt. Laza elemek, például fahéjas tekercek, házi piték vagy kekszek esetén használja a piritó kosarat.

## Dehydrate

**ALAPBEÁLLÍTÁS: 60°C, 6 óra**  
**HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY: 40-90°C**  
**IDŐ-TARTOMÁNY: 1 perc-12 óra**

- 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.
- 5  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, húzza ki a füstölő dobozt, és a pelletkanalat használva töltsse fel a füstölő dobozt Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** töltsse túl a füstölő dobozt.
- 6 Győződjön meg róla, hogy a készülék be van dugva, és a **DEHYDRATE** funkció kiválasztásához forgassa a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányba az **OFF** állásból..
- 7  Ha Ninja Woodfire Flavour-t ad hozzá,  nyomja meg a **Woodfire Flavour** gombot.
- 8 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. A hőmérséklet beállításához, ha szükséges, nyomja meg a **TEMP** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a hőmérsékletet. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, máskülönben a hőmérséklet 5 másodperc múlva rögzül.
- 9 A sütési idő beállításához nyomja meg a **TIME** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a sütési időt. Nyomja meg a tárcsát a megerősítéshez, különben a sütési idő 5 másodperc múlva rögzül.
- 10 A sütés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A Dehidratálás funkcióhoz nincs előmelegítési idő. Ha a Ninja Woodfire Flavour funkciót használja, a pellet 5-7 perces gyújtási cikluson (IGN) megy keresztül, majd a grill elkezd a sütést, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 11 Amikor a sütési idő eléri a nullát, a grill hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész).
- 12 Vegye le az ételt a grilltálcáról.



**FONTOS: A folytatás előtt olvassa el a jelen használati utasítás elején található figyelmeztetéseket.**

## Reheat

**ALAPBEÁLLÍTÁS: 170°C, 10 perc**  
**HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY: 130-210°C**  
**IDŐ-TARTOMÁNY: 1 perc-1 óra**

**MEGJEGYZÉS:** A hőmérséklet alapértelmezetten 170°C-ra van beállítva.

- 1 Helyezze a grillt sima, vízszintes felületre.
- 2 Ha szükséges, helyezze a pirító kosarat a grilltálcára, és helyezze a kosár lábát a grilllap felületén lévő, erre kijelölt mélyedésekbe. Adja hozzá a hozzávalókat, majd zárja le a fedelet.
- 3 Szerelje be a zsírtálcát a grill hátsó részén lévő helyére csúsztatva
- 4 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva a hálózatba, és az **OFF** állásból az óramutató járásával megegyező irányba forgatva válassza ki a **REHEAT** funkciót.
- 5 Az alapértelmezett hőmérsékleti beállítás jelenik meg. Nyomja meg a **TEMP** gombot, és a tárcsával növelje vagy csökkentse a hőmérsékletet 130 °C és 210 °C között 10 fokos lépésekben.
- 6 Nyomja meg a **TIME** gombot, és a tárcsával állítsa be a főzési időt 1 perces lépésekben 1 óráig.
- 7 Nyomja meg a **START** gombot a főzés megkezdéséhez (a készülék nem melegít elő az Reheat üzemmódban)..
- 8 A sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni.
- 9 Amikor a főzési idő eléri a nullát, a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik a **DONE** (kész)..
- 10 Vegye ki az ételt a grillből.

# HIBAE LHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

**⚠ FIGYELEM: Az áramütés és a nem kívánt működés kockázatának csökkentése érdekében kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózathoz, 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 narancssárgán 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 ügyfélszolgálatlal 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.

• **Mit jelent az OTA?**

A grillnek frissítést küldenek. E folyamat alatt ne húzza ki a csatlakozót. Használat előtt várja meg az OTA befejezését.

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

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

• **A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a "CLD" felirat.**

A hideg füstölés 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 töltsd 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.

• **A vezérlőpanel kijelzőjén megjelenik a "Plug In" (Csatlakoztatás) felirat.**

A hőmérő nincs bedugva a vezérlőpanel jobb oldalán lévő aljzatba. A folytatás előtt dugja be a hőmérőt. Nyomja be a hőmérőt, amíg egy kattantást nem hall.

• **Miért van a készüléknek 1-9-es skálája a Beef Preset (marhahús előbeállítás) esetében?**

Az, hogy egy adott belső eredményt hogyan látunk, személyenként, sőt éttermenként is eltérő. Az 1-9-es skála az egyes eredményszintekhez széles választékot kínál, így az eredményt a saját ízlése szerint alakíthatja.

• **A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a "PRBE ERR" felirat.**

Ez azt jelenti, hogy a grill időzítése lejárt, mielőtt az étel elérte volna a beállított belső hőmérsékletet. Az egység védelme érdekében csak meghatározott ideig működhet bizonyos hőmérsékleten.

• **Miért van az, hogy az étel megégett vagy nyers maradt, pedig használtam a hőmérőt?**

Fontos, hogy a legpontosabb leolvasás érdekében a hőmérőt hosszanti irányban az összetevő legvastagabb részébe helyezze be. A sütés befejezéséhez hagyja az ételt 3-5 percig pihenni. További információért olvassa el a Digitális sütőhőmérő használata című részt.

• **Megolvad a hőmérő markolata, ha hozzáér a forró grillaphoz?**

Nem, a markolat magas hőmérsékletű szilikonból készült, amely képes kezelni a Ninja® Woodfire Electric Outdoor Grill magas hőmérsékletét.

• **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 megnyomnia 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 széles időben felemeli.

- **Hol tároljam a pelletet?**

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

- **Hogyan kell eltávolítani az elégett pelleteket egy sütési ciklus után?**

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

- **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 hült. Ezután vegye ki a smoker dobozt, és a kihült hamutartalmat biztonságosan dobja ki.

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

Az előmelegítési idők funkciótól és készülékhőmérséklettől függően változnak.

SMOKER, DEHYDRATE, REHEAT: Nincs előmelegítés.

A Woodfire Flavour hozzáadása esetén a gyújtási idő további 3-6 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 töltsen újra a smoker dobozt, amikor a pellet fele már elégett. **NE** töltsen újra 2 alkalomnál többször. **NE** gyújtsa újra a pelletet.



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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

**SharkNinja Europe Ltd,  
1st/2nd Floor Building 3150,  
Thorpe Park,  
Century Way,  
Leeds, England,  
LS15 8ZB  
ninhahome.hu**

**SharkNinja Germany GmbH,  
Rotfeder-Ring 9,  
60327 Frankfurt am Main,  
Germany  
ninhahome.hu**