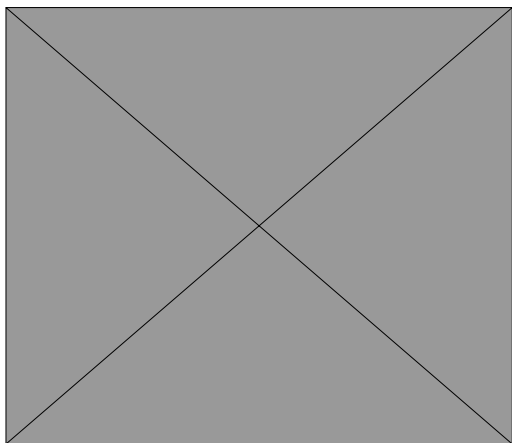
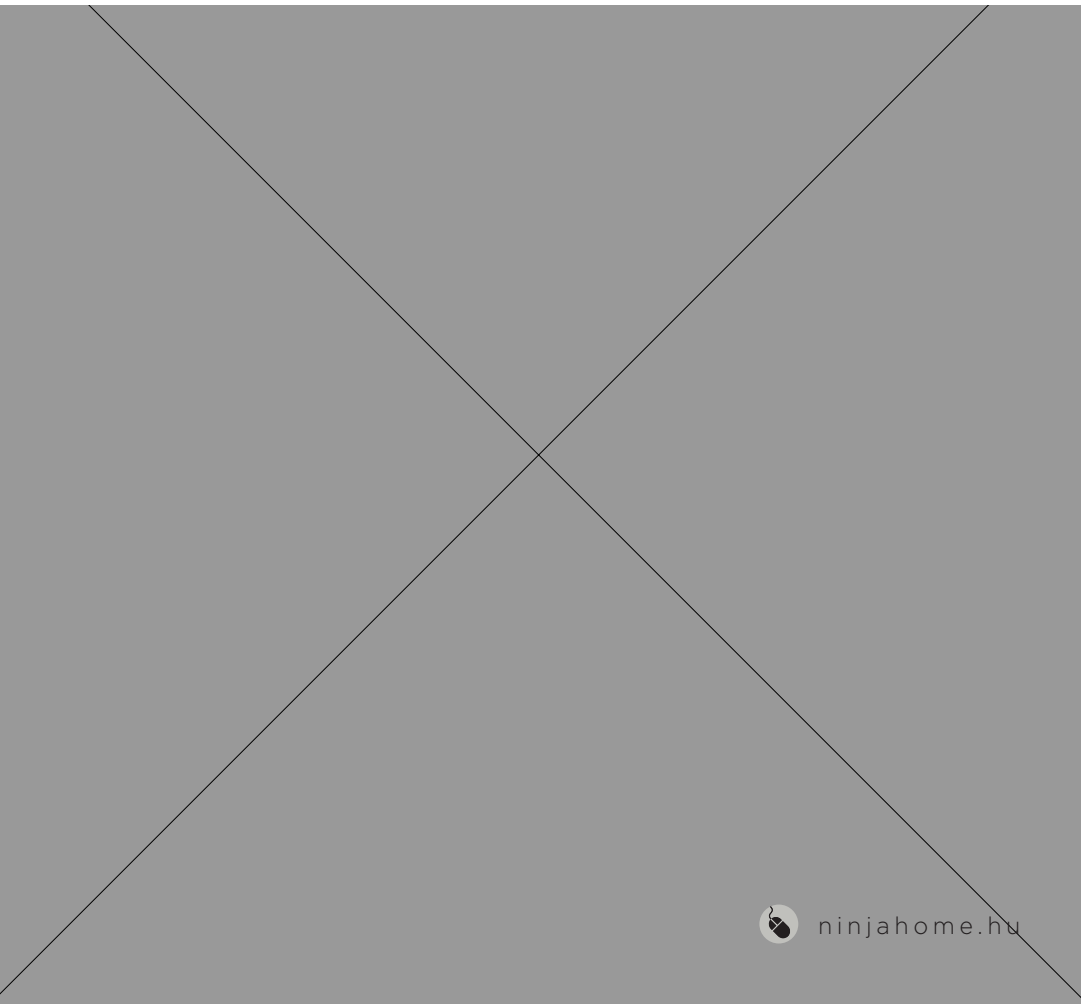




OG850EU

HASZNÁLATI UTASÍTÁS



ninjahome.hu

THANK YOU

for purchasing the Ninja Woodfire Pro XL Electric BBQ Grill & Smoker

RÖGZÍTSE EZT AZ INFORMÁCIÓT

Modell szám: _____

Széria szám: _____

Vásárlás napja: _____

(Őrizze meg a számlát)

Vásárlás helye: _____

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség: 220-240V~ 50-60Hz

Teljesítmény: 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.

TARTALOM

Fontos biztonsági utasítások	4
Alkatrészek és tartozékok	6
Első használat előtt.....	6
A grill elhelyezése	7
Bármilyen időjárásban használható.....	7
Hosszabbító kábel	7
A grill bekapcsolása	7
Kivehető füstölő doboz	8
A grill tisztítása	8
A vezérlőpanel megismerése	9
Funkciógombok.....	9
Kezelőgombok.....	9
A szonda használata	10
Hogyan kell helyesen behelyezni a szondát	12
Sütési funkciók.....	13
Smoker.....	13
Grill	13
Air Fry	14
Roast	14
Hibaelhárítási útmutató	15

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

CSAK KÜLTÉRI HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA. HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES HASZNÁLATI UTASÍTÁST

▲ Figyelmeztetés

A jelen utasítások be nem tartása áramütéshez, tűzhöz vagy égési sérüléshez vezethet, ami anyagi kárt, személyi sérülést vagy halált okozhat. Az elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

- 1 A kisgyermekek 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 rendeltetésszerű használaton kívül másra. **NE** használja mozgó járművekben vagy járókon. 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 fogantyú 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 grill 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 maradvékáram megszakítón (FI-relé) keresztül kell ellátni, amelynek névleges maradvékáram üzemi árama nem haladja meg a 30 mA-t. A készüléket földelő érintkezővel ellátott aljzathoz kell csatlakoztatni.
- 10 A készülék rövid tápkábellel van ellátva, hogy csökkentse annak kockázatát, hogy a 8 évesnél 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) biztonságos távolságot a pelletdoboztól. A pelletdobozból kis lángok csaphatnak ki, ha a grill fedelét szeles időben felemléi.
- 12 Az égési sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon pelletkanalat, amikor pelletet tölt a füstölő dobozba. **NEM** 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 kiegégett, és a füstölő doboz ki nem hűlt.
- 15 A személyi sérülések és égési sérülések elkerülése érdekében tisztítás, szétszerelés, alkatrészek be- vagy kisserelése és tárolás előtt hagyja kihűlni.
- 16 **NE** hagyja, hogy a pellet túlfolyjon a pelletdobozon. Ha igma 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 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 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 grilltálca felszerelése nélkül.
- 21 Az áramütés elleni védelem érdekében a kábelt és a hosszabbítót úgy kell elhelyezni, hogy ne lógnak a munkalap vagy az asztallap alá, ahol a gyermekek meghúzhatják vagy megbotolhatnak 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 sütőbe 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 grilltálca helyesen van behelyezve és biztonságosan rögzítve.
- 32** **NE** használja ezt a készüléket olajban sütésre.
- 33** Egyes élelmiszerek olaj- vagy zsír kifröccsenést 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 hűhőmérőt annak ellenőrzésére, hogy az ételek az ajánlott hőmérsékleten készülnek-e el.
- 36** Kizárólag a Ninja eredeti, élelmiszeripari minőségű fapelletet 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 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 fapelletet **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 grillfedelet, ha a szabadban tárolja.



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



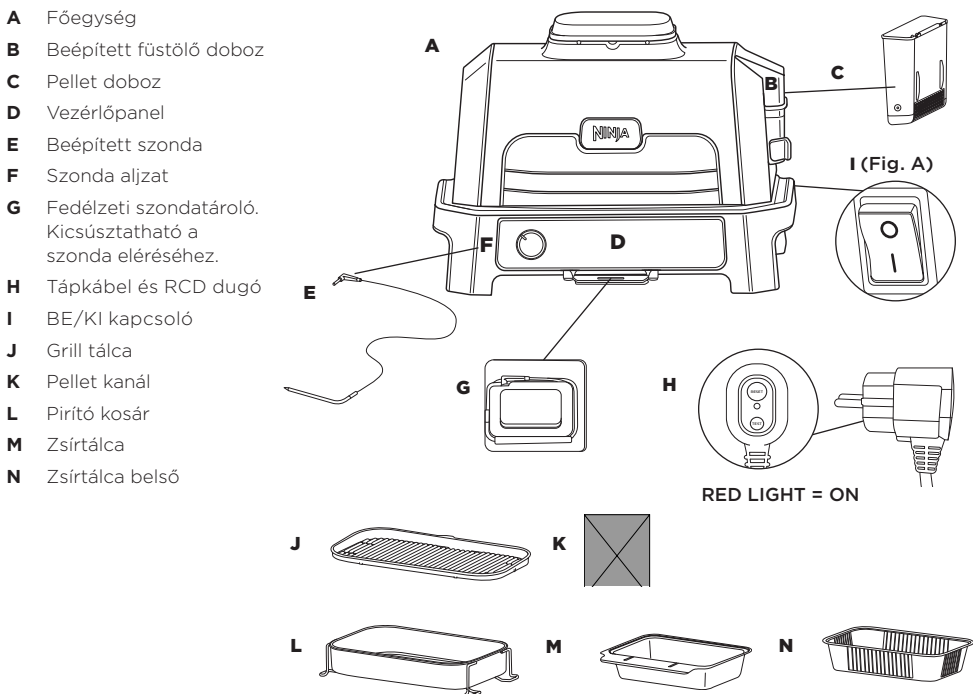
Olyan veszélyt jelenthet, amely személyi sérülést, halált vagy jelentős anyagi kárt okozhat, ha a szimbólummal ellátott figyelmeztetést figyelmen kívül hagyják.



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

MENTSE EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

ALKATRÉSZEK ÉS TARTOZÉKOK



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" (itt lehúzható) 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 grilltálcat és a píritó kosarat mossa el meleg, szappanos vízben, majd öblítse le és szárítsa meg alaposan. A grilltálca, a píritó kosár és a főegység **NEM** mosható mosogatógépben. **SOHA** ne tisztítsa a főegységet a mosogatógépben.
MEGJEGYZÉS: Az alsó fűtélem alatti alappélésen 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 sütő belsejébe, és a sütő GRILL üzemmódjában, 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 megpróbálkozna ezzel.

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 időjárásban használható

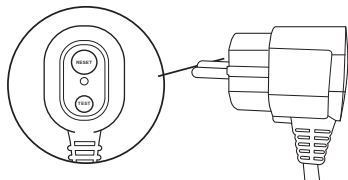
Ez a grill bármilyen időjárásban biztonságosan használható. A főegység IPX4 besorolású, a csatlakozó pedig IP66. Az RCD csatlakozó további védelmet nyújt, és úgy van kialakítva, hogy kikapcsoljon, ha probléma merül fel az áramkörrel. Amikor nincs használatban, javasoljuk, hogy takarja le az egységet, 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 feszültségesés megnövelheti az előmelegítési időt, és hatással lehet a főzési teljesítményre és/vagy a sütési 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.

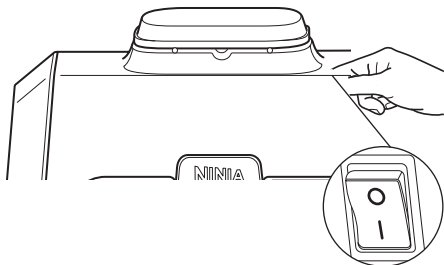


- 3 Nyomja meg a TEST gombot a RCD-n. A körnek most már feketét kell mutatnia. Ez azt jelenti, hogy a RCD megfelelően működik. Ha a TEST gomb megnyomásával a kör nem változik feketére, akkor lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
- 4 Miután megállapította, hogy a RCD megfelelően működik-e, nyomja 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 készülék hátoldálán lévő be-/kikapcsolót. A kapcsoló akkor van bekapcsolva, ha a vonallal ellátott oldalt nyomja le.



- 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

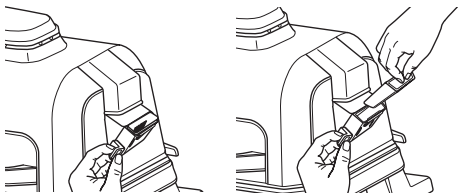
ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

KIVEHETŐ FÜSTÖLŐ 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 füstölő doboz beszerelése:

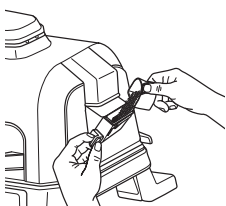
A beszereléshez tartsa egyik kezével nyitva a füstdoboz fedelét, és helyezze be a kivehető füstdobozt úgy, hogy az a helyére üljön..



Ninja Woodfire pellet hozzáadása:

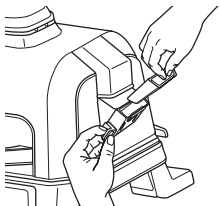
Töltse meg a pelletkanalat a tetejéig, és a kiömlés elkerülése érdekében szintezze ki. A füstölő doboz fedelét nyitva tartva töltse a pelletet a füstölődobozba, amíg a tetejéig meg nem telik, majd zárja le a füstölődoboz fedelét. Sütés előtt győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelően zárva van.

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



A füstölő 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

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

- 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 füstölő dobozt, és dobja ki a tartalmát.
- Nem szükséges minden használat után kitisztítani a füstölő dobozt. Javasoljuk, hogy minden 10. használat után drótkefével távolítsa el a felesleges kreozotot.

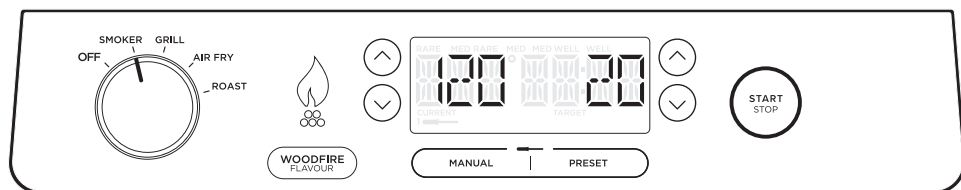
MEGJEGYZÉS: NE használjon folyékony tisztítószert a füstölő dobozon.

- A pelletkanál mosogatógépben mosható. A grilltálca, a piritó kosár, a zsírtálca és a smoker doboz nem mosható mosogatógépben. **NE** tegye a szondát a mosogatógépbe.
- A beépített szonda és a tartó csak kézzel mosható. **NE** merítse a szonda 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.

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

- Minden használat után távolítsa el a tapadásmentes grilltálcát és a tapadásmentes piritó kosarat (ha használta), és kézzel mossa el meleg, szappanos vízben.
- Amikor a bevonatos tartozékokat egymásra rakja a tároláshoz, a bevonatos felületek védelme érdekében tegyen egy ruhát vagy papírtörölkőt az egyes darabok közé.

A VEZÉRLŐPANEL 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 szaftos eredmények érdekében.
2. A WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY gomb segítségével gyorsan hozzáadhat egy kis Woodfire-aromát a többi funkcióhoz.

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, fagyaszott ételek grillezéséhez, vagy az egyenletes kérgezéshez. Nyissa fel a fedelet, amikor kényes ételeket vagy sovány húsokat grillez, hogy pirított textúrát alakítson ki anélkül, hogy túlsűtné azokat.

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

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

KEZELŐGOMBOK

TÁRCSA: A készülék bekapcsolásához és a főzési funkció kiválasztásához forgassa a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a tárcsa a kívánt funkcióra nem mutat. A készülék kikapcsolásához forgassa a tárcsát az óramutató járásával ellentétes irányban az **OFF** állásba.

WOODFIRE FLAVOUR: Automatikusan bekapcsol a SMOKER funkció használatakor. Nyomja meg a gombot az összes többi funkció esetében a Woodfire íz hozzáadásáért.

MEGJEGYZÉS: A készülék bekapcsolásakor a kijelző világítani fog.

⦿/⦿ **TEMP:** A kijelző bal oldalán található ⦿ és ⦿ gombokkal állítsa be a grillhőmérsékletet.

⦿/⦿ **TIME:** A kijelző jobb oldalán található ⦿ és ⦿ gombokkal állítsa be a sütési időt.

START/STOP: Nyomja meg az aktuális sütési funkció indításához vagy leállításához, vagy nyomja meg és tartsa lenyomva 4 másodpercig az előmelegítés és/vagy a gyújtás kihagyásához.

MANUAL: Átkapcsolja a kijelző képernyőjét, így manuálisan beállíthatja a hőmérő célhőmérsékletét.

PRESET: Átkapcsolja a kijelző képernyőjét, így az élelmiszer-mennyiség és a kívánt eredmények alapján kiválaszthatja a hőmérő előre beállított célhőmérsékletét.

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..

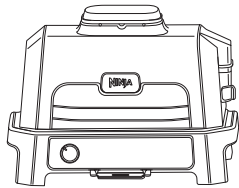
Miután beállította a funkciót, az időt és a hőmérsékletet, majd megnyomta a START gombot, a készülék automatikusan megkezdí az előmelegítést (kivéve, ha a Smoker funkciót használja).

A SZONDA HASZNÁLATA

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

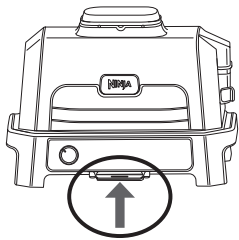
Első használat előtt

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



A szonda aljzata a tárcsától balra található. Emelje fel a védőburkolatot a hozzáféréshez.

- 1 Csúsztassa ki a szonda tárolórekeszt a vezérlőpanel alól, majd a szonda eltávolításához tekerje ki a zsinórt a rekeszből.



- 2 Csatlakoztassa a szondát a készülék bal oldalán található aljzatba. Nyomja erősen a dugót, amíg az nem tud tovább bemenni az aljzatba. Csúsztassa vissza a tárolórekeszt.
- 3 Miután a szondát bedugta az aljzatba, válassza ki a kívánt sütési funkciót és sütési 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 PRESET gombot, majd a kijelző jobb oldalán lévő nyilakkal válassza ki a kívánt étel típusát, a kijelző bal oldalán lévő nyilakkal pedig állítsa be az étel belső átsütöttségét (Rare-tól Well-ig).

MEGJEGYZÉS: Különböző húsokat vagy ugyanazt a húst különböző sűtöttségi szinttel? A programozással kapcsolatos részletekért olvassa el a következő oldalt.

A MANUAL gomb kiválasztása esetén az alábbi ajánlott belső sűtési hőmérsékleteket használja.

ÉTEL TÍPUS:	BEÁLLÍTÁS
Hal	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Csirke/pulyka	Well Done (75°C)
	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
Sertés	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Marha/Bárány	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

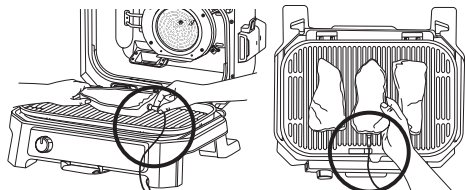
MEGJEGYZÉS: Az Egyesült Királyság Élelmiszer-szabványügyi Hivatalának ajánlott biztonságos élelmiszer-hőmérsékleteket tartalmazó adatai.

MEGJEGYZÉS: A BEEF/LAMB előre beállított sűtési hőmérséklet alacsonyabb a normál ajánlásoknál, mivel a készülék 5-10°C-os átsűtést végez.

- 5 Helyezze a kiválasztott sűtési funkcióhoz szükséges tartozékot a grillbe, és zárja le a fedelet. Az előmelegítés megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.
- 6 Miközben a grill előmelegszik, a szondát vízszintesen szűrje be a hűsdarab legvastagabb részének közepébe. **A szonda elhelyezésére vonatkozó további utasításokat a 12. oldalon található táblázatban találja.**

A SZONDA HASZNÁLATA

- 7** Amikor a grill előmelegedett, és a képernyőn megjelenik a "ADD FOOD" (ÉTEL hozzáadása) felirat, nyissa ki a fedelet, helyezze az ételt a behelyezett szondával a készülékbe, és zárja le a fedelet a szonda zsinórja fölé.



A szonda helyes elhelyezése.

A szonda markolat teljesen a készülék belsejében van.

- 8** 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 (forgatás) jelenik meg. A fordítás nem kötelező, de ajánlott.

- 9** A grill automatikusan leáll, amikor a kívánt eredményt már majdnem elérte, mivel figyelembe veszi a továbbcsülést, és a képernyőn megjelenik a "GET FOOD" felirat.

- 10** Helyezze át a húst egy tányérra, miközben a képernyőn megjelenik a "REST" felirat. A szondát 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 továbbcsülési idő a hús méretétől és típusától függően változhat.

MEGJEGYZÉS: A szonda forró lesz. Használjon sütőkesztyűt vagy fogót, hogy kivegye a szondát a húsból.

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

A SZONDA HASZNÁLATA KÜLÖNBÖZŐ SÜTÉSI FOLYAMATOKBAN:

2 vagy több azonos méretű hús különböző átsütségi fokozatokra történő elkészítése:

- Állítsa az PRESET funkciót a legmagasabb szükséges értékre.
- Helyezze a szondát a legmagasabb kívánt sütségi szintű húsba.
- Előmelegítés után helyezze a húsokat a grill belsejébe. A legalacsonyabb sütségi szint elérésekor szonda nélkül vegye ki a húst.
- Folytassa a maradék hús sütését a következő kívánt sütségi szint eléréséig.

2 vagy több különböző méretű hús sütése:

- Helyezze be a szondát a kisebb húsba, és használja az PRESET funkciót az eredményszint kiválasztásához.
- Amikor a hús elkészült, vegye ki a készülékből.
- Sütőkesztyűt használva helyezze át a szondát a nagyobb húsba, és a kijelző bal oldalán lévő nyílakkal válassza ki az eredményszintjét.

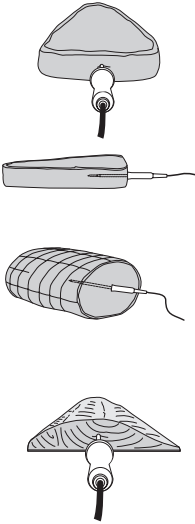
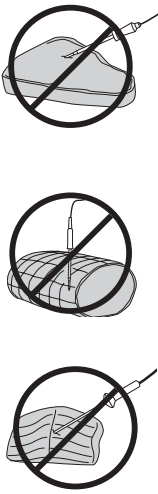
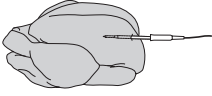
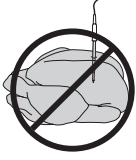
2 vagy több különböző típusú hús sütése:

- Helyezze be a szondát abba a húsba, amelynél az elvárt eredmény alacsonyabb szintű.
- Használja a Manual funkciót a kívánt belső hőmérséklet kiválasztásához.
- Amikor a hús megsült, vegye le a grillről.
- Sütőkesztyűt használva helyezze át a szondát a másik húsba, és a Manual funkcióval válassza ki a kívánt belső hőmérsékletet.

A SZONDA HASZNÁLATA

HOGYAN KELL HELYESEN BEHELYEZNI A SZONDÁT

MEGJEGYZÉS: NE használja a szondát fagyasztott vagy 1,5 cm-nél vékonyabb húsdarabokhoz.

ÉLELMISZER-TÍPUS:	ELHELYEZÉS	HELYES	HELYTELEN
Steak Sertésszelet Bárányborda Csirkemell Burger Tenderloin Halfilé	• A szondát vízszintesen a hús legvastagabb részének közepébe kell szúrni. • Ügyeljen arra, hogy a szonda közel legyen a csonthoz (de ne érjen hozzá), és távol legyen a zsírtól vagy az inaktól. • Ügyeljen arra, hogy a szonda hegye egyenesen a hús közepébe kerüljön, ne pedig az alja vagy a teteje felé legyen ferdén behelyezve. MEGJEGYZÉS: A szelet legvastagabb része nem feltétlenül a közepe. Fontos, hogy a szonda vége ezt a területet érje el, hogy a kívánt eredményt érhesük el.		
Egész csirke	• A szondát vízszintesen, a csonttal párhuzamosan (de nem érintkezve) szúrja be a mell legvastagabb részébe. • Ügyeljen arra, hogy a hegye elérje a mell legvastagabb részének közepét, és ne menjen végig a mellen keresztül az üregbe.		

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 helyezi, hogy az a helyén maradjon.

MEGJEGYZÉS: Ha a szondát használja, olvassa el a Szonda 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 a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva az OFF állásból válassa 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, használja a $\odot/\odot$ TEMP gombokat.
- 8 A sütési idő beállításához használja a $\odot/\odot$ TIME gombokat.
- 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

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 helyezi, hogy az a helyén maradjon.

MEGJEGYZÉS: Ha a szondát használja, olvassa el a Szonda 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 füstölő dobozt, és a pelletkanalat használva tölts fel Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** tölts túl a füstölő dobozt.
- 5 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva, és a GRILL funkció kiválasztásához forgassa a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányba az OFF állásból.
- 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, használja a $\odot/\odot$ TEMP gombokat.
- 8 A sütési idő beállításához használja a $\odot/\odot$ TIME gombokat.
- 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 nyomva tartásával kihagyhatja azt. A képernyőn villogni fog az "Add Food" (Étel hozzáadása) felirat. 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 12. lépéshez.

- 11 Nyissa ki a fedelet, és helyezze a hozzávalókat a grilltálcára. Amint a fedelet becsukja, a sütés megkezdődik, és az időzítő elkezd visszaszámolni.

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.

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

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 helyezi, hogy az a helyén maradjon.
- 3 Helyezze a pirító kosarat a grilltálcára, a kosár lábát a kijelölt mélyedésekbe helyezve.

MEGJEGYZÉS: Ha a szondát használja, olvassa el a Beépített szonda 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 füstölő dobozt, és a pelletkanalat használva tölts fel azt Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** tölts túl a füstölő dobozt.
- 6 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva a hálózatba, és forgassa el a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányba az OFF állásból a AIR FRY funkció kiválasztásához.
- 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, használja a @/⊙ TEMP gombokat.
- 9 A sütési idő beállításához használja a @/⊙ TIME gombokat.
- 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).
- 11 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 nyomva tartásával kihagyhatja azt. A képernyőn villogni fog az "Add Food" (Étel hozzáadása) felirat. 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 12. lépéshez.

- 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

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

MEGJEGYZÉS: Ha a szondát használja, olvassa el a Beépített szonda használata című részt.

- 4  Ha Ninja Woodfire Flavour-t kíván hozzáadni, húzza ki a füstölő dobozt, és a pelletkanalat használva tölts fel azt Ninja Woodfire Pellettel a tetejéig. **NE** tölts túl a füstölő dobozt.
- 5 Győződjön meg róla, hogy a grill be van dugva a hálózatba, és forgassa el a tárcsát az óramutató járásával megegyező irányba az OFF állásból a ROAST funkció kiválasztásához..
- 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, használja a @/⊙ TEMP gombokat.
- 8 A sütési idő beállításához használja a @/⊙ TIME gombokat
- 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..

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

- 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: A ROAST funkció használatakor ügyeljen arra, hogy a megfelelő tartozékot használja. Nedves vagy rántott hozzávalókhoz használjon sütőedényt. Laza elemek, például fahéjas tekercsek, kézzel sültött piték vagy kekszek esetén használja a pirító kosarat.

HIBAEELHÁRÍTÁSI 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 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 vezérlőpanel 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 le 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 ninja.kitchen.eu/register garanciaoldalon, és legyen kéznél a termék, amikor telefonál.

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

A hideg füstölés arra szolgál, hogy füstöt adjon az ételnek 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 beleteszi a hozzávalókat.

- **Teljesen meg kell töltenem a füstölő 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.

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

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

- **Miért van a készüléknek 1-9-es skálája a Beef Preset (marhahús alapbeállítás) 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 túl sül vagy nyers maradt, pedig használtam a szondát?**

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

- **Megolvad a szonda markolata, ha hozzáér a forró grilltálcháoz?**

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 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 pelleteteket mindig száraz helyen tárolja. A pelletben lévő nedvesség veszélyeztetheti a gyújtást és a

HIBAEELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

fűst ízének minőségét.

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

Nem, nem javasoljuk, hogy a fűstölés során olajokat vagy tapadásmentes spray-eket használjon, mert a fűst nem fog annyira megtapadni az ételeken.

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

A pellet a sütési idő letelte után tovább éghet. **NE** nyúljon a fűstölő dobozhoz, és ne vegye ki a smoker dobozt, amíg a grill nem fűstöl, 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 funkciótól és készülékhőmérséklettől függően változnak.

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

AIR FRY, ROAST: 3 perc

SMOKER: 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 hosszabbitót 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 elkezdi 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 fűstölési 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.

- **Miért van narancssárga elszíneződés a készülékem belsejében, a fűtőelem alatt?**

Az alsó fűtőelem alatti alappeléken látható elszíneződések lehetnek. Ez a szokásos gyártási folyamatunk eredménye. A készüléket korábban nem használták.



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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada en la Union Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

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 varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registrada na União Europeia.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Europe Limited,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Leeds, England
LS15 8ZB, UK
ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany
ninjakitchen.eu**