

NINJA

WOODFIRE

ELECTRIC OUTDOOR OVEN
ELEKTRISCHER OUTDOOR OFEN
FOUR ÉLECTRIQUE D'EXTÉRIEUR

QUICK START GUIDE & RECIPES KURZANLEITUNG + REZEPTHEFT GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE & LIVRET DE RECETTES



SCAN HERE
for quick tips and
how-to videos

HIER SCANNEN,
um zu schnellen
Tipps und den
Anleitungsvideos zu
gelangen

**SCANNEZ CE
QR CODE**
pour découvrir des
astuces et vidéos
pratiques

Please make sure to read the enclosed Ninja Instructions prior to using your unit.

Bitte vor der Benutzung des Geräts unbedingt die beiliegende Ninja Bedienungsanleitung durchlesen.

Veillez à prendre connaissance de la notice d'utilisation Ninja incluse avant d'utiliser votre appareil.

CONTENTS

What's in the box	3	ARTISAN PIZZA MAKER	
Guide to Control Panel	4	Instructions	28
Woodfire Technology	6	Choose Your Slice	30
Ninja Woodfire Pellets	7	Pizza Making Tips & Tricks	31
Woodfire Flavour Scale	7	Pizza Dough Recipes	32
MAX ROAST		Kickstarter Recipe Artisan Pizza	34
High Heat Roasters	8	Mushroom, Ham & Ricotta Calzone	36
Instructions	10	New York Pizza	38
Max Roast Cooking Chart	12	Deep Pan Mushroom Pizza	40
Kickstarter Recipe Seared Chicken Tray Bake	14	Easy Crusty Loaf	42
Seared Garlic & Chilli King Prawns	16	BBQ Smoker	
Seared Sirloin Steak With Caramelised		Instructions	44
Onion Butter	17	BBQ Smoker Chart	46
GOURMET ROAST		Kickstarter Recipe Smoked Ribs	48
Instructions	18	Hot Smoked Salmon Fillets	50
Gourmet Roast Cooking Chart	20	Sauces & Spice Rubs	52
Kickstarter Recipe Crispy Roasted Chicken	22		
Slow Cooked Lamb Shoulder With Roasted			
Vegetables	24		
Apple Galette	26		

Recipe Key



This oven reaches higher temperatures than a traditional oven. Ensure you have adequate gloves and heat resistant surfaces for handling accessories.

Look out for this icon to add smoky flavour to your dish.

NINJA TEST KITCHEN



SCAN FOR MORE RECIPES

www.ninjatestkitchen.eu

WHAT'S IN THE BOX

This oven is designed for outdoor use and is weather resistant.

PIZZA STONE



Fit up to a 12" pizza or bake artisan breads.

To prevent cracks, always allow to cool completely before scraping lightly with non-metal utensils. Wipe off any remaining debris with a soft cloth.



REMOVABLE PELLET BOX

Comes fully installed in the unit and holds the perfect amount of pellets for each cooking session.

DO NOT use liquid cleaning solution on the smoke box.

Allow to cool down and empty after each use. We recommend using a wire brush to remove extra build up after every 10 uses.

ACCESSORY FRAME

Holds Pizza Stone or Pro-Heat Tray. Can be placed high or low.

Allow to cool before placing in the dishwasher. If washing by hand, use non-abrasive cleaning tools.



PRO-HEAT TRAY

30cm x 30cm high-density tray withstands heat up to 370°C.

DO NOT put in the dishwasher.

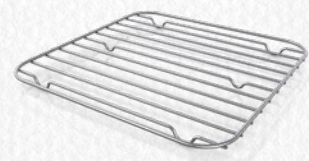
Allow to cool before hand-washing. Use dish soap, warm water, and non-abrasive cleaning tools.



ROAST RACK

Elevate large cuts of meat for all-around even cooking.

Allow to cool before placing in the dishwasher. If washing by hand, use non-abrasive cleaning tools.



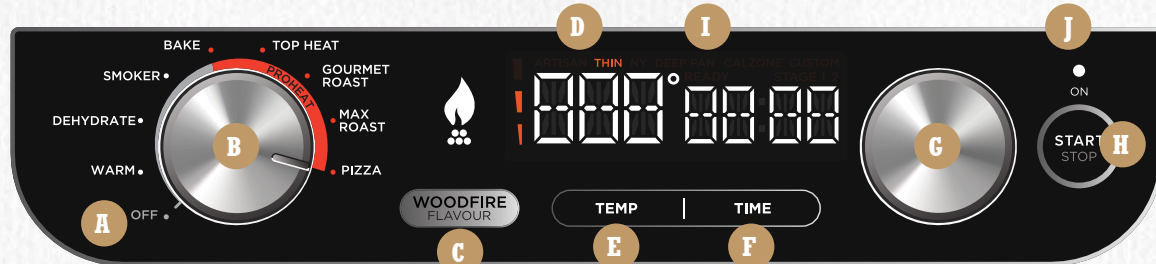
PELLET SCOOP

Measures exactly the amount of pellets you need for one cooking session.

CLEANING

Allow unit and accessories to cool before moving and cleaning.

GUIDE TO CONTROL PANEL



POWERING THE OVEN To switch oven on, first plug in, check RCD plug and then ensure on/off switch at the back on the unit is switched on.

A OFF
Rotate dial clockwise to select cooking function.
NOTE: when display is illuminated, unit is on. When unit is not in use, ensure dial is in OFF position.

B LEFT-HAND DIAL
Use this dial to select cooking functions: WARM, DEHYDRATE, SMOKER, BAKE, TOP HEAT, GOURMET ROAST, MAX ROAST, PIZZA

C WOODFIRE FLAVOUR
Press after selecting your cooking function to add Woodfire flavour. When pressed, flame icon will illuminate on the display screen.
NOTE: Woodfire Flavour Technology cannot be used with the TOP HEAT or WARM functions.

D PIZZA PRESETS
When selecting the PIZZA function, use the right-hand dial to scroll to the top to select the ARTISAN, THIN, NY, DEEP PAN, CALZONE, CUSTOM setting.

E TEMP
Use the TEMP button to select the temperature; adjust it using the right-hand dial.

F TIME
Use the TIME button to select your time; adjust it using the right-hand dial.

G RIGHT-HAND DIAL
Use this dial to control your TEMP and TIME or select pizza presets.

H START/STOP
Press START/STOP button to start or stop the current cook function. When using the PIZZA function, press START/STOP button after adding in each pizza to start the timer.
NOTE: While not recommended, preheating can be skipped by pressing and holding the right-hand dial for 4 seconds.

I READY
This is an indicator in between cooks that signifies that the pizza stone is fully charged/at the correct temperature to begin cooking the next pizza.

J ON
If the unit is running, this light will illuminate to signal the unit is ON and hot.

THERE ARE 2 WAYS TO ACHIEVE AUTHENTIC SMOKY BBQ FLAVOURS

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

MAX ROAST

Get charred, crispy, caramelised results your oven can't create. Ideal for smaller proteins and chopped vegetables cooked as a tray bake for a complete family meal.

GOURMET ROAST

Similar to braising, start high and finish low for a crispy outside and juicy inside. Best for large cuts or whole joints.

PIZZA

Make your favourite pizza, calzone, or bread at home from fresh or frozen.

TOP HEAT

Quickly melt cheese or create beautifully browned toppings.

SMOKER

Low and slow cooking to tenderise large cuts of meat. No need to press Woodfire as it's automatic on this function.

BAKE

Create baked goods with crusty exteriors and fluffy interiors.

DEHYDRATE

Gently remove moisture for snacks like jerky and dried fruit.

WARM

Keep your meals warm and ready to eat after cooking.

ADD SMOKE TO ANYTHING AT ANY TEMPERATURE

Just add pellets, select a cooking function and press the WOODFIRE FLAVOUR button. The oven will do the rest. Look for the WOODFIRE logo within the recipes to try it out yourself.

**EXCEPT WARM AND TOP HEAT; WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY IS AUTOMATICALLY ENABLED WITH THE SMOKER FUNCTION.



WOODFIRE TECHNOLOGY

100% AUTHENTIC SMOKY FLAVOURS

Our integrated smoke box and specially designed Ninja Woodfire Pellets work together to create rich, fully developed smoky flavours. Use for FLAVOUR not FUEL so you only need 1 scoop per cooking session.

BURNS REAL WOOD PELLETS

Ninja Woodfire Pellets are engineered to be the ideal size and composition of premium hardwoods for adding maximum flavour—they are not used as fuel.

INTEGRATED SMOKE BOX

The self-igniting smoke box needs only 1 scoop of pellets.



ADD SMOKY FLAVOURS AT ANY TEMP

120-180°C

170-260°C

260-340°C

290-370°C



BOLD SMOKY FLAVOUR



SUBTLE SMOKY FLAVOUR



SCAN HERE to buy Ninja Woodfire Pellets

NINJA WOODFIRE PELLETS

For best results, performance and flavour, we suggest to use Ninja Woodfire Pellets. Ninja Woodfire Technology is meant to be used exclusively with Ninja pellets, as other brands may cause ignition issues and unsatisfactory results.

WOODFIRE FLAVOUR SCALE

MILD

ROBUST



No matter which blend you choose, our pellets can be used with anything you make:



ALL-PURPOSE BLEND

FLAVOUR: Balanced, mild, bright, sweet
COMPOSITION: Cherry, maple, oak

ROBUST BLEND

FLAVOUR: Rich, classic BBQ
COMPOSITION: Hickory, cherry, maple, oak

HIGH-HEAT ROASTER

PRO-LEVEL TEXTURES YOU CAN'T GET INDOORS

Caramelised outsides usually come at the cost of overcooked insides. Not with this Outdoor Oven. Get crispy, golden skins and succulent, juicy meats with a temp range your indoor oven could only dream of.

MAX ROAST



Max heat for maximum char, flavours and textures for quick flavoursome meals.

BEST FOR: Individual cuts like chicken thighs, salmon fillets and smaller cut vegetables. Cook them together for quick tray bake meals.

GOURMET ROAST



A longer cook time and automated 2-stage process creates crispy exteriors and juicy interiors for larger amounts of food.

BEST FOR: Large cuts or joints of meat like chicken, lamb or rib of beef. Ideal for when you're feeding a crowd.

MAX ROAST

Max heat for maximum char, flavours and textures for quick elevated meals. You can quickly caramelize and char smaller food.

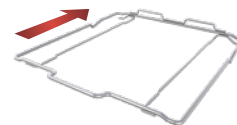


BEST FOR: Individual cuts like chicken thighs, salmon fillets and smaller cut vegetables. Cook them together for quick tray bake meals.

STEP 1 SET UP



- Install the Accessory Frame first.



- Then install the Pro-Heat Tray on the frame.

IMPORTANT Pro-Heat Tray should be installed, as it needs to preheat with the unit.

STEP 4 ADD FOOD & COOK

- When unit is preheated, the display will show “ADD FOOD” “PRS START.”
- Pull the Accessory Frame forward, place food on the Pro-Heat Tray, and close the door.
- Press **START/STOP**. The timer will start counting down.

NOTE: Halfway through the cook time, the display will read “Flip.” Open the door and flip your food. “Flip” will disappear from the display after 30 seconds.

STEP 2 ADD PELLETS

DON'T WANT SMOKE? Skip Step 2

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top.
NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.
- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box.
NOTE: Woodfire Technology will not ignite if pellets are not filled to the top of the smoke box.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and “DONE” will appear on the display.
- Remove food from unit with high-heat cooking gloves.
- Ensure you have something suitable to rest the tray on too like a cast iron trivet or granite surface.
- Let the food cool, cut, and enjoy.



STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the left-hand dial to select **MAX ROAST**.



If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

- Use the right-hand dial to set the temp, then press the **TIME** button and use the same dial to set the time.
- Press **START/STOP** to begin preheating.
- While your oven is preheating, start prepping your food.
- Estimated preheat time can be around 10-15 minutes depending on set temperature.

NOTE: If using woodfire flavour **IGN** will appear on screen.

FOR BEST RESULTS

- See MAX ROAST cooking charts for inspiration, cook temps, and times on pages 12-13.
- Use oils with a high smoke point—like sunflower, vegetable, avocado or rapeseed oil—instead of olive oil.
- If using one of the suggested oils, brush the oil directly onto the food. Do not pour/dizzle onto Pro-Heat Tray to avoid possible flare-ups.

Refer to next page for cooking charts.

MAX ROAST COOKING CHART

SEAR AND CRISP PROTEINS AND VEGETABLES AT ONCE TO CREATE A COMPLETE MEAL



STEP 1: PICK YOUR PROTEIN

FOOD	AMOUNT (UP TO)	TEMP	THICKNESS	TIME
PORK				
Boneless Pork Chops (with and without fat)	4 pieces, 120-180g each	315°C	1.5-2cm	5-7 min
Sausages	6 pieces, 2cm thick, 17cm long	280°C	Standard	8-10 min
BEEF				
Beef Burgers	4 burgers, 110-170g each	280°C	2cm	10-12 min
Fillet Steak	4 pieces, 170-230g each	370°C	3-4cm	8-10 min (for medium)
Rib Eye	4 pieces, 350-400g each	370°C	2-3cm	6-8 min (for medium)
Sirloin Steak	4 pieces, 350-400g each	370°C	2-3cm	6-8 min (for medium)
Rump Steak	4 pieces, 350-400g each	370°C	2-3cm	6-8 min (for medium)
FISH				
Salmon	4 pieces, 115-170g each	315°C	2.5cm	8 min (for medium)
Tuna Steak	4 pieces, 100-120g each	370°C	2-3cm	2-3 min (for medium)
Scallops	10 pieces	345°C	Standard	3-4 min
POULTRY				
Boneless Breast	4 breasts, 150-200g each	280°C	2-3cm	13-17 min
VEGETARIAN				
Extra Firm Tofu Steaks	4, 120-140g each	345°C	1.5-2cm	4-6 min
Halloumi	1 block, sliced	315°C	1cm	4 min

IMPORTANT: Internal cook time will vary if cuts of meat are thicker/thinner, or a different weight than shown in charts. Adjust times as needed and use an external thermometer to check internal temperature.

FOR TRAY BAKE MEAL INSPIRATION, ALONG WITH ACCESSORY AND UNIT INTERACTION, REFERENCE PAGE 14.

STEP 2: PICK YOUR VEGETABLE

FOOD	AMOUNT (UP TO)	TEMP	TIME
VEGETABLE			
Courgette	2, halved	370°C	5-8 min
Broccoli	1 head, halved	315°C	10-12 min
Cauliflower	340g, cut into florets	345°C	5-10 min
Brussels Sprouts	340g, cut in half	345°C	8-12 min
Baby Potatoes	340g, cut in quarters	315°C	15 min
Green Beans	285g, trimmed	345°C	5 min
Onion	1, cut into quarters	345°C	4-6 min
Red or Mixed Peppers	285g, trimmed	370°C	3-5 min
White Mushrooms	4 mushrooms, 100g each	315°C	6-8 min
Sweet Potatoes	500g, cut in 2cm wedges	280°C	12-15 min

BEST PRACTICES:

- Pro-Heat Tray must be installed on Accessory Frame (not the Pizza Stone) and be preheated in the unit before cooking.
- For best results, gently press proteins down to maximize contact with the Pro-Heat Tray.
- A meat thickness of 1.3cm or thicker is recommended. Thinner meat will curl and searing will be inconsistent.
- Use oils with a high smoke point—like vegetable, sunflower, avocado and rapeseed oil - instead of olive oil.
- Sugary marinades are not recommended, as they will most likely burn.
- If using one of the above oils, brush the oil directly onto the food and do not pour/driizzle onto Pro-Heat Tray to avoid possible flare-ups.
- Remove beef steaks from refrigerator 1 hour before intended use and pat dry.
- Based on desired cook level, flip proteins halfway through cooking or when unit instructs.
- To avoid a rare output, let all beef steaks rest for up to 5 minutes after cooking is complete.
- When batch cooking, remember to empty the fat/oil from the Pro-Heat Tray to prevent spillage.

KICKSTARTER RECIPE

SEARED CHICKEN TRAY BAKE

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: MAX ROAST | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-15 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 15 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS



INGREDIENTS

2-3 small mixed peppers, deseeded, cut lengthways into 8 slices
 1 large red onion, peeled, cut in 2cm thick wedges
 1 tablespoon + 2 teaspoons vegetable oil, divided
 1 teaspoon mild chilli powder
 1 teaspoon minced garlic

Salt and ground black pepper, as desired
 350g baby potatoes, cut in quarters
 Zest of 1 lime, cut lime in quarters for garnish
 4 x 180-200g skin-on, bone in chicken thighs
 1½ tablespoons chicken seasoning blend
 Chopped coriander, for garnish

DIRECTIONS



1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pro-Heat Tray on top. Turn dial to select **MAX ROAST**, set temperature to 315°C, and set time to 15 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10-15 minutes).



2 In a large bowl, toss peppers and onions with 1 teaspoon oil, chilli powder, garlic, salt, and pepper. In a separate large bowl, toss sweetcorn cobs with 1 teaspoon oil, lime zest, salt, and pepper. Evenly season chicken thighs with remaining 1 tablespoon oil, Cajun seasoning, salt, and pepper.



3 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS START** is displayed, open door, slide out the accessory frame and Pro-Heat Tray using high heat oven gloves and place chicken, skin side down on the tray. Close door, select **START/STOP** and cook for 3 minutes.



4 After 3 minutes, open door, use silicone-tipped tongs to flip the chicken thighs and move to one side of the tray. Add the vegetables to the tray. Close door to continue cooking. When 6 minutes remain, open door, toss vegetables and turn potatoes. Close door to continue cooking.

NOTE Unit will indicate to flip food halfway through cooking, disregard and follow recipe directions for flipping interaction.



5 Cooking is complete when the internal temperature of the chicken reads 75°C on an instant-read thermometer. If more time is necessary, increase time using the right-hand dial. When cooking is complete, open door, transfer chicken and vegetables to a serving platter. Garnish with chopped coriander and lime wedges.

SEARED GARLIC & CHILLI KING PRAWNS

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: MAX ROAST | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-15 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 4 MINUTES | **MAKES:** 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

540g raw king prawns, peeled
3 tablespoons vegetable oil
Salt and ground black pepper, as desired
50g unsalted butter, melted
2 large garlic cloves, peeled, finely sliced
1 red chilli, finely diced
2 tablespoons fresh parsley, chopped
½ lemon, juiced
Crusty bread, to serve



TIP Serve with Easy Crusty Loaf on page 42.



DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pro-Heat Tray on top.
- 2 Turn dial to select **MAX ROAST**, set temperature to 315°C, and set time to 4 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10-15 minutes).
- 3 In a medium bowl, add prawns, oil, salt and pepper and mix until evenly coated.
- 4 In a small bowl, add butter, garlic, chilli, parsley, lemon juice, salt and pepper and mix until combined.
- 5 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door and add prawns to tray in an even layer. Close door, select **START/STOP** and cook for 2 minutes.
- 6 When unit indicates to flip food, open door, and using silicone-tipped spatula to flip the prawns. Add butter mixture to prawns, toss to evenly combine. Close door to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, remove tray and carefully transfer prawns and sauce to a serving plate. Serve with crusty bread.

SEARED SIRLOIN STEAK WITH CARMELISED ONION BUTTER

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: MAX ROAST | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-15 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 10 MINUTES (DEPENDING ON DESIRED RESULT) | **MAKES:** 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 x 350-400g thick cut sirloin steak, (2-2.5cm thick) trimmed, pat dry
Salt and ground black pepper, as desired
1 large onion, peeled, sliced in 1cm pieces
4 garlic cloves, peeled
115g salted butter, room temperature
1 tablespoon chopped fresh parsley
1 teaspoon Worcestershire sauce

TIP For best searing results, pat steak dry on all sides.



NOTE Unit will indicate to flip food halfway through cooking, disregard and follow recipe directions for flipping interaction.



DIRECTIONS

- 1 Remove steak from the fridge 30 minutes before cooking. Season both sides with salt and pepper as desired. Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pro-Heat Tray on top.
- 2 Turn dial to select **MAX ROAST**, set temperature to 315°C, and set time to 10 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10-15 minutes).
- 3 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, and place onions and garlic on the tray. Close door, select **START/STOP** to begin cooking. Cook for 10 minutes, tossing halfway through.
- 4 When cooking is complete, transfer onions and garlic to a cutting board and finely dice. Place in a medium bowl along with the butter, parsley and Worcestershire sauce and mix until evenly combined. Season as desired.
- 5 Place the steaks on the tray and close door to begin cooking. For a rare output, cook for 2-3 minutes total, flipping halfway through. For a medium-rare output, cook for 4 minutes, flipping halfway through.
- 6 When cooking is complete, open door and transfer steaks to a cutting board. Top with prepared butter for serving.

TIP Have leftover butter? Place in an airtight container and store in the refrigerator for up to 1 week or place in the freezer and use when desired.

GOURMET ROAST

Longer cook time and automated 2-stage process creates crispy exteriors and juicy interiors for larger ingredients.

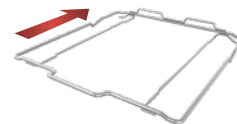


BEST FOR: Larger proteins and vegetables like whole chicken, duck, pork shoulder or whole cauliflower.

STEP 1 SET UP



- Install the Accessory Frame on the lower rail.



STEP 4 ADD FOOD & COOK

- When unit is preheated, “**ADD FOOD**” “**PRS START**” will appear on the display.
- Pull the Accessory Frame forward. Place food on the Pro-Heat Tray, then place tray with food on the frame. Slide frame with pan back in the oven, and close the door.
- Press **START/STOP**. Stage 1 temp and time will display and the timer will begin counting down.

NOTE: The oven will automatically enter Stage 2 after Stage 1 is complete.

STEP 2 ADD PELLETS

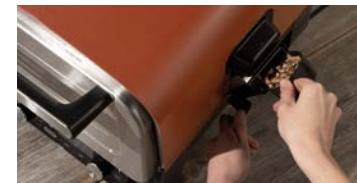
DON'T WANT SMOKE? Skip Step 2

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top

NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.

- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.

NOTE: Woodfire Technology will not ignite if pellets are not filled to the top of the smoke box.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and “**DONE**” will appear on the display.
- Remove food from unit with high-heat cooking gloves .
- Ensure you have something suitable to rest the tray on too like a cast iron trivet or granite surface.
- Let the food cool, cut, and enjoy.



STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the left-hand dial to select **GOURMET ROAST**.



If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

- Stage 1 **LED** will illuminate, this is your high temperature setting cooking
- Use the right-hand dial to set the temp, then press the **TIME** button
- Push the right-hand dial. The Stage 2 **LED** will illuminate. Repeat the previous step to program Stage 2, then press **START/STOP**. (Estimated preheat time can be around 6-11 minutes, depending on the set temperature.)

NOTE: If using woodfire flavour **IGN** will appear on screen.

FOR BEST RESULTS

New to Gourmet Roast cooking?

When cooking a large roast, try setting Stage 1 to 350°C for 5-10 minutes to crisp up the meat and lock in the juices. Then continue cooking as you would in your indoor oven.



SCAN HERE
for how-to
videos

GOURMET ROAST COOKING CHART

ROAST LARGER PROTEINS AND VEGETABLES WITH A 2-STAGE PROCESS FOR JUICY, YET CRISPY OUTPUTS



FOOD	VOLUME (UP TO)	PREP	STAGE 1: TEMP & TIME	STAGE 2: TEMP & TIME	INTERACTION
POULTRY					
Whole Chicken	1 each, 1.2-1.5kg	Season with salt and pepper, as desired, trussed	330°C 5 min	140°C 1 hour 30 min	No interaction required
Whole Duck	1 each, 2kg	Trim any excess skin and fat. Pat duck dry with paper towel and pierce the skin all over with a toothpick	310°C 20 min	150°C 20 min	Carefully remove tray from the oven, being cautious of hot fat.
BEEF					
Bone-in Ribeye	1 each, 800-900g, 5cm thick	Season with salt and pepper, as desired	370°C 5 min	150°C 30 min for medium-rare	No interaction required
Rôti de Bœuf	1kg, 5-6cm thick	Season with salt and pepper, as desired	370°C 5 min	150°C 20-40 min	No interaction required
LAMB					
Lamb Shoulder	1.7-2kg	Season with salt and pepper, as desired	300°C 10 min	150°C 3 hours	No interaction required
PORK					
Boneless Pork	1.4-1.5kg, 6-7cm thick	Season with salt and pepper, as desired	340°C 10 min	150°C 2 hours	No interaction required
VEGETABLES					
Whole Cauliflower	1 head, 750g, stem and leaves removed	Season with salt and pepper, as desired	280°C 15 min	160°C 50-60 min	No interaction required
Butternut Squash	1 each 1.3kg, cut in half lengthwise, seeds removed	Season with salt and pepper, as desired	300°C 20 min	170°C 30 min	Cook skin side down

- TIPS**
- Cook times may vary depending on size of food.
 - Remember to use high-heat cooking gloves and to have somewhere heat resistant to place the tray after removing it from the oven.

FOR ACCESSORY AND UNIT INTERACTION, REFERENCE PAGE 19.

KICKSTARTER RECIPE

CRISPY ROASTED CHICKEN

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: GOURMET ROAST | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 6-11 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 1 HOUR 30 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1.2-1.5kg whole chicken, patted dry, trussed
- 1 tablespoon vegetable oil
- ½ teaspoon salt
- 1 tablespoon desired seasoning (thyme, rosemary, sage, garlic)



DIRECTIONS



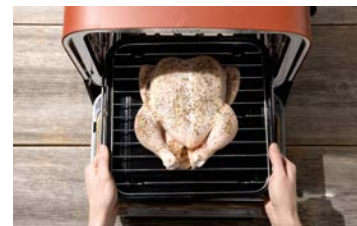
1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit.



2 Turn left-hand dial to select **GOURMET ROAST**, set **STAGE 1** temperature to 330°C, and set time to 5 minutes. Push the right-hand dial to set **STAGE 2**, set temperature to 140°C, and set time to 1 hour 30 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 6-11 minutes).



3 Rub chicken on all sides with oil and liberally season with salt and desired seasoning. Place the Roast Rack in the Pro-Heat Tray, then place the chicken on the rack.



4 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door and place the tray on the frame. Close door and select **START/STOP** to begin cooking. Cooking is complete when the internal temperature reads 75°C, on an instant-read thermometer. If more time is necessary, increase the time using the right-hand dial.



5 When cooking is complete, open door, remove tray with chicken and let rest for about 5 to 10 minutes before slicing.



SLOW COOKED LAMB SHOULDER WITH ROASTED VEGETABLES

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: GOURMET ROAST | **PREP:** 20 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 6-11 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 3 HOURS 5 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1.7kg shoulder of lamb, bone in
2 tablespoons olive oil
Salt and ground black pepper, as desired
2 garlic cloves, peeled, thinly sliced
3 rosemary sprigs
3 large onions, peeled, cut horizontally into thirds
3 tablespoons balsamic vinegar
200ml lamb, chicken or vegetable stock
600g potatoes, peeled, cut in 2.5cm pieces

TIP For the best results, marinate the lamb with oil, garlic, and rosemary in the refrigerator for at least **4 hours** to overnight.

DIRECTIONS

- 1 Remove lamb from the fridge 1 hour before cooking. Place the lamb, skin-side up on a board and rub with oil, salt and pepper. Using a sharp knife, make several irregular cuts in the skin, then insert the garlic and rosemary pieces in the cuts.
- 2 Line the Pro-Heat Tray with aluminium foil. Layer onions on the tray and brush with balsamic vinegar. Place the lamb on top of the onions, then pour the stock into the tray.
- 3 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. Turn left-hand dial to select **GOURMET ROAST**, set **STAGE 1** temperature to 300°C, and set time to 10 minutes. Push the right-hand dial to set **STAGE 2** temperature to 150°C, and set time to 3 hours. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 6-11 minutes).
- 4 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door and place the tray in the oven. Close door and select **START/STOP** to begin cooking.
- 5 When 1 hour 30 minutes remain, remove the tray from the oven. Carefully drain the juice from the tray into a large bowl, then add the potatoes and carrots and toss to evenly coat. Return the vegetables to the tray. Return the tray to the oven and close the door to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, open door, remove tray and serve lamb with roasted vegetables.





APPLE GALETTE

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: BAKE | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 35 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 teaspoons ground cinnamon, divided
 4 tablespoons demerara sugar, divided
 Juice of ½ a lemon
 1 tablespoon cornflour
 1 teaspoon vanilla essence
 500g eating apples, peeled, cored, cut into ½ cm slices.
 230g ready rolled shortcrust pastry (32x25cm)
 1 large egg, beaten

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, add 1 teaspoon cinnamon, 3 tablespoons demerara sugar, lemon juice, cornflour, and vanilla essence and mix until evenly combined. Add the apples and toss to evenly coat.
- 2 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top. Turn dial to select **BAKE**, set temperature to 190°C, and set time for 35 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 3 Unroll pastry and place on a clean, floured work surface. Arrange apple mixture in the centre of the pastry, leaving a 4cm border. Fold the border of the pastry over the apples towards the centre. Brush the edges of the pastry with beaten egg. In a small bowl, combine 1 teaspoon cinnamon and 1 tablespoon cassonade and evenly sprinkle on top of the galette.
- 4 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the galette and transfer to the hot stone. Close door and select **START/STOP** to begin baking.
- 5 When cooking is complete, open door and remove galette using pizza peel. Drizzle with maple syrup. Leave to cool slightly before serving.

ARTISAN PIZZA MAKER

PIZZERIA AT HOME

Bring the brick-oven flavour home without the hassle. With temps up to 370°C, professional leopard-spotted edges, crispy crusts, and perfectly melted toppings are easy as (pizza) pie.

STEP 1 SET UP



- Install the Accessory Frame first, then place the Pizza Stone on the frame.
- If cooking deep pan pizza, you will need to prepare in a deep-dish pan (not included).

FOR BEST RESULTS

It is important to make sure the Pizza Stone is preheated.

For pizza prep tips refer to pages 32.

STEP 4 ADD FOOD & COOK

- When the oven has reached temperature, “**ADD FOOD**” “**PRS START**” will appear on the display. Place your pizza directly on the stone (we recommend using the Ninja Pizza Peel, sold separately), and close the door.

TIP If you do not have a peel, flour a wooden cutting board and use to slide the pizza onto the Pizza Stone.

- Press **START/STOP**. The timer will start counting down.

STEP 2 ADD PELLETS

DON'T WANT SMOKE? Skip Step 2

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top

NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session

- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box.

NOTE: Woodfire Technology will not ignite if Pellets are not filled to the top of the smoke box.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, your oven will beep and “**GET FOOD**” will appear on the display.
- Remove pizza with your Ninja Woodfire Pizza or wooden cutting board, and let cool slightly before cutting and enjoying.
- If you want to cook another pizza, press the **TIME** button and use the right dial to set a new cook time. Add next pizza and press **START/STOP** to start timer. Cook up to 3 additional pizzas back to back this way.

STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the left-hand dial to select **PIZZA**.



If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

- Use the right-hand dial to select your desired pizza type (options will show on the display). See next page for pizza type descriptions.
- Use the right-hand dial to set the cook time (temp cannot be set unless using the **CUSTOM** setting).
- Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approximately 7-15 minutes, depending on the selected pizza type).

NOTE: After the cook time ends, the oven will remain on up to 1 hour to allow for back-to-back cooking.

FOR BEST RESULTS

For cooking back-to-back pizzas, wait until “ready” shows on the display before adding the next pizza (“Ready” indicates the stone is back up to temperature and hot enough to cook your next pizza).



SCAN HERE
for pellets,
accessories
& how-to
videos

CHOOSE YOUR SLICE

ARTISAN



A chewy, puffy crust that's spotted with crispy bubbles. Artisan in every way.
Recipe on page 34

THIN CRUST



Thin, stretched pizza with a crispy crust. A pizzeria staple.

NEW YORK



Large, hand-tossed pizza with light browning and a foldable, chewy crust.
Recipe on page 38

DEEP PAN



Baked in a deep dish or pan with a thick, chewy crust. Think Sicilian or Chicago Deep Dish.

CALZONE



Traditional Italian turnover, consisting of a pizza dough folded over various fillings, then sealed shut.
Recipe on page 36

CUSTOM



Use to cook ready made fresh or frozen pizzas according to packaging instructions. Can be used to cook homemade breads as well.

PIZZA MAKING TIPS & TRICKS

DOUGH TIPS

While unit is preheating, flour your surface area and using your hands or a rolling pin stretch out the dough to a flat surface. As you roll out the dough, add more flour as needed to prevent sticking.

Make sure dough is not stuck to counter top (add more flour and move dough if it is), then sauce and top pizza. To prevent a soggy and undercooked pizza do not overload or prepare too early.

Flour your pizza peel and gently shake the peel under the dough and give it a couple hearty shakes. Bring directly to oven.

PIZZA PEEL TIPS

The Pizza Peel, dough and toppings should be at room temperature. Dough is easiest to stretch and slide off of the peel at room temperature.

Ensure that there are no holes in the dough as the sauce can create a 'glue' effect between the dough and peel.

If the dough has become stuck, lift it at one side and give a gentle blow of air underneath: This will create a 'hovercraft' effect and your pizza should glide more easily from peel to stone.

NOTE: Do not leave your dough on the peel for a long time before cooking.



GLUTEN-FREE PIZZA TIPS

When working with gluten-free dough, use semolina to help prevent sticking to the worktop or pizza peel.

If your dough is too crumbly, add about 1 Tbsp water until it comes together.

If your dough is too wet or batter-like, add about 1 Tbsp flour until it turns into a more workable dough.

If cooking pizza below 260°C bake the crust separately for about 5 mins. Then add toppings and finish baking.

To enhance crust browning of gluten-free pizza, brush the crust lightly with olive oil before cooking.

PIZZA DOUGH RECIPES

TIP: Have left over dough? Place in an air-tight container or sealed bag and freeze within one day. Be sure to bring to room temperature before using.

UNIVERSAL PIZZA DOUGH

Use for NY, Calzone and Custom pizzas

INGREDIENTS

6g dried active yeast
370ml lukewarm water (36-40°C)
570g T45 flour
12g salt
Makes: 3 portions (300-320g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 to 10 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit in a warm place for 1 hour 30 minutes.
- 5 After the dough has rested, divide into 3 portions about approx. 300-320g each.

THIN CRUST PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

3g dried active yeast
130ml lukewarm water (36-40°C)
260g T45
5g salt
Makes: 2 portions (220g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a shaggy dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough ball to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit for 10 minutes.
- 5 After resting, divide dough into 2 portions approx. 220g each.

Handy Ruler



0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34

ARTISAN PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

500g T45 flour
3g dried active yeast
10g salt
300ml lukewarm water (36-40°C)
Makes: 3 to 4 portions (220-240g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add salt and water and mix to dissolve. Then add in roughly 20% of the flour and combine using a fork. Add the yeast and roughly 80% of the remaining flour and continue to mix with a fork.
- 2 When the mixture starts to come together, transfer to a lightly floured work surface and knead in the remaining flour, about 5 to 10 minutes. The dough should be smooth.
- 3 Transfer the dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit at room temperature for 1 hour.
- 4 When the dough has risen, divide dough into 3 to 4 portions approx. 220-240g each.
- 5 If using immediately, ensure dough is at room temperature. Otherwise, transfer dough balls to an airtight container or resealable bag and refrigerate for 24 hours.

PAN PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

6g dried active yeast
340ml lukewarm water (36-40°C)
570g T45 flour
12g salt
Makes: 3 portions (290g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 to 10 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit in a warm place for 1 hour 30 minutes.
- 5 After the dough has rested, divide into 3 portions about approx. 290g each.



GLUTEN FREE DOUGH

INGREDIENTS

165ml lukewarm water (36-40°C)
1 teaspoon caster sugar
10g easy bake yeast
12g olive oil, divided
1 tablespoon cider vinegar
1 large egg, beaten
10g salt
370g gluten free bread flour
Makes: 2 portions (300g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl mix water, sugar, yeast, and 10g olive oil. Let sit for 5 minutes, or until it starts to foam. Next, add cider vinegar, egg, salt, and flour. Mix with a spatula to combine and bring together to form a smooth ball.
- 2 Transfer dough to a clean bowl, cover with a cling film and let sit in a warm place for 1 hour, or until doubled in size.
- 3 When the dough has doubled in size, knock back the air and divide into 2 equal portions, approx. 300g each.

SEE GLUTEN-FREE DOUGH TIPS ON PAGE 31

KICKSTARTER RECIPE

ARTISAN PIZZA

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES* | **PREHEAT:** APPROX. 15 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 3 MINUTES | **MAKES:** 1 PIZZA (APPROX. 1-2 SERVINGS)

INGREDIENTS

220g fresh homemade dough, room temperature
60g pizza sauce
75g mozzarella ball, sliced, patted dry to remove excess moisture
Handful basil leaves, roughly torn

***NOTE** For homemade dough, reference the ARTISAN PIZZA DOUGH recipe on page 33. Allow **an extra 1hr 15 mins** for the prep time if you're making your own.



DIRECTIONS



1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top.

NOTE To ensure a smoother process, leave dough out at room temperature for a few hours or until malleable enough to easily stretch.



2 Turn dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **ARTISAN**, and set time to 3 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 15 minutes).



3 Lightly flour a clean work surface (this will prevent the dough from sticking). Stretch and toss dough by hand into a 25cm circle about 3mm thick. Please refer to page 32 for a handy pizza ruler!

Tip If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone. **Don't have a peel?** Use a wooden chopping board instead.



4 Evenly cover dough with pizza sauce, leaving a 1.5cm edge for the crust. Then evenly top with sliced mozzarella. **DO NOT** overload the pizza.



5 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the pizza and transfer to the hot stone. Close door and select **START/STOP** to begin cooking. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.



6 When cooking is completed, open door, and remove pizza with peel. Let rest before topping with basil leaves, cutting and serving.

MUSHROOM, HAM & RICOTTA CALZONE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES* | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 8 MINUTES
MAKES: 2 X 25CM CALZONES

INGREDIENTS

2 x 200g fresh homemade dough, room temperature
150g ricotta, liquid drained
4 tablespoons pizza sauce
40g mushrooms, finely diced
40g cooked ham, cut into 1cm strips
100g grated mozzarella
Handful basil leaves, roughly torn
Chilli flakes, optional
1 teaspoon dried oregano
Salt and ground black pepper, as desired

***NOTE** For homemade dough, reference the UNIVERSAL PIZZA DOUGH recipe on page 32. Allow **an extra 1hr 40 mins** for the prep time if you're making your own.

TIP If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.
Don't have a peel? Use a wooden chopping board instead.

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top. Turn dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **CALZONE**, then set time for 8 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 2 Lightly flour a clean work surface (this will prevent the dough from sticking). Then roll each portion of dough into a 26cm circle, about 3mm thick. Please refer to page 32 for a handy pizza ruler!.
- 3 Spread half of the ricotta on one half of each circle, leaving a 2.5cm border around the edge. Spread 2 tablespoons of pizza sauce over the ricotta, then top with mushrooms, ham, mozzarella, basil, chilli, oregano, salt, and pepper.
- 4 Lightly dampen the edges of the dough with water. Pull the empty side of the dough over the filling, then press and pinch the edges together to seal. Pierce the top with a knife three times to allow air to escape during cooking.
- 5 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the calzones and transfer to the hot stone. Close door, select **START/STOP**, and cook for 8 minutes. If more time is necessary or a darker calzone is desired, increase the time using the right dial.
- 6 When cooking is completed, open door and remove calzones with peel. Allow to cool slightly before serving.





NEW YORK PIZZA

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES* | **PREHEAT:** APPROX. 7 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 8 MINUTES
MAKES: 1 PIZZA (1-2 SERVINGS)

INGREDIENTS

300g fresh homemade dough, room temperature
 75g pizza sauce
 140g grated mozzarella cheese

TOPPINGS (optional)

Cured ham
 Chorizo, sliced
 Artichokes
 Peppers, diced or thinly sliced
 Onions, diced or thinly sliced
 Mushrooms, diced or thinly sliced
 Olives, diced or thinly sliced

***NOTE** For homemade dough, reference the UNIVERSAL PIZZA DOUGH recipe on page 32. **Allow an extra 1hr 40 mins** for the prep time if you're making your own.

NOTE Depending on personal preference and thickness of dough, more cooking time may be necessary. Increase the time during the cooking process using the dial.

TIP If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.
Don't have a peel? Use a wooden chopping board instead.

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Rack in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top.
- 2 Turn dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **NY**, and set time to 8 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 7 minutes).
- 3 On a lightly floured work surface, stretch and toss dough by hand into a 30cm circle about 3mm thick. Please refer to page 32 for a handy pizza ruler!
- 4 Evenly cover dough with pizza sauce, leaving a 1cm edge for the crust. Then evenly top with grated mozzarella and desired toppings. Do not overtop the pizza.
- 5 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the pizza and transfer to the hot stone. Close door and select **START/STOP** to begin cooking. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.
- 6 When cooking is completed, open door, and remove pizza with a peel. Allow to cool slightly before cutting and serving.



DEEP PAN MUSHROOM PIZZA



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

340g fresh homemade dough, room temperature*
120g shredded mozzarella, divided
250g ricotta
1 tablespoon pesto
1 teaspoon persillade
1 teaspoon herbes de Provence
70g Parmesan, divided
150g sliced cooked mushrooms (250g raw)
Chopped parsley, for garnish

DIRECTIONS

- 1 Grease the bottom and sides of a 28 cm round pan with the olive oil. Stretch and toss dough by hand and place in prepared pan, making sure the surface of the pan is covered. Then, cover the dough with plastic wrap and let rest for about 10 minutes.
- 2 Install the Accessory Rack in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top. Turn left-hand dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **PAN**, and set time for 20 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 3 Remove plastic wrap from dough and evenly sprinkle half of the mozzarella cheese around the edges of the dough and the sides of the pan. In a medium bowl, combine the ricotta, pesto, seasonings, and half the Parmesan cheese. Drizzle olive oil over the dough, then poke indents using your fingers. Evenly spread ricotta mixture over dough, then top with mushrooms, remaining Parmesan, and mozzarella.
- 4 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRSTRT** is displayed, open door and place pan on stone. Close door, select **START/STOP**, and cook for 20 minutes. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.
- 5 When cooking is completed, open door and remove pan. Let rest for 5 minutes before cutting and garnishing with parsley.

TIP For homemade dough, reference the PAN PIZZA DOUGH recipe on page 33.

TIP If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.





EASY CRUSTY LOAF

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 5 MINUTES | **PROVE:** 14-16 HOURS | **PREHEAT:** APPROX. 5 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 50 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

500g strong white flour
 11g table salt
 3g dried active yeast
 340ml lukewarm water

TIP Pair this bread with the caramelized onion butter on page 17.

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, sift flour, salt, and yeast. With a spatula, create a well in the centre of the mixture. Slowly pour in the lukewarm water and mix until a rough ball forms. Cover bowl with cling film and leave to prove in a warm place for 14 to 16 hours. The dough should double in size.
- 2 After the dough has proved, knock back air and transfer to a lightly floured work surface. Knead for 2 minutes and shape dough into an oval, tucking the ends underneath. Cover with a large bowl and leave on floured surface for 1 hour to 1 hour 30 minutes to rest and rise.
- 3 After resting, use a sharp knife to make ½ cm cut across the top of the dough.
- 4 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top.
- 5 Turn dial to select **PIZZA**, then use the right hand dial to select **CUSTOM**, then set temperature to 200°C and set time for 35 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 5 minutes).
- 6 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the dough and transfer to the hot stone. Close door and select **START/STOP** to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, open door, and remove bread with peel. Let bread cool completely before slicing.



BBQ SMOKER

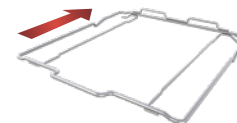
PITMASTER WITHOUT THE PITFALLS

Smoking doesn't have to be complicated. No 12-hour waits, no reloading fuel, no watching anything like a hawk. Just an easy way to get deep, smoky flavours into everything you make.

STEP 1 SET UP & ADD FOOD



- Install the Accessory Frame first.



Then install the Pro-Heat Tray on the frame. Lastly, place the Roast Rack on the Pro-Heat Tray.

- Add food to the Roast Rack.

STEP 2 ADD PELLETS

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top.
NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session
- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box lid. The lid needs to be completely closed for the unit to ignite.
NOTE: Woodfire Technology will not ignite if pellets are not filled to the top of the smoke box.



STEP 3 PROGRAM

- Turn the left-hand dial to select **SMOKER**.
NOTE: WOODFIRE FLAVOUR is automatically engaged when using the SMOKER function.
- Use the right-hand dial to set the temp, then press the **TIME** button and use the same dial to set the time.
NOTE: Time is in hours, not minutes.
- Press **START/STOP** to begin ignition; "IGN" will appear on the screen.

STEP 4 COOK

- There is no preheat time for the **SMOKER** function. Pellet ignition time will take 3-4 minutes before the cooking timer begins to count down.

STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and "DONE" will appear on the display.
- Remove food from oven, then enjoy.

PITMASTER'S NOTES

There is no preheat time for the SMOKER function.

- The colder the ingredients, the smokier the results.
- For optimal smoke FLAVOUR, minimise the time the door is open when adding or flipping food.
- If you want to add more pellets, pour in another full scoop of pellets after the first batch has completely burned. Press and hold the WOODFIRE FLAVOUR button for 3 seconds to ignite the new pellets.

BBQ SMOKER CHART



Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.
Time is in hours, not minutes.

INGREDIENTS	AMOUNT (UP TO)	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INTERNAL TEMP
POULTRY					
Whole chicken	1.5kg	Season as desired	140°C	1 hour 30 mins	75-80°C
Chicken thighs, skin-on, bone-in	9 (150-175g each)	Season as desired	150°C	35-45 mins	75°C
Chicken thighs, boneless	9-10 (100-125g each)	Season as desired	150°C	20-25 mins	75°C
Chicken breast	6 (150-200g each)	Season as desired	150°C	20-25 mins	75°C
Turkey drumsticks	4-6 (800g each)	Season as desired	180°C	45-60 mins	75°C
Whole duck	1.8-2kg	Season as desired	160°C	1 hour 30 mins- 2 hours	85°C
Duck breast	4-6 (180g each)	Season as desired	150°C	25-30 mins	65°C
Duck legs	4-6 (225g each)	Season as desired	140°C	1 hour 30 mins	75°C
BEEF					
Brisket	2kg	Season as desired	120°C	6 hours, flip halfway through	85-95°C
Topside	1-2kg	Season as desired	120°C	3-5 hours	85-95°C
Short ribs, bone-in	8-10 (150-250g each)	Season as desired	140°C	3-4 hours	95°C
PORK					
Filletts	2-3 (500g each)	Season as desired	150°C	45 mins	85-95°C
Loin	4 (800g-1kg each)	Season as desired	120°C	1 hour 45 mins	60°C
Ribs	3 racks (450-650g each)	Season as desired	120°C	3 hours	85-95°C
Shoulder	2.4-3.8kg	Season as desired	120°C	4-5 hours	85-95°C
LAMB					
Lamb shoulder	2kg	Season as desired	120°C	5-6 hours	85-95°C
Half leg of lamb	2-2.5kg	Season as desired	120°C	5-6 hours	85-95°C
Lamb shanks	4-6 (450g each)	Season as desired	120°C	3-4 hours	85-95°C
FISH					
Cod loin fillets	3 (185g each)	Season as desired	120°C	15 mins	58-60°C
Mackerel fillets	4 (125g each)	Season as desired	120°C	25 mins	58-60°C
Salmon, whole fillet	1-2 (600-1000g each)	Season as desired	180°C	25-30 mins	58-60°C
Trout fillets	4 (120g each)	Season as desired	120°C	30 mins	58-60°C

BBQ SMOKER TIPS

- Woodfire Technology will not ignite if Pellets are not filled to the top of the smoke box.
- No need to bring to room temperature, use straight from the refrigerator for a smokier flavour.
- For proteins with a thick fat layer, like pork shoulder, trim off enough fat so that 1cm remains. Then place on the tray fat side up.
- For optimal smoke flavour, minimise the time the door is open when adding or flipping food.
- When smoking, do not add any oil to the food. If oil is necessary, add very little.
- For best results, after cooking, allow small proteins to rest for at least 10 minutes and large proteins up to 1 hour wrapped in aluminium foil.

KICKSTARTER RECIPE SMOKED RIBS

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: SMOKER | **PREP:** 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 3 HOURS | **MAKES:** 6 SERVINGS



INGREDIENTS

- 3 x 450-650g racks ribs, trimmed
- 100g spice seasoning (ideas can be found on page 51)
- Salt and ground black pepper, as desired
- BBQ sauce, to serve

DIRECTIONS



1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. Place the Roast Rack in the Pro-Heat Tray. Pull open the smoke chamber. While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box.



2 Liberally cover ribs on all sides with desired seasoning, salt, and pepper. Place the ribs on the rack in the tray. Open door, place the tray in the oven, then close the door.



3 Turn dial to select **SMOKER**, set temperature to 120°C, and set time to 3 hours. Select **START/ STOP** to begin cooking (preheating is not needed).



4 When 1 hour and 30 minutes remain, open door, and rotate the ribs so that any areas that were covered over are now exposed. Close door to continue cooking.

TIP For extra tender results, when 1 hour remains, liberally coat ribs in BBQ sauce, wrap in aluminum foil and return to the unit to cook.



5 When 1 hour remains, begin to check for doneness. Cooking is complete when an instant-read thermometer reads between 85°C and 95°C. Open door, remove ribs and let sit for 20-30 minutes before cutting and serving. Serve with prepared sauce of choice (ideas can be found on page 52).



HOT SMOKED SALMON FILLETS

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: SMOKER | **PREP:** 1 HOUR 45 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 25 MINUTES

MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

80g salt

80g granulated sugar

6 salmon fillets (120g each), skin on

1 tablespoon vegetable oil

DIRECTIONS

- 1** In a small bowl, mix salt and sugar together then sprinkle over the salmon on all sides. Refrigerate for 45 minutes.
- 2** After 45 minutes, remove salmon from fridge then wash the salmon fillets with cold water and pat dry with kitchen paper. Place the salmon, uncovered, back in the fridge for 1 hour or until completely dry.
- 3** Remove salmon from fridge. Rub the salmon fillets with oil to coat. Place the Roast Rack in the Pro-Heat Tray, then place the salmon on top, skin side down.
- 4** Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. Open the oven door, place the tray with the salmon on the frame then close the door.
- 5** While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Close the smoke box.
- 6** Turn dial to select **SMOKER**, set temperature to 120°C, set time to 25 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 7** Cooking is complete when the internal temperature reads 65°C, open door and remove salmon.
- 8** Allow the salmon to rest for 5 minutes before serving with your favorite side dishes.



SAUCES

YIELD: APPROX. 500ml | **MARINATING TIME:** 2-12 HOURS
STORE: REFRIGERATE FOR UP TO 2 WEEKS

Place all ingredients in a bowl and whisk until evenly combined.

HORSERADISH MAYONNAISE

250ml mayonnaise
 65ml apple cider vinegar
 2 tablespoons dark brown sugar
 1 tablespoon brown mustard
 2 teaspoons prepared horseradish
 1 teaspoon lemon juice
 1 teaspoon hot sauce
 Salt and ground black pepper,
 as desired

SWEET BBQ SAUCE

250ml tomato ketchup
 215g brown sugar
 85ml apple cider vinegar
 2 tablespoons yellow mustard
 1 tablespoon Worcestershire
 sauce
 1 tablespoon honey
 2 teaspoons chilli powder
 Sea salt and ground black
 pepper, as desired

HOT & SPICY

250ml mayonnaise
 125ml sweet chilli sauce
 65ml sunflower oil
 65ml tomato ketchup
 2 tablespoons lemon juice
 1 tablespoon Worcestershire
 sauce
 1 tablespoon yellow mustard
 2 teaspoons dried garlic
 1 teaspoon dried onion

SPICY MUSTARD SAUCE

250ml yellow mustard
 65ml apple cider vinegar
 65ml honey
 1 tablespoon Worcestershire
 sauce
 1 tablespoon soy sauce
 1 tablespoon chilli powder
 1 teaspoon dried garlic
 Salt and ground black pepper
 as desired

APPLE VINEGAR SAUCE

500ml apple cider vinegar
 2 tablespoons dark brown
 sugar
 1 tablespoon tomato ketchup
 1 tablespoon chilli sauce
 Sea salt and ground black
 pepper, as desired

SPICE RUBS

YIELD: APPROX. 125g-250g (DOUBLE THE INGREDIENTS FOR A LARGER OUTPUT) | **SEASON:** GENEROUSLY
STORE: UP TO 6 MONTHS IN AN AIRTIGHT CONTAINER AWAY FROM LIGHT AND HEAT

Place all ingredients in a bowl and mix until evenly combined.

JAMAICAN JERK SPICE BLEND

1 tablespoon dried garlic
 1 tablespoon dried onion
 1 tablespoon brown sugar
 1 tablespoon dried parsley
 2 teaspoons cayenne pepper
 1 teaspoon ground cinnamon
 1 teaspoon salt
 ½ teaspoon ground black pepper
 ½ teaspoon ground 4 épices
 ½ teaspoon ground clove
 ½ teaspoon chilli flakes
 ½ teaspoon chilli powder
 ½ teaspoon paprika
 ½ teaspoon ground nutmeg

BASIC BBQ SPICE RUB

55g brown sugar
 60g smoked paprika
 3 tablespoons ground black pepper
 2 tablespoon salt
 2 teaspoons dried garlic
 2 teaspoons dried onion

MEXICAN STYLE SPICE BLEND

2 teaspoons ground cumin
 1 teaspoon ground coriander
 1 tablespoon salt
 2 teaspoons chilli powder
 2 teaspoons dried onion
 2 teaspoons dried garlic
 1 teaspoon dried oregano
 ½ teaspoon chipotle chilli
 powder (optional)

SPICY SPICE BLEND

1 tablespoon brown sugar
 2 teaspoons cayenne pepper
 1 teaspoon salt
 1 teaspoon smoked paprika
 1 teaspoon cumin
 ½ teaspoon chilli powder

CAFÉ MOCHA SPICE BLEND

70g brown sugar
 2 teaspoons cayenne pepper
 (optional)
 1 teaspoon salt
 1 tablespoon smoked paprika
 50g coffee
 50g cocoa powder

CAJUN SPICE BLEND

1 teaspoon dried garlic
 1 teaspoon dried onion
 ½ teaspoon white pepper
 ¼ teaspoon cayenne pepper
 1 teaspoon salt
 1 teaspoon paprika
 ½ teaspoon dried thyme
 1 teaspoon dried oregano

INHALT

Lieferumfang	55	TRADITIONELLE PIZZA WIE AUS DEM STEINOFE
Das Bedienfeld kennenlernen	56	Anleitung.....
Woodfire Technologie	58	Wähle Deine Pizza.....
Ninja Woodfire Pellets	59	Tipps Und Tricks Zur Pizzazubereitung.....
Intensität des Woodfire Aromas	59	Pizzateig-Rezepte.....
MAX ROAST		Kickstarter-Rezept Neapel Pizza (Artisan).....
Heißluftgrill.....	60	Calzone mit Pilzen, Schinken und Ricotta.....
Anleitung.....	62	New York Pizza.....
Max Roast Tabelle.....	64	Pizza Mit Pilzen Aus Der Pfanne.....
Kickstarter-Rezept Gebratenes hähnchen im Backofen.....	66	Einfaches Knuspriges Brot.....
Gebratene Riesengarnelen Mit Knoblauch Und Chili.....	68	
Sirloin-Steak mit Karamellisierter Zwiebelbutter.....	69	Smoker
GOURMET ROAST		Anleitung.....
Anleitung.....	70	Gartabelle Für Das Bbq-Smoker.....
Schmoren Tabelle.....	72	Kickstarter-Rezept Geräucherte Rippchen.....
Kickstarte Rezept Knuspriges Grillhähnchen.....	74	Heiß geräucherte Lachsfilets.....
Langsam gekochte Lammschulter mit geröstetem Gemüse.....	76	Saucen und Gewürzmischungen
Apfel-Galette.....	78	104

Rezeptschlüssel



VEGETARISCH



VEGAN



Dieser Ofen kann höhere Temperaturen als ein herkömmlicher Ofen erreichen. Zur Handhabung des Zubehörs sind hitzebeständige Handschuhe und Oberflächen erforderlich.



Mit diesem Symbol kannst du dein Gericht mit einem authentischen Raucharoma verfeinern.



NUSS-FREI



GLUTEN-FREI



OHNE MILCH-PRODUKT

NINJA TEST KITCHEN



FÜR WEITERE
REZEPTE
SCANNEN

www.ninjatestkitchen.eu

LIEFERUMFANG

Das Gerät wurde für die Verwendung im Freien entwickelt und ist wetterbeständig

PIZZASTEIN

VOR NÄSSE SCHÜTZEN

Für Pizzen bis zu 30cm oder zum Backen von handwerklichem Brot.

NICHT mit Seifenwasser waschen oder in Wasser eintauchen oder im Geschirrspüler reinigen. Um Risse zu vermeiden, den Pizzastein vor der Reinigung immer vollständig abkühlen lassen. Sanft mit nichtmetallischen Utensilien abkratzen. Alle verbleibenden Schmutzpartikel mit einem weichen Tuch abwischen.



PELLET-BOX

Wird komplett in das Gerät eingebaut und enthält die perfekte Menge an Pellets für jeden Kochvorgang.

KEINE FLÜSSIGE REINIGUNGSLÖSUNG FÜR DIE SMOKER-BOX VERWENDEN.

Abkühlen lassen und nach jedem Gebrauch leeren. Wir empfehlen, nach jeweils 10 Anwendungen eine Drahtbürste zu verwenden, um Rückstände zu entfernen.

ZUBEHÖR-ROST

Hält Pizzastein oder ProHeat-Blech. Kann hoch oder niedrig platziert werden.

Vor dem Einräumen in den Geschirrspüler abkühlen lassen. Bei der Reinigung von Hand nicht scheuernde Reinigungswerkzeuge verwenden.



PROHEAT-BLECH

30 cm x 30 cm großes Blech mit hoher Dichte, das bis zu 370 °C Hitze aushält.

NICHT IM GESCHIRRSPIELER REINIGEN.

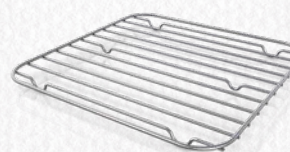
Abkühlen lassen und anschließend von Hand reinigen. Spülmittel, warmes Wasser und nicht scheuernde Reinigungswerkzeuge verwenden.



ROST

Erhöht große Fleischstücke für ein rundum gleichmäßiges Garen.

Vor dem Einräumen in den Geschirrspüler abkühlen lassen. Bei der Reinigung von Hand nicht scheuernde Reinigungswerkzeuge verwenden.



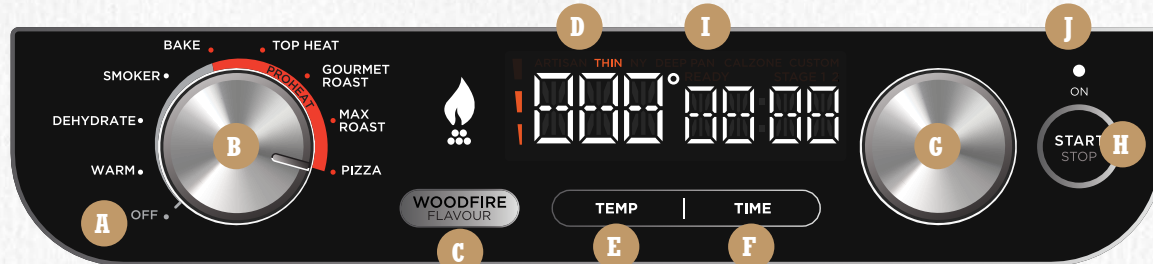
PELLET SCOOP

Misst genau die Menge an Pellets ab, die man für einen Garvorgang benötigt.

REINIGUNG

Gerät und Zubehör abkühlen lassen. Danach kann das Gerät bewegt und Zubehörteile entfernt werden.

DAS BEDIENFELD KENNENLERNEN



EINSCHALTEN DES OFENS Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Ein-/Ausschalter. Dieser muss vor dem Gebrauch eingeschaltet sein.

A OFF (AUS)

Den Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen, um die Kochfunktion auszuwählen. **HINWEIS:** Wenn die Anzeige leuchtet, ist das Gerät eingeschaltet. Wenn Gerät nicht in Betrieb ist, muss der Drehschalter auf OFF stehen.

B LINKER DREHKNOPF

Mit diesem Drehknopf die Kochfunktionen auswählen: WARMHALTEN, DÖRREN, SMOKEN, BACKEN, OBERHITZE, SCHMOREN, MAX ROAST, PIZZA.

C WOODFIRE FLAVOUR

Nach der Auswahl der gewünschten Garfunktion die Taste drücken, um Woodfire Aromas hinzuzufügen. Nach dem Drücken leuchtet das Flammensymbol auf dem Display auf. **HINWEIS:** Die Woodfire Aroma-Technologie kann nicht mit den Funktionen TOP HEAT (Oberhitze) oder KEEP WARM (Warmhalten) verwendet werden.

D PIZZA VOREINSTELLUNGEN

Bei Auswahl der PIZZA-Funktion mit dem rechten Drehknopf nach oben scrollen und zwischen den Pizza-Einstellungen ARTISAN (Neapel), THIN (Klassisch), NY (New-York-Style), DEEP PAN (Pan Pizza), CALZONE und CUSTOM (Manuell) auswählen.

E TEMP

Mit der TEMP-Taste die Temperatur auswählen und dann mit dem rechten Drehknopf anpassen.

F TIME

Mit der TIME-Taste die gewünschte Zeit auswählen und dann mit dem rechten Drehknopf einstellen.

G RECHTER DREHKNOPF

Mit diesem Drehknopf kann die gewünschte Temperatur und Zeit eingestellt oder es können Pizza-Voreinstellungen ausgewählt werden. **HINWEIS:** Obwohl es nicht empfohlen wird, kann das Vorheizen übersprungen werden. Dazu den Drehknopf 4 Sekunden lang gedrückt halten

H START/STOP

Die **START/STOP**-Taste drücken, um die aktuelle Garfunktion zu starten oder zu stoppen. Beim Verwenden der PIZZA-Funktion die **START/STOP**-Taste nach dem Hinzufügen der Pizza drücken, um den Timer zu starten. **HINWEIS:** Obwohl es nicht empfohlen wird, kann das Vorheizen übersprungen werden. Dazu den Drehknopf 4 Sekunden lang gedrückt halten.

I READY (BEREIT)

Diese Anzeige leuchtet zwischen den Kochvorgängen auf, wenn der Pizzastein vollständig erhitzt/auf der richtigen Temperatur ist, um mit dem Backen der nächsten Pizza zu beginnen.

J ON (EIN)

Wenn das Gerät in Betrieb ist, leuchtet diese Leuchte auf, um zu signalisieren, dass das Gerät eingeschaltet und heiß ist.

MAX ROAST



Erhalten Sie verkohlte, knusprige, karamellierte Ergebnisse, die Ihr Ofen nicht schaffen kann. Ofen nicht schaffen kann. Ideal für Fisch und kleinere Fleischstücke sowie geschnittenes Gemüse auf einem Blech für die ganze Familie.

GOURMET ROAST (SCHMOREN)



Ähnlich wie beim Schmoren mit starker Hitze beginnen und dann bei einer niedrigen Temperatur garen, damit außen eine schöne Kruste entsteht und die Innenseite saftig wird. Am besten für große Stücke oder ganze Keulen.

PIZZA



Die Lieblingspizza oder Calzone zu Hause zubereiten – egal ob aus frischen Zutaten oder tiefgefroren.

TOP HEAT (OBERHITZE)



Käse schnell schmelzen lassen oder schön gebräunte Toppings zubereiten.

SMOKER



Langsam und schonend garen um große Fleischstücke zart zu von Fleisch. Bei dieser Funktion muss die Taste Woodfire nicht gedrückt werden, da sie automatisch aktiviert ist.

BAKE (BACKEN)



Backwaren, die innen fluffig weich und außen schön knusprig sind.

DEHYDRATE (DÖRREN)



Sanfte Reduzierung des Wassergehaltes in Lebensmitteln für Snacks wie Dörrfleisch und Trockenobst.

KEEP WARM (WARMHALTEN)



Warmhalten von Speisen nach dem Garen.

ES GIBT ZWEI MÖGLICHKEITEN AUTHENTISCHE HOLZFEUER AROMEN ZU ERZIELEN

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

**HOLZFEUER-AROMA
FÜR DEINE SPEISEN
BEI JEDER TEMPERATUR**

Einfach Pellets einfüllen, eine Garfunktion** auswählen und die Taste Woodfire Flavour drücken. Alles weitere erledigt der Ofen.

**AUSSER KEEP WARM (WARMHALTEN) UND TOP HEAT (OBERHITZE); DIE WOODFIRE AROMA TECHNOLOGIE WIRD BEI DER SMOKER-FUNKTION AUTOMATISCH AKTIVIERT.



WOODFIRE
FLAVOUR

WOODFIRE TECHNOLOGIE

100% AUTHENTISCHE RAUCHIGE AROMEN

Die integrierte Smoker-Box und die speziell entwickelten Ninja Woodfire Pellets sorgen gemeinsam für ausgeprägte, voll entfaltete Woodfire Aromas.

Für GESCHMACK, nicht als BRENNSTOFF verwenden, so dass nur 1 Messlöffel pro Kochvorgang benötigt wird.

VERBRENNT ECHTE HOLZPELLETS

Ninja Woodfire Pellets werden nicht als Brennstoff verwendet, sondern sind durch ihre ideale Größe und Zusammensetzung aus hochwertigem Hartholz so konzipiert, dass ein maximales Aroma erzeugt wird.

INTEGRIERTE SMOKER-BOX

Die selbstzündende Smoker-Box benötigt nur 1 Schaufel Pellets.



RAUCHAROMEN BEI JEDER TEMPERATUR HINZUFÜGEN

120-180°C

170-260°C

260-340°C

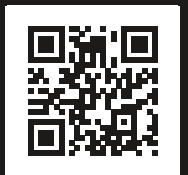
290-370°C



KRÄFTIG-RAUCHIGES AROMA



DEZENTES RAUCHAROMA



HIER SCANNEN um Ninja Woodfire Pellets zu kaufen

NINJA WOODFIRE PELLETS

Die ausschließliche Verwendung von Ninja Woodfire Pellets garantiert beste Ergebnisse, Leistung und Aromen. Die Ninja Woodfire Technologie wurde speziell für die Verwendung mit Ninja-Pellets entwickelt, da es bei anderen Pellets zu Problemen beim Entzünden kommen kann. Dies kann sich nachteilig auf die Ergebnisse auswirken.

INTENSITÄT DES HOLZFEUER-AROMAS

MILD

KRÄFTIG



ALLZWECKMISCHUNG

AROMA: Ausgeglichen, mild, aromatisch, süß
ZUSAMMENSETZUNG: Kirsche, Ahorn, Eiche

Ganz egal, für welche Mischung du dich entscheidest, unsere Pellets können mit allen Speisen verwendet werden:



KRÄFTIGE MISCHUNG

AROMA: Aromatisches, klassisches BBQ
ZUSAMMENSETZUNG: Hickory, Kirsche, Ahorn, Eiche/Ahorn, Eiche

HOCHTEMPERATUR-OFEN

PROFI-TEXTUREN, DIE DU NICHT IM HAUS BEKOMMEN KANNST

Will man ein knuspriges Äußeres, ist häufig das Innere nicht mehr saftig. Nicht mit diesem Outdoor Ofen. Damit zauberst du saftiges, zartes Fleisch mit knusprigen, goldenen Krusten – mit einem Temperaturbereich, von dem dein herkömmlicher Backofen nur träumen kann.

MAX ROAST



Maximale Hitze für schnelle schmackhafte Gerichte mit optimaler Röstung, tollem Aroma und perfekter Konsistenz.

AM BESTEN FÜR: Einzelne Stücke wie Hähnchenschenkel, Lachsfilets und kleiner geschnittenes Gemüse. Diese können zusammen als schnelle „Ein-Pfannen-Gerichte“ gegart werden.

GOURMET ROAST (SCHMOREN)



Maximale Hitze für schnelle schmackhafte Gerichte mit optimaler Röstung, tollem Aroma und perfekter Konsistenz.

AM BESTEN FÜR: Große Fleischstücke wie Hähnchen, Lamm oder Rinderfilet Ideal, wenn für viele Personen gekocht wird.

MAX ROAST

Maximale Hitze für optimale Röstung, tolles Aroma und perfekte Ergebnisse.

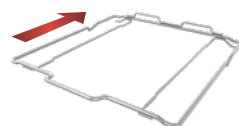


AM BESTEN FÜR: Einzelne Stücke wie Hähnchenschenkel, Lachsfilets und kleiner geschnittenes Gemüse. Diese können zusammen als schnelle „Ein-Pfannen-Gerichte“ gegart werden.

1. SCHRITT EINRICHTEN



- Zuerst den Zubehör-rost installieren.



- Danach das ProHeat-Blech auf den Rost setzen.

WICHTIG Das Hitze-Blech sollte eingesetzt sein, da es mit dem Gerät vorheizen muss.

4. SCHRITT

GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

- Wenn das Gerät vorgeheizt (PRE) ist, erscheint auf dem Display „**ADD FOOD**“ (Essen hinzufügen) „**PRS START**“ (Start drücken).
- Den Zubehör-Rost nach vorn ziehen, die Zutaten auf das ProHeat-Blech legen und die Klappe schließen.
- Auf **START/STOP** drücken. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
HINWEIS: Nach der Hälfte der Garzeit erscheint auf der Anzeige „Flip“ (Wenden). Klappe öffnen und Speisen wenden. Die Anzeige „Flip“ (Wenden) verschwindet nach 30 Sekunden vom Display.

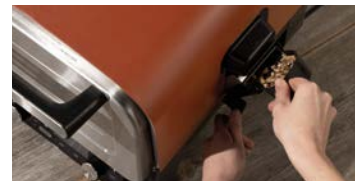


2. SCHRITT PELLETS HINEINGEBEN



KEIN RÄUCHERN GEWÜNSCHT? Schritt 2 überspringen

- Eine volle Pelletschaufel aus dem Vorratssack entnehmen.
HINWEIS: Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Den Deckel der Smoker-Box öffnen und diese bis zum Rand mit Pellets füllen. Schließe dann den Deckel der Smoker-Box.
HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.



5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „**DONE**“ (Fertig).
- Die Speisen nur mit hitzebeständigen Handschuhen aus dem Gerät nehmen.
- Das Blech nur auf einer geeigneten Ablagefläche abstellen, z. B. einem gusseisernen Untersetzer oder einer Granitplatte.
- Kochtabellen befinden sich auf der nächsten Seite.



3. SCHRITT PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

- Mit dem linken Drehknopf **MAX ROAST** auswählen.
 Wenn Pellets eingefüllt wurden, muss die Taste **WOODFIRE FLAVOUR** gedrückt werden.
- Mit der Taste **TEMP** die Temperatur und mit **TIME** die Zeit einstellen über den rechten Drehknopf.
- **START/STOP**-Taste drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Während der Ofen vorheizt, mit der Vorbereitung der Speisen beginnen.
- Die geschätzte Vorheizzeit kann je nach eingestellter Temperatur etwa 10-15 Minuten betragen.
HINWEIS: Wird die Woodfire Technologie verwendet wird „IGN“ (Zündung) angezeigt und das Gerät beginnt die Pellets zu verbrennen.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Die Max Roast Gartabellen auf Seite 64 - 65 enthalten Inspirationen, Gartemperaturen und Garzeiten.
- Es empfiehlt sich, Öle mit hohem Rauchpunkt - wie Sonnenblumen-, Pflanzen-, Avocado- oder Traubenkernöl - statt Olivenöl zu verwenden.
- Bei Verwendung eines der vorgeschlagenen Öle sollte dieses direkt mit einem Pinsel auf die Speisen aufgetragen und nicht auf das ProHeat-Blech gegossen oder geträufelt werden, um eventuelle Flammenbildung zu vermeiden.
Auf der nächsten Seite finden Sie Kochtabellen.

MAX ROAST TABELLE

PROTEINE UND GEMÜSE GLEICHZEITIG ANBRATEN, UM EINE KOMPLETTE MAHLZEIT ZUZUBEREITEN



1. SCHRITT: WÄHLE DEIN PROTEIN

LEBENSMITTEL	MENGE (BIS ZU)	TEMP	DICKE	TIME (ZEIT)
SCHWEIN				
Schweinekoteletts ohne Knochen (mit oder ohne Fett)	4 Stück, je 120-180 g	315 °C	1,5-2 cm	5-7 Minuten
Wurstchen	6 Stück, 2cm dick, 17cm lang	280 °C	Verschieden	8-10 Minuten
RIND				
Rinder-Burger	4 Burger, je 110-170 g	280 °C	2 cm	10-12 Minuten
Ribeye-Steak	4 Stück, je 350-400 g	370 °C	2-3 cm	6-8 Minuten (Medium)
Rumpsteak	2 Stück, je 350-400 g	370 °C	2 cm	4-6 Minuten (Medium)
FISCH				
Lachs	4 Stück, je 115-170 g	315 °C	2,5 cm	8 Minuten (Well)
Thunfisch Steak	4 Stück	370 °C	2-3 cm	2-3 Minuten (Medium)
Jakobsmuscheln	10 Stück	345 °C	Standard	3-4 Minuten
GEFLÜGEL				
Entbeinte Hähnchenbrust	4 Brüste, je 150-200 g	280 °C	2-3 cm	13-17 Minuten
VEGETARISCH				
Extrafeste Tofu-Steaks	4 Stück à 120-140 g	345°C	1,5-2 cm	4-6 Minuten
Halloumi	1 block, geschnitten	315°C	1 cm	4 Minuten

WICHTIG: Die innere Garzeit variiert, wenn Fleischstücke dicker/dünnere sind oder ein anderes Gewicht haben als in den Tabellen angegeben. Die Zeiten müssen gegebenenfalls angepasst werden und mit einem externen Thermometer kann die Innentemperatur überprüft werden

FÜR INSPIRATION FÜR BLECHGERICHTE, SOWIE ZUBEHÖR UND GERÄTEINTERAKTION, SIEHE SEITE 63.

2. SCHRITT: WÄHLE DEIN GEMÜSE

LEBENSMITTEL	MENGE (BIS ZU)	TEMP.	TIME (ZEIT)
GEMÜSE			
Zucchini	2 halbiert	370 °C	5-8 Minuten
Brokkoli	1 Kopf halbiert	315 °C	10-12 Minuten
Blumenkohl	340 g Röschen	345 °C	5-10 Minuten
Rosenkohl	340 g halbiert	345 °C	8-12 Minuten
Kleine Kartoffeln	340 g geviertelt	315 °C	15 Minuten
Grüne Bohnen	285 g, geschnitten	345 °C	5 Minuten
Zwiebel	1, geviertelt	345 °C	4-6 Minuten
Rote oder gemischte Paprika	285 g, getrimmt	370 °C	3-5 Minuten
Weißer Champignons	2 große Champignons	315 °C	6-8 Minuten
Süßkartoffeln	500 g, in 2 cm große Stücke geschnitten	280 °C	12-15 Minuten

BEWÄHRTE VERFAHREN:

- Das ProHeat-Blech muss auf dem Zubehör-Rost angebracht sein (nicht der Pizzastein) und vor dem Garen im Gerät vorgeheizt werden.
- Empfohlene Fleischdicke von 1,3 cm oder mehr. Dünnere Fleischstücke wölben sich und das Anbraten wird ungleichmäßig.
- Nicht empfohlen werden zuckerhaltige Marinaden, da sie höchstwahrscheinlich verbrennen.
- Rindersteaks 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.
- Um ein blutiges Ergebnis zu vermeiden, alle Rindersteaks nach dem Garen bis zu 5 Minuten ruhen lassen.
- Für optimale Ergebnisse kann das Fleisch vorsichtig nach unten gedrückt werden, um den Kontakt mit dem Hitzeblech zu maximieren. • Es empfiehlt sich, Öle mit höherem Rauchpunkt – wie Pflanzen-, Sonnenblumen-, Avocado- oder Traubenkernöl – statt Olivenöl zu verwenden.
- Bei Verwendung eines der oben genannten Öle sollte dieses direkt mit einem Pinsel auf die Speisen aufgetragen und nicht auf das ProHeat-Blech gegossen oder geträufelt werden, um eventuelle Flammenbildung zu vermeiden.
- Je nach gewünschter Garstufe sollten Fleischstücke nach der halben Garzeit, oder wenn das Gerät dies anzeigt, gewendet werden.
- Bei aufeinanderfolgenden Garvorgängen (Batch Cooking) muss überschüssiges Fett/Öl vom ProHeat-Blech entfernt werden, um ein Überlaufen zu verhindern.

KICKSTARTER-REZEPT

GEBRATENES HÄHNCHEN IM BACKOFEN

EINFACHES REZEPT ●○○

KOCHFUNKTION: MAX ROAST | **VORBEREITUNGSZEIT:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10-15 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN | **PORTIONEN:** 4



ZUTATEN

2-3 kleine gemischte Paprikaschoten, entkernt, in der Länge nach in 8 Scheiben schneiden
 1 große rote Zwiebel, geschält, in 2 cm dicke Spalten geschnitten
 1 Esslöffel & 2 Teelöffel Pflanzenöl
 1 Teelöffel mildes Chilipulver
 1 Teelöffel gehackter Knoblauch
 Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

350 g Babykartoffeln, in Viertel geschnitten
 Schale von 1 Limette, geviertelte Limette zum Garnieren
 4 x 180-200 g Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen
 1. Esslöffel Hähnchengewürzmischung
 Gehackter Koriander, zum Garnieren

DIRECTIONS



1 Setze den Zubehörrast in die untere Ebene des Geräts ein und lege dann das ProHeat-Blech darauf. Wähle mit dem Drehrad **MAX ROAST**. Stelle die Temperatur auf 315°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wähle **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 10-15 Minuten).



2 In einer großen Schüssel Paprika und Zwiebeln mit 1 Teelöffel Öl, Chilipulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. In einer anderen großen Schüssel die Maiskölbchen mit 1 Teelöffel Öl, Limettenschale, Salz und Pfeffer vermengen. Die Hähnchenschenkel gleichmäßig mit dem restlichen 1 Esslöffel Öl, Cajun-Gewürz, Salz und Pfeffer würzen.



3 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS START** angezeigt wird, öffne die Tür, schiebe den Zubehörrahmen heraus und das ProHeat-Blech mit den Handschuhen aus dem Ofen schieben und das Hähnchen mit der Hautseite nach unten auf das Tablett legen. Tür schließen, **START/STOP** wählen und 3 Minuten lang garen.



4 Nach 3 Minuten die Tür öffnen, die Hähnchenschenkel mit einer Silikon-Zange umdrehen und auf eine Seite des Backblechs schieben. Das Gemüse in die Schale geben. Die Tür schließen, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn noch 6 Minuten verbleiben, die Tür öffnen, das Gemüse schwenken und die Kartoffeln wenden. Schließe die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.



5 Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur des Hähnchens auf einem Thermometer 75 °C anzeigt. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, die Zeit mit dem rechten Drehrad verlängern. Nach Beendigung des Garvorgangs die Tür öffnen und das Hähnchen und das Gemüse auf eine Servierplatte geben. Mit gehacktem Koriander und Limettenspalten garnieren.

HINWEIS Das Gerät zeigt an, dass das Essen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden soll. Ignoriere die Anweisungen des Rezepts und befolge die Anweisungen zum Wenden.

GEBRATENE RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: MAX ROAST | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 10-15 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 4 MINUTEN | **ERGIBT:** 2-4 PORTIONEN

ZUTATEN

540 g geschälte rohe Riesengarnelen
3 Esslöffel Olivenöl
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
50 g Butter, geschmolzen
2 große Knoblauchzehen, geschält, fein geschnitten
1 rote Chilischote, fein gewürfelt
2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
Saft einer ½ Zitrone
Knuspriges Brot zum Servieren



TIPP Zusammen mit Krustenbrot auf Seite 94 servieren.

ANLEITUNG

- 1 Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und dann das Pro-Heat-Blech oben platzieren.
- 2 Mit dem Drehknopf **MAX ROAST** auswählen, die Temperatur auf 315 °C und die Zeit auf 4 Minuten einstellen. **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10-15 Minuten).
- 3 Garnelen, Öl, Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben und gut vermengen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- 4 Butter, Knoblauch, Chili, Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und verrühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt werden, Klappe öffnen und Garnelen in einer gleichmäßigen Schicht auf das Blech geben. Die Klappe schließen und **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Nach 2 Minuten die Klappe öffnen und die Garnelen mit einem Fischspatel aus Metall wenden. Die Klappe schließen und Garvorgang weitere 2 Minuten lang fortsetzen.
- 7 Wenn auf dem Timer 1 Minute verbleibt, Klappe öffnen, Buttermischung auf die Garnelen geben und den Garvorgang fortsetzen. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Blech entnehmen, die Garnelen vorsichtig auf eine Servierplatte legen und die Sauce hinzufügen. Mit knusprigem Brot servieren.



SIRLOIN-STEAK MIT KARMELLISIERTER ZWIEBELBUTTER

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: MAX ROAST | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 10-15 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 10 MINUTEN (JE NACH GEWÜNSCHTEM ERGEBNIS) | **ERGIBT:** 2-4 PORTIONEN

ZUTATEN

2 x 350-400 g dick geschnittenes Sirloin-Steak (2-2,5cm dick), zurechtgeschnitten
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
1 große Zwiebel, geschält, in 1 cm große Stücke geschnitten
4 Knoblauchzehen, geschält
115 g gesalzene Butter, Zimmertemperatur
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
1 Teelöffel Worcestershire-Sauce

TIPP Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, tupfen Sie das Steak auf allen Seiten trocken.



HINWEIS Das Gerät wird anzeigen, dass das Essen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden soll. Dies ignorieren und den Anweisungen im Rezept folgen.



ANLEITUNG

- 1 Steak 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und das ProHeat-Blech darauf stellen.
- 2 Mit dem Drehknopf **MAX ROAST** auswählen, die Temperatur auf 315 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10-15 Minuten).
- 3 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt wird, die Tür öffnen und Zwiebeln und Knoblauch auf das Blech legen. Die Tür schließen und **START/STOP** wählen, um den Garvorgang zu starten. 10 Minuten garen, dabei nach der Hälfte der Zeit umrühren.
- 4 Nach Ende der Garzeit Zwiebeln und Knoblauch auf ein Schneidebrett geben und fein würfeln. Zusammen mit der Butter, der Petersilie und der Worcestershire-Sauce in eine mittelgroße Schüssel geben und verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Nach Belieben würzen.
- 5 Die Steaks auf das Blech legen und die Tür schließen, um mit dem Garen zu beginnen. Für ein blutiges Ergebnis die Steaks insgesamt 2 bis 3 Minuten garen und nach der Hälfte der Zeit wenden. Für ein medium-rare Ergebnis 4 Minuten garen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
- 6 Nach Ende der Garzeit die Tür öffnen und die Steaks auf ein Schneidebrett legen. Zum Servieren mit der vorbereiteten Butter bestreichen.

TIPP Noch Butter übrig? In einen luftdichten Behälter geben und im Kühlschrank bis zu 1 Woche aufbewahren oder in den Gefrierschrank legen und bei Bedarf verwenden.

GOURMET ROAST (SCHMOREN)

Eine längere Garzeit und ein automatisierter 2-Stufen-Prozess sorgen für knusprige Krusten und ein saftiges Inneres bei größeren Stücken.



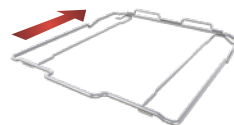
IDEAL FÜR: Größere Proteine und Gemüse wie ganze Hähnchen, ente, Schweineschulter oder ganzer Blumenkohl.

1. SCHRITT

EINRICHTEN



- Den Zubehör-Rost auf der unteren Schiene einsetzen



4. SCHRITT

GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

- Wenn das Gerät vorgeheizt (PRE) ist, erscheint auf dem Display „ADD FOOD“ (Essen hinzufügen) „PRS START“ (Start drücken).
- Den Zubehör-Rost nach vorn ziehen. Die Zutaten auf das ProHeat-Blech legen, dann das Blech mit den Lebensmitteln in den Rahmen einsetzen. Rahmen zurück in den Ofen schieben und die Klappe schließen.
- Auf **START/STOP** drücken. Temperatur und Zeit für Stufe 1 werden angezeigt und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

HINWEIS: Der Ofen geht automatisch in Stufe 2, wenn Stufe 1 abgeschlossen ist.



2. SCHRITT

PELLETS HINEINGEBEN



KEIN RÄUCHERN GEWÜNSCHT?
Schritt 2 überspringen

- Eine volle Pelletschaufel aus dem Vorratssack entnehmen
- HINWEIS:** Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Den Deckel der Smoker-Box öffnen und diese bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- HINWEIS:** Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.



5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „DONE“ (Fertig)
- Die Speisen nur mit hitzebeständigen Handschuhen aus dem Gerät nehmen.
- Das Blech nur auf einer geeigneten Ablagefläche abstellen, z. B. einem Gusseisernen Untersetzer oder einer Granitplatte.
- Kochtabellen befinden sich auf der nächsten Seite.



3. SCHRITT

PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

- Mit dem linken Drehknopf **GOURMET ROAST (Schmoren)** auswählen.



Wenn Pellets eingefüllt wurden, muss die Taste **WOODFIRE FLAVOUR** gedrückt werden.

- Die LED der Stufe 1 leuchtet auf. Dies ist das Garen mit hoher Temperatureinstellung.
- Mit der Taste **TEMP** die Temperatur und mit **TIME** die Zeit einstellen über den rechten Drehknopf.
- Den rechten Drehknopf drücken. Die LED der Stufe 2 leuchtet auf. Den vorherigen Schritt wiederholen, um Stufe 2 zu programmieren, dann **START/STOP** drücken. (Die geschätzte Vorheizzeit kann etwa 10-15 Minuten betragen – je nach eingestellter Temperatur.)
- HINWEIS:** Bei Verwendung von Holzfeuer wird IGN auf dem Bildschirm angezeigt.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Neu beim Kochen mit Gourmet Roast?

Wird ein großer Braten gegart, besteht die Möglichkeit, die Stufe 1 für 5-10 Minuten auf 350 °C einzustellen, damit sich eine Kruste bildet und die Säfte eingeschlossen werden. Anschließend den Garvorgang wie in deinem Backofen fortsetzen.



HIER SCANNEN
für Anleitungsvideos

SCHMOREN TABELLE

GRÖßERE PROTEINE UND GEMÜSE IN EINEM 2-STUFEN-VERFAHREN BRATEN FÜR SAFTIGE, ABER KNUSPRIGE ERGEBNISSE



LEBENSMITTEL	MENGE (BIS ZU)	ZUBEREITUNG	STUFE 1: TEMPERATUR UND ZEIT	STUFE 2: TEMPERATUR UND ZEIT	INTERAKTION
GEFLÜGEL					
Ganzes Hähnchen	1 Stück, 1,2-1,5kg	Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	330 °C 5 Minuten	140 °C 1 Stunde 30 Minuten	Keine Interaktion erforderlich.
Ganze Ente	1 Stück, 2 kg	Überschüssige Haut und Fett entfernen. Ente mit Küchenpapier trocken tupfen und Haut ringsherum mit einem Zahnstocher einstechen.	310 °C 20 Minuten	150 °C 20 Minuten	Blech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und dabei besonders auf heißes Fett achten.
RIND					
Rippensteak mit Knochen	1 Stück, 800-900 g, 5 cm dick		370 °C 5 Minuten	150 °C 30 Minuten (für medium rare)	Keine Interaktion erforderlich
Roastbeef	1 kg, 5-6 cm dick	Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen	370 °C 5 Minuten	150 °C 20-40 Minuten	Keine Interaktion erforderlich
LAMM					
Lammschulter	1,7-2 kg	Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	300 °C 10 Minuten	150 °C 3 Stunden	Keine Interaktion erforderlich.
SCHWEIN					
Schweinefleisch-Echin ohne Knochen	2 kg	Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	340 °C 10 Minuten	150 °C 3 Stunden	Keine Interaktion erforderlich.
GEMÜSE					
Ganzer Blumenkohl	1 Kopf, 750 g, Stiel und Blätter entfernt	Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	280 °C 15 Minuten	160 °C 50-60 Minuten	Keine Interaktion erforderlich.
Butternusskürbis	1 Stück à 1,3 kg, längs halbiert, entkernt	Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen	300 °C 20 Minuten	170 °C 30 Minuten	Mit der Hautseite nach unten kochen

- TIPP**
- Die Garzeiten können je nach Größe der Lebensmittel variieren.
 - Beim Garen unter extremer Hitze an Handschuhe und an eine hitzebeständige Stelle zum Abstellen des Blechs nach der Entnahme aus dem Ofen denken.

INFORMATIONEN ZUM UMGANG MIT ZUBEHÖR UND GERÄTEN AUF SEITE 71.

KICKSTARTER-REZEPT

KNUSPRIGES GRILLHÄHNCHEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: GOURMET ROAST (SCHMOREN) | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 6-11 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 1 STUNDE 5 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN



ZUTATEN

Ganzes Hähnchen, 1,2-1,5 kg,
trocken getupft, zusammengebunden

1 Esslöffel Pflanzenöl

½ Teelöffel Salz

1 Esslöffel Gewürzmischung nach Geschmack (Thymian, Rosmarin, Salbei, Knoblauch)

DIRECTIONS



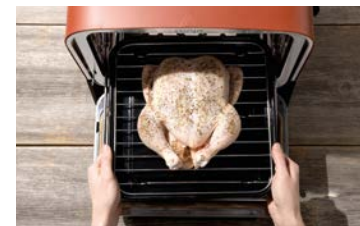
1 Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen.



2 Mit dem linken Drehknopf **GOURMET ROAST** auswählen, die Temperatur für **STAGE 1** (Stufe 1) auf 330 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Den rechten Drehknopf drücken, um **STAGE 2** (Stufe 2) einzustellen, dann die Temperatur auf 140 °C und die Zeit auf 1 Stunde 30 Minuten eingestellt. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 6-11 Minuten).



3 Das Hähnchen auf allen Seiten mit Öl einreiben und großzügig mit Salz und der gewünschten Gewürzmischung würzen. Den Bratrost auf das ProHeat-Blech geben und dann das Hähnchen auf den Rost legen.



4 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt werden, die Klappe öffnen und das Blech auf dem Rahmen platzieren. Die Klappe schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten. Das Garen ist abgeschlossen, wenn auf einem digitalen Fleischthermometer eine Temperatur im Hähncheninnern von 75 °C angezeigt wird. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, die Zeit mit dem rechten Drehknopf erhöhen.



5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Klappe öffnen, das Blech mit dem Hähnchen herausnehmen und vor dem Schneiden ca. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

LANGSAM GEKOCHTE LAMMSCHULTER MIT GEBRATENEM GEMÜSE



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

FUNKTION: GOURMET ROAST (SCHMOREN) | **VORBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 6-11 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 3 STUNDEN 5 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 1,7 kg Lammshulter, mit Knochen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 2 Knoblauchzehen, geschält, dünn geschnitten
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 große Zwiebeln, geschält, horizontal in drei Teile geschnitten
- 3 Esslöffel Balsamico-Essig
- 200 ml Lamm-, Hühner- oder Gemüsebrühe
- 600 g Kartoffeln, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 400 g Karotten, geschält und der Länge nach halbiert

TIPP Für optimale Ergebnisse das Lamm mit Öl, Knoblauch und Rosmarin mindestens 4 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

ANLEITUNG

- 1 Lammfleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Lammfleisch mit der Hautseite nach oben auf ein Brett legen und mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben. Mit einem scharfen Messer mehrere unregelmäßige Schnitte in die Haut schneiden, dann die Knoblauch- und Rosmarinstücke in die Schnitte stecken.
- 2 Das ProHeat-Blech mit Aluminiumfolie auslegen. Die Zwiebeln auf das Backblech legen und mit Balsamico-Essig bestreichen. Das Lamm auf die Zwiebeln legen, auf das Blech gießen.
- 3 Den Zubehör-Rost in der unteren Ebene des Geräts einsetzen. Mit dem linken Drehknopf **GOURMET ROAST** auswählen, die Temperatur für **STAGE 1** auf 300 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Mit dem rechten Drehknopf die Temperatur von **STAGE 2** auf 150 °C und die Zeit auf 3 Stunden einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 6-11 Minuten).
- 4 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt werden, die Klappe öffnen und das Blech in den Ofen schieben. Die Klappe schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Stunde 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Blech aus dem Ofen nehmen. Den Saft vorsichtig vom Backblech in eine große Schüssel abgießen, dann die Kartoffeln und Karotten dazugeben und vermischen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Das Gemüse auf das Backblech legen. Das Backblech wieder in den Ofen schieben und die Tür schließen, um den Backvorgang fortzusetzen.
- 6 Nach Beendigung des Garvorgangs die Tür öffnen, das Blech herausnehmen und das Lammfleisch mit gebratenem Gemüse servieren.





APFEL-GALETTE

EINSTEIGER-REZEPT ●○○

FUNKTION: BAKE (BACKEN) | **ZUBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 35 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

- 2 Teelöffel gemahlener Zimt, aufgeteilt
- 4 Esslöffel brauner Zucker, aufgeteilt
- Saft von einer halben Zitrone
- 1 Esslöffel Maisstärke
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 500 g Speiseäpfel, geschält, entkernt, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten
- 230 g fertiger Mürbeteig
- 1 großes Ei, verquirlt

ANLEITUNG

- 1** Teelöffel Zimt, 3 Esslöffel brauner Zucker, Maismehl und Vanilleessenz in eine mittelgroße Schüssel geben und gleichmäßig verrühren. Die Äpfel hinzufügen und darin schwenken, um sie gleichmäßig zu beschichten.
- 2** Den Zubehörrahmen in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizzastein darauf legen. Mit dem Drehknopf **BAKE** wählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10 Minuten).
- 3** Den Blätterteig ausrollen und auf eine saubere, bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Apfelmischung in der Mitte des Teigs anordnen und einen 4 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig über die Äpfel in Richtung Mitte falten. Die Ecken des Teigs gleichmäßig mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen. In einer kleinen Schüssel 1 Teelöffel Zimt und 1 Esslöffel Rohrzucker vermischen und gleichmäßig auf die Galette streuen.
- 4** Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** (Essen hinzufügen) und **PRS STRT** (Start drücken) angezeigt werden, die Tür öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter die Galette schieben und sie auf den heißen Stein legen. Die Tür schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten.
- 5** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Tür öffnen und die Galette mit der Schaufel herausnehmen. Mit Ahornsirup beträufeln. Etwas abkühlen lassen und mit Schlagsahne servieren.

TRADITIONELLE PIZZA WIE AUS DEM STEINOFEN

PIZZERIA ZU HAUSE

Pizza wie aus dem Steinofen ohne Stress zu Hause.
Mit Temperaturen bis 370 °C sind professionell
gefleckte Ränder, knusprige Krusten und perfekt
geschmolzene Beläge ein Kinderspiel.

1. SCHRITT

EINRICHTEN



- Zuerst den Zubehör-Rost einsetzen. Dann den Pizzastein auf den Rahmen legen.
- Für die Zubereitung von Pan-Pizza wird eine tiefe Pfanne benötigt (nicht im Lieferumfang enthalten).

FÜR BESTE ERGEBNISSE

Es ist wichtig, dass der Pizza-Stein vorgeheizt ist. Informationen zur Pizzazubereitung auf Seite 83.

4. SCHRITT

GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

- Wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, erscheint auf dem Display: **ADD FOOD** (Essen hinzufügen) und PRS STRT (Start drücken). Die Pizza direkt auf den Stein legen (wir empfehlen dazu die separat erhältliche Ninja Pizzaschaufel) und die Klappe schließen.

TIPP Ist keine Pizzaschaufel vorhanden, kann ein bemehltes Holzschneidebrett verwendet werden, um die Pizza auf den Pizzastein zu schieben.

- Auf **START/STOP** drücken. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.



2. SCHRITT

PELLETS HINEINGEBEN



KEIN RÄUCHERN GEWÜNSCHT? Schritt 2 überspringen

- Eine volle Pelletschaufel aus dem Vorratssack entnehmen
HINWEIS: Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Den Deckel der Smoker-Box öffnen und diese bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.



5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „**GET FOOD**“ (Speisen entnehmen).
- Die Pizza mit der Ninja Woodfire Pizza Peel Schaufel oder ein Holzschneidebrett, heraus nehmen und vor dem Schneiden und Genießen leicht abkühlen lassen.
- Zum Zubereiten einer weiteren Pizza die TIME-Taste drücken und mit dem rechten Drehknopf eine neue Garzeit einstellen. Die nächste Pizza in den Ofen geben und **START/STOP** drücken, um den Timer zu starten. So lassen sich bis zu 3 zusätzliche Pizzen backen.

3. SCHRITT

PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

- Mit dem linken Drehknopf **PIZZA** auswählen.



Wenn Pellets eingefüllt wurden, muss die Taste **WOODFIRE FLAVOUR (WOODFIRE AROMAS)** gedrückt werden.

- Mit dem rechten Drehknopf den gewünschten Pizza-Typ auswählen (Optionen werden auf dem Display angezeigt). Die folgenden Seiten enthalten Beschreibungen der Pizzatypen.
- Mit dem rechten Drehknopf die Garzeit einstellen (Temperatureinstellung ist nur bei der Option **CUSTOM (manuell)** möglich).

- **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen (PRE) zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 7-15 Minuten, abhängig vom ausgewählten Pizza-Typ).

HINWEIS: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, bleibt der Ofen bis zu einer Stunde lang eingeschaltet, um unmittelbar aufeinanderfolgende Garvorgänge (Back-to-Back) zu ermöglichen.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Werden mehrere Pizzen direkt nacheinander zubereitet (Back-to-Back), muss mit dem Einschleiben der nächsten Pizza gewartet werden, bis auf dem Display „**Ready**“ (Fertig) erscheint („**Ready**“ bedeutet, dass die Temperatur des Steins wieder ausreichend hoch ist, um die nächste Pizza zu backen).



HIER SCANNEN,
um zu Pellets,
Zubehör und
Anleitungsvideos
zu gelangen

WÄHLE DEINE PIZZA

NEAPEL



Eine bissfeste, fluffige Kruste mit knusprigen Blasen. In jeder Hinsicht ein Kunstwerk.
[Rezept auf Seite 86](#)

KLASSISCH



Dünne, lange Pizza mit knusprigem Rand. Eine Pizza-Party.

NEW YORK



Große, von Hand geschwenkte Pizza mit leichter Bräunung und einer faltbaren, bissfesten Kruste.
[Rezept auf Seite 91](#)

PAN PIZZA



Gebacken in einer tiefen Schüssel oder Pfanne, für eine dicke, bissfeste Kruste. Wie eine sizilianische Pizza oder Chicago Deep Dish.

CALZONE



Traditionelle italienische Calzone: Pizzateigtasche mit verschiedenen Füllungen gefaltet und verschlossen.
[Rezept auf Seite 88](#)

MANUELL



Für die Zubereitung fertiger frischer oder gefrorener Pizzen die Hinweise auf der Verpackung befolgen. Kann auch zum Backen von selbstgebackenem Brot verwendet werden.

TIPPS UND TRICKS ZUR PIZZAZUBEREITUNG

TIPPS TEIG

Während das Gerät vorheizt, die Oberfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit den Händen oder einer Rolle zu einer glatten Fläche dehnen. Beim Ausrollen bei Bedarf mehr Mehl hinzugeben um ein Verkleben zu vermeiden.

Der Teig darf dabei nicht an der Arbeitsfläche kleben (mehr Mehl hinzufügen und ggf. den Teig bewegen). Dann die Sauce und den Belag auftragen. Der Belag sollte nicht zu dick sein. Um zu verhindern, dass die Pizza durchweicht und nicht gar wird, sollte man sie nicht überladen oder zu früh zubereiten.

Die Ninja Pizzaschaufel leicht bemehlen und die Pizza vorsichtig darauf schieben.

TIPPS FÜR PIZZASCHAUFEL

Die Schaufel, der Teig und der Belag sollten Raumtemperatur haben. Der Teig lässt sich bei Zimmertemperatur am einfachsten dehnen und von der Schaufel ziehen.

HINWEIS: Der Teig sollte vor dem Backen nicht zu lange auf der Schaufel liegen.

Es dürfen keine Löcher im Teig entstehen, da die Sauce einen „Klebe“-Effekt zwischen Teig und Schaufel erzeugen kann.

Wenn der Teig festklebt, an einer Seite anheben und darunter einen sanften Luftstoß erzeugen. Dieser sogenannte „Hovercraft“-Effekt sorgt dafür, dass die Pizza leichter von der Schaufel auf den Stein gleitet.



TIPPS FÜR GLUTENFREIE PIZZEN

Bei glutenfreiem Teig kann Maismehl verwendet werden, um zu verhindern, dass er an der Arbeitsfläche oder der Pizzaschaufel haftet.

Wenn der Teig zu krümelig ist, etwa 1 EL Wasser hinzu fügen, damit eine gute Bindung entsteht.

Wenn der Teig zu nass oder zähflüssig ist, etwa 1 EL Mehl hinzufügen, bis der Teig die gewünschte Konsistenz aufweist.

Wird die Pizza unter 260 °C gebacken, sollte der Boden ca. 5 Minuten separat gebacken werden. Dann den Belag hinzufügen und das Backen beenden.

Um die Krustenbräunung bei glutenfreier Pizza zu verbessern, die Kruste vor dem Backen leicht mit Olivenöl bestreichen.

PIZZATEIG-REZEPTE

TIPP: Es ist Teig übrig? Der Teig kann innerhalb eines Tages in ein luftdichtes Gefäß oder einen verschließbaren Beutel gegeben und eingefroren werden. Zur späteren Verwendung muss der Teig unbedingt wieder Raumtemperatur erreicht haben.

PIZZATEIG BASISREZEPT

Kann für NY, Calzone und individuell gefertigte Pizzen verwendet werden

ZUTATEN

7 g Trockenhefe
370 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
570 g Weizenmehl Typ 550 oder Pizzatehmehl
6 g Salz

Menge: 3 Portionen (je 300–320g)

ANLEITUNG

- 1 Hefe und Wasser in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sich alles aufgelöst hat und schaumig ist.
- 2 Mehl und Salz dazugeben und mit einem Spatel vermischen, bis sich ein Teig bildet.
- 3 Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und von Hand etwa 5 bis 10 Minuten kneten, bis sich eine glatte Kugel bildet. Die Teigkugel sollte leicht klebrig sein und beim Berühren zurückspringen.
- 4 Teig in eine saubere Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde 30 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 5 Nachdem der Teig geruht hat, in 3 Kugeln von je ca. 300–340 g aufteilen.

TEIG FÜR PIZZA MIT DÜNNEM RAND

ZUTATEN

3 g Trockenhefe
130 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
260 g Weizenmehl Typ 550 oder Pizzatehmehl
2,5 g Salz

Menge: 2 Portionen (je 220g)

ANLEITUNG

- 1 Hefe und Wasser in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sich alles aufgelöst hat und schaumig ist.
- 2 Mehl und Salz dazugeben und mit einem Spatel vermischen, bis sich ein zottiger Teig bildet.
- 3 Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und von Hand etwa 5 Minuten kneten, bis sich eine glatte Kugel bildet. Die Teigkugel sollte leicht klebrig sein und beim Berühren zurückspringen.
- 4 Teigkugel in eine saubere Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.
- 5 Den Teig nach dem Ruhen in 2 Kugeln von je ca. 220 g aufteilen.

Praktisches Lineal



0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34

TEIG FÜR NEAPEL (ARTISAN) PIZZA

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Typ 550 oder Pizzatehmehl
3 g Trockenhefe
5 g Salz
300 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)

Menge: 3–4 Portionen
(je 220–240g)

ANLEITUNG

- 1 Salz und Wasser in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Dann etwa 20 % des Mehls hinzufügen und mit einer Gabel vermischen. Die Hefe und ca. 80 % des restlichen Mehls hinzufügen und mit einer Gabel vermischen.
- 2 Wenn die Mischung zusammenkommt, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und das restliche Mehl etwa 5 bis 10 Minuten lang kneten. Der Teig sollte glatt sein.
- 3 Den Teig in eine saubere Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde lang bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- 4 Wenn der Teig gegangen ist, in 3 bis 4 Kugeln von je ca. 220–240 g aufteilen.
- 5 Bei sofortiger Verwendung sicherstellen, dass der Teig Raumtemperatur hat. Andernfalls die Teigkugeln in einen luftdichten Behälter oder wiederverschließbaren Beutel geben und 24 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren.

TEIG FÜR PAN PIZZA

ZUTATEN

6 g Trockenhefe
340 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
570 g Weizenmehl Typ 550 oder Pizzatehmehl
6 g Salz

Menge: 3 Portionen (je 290g)

ANLEITUNG

- 1 Hefe und Wasser in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sich alles aufgelöst hat und schaumig ist.
- 2 Mehl und Salz dazugeben und mit einem Spatel vermischen, bis sich ein Teig bildet.
- 3 Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und von Hand etwa 5 bis 10 Minuten kneten, bis sich eine glatte Kugel bildet. Die Teigkugel sollte leicht klebrig sein und beim Berühren zurückspringen.
- 4 Teig in eine saubere Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde 30 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 5 Nachdem der Teig geruht hat, in 3 Kugeln von je ca. 290 g aufteilen.

GLUTENFREIER TEIG

ZUTATEN

165 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
1 Teelöffel Streuzucker
10 g Trockenhefe
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Apfelessig
1 großes Ei, verquirlt
5 g Salz
370 g glutenfreies Mehl

Menge: 2 Portionen (je 300g)

ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel Wasser, Zucker, Hefe und 10 g Olivenöl vermischen. 5 Minuten stehen lassen oder bis es zu schäumen beginnt. Dann Apfelessig, Ei, Salz und Mehl hinzufügen. Mit einem Spatel vermengen und zu einer glatten Kugel formen.
- 2 Den Teig in eine saubere Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde lang ruhen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat.
- 3 Wenn der Teig seine Größe verdoppelt hat, die Luft ausschlagen und in 2 gleich große Portionen von je ca. 300 g teilen.

KICKSTARTER-REZEPT

NEAPEL PIZZA (ARTISAN)



EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: PIZZA | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 15 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 3 MINUTEN | **ERGIBT:** 1 PIZZA (CA. 1-2 PORTIONEN)

ZUTATEN

220 g frischer selbstgemachter Teig, Raumtemperatur
60 g Pizzasauce
75 g frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten, trocken getupft, um überflüssige Feuchtigkeit zu entfernen
Eine Handvoll Basilikum, grob gezupft

HINWEIS Tipps für selbstgemachten Teig finden sich im Rezept für traditionellen Pizzateig (NEAPEL-STYLE) auf Seite 85. Wird der Teig selbst gemacht, verlängert sich die Zubereitungszeit um 1 Stunde 15 Minuten.

DIRECTIONS



1 Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizzastein darauf legen.



2 Den Drehknopf auf **PIZZA** drehen, dann mit dem rechten Drehknopf **ARTISAN** auswählen und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 15 Minuten).



3 Eine saubere Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben (damit der Teig nicht klebt). Den Teig mit der Hand durch Dehnen und Schwenken zu einem Kreis von 25 cm Durchmesser und etwa 3 mm Dicke formen. Auf Seite 84 gibt es ein praktisches Pizzalineal!

HINWEIS Um einen reibungsloseren Prozess zu gewährleisten, lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur für einige Stunden oder bis er formbar genug ist, um sich leicht zu dehnen.

Tipp Wenn Sie einen Ninja-Pizzaschäler verwenden, können Sie Mehl auf die Schaufel zu geben, hilft auch beim Übertragen der Pizza oder des Brotes der Pizza oder des Brotes auf den Stein. Sie haben keine Schaufel? Verwenden Sie stattdessen ein hölzernes Schneidebrett.



4 Den Teig gleichmäßig mit Pizzasauce bestreichen, wobei ein 1,5 cm breiter Rand für die Kruste übrig bleiben sollte. Dann gleichmäßig mit Mozzarellascheiben auffüllen. Die Pizza sollte nicht überladen werden.



5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** anzeigt eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter die Pizza schieben und die Pizza auf den heißen Stein legen. Die Klappe schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten. Wird mehr Zeit benötigt oder eine dunklere Pizza gewünscht, kann mit dem rechten Drehknopf die Zeit verlängert werden.



6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Tür öffnen und die Pizza mit der Schaufel herausnehmen. Vor dem Hinzugeben von Basilikum, Schneiden und Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

CALZONE MIT PILZEN, SCHINKEN UND RICOTTA



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

FUNKTION: PIZZA | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 10 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 8 MINUTEN
ERGIBT: 2 X 25 CM CALZONES

ZUTATEN

2 x 200 g frischer selbstgemachter Teig, Raumtemperatur
150 g Ricotta, Flüssigkeit abgetropft
4 Esslöffel Pizzasauce
40 g Champignons, fein gewürfelt
40 g gekochter Schinken, in 1 cm breite Streifen geschnitten
100 g geriebener Mozzarella
Eine Handvoll Basilikumblätter, grob gerissen
Chiliflocken, optional
1 Teelöffel getrockneter Oregano
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

TIPP Bei Verwendung einer Ninja Pizzaschaufel diese mit Mehl bestreuen, um beim Platzieren von Pizza oder Brot auf dem Stein ein Verkleben zu verhindern.

HINWEIS Tipps für selbstgemachten Teig finden sich im PIZZATEIG BASISREZEPT auf Seite 84. Wird der Teig selbst gemacht, verlängert sich die Zubereitungszeit um 1 Stunde 40 Minuten.

ANLEITUNG

- 1 Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizza-Stein darauf legen. Den Drehknopf auf **PIZZA** drehen, dann mit dem rechten Drehknopf **CALZONE** auswählen und die Zeit auf 9 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10 Minuten).
- 2 Eine saubere Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben (damit der Teig nicht klebt). Dann jede Portion Teig in einen 26-cm-Kreis, etwa 3 mm dick, rollen. Auf Seite 84 findest du ein praktisches Pizzalineal!
- 3 Die Hälfte des Ricottas auf jeweils der Hälfte der beiden Kreise verteilen und dabei einen 2,5 cm breiten Rand lassen. 2 Esslöffel Pizzasauce über den Ricotta verteilen und dann mit gewürfelten Paprika, Pfefferoni, Mozzarella, Basilikum, Chili, Oregano, Salz und Pfeffer bestreichen.
- 4 Die Ränder des Teigs leicht mit Wasser befeuchten. 2 Esslöffel Pizzasauce auf dem Ricotta verteilen, dann Pilze, Schinken, Mozzarella, Basilikum, Chili, Oregano, Salz und Pfeffer darauf geben.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt wird, die Tür öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter die Calzone schieben und diese auf den heißen Stein legen. Klappe schließen, **START/STOP** auswählen und 8 Minuten lang backen. Wenn mehr Zeit benötigt oder eine dunklere Calzone gewünscht wird, die Zeit mit dem rechten Drehknopf erhöhen.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Tür öffnen und die Calzone mit der Schaufel herausnehmen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.





NEW YORK PIZZA

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

FUNKTION: PIZZA | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 7 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 8 MINUTEN
ERGIBT: 1 PIZZA (1-2 PORTIONEN)

ZUTATEN

300 g frischer selbstgemachter Teig, Raumtemperatur
 75 g Pizzasauce
 140 g geriebener Mozzarella

BELÄGE (optional)

Gepökelter Schinken
 Chorizo
 Artischocken in Scheiben
 Paprika, gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten
 Zwiebeln, gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten
 Pilze, gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten
 Oliven, gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten

HINWEIS Tipps für selbstgemachten Teig finden sich im PIZZATEIG BASISREZEPT auf Seite 84. Wird der Teig selbst gemacht, verlängert sich die Zubereitungszeit um **1 Stunde 40 Minuten**.

HINWEIS Je nach persönlicher Vorliebe und Stärke des Teigs kann mehr Garzeit erforderlich sein. Die Zeit während des Garvorgangs mit dem Drehknopf erhöhen.

HINWEIS Je Ist keine Pizzaschaufel vorhanden, kann alternativ ein bemehltes Holzschneidebrett verwendet werden, um die Pizza in den Ofen zu schieben

ANLEITUNG

- 1 Setzen Sie den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts ein und legen Sie den Pizza-Stein darauf.
- 2 Den Drehknopf auf **PIZZA** drehen, dann mit dem rechten Drehknopf **NY** auszuwählen und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 7 Minuten).
- 3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dehnen und schwenken und per Hand einen Kreis von 30 cm Durchmesser und etwa 3 mm Dicke formen. Auf Seite 84 finden Sie ein praktisches Pizzalineal!
- 4 Pizzasauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und 1 cm Rand für die Kruste auslassen. Dann gleichmäßig mit geriebenem Mozzarella und den gewünschten Belägen belegen. Die Pizza nicht zu voll belegen.
- 5 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** (Essen hinzufügen) und **PRS STRT** (Start drücken) angezeigt werden, die Klappe öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter die Pizza schieben und diese auf den heißen Stein legen. Die Klappe schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten. Wird mehr Zeit benötigt oder eine dunklere Pizza gewünscht, kann mit dem rechten Drehknopf die Zeit verlängert werden.
- 6 Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Pizza mit einer Schaufel heraus. Vor dem Schneiden und Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



PIZZA MIT PILZEN AUS DER PFANNE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

KOCHFUNKTION: PIZZA | **VORBEREITUNGSZEIT:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTES | **PORTIONEN:** 6-8

ZUTATEN

340 g frischer hausgemachter Teig,
Raumtemperatur*

120 g geriebener Mozzarella

250 g Ricotta

1 Esslöffel Pesto

1 Teelöffel Persillade

1 Teelöffel Kräuter der Provence

70 g Parmesan

150 g in Scheiben geschnittene gekochte Pilze
(250 g roh)

gehackte Petersilie, zum Garnieren

ANLEITUNG

- 1 Den Boden und die Seiten einer 28 cm großen runden Pfanne mit Olivenöl einfetten. Den Teig mit der Hand ausrollen und in die vorbereitete Pfanne legen, dabei darauf achten, dass die Oberfläche der Pfanne bedeckt ist. Dann den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
- 2 Setze den Zubehörrost in die untere Ebene des Geräts ein und lege dann den Pizzastein darauf. Wähle mit dem linken Drehknopf die Option **PIZZA** und dann mit dem rechten Drehknopf die Option **PAN** und stelle die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücke **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 10 Minuten).
- 3 Entferne die Frischhaltefolie vom Teig und verteile die Hälfte des Mozzarella-Käses gleichmäßig an den Rändern des Teigs und an den Seiten der Form. In einer mittelgroßen Schüssel den Ricotta, das Pesto, die Gewürze und die Hälfte des Parmesans vermengen. Den Teig mit Olivenöl beträufeln, dann mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Ricottamischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dann mit Pilzen, restlichem Parmesan und Mozzarella belegen.
- 4 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PR** **STRT** angezeigt wird, die Tür öffnen und die Pfanne auf den Stein stellen. Schließe die Tür, wähle **START/STOP**, und lasse das Gerät 20 Minuten lang garen. Wenn mehr Zeit erforderlich ist oder eine dunklere Pizza gewünscht wird, die Zeit mit dem rechten Drehknopf erhöhen.
- 5 Nach Beendigung des Garvorgangs die Tür öffnen und die Pfanne herausnehmen. Vor dem Schneiden und Garnieren mit Petersilie 5 Minuten ruhen lassen.

TIPP Für selbstgemachten Teig siehe das Rezept für **TEIG FÜR PIZZA AUS DER PFANNE** auf Seite 85.

TIPP Wenn Du einen Ninja-Pizzastein verwendest, hilft die Zugabe von Mehl auf dem Pizzastein auch dabei, das Ankleben der Pizza oder des Brotes auf dem Stein zu verhindern.



EINFACHES KNUSPRIGES BROT



MITTELSCHWERES REZPT ●●○

FUNKTION: PIZZA | **TEIGGARE:** 14-16 STUNDEN | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 8 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 50 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Typ 550
 11 g Kochsalz
 3 g Trockenhefe
 340 ml lauwarmes Wasser

TIPP Zu diesem Brot passt die karamellierte Zwiebelbutter auf Seite 69.

ANLEITUNG

- 1 Mehl, Salz und Hefe in eine große Schüssel sieben. Mit einem Spatel eine Vertiefung in der Mitte der Mischung formen. Langsam das lauwarme Wasser dazugeben und mischen, bis sich eine grobe Kugel bildet. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 14 bis 16 Stunden lang gehen lassen. Die Größe des Teigs sollte sich verdoppeln.
- 2 Nachdem der Teig gegangen ist, die Luft herausdrücken und ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig zu einem Oval formen und die Enden nach unten einrollen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und auf einer bemehlten Fläche 1 Stunde lang ruhen lassen.
- 3 Nach 1 Stunde mit einem scharfen Messer einen ½ cm breiten Schnitt in die Oberseite des Teigs schneiden.
- 4 Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizzastein darauf legen.
- 5 Mit dem linken Drehknopf **GOURMET ROAST** auswählen. Die Temperatur von **STAGE 1** auf 280 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Den rechten Drehknopf drücken, um **STAGE 2** einzustellen, dann die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 45 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen wird etwa 8 Minuten in Anspruch nehmen).
- 6 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** (Essen hinzufügen) und **PRS STRT** (Start drücken) angezeigt werden, die Klappe öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter den Teig schieben und ihn auf den heißen Stein legen. Die Tür schließen und **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Klappe öffnen und das Brot mit der Schaufel herausnehmen. Das Brot vor dem Aufschneiden vollständig abkühlen lassen.



SMOKER

RÄUCHERN WIE EIN PROFI

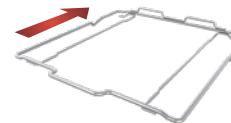
Räuchern muss nicht kompliziert sein. Keine 12 Stunden warten, kein Nachlegen von Holzkohle, kein ständiges Aufpassen. Eine einfache Methode, um allen selbst zubereiteten Speisen tiefe, rauchige Aromen zu verleihen.

1. SCHRITT

EINRICHTEN UND SPEISEN HINZUFÜGEN



- Zuerst den Zubehör-Rost einsetzen und dann das ProHeat-Blech auf em Rahmen platzieren. Zuletzt den Bratrost auf das Hitze-Blech aufsetzen.



- Installieren Sie dann die Pro-Heat Tablett auf dem Rahmen. Zum Schluss, setzen Sie den Bratenrost auf den Pro-Heat Tray.
- Lebensmittel in den Bratenrost geben.



2. SCHRITT

PELLETS HINEINGEBEN

- Eine volle Pelletschaufel aus dem Vorratssack entnehmen.
HINWEIS: Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Den Deckel der Smoker-Box öffnen und diese bis zum Rand mit Pellets füllen. Schließen Sie dann den Deckel der Smoker-Box. Die Klappe muss vollständig geschlossen sein, damit sich das Gerät entzünden kann.
HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.



3. SCHRITT

PROGRAMM

- Mit dem linken Drehknopf **SMOKER** auswählen.
HINWEIS: WOODFIRE FLAVOR wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion SMOKER verwendet wird.
- Mit dem rechten Drehknopf die Temperatur einstellen, dann die Taste **TIME** (Zeit) drücken und mit demselben Drehknopf die Zeit einstellen.
HINWEIS: Zeitangaben in Stunden, nicht in Minuten.
- Auf **START/STOP** drücken, um mit der Zündung zu beginnen. Auf dem Bildschirm erscheint „IGN“.

4. SCHRITT

GAREN

- Für den **SMOKER** gibt es keine Vorheizzeit. Die Pellet-Zündzeit dauert 3-4 Minuten, bevor der Gartimer mit dem Herunterzählen beginnt.

5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „**DONE**“ (Fertig).
- Grill-/Gargut aus dem Ofen nehmen und genießen!

HINWEISE FÜR DEN RÄUCHERMEISTER

Für den **SMOKER** gibt es keine Vorheizzeit.



Je kälter die Zutaten, desto rauchiger das Ergebnis.



Für ein optimales Raucharoma ist es wichtig, die Klappe beim Zugeben oder Wenden von Speisen möglichst nur kurz zu öffnen.



Wenn Sie mehr Pellets hinzugeben möchten, legen Sie eine zweite Pelletschaufel nach, nachdem die erste Füllung komplett verbrannt ist. Die Taste **WOODFIRE FLAVOR** (Woodfire Aromas) 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die neuen Pellets zu entzünden.

GARTABELLE FÜR DAS BBQ-SMOKER



HINWEIS Die Zeit wird in Stunden und nicht in Minuten angegeben.
Zeitangaben in Stunden, nicht in Minuten

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INNENTEMPERATUR
GEFLÜGEL					
Ganzes Hähnchen	1,5 kg	Nach Geschmack würzen	140 °C	1 Stunden 30 Minuten	75-80 °C
Hähnchenschenkel, ohne Haut, mit Knochen	9 (je 150-175 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	30-45 Minuten	75 °C
Hähnchenbrust	6 (je 150-200 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	20-25 Minuten (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	75 °C
Putenschlegel	4-6 Stück (je 800 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	45-60 Minuten	75 °C
Entenbrust	4-6 (je 180 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	25-30 Minuten	65 °C
Ganze Ente	1,8-2 kg	Nach Geschmack würzen	160 °C	1 Stunden 30 Minuten - 2 Stunden	85 °C
Entenkeule	4-6 Stück (je 225 g)	Nach Geschmack würzen	140 °C	1 Stunden 30 Minuten	75 °C
RIND					
Rinderbrust	2 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	6 Stunden (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	85-95 °C
Aus der Oberschale	1-2 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-5 Stunden	85-95 °C
Kurze Rippen, nicht entbeint	8-10 Stück (je 150-250 g)	Nach Geschmack würzen	140 °C	3-4 Stunden	95 °C
SCHWEIN					
Filets	2-3 (je 500 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	45 Minuten	85-95 °C
Lende	4 (je 800 g-1 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	1 Stunden 45 Minuten	60 °C
Rippchen	3 Racks (je 450-650 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	3 Stunden	85-95 °C
Schulter	2,4-3,8 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	4-5 Stunden	85-95 °C
LAMM					
Lammschulter	2 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	5-6 Stunden	85-95 °C
Halbe Lammkeule	2,5 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	5-6 Stunden	85-95 °C
Lammschlegel	4 Stück (je 450 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-4 Stunden	85-95 °C
FISCH					
Kabeljaufilets	3 (je 185 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	15 Minuten	58-60 °C
Makrelenfilets	4 Stück (je 125 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	25 Minuten	58-60 °C
Lachs, ganzes Filet	1-2 (je 600-1000 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	25-30 Minuten	58-60 °C
Forellenfilets	4 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	30 Minuten	58-60 °C

BBQ SMOKER TIPPS

- Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die SmokerBox nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.
- Zutaten müssen nicht auf Raumtemperatur gebracht werden, für ein optimales Raucharoma direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
- Von Fleischstücken mit einer dicken Fettschicht, wie Schweineschulter, ausreichend Fett abschneiden, sodass 1 cm verbleibt. Dann mit der Fettseite nach oben auf das Blech legen.
- Für ein optimales Raucharoma ist es wichtig, die Klappe beim Zugeben oder Wenden von Speisen möglichst nur kurz zu öffnen.
- Beim Räuchern kein Öl zu den Speisen geben. Wenn Öl notwendig ist, sehr wenig zugeben.
- Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, kleine Fleischstücke nach dem Garen bis zu 10 Minuten und große Fleischstücke bis zu 1 Stunde in Aluminiumfolie gewickelt ruhen zu lassen.

KICKSTARTER-REZEPT

GERÄUCHERTE RIPPCHEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: SMOKER | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN |
GESAMTGARZEIT: 3 STUNDEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

3 x 450 g Schweinefleisch, Rippen getrimmt
100 g Gewürzmischung (Ideen auf Seite 104)
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
BBQ-Sauce, zum Servieren



ANLEITUNG



1 Installieren Sie den Zubehör-Rost in der unteren Ebene des Geräts. Bratrost auf das ProHeat-Blech stellen. Die Smoke Box aufziehen. Den Deckel der Smoke Box offen halten und mithilfe der Pelletschaufel die Smoke Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.



2 Die Rippchen auf allen Seiten großzügig mit dem gewünschten Gewürz, Salz und Pfeffer würzen. Die Rippchen auf den Rost im Backblech legen. Die Tür öffnen, das Backblech in den Ofen stellen und dann die Tür schließen.



3 Mit dem Drehknopf **SMOKER** auswählen, die Temperatur auf 120 °C und die Zeit auf 3 Stunden einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).



4 1 Stunde und 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Tür öffnen und die Rippchen so drehen, dass alle Bereiche, die bedeckt waren, nun frei liegen. Die Tür schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.

TIPP Für ein besonders zartes Ergebnis die Rippchen nach einer Stunde großzügig mit BBQ-Sauce bestreichen, in Alufolie einwickeln und zum Garen zurück ins Gerät legen.



5 1 Stunde vor Ende der Garzeit prüfen, ob die Rippchen gar sind. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn ein Thermometer zwischen 85 °C und 95 °C anzeigt. Die Tür öffnen, die Rippchen herausnehmen und vor dem Anschneiden und Servieren 10 Minuten ruhen lassen. Mit der gewünschten Sauce servieren (Ideen auf Seite 104).



HEISS GERÄUCHERTE LACHSFILETS

EINSTEIGER-REZEPT ●○○

FUNKTION: SMOKER | **VORBEREITUNG:** 1 STUNDE 45 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 25 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

80 g Salz
80 g Hagelzucker
6 Lachsfilets (je 120 g), mit Haut
1 Esslöffel Pflanzenöl

HINWEIS Wird die Woodfire Technologie verwendet wird „IGN“ (Zündung) angezeigt und das Gerät beginnt die Pellets zu verbrennen.

ANLEITUNG

1. In einer kleinen Schüssel Salz und Zucker vermischen und den Lachs auf allen Seiten damit bestreuen. 45 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
2. Nach 45 Minuten den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, die Lachsfilets mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den unbedeckten Lachs eine Stunde lang wieder in den Kühlschrank stellen, oder bis er vollständig trocken ist.
3. Lachs aus dem Kühlschrank nehmen. Die Lachsfilets mit Öl einreiben. Den Bratrost auf das ProHeat-Blech stellen und dann den Lachs mit der Haut nach unten darauflegen.
4. Setzen Sie den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts ein. Öffnen Sie die Ofentür, setzen Sie das Blech mit dem Lachs auf den Rahmen und schließen Sie die Tür.
5. Den Deckel der Smoker-Box offenhalten und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Smoker-Box schließen.
6. Mit dem Drehknopf **SMOKER** auswählen, die Temperatur auf 120 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. Drücken Sie auf **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.
7. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die Innentemperatur 65 °C anzeigt, die Klappe öffnen und den Lachs herausnehmen.
8. Den Lachs 5 Minuten ruhen lassen und anschließend mit den gewünschten Beilagen servieren.



SAUCEN

ERGIBT: CA. 500 ml | **ZEIT ZUM MARINIEREN:** 2-12 STUNDEN
AUFBEWAHRUNG: IM KÜHLSCHRANK BIS ZU 2 WOCHEN

Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

MEERRETTICH-MAYONNAISE

250 ml Mayonnaise
 65 ml Balsamico-Essig
 2 Esslöffel brauner Zucker
 1 Esslöffel brauner Senf
 2 Teelöffel Meerrettichzubereitung
 1 Teelöffel Zitronensaft
 1 Teelöffel scharfe Chilisauce
 Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
 nach Belieben

SÜSSE BBQ-SAUCE

250 ml Tomatenketchup
 215 g brauner Zucker
 85 ml Balsamico-Essig
 2 Esslöffel Senf
 1 Esslöffel Worcestershire Soße
 1 Esslöffel Honig
 2 Teelöffel Chilipulver
 Meersalz und gemahlener schwarzer
 Pfeffer, je nach Geschmack

SCHARF UND WÜRZIG

250 ml Tomatenketchup
 215 g brauner Zucker
 85 ml Balsamico-Essig
 2 Esslöffel Senf
 1 Esslöffel Worcestershire Soße
 1 Esslöffel Honig
 2 Teelöffel Chilipulver
 Meersalz und gemahlener schwarzer
 Pfeffer, je nach Geschmack

WÜRZIGE SENF-SAUCE

250 ml Senf
 65 ml Apfelessig
 65 ml Honig
 1 Esslöffel Würze
 1 Esslöffel Sojasauce
 1 Esslöffel Chilipulver
 1 Teelöffel Knoblauchpulver
 Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
 nach Belieben

APFELESSIG-SAUCE

500 ml Balsamico-Essig
 2 Esslöffel brauner Zucker
 1 Esslöffel Tomatenketchup
 1 Esslöffel Chilisauce
 Meersalz und gemahlener schwarzer
 Pfeffer, je nach Geschmack

GEWÜRZMISCHUNGEN

ERGIBT: CA. 125-250 g (ZUTATEN FÜR GRÖßERE MENGE VERDOPPELN) | **WÜRZEN:** GROSSZÜGIG
AUFBEWAHRUNG: BIS ZU 6 MONATE IN EINEM LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN BEHÄLTER, VON LICHT UND WÄRME FERNHALTEN

Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

JAMAIKANISCHE JERK-WÜRZMISCHUNG

1 Esslöffel Knoblauchpulver
 1 Esslöffel Zwiebelpulver
 1 Esslöffel brauner Zucker
 1 Esslöffel getrocknete Petersilie
 2 Teelöffel Cayennepfeffer
 1 Teelöffel gemahlener Zimt
 1 Teelöffel Salz
 ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
 ½ Teelöffel gemahlener Piment
 ½ Teelöffel gemahlene Gewürznelken
 ½ Teelöffel Chiliflocken
 ½ Teelöffel Chilipulver
 ½ Teelöffel Paprikapulver
 ½ TL gemahlene Muskatnuss

BASIS-GRILLGEWÜRZMISCHUNG

55 g brauner Zucker
 60 g geräuchertes Paprikapulver
 3 Esslöffel schwarzer Pfeffer
 2 Esslöffel Salz
 2 Teelöffel Knoblauchpulver
 2 Teelöffel Zwiebelpulver

GEWÜRZMISCHUNG IM MEXIKANISCHEN STIL

2 Teelöffel gemahlener Kümmel
 1 Teelöffel gemahlener Koriander
 1 Esslöffel Salz
 2 Teelöffel Chilipulver
 2 Teelöffel Zwiebelpulver
 2 Teelöffel Knoblauchpulver
 1 Teelöffel getrockneter Oregano
 ½ Teelöffel Chipotle-Chilipulver
 (optional)

SCHARFE GEWÜRZMISCHUNG

1 Esslöffel brauner Zucker
 2 Teelöffel Cayennepfeffer
 1 Teelöffel Salz
 1 Teelöffel geräuchertes
 Paprikapulver
 1 Teelöffel Kreuzkümmel
 ½ Teelöffel Chilipulver

CAFÉ-MOCHA-GEWÜRZMISCHUNG

70 g brauner Zucker
 2 Teelöffel Cayennepfeffer (optional)
 1 Teelöffel Salz
 1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
 50 g Kaffee
 50 g Kakaopulver

CAJUN-GEWÜRZMISCHUNG

1 Teelöffel Knoblauchpulver
 1 Teelöffel Zwiebelpulver
 ½ TL weißer Pfeffer
 ¼ Teelöffel Cayenne-Pfeffer
 1 Teelöffel Salz
 1 Teelöffel Paprikapulver
 ½ Teelöffel Thymian, getrocknet
 1 Teelöffel Oregano, getrocknet

TABLE DES MATIÈRES

Contenu De La Boîte	107
Fonctionnement Du Panneau De Commande.....	108
Technologie Woodfire	110
Granulés Ninja Woodfire	111
Echelle des saveurs Woodfire	111
RÔTISSAGE INTENSE	
Rôtissoire haute température.....	112
Notice d'utilisation.....	114
Tableau de Cuisson Rôtissage Intense.....	116
Recette Pour Démarrer Plateau de poulet saisi au four.....	118
Gambas Grillées à l'ail et au Piment.....	120
Faux-Filet Grillé Accompagné d'un Beurre aux Oignons Caramélisés.....	121
RÔTISSAGE GOURMET	
Notice d'utilisation	122
Tableau de cuisson Rôtissage Gourmet	124
Recette Pour Démarrer Poulet Rôti Croustillant	126
Épaule D'agneau en Cuisson Longue Accompagnée de Légumes Rôtis.....	128
Galette à la Pomme	130

FOUR À PIZZA ARTISANALE

Notice d'utilisation.....	132
Choisissez votre style.....	134
Conseils et astuces pour préparer des pizzas	135
Recettes de pâte à pizza.....	136
Recette pour Démarrer Pizza Façon Artisanale.....	138
Calzone aux champignons, au jambon et à la ricotta	140
Pizza New York	142
Pizza aux Champignons à Pâte Épaisse.....	144
Pain Artisanal Facile à Préparer.....	146

Fumoir

Notice d'utilisation.....	148
Tableau de Cuisson du Fumoir	150
Recette Pour Démarrer Côtes Fumées.....	152
Filets De Saumon Fumés à Chaud.....	154

Sauces & Épices Pour Barbecue.....	156
---	------------

Légende des recettes



VÉGÉTARIEN



VEGAN



Il atteint des températures plus élevées qu'un four traditionnel. Vérifiez que vous disposez de gants adéquats et de surfaces thermorésistantes pour manipuler les accessoires.



Cette icône indique que vous pouvez ajouter des saveurs fumées à votre plat.



SANS NOIX



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS

NINJA TEST KITCHEN

www.ninjatestkitchen.eu


SCANNEZ POUR PLUS DE RECETTES

CONTENU DE LA BOÎTE

Résistant aux intempéries, ce four est conçu pour une utilisation en extérieur.



PIERRE À PIZZA

NICHT NASS WERDEN

Idéal pour des pizzas jusqu'à 30cm ou cuire des pains artisanaux.

Pour éviter les fissures, laissez toujours la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer. Grattez-la légèrement avec un ustensile non métallique. Essayez les résidus restants à l'aide d'un chiffon doux.

PLATEAU ÉLECTRIQUE

Plateau de cuisson, résistant à une chaleur intense (jusqu'à 370°C). Taille: 30*30cm.

NE PAS mettre au lave-vaisselle.

Laissez refroidir avant de laver à la main. Utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et des ustensiles non abrasifs.



GRILLE DE ROTISSAGE

Surélève les gros morceaux de viande pour une cuisson uniforme sur toute la surface. Laissez l'élément refroidir avant de le mettre au lave-vaisselle. En cas de lavage à la main, utilisez un ustensile de nettoyage non abrasif.



COMPARTIMENT À GRANULÉS

Livré entièrement installé dans le compartiment de fumage et sert de doser la quantité parfaite de pellets pour chaque session de fumage.

NE PAS utiliser de solution de nettoyage liquide sur le compartiment à granulés.

Laissez le compartiment refroidir et videz-le après chaque utilisation. Nous recommandons d'utiliser une brosse métallique pour retirer l'accumulation de creosote toutes les 10 utilisations.

SUPPORT POUR ACCESSOIRES

Permet de maintenir la pierre à pizza ou le plateau de cuisson Pro-Heat. Peut être placé en position haute ou basse. Laissez l'élément refroidir avant de le mettre au lave-vaisselle. En cas de lavage à la main, utilisez un ustensile de nettoyage non abrasif.



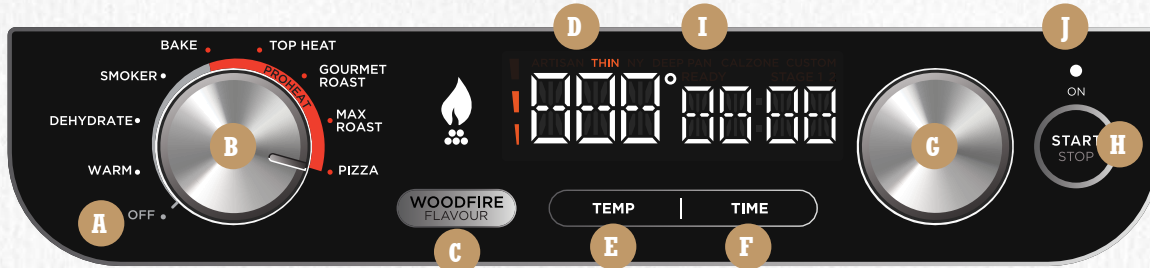
PELLE À PELLETS

Permet de doser la quantité exacte de pellets dont vous avez besoin pour une cuisson avec fumage.

NETTOYER LE FOUR

Laissez l'appareil et les accessoires refroidir avant de déplacer l'appareil et de retirer les accessoires.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



REMARQUE Un interrupteur marche/arrêt est situé à l'arrière de l'appareil. Vérifiez qu'il est en position de marche.

A OFF (ETEINDRE)

TOURNEZ LE BOUTON DE CONTROL DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR SÉLECTIONNER LE PROGRAMME DE CUISSON.

REMARQUE : LORSQUE L'ÉCRAN EST ALLUMÉ, L'APPAREIL EST PRÊT À ÊTRE UTILISÉ. QUAND L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ, ASSUREZ-VOUS QUE LE BOUTON DE CONTROL SOIT BIEN SUR LA POSITION OFF.

B BOUTON DE CONTROL (GAUCHE)

UTILISEZ LA MOLETTE POUR SÉLECTIONNER LES FONCTIONS DE CUISSON: WARM (RÉCHAUFFAGE), DEHYDRATE (DÉSHYDRATER), SMOKER (FUMOIR), BAKE (CUIRE), TOP HEAT (GRIL), GOURMET ROAST (RÔTISSAGE DE GROSSES PIÈCES DE VIANDE), MAX ROAST (RÔTIR), PIZZA.

C WOODFIRE FLAVOUR

Appuyez sur cette touche après avoir sélectionné le mode de cuisson pour ajouter une saveur de feu de bois. Une fois enclenchée, l'icône de flamme s'allumera sur le panneau de commande.

REMARQUE : La technologie Woodfire Flavour ne peut pas être utilisée avec les modes TOP HEAT ou WARM.

IL EXISTE DEUX FAÇONS D'OBTENIR D'AUTENTIQUES SAVEURS DE FEU DE BOIS

1. Le programme SMOKER (FUMOIR) dédié, qui utilise un temps de cuisson long pour des saveurs intenses et des résultats tendres.
2. Ajoutez rapidement une touche de saveurs de feu de bois à l'un des autres modes de cuisson, à l'aide du bouton WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (à l'exception du programme REHEAT (Réchauffer)) C.

D PRÉRÉGLAGES PIZZAS

Lorsque vous sélectionnez la fonction PIZZA, utilisez le bouton de droite pour faire défiler vers le haut et sélectionner le réglage ARTISAN, THIN (Pâte fine), NY (New York style), DEEP PAN, CALZONE, CUSTOM (Mode personnalisable).

E TEMP (TEMPÉRATURE)

La touche TEMP permet de sélectionner la température et de régler à l'aide du bouton de droite.

F TIME (TEMPS)

La touche TIME permet de sélectionner le temps de cuisson et de régler à l'aide du bouton de droite.

G BOUTON DE DROITE

Utilisez ce bouton pour contrôler les fonctions TEMP et TIME, ou pour sélectionner les pré-réglages de pizza.

H START/STOP

Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours. Lorsque vous utilisez le mode PIZZA, appuyez sur la touche START/STOP après chaque pizza ajoutée pour démarrer le minuteur.

REMARQUE : Bien que cela ne soit pas recommandé, il est possible de passer le préchauffage en appuyant sur le bouton de droite pendant 4 secondes.

I READY (PRÊT)

Cet indicateur s'active entre deux cuissons quand la pierre à pizza est complètement chargée/à la bonne température pour commencer la cuisson suivante.

J ON (EN MARCHÉ)

Si l'appareil est en marche, ce voyant s'allume pour signaler que l'appareil est en marche et qu'il est chaud.

MAX ROAST (RÔTISSAGE INTENSE)



Obtenez des résultats grillés, croustillants et caramélisés que votre four ne pourrait pas reproduire. Idéal pour des plats familiaux à cuire en plateau de cuisson, avec des poissons, pièces de viande, légumes et autres aliments de plus petite taille.

GOURMET ROAST (RÔTISSAGE GOURMET)



Comme pour le braisage, commencez à température élevée et terminez à température plus basse pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux. Recommandé pour les grosses pièces de viandes tels que poulet entier ou rôti.

PIZZA



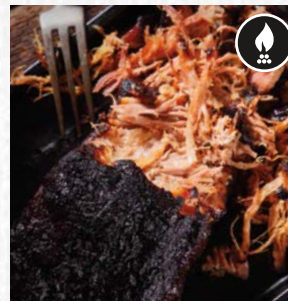
Préparez vos pizzas et calzones préférées à la maison, à partir de produits frais ou surgelés.

TOP HEAT (CHALEUR DE VOÛTE)



Pour apporter une touche finale de gratiné, avec du fromage ou autre.

SMOKER (FUMOIR)



Réalisez une cuisson lente à basse température pour attendrir les grosses pièces de viande. Il n'est pas nécessaire de sélectionner l'option Woodfire sur ce programme. Le fumage est automatique.

BAKE (CUIRE AU FOUR)



Confectionnez des produits de boulangerie avec des croûtes croustillantes et des cœurs moelleux.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)



Enlevez l'humidité des aliments en douceur pour créer des en-cas tels que viande séchée et fruits secs.

WARM (MAINTENIR AU CHAUD)



Gardez vos repas au chaud et prêts à être mangés après cuisson.

**DÉS PLATS AUX
SAVEURS FUMÉES
À TOUTES LES TEMPÉRATURES**

Il suffit d'ajouter les granulés, de sélectionner un mode de cuisson** et d'appuyer sur la touche Woodfire Flavour. Le four se charge du reste.

**HORS MODES WARM ET TOP HEAT : LA TECHNOLOGIE WOODFIRE FLAVOUR EST AUTOMATIQUÉMENT ACTIVÉE AVEC LE MODE SMOKER (FUMOIR).



TECHNOLOGIE WOODFIRE

SAVEURS DE FEU DE BOIS 100 % AUTHENTIQUES

Le compartiment à granulés intégré et les granulés Ninja Woodfire spécialement conçus permettent de créer des arômes de feu de bois riches et pleinement développés. A utiliser comme AROMANT et non comme COMBUSTIBLE. Vous n'avez donc besoin que d'une seule mesure par de cuisson.

COMBUSTION DE GRANULÉS DE BOIS NATUREL

Les granulés Ninja Woodfire ont une taille idéale et sont composés de bois dur de première qualité pour ajouter un maximum de saveurs. Ils ne sont pas utilisés comme combustible.

COMPARTIMENT À GRANULÉS INTÉGRÉ

Une seule dose de pellets dans la boîte à fumoir suffit pour générer la fumée.



AJOUTEZ DES SAVEURS FUMÉES À TOUTES LES TEMPÉRATURES

60 à 170 °C

170 à 260 °C

260 à 340 °C

340 à 370 °C



SAVEUR DE FEU DE BOIS INTENSE



SAVEUR DE FEU DE BOIS SUBTILE



SCANNEZ CE QR CODE pour acheter des granulés Ninja Woodfire

NINJA GRANULÉS WOODFIRE

Utilisez uniquement des granulés Ninja Woodfire pour obtenir les meilleurs résultats, performances et saveurs. La technologie Ninja Woodfire est destinée à un usage exclusif avec les granulés Ninja. L'utilisation de granulés d'autres marques peut entraîner des problèmes de combustion et des résultats non satisfaisants.

ÉCHELLE DES SAVEURS WOODFIRE

MILD

DOUX INTENSE



Quel que soit votre choix, vous pouvez utiliser nos granulés avec toutes vos préparations :



MÉLANGE POLYVALENT

SAVEUR : Équilibrée, subtile, fraîche, douce
COMPOSITION : Cerisier, érable, chêne

MÉLANGE INTENSE

SAVEUR : Barbecue riche et classique
COMPOSITION : Caryer, cerisier, érable, chêne

RÔTISSOIRE HAUTE TEMPÉRATURE

Comment résoudre le casse-tête d'un extérieur caramélisé en évitant la surcuisson à coeur ? Ce four d'extérieur est la solution. Obtenez des peaux croustillantes et dorées et des viandes savoureuses et juteuses grâce à une plage de températures à faire pâlir votre four d'intérieur.

MAX ROAST (RÔTISSAGE INTENSE)



Chaleur maximale pour une cuisson, des saveurs et des textures optimales, et des repas rapides et savoureux.

USAGE OPTIMAL : Morceaux découpés comme les cuisses de poulet, les filets de saumon et les légumes en petits morceaux. Faites cuire les aliments ensemble pour préparer rapidement des repas tout-en-un.

GOURMET ROAST (RÔTISSAGE GOURMET)



Temps de cuisson plus long et processus automatisé en deux étapes pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux avec de grandes quantités d'aliments.

USAGE OPTIMAL : Grosses pièces de viande comme le poulet, l'agneau ou la côte de boeuf. Idéal pour régaler toute une table.

MAX ROAST (RÔTISSAGE INTENSE)

Chaleur maximale pour une cuisson, des saveurs et des textures optimales. Caramélisez et faites griller rapidement de petits ingrédients



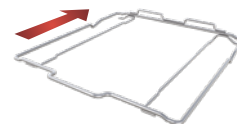
USAGE OPTIMAL : Morceaux découpés comme les cuisses de poulet, les filets de saumon et les légumes en petits morceaux. Faites cuire les aliments ensemble pour préparer rapidement des repas tout-en-un.

ÉTAPE 1

PRÉPARER



- Installez d'abord le support à accessoire.



- Puis, installez le plateau de cuisson Pro Heat (fourni) sur ce support.

IMPORTANT Le plateau électrique doit être installé car il doit être préchauffé avec l'appareil.

ÉTAPE 4

AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque l'appareil est préchauffé, l'écran affiche « **ADD FOOD** » (Ajouter aliments) « **PRS START** » (Appuyer sur Start).
- Tirez le support pour accessoires vers vous, placez les aliments sur le plateau électrique et fermez la porte.
- Appuyez sur **START/STOP**. Le minuteur démarre.

REMARQUE : À mi-cuisson, l'écran indique « **Flip** » (Retourner). Ouvrez la porte et retournez les aliments. « **Flip** » disparaît de l'écran au bout de 30 secondes.



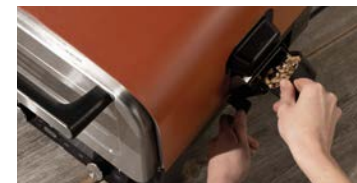
ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS



PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ?
Passez l'étape 2

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut
REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.
- Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés.
REMARQUE : Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et « **DONE** » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Retirez les aliments de l'appareil avec des gants de cuisine résistant aux températures élevées ou des maniques, laissez refroidir, découpez et dégustez.
- Vérifiez que vous avez un support adapté pour poser le plateau, p. ex. un dessous-de-plat en fonte ou une surface en granit.



ÉTAPE 3

PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **MAX ROAST**.



Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.

- Utilisez le bouton de droite pour régler la température, puis appuyez sur la touche **TIME** et utilisez le même bouton pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le préchauffage.
- Pendant que le four préchauffe, commencez à préparer vos aliments.
- Le temps de préchauffage est estimé à environ 15 minutes en fonction de la température réglée.

NOTE : If using woodfire flavour IGN will appear on screen.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Consultez le tableau de cuisson de la page 110. Vous y trouverez des idées, les températures ainsi que les temps de cuisson.
- Utilisez des huiles présentant un point de fumée élevé, comme une huile végétale de tournesol, d'avocat ou de colza, au lieu de l'huile d'olive.
- Si vous utilisez l'une des huiles ci-dessus, badigeonnez-la directement sur les aliments. Ne la versez pas sur le plateau électrique afin d'éviter tout risque d'embrasement.

TABLEAU DE CUISSON RÔTISSAGE GOURMET

SAISIT ET FAIT CROUSTILLER LES VIANDES ET LÉGUMES EN MÊME TEMPS POUR CRÉER UN REPAS COMPLET



ÉTAPE 1 : CHOISISSEZ VOTRE PROTÉINE

ALIMENT	QUANTITÉS (MAXIMALES)	TEMPÉRATURE	ÉPAISSEUR	TEMPS DE CUISSON
PORC				
Côtelettes de porc désossées (avec ou sans graisse)	4 morceaux, 120 à 180 g chacun	315 °C	1,5 à 2 cm	5 à 7 min
Saucisses	6 pièces, 2cm d'épaisseur, 17cm de longueur	280 °C	Standard	8 à 10 min
BŒUF				
Hamburgers de Bœuf	4 morceaux, 110 à 170 g chacun	280 °C	2 cm	10 à 12 min
Entrecôte	4 morceaux, 350 à 400 g chacun	370 °C	2 cm	4 à 6 min (à point)
Faux-filet	2 morceaux, 350 à 400 g chacun	370 °C	2 à 3 cm	6 à 8 min (à point)
Rumsteck	4 morceaux, 350 à 400 g chacun	370 °C	2 à 3 cm	6 à 8 min (à point)
POISSON				
Saumon	4 morceaux, 115 à 170 g chacun	315 °C	2,5 cm	8 min (à point)
Coquilles Saint-Jacques	10 pièces	345 °C	Standard	3 à 4 min
VOLAILLE				
Blanc désossé	4 poitrines, 150 à 200 g chacun	280 °C	2 à 3 cm	13 à 17 min
VEGETARIAN				
Steaks de tofu extra ferme	4 morceaux, 120 à 140 g chacun	345 °C,	1,5 à 2 cm,	4 à 6 min
Halloumi	1 bloc, tranché	315 °C	1 cm	4 min

IMPORTANT: Le temps de cuisson à cœur varie si les morceaux de viande sont plus fins ou plus épais, ou si leur poids est différent de celui indiqué dans le tableau. Ajustez les temps si nécessaire et utilisez un thermomètre externe pour vérifier la température interne.

POUR PLUS D'IDÉES DE RECETTES DE REPAS TOUT-EN-UN AU PLATEAU DE CUISSON, RÉFÉREZ-VOUS PAGE 118.

ÉTAPE 2 : CHOISISSEZ VOTRE LÉGUM

ALIMENT	QUANTITÉS (MAXIMALES)	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUME			
Courgettes	2, coupées en deux	370 °C	5 à 8 min
Brocoli	une tête coupée en deux	315 °C	10 à 12 min
Chou-fleur	340 g, en fleurettes	345 °C	5 à 10 min
Choux de Bruxelles	340 g, coupés en deux	345 °C	8 à 12 min
Pommes de terre grenaille	340 g, coupées en quartiers	315 °C	15 min
Haricots verts	285 g	345 °C	5 min
Oignon	1, coupé en quartiers	345 °C	4 à 6 min
Poivrons rouges (ou mixtes)	285 gr, en cubes	370 °C	3 à 5 min
Champignons de Paris	4 gros champignons de 100 g	315 °C	6 à 8 min
Patate douce	500 gr, en quartiers de 2 cm	280 °C	12 à 15 min
Pommes de terre douces	500g, coupées en quartiers de 2 cm	280 °C	12 à 15 min

PRATIQUES RECOMMANDÉES :

- Le plateau électrique doit être installé sur le support pour accessoires (et non sur la pierre à pizza) et préchauffé dans l'appareil avant la cuisson.
- Une épaisseur de viande de 1 cm ou plus est recommandée. Un morceau plus fin risque de se recroqueviller et la cuisson ne sera pas uniforme.
- Les marinades sucrées ne sont pas recommandées car elles risquent de brûler.
- Sortez les steaks de bœuf du réfrigérateur 1 heure avant utilisation prévue et séchez-le en tapotant.
- Pour éviter un résultat saignant, laissez reposer tous les steaks de bœuf jusqu'à 5 minutes après la fin de la cuisson.
- Pour obtenir des résultats optimaux, appuyez légèrement sur les aliments protéinés afin de maximiser le contact avec le plateau électrique.
- Utilisez des huiles présentant un point de fumée élevé, comme une huile végétale de tournesol, d'avocat ou de colza, au lieu de l'huile d'olive.
- Si vous utilisez l'une des huiles ci-dessus, badigeonnez-la directement sur les aliments. Ne la versez pas sur le plateau électrique afin d'éviter tout risque d'embrasement.
- Selon le résultat de cuisson souhaité, retournez les aliments protéinés à micuisson ou quand l'appareil vous y invite
- Lorsque vous cuisez plusieurs fournées à la suite, n'oubliez pas de vider la graisse/l'huile du plateau électrique afin d'éviter tout débordement.

RECETTE POUR DÉMARRER

PLATEAU DE POULET SAISI AU FOUR

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : MAX ROAST | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON TOTAL : 15 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS



INGRÉDIENTS

2 à 3 petits poivrons mélangés, épépinés et coupés en 8 dans le sens de la longueur

1 gros oignon rouge, pelé, coupé en quartiers épais de 2 cm

1 cuillère à soupe & 2 cuillères à café d'huile végétale, à ajouter séparément

1 cuillère à café de piment doux en poudre

1 cuillère à café d'ail émincé

Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

350 g de pommes de terre grelots, coupées en quatre

Zestes d'un citron vert, coupé en quatre pour décorer

4 hauts de cuisse de poulet avec os et peau (180 à 200 g chacun)

1½ mélange d'assaisonnements pour poulet

Coriandre hachée, pour décorer

PRÉPARATION



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez le plateau électrique dessus. Sélectionnez **MAX ROAST** avec le bouton, régler la température sur 315 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).



2 Dans un grand saladier, mélangez les poivrons et les oignons avec 1 cuillère à café d'huile, le piment en poudre, l'ail, du sel et du poivre. Dans un autre grand saladier, mélangez les épis de maïs doux avec 1 cuillère à café d'huile, les zestes de citron vert, du sel et du poivre. Assaisonnez uniformément les hauts de cuisse de poulet avec la cuillère à soupe d'huile restante, l'assaisonnement cajun, du sel et du poivre.



3 Lorsque l'appareil a fini de préchauffer et que **ADD FOOD** (ajouter aliment) et **PRS START** (appuyer sur **START**) est affiché, ouvrez la porte du four, faites glisser le support de l'accessoire et le plateau de cuisson Pro-Heat, en prenant soin de bien utiliser des gants de protection anti-chaueur et placez le poulet, côté peau vers le bas, sur le plateau. Refermez la porte du four, sélectionnez **START/STOP** et faites cuire pendant 3 minutes.



4 Au bout de 3 minutes, ouvrez la porte, utilisez des pinces pour retourner les hauts de cuisse et déplacez-les sur un côté de la plaque. Ajouter les légumes sur le plateau. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson. Lorsqu'il reste 6,5 minutes, ouvrez la porte, remuez les légumes et retournez les pommes de terre. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.



5 La cuisson est terminée lorsque la température à cœur atteint 75 °C sur un thermomètre à lecture instantanée. Si la cuisson n'est pas suffisante, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte, et transférez le poulet et les légumes sur un plat de service. Décorez de coriandre hachée et de quartiers de citron vert.

NOTE: L'appareil indiquera **FLIP FOOD** pour retourner les aliments à mi-cuisson. Ne pas tenir compte de cette indication et suivre les instructions de recette pour un résultat optimal en fonction de votre recette choisie.

GAMBAS GRILLÉES À L'AIL ET AU PIMENT

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : MAX ROAST | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 7 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 4 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 540 g de gambas crues, décortiquées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
- 50 g de beurre, fondu
- 2 grosses gousses d'ail, pelées et finement émincées
- 1 piment rouge, coupé en petits dés
- 2 cuillères à soupe de persil frais, haché
- ½ citron, pressé
- Pain croustillant, en garniture



CONSEIL: Servir avec du Pain campagnard (recette facile à réaliser, page 146).



PRÉPARATION

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez le plateau électrique dessus.
- 2 Sélectionnez **MAX ROAST** avec le bouton, réglez la température sur 315 °C et le temps de cuisson sur 5 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 7 minutes).
- 3 Dans un saladier, mélangez les gambas, l'huile, du sel et du poivre jusqu'à obtenir un enrobage uniforme.
- 4 Dans un petit saladier, mélangez le beurre, l'ail, le piment, le persil, le jus de citron, du sel et du poivre.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et disposez les crevettes sur le plateau sans les superposer. Fermez la porte du four, sélectionnez **START/STOP** et faites cuire pendant 2 minutes.
6. Lorsque l'appareil indique de retourner les aliments, ouvrir la porte et utiliser une spatule en silicone pour retourner les crevettes. Ajouter le mélange de beurre aux crevettes, mélanger pour un assaisonnement uniforme. Refermez la porte du four, pour continuer à cuire.
7. Lorsque la cuisson est terminée, retirer le plateau et transférer délicatement les crevettes et la sauce dans une assiette de service. Servir avec du pain croustillant.

FAUX-FILET GRILLÉ ACCOMPAGNÉ D'UN BEURRE AUX OIGNONS CARAMELISÉS

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : MAX ROAST | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 8 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 10 À 14 MINUTES (SELON LA CUISSON SOUHAITÉE)
QUANTITÉ : 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 2 faux-filets épais (350 à 400 g chacun) (2 à 2,5 cm d'épaisseur), parés
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
- 1 gros oignon, pelé, coupé en morceaux de 1 cm
- 4 gousses d'ail, pelées
- 115 g de beurre salé, à température ambiante
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire

CONSEIL: Pour de meilleurs résultats de cuisson, retirer l'excédent d'humidité du steak en tapoter de tous les côtés avec du papier absorbant.



NOTE: L'appareil indiquera FLIP FOOD pour retourner les aliments à mi-cuisson. Ne pas tenir compte de cette indication et suivre les instructions de recette pour un résultat optimal en fonction de votre recette choisie.

PRÉPARATION

- 1 Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez le plateau électrique dessus.
- 2 Sélectionnez **MAX ROAST** avec le bouton, réglez la température sur 315 °C et le temps de cuisson sur 14 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 8 minutes).
- 3 Lorsque l'appareil a fini de préchauffer et que **ADD FOOD** (ajouter les aliments) et **PRS STRT** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte du four et placez les oignons et l'ail sur le plateau. Fermer la porte, sélectionnez **START/STOP** pour lancer la cuisson. Cuire 10 minutes en remuant à mi-cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, transférer les oignons et l'ail sur une planche à découper et couper finement. Placer dans un bol moyen avec le beurre, le persil et la sauce Worcestershire et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. Assaisonner selon vos envies.
- 5 Placez les steaks sur le plateau de cuisson et refermez la porte du four pour commencer la cuisson. Pour un résultat saignant, faites cuire 2 à 3 minutes au total, retourner à mi-cuisson. Pour une cuisson à point, cuire 4 minutes en retournant à la mi-cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four et déposer les steaks sur une planche à découper. Servir avec une portion du beurre persillé.

CONSEIL: Il vous reste du beurre ? Vous pouvez le placer dans un récipient hermétique et le conserver au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine ou le placer au congélateur et l'utiliser quand vous le souhaitez.



GOURMET ROAST (RÔTISSAGE GOURMET)

Temps de cuisson plus long et processus automatisé en deux étapes pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux avec des aliments de grande taille.



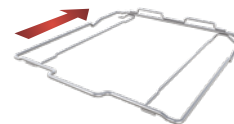
IDEAL POUR: Les légumes et pièces de viande plus grosses comme un poulet entier ou un rôti, canard, épaule de porc ou chou-fleur entier.

ÉTAPE 1

PRÉPARER



- Installez d'abord le support à accessoire.



- Puis, installez le plateau de cuisson Pro Heat (fourni) sur ce support.

IMPORTANT Le plateau électrique doit être installé car il doit être préchauffé avec l'appareil.

ÉTAPE 4

AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque l'appareil est préchauffé, le panneau de commande affiche « **ADD FOOD** » (Ajouter aliments) « **PRS START** » (Appuyer sur Start).
- Tirez le support pour accessoires vers vous. Placez les aliments sur le plateau électrique, puis placez le plateau sur le support. Faites glisser le support dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur **START/STOP**. La température et le temps de l'étape 1 s'affichent et le minuteur démarre.

REMARQUE: Le four passe automatiquement à l'étape 2 une fois l'étape 1 terminée.



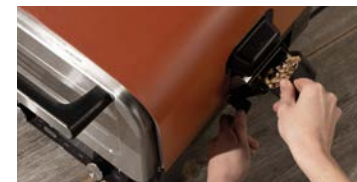
ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS



PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ?
Passez l'étape 2

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut.
REMARQUE: La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.
- Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés.
REMARQUE: Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip et « **DONE** » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Retirez les aliments du four à l'aide de gants de cuisine résistant aux températures élevées.
- Vérifiez que vous avez un support adapté pour poser le plateau, p. ex. un dessous-de-plat en fonte ou une surface en granit.



ÉTAPE 3

PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **GOURMET ROAST**.



Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.

- Le voyant LED de l'étape 1 s'allume : il s'agit de la cuisson à température élevée.
- Utilisez le bouton de droite pour régler la température, puis appuyez sur la touche **TIME**.
- Appuyez sur le bouton de droite. Le voyant LED de l'étape 2 s'allume. Répétez l'étape précédente pour programmer l'étape 2, puis appuyez sur **START/STOP** (le temps de préchauffage est estimé à environ 15 minutes en fonction de la température réglée).

REMARQUE: Si vous utilisez la fonction **WOODFIRE**, **IGN** apparaîtra à l'écran.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Vous débutez dans la cuisson Rôtissage Gourmet ?

Lorsque vous faites cuire un gros rôti, réglez l'étape 1 à 370 °C pendant 10 à 15 minutes pour faire croustiller la viande et préserver le moelleux. Continuez ensuite la cuisson comme vous le feriez dans votre four classique.



SCANNEZ CE QR CODE pour regarder des vidéos pratiques

TABLEAU DE CUISSON DU RÔTI GOURMET

GRÂCE AU PROGRAMME DE CUISSON INTELLIGENT EN 2 PHASES, RÉALISEZ DES RÔTIS AVEC UNE CUISSON TENDRE ET JUTEUSE À CŒUR AVEC UNE CROÛTE RICHE EN SAVEUR.



ALIMENT	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	ÉTAPE 1 : TEMPÉRATURE ET DURÉE	ÉTAPE 2 : TEMPÉRATURE ET DURÉE	ACTION
VOLAILLE					
Poulet entier	1 pièce, 1,2 à 1,5kg	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	330 °C 5 min	140 °C 1 h 30 min	Aucune action requise
Canard entier	1 pièce, 2 kg	Parer l'excédent de peau et de graisse. Tapoter le canard avec du papier absorbant et percer la peau sur toute sa surface avec un cure-dent	310 °C 20 min	150 °C 20 min	Retirer délicatement le plateau du four, en faisant attention à la graisse chaude
BŒUF					
Rôti de bœuf	1 kg, 5 à 6 cm d'épaisseur	Assaisonner de sel et de poivre, selon les besoins	370 °C 5 min	150 °C 20 à 40 min	Pas d'interaction nécessaire
Entrecôte non désossée	1 de chaque, 800-900g, 5cm d'épaisseur		370 °C 5 min	150 °C 20 à 40 min	Pas d'interaction nécessaire
AGNEAU					
Épaule d'agneau	1,7 à 2 kg	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	300 °C 10 min	150 °C 3 heures	Aucune action requise
PORK					
Enchine de porc désossée	1,4 à 1,5 kg, 6 à 7 cm d'épaisseur	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	340 °C 10 min	150 °C 2 heures	Aucune action requise
LÉGUMES					
Chou-fleur entier	1 tête, 750 g, tige et feuilles retirées	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	300 °C 20 min	170 °C 30 min	Cuire côté peau vers le bas
Courge musquée	1 courge de 1,3 kg, coupée en deux dans le sens de la longueur, sans les graines	Assaisonner de sel et de poivre, selon les besoins	300 °C 20 min	300 °C 20 min	Courge musquée

CONSEIL Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille des aliments

ATTENTION: Il est fortement recommandé d'utiliser des gants de protection anti-chaleur résistant aux très fortes températures et d'utiliser une surface résistant aux très fortes chaleur pour déposer le plateau de cuisson après l'avoir sorti du four.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DES ACCESSOIRES ET LA MANIPULATION DE L'APPAREIL, RÉFÉREZ-VOUS À LA PAGE 123.

RECETTE POUR DÉMARRER POULET RÔTI CROUSTILLANT

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : GOURMET ROAST | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 1 H 30 MIN | **QUANTITÉ :** 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1,2 à 1,5 kg de poulet entier, séché en tamponnant avec de l'essuie-tout
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'assaisonnement au choix (thym, romarin, sauge, ail)

DIRECTIONS



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil.



2 Sélectionnez **GOURMET ROAST** avec le bouton de gauche, réglez la température de l'ÉTAPE 1 sur 330 °C et le temps de cuisson sur 5 minutes. Appuyez sur le bouton de droite pour régler la température de l'ÉTAPE 2 sur 140 °C et le temps de cuisson sur 1 h 30 min. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 5 minutes).



3 Badigeonnez entièrement le poulet d'huile et assaisonnez-le généreusement de sel et de l'assaisonnement désiré. Placez la grille de rôtissage dans le plateau électrique, puis placez le poulet sur la grille.



4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et posez le plateau sur le support. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. La cuisson est terminée lorsque la température à cœur atteint 75 °C sur un thermomètre à lecture instantanée. Si la cuisson n'est pas suffisante, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.



5 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte, retirez le plateau avec le poulet et laissez-le reposer pendant 5 à 10 minutes avant de le découper.



ÉPAULE D'AGNEAU EN CUISSON LONGUE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES RÔTIS



RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : GOURMET ROAST | **PRÉPARATION :** 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 3 H 5 MIN | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 demi-épaule d'agneau de 1,7 kg, non désossée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
- 2 gousses d'ail, pelées et finement émincées
- 3 branches de romarin
- 3 gros oignons, pelés et coupés en trois horizontalement
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 200 ml de bouillon d'agneau, de poulet ou de légumes
- 600 g de pommes de terre, pelées et coupées en morceaux de 2,5 cm
- 400 g de carottes, pelées et coupées en deux dans la longueur

CONSEIL Pour obtenir des résultats optimaux, faire mariner l'agneau avec l'huile, l'ail et le romarin dans le réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou toute une nuit.

PRÉPARATION

- Avant la cuisson, sortez l'agneau du réfrigérateur et laissez-le reposer à température ambiante pendant 1 heure. Placez l'agneau, côté peau vers le haut, sur une planche et frottez-le avec de l'huile, du sel et du poivre. Réalisez plusieurs incisions irrégulières dans la peau à l'aide d'un couteau bien aiguisé, puis insérez-y les morceaux d'ail et le romarin.
- Recouvrez le plateau électrique de papier aluminium. Disposez les oignons sur le plateau et badigeonnez-les de vinaigre balsamique. Placez l'agneau sur les oignons, puis versez uniformément le bouillon sur l'ensemble.
- Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Sélectionnez **GOURMET ROAST** avec le bouton de gauche, réglez la température de l'ÉTAPE 1 sur 300 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes. Appuyez sur le bouton de droite pour régler la température de l'ÉTAPE 2 sur 150 °C et le temps de cuisson sur 3 h. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 5 minutes).
- Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et posez le plateau dans le four. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- Lorsqu'il reste 1 heure 30 minutes, retirez le plateau du four. Versez avec précaution le jus du plateau dans un grand saladier, puis ajoutez les pommes de terre et les carottes et mélangez pour les enrober uniformément. Disposez les légumes autour de l'agneau sur le plateau. Remettez le plateau dans le four et fermez la porte pour poursuivre la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte de cuisson, retirez le plateau de cuisson et servez l'agneau avec les légumes rôtis.





GALETTE À LA POMME

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

MODE : BAKE (CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 35 MINUTES
QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à café de cannelle moulue, à ajouter séparément

4 cuillères sucre demerara, à ajouter séparément

Jus d'½ citron

1 cuillère à soupe de farine de maïs

1 cuillère à café d'essence de vanille ou de sucre vanillé

500 g de pommes à croquer pelées, épépinées et coupées en tranches d'½ cm.

230 g de pâte brisée roulée prête à l'emploi

1 gros œuf, battu

PRÉPARATION

- 1 Dans un récipient de taille moyenne, ajoutez 1 cuillère à café de cannelle, 3 cuillères sucre demerara, le jus de citron, la farine de maïs et l'essence de vanille, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez les pommes et mélangez pour les enrober uniformément.
- 2 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus. Sélectionnez **BAKE** avec le bouton principal, réglez la température sur 190 °C et le temps de cuisson sur 35 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).
- 3 Déroulez la pâte et déposez-la sur un plan de travail propre et fariné. Placez la préparation aux pommes au centre de la pâte, en laissant une bordure de 4 cm. Repliez la pâte sur les pommes vers le centre. Badigeonnez les bordures de la pâte avec de l'œuf battu. Dans un petit bol, mélangez 1 cuillère à café de cannelle et 1 cuillère à soupe de cassonade, et saupoudrez uniformément sur la galette.
- 4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la galette et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la galette avec la pelle. Versez un filet de sirop d'érable. Laissez la galette refroidir légèrement avant de servir avec de la crème.

FOUR À PIZZA AUTHENTIQUE

UNE PIZZERIA À LA MAISON

Profitez des saveurs offertes par un véritable four en brique chez vous, dans un format moins encombrant. Avec des températures allant jusqu'à 370 °C, il n'a jamais été aussi simple d'obtenir des bords tachetés, des croûtes croustillantes et des garnitures parfaitement fondantes dignes des professionnels.

ÉTAPE 1

PRÉPARER



- Installez d'abord le support pour accessoires, puis placez la pierre à pizza dessus.
- Si vous cuisinez une pizza Deep Pan, vous devrez la préparer dans un moule prévu à cet effet (vendu séparément).

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Il est important de s'assurer que la pierre à pizza est préchauffée.

Pour obtenir des conseils de préparation des pizzas, consultez la page 135.

ÉTAPE 4

AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque le four est à la bonne température, le panneau de commande affiche « **ADD FOOD** » (Ajouter aliments) « **PRS START** » (Appuyer sur Start). Placez votre pizza directement sur la pierre (nous vous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Ninja, vendue séparément) et fermez la porte.

CONSEIL Si vous n'avez pas de pelle, farinez une planche à découper en bois et utilisez-la pour faire glisser la pizza sur la pierre à pizza.

- Appuyez sur **START/STOP**. Le minuteur démarre.



ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS



PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ? Passez l'étape 2

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut.
 - Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés.
- REMARQUE :** La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.
- REMARQUE :** Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un bip et « **GET FOOD** » (Retirer les aliments) apparaît sur le panneau de commande.
- Sortez la pizza à l'aide de la pelle à pizza Ninja Woodfire (vendue séparément) et laissez-la refroidir légèrement avant de la découper et de la déguster.
- Si vous souhaitez faire cuire une autre pizza, appuyez sur la touche TIME et utilisez le bouton de droite pour régler un nouveau temps de cuisson. Ajoutez la pizza suivante et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le minuteur. Cette méthode permet de cuire jusqu'à 3 pizzas supplémentaires à la suite.

ÉTAPE 3

PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **PIZZA**.



Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.

- Utilisez le bouton de droite pour sélectionner le type de pizza souhaité (Les options s'affichent sur le panneau de commande). Retrouvez les descriptions des types de pizzas à la page suivante.
- Utilisez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson (la température ne peut pas être réglée à moins d'utiliser le mode **CUSTOM** (mode personnalisable)).
- Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 7 à 15 minutes, selon le type de pizza sélectionné).

REMARQUE : Une fois le temps écoulé, le four reste allumé jusqu'à 1 heure pour permettre de réaliser des cuissons consécutives.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Pour cuire plusieurs pizzas à la suite, attendez que le message « ready » (prêt) s'affiche sur le panneau de commande avant d'ajouter la pizza suivante (« ready » indique que la pierre est à nouveau à température et suffisamment chaude pour cuire la pizza suivante).



SCANNEZ CE QR CODE pour découvrir les granulés et accessoires, ou regarder des vidéos pratiques

CHOISISSEZ VOTRE STYLE

ARTISAN



Une croûte moelleuse et gonflée, parsemée de bulles croustillantes. 100 % artisanale.
Recette à la page 138

THIN CRUST



Pizza fine et étirée avec une croûte croustillante. Un incontournable dans les pizzerias.
Recette à la page 138

NEW YORK



Pizza de grande taille, préparée à la main, légèrement dorée avec une croûte souple et moelleuse.
Recette à la page 142

DEEP PAN



Cuite dans un plat profond ou un moule avec une croûte généreuse et moelleuse. Pensez aux pizzas Chicago Style ou sicilienne.
Recette à la page 138

CALZONE



La calzone traditionnelle italienne se compose d'une pâte à pizza pliée en deux sur diverses garnitures, puis scellée.
Recette à la page 140

CUSTOM



Faites cuire des pizzas fraîches ou surgelées selon les consignes de l'emballage. Peut également être utilisé pour la cuisson des pains maison.

CONSEILS ET ASTUCES POUR PRÉPARER DES PIZZAS

ASTUCES POUR LA PÂTE À PIZZA

Pendant que l'appareil préchauffe, farinez votre surface et, à l'aide de vos mains ou d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une surface plane. À mesure que vous étalez la pâte, ajoutez plus de farine si nécessaire pour éviter qu'elle ne colle.

Assurez-vous que la pâte n'est pas collée au plan de travail (le cas échéant, ajoutez de la farine et déplacez la pâte), puis ajoutez la sauce sur la pizza. N'abusez pas des garnitures. Pour éviter une pizza avec une pâte hulide et insuffisamment cuite, il est fortement recommandé de ne pas surcharger la pizza ou de déposer les ingrédients trop tôt sur la pâte.

Farinez votre pelle à pizza, secouez-la doucement sous la pâte puis saécouez-la un peu plus énergiquement pour amener la pizza dessus. Enfouissez directement.

CONSEILS POUR UTILISER LA PELLE À PIZZA

La pelle, la pâte et les garnitures doivent être à température ambiante. C'est quand elle est à température ambiante que la pâte s'étire le mieux et glisse le plus facilement sur la pelle.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de trous dans la pâte, car la sauce risque de coller la pâte à la pelle.

Si la pâte est collée, soulevez-la d'un côté et donnez un léger coup d'air en dessous : Cela créera un effet « hovercraft » et votre pizza devrait glisser plus facilement de la pelle à la pierre.

REMARQUE : Ne laissez pas votre pâte sur la pelle trop longtemps avant de la cuire.



CONSEILS POUR UNE PIZZA SANS GLUTEN

Lorsque vous travaillez avec une pâte sans gluten, utilisez une farine sans gluten pour éviter que la pâte ne colle au plan de travail ou à la pelle à pizza.

Si la pâte est trop friable, ajoutez environ 1 cuillère à soupe d'eau jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Si la pâte est trop humide ou ressemble à une pâte à frire, ajoutez environ 1 cuillère à soupe de farine jusqu'à ce qu'elle soit plus facile à travailler.

Si la pizza est cuite à une température inférieure à 260 °C, faites cuire la pâte en amont pendant environ 5 minutes. Ajoutez ensuite les garnitures et terminez la cuisson.

Pour une croûte plus dorée, badigeonnez-la légèrement d'huile d'olive avant la cuisson.

RECETTES DE PÂTE À PIZZA

CONSEIL : Il vous reste de la pâte ? Placez-la dans un récipient hermétique ou un sac fermé, et congelez-la dans la journée. Veillez à ce qu'elle retrouve **une température ambiante avant de l'utiliser.**

PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE

Peut être utilisée pour les pizzas NY, Calzone et Custom (mode personnalisable)

INGRÉDIENTS

6 g de levure sèche active
370 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
570 g de farine type 00
12 g de sel

Pour 3 portions (300-320g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel et, à l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à obtenir une pâte.
- 3 Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la à la main jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse (environ 5 à 10 minutes). La boule doit être légèrement collante et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.
- 4 Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 h 30.
- 5 Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en 3 pâtons d'environ 300 à 320 g chacun.

PÂTE À PIZZA À CROÛTE FINE

INGRÉDIENTS

3 g de levure sèche active
130 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
260 g de farine type 00
5 g de sel

Pour 2 portions (220g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel et, à l'aide d'une spatule, mélangez sans chercher à rendre la pâte lisse.
- 3 Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la à la main jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse (environ 5 minutes). La boule doit être légèrement collante et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.
- 4 Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer pendant 10 minutes.
- 5 Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en 2 pâtons d'environ 220 g chacun.

Règle à pizza pratique

0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34

PÂTE À PIZZA ARTISANALE

INGRÉDIENTS

500 g de farine type T45
3 g de levure sèche active
10 g de sel
300 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)

Pour 3 à 4 portions (220-240g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez le sel et l'eau et mélangez jusqu'à dissolution. Ajoutez ensuite environ 20 % de la farine et mélangez à l'aide d'une fourchette. Ajoutez la levure et environ 80 % de la farine, et continuez à mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 2 Lorsque le mélange commence à former une boule, transférez-le sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-le avec le reste de la farine (environ 5 à 10 minutes). La pâte doit être lisse.
- 3 Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer à température ambiante pendant 1 h.
- 4 Lorsque la pâte a levé, divisez-la en 3 ou 4 pâtons d'environ 220 à 240 g chacun.
- 5 En cas d'utilisation immédiate, assurez-vous que la pâte est à température ambiante. Sinon, mettez les pâtons dans un récipient hermétique ou un sac fermé, et réfrigérez pendant 24 heures.

PÂTE À PIZZA DEEP PAN

INGRÉDIENTS

6 g de levure sèche active
340 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
570 g de farine type 00
12 g de sel

Pour 3 portions (290g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel et, à l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à obtenir une pâte.
- 3 Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la à la main jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse (environ 5 à 10 minutes). La boule doit être légèrement collante et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.
- 4 Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 h 30.
- 5 Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en 3 pâtons d'environ 290 g chacun.



PÂTE SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

165 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
1 cuillère à café de sucre en poudre
10 g de levure instantanée
12 g d'huile d'olive, à ajouter séparément
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
1 gros œuf, battu
10 g de sel
370 g de farine à pain sans gluten

Pour 2 portions (300g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, mélangez l'eau, le sucre, la levure et 10 g d'huile d'olive. Laissez reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à mousser. Ajoutez ensuite le vinaigre de cidre, l'œuf, le sel et la farine. Mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une boule homogène.
2. Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 h, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Lorsque la pâte a doublé de volume, dégazez-la et divisez-la en deux pâtons égaux d'environ 300 g chacun.

RETROUVEZ DES CONSEILS POUR LES PÂTES SANS GLUTEN EN PAGE 129

RECETTE POUR DÉMARRER PIZZA FAÇON ARTISANALE



RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 3 MINS | **QUANTITÉ :** 1 PIZZA (ENV. 1 À 2 PORTIONS)

INGRÉDIENTS

60 g de sauce pizza

220 g de pâte à pizza fraîche maison, à température ambiante

75 g de mozzarella en boule, coupée en tranches et séchée pour éliminer l'excès d'humidité

REMARQUE Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA ARTISANALE de la page 131. Dans ce cas, prévoyez **1 h 15 supplémentaires** pour la préparation.

DIRECTIONS



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.

REMARQUE Pour une préparation plus facile, laissez la pâte à température ambiante pendant quelques heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment malléable pour s'étirer facilement.



2 Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton de gauche, puis sélectionnez le mode **ARTISAN** et le temps de cuisson sur 3 mins avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 15 minutes).



3 Farinez légèrement un plan de travail propre (cela empêchera la pâte de coller). Étirez et tournez la pâte à la main pour former un cercle de 25 cm de diamètre et d'environ 3 mm d'épaisseur. Veuillez vous référer à la page 136, vous y trouverez une règle pratique pour la pizza !

Conseil Ajoutez de la farine sur la pelle à pizza Ninja évitez que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre.



4 Recouvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un bord de 1,5 cm pour la croûte. Recouvrez ensuite uniformément de tranches de mozzarella. Évitez de surcharger la pizza.



5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pizza et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.



6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la pizza avec la pelle. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de couper et de servir.



CALZONE AUX CHAMPIGNONS, JAMBON ET RICOTTA



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 9 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 CALZONES DE 25 CM

INGRÉDIENTS

2 x 200 g de pâte à pizza crue prête à l'emploi, à température ambiante
150 g de ricotta, égouttée
4 cuillères à soupe de sauce à pizza
40 g de champignons, coupés en petits dés
40 g de jambon cuit, coupé en lanières de 1 cm
Une poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées
100 g de mozzarella râpée
Piment concassé (facultatif)
1 cuillère à café d'origan séché
Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

EMARQUE Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE de la page 136. Dans ce cas, prévoyez 1 h 40 min supplémentaires pour la préparation.

CONSEIL Ajouter de la farine sur la pelle à pizza Ninja évite que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus. Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton de gauche, puis réglez le mode **CALZONE** et le temps de cuisson sur 8 minutes avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).
- 2 Farinez légèrement un plan de travail propre (cela empêchera la pâte de coller). Étalez chaque pâton pour former un cercle de 26 cm d'environ 1/3 cm d'épaisseur. Veuillez vous référer à la page 136, vous y trouverez une règle pratique pour la pizza !
- 3 Étalez la moitié de la ricotta sur la moitié de chaque cercle, en laissant une bordure de 2,5 cm. Répartir 2 cuillères à soupe de sauce à pizza sur la ricotta, puis recouvrir de champignons, de jambon, de mozzarella, de basilic, de piment, d'origan, de sel et de poivre.
- 4 Humidifiez légèrement les bords de la pâte avec de l'eau. Tirez le côté vide de la pâte sur la garniture, puis pressez et pincez les bords pour les sceller. Réalisez trois trous avec un couteau sur le dessus pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous les calzones et transférez-les sur la pierre chaude. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP** et faites cuire pendant 8 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une calzone plus dorée, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez les calzones avec la pelle. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir.





PIZZA NEW YORK

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 7 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 8 MINS
QUANTITÉ : 1 PIZZA (6 À 8 PORTIONS)

INGRÉDIENTS

300 g de pâte à pizza fraîche maison, à température ambiante

75 g de sauce pizza

140 g de mozzarella râpée

GARNITURES (facultatives)

Jambon cru

Chorizo

Artichauts en tranches

Poivrons, coupés en dés ou émincés finement

Oignons, coupés en dés ou émincés finement

Champignons, coupés en dés ou émincés finement

Olives, coupées en dés ou émincées finement

CONSEIL Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE de la page 136. Dans ce cas, prévoyez 1 h 40 min supplémentaires pour la préparation.

REMARQUE Selon les préférences et l'épaisseur de la pâte, un temps de cuisson plus long peut être nécessaire. Dans ce cas, augmentez le temps à l'aide du bouton.

CONSEIL Ajouter de la farine sur la pelle à pizza Ninja évite que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre.

PRÉPARATION

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.
- 2 Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton, puis réglez le mode **NY** et le temps de cuisson sur 8 mins avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 7 minutes).
- 3 Sur un plan de travail légèrement fariné, étirez et tournez la pâte à la main pour former un cercle de 30 cm de diamètre d'environ 1/3 cm d'épaisseur. Veuillez vous référer à la page 136, vous y trouverez une règle pratique pour la pizza !
- 4 Recouvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un bord de 1 cm pour la croûte. Recouvrez ensuite uniformément de mozzarella râpée et des garnitures souhaitées. Évitez de surcharger la pizza.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pizza et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la pizza avec la pelle. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de couper et de servir.



PIZZA AUX CHAMPIGNONS À PÂTE ÉPAISSE

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 20 MINS
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

340 g de pâte à pizza fraîche maison, à température ambiante*
120 g de mozzarella râpée, à ajouter séparément
250 g de ricotta
1 cuillère à soupe de pesto
1 cuillère à café de persillade
1 cuillère à café d'herbes de Provence
70 g de parmesan, à ajouter séparément
150 g de champignons cuits émincés (250 g entiers)
Persil haché pour décorer

PRÉPARATION

- 1 Graissez le fond et les bords d'une poêle de 28 cm de diamètre avec de l'huile d'olive. Étirez et tournez la pâte à la main et placez-la dans la poêle en veillant à en recouvrir toute la surface. Ensuite, couvrez la pâte avec du film alimentaire et laissez-la reposer pendant 10 minutes environ.
- 2 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus. Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton de gauche, puis réglez le mode **DEEP PAN** (Pâte épaisse) et la durée sur 20 minutes avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer le préchauffage (le préchauffage de l'appareil dure environ 10 minutes).
- 3 Retirez le film alimentaire de la pâte et répartissez uniformément la moitié de la mozzarella sur les bords de la pâte et de la poêle. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez la ricotta, le pesto, les épices et la moitié du parmesan. Versez un filet d'huile d'olive sur la pâte, puis formez des « puits » en y enfonçant vos doigts. Étalez uniformément la préparation à base de ricotta sur la pâte, puis garnissez-la de champignons et du reste de parmesan et de mozzarella.
- 4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et posez la poêle sur la pierre. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP** et faites cuire pendant 20 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps de cuisson à l'aide du bouton de droite.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la poêle. Laissez refroidir 5 minutes avant de la découper et de la garnir de persil.

CONSEIL Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA DEEP PAN de la page 137.

CONSEIL Ajouter de la farine sur la pelle à pizza Ninja évite que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre.





PAIN ARTISANAL FACILE À PRÉPARER

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUSSION TOTAL : 50 MIN | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

500 g farine blanche forte
 11 g de sel de table
 3 g de levure à levée rapide
 340 ml d'eau tiède

CONSEIL: Vous pouvez tartiner le beurre aux oignons (recette p.121) pour accompagner votre pain.

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, tamisez la farine, le sel et la levure. À l'aide d'une spatule, créez un puits au centre du mélange. Versez lentement l'eau tiède et mélangez jusqu'à obtenir une boule grossière. Couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 14 à 16 heures. La pâte doit doubler de volume.
- 2 Une fois que la pâte a levé, dégazez-la puis transférez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Façonnez la pâte en forme d'ovale, en repliant les extrémités en dessous. Couvrez avec un torchon humide et laissez reposer sur une surface farinée pendant 1 heure.
- 3 Au bout d'une heure, utilisez un couteau bien aiguisé pour réaliser une incision de ½ cm sur le dessus de la pâte.
- 4 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.
- 5 Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **GOURMET ROAST**. Réglez la température de l'ÉTAPE 1 sur 280 °C et le temps de cuisson sur 5 min. Appuyez sur le bouton de droite pour régler la température de l'ÉTAPE 2 sur 150 °C et le temps de cuisson sur 45 min. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 5 minutes).
- 6 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pâte et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez le pain avec la pelle. Laissez le pain refroidir complètement avant de le trancher.



FUMOIR

UN FUMAGE DIGNE D'UN CHEF BARBECUE, EN TOUTE SIMPLICITÉ

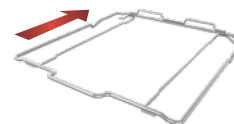
Le fumage n'est pas nécessairement compliqué. Oubliez les longues heures d'attente, le carburant qui manque et la surveillance rapprochée. Nous vous proposons un moyen simple d'apporter des saveurs intensément fumées à toutes vos préparations.

ÉTAPE 1

PRÉPARER ET AJOUTER LES ALIMENTS



- Installez d'abord le support pour accessoires, puis placez le plateau électrique dessus.



Positionnez ensuite la grille de rôtissage sur le plateau.

- Ajoutez les aliments sur la grille de rôtissage.



ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut.

REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.

- Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés. Le couvercle doit être complètement fermé pour que les granulés s'enflamment.

REMARQUE : Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 3

PROGRAMMER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **SMOKER**.

REMARQUE : La technologie WOODFIRE FLAVOUR est automatiquement activée lors de l'utilisation de la fonction SMOKER (Fumoir).

- Utilisez le bouton de droite pour régler la température, puis appuyez sur la touche **TIME** et utilisez le même bouton pour régler le temps de cuisson.

REMARQUE : Le temps est indiqué en heures, pas en minutes.

- Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer l'allumage ; « IGN » (Allumage) apparaît sur le panneau de commande.

ÉTAPE 4

CUIRE

- Le mode **SMOKER** (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage. L'allumage des granulés prend 3 à 4 minutes, puis le minuteur de cuisson commence à décompter.

ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip et « **DONE** » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Il ne vous reste plus qu'à sortir les aliments du four et à déguster.

REMARQUES DU CHEF BARBECUE

Le mode SMOKER (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage.



Plus les ingrédients seront froids, plus les saveurs fumées seront prononcées.



Pour obtenir des saveurs fumées optimales, limitez le temps d'ouverture de la porte au moment d'ajouter ou de retourner les aliments.



Si vous voulez ajouter plus de granulés, versez une autre pelle pleine lorsque la première a fini de se consumer. Appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR pendant 3 secondes pour enflammer les nouveaux granulés.

TABLEAU DE CUISSON AU FUMOIR



Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes. **REMARQUE** : Le temps est indiqué en heures, pas en minutes.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES) PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE	INTERNAL TEMP
VOLAILLE					
Poulet entier	1,5 kg	Assaisonner selon les goûts	140 °C	1h 30 mins	75-80 °C
Cuisses de poulet, avec peau, non désossées	9 pièces (150 à 175g chacune)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	30 à 45 mins	75 °C
Cuisses de poulet désossées	9 à 10 pièces (100 à 125g chacune)	Assaisonnez selon vos préférences	150 °C	20 à 25 mins	75 °C
Poitrine de poulet	6 pièces (150 à 200g chacune)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	20 à 25 mins	75 °C
Cuisses de dinde	4 à 6 pièces (800g chacune)	Assaisonnez selon vos préférences	180 °C	45 à 60 mins	75 °C
Canard entier	1,8 à 2kg	Assaisonnez selon vos préférences	160 °C	1 h 30 à 2 heures	85 °C
Magret de canard	4 à 6 (env. 180g chacun)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	25 à 30 mins	65 °C
Cuisses de canard	4 à 6 (225g chacune)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	1h 30 mins	75 °C
BŒUF					
Poitrine de bœuf	2 kg	Assaisonnez selon vos préférences	120 °C	6 heures (en la retournant à mi-cuisson)	85 à 95 °C
Rôti de bœuf (topside)	1 à 2kg	Assaisonnez selon vos préférences	120 °C	3 à 5 heures	85 à 95 °C
Côtes levées de bœuf, non désossées	8 à 10 pièces (150 à 250g chacune)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	3 à 4 heures	95 °C
PORC					
Filets	2 à 3 (500g chacun)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	45 mins	85 à 95 °C
Longe	4 (800g à 1kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	1h 45 mins	60 °C
Côtes	3 racks (450 à 650g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 heures	85 à 95 °C
Épaule	2,4 à 3,8kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	4 à 5 heures	85 à 95 °C
AGNEAU					
Épaule d'agneau	2kg	Assaisonner selon les goûts	120°C	5 à 6 heures	85 a 95 °C
Gigot d'agneau	2 à 2,5kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	5 à 6 heures	85 à 95 °C
Souris d'agneau	4 à 6 (450g chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 à 4 heures	85 à 95 °C
POISSON					
Filets de cabillaud	3 (185g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	15 mins	58 à 60 °C
Filets de maquereau	4 (125g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	25 mins	58 à 60 °C
Saumon, filet entier	1 à 2 (600-1000g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	25 à 30 mins	58 à 60 °C
Filets de truite	4 (120g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	30 mins	58 à 60 °C

ASTUCES POUR LE FUMOIR

- Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.
- Il n'est pas nécessaire de laisser les aliments préalablement à température ambiante. Sortez-les directement du réfrigérateur pour des saveurs fumées encore plus prononcées.
- Pour les aliments protéinés avec une épaisse couche de gras, tels que l'épaule de porc, enlevez suffisamment de gras pour ne laisser que 1 cm d'épaisseur. Placez ensuite la viande sur le plateau, côté gras vers le haut.
- Pour obtenir des saveurs fumées optimales, limitez le temps d'ouverture de la porte au moment d'ajouter ou de retourner les aliments.
- N'ajoutez aucune huile aux aliments avant de les fumer. Si cela est nécessaire, ajoutez-en seulement une toute petite quantité.
- Pour de meilleurs résultats, emballez les pièces d'aliments protéinés dans du papier aluminium après cuisson, puis laissez-les reposer pendant minimum 10 minutes pour les plus petites et jusqu'à 1 heure pour les plus grosses.

RECETTE POUR DÉMARRER CÔTES FUMÉES

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : SMOKER | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 3 H
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 carrés de côtes de 450 g, coupés en deux
100 g de mélange d'épices (idées à la page 156)
Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
Sauce barbecue, prête à l'emploi ou maison



PRÉPARATION



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Placez la grille de rôtissage sur le plateau électrique. Tirez pour ouvrir la chambre de fumage. Tout en maintenant le compartiment à granulés ouvert, versez la pelle de granulés à l'intérieur jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le compartiment à granulés.



2 Assaisonnez généreusement les côtes de tous les côtés avec le mélange d'épices choisi, du sel et du poivre. Disposez les côtes sur le support dans le plateau. Ouvrez la porte, mettez le plateau dans le four, puis fermez la porte.



3 Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton principal, réglez la température sur 120 °C et le temps de cuisson sur 3 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire).



4 Lorsqu'il reste 1 h 30, ouvrez la porte et tournez les côtes de manière à ce que toutes les parties qui étaient couvertes soient maintenant exposées. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.



5 Lorsqu'il reste 1 heure, commencez à vérifier le résultat de cuisson. La cuisson est terminée lorsque le thermomètre à lecture instantanée indique une température comprise entre 85 °C et 95 °C. Ouvrez la porte, sortez les côtes et laissez reposer pendant 10 minutes avant de découper et de servir. Servez avec la sauce préparée de votre choix.

CONSEIL pour des résultats extra tendres: Lorsque l'écran affiche 1h de cuisson restante, enduire généreusement les travers de porc de sauce BBQ, puis envelopper dans du papier d'aluminium avant de les remettre à cuire dans le four.



FILETS DE SAUMON FUMÉS À CHAUD

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 1 H 5 MIN | TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES | QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 80 g de sel
- 80 g de sucre cristal
- 6 filets de saumon avec la peau, 120 g chacun
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale

PRÉPARATION

- 1** Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil.
- 2** Dans un petit saladier, mélangez le sel et le sucre, puis saupoudrez-en sur le saumon de tous les côtés. Réfrigérez pendant 45 minutes.
- 3** Au bout de 45 minutes, sortez le saumon du réfrigérateur, lavez les filets à l'eau froide et séchez-les en tapotant avec du papier absorbant. Remettez le saumon, non couvert, au réfrigérateur pendant une heure jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.
- 4** Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Open the oven door, then place the tray on the frame then close the door.
- 5** Tout en maintenant le compartiment à granulés ouvert, versez la pelle de granulés à l'intérieur jusqu'à le remplir au maximum. Refermez le compartiment à granulés.
- 6** Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton, réglez la température sur 120 °C et le temps sur 25 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 7** Lorsque la cuisson est terminée et que la température à cœur est de 65 °C, ouvrez la porte et sortez le saumon.
- 8** Laissez reposer pendant 5 minutes avant de le servir avec vos accompagnements préférés.



SAUCES

QUANTITÉ : ENV. 500 ml | **TEMPS DE MARINADE :** 2 À 12 HEURES
CONSERVATION : JUSQU'À 2 SEMAINES AU RÉFRIGÉRATEUR

Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

MAYONNAISE AU RAIFORT

250 ml de mayonnaise
 65 ml de vinaigre de cidre de pomme
 2 cuillères à soupe de sucre brun
 1 cuillère à soupe de moutarde brune
 2 cuillères à café de raifort préparé
 1 cuillère à café de jus de citron
 1 cuillère à café de sauce piquante
 Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

SAUCE BARBECUE SUCRÉE

250 ml de ketchup
 215 g de sucre roux
 85 ml de vinaigre de cidre de pomme
 2 cuillères à soupe de moutarde
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de miel
 2 cuillères à café de piment en poudre
 Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

SAUCE PIQUANTE

250 ml de mayonnaise
 125 ml de sauce chili sucrée
 65 ml d'huile de tournesol
 65 ml de ketchup à la tomate
 2 cuillères à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de moutarde
 2 cuillères à café d'ail séché
 1 cuillère à café d'oignon séché

SAUCE À LA MOUTARDE ÉPICÉE

250 ml de moutarde
 65 ml de vinaigre de cidre de pomme
 65 ml de miel
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de sauce soja
 1 cuillère à soupe de piment en poudre
 1 cuillère à café d'ail séché
 Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

SAUCE AU VINAIGRE DE CIDRE

500 ml de vinaigre de cidre de pomme
 2 cuillères à soupe de sucre brun
 1 cuillère à soupe de ketchup
 1 cuillère à soupe de sauce chili
 Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

ÉPICES POUR BARBECUE

QUANTITÉ : ENV. 125 g À 250 g (DOUBLER LES QUANTITÉS POUR OBTENIR UN PLUS GROS VOLUME)
ASSAISONNEMENT : GÉNÉREUX | **CONSERVATION :** JUSQU'À 6 MOIS DANS UN CONTENANT HERMÉTIQUE À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR

Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

MÉLANGE D'ÉPICES JERK DE JAMAÏQUE

1 cuillère à soupe d'ail séché
 1 cuillère à soupe d'oignon séché
 1 cuillère à soupe de sucre roux
 1 cuillère à soupe de persil séché
 2 cuillères à café de poivre de Cayenne
 1 cuillère à café de cannelle moulue
 1 cuillère à café de sel
 ½ cuillère à café de poivre noir
 ½ cuillère à café de 4 épices
 ½ cuillère à café de clous de girofle moulus
 ½ cuillère à café de piment concassé
 ½ cuillère à café de paprika
 ½ cuillère à café de noix de muscade moulue

MÉLANGE CLASSIQUE D'ÉPICES À BARBECUE

55 g de sucre roux
 60 g de paprika fumé
 3 cuillères à soupe de poivre noir
 2 cuillères à soupe de sel
 2 cuillères à café d'ail séché
 2 cuillères à café d'oignon séché

MÉLANGE D'ÉPICES MEXICAIN

2 cuillères à café de cumin moulu
 1 cuillère à café de coriandre moulue
 1 cuillère à soupe de sel
 2 cuillères à café de piment en poudre
 2 cuillères à café d'oignon séché
 2 cuillères à café d'ail séché
 1 cuillère à café d'origan séché
 ½ cuillère à café de piment chipotle en poudre (facultatif)

MÉLANGE D'ÉPICES ÉPICÉ

1 cuillère à soupe de sucre roux
 2 cuillères à café de poivre de Cayenne
 1 cuillère à café de sel
 1 cuillère à café de paprika fumé
 1 cuillère à café de cumin
 ½ cuillère à café de piment en poudre

MÉLANGE D'ÉPICES DE CAFÉ MOCHA

70 g de sucre roux
 2 cuillères à café de poivre de Cayenne (facultatif)
 1 cuillère à café de sel
 1 cuillère à soupe de paprika fumé
 50 g de café
 50 g de poudre de cacao

MÉLANGE D'ÉPICES CAJUN

1 cuillère à café d'ail séché
 1 cuillère à café d'oignon séché
 ½ cuillère à café de poivre blanc
 ¼ de cuillère à café de poivre de Cayenne
 1 cuillère à café de sel
 1 cuillère à café de paprika
 ½ cuillère à café de thym séché
 1 cuillère à café d'origan séché

SCAN HERE FOR
KAUFEN SIE BEI
À ACHETER SUR
ninjakitchen.eu



**HEIGHT ADJUSTABLE STAND
WITH 1 SIDE TABLE
VERSTELLBARER STÄNDER
SUPPORT RÉGLABLE**



**OVEN COVER
OFENABDECKUNG
HOUSSE POUR FOUR**



**900G PELLETS
PELLET-SETS
SACS À GRANULÉS**



**ADDITIONAL SIDE TABLE
ZUSÄTZLICHER BEISTELLTISCH
TABLE D'APPOINT SUPPLÉMENTAIRE**



**PIZZA PEEL
PIZZASCHALE
PELLE À PIZZA**



**CAST IRON TRAY
TABLETT AUS GUSSEISEN
PLATEAU EN FONTE**

00101EU_IG_QSG_MP_230921_MV2

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

NINJA WOODFIRE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.
NINJA WOODFIRE ist eine Marke der SharkNinja Operating LLC.
NINJA WOODFIRE est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.



DANSK

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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

00101EU_IB_MP_230905_Mv3

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

NINJA WOODFIRE ELECTRIC OUTDOOR OVEN

00101EU

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





REGISTRÉR DIT KØB

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V- 50-60Hz

watt: 2400 W



www.ninjatestkitchen.eu

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



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. For at forhindre mulig skade på miljøet eller folkesundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af dit brugte apparat bedes du anvende de tilgængelige returnerings- og indsamlingsystemer eller kontakte forhandleren, hvorfra du har købt dette produkt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssig, forsvarlig måde.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
Dele og tilbehør	6
Inden første brug	7
Her finder du ovnen	7
Brug i al slags vejr	7
Forlængerledning	7
Tænding af ovnen	7
Sådan monteres tilbehørsrammen:	8
Pillekasse	8
Lær kontrolpanelet at kendel	9
Funktionsknapper	9
Betjeningsknapper	9
Sådan bruger du madlavningsfunktionerne	10
Bag, dehydrer, opvarm	10
Smoker	10
Gourmet roast (gourmetristning)	11
Maks. ristning	11
Pizza	12
Top Heat (Topvarme)	12
Rengøring og vedligeholdelse	13
Fejlfindingsguide	14
Produktregistrering	16
Tilbehør, der kan købes	17

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL UDENDØRSBRUG • LÆS ALLE ANVISNINGER OMHYGGELIGT IGENNEM INDEN ANVENDELSE



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



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



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



Kun til udendørs brug.

⚠ ADVARSEL Manglende overholdelse af disse anvisninger kan resultere i elektrisk stød, brand eller forbrænding, som kan forårsage ejendomsskade, personskade eller død. Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsregler altid overholdes, det vil blandt andet sige:

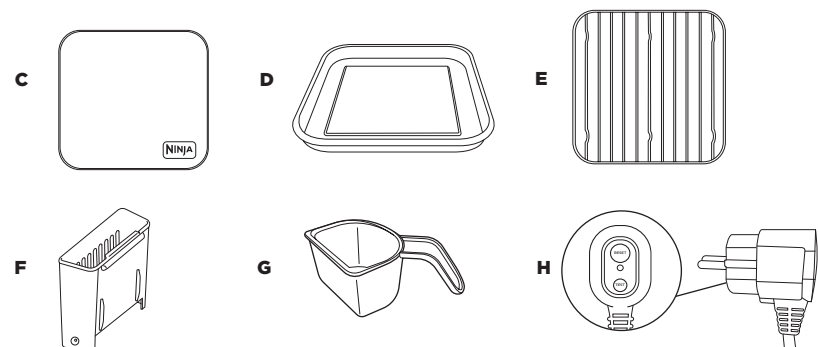
- 1 For at undgå kvælningssfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
- 2 **BRUG IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til.
- 3 Brug **IKKE** ovnen i biler eller både i bevægelse. Forkert brug kan medføre personskade.
- 4 **MÅ IKKE** bruges indendørs. Denne ovn er KUN designet til **UDENDØRS BRUG** i et velventileret område. Hvis det bruges under en overdækning, kan giftige dampe, herunder kulilte, samle sig og forårsage alvorlig personskade eller død.
- 5 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, herunder børn, hvis de har fået vejledning eller anvisninger i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici
- 6 For at undgå skader på ejendom fra flammer eller varme skal du holde en minimumsafstand på 92 cm fra bagsiden, siderne og toppen til vægge, skinner eller andre brændbare konstruktioner.
- 7 Sørg for, at overfladen er plan, stabil, ren og tør. Apparatet **MÅ IKKE** placeres nær kanten af overfladen, hvor ovnen er placeret, under drift.
- 8 Vær forsigtig, når du åbner ovnen for at undgå forbrændinger. Åbn **ALTID** lågen delvist, før den åbnes helt, for at kontrollere, om det blusser op, da nogle fødevarer kan få fedtstoffer, olier eller fedt til at sprøjte og skabe opblussen eller flammer.
- 9 Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Børn **MÅ IKKE** rengøre eller vedligeholde apparatet.
- 10 Apparatet skal forsynes via en reststrømsenhed (RCD) med en nominel reststrøm på højst 30 mA. Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- 11 Der følger en kort strømledning med for at undgå, at børn kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og at ingen snubler i den, hvilket kan forekomme med en længere ledning. En længere aftagelig strømforsyningsledning eller forlængerledninger er tilgængelige og kan bruges, hvis der udvises forsigtighed.
- 12 For at undgå tingskade og forbrændinger fra ild eller varme, skal der **ALTID** holdes en sikker minimumsafstand på mindst 30 cm til pillebeholderen ved rygning. Der kan komme små flammer ud af pillebeholderen, hvis ovnlåget løftes, når det blæser.
- 13 For at undgå forbrændingsskader skal du **ALTID** bruge pilleskeen, når du tilføjer piller til røggassen. Du **MÅ IKKE** tilføje piller med hånden.
- 14 For at undgå forbrændings- og tingskade skal du sørge for, at låget på røggassen er helt lukket for at forhindre flammer i at slippe ud.
- 15 Pillerne kan fortsætte med at brænde, efter tilberedningstiden er færdig. Rør eller fjern ikke røggassen, før ovnen er holdt op med at ryge, pillerne er brændt helt ned, og røggassen er afkølet.
- 16 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering samt opbevaring, og inden du tager dele af, sætter dem på eller opbevarer dem for at undgå personskade og forbrændinger.
- 17 Du **MÅ IKKE** lade pillerne flyde over i pillekassen. Hvis du gør det, vil der indføres ilt, hvilket fører til forbrænding, flamme og beskadigelse af enheden, hvilket kan resultere i forbrændingsskader.
- 18 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grydelapper eller grillhandsker og holde i apparatets håndtag. Anbefal brug af langskaftede til anbringelse eller fjernelse af ingredienser.

- 19 Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug. Kurven bliver meget varm under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner tilbehør fra apparatet. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed ved brug af produktet. Vi anbefaler brug af langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.
- 20 Sørg **ALTID** for, at ovnen er helt afkølet, før du slipper og fjerner kogepladerne eller flytter dem for at undgå forbrændinger eller personskade.
- 21 Brug **IKKE** apparatet, uden at pizzastenen eller bradepanden er installeret.
- 22 For at beskytte mod elektrisk stød bør ledningen og forlængerledningen placeres, så de ikke hænger hen over køkkenbordet eller bordpladen, hvor børn kan trække i dem, eller så man kan snuble over dem. Hold ledningstilslutningen tør og **UNDGÅ** nedsænke ledning, stik eller hovedenhedens hus i vand eller anden væske.
- 23 Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
- 24 Brug **ALDRIG** en stikkontakt placeret under bordoverfladen.
- 25 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 26 Du **MÅ IKKE** placere apparatet eller lade ledningen berøre varme overflader.
- 27 Anvend kun anbefalet tilbehør, der følger med dette apparat eller er godkendt af SharkNinja. Brug af tilbehør eller udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan medføre risiko for brand eller personskade.
- 28 Inden evt. tilbehør anbringes i ovnen, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.
- 29 Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 30 Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 31 Placer **ikke** noget på toppen af produkter, når låget er lukket under brug eller opbevaring.
- 32 Sørg for, at grillpladen er indsat korrekt og er sikkert fastlåst.
- 33 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning
- 34 Hvis der opstår brand i fedtstoffet, eller apparatet udsender sort røg, skal du straks trække stikket ud. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 35 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå potentielle sygdomme skal du **ALTID** bruge et eksternt termometer til at måle, om din mad har nået den anbefalede kerntemperatur.
- 36 Brug **KUN** ægte fødevarer godkendte træpiller fra Ninja i din enhed.
- 37 Brug **ALDRIG** brændstoppiller, hårdt træ, trækul, flydende brændstoffer eller andet brændbart materiale, med undtagelse af Ninja-piller, i røggassen.
- 38 Hold hænder og ansigt væk fra røggassen, når enheden er varm og i brug.
- 39 Sørg for **ALTID** at have en ildslukker egnet til elektriske brande tilgængelig, mens du betjener rygeren.
- 40 Opbevar **ALTID** træpiller på et tørt sted, væk fra varmeproducerende apparater og andre brændstofbeholdere.
- 41 Hold din rist ren, og lad ikke overskydende fedt eller aske samle sig indvendigt eller på røggassen og patronen. Hvis du gør det, øges risikoen markant for en fedtbrand og yderligere røg, som kan forringe smagen af din mad.
- 42 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- 43 For at afbryde apparatet skal du trykke på sluk-knappen og trække stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.
- 44 Rengør **IKKE** dette produkt med en vandspray eller lignende.
- 45 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 46 Opbevares indendørs, når det ikke er i brug i længere perioder.
- 47 Opbevares utilgængeligt for børn.
- 48 Ovnens må **IKKE** stå udækket udsat for vind og vejr. Du **MÅ ALDRIG** bruge ovnovertrækket, når det opbevares udendørs.

GEM DISSE ANVISNINGER.

DELE OG TILBEHØR

- A Samlet Hovedenhed (ledning ikke vist)
- B Tilbehørsramme
- C Pizzasten
- D Pro-Heat-bakke
- E Stegerist
- F Pillekasse
- G Pilleske
- H Ledning og RCD-stik
- I ON/OFF Switch



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

INDEN FØRSTE BRUG

- 1 Fjern al emballage og tape fra ovnen.
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Skyl tilbehørsrammen, Pro-Heat-bakken og stegeristen i varmt sæbevand. Skyl og aftør derefter omhyggeligt.
- 4 Brug **IKKE** slibende børster eller svampe på tilberedingsoverfladen. Belægningen kan blive beskadiget.

BEMÆRK: Gør **IKKE** pizzastenen våd, og kom den ikke i opvaskemaskinen. Anbring den i ovnen, når al emballage er fjernet.

BEMÆRK: Vi anbefaler, at alt tilbehør anbringes i ovnen, som herefter indstilles til at køre med funktionen Bagning ved 370 °C i 20 minutter uden mad. Dette fjerner alle rester og er ikke skadeligt for ovnens ydeevne.

Fortsæt med at følge vejledningen på side 8 og 9, før du forsøger at gøre dette.

FØR FØRSTE BRUG - FORTSAT

HER PLACERER DU OVNE

Placer ovnen på en stabil og jævn overflade. Det er vigtigt at den kan understøtte vægten og størrelsen af produktet. Undersiden forbliver kølig, og du kan derfor placere ovnen på enhver overflade. Placer ovnen mindst 90 cm fra vægge eller alt ovenover på grund af udledning af varme og røg.



BRUG I AL SLAGS VEJR

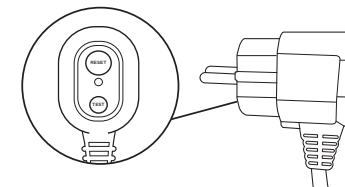
Denne ovn er sikker at bruge i al slags vejr. Hovedenheden er klassificeret som IPX4, og stikket IP66. RCD-stikket giver yderligere beskyttelse, og er designet til at slå fra, hvis der skulle være problemer med kredsløbet. Når enheden ikke er i brug, anbefaler vi at du dækker den til, så den bliver ved med at se bedst muligt ud. Når enheden er sikker, men den vil vise tegn på nedbrydning, hvis den udsættes for vejret.

FORLÆNGERLEDNING

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

SÅDAN TÆNDES GRILLEN

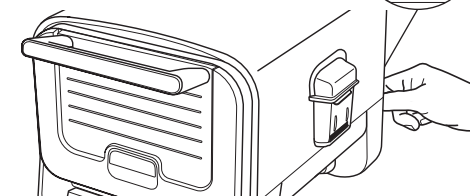
- 1 Slut RCD til en stikkontakt. Tænd for kontakten.
- 2 Tryk på NULSTIL-knappen på RCD. Lyset nedenfor NULSTIL-knappen bør lyse rødt. Prøv en anden stikkontakt, hvis dette ikke er tilfældet. Bemærk: Det kan være svært at se lyset, hvis der er direkte solskin.



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

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

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



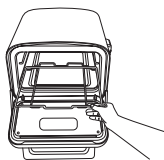
- 6 Drej nu drejeknappen på forsiden af kontrolpanelet, og drej den til den ønskede funktion. Displayet bør lyse og vise tid eller temperaturer. Grillen er nu klar til brug.

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

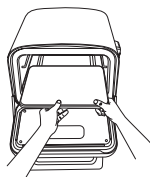
FØR FØRSTE BRUG - FORTSAT

SÅDAN MONTERES TILBEHØRSRAMMEN:

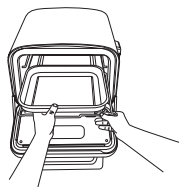
- 1 Monter tilbehørsrammen i bunden af ovnen (øverste niveau, hvis Top Heat-funktionen anvendes).



- 2 Hvis du tilbereder pizza, skal du placere pizzastenen på tilbehørsrammen.



- 3 Ved alle andre funktioner skal du fjerne pizzastenen og placere Pro-Heat-bakken i tilbehørsrammen.



- 4 Hvis du bruger stegeristen, skal du lægge den i Pro-Heat-bakken.

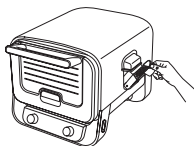


RØGKASSE

Montering af røgekassen: For at installere røgekassen skal du åbne ved at sætte fingeren på sideindsatsen, så kassen forbliver åben, og indsætte den aftagelige røgekasse, så den sidder godt fast.



Sådan tilføjer du Ninja Woodfire™-piller: Fyld pilleskeen til toppen, og udjævn for at undgå spild. Mens du holder låget til røgekassen åbent, skal du hælde pillerne i, indtil den er fyldt til randen. Luk derefter låget på røgekassen.

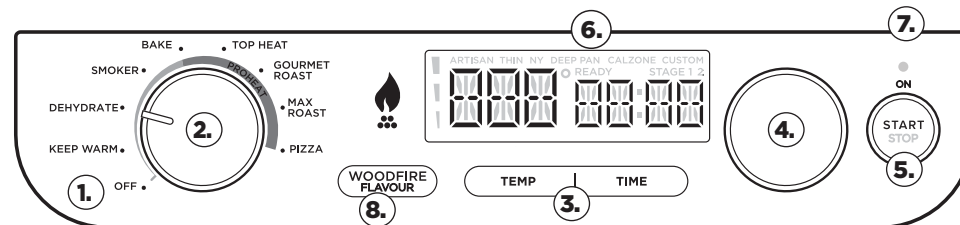


Brug kun Ninja Woodfire-piller for at få de bedste resultater samt den bedste ydeevne og smag.

Fjernelse og rengøring af røgekassen: For at undgå forbrændinger skal pillerne køle helt af, før de tages ud af ovnen og rengøres.



LÆR NINJA WOODFIRE-UDENDØRSOVNEN AT KENDE



FUNKTIONER

Drej på den venstre drejeknap for at vælge den ønskede funktion eller for at slukke for ovnen.

WARM (OPVARM): Hold måltiderne varme og klar til at blive spist efter tilberedning.

DEHYDRATE (DEHYDRÉR): Fjern forsigtigt fugt med henblik på snacks som f.eks. tørret kød og frugt.

SMOKER: Langsom tilberedning ved lav varme til at blive spist efter tilberedning.

BAKE (BAG): Lav luftigt bagværk med sprøde skorper.

TOP HEAT (TOPVARME): Smelt hurtigt toppings, eller lav smukt brunede overflader.

GOURMET ROAST (GOURMETRISTNING): Start højt og slut lavt, og få en sprød yderside med et saftigt indre.

MAKS. RISTNING: Få kulbrændte, sprøde, karamelliserede resultater, som en traditionel ovn ikke kan skabe.

PIZZA: Lav pizza på den måde, du foretrækker, derhjemme fra frisk til frossen

Artisan - pizzaer i Artisan-stil er kulbrændte på ydersiden af den tynde, sprøde skorpe og stables højt med frisk mozzarellaost.

Tynd - en tyndere skorpe understøtter en række tyndt skårne ingredienser, der tilberedes hurtigt.

Pan - en tykkere skorpe og brug af en dyb pande betyder, at du kan stable dine ingredienser, da den bager i længere tid end med en tynd skorpe.

New York Style - tyndere skorpe med masser af mozzarellaost med lav fugtighed stablet oven på. Osten når næsten ud til kanten af dejen og efterlader ca. 2,5 cm til at håndtere pizzaslicen, når du spiser den.

Calzone - følg anvisningerne på æsken for at opnå de bedste resultater.

Hjemmelavet - brug din foretrukne skorpe, og tilføj dine yndlingsingredienser for at skabe din egen hjemmelavede pizza.

BETJENINGSKNAPPER/DREJEKNAPPER/INDIKATORLYS

- 1 **OFF (SLUKKET):** Når enheden ikke er i brug, skal du sørge for, at drejeknappen er i positionen OFF (SLUKKET).
- 2 **VENSTRE DREJEKNAP:** Brug denne drejeknap til at vælge den ønskede tilberedningsfunktion.
- 3 **TEMP/TIME-KNAPPER:** Tryk på knappen TEMP, og brug derefter højre drejeknap til at vælge den ønskede temperatur. Tryk på knappen TIME (TID), og drej på højre drejeknap for at vælge den ønskede tid.
- 4 **HØJRE DREJEKNAP:** Brug denne drejeknap sammen med knapperne TEMP og TIME (TID) til at justere temperaturen og tiden og til at vælge pizzatype.
- 5 **START/STOP-KNAP:** Tryk på START/STOP-knappen for at starte eller stoppe den aktuelle tilberedningsfunktion.

BEMÆRK: Selvom det ikke anbefales, kan forvarmning springes over ved at trykke på højre drejeknap og holde den inde i fire sekunder.

6. READY (KLAR): Når du tilbereder flere pizzaer, lyser READY (KLAR)-indikatoren, hvilket angiver, at pizzastenen har nået en temperatur, hvor den næste pizza kan tilberedes.

7. ON (TÆNDT): Hvis ovnen er tændt og ikke i OFF (SLUKKET)-positionen, lyser denne lampe, hvilket angiver, at ovnen stadig er tændt og varm. Når ovnen ikke er i brug, skal du dreje på den venstre drejeknap til positionen OFF (SLUKKET).

8. SMAG AF TRÆKUL: Tryk for at tilføje en smag af trækul til maden. (Kan ikke bruges til WARM (OPVARM)).

BEMÆRK: Woodfire-teknologi antændes ikke, hvis røgekassen ikke er fyldt til randen med piller

BRUG AF NINJA WOODFIRE -UDENDØRSOVNEN

Bag, dehydrer, opvarm BAGNING

FORUDINDSTILLING: 285 °C, 15 minutter
INTERVAL: 145-370 °C, 1 min - 2 timer

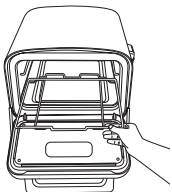
DEHYDRERING

FORUDINDSTILLING: 65 °C, 6 timer
INTERVAL: 25-90 °C, 1 - 12 timer

WARM (OPVARM)

INTERVAL: 30 min - 3 timer

- 1 Monter tilbehørsrammen i bunden af ovnen.
- 2 Drej på venstre drejeknap for at vælge BAKE (BAG), DEHYDRATE (DEHYDRÉR) eller WARM (OPVARM).



- 3 Hvis du planlægger at bruge **SMAGEN AF TRÆKUL**, skal du trække røggassen åben og bruge pilleskeen til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen. Tryk derefter på knappen **WOODFIRE FLAVOUR (SMAG AF TRÆKUL)**.

BEMÆRK: Knappen WOODFIRE FLAVOUR (SMAG AF TRÆKUL) kan ikke bruges sammen med BAKE (BAG).

- 4 Tryk på knappen TEMP, og brug derefter højre drejeknap til at indstille temperaturen. Tryk på knappen TIME (TID), og brug derefter højre drejeknap til at indstille tiden.
- 5 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. Den anslåede forvarmningstid er 5 til 25 minutter afhængigt af den indstillede temperatur. Hvis du bruger smag af trækul, vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter ovnen begynder at forvarme (PRE).

BEMÆRK: Der er ingen forvarmningstid for funktionerne WARM (OPVARM) og DEHYDRATE (DEHYDRÉR).

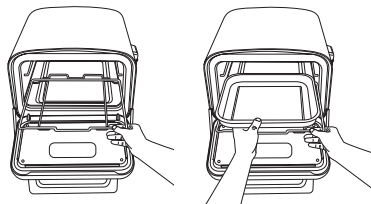
- 6 Begynd at tilberede ingredienser, mens ovnen forvarmer.
- 7 Når ovnen er forvarmet, vises ADD FOOD (TILSÆT MAD), PRS START (TRYK PÅ START) på displayet.
- 8 Brug ovnhandsker til at trække rammen ud, og sæt panden med ingredienser på rammen.
- 9 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen. Timeren begynder at tælle ned.
- 10 Når tilberedningstiden er færdig, bipper ovnen og viser DONE (FÆRDIG).
- 11 Brug ovnhandsker til at tage mad ud af ovnen. Lad den hvile, og servér den.



Smoker

Forudindstilling: 120 °C, 4 timer
Interval: 120-180 °C 10 min - 12 timer

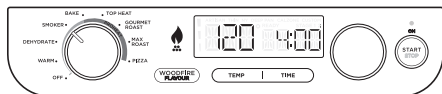
- 1 Monter tilbehørsrammen i bunden af ovnen, og anbring derefter Pro-Heat-bakken ovenpå den. Anbring stegeristen i panden (valgfrit).



- 2 Drej på den venstre drejeknap for at vælge SMOKER.
- 3 Læg ingredienserne på stegeristen eller Pro-Heat-bakken.



- 4 Træk røggassen åben, og brug pilleskeen til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen.
- 5 Tryk på knappen TEMP, og brug derefter højre drejeknap til at indstille temperaturen. Tryk på knappen TIME (TID), og brug derefter højre drejeknap til at indstille tiden.



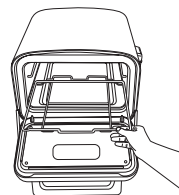
- 6 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang. Der er ingen forvarmningstid for Smoker-funktionen. Pillerne gennemgår en tændingscyklus (IGN) i 3-4 minutter, hvorefter ovnen begynder at tilberede maden, og timeren begynder at tælle ned.
- 7 Når tilberedningstiden er færdig, bipper ovnen, og displayet viser DONE (FÆRDIG).
- 8 Brug ovnhandsker til at fjerne mad fra ovnen. Lad den hvile, og servér den.

BEMÆRK: Woodfire-teknologi antændes ikke, hvis røggassen ikke er fyldt til randen med piller

Gourmetristning

Forudindstilling: 280 °C, 10 minutter (stadie 1)
Interval: 280-370 °C, 1 min - 3 timer

- 1 Monter tilbehørsrammen i bunden af ovnen.
- 2 Drej på venstre drejeknap for at vælge GOURMET ROAST (GOURMETRISTNING).

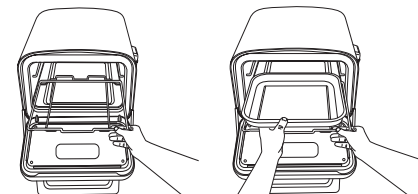


- 3 Hvis du planlægger at bruge **WOODFIRE FLAVOUR (SMAGEN AF TRÆKUL)**, skal du trække røggassen åben og bruge pilleskeen til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen. Tryk på knappen **WOODFIRE FLAVOUR (SMAG AF TRÆKUL)**.
- 4 Trin 1-LED lyser; dette er den høje temperaturindstilling.
- 5 Tryk på knappen TEMP, og brug derefter højre drejeknap til at indstille temperaturen. Tryk på knappen TIME (TID), og brug derefter højre drejeknap til at indstille tiden.
- 6 Tryk på den højre drejeknap, og trin 2-LED tændes. Gentag det forrige trin for at programmere trin 2.
- 7 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. Den anslåede forvarmningstid er 25 minutter afhængigt af den indstillede temperatur. Hvis du bruger Smag af trækul, vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter ovnen begynder at forvarme (PRE).
- 8 Når ovnen er forvarmet, vises ADD FOOD (TILSÆT MAD) PRS START (TRYK PÅ START) på displayet.
- 9 Træk tilbehørsrammen fremad, og sæt panden med ingredienser på rammen. Luk lågen.
- 10 Tryk på START/STOP for at starte timeren. Trin 1-temperatur og -tid vises, og timeren begynder at tælle ned. Ovnen skifter automatisk til trin 2-indstillinger, når trin 1 er færdigt.
- 11 Når tilberedningstiden er færdig, bipper ovnen og viser DONE (FÆRDIG).
- 12 Brug ovnhandsker til at tage mad ud af ovnen. Lad den hvile, og servér den.

Maks. ristning

Forudindstilling: 370 °C, 5 minutter
Interval: 240-370 °C, 1 min - 1 timer

- 1 Monter tilbehørsrammen i bunden af ovnen, og anbring derefter Pro-Heat-bakken oven på den.



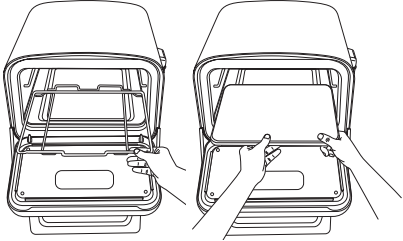
VIGTIGT: Pro-Heat-bakken skal installeres, da den skal forvarmes sammen med ovnen.

- 2 Drej på venstre drejeknap for at vælge MAX ROAST (MAKS. RISTNING).
- 3 Hvis du planlægger at bruge **WOODFIRE FLAVOUR (SMAG AF TRÆKUL)**, skal du trække røggassen åben og bruge pilleskeen til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **UNDGÅ** at overfylde røggassen. Tryk derefter på knappen **WOODFIRE FLAVOUR (SMAG AF TRÆKUL)**.
- 4 Tryk på knappen TEMP, og brug derefter højre drejeknap til at indstille temperaturen. Tryk på knappen TIME (TID), og brug derefter højre drejeknap til at indstille tiden.
- 5 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning.
- 6 Mens ovnen forvarmes. Begynd at forberede ingredienserne. Den anslåede forvarmningstid er 25 minutter afhængigt af den indstillede temperatur.
- 7 Når ovnen er forvarmet, vises ADD FOOD (TILSÆT MAD) PRS START (TRYK PÅ START) på displayet.
- 8 Brug ovnhandsker til at trække rammen ud, og læg ingredienserne på panden.
- 9 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen. Timeren begynder at tælle ned.
- 10 Når tilberedningstiden er færdig, bipper ovnen og viser DONE (FÆRDIG).
- 11 Brug ovnhandsker til at tage mad ud af ovnen. Lad den hvile, og servér den.

BEMÆRK: Enheden bipper og viser FLIP (VEND) i 30 sekunder. Vi anbefaler at vende, men det er valgfrit.

Pizza

- 1 Monter tilbehørsrammen i bunden af ovnen, og anbring derefter pizzastenen oven på den.



BEMÆRK: Hvis du tilbereder Pan-pizza, skal du gøre det i en dyb pande (medfølger ikke).

- 2 Drej på venstre drejeknap for at vælge PIZZA.
- 3 Hvis du planlægger at bruge **WOODFIRE FLAVOUR (SMAG AF TRÆKUL)**, skal du trække røggassen åben og bruge piller til at fylde røggassen til randen med Ninja Woodfire-piller. **Overfyld IKKE** røggassen. Tryk på knappen **WOODFIRE FLAVOUR (SMAG AF TRÆKUL)**.
- 4 Brug højre knap til at vælge den ønskede forudindstillede pizzatype (Artisan, tynd, pan, New York Style, calzone eller hjemmelavet).
- 5 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. Den anslåede forvarmningstid er 10-25 minutter afhængigt af den indstillede temperatur. Hvis du bruger Woodfire Flavour (Smag af trækul), vil pillerne gennemgå en tændingscyklus (IGN), hvorefter ovnen begynder at forvarme (PRE).

BEMÆRK: Temperaturen kan kun indstilles ved hjælp af MANUAL (MANUEL).

- 6 Brug højre drejeknap til at indstille TIME (TID). Indstilling af TIME (TID) er forskellig for PIZZA. Dette indstiller pizzaens tilberedningstimer (svarer til en ovtimer). Når tiden er gået, forbliver ovnen tændt i op til en time til tilberedning af pizzaer fra start til slut.
- 7 Når ovnen har nået temperaturen, vises ADD FOOD (TILSÆT MAD) PRS STRT (TRYK PÅ START). Læg pizzaen direkte på stenen.
- 8 Tryk på START/STOP igen, og timeren begynder at tælle ned.

BEMÆRK: Vi anbefaler at bruge Ninja Pizza Peel (pizzaspade), der sælges separat. Hvis du ikke har en pizzaspade, skal du bruge skærebrættet eller undersiden af en bagepande med mel til at anbringe pizzaen på stenen.

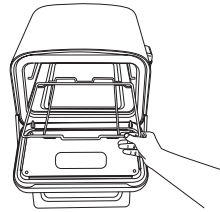
- 9 Når tilberedningstiden er færdig, bipper ovnen, og displayet viser GET FOOD (TAG MADEN). Brug en pizzaspade til at fjerne pizza fra ovnen.

BEMÆRK: COOKING BACK-TO-BACK PIZZAS - for at opnå de bedste resultater skal du vente, indtil READY (KLAR) vises på displayet. Dette indikerer, at stenen har den rette temperatur igen. Tilsæt derefter den næste pizza.

Top Heat (Topvarme)

Forudindstilling: 260 °C, 10 timer
Interval: 260-370 °C, 5 - 30 timer

- 1 Monter tilbehørsrammen øverst i ovnen, og



anbring derefter Pro-Heat-bakken ovenpå den. Anbring stegeristen i panden (valgfrit).

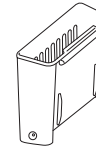
- 2 Drej på den venstre drejeknap for at vælge TOP HEAT (TOPVARME).
- 3 Tryk på knappen TEMP, og brug derefter højre drejeknap til at indstille temperaturen. Tryk på knappen TIME (TID), og brug derefter højre drejeknap til at indstille tiden.
- 4 Læg ingredienserne på stegeristen eller Pro-Heat-bakken.
- 5 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen. Der er ingen forvarmningstid. Ovnen begynder at tilberede, og timeren påbegynder nedtællingen.
- 6 Når tilberedningstiden er færdig, bipper ovnen og viser DONE (FÆRDIG).
- 7 Brug ovenhandsker til at tage maden ud af ovnen. Lad den hvile, og server den.

RENGØRING AF OVNEN

- 1 Ovnen skal altid rengøres grundigt efter hver brug. Lad ALTID apparatet køle af, før du rengør det.
- 2 Tag ovnen ud af stikkontakten, før du rengør den. Hold lågen åben, når du har taget din mad ud, så ovnen køler hurtigere af.
- 3 Wipe down inside and outside of the unit with a damp, non-abrasive cloth or a paper towel.
NOTE: You can also use a nylon brush with soapy water.
- 4 Place all cleaned, dry accessories back in their respective slots in the unit.

RENGØRING AF TILBEHØRET

Røggasse

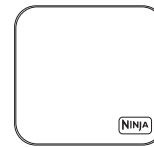


Fjern røggassen, og bortskaf alt indhold sikkert efter hver brug.

Rengøring af røggassen efter hver brug er ikke nødvendig. Vi anbefaler, at du bruger en stålbørste til at fjerne rester hver 10. gang, apparatet er i brug.

BEMÆRK: UNDGÅ at bruge flydende rengøringsopløsning på røggassen.

Vedligeholdelse af pizzastenen

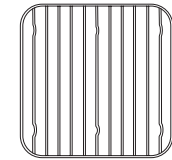


- Vask **IKKE** pizzastenen.
- Den kan revne eller knække, hvis den kommer i kontakt med koldt vand, mens den er varm.
- Vand kan forblive i stenen i lang tid. Hvis stenen bliver våd, skal du sørge for at den er helt tør, før du bruger den igen.
- Sæbe vil beskadige den naturlige belægning og forblive indeni stenen, efter den er blevet tør.
- Sorte pletter er normale på pizzastenen.

- Forvent at din pizzasten bliver misfarvet med tiden - en brugt sten er en god ting (ligesom med en støbejernspande). Men hvis det er nødvendigt at rengøre den:

- Lad den køle helt af.
- Skrab den let med et ikke-metalredskab for at fjerne fastklæbet snavs.
- Tør derefter eventuelt resterende snavs af med en blød klud.

Stegerist/tilbehørsramme

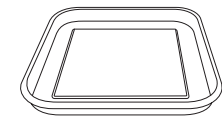


- 1 Lad ovnen køle af, før du fjerner ristene. Ristene er opvaskemaskine-sikre.
- 2 Hvis du vasker i hånden, skal du bruge varme sæbevand og den ru side af en svamp til at fjerne eventuelle indbagte madrester.
- 3 Skyl ristene, og tør dem af med et viskestykke.

Pro-Heat-bakke

Kan jeg bruge aluminiumsfolie til at holde ristene ren?

Folie kan bruges på gourmetsteg / når stegeristen ligger i bakken. Det gør rengøring nemt. Vi vil ikke anbefale at bruge folie ved max stegning, da ingredienserne skal have kontakt med den opvarmede bakke for at opnå det bedste ristede resultat.



- 1 Lad Pro-Heat-bakken køle af. Sæt **IKKE** Pro-Heat-bakken i opvaskemaskinen.
- 2 Brug opvaskemiddel, varmt vand og den ru side af en svamp til at fjerne eventuel resterende misfarvning. Brug **IKKE** ståluld eller andre slibende skrubbere, da dette kan ridse kogegrejret.
- 3 Skyl bakken, og tør den af med et viskestykke.

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

• **Mit apparat vil ikke tænde?**

- 1 Kontrollér, at reststrømsenheden (RCD) er tilsluttet helt, og at der er trykket på nulstillingsknappen. Cirklen over knappen RESET (NULSTIL) vil lyse orange.
- 2 Sørg for, at trykkontakten er i positionen ON (TÆNDT) (linjen vil blive trykket ned). Sørg for, at drejeknappen ikke er i positionen OFF (SLUKKET).

Hvis dit apparat ikke tænder efter at have udført ovenstående trin, bedes du kontakte kundeservice på 0800 862 0453.

• **“Add Food” (“Tilsæt mad”) vises på betjeningsdisplayet.**

Apparatet er færdigt med forvarmning, og du kan nu tilsætte din ingredienser.

• **“E” vises på kontrolpanelets display.**

Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt venligst kundeservice på 0800 862 0453. Registrer dit produkt online på ninjaninjakitchen.eu og hav det foran dig, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.

• **“CLD” (KOLD) vises på kontrolpanelets display.**

Koldrygning skal bruges til at tilsætte røgsmag til mad, og det er ikke beregning som en tilberedningsmetode. Når metoden bruges på kød, fjerkræ eller fisk, bør den altid bruges sammen med et separat trin, der bringer madens interne temperaturer op til fødevarer sikre niveauer. Se de lokale fødevarerstandardmyndigheder for at få anbefalinger for sikre madtemperaturer.

• **Skal jeg lægge mine ingredienser i før eller efter forvarmning?**

For det bedste resultat opvarmes apparatet, inden der tilsættes ingredienser.

• **Skal jeg fylde røggassen helt med piller?**

Ja, fyld altid røggassen helt op. Vi har perfektioneret mængden af piller, der er nødvendige for hver rygesession, uanset funktion eller madmængde, vil apparatet brænde igennem dem på passende vis.

• **Hvornår skal jeg trykke på knappen Woodfire Flavour (Smag af trækul)?**

Tryk på knappen Woodfire Flavour (Smag af trækul), før du trykker på start, når du ønsker at tilføje røg ved hjælp af funktionerne Dehydrate (Dehydrér), Hi/LO (Høj/lav), Sear (Brun), Grill, Roast (Rist), Bake (Bag) eller Pizza. Du behøver ikke trykke på knappen Woodfire Flavour (Smag af trækul), når du bruger funktionen Smoker. Woodfire kan ikke bruges sammen med WARM (OPVARM).

• **Hvorfor kommer der flammer ud af pillekassen?**

Der kan komme små flammer ud af pillekassen, hvis ovnlåget løftes under blæsende forhold.

• **Hvor skal jeg opbevare mine piller?**

Opbevar altid piller på et tørt sted. Enhver fugt i pillerne kan kompromittere antændelse og kvaliteten af røgsmagen.

• **Hvordan bortskaffer jeg brændte piller efter en tilberedningscyklus?**

Pillerne kan fortsætte med at brænde efter tilberedningstiden er færdig. Rør eller fjern ikke røggassen, før ovnen er holdt op med at ryge, pillerne er brændt helt ud, og røggassen er afkølet. Fjern derefter røggassen og kasser afkølet askeindhold på en sikker måde.

• **Kan jeg bruge olie til tilberedning ved høje temperaturer i min ovn?**

Brug den nedenfor anbefalede type fedtstof/olie sparsomt, og brug kun “Ikke anbefalede fedtstoffer/olier”, når det er muligt ifølge Ninja-opskriften (se “Bedste praksis for madlavning over 260 °C” for godkendte fedtstoffer/olier inkluderet i emballagen).

• **Hvordan undgår jeg brand i min ovn, mens jeg laver flere retter ved høje temperaturer?**

Husk at tømme fedt/olie fra bradepanden for at forhindre overløb. Sørg for, at bradepanden vaskes grundigt før hver brug. Dette vil forebygge, at fedtet brænder eller udvikler røg.

• **Hvordan undgår jeg, at ovnen blusser op?**

Når du laver mad ved høje varmetemperaturer, især ved brunng, skal du åbne lågen langsomt og holde en afstand svarende til en arms længde. Husk at tømme fedt/olie fra bagepladen for at forhindre overløb. Dette vil hjælpe med at forhindre bølgende røg og opblussen.

• **Hvorfor tager forvarmningen så lang tid?**

Forvarmningstider varierer efter funktion og enhedstemperatur.

SMOKER, DEHYDRATE (DEHYDRÉR) (DEHYDRATE), WARM (OPVARM) Ingen forvarmning.

Hvis der tilføjes smag af trækul, vil tændingstiden tilføje yderligere 3-4 minutter.

Brug af apparatet i dårligt vejr med kraftigt regn kan forårsage længere forvarmningstider.

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

Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke og holde START/STOP-knappen nede i tre sekunder. “ADD FOOD” (TILSÆT MAD) vil blinke på displayet. Åbn låget, og læg ingredienserne i apparatet. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

• **Kan jeg deaktivere Woodfire Flavour (Smag af trækul)?**

Hvis du har trykket på Woodfire Flavour (Smag af trækul) og allerede har startet din madlavningsfunktion ved at trykke på START, kan du trykke på knappen Woodfire Flavour (Smag af trækul) igen for at deaktivere den, hvis tændingscyklussen er mindre end 75 % fuldført (angivet af statuslinjen på displayskærmen). Hvis pillerne er helt antændt, og grillen er gået over til forvarmningscyklussen (angivet på displayet), kan du ikke deaktivere Woodfire Flavour (Smag af trækul).

• **Kan jeg tilføje flere piller under en tilberedningscyklus?**

Når du bruger SMOKER-funktionen, kan du tilføje flere piller, når det første batch er helt brændt. Tryk på knappen Woodfire Flavour (Smag af trækul) og hold den inde i fire sekunder for at antænde en ny fuld æske med piller. Hvis du kører rygeprogrammet efter hinanden, anbefaler vi at genopfylde røggassen ved hjælp af piller, når halvdelen af pillerne er brændt. **UNDGÅ** at genopfylde mere end to gange. **UNDGÅ** at gentænde piller.

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garanti, som udstedes af SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("os", "vores" or "vi"). De påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med denne. Det samme gælder, hvis du har købt produktet direkte hos Ninja.

Ninja*-garantier

Et husholdningsapparat til køkkenet udgør en stor investering. Dit nye apparat skal fungere korrekt så længe som muligt. Den medfølgende garanti er en vigtig del - og afspejler hvor stor tillid producenten har til sit produkt og fremstillingskvalitet. Du kan også finde support online på www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg min garanti?

Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid, skal du bruge følgende oplysninger om din maskine:

- Model nr.
- Serienummer (kun hvis tilgængeligt)
- Produktets købsdato (kvittering eller følgeseddel)

Hvis du vil registrere online, skal du gå til www.ninjakitchen.eu

VIGTIGT

- Garantien dækker dit produkt i to år fra og med købsdatoen.
- Behold altid kvitteringen. Hvis du skal bruge din garanti, skal vi bruge kvitteringen for at bekræfte, at de oplysninger, vi har fået, er korrekte. Hvis du ikke kan vise engyldig kvittering er din garanti ugyldig.

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

Du kan finde flere oplysninger om vores fortrolighedspolitik på www.ninjakitchen.eu

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

Vores tiltro til vores design og kvalitetskontrol betyder, at dit produkt er garanteret i to år i alt.

Hvad dækker garantien?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas vurdering) af dit apparat, inklusive alle dele og al arbejdskraft i tilfælde af enhver defekt i design, materialer og udførelse (inklusive transport og forsendelsesomkostninger). Vores garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

Hvad dækker garantien ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade, fejl forårsaget af uagtsom brug eller pleje, misbrug, forsømmelse, skødesløs betjening eller håndtering af køkkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med Ninja* Brugsanvisning, der følger med din maskine.
- Brug af køkkenapparatet til andre formål end normal husholdningsbrug.
- Brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med brugsanvisningerne.
- Brug af dele og tilbehør, der ikke er originale Ninja*-komponenter.
- Fejlinstallering (bortset fra når installeringen er udført af Ninja*.*).
- Reparationer og ændringer gennemført af andre end Ninja* eller deres repræsentanter, med mindre ud kan vise, at de af andre udførte reparationer eller ændringer ikke er relateret til manglen, som du ønsker at bruge garantien til.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet dit Ninja køkkenapparat. Du finder et komplet udvalg af Ninja-reservedele, dele og tilbehør til alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu Husk, at brug af uoriginale Ninja-dele kan gøre din fabriksgaranti ugyldig. Dine lovbestemte rettigheder påvirkes dog ikke.



JUSTERBART STATIV

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



EKSTRA SIDEBORD

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



OVNBETRÆK

Dette holdbare og tilpasselige betræk holder vejret ude, og klarer både øsende regn og den brændende sol.



PIZZASPADE

Murstensovnmesterens værktøj til nemt at håndtere brød og pizzaer.



STØBEJERNSBAKKE

Lås op for enestående karamellisering, forkulning og svitsning med en støbejernspande lavet til madlavning ved høj varme.



PILLEPOSER

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



VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja® Woodfire Outdoor Ofens



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 2400W



www.ninjatestkitchen.eu

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







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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	20
Teile und Zubehör	22
Vor dem ersten Gebrauch	23
Die richtige Platzierung des Ofens	23
Für jedes Wetter geeignet	23
Verlängerungskabel	23
Einschalten des Ofens	23
Einbau des Zubehörrahmens	24
Pellet Box	24
Erläuterung des Bedienfelds	25
Funktionstasten	25
Bedientasten	25
Nutzung der Garfunktionen	26
Bake (Backen), Dehydrate (Dörren), Warm (Warmhalten) ..	26
Smoker	26
Gourmet Roast (Schmoren)	27
Max Roast	27
Pizza	28
Top Heat (Oberhitze)	28
Reinigung und Pflege	29
Fehlersuche und -behebung	30
Produktregistrierung	32
Kaufbares Zubehör	33

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSEGEBRAUCH • LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG DURCH

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sich mit dem Betrieb und der Nutzung des Gerätes vertraut zu machen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn ein mit diesem Symbol gekennzeichnetes Warnhinweis missachtet wird.
	Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur für die Verwendung im Freien.

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

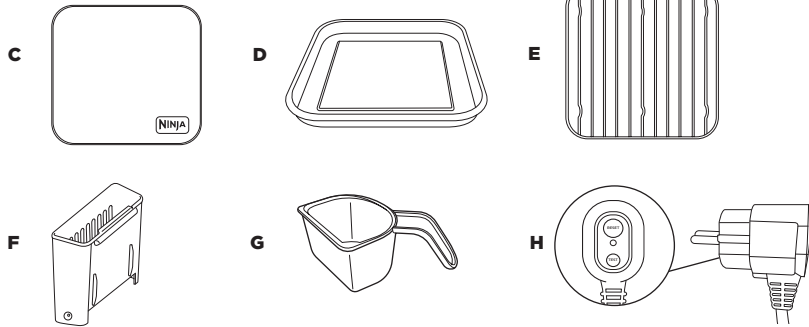
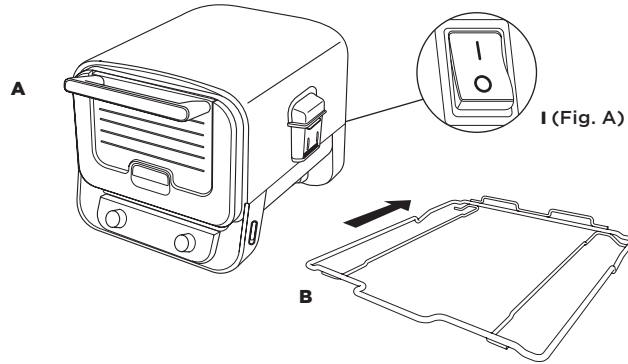
- 1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, sind alle Verpackungen sofort nach dem Auspacken zu entsorgen.
- 2 Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist.
- 3 **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 4 Verwenden Sie das Gerät **NICHT** in Innenräumen. Dieser Ofen ist **NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN** an gut belüfteten Orten geeignet. Bei Verwendung unter einer Überdachung können sich giftige Dämpfe, wie Kohlenmonoxid, sammeln und zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- 5 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen (Kinder eingeschlossen) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 6 Um Sachschäden durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, ist ein Mindestabstand von 92 cm zwischen der Rückseite, den Seiten sowie der Oberseite des Geräts und Wänden, Geländern sowie anderen brennbaren Konstruktionen einzuhalten.
- 7 Stellen Sie den Ofen auf eine ebene, sichere, saubere und trockene Oberfläche. Während des Betriebs den Ofen **NICHT** zu nahe an der Kante der Oberfläche aufstellen.
- 8 Beim Öffnen des Ofens ist Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden. Öffnen Sie die Tür STETS erst nur einen Spalt breit, bevor Sie sie vollständig öffnen, um zu prüfen, ob Flammen auflodern, da bei einigen Lebensmitteln Spritzer von heißem Fett, Öl oder Saft entstehen, die Flammen erzeugen können.
- 9 Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** in Kindern gereinigt oder gewartet werden.
- 10 Das Gerät sollte über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Bemessungsfehlerstrom von maximal 30 mA versorgt werden. Das Gerät ist mit einer geerdeten Steckdose zu verbinden.
- 11 Das Gerät wird mit einem kurzen Stromkabel geliefert, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über das Kabel stolpern. Längere abnehmbare Stromkabel oder Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, wenn bei der Verwendung vorsichtig vorgegangen wird.
- 12 Um Sachschäden und Verbrennungen durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, sollten Sie während des Räucherns **STETS** einen Mindestabstand von 30 cm zur Smoker-Box einhalten. Wenn die Öffnungsklappe bei windigem Wetter angehoben wird, können aus der Smoker-Box kleine Flammen austreten.
- 13 Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie **IMMER** die Pelletschaufel, wenn Sie Pellets in die Smoker-Box geben. Füllen Sie die Pellets **NICHT** mit der Hand nach.
- 14 Zur Vermeidung von Verbrennungen und Sachschäden muss sichergestellt werden, dass die Klappe der Smoker-Box vollständig geschlossen ist, um zu verhindern, dass Flammen aus der Smoker-Box austreten.
- 15 Die Pellets können weiterbrennen, nachdem die Garzeit beendet ist. Die Smoker-Box darf erst berührt oder entfernt werden, wenn vom Ofen kein Rauch mehr austritt, die Pellets vollständig verbrannt sind und die Smoker-Box abgekühlt ist.
- 16 Um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 17 Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen. Wenn Sie zu viele Pellets aufliegen, wird Sauerstoff eingeführt, der Flammen und Schäden am Gerät verursachen kann, was zu schweren Verbrennungen führen kann.
- 18 Heiße Oberflächen **NICHT** berühren. Die Außenwände des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **STETS** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe. Wir empfehlen die Verwendung von langstieligen Utensilien zum Hinzufügen oder Entfernen von Zutaten.

- 19 Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör. Der Korb und die Grillplatte erhitzen sich während des Grillvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät entfernen. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **STETS** Vorsicht geboten. Es wird die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel sowie schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen empfohlen.
- 20 Zur Vermeidung von Verbrennungen und Verletzungen ist darauf zu achten, dass der Ofen **STETS** vollständig abgekühlt ist, bevor die Kochplatten gelöst und herausgenommen werden oder der Grill bewegt wird.
- 21 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, ohne dass entweder der Pizzastein oder das Backblech eingesetzt wurde.
- 22 Zum Schutz vor Stromschlägen sollten Kabel und Verlängerungskabel so verlegt werden, dass sie nicht von der Arbeits- oder Tischplatte herabhängen, wo sie von Kindern gezogen oder zu einer Stolpergefahr werden können. Um Stromschläge zu vermeiden, halten Sie die Kabelverbindung trocken und tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIE** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- 23 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 24 Verwenden Sie **NIEMALS** eine Steckdose unterhalb der Arbeitsfläche.
- 25 Das Gerät darf **NICHT** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem angeschlossen werden.
- 26 Stellen Sie das Gerät **NICHT** so auf, dass das Kabel heiße Oberflächen berührt.
- 27 Es sollte ausschließlich Zubehör verwendet werden, das im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten ist oder von SharkNinja autorisiert wurde. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen wird, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.
- 28 Bevor Zubehör in das Gerät eingesetzt wird, muss sichergestellt sein, dass es sauber und trocken ist.
- 29 Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 30 Decken Sie den Lufteinlass bzw. den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 31 Stellen Sie während der Verwendung **NICHTS** auf das Produkt, wenn der Deckel geschlossen ist.
- 32 Es muss sichergestellt sein, dass die Grillplatte korrekt eingesetzt und sicher verriegelt ist.
- 33 Dieses Gerät darf **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl verwendet werden.
- 34 Sollte es zu einem Fettbrand kommen oder schwarzer Rauch austreten, muss der Netzstecker unverzüglich aus der Steckdose gezogen werden. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 35 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung des Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitsreger abzutöten, überprüfen Sie **STETS** mit einem externen Lebensmittelthermometer, ob die Lebensmittel gemäß den empfohlenen Temperaturen gegart wurden.
- 36 Verwenden Sie **AUSSCHLIESSLICH** für Lebensmittel geeignete, echte Holzpellets von Ninja in Ihrem Gerät.
- 37 Im Smoker dürfen ausschließlich Ninja Pellets und **NIEMALS** Brennstoffpellets, Hartholz, Holzkohle, flüssige Brennstoffe oder andere brennbare Materialien verwendet werden.
- 38 Hände und Gesicht sind von der Smoker-Box fernzuhalten, wenn das Gerät in Betrieb und heiß ist.
- 39 Halten Sie **STETS** einen für elektrische Brände geeigneten Feuerlöscher bereit, wenn Sie die Smoker in Betrieb nehmen.
- 40 Lagern Sie Holzpellets **STETS** an einem trockenen Ort, mit genügend Abstand zu hitzerzeugenden Geräten und anderen Brennstoffbehältern.
- 41 Der Grill muss saubergehalten und es muss darauf geachtet werden, dass sich kein überschüssiges Fett oder Asche in oder auf der Smoker-Box und der Kartusche ansammelt. So verringern Sie die Gefahr eines Fettbrandes oder zusätzlicher Rauchentwicklung, was den Geschmack Ihrer Speisen beeinträchtigen kann.
- 42 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes enthält der Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 43 Zum Ausschalten die Ein-/Ausschalttaste betätigen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.
- 44 Sprühen Sie dieses Produkt zum Reinigen **NICHT** mit einem Wasserschlauch ab oder dergleichen.
- 45 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 46 Bei längerem Nichtgebrauch im Innenraum lagern.
- 47 Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- 48 Der Grill sollte ohne Abdeckung **KEINEN** Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Verwenden Sie **STETS** eine Grillabdeckung, wenn der Grill im Freien stehen bleibt.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF.

TEILE UND ZUBEHÖR

- A Zusammengebautes Hauptgerät (Stromkabel nicht abgebildet)
- B Zubehör-Rost
- C Pizzastein
- D ProHeat-Blech
- E Bratrost
- F Pellet-Box
- G Pelletschaufel
- H Stromkabel und RCD-Stecker
- I AN/AUS Schalter



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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Das gesamte Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät entfernen.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Dabei sind besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Den Zubehör-Rost, das ProHeat-Blech und den Bratrost in warmem Seifenwasser abspülen. Alles gut abspülen und abtrocknen.

HINWEIS: Der Pizzastein darf **NICHT** nass werden oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Nach dem Entfernen der gesamten Verpackung setzen Sie ihn in den Ofen ein.

- 4 **KEINE** Scheuerbürsten und Topfschwämme auf der Oberfläche verwenden. Es kann zu Schäden an der Beschichtung führen.

HINWEIS: Wir empfehlen, alle Zubehörteile im Ofen zu platzieren und den Ofen 20 Minuten lang bei 370 °C ohne Gargut laufen zu lassen. Dadurch werden eventuelle Rückstände beseitigt und die Leistung des Ofens wird nicht beeinträchtigt.

Folge den Anweisungen auf Seite 24 und 25, bevor Du dies versuchst.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH - FORTSETZUNG

DIE RICHTIGE PLATZIERUNG DES OFENS

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



FÜR JEDES WETTER GEEIGNET

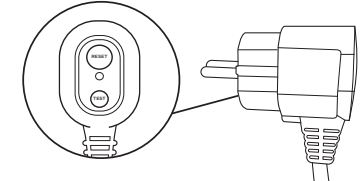
Dieser Ofen kann ohne Gefahr bei jedem Wetter verwendet werden. Das Hauptgerät entspricht Schutzart IPX4 und der Stecker Schutzart IP66. Der RCD-Stecker bietet zusätzlichen Schutz und ist so konzipiert, dass er bei einem Problem mit dem Stromkreis abschaltet. Das Gerät sollte bei Nichtverwendung abgedeckt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

VERLÄNGERUNGSKABEL

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

EINSCHALTEN DES GRILLS

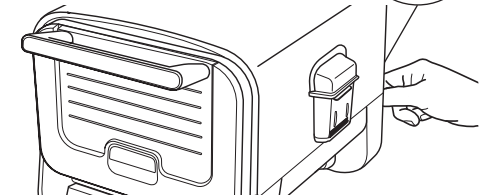
- 1 Stecken Sie den Schutzschalter in die Steckdose. Schalten Sie die Steckdose ein.
- 2 Drücken Sie die RESET-Taste am Schutzschalter. Die Leuchte unter der RESET-Taste sollte rot leuchten. Wenn dies nicht der Fall ist, versuchen Sie eine andere Steckdose. Hinweis: Bei direkter Sonneneinstrahlung kann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



- 3 Drücken Sie die TEST-Taste am Schutzschalter. Das rote Licht sollte nun erloschen sein. Dies bedeutet, dass der Schutzschalter korrekt funktioniert. Wenn sich das Licht durch Drücken der TEST-Taste nicht ausschalten lässt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- 4 Nachdem Sie festgestellt haben, dass der Schutzschalter korrekt funktioniert, drücken Sie erneut RESET. Das rote Licht sollte wieder aufleuchten. Das Gerät kann nun eingeschaltet werden.

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

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

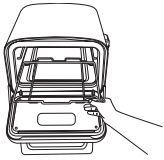


- 6 Drehen Sie nun den Drehknopf auf der Vorderseite des Bedienfelds und stellen Sie ihn auf die gewünschte Funktion ein. Das Display sollte aufleuchten und die Zeiten oder Temperaturen anzeigen. Der Grill ist nun einsatzbereit.

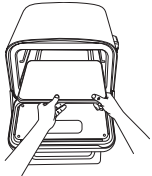
HINWEIS: Die RESET-Taste muss jedes Mal gedrückt werden, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird.

EINBAU DES ZUBEHÖR-ROSTS:

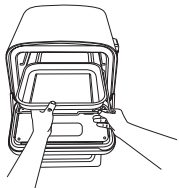
1 Der Zubehör-Rost wird in der unteren Ebene des Ofens eingesetzt (obere Ebene bei Nutzung der Grillfunktion).



2 Für die Zubereitung von Pizza den Pizzastein auf den Zubehör-Rost legen.



3 Für alle anderen Funktionen den Pizzastein entfernen und das ProHeat-Blech in den Zubehör-Rost einsetzen.

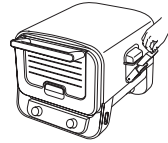


4 Bei Verwendung des Bratrosts, diesen auf das ProHeat-Blech stellen.

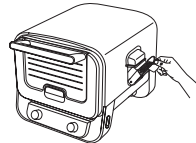


SMOKER-BOX

Einbau der Pellet-Box: Zum Einbau einen Finger auf den seitlichen Einsatz legen, um die Box offenzuhalten, dann die abnehmbare Pellet-Box einsetzen, bis sie fest sitzt.

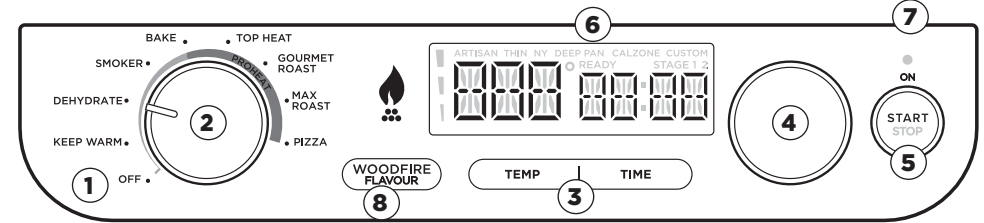


Ninja Woodfire™ Pellets einfüllen: Füllen Sie die Pelletschaufel bis zum Rand und entfernen Sie die Pellets, die über den Rand hinausgehen, um ein Verschütten zu vermeiden. Während Sie den Deckel der Smoker-Box offenhalten, geben Sie Pellets in die Smoker-Box, bis er bis zum Rand gefüllt ist. Schließen Sie dann den Deckel der Smoker-Box.



Die ausschließliche Verwendung von Ninja Woodfire Pellets garantiert beste Ergebnisse, Leistung und Aromen.

Ausbau und Reinigung der Smoker-Box: Um Verbrennungen zu vermeiden, müssen die Pellets vollständig abkühlen, bevor die Box aus dem Gerät entnommen und gereinigt wird.



FUNKTIONEN

Mit dem linken Drehknopf kann die gewünschte Funktion ausgewählt oder der Ofen ausgeschaltet werden.

KEEP WARM (Warmhalten): Speisen nach dem Garen KEEP WARM und verzehrbereit halten.

DEHYDRATE (Dörren): Sanfter Feuchtigkeitsentzug für Snacks wie Dörrfleisch und Trockenobst.

SMOKER (Räuchern): Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen, um große Fleischstücke zart zu machen.

BAKE (Backen): Zubereiten von Backwaren, die innen fluffig weich und außen schön knusprig sind.

TOP HEAT (Oberhitze): Schnelles Schmelzen von Belägen für ein schön gebräuntes Äußeres

GOURMET ROAST (Schmoren): Mit starker Hitze für eine schöne Kruste beginnen und dann bei einer niedrigen Temperatur garen, damit das Essen schön saftig wird.

MAX ROAST: Ermöglicht knusprig gebräunte, karamellierte Leckerbissen, die ein traditioneller Backofen nicht erzielen kann.

PIZZA: Die Lieblingspizza zu Hause zubereiten – aus frischen Zutaten oder tiefgefroren

Artisan (Neapel) – Pizzen im traditionellen Neapel-Style haben einen dünnen, knusprigen Rand und werden dick mit frischem Mozzarella-Käse belegt.

Thin (Klassisch) – Eine dünnere Kruste unterstützt einen nicht zu üppigen Belag aus klein geschnittenen Zutaten, die schnell garen.

Pan Pizza – Durch den höheren Rand der Pan-Pizza können die Zutaten üppig aufgelegt werden, da die Backzeit länger ist als bei einer dünnen Pizza.

New York Style – Dünnere Kruste mit jeder Menge Mozzarella darauf (dieser darf nicht nass sein). Der Käse wird bis nahe an den Rand des Teigs aufgelegt, es bleiben nur etwa 2 cm frei, damit das Stück beim Essen angefasst werden kann.

Calzone – Für optimale Ergebnisse bitte die Anweisungen auf der Box befolgen.

Custom (Manuell) – Verwenden Sie Ihren Lieblingsrand und fügen Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu, um Ihre eigene Pizza zu kreieren. Mit dieser Einstellung können Sie auch TK-Pizza aufbacken.

BEDIENTASTEN/DREHKNÖPFE/ANZEIGELEUCHTEN

1. OFF (Aus): Wenn das Gerät nicht benutzt wird, muss der Drehknopf in der OFF-Position sein.

2. LINKER DREHKNOFF: Mithilfe dieses Drehknopfs wird die gewünschte Garfunktion ausgewählt.

3. TEMP/TIME TASTEN: Die TEMP-Taste (Temperatur) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die gewünschte Temperatur auswählen. Die TIME-Taste (Zeit) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die gewünschte Zeit auswählen.

4. RECHTER DREHKNOFF: Dieser Drehknopf wird zusammen mit den Tasten TEMP und TIME verwendet, um Temperatur und Zeit einzustellen und den Pizzatyp auszuwählen.

5. START/STOP-TASTE: START/STOP-Taste drücken, um die aktuelle Garfunktion zu starten oder zu stoppen.

HINWEIS: Obwohl es nicht empfohlen wird, können Sie das Vorheizen überspringen, indem Sie den rechten Drehknopf 4 Sekunden lang gedrückt halten.

6. READY (BEREIT): Bei der Zubereitung mehrerer Pizzen leuchtet die READY-Anzeige (Bereit) auf, wenn der Pizzastein die notwendige Temperatur erreicht hat, um die nächste Pizza einlegen zu können.

7. ON (EIN): Wenn der Ofen eingeschaltet und nicht in der OFF-Position (Aus) ist, leuchtet diese Anzeige, was bedeutet, dass der Ofen noch heiß und eingeschaltet ist. Wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist, muss der linke Drehknopf auf OFF (Aus) gestellt werden.

8. WOODFIRE FLAVOUR (HOLZFEUER-AROMA): Drücken, um Speisen mit Holzfeuer-Aroma zu verfeinern. (Kann nicht für die Funktion „KEEP WARM“ (Warmhalten) verwendet werden.)

HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist

VERWENDUNG DES NINJA WOODFIRE OUTDOOR OFENS

Bake (Backen), Dehydrate (Dörren), Keep Warm (Warmhalten)

BACKEN

VOREINSTELLUNG: 285 °C, 15 Minuten
BEREICH: 145 bis 370 °C, 1 Minute bis 2 Stunden

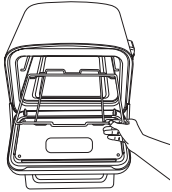
DÖRREN

VOREINSTELLUNG: 65 °C, 6 Stunden
BEREICH: 25 bis 90 °C, 1 bis 12 Stunden

WARMHALTEN

BEREICH: 30 Minuten – 3 Stunden

- 1 Den Zubehör-Rost unten in den Ofen einsetzen.
- 2 Mit dem Drehknopf auf der linken Seite können die Funktionen BAKE (Backen), DEHYDRATE (Dörren) und KEEP WARM (Warmhalten) ausgewählt werden.



- 3 Soll die Funktion des **HOLZFEUER-AROMAS** genutzt werden, muss die Smoker-Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen. Anschließend die Taste **WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma)** drücken.

HINWEIS: Die Taste WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) kann nicht mit der Funktion BAKE (Backen) verwendet werden.

- 4 Die TEMP-Taste (Temperatur) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste (Zeit) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- 5 Die START/STOP-Taste drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 5 bis 25 Minuten. Bei Verwendung des Holzfeuer-Aromas durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Ofen mit dem Vorheizen (PRE).

HINWEIS: Bei den Funktionen KEEP WARM (Warmhalten) und DEHYDRATE (Dörren) gibt es keine Vorheizzeit.

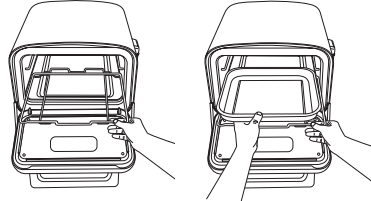
- 6 Während der Ofen vorheizt, kann mit der Vorbereitung der Zutaten begonnen werden.
- 7 Wenn der Ofen vorgeheizt ist, erscheint auf dem Display ADD FOOD (Essen hinzufügen), PRS START (Start drücken).
- 8 Es empfiehlt sich, beim Herausziehen des Rahmens und beim Einsetzen der Pfanne mit den Zutaten Ofenhandschuhe zu tragen.
- 9 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 10 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (Fertig).
- 11 Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.



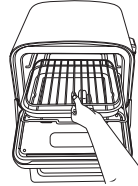
Smoker

Voreinstellung: 120 °C, 4 Stunden
Bereich: 120 bis 180 °C 10 Minuten bis 12 Stunden

- 1 Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und das ProHeat-Blech darauf platzieren. Bratrost in die Pfanne stellen (optional).



- 2 Mit dem linken Drehknopf SMOKER auswählen.
- 3 Zutaten auf den Bratrost oder das ProHeat-Blech legen.



- 4 Die Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets füllen. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen.
- 5 Die TEMP-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste (Zeit) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.



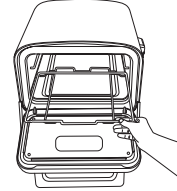
- 6 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Für den Smoker gibt es keine Vorheizzeit. Die Pellets durchlaufen einen Zündzyklus (IGN) von 3 bis 4 Minuten, dann beginnt der Ofen mit dem Garen und der Timer startet das Herunterzählen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf dem Display erscheint DONE (Fertig).
- 8 Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.

Gourmet Roast (Schmoren)

„Voreinstellung: 280 °C, 10 Minuten (erste Stufe)
Bereich: 280 bis 370 °C, 1 Minute bis 3 Stunden“

- 1 Den Zubehör-Rost unten in den Ofen einsetzen.
- 2 Mit dem linken Drehknopf GOURMET ROAST (Schmoren) auswählen.

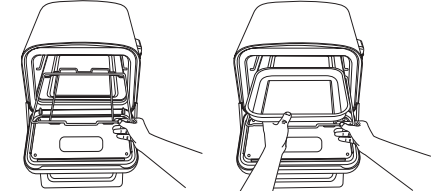


- 3 Soll die Funktion des **HOLZFEUER-AROMAS** genutzt werden, muss die Smoker-Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen. Taste **WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma)** drücken.
- 4 Die LED der Stufe 1 leuchtet auf. Das ist die Hochtemperatureinstellung.
- 5 Die TEMP-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- 6 Durch Drücken des rechten Drehknopfs leuchtet die LED für Stufe 2 auf. Den vorherigen Schritt wiederholen, um Stufe 2 zu programmieren.
- 7 Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 25 Minuten. Bei Verwendung des Holzfeuer-Aromas durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Ofen mit dem Vorheizen (PRE).
- 8 Wenn der Ofen vorgeheizt ist, erscheint auf dem Display ADD FOOD (Essen hinzufügen), PRS START (Start drücken).
- 9 Den Zubehör-Rost nach vorn ziehen und die Pfanne mit den Zutaten auf den Rahmen stellen. Die Klappe schließen.
- 10 START/STOP drücken, um den Timer zu starten. Temperatur und Zeit für Stufe 1 werden angezeigt und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Wenn Stufe 1 abgeschlossen ist, schaltet der Ofen automatisch auf die Einstellungen für Stufe 2 um.
- 11 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (Fertig).
- 12 Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

Max Roast

„Voreinstellung: 370 °C, 5 Minuten
Bereich: 240 bis 370 °C, 1 Minute bis 1 Stunde“

- 1 Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und das ProHeat-Blech darauf platzieren.



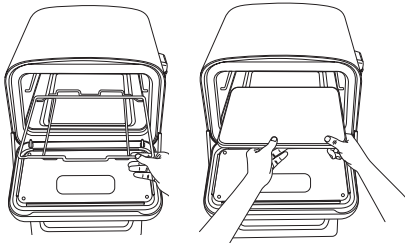
WICHTIG: Das ProHeat-Blech sollte eingesetzt sein, da es mit dem Ofen vorheizen muss.

- 2 Mit dem linken Drehknopf MAX ROAST auswählen.
- 3 Soll die Funktion des **HOLZFEUER-AROMAS** genutzt werden, muss die Smoker-Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen. Dann die Taste **WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma)** drücken.
- 4 Die TEMP-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- 5 Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 6 Während der Ofen vorheizt, kann mit der Vorbereitung der Zutaten begonnen werden. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 25 Minuten.
- 7 Wenn der Ofen vorgeheizt ist, erscheint auf dem Display ADD FOOD (Essen hinzufügen), PRS START (Start drücken).
- 8 Es empfiehlt sich, Ofenhandschuhe zu tragen, wenn man den Rahmen herauszieht und Zutaten in die Pfanne gibt.
- 9 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 10 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (Fertig).
- 11 Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

HINWEIS: Das Gerät wird piepen und 30 Sekunden lang FLIP (Wenden) anzeigen. Das Wenden ist optional, wird aber empfohlen.

Pizza

- Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizzastein darauflegen.



HINWEIS: Für die Zubereitung einer Pan-Pizza (Chicago-Style-Pizza) ist eine tiefe Pfanne erforderlich (nicht im Lieferumfang enthalten).

- Mit dem linken Drehknopf PIZZA auswählen.
- Soll die Funktion des **HOLZFEUER-AROMAS** genutzt werden, muss die Smoker-Box geöffnet und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Ninja Woodfire Pellets gefüllt werden. Die Smoker-Box **NICHT** überfüllen. Taste **WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma)** drücken.
- Mit dem rechten Drehknopf wird der gewünschte voreingestellte Pizzatyp ausgewählt (Neapel, Klassisch, Chicago, New York Style, gefroren oder manuell).
- Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 10 bis 25 Minuten. Bei Verwendung des Holzfeuer-Aromas durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Ofen mit dem Vorheizen (PRE).

HINWEIS: TEMP (Temperatur) kann nur mit der Funktion MANUAL eingestellt werden.

- Mit dem rechten Drehknopf wird die Zeit eingestellt (TIME). Die Einstellungszeit für PIZZA ist unterschiedlich. Dadurch wird der Backzeit-Timer für Pizza eingestellt (ähnlich einem Ofen-Timer). Wenn die Zeit abgelaufen ist, bleibt das Gerät bis zu einer Stunde lang eingeschaltet, um weitere Pizzen (Back-to-Back) zu backen.
- Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, wird ADD FOOD (ESSEN HINZUFÜGEN) PRS STRT (Start drücken) angezeigt. Die Pizza direkt auf dem Stein platzieren.
- Erneut START/STOP drücken, damit der Timer beginnt, herunterzuzählen.

HINWEIS: Wir empfehlen die Verwendung der Ninja Pizzaschaufel, die separat erhältlich ist. Alternativ kann ein Schneidebrett oder die Unterseite eines Backblechs mit Mehl bestreut verwendet werden, um die Pizza auf den Stein zu legen.

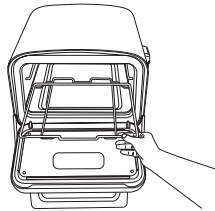
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf dem Display erscheint GET FOOD (Speisen entnehmen). Die Pizza mit der Pizzaschaufel aus dem Ofen nehmen.

HINWEIS: BACK-TO-BACK-PIZZEN BACKEN -
Um optimale Ergebnisse zu erzielen, muss gewartet werden, bis READY (BEREIT) auf dem Display erscheint. Dies zeigt an, dass der Stein wieder die richtige Temperatur erreicht hat. Fügen Sie dann die nächste Pizza hinzu.

Top Heat (Oberhitze)

Voreinstellung: 260 °C, 10 Stunden
Bereich: 260 bis 370 °C, 5 bis 30 Stunden

- Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und das ProHeat-Blech darauf platzieren.



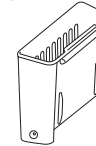
- Bratrost in die Pfanne stellen (optional).
- Mit dem linken Drehknopf GRILL auswählen.
- Die TEMP-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die TIME-Taste drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.
- Zutaten auf den Bratrost oder das ProHeat-Blech legen.
- Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Es gibt keine Vorheizzeit. Der Ofen beginnt mit dem Garen und der Timer startet das Herunterzählen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (Fertig).
- Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

REINIGUNG DES OFENS

- Der Ofen sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung **IMMER** abkühlen.
- Vor der Reinigung muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt werden. Die Klappe sollte nach der Entnahme des Grill- oder Garguts offen bleiben, damit der Ofen schneller abkühlen kann.
- Das Innere des Ofens kann mit Wasser, Spülmittel und einer Nylonbürste gereinigt werden.

ZUBEHÖR REINIGEN

Smoker-Box

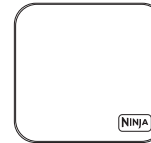


Die Smoker-Box ist nach jedem Gebrauch herauszunehmen und der komplette abgekühlte Inhalt auf sichere Weise zu entsorgen.

Es ist nicht erforderlich, die Smoker-Box nach jedem Gebrauch zu reinigen. Nach jeweils 10 Anwendungen ist überschüssiges Kreosot mit einer Drahtbürste zu entfernen.

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

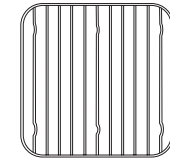
Pflege des Pizza-Steins



- Den Pizzastein **KEINESFALLS** abwaschen.
- Er kann reißen oder brechen, wenn er im heißen Zustand mit kaltem Wasser in Berührung kommt.
- Wasser kann lange Zeit im Stein zurückbleiben. Wenn er nass wird, vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocknen lassen.
- Seife beeinträchtigt die natürlichen Ablagerungen und hält sich im Stein, auch nachdem er getrocknet ist.
- Schwarze Flecken und Verfärbungen auf Pizzasteinen sind völlig normal.

- Es ist ganz normal, dass Ihr Pizzastein sich mit der Zeit verfärbt – ein Stein mit Ablagerungen funktioniert besser (genau wie eine gusseiserne Pfanne). Wenn Sie ihn dennoch reinigen wollen:
 - Lassen Sie ihn zunächst vollständig abkühlen.
 - Kratzen Sie anhaftenden Schmutz vorsichtig mit einem nichtmetallischen Instrument vom Stein ab.
 - Wischen Sie dann alle verbleibenden Schmutzpartikel mit einem weichen Tuch ab.

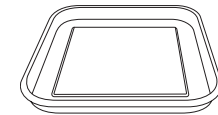
Bratrost/Zubehör-Rost



- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Roste entfernen. Die Roste sind spülmaschinenfest.
- Bei der Reinigung von Hand Spülmittel, warmes Wasser und die raue Seite eines Schwamms verwenden, um Anhaftungen zu entfernen.
- Die Roste abspülen und mit einem Tuch abtrocknen.

ProHeat-Blech Kann ich Aluminiumfolie benutzen, um die Schale sauber zu halten?

Die Verwendung von Folie ist möglich beim Gourmet-Braten oder wenn sich der Rost in der Schale befindet. Das erleichtert die Reinigung. Wir empfehlen, bei Max-Roast keine Folie zu verwenden, da die Zutaten für das beste Ergebnis beim Anbraten mit der erhitzten Schale in Kontakt kommen müssen.



- Das ProHeat-Blech abkühlen lassen. Das ProHeat-Blech **NICHT** in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Eventuelle Verfärbungen mit Spülmittel, warmem Wasser und der rauen Seite eines Schwamms entfernen. **KEINE** Stahlwolle oder andere scheuernde Hilfsmittel verwenden, da die Töpfe und Pfannen zerkratzen können.
- Das Blech abspülen und mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

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

• Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

- 1 Überprüfen, ob die Fehlerstrom-Schutzeinrichtung vollständig eingesteckt ist und die Reset-Taste gedrückt wurde. Der Kreis über der RESET-Taste leuchtet orange.
- 2 Sicherstellen, dass die Drucktaste auf der Position ON (Ein) steht (die Seite mit dem Strich ist nach unten gedrückt).
Es ist wichtig, dass sich der Drehknopf nicht auf der Position OFF (Aus) befindet.

Wenn sich das Gerät auch nach der Durchführung der obengenannten Schritte nicht einschalten lässt, muss sich unter +49 0800 000 9063 an den Kundendienst gewendet werden.

• Auf dem Bedienfeld wird „Add Food“ (Essen hinzufügen) angezeigt.

Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und Sie können nun das Grill-/Gargut hineinlegen.

• Auf dem Bedienfeld wird „E“ angezeigt.

Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 0800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter ninjakitchen.de und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

• Auf dem Bedienfeld wird „CLD“ angezeigt.

Durch COLD SMOKING (Kalträuchern) wird den Speisen ein Raucharoma verliehen. Die Funktion ist nicht zum Garen gedacht. Bei Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte diese Funktion nur in Verbindung mit einem weiteren Schritt verwendet werden, um eine lebensmittelsichere Kerntemperatur der Speisen sicherzustellen. Informationen über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen gibt es bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit.

• Soll ich das Grill-/Gargut vor oder nach dem Vorheizen hineinlegen?

Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend das Grill-/Gargut hinzugeben.

• Muss ich die Smoker-Box vollständig mit Pellets füllen?

Ja, füllen Sie die Smoker-Box immer bis zum Rand. Wir haben die Menge an Pellets für jeden Räuchervorgang optimiert, unabhängig von der Funktion oder der Menge der Zutaten; das Gerät wird sie angemessen durchbrennen.

• Wann soll die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) gedrückt werden?

Um bei den Funktionen Dehydrate (Dörren), HI/LO (Hoch/Niedrig), Sear (Anbraten), Grill, Roast (Braten), Bake (Backen) und Pizza ein Raucharoma hinzuzufügen, vor der START-Taste die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) drücken. Wenn die Funktion SMOKER genutzt wird, muss die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) nicht gedrückt werden. Die Funktion Woodfire kann nicht zusammen mit der Funktion WARM (Warmhalten) verwendet werden.

• Warum kommen Flammen aus der Pelletbox?

Kleine Flammen können aus der Smoker-Box austreten, wenn der Ofendeckel bei windigem Wetter angehoben wird.

• Wo sollte ich meine Pellets lagern?

Lagern Sie Pellets immer an einem trockenen Ort. Feuchtigkeit in den Pellets kann den Zündvorgang erschweren und die Qualität des Raucharomas beeinträchtigen.

• Wie entsorge ich verbrannte Pellets nach einem Garvorgang?

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

• Können beim Garen im Ofen bei hohen Temperaturen Öle verwendet werden?

Die unten aufgeführten empfohlenen Fette/Öle sollten sparsam verwendet werden. Die explizit nicht-empfohlenen Fette/Öle sollten nur verwendet werden, wenn sie im Ninja Rezept angegeben sind (mehr zu den zugelassenen Fetten/Ölen unter „Bewährte Verfahren beim Garen über 260 °C“, beim Produkt dabei).

• Wie kann bei der Zubereitung mehrerer Portionen (Batch-Cooking) bei hohen Temperaturen Feuer im Ofen vermieden werden?

Es ist wichtig, das Fett/Öl aus der Bratform zu entfernen, um ein Überlaufen zu vermeiden. Die Form muss vor jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Dadurch wird verhindert, dass das Fett brennt und Rauch entsteht.

• Wie kann das Aufflammen beim Öffnen des Ofens verhindert werden?

Beim Garen bei hohen Temperaturen, insbesondere beim Anbraten, die Klappe langsam und in einem Abstand von einer Armlänge öffnen. Es ist wichtig, das Fett/Öl vom Backblech zu entfernen, um ein Überlaufen zu vermeiden. So können Rauchschwaden und Flammenbildung weitgehend vermieden werden.

• Warum dauert das Vorheizen so lange?

Die Vorheizzeiten variieren je nach Funktion und Gerätetemperatur.

SMOKER, DEHYDRATE (Dörren), WARM (Warmhalten)
Kein Vorheizen.

Beim Hinzufügen von Holzfeuer-Aroma, verlängert sich die Vorheizzeit um weitere 3-4 Minuten für den Zündzyklus.

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

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

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

• Kann die Funktion Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) ausgeschaltet werden?

Wurde die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) gedrückt und die Garfunktion bereits durch Drücken der START-Taste begonnen, kann die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) erneut gedrückt werden, um die auszuschalten, wenn der Zündzyklus zu weniger als 75 % abgeschlossen ist (angezeigt durch die Fortschrittsleiste auf der Anzeige). Wenn sich die Pellets vollständig entzündet haben und der Grill in den Vorheizzyklus übergegangen ist (dies wird auf dem Display angezeigt), kann die Funktion Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) nicht mehr ausgeschaltet werden.

• Kann ich während eines Garvorgangs weitere Pellets hinzufügen?

Wenn Sie die SMOKER-Funktion verwenden, können Sie weitere Pellets hinzufügen, sobald die erste Charge vollständig verbrannt ist. Die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) 4 Sekunden lang gedrückt halten, um eine volle Box neuer Pellets zu entzünden. Wenn Sie mit der Smoker-Box beginnen, empfehlen wir, die Smoker-Box mit der Pelletschaufel nachzufüllen, wenn die Hälfte der Pellets verbrannt ist. Das Gerät **NICHT** mehr als zweimal nachfüllen. Pellets **NICHT** erneut entzünden.

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

Die nachstehenden Bedingungen nennen die Voraussetzungen und den Umfang unserer Garantie; sie wird gewährt von SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11, Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) („uns“, „unser“ oder „wir“). Sie wirken sich nicht auf Ihre gesetzlichen Rechte oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers und Ihren Vertrag mit diesem aus. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja®-Garantie

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

WICHTIG

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler durch Nachlässigkeit im Gebrauch oder in der Pflege, falsche bzw. unsachgemäße Benutzung, unvorsichtige Bedienung oder Handhabung des Küchengeräts, die den Anweisungen in der von Ninja® mitgelieferten Bedienungsanleitung zuwiderläuft.
- Gebrauch des Küchengerätes zu anderen Zwecken als dem normalen Gebrauch im Haushalt.
- Der Gebrauch von Teilen, die nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja® sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja® durchgeführt wurde).
- Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja oder seinen Vertretern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die von Dritten durchgeführten Reparaturen oder Änderungen nicht den Schaden herbeigeführt haben, für den Sie die Garantie in Anspruch nehmen wollen.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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



VERSTELLBARER STÄNDER

Bringe deine Outdoor-Kochstation mit einem robusten, verstellbaren Ständer und Beistelltisch auf ein neues Niveau.



ZUSÄTZLICHER BEISTELLTISCH

Erweitere deine Arbeitsfläche auf beiden Seiten des Ständers und halte deine Kochutensilien griffbereit.



OFENABDECKUNG

Ob Regen oder Sonne - diese strapazierfähige und passgenaue Abdeckung hält die Elemente draußen.



PIZZASCHALE

Das bevorzugte Werkzeug des Backofenmeisters zum einfachen Be- und Entladen von Brot und Pizzen.



TABLETT AUS GUSSEISEN

Mit einer gusseisernen Pfanne, die für das Garen bei hoher Hitze geeignet ist, lassen sich außergewöhnliche Karamellisierungen und Grillergebnisse erzielen.



PELLET-SETS

Decke dich mit unseren Signature Blends ein und genieße bis zu 20 Rauchstunden pro Beutel. Beide Geschmacksrichtungen passen perfekt zu jedem Gericht.

KAUFEN SIE BEI
ninjakitchen.eu



THANK YOU

for purchasing the Ninja® Woodfire Outdoor Oven



REGISTER YOUR PURCHASE

- ninjakitchen.eu/registerguarantee
- Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~, 50-60Hz
Watts: 2400W



www.ninjatestkitchen.eu

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







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

CONTENTS

Important safety instructions	36
Parts & Accessories	38
Before First Use	39
Where To Locate The Oven	39
Use in any Weather	39
Extension Cord	39
Powering The Oven	39
How To Install The Accessory Frame	40
Pellet Box or Smoke Box	40
Getting to Know the Control Panel	41
Function Buttons	41
Operating Buttons	41
Using The Cooking Functions	42
Bake, Dehydrate, Warm	42
Smoker	42
Gourmet Roast	43
Max Roast	43
Pizza	44
Top Heat	44
Cleaning & Maintenance	45
Troubleshooting Guide	46
Product Registration	48
Accessories for Purchase	49

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

	Read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For outdoor use only.

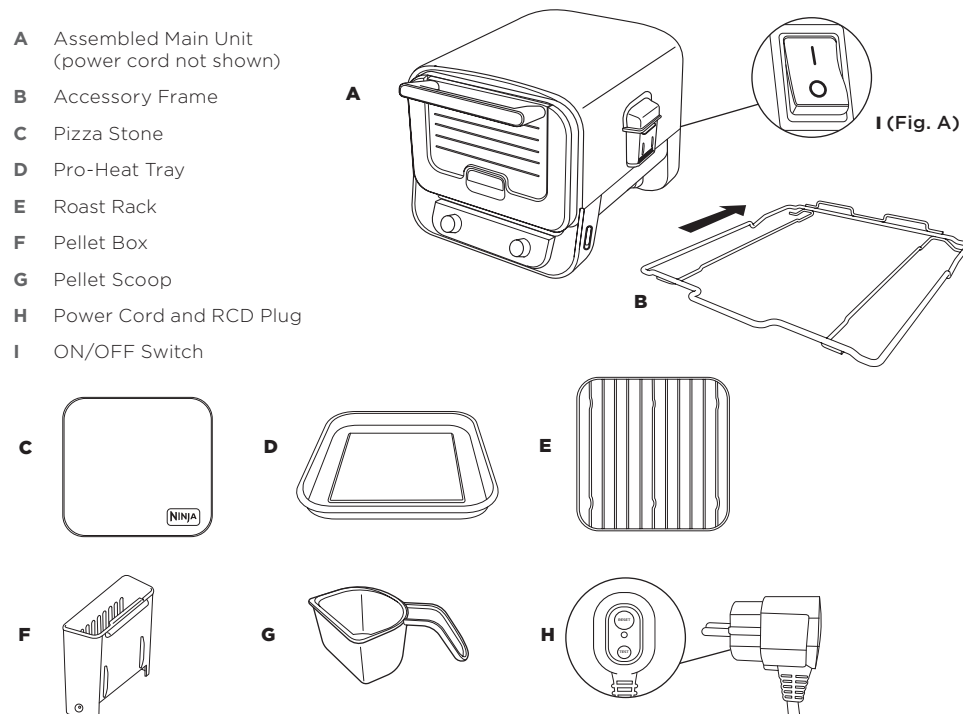
WARNING Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use.
- 3 **DO NOT** use in moving vehicles or boats. Misuse may cause injury.
- 4 **DO NOT** use indoors. This oven is designed for **OUTDOOR USE ONLY** in a well-ventilated area. If used under any overhead cover, toxic fumes, including carbon monoxide, may accumulate and cause serious bodily injury or death.
- 5 This appliance can be used by persons, including children, with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- 6 To avoid property damage from flame or heat maintain a minimum distance of 92cm (3 feet) from rear, sides and top to walls, rails or other combustible constructions.
- 7 Ensure the surface is level, stable, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of the surface the oven is placed on during operation.
- 8 Use care when opening the oven to avoid burns. ALWAYS open door partway before fully opening to check for any flare up as some foods may cause fats, oils or grease to splash and create flare up or flame.
- 9 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be cleaned or maintained by children.
- 10 The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA. The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- 11 A short power-supply cord is provided to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cord or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 12 To avoid property damage and burn injury from flame or heat, **ALWAYS** maintain a minimum safe distance of at least 30cm (1 foot) from the pellet box during smoking. Small flames can come out from the pellet box if the oven lid is lifted in windy conditions.
- 13 To avoid burn injury, **ALWAYS** use pellet scoop when adding pellets to smoker box. **DO NOT** add pellets by hand.
- 14 To avoid burn injury and property damage, make sure the lid of the smoke box is fully closed to prevent flames from escaping out of the smoke box.
- 15 Pellets may continue to burn after cook time is complete. Do not touch or remove the smoke box until the oven has stopped smoking, pellets have completely burnt out and the smoke box has cooled.
- 16 To avoid personal injury and burns allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 17 **DO NOT** allow pellets to overflow the pellet box. Doing so will introduce oxygen leading to combustion, flame and damage to the unit which may result in burn injury.
- 18 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven gloves and use available handles and knobs. Recommend use of long handled utensils for adding or removing ingredients.
- 19 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The basket will become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when using with product. We recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven gloves.

- 20 **ALWAYS** ensure the oven is completely cool before releasing and removing the cooking plates or moving the to avoid burns or personal injury.
- 21 **DO NOT** use the appliance without either the pizza stone or roasting tin installed.
- 22 To protect against electric shock, cord and extension cord should be arranged so that they will not drape over the worktop or table top where they can be pulled on by children or tripped over. Keep the cord connection dry and **DO NOT** immerse cord, plugs or main unit housing in water or other liquid.
- 23 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 24 **NEVER** use socket below worktop surface.
- 25 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 26 **DO NOT** place appliance and let cord touch hot surfaces.
- 27 Only use recommended accessories included with this appliance or authorised by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 28 Before placing any accessory into the oven, ensure it is clean and dry.
- 29 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 30 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 31 **DO NOT** place anything on top of the product when the lid is closed during use.
- 32 Ensure the grill plate is correctly inserted and securely locked into position.
- 33 **DO NOT** use this appliance for deep-frying
- 34 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 35 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 36 Use **ONLY** genuine food grade wood pellets from Ninja in your unit.
- 37 **NEVER** use heating fuel pellets, hardwood, charcoal, liquid fuels or any other combustible material except Ninja pellets in the Smoker.
- 38 Keep hands and face away from Smoker Box when unit is in use and hot.
- 39 **ALWAYS** keep a fire extinguisher suitable for electrical fires accessible while operating the smoker.
- 40 **ALWAYS** store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- 41 Keep your grill clean and do not allow excess grease or ash to collect inside or on the smoke box and cartridge. Doing so significantly increases the chances of a grease fire and additional smoke which can taint the flavour of your food.
- 42 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 43 To disconnect, press the power button to turn the unit off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 44 **DO NOT** clean this product with a water spray or the like.
- 45 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 46 Store indoors when not in use for long periods.
- 47 Store out of reach of children.
- 48 **DO NOT** keep uncovered grill exposed to elements. **ALWAYS** use grill cover when stored outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES



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

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material and tape from the oven.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Rinse the Accessory Frame, Pro-Heat Tray, and Roast Rack in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: DO NOT get the Pizza Stone wet or put it in the dishwasher. Place it in the oven after removing all packaging.

- 4 **DO NOT** use abrasive brushes or sponges on the cooking surface. Damage to the coating can occur.

We recommend placing all accessories inside the oven and running it on the Bake function for 20 minutes at 370°C without adding food. This removes any residue and is not detrimental to the performance of the oven.

Continue following instructions on page 40 and 41 before attempting to do this.

BEFORE FIRST USE

WHERE TO LOCATE THE OVEN

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



USE IN ANY WEATHER

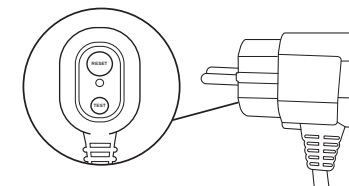
This oven is safe to use in any weather. The main unit is IPX4 rated and the plug is IP66. The RCD plug provides additional protection and it is designed to trip should there be any issue with the circuit. When not in use we advise you cover the unit to keep it looking it's best. Whilst the unit is safe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

EXTENSION CORD

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

POWERING THE OVEN

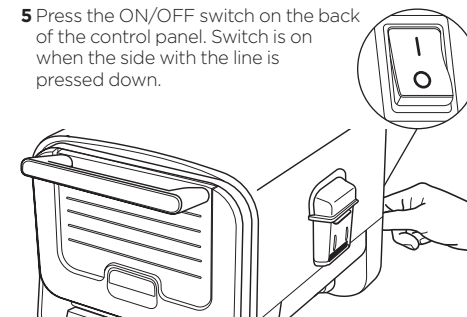
- 1 Plug the RCD into electrical socket. Switch socket on.
- 2 Press RESET button on the RCD. The circle above the RESET button should be illuminated orange. If this isn't the case, try a different socket. Note: It may be difficult to see the orange in direct sunlight.



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

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

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



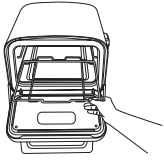
- 6 Now turn the dial on the front of the control panel and turn it to the desired function. The display should illuminate to reveal times or temps. The oven is now ready to use.

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

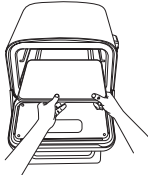
BEFORE FIRST USE - CONT'D

HOW TO INSTALL THE ACCESSORY FRAME:

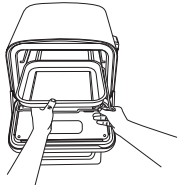
- 1 Install Accessory Frame in the bottom level of the oven (top level if using the Grill function).



- 2 If cooking pizza, place the Pizza Stone on the Accessory Frame.



- 3 For all other functions, remove the Pizza Stone and place the Pro-Heat Tray in the Accessory Frame.

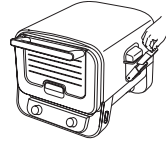


- 4 If using the Roast Rack, nest it in the Pro-Heat Tray.

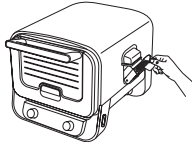


SMOKE BOX

Installing the smoke box: To install, open by putting your finger on the side insert to hold the box open and insert the removable smoke box so it sits firmly in place.

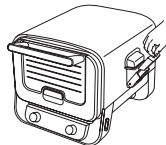


Adding Ninja Woodfire™ Pellets: Fill the pellet scoop to the top and level off to avoid spilling. While holding the smoke box lid open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box lid.

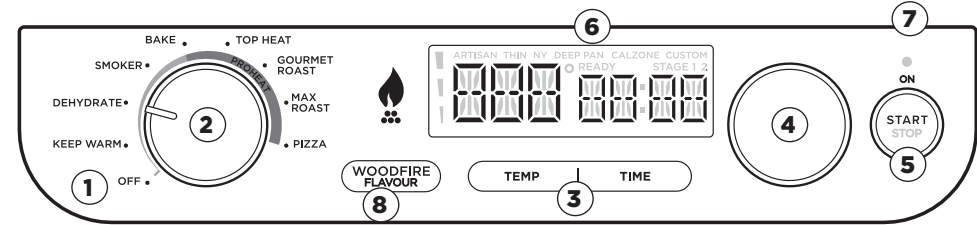


For best results, performance, and flavour, use only Ninja Woodfire Pellets.

Removing and cleaning the smoke box: To avoid burns, allow pellets to cool completely before removing from the oven and cleaning.



GETTING TO KNOW THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

Turn the left-hand dial to select the desired function or to turn off the oven.

KEEP WARM: Keep meals warm and ready to eat after cooking.

DEHYDRATE: Gently remove moisture for snacks like jerky and dried fruit.

SMOKER: Low and slow cooking to tenderize large cuts of meat.

BAKE: Create baked goods with crispy crusts and fluffy centres.

TOP HEAT: Quickly melt toppings or create beautifully browned exteriors

GOURMET ROAST: Start high and finish low for a crisp outside and juicy inside.

MAX ROAST: Get charred, crispy, caramelized results a traditional oven can't create.

PIZZA: Make your favourite pizza styles at home from fresh to frozen

Artisan - Artisan-style pizzas have char on the outside of the thin, crispy crust and are piled high with fresh mozzarella cheese.

Thin - A thinner crust supports a smattering of thinly sliced ingredients that cook quickly.

Pan - A thicker crust and use of a deep-style pan means you can pile on your ingredients since it bakes longer than a thin crust.

New York Style - Thinner crust with lots of low-moisture mozzarella cheese piled on top. The cheese extends close to the edge of the dough, leaving about an inch exposed to handle the slice while eating.

Calzone - For best results, follow the instructions on the box.

Custom - Use your favourite style crust and add your favourite ingredients to create your own custom pizza.

OPERATING BUTTONS/DIALS/INDICATOR LIGHTS

1. OFF: When unit is not in use, ensure dial is in the OFF position.

2. LEFT-HAND DIAL: Use this dial to select desired cook function.

3. TEMP/TIME BUTTONS: Press the TEMP button, then use the right-hand dial to select desired temperature. Press the TIME button, then use the right-hand dial to select desired time.

4. RIGHT-HAND DIAL: Use this dial along with the TEMP and TIME buttons to adjust the temperature and time and to choose pizza type.

5. START/STOP BUTTON: Press START/STOP button to start or stop the current cook function.

NOTE: While not recommended, preheating can be skipped by pressing and holding the right-hand dial for 4 seconds.

6. READY: When cooking multiple pizzas, the READY indicator will illuminate, indicating the Pizza Stone is at temperature to cook the next Pizza.

7. ON: If the oven is on and not set to the OFF position, this light will illuminate, indicating the oven is still on and hot. When the oven is not in use, turn the left-hand dial to OFF.

8. WOODFIRE FLAVOUR: Press to add Woodfire Flavour to food. (Cannot be used for WARM).

NOTE: Woodfire Technology will not ignite if Pellets are not filled to the top of the smoke box

USING THE COOKING FUNCTIONS

Bake, Dehydrate, Keep Warm

BAKE

PRESET: 285°C, 15 mins
RANGE: 145-370°C, 1 min – 2 hours

DEHYDRATE

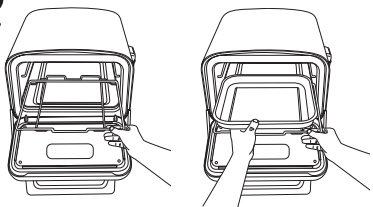
PRESET: 65°C, 6 hours
RANGE: 25-90°C, 1- 12 hours

WARM

RANGE: 30 mins – 3 hours

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven.
- 2 Turn the left-hand dial to select BAKE, DEHYDRATE or KEEP WARM.

- 3  If you plan to use the **WOODFIRE FLAVOUR**,



pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box to the top with Ninja Woodfire Pellets. **DO NOT** overflow the smoke box. Then press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

NOTE: The WOODFIRE FLAVOUR button cannot be used with BAKE.

- 4 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- 5 Press START/STOP to begin preheating. Estimated preheat time is 5 to 25 minutes depending on set temperature. If using Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the oven will begin preheating (PRE).

NOTE: There is no preheat time for the WARM and DEHYDRATE functions.

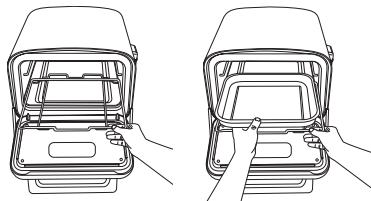
- 6 While oven is preheating, start prepping ingredients.
- 7 When the oven is preheated, ADD FOOD, PRS START will appear on the display.
- 8 Use oven gloves to pull out the frame and place pan with ingredients onto frame.
- 9 Press START/STOP to begin cooking. The timer will begin counting down.
- 10 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will display.
- 11 Use oven gloves to remove food from the oven. Let it rest, then serve.



Smoker

Preset: 120°C, 4 hours
Range: 120-180°C 10 mins-12 hours

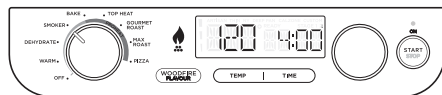
- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven, then place the Pro-Heat Tray on top of it. Place the Roast Rack in the pan (optional).



- 2 Turn the left-hand dial to select SMOKER.
- 3 Place ingredients on the Roast Rack or Pro-Heat Tray.



- 4 Pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box to the top with Ninja Woodfire Pellets. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 5 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.



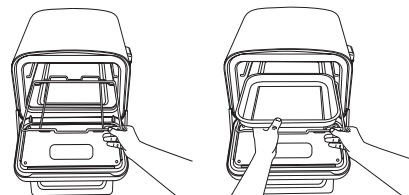
- 6 Press START/STOP to begin cooking. There is no preheat time for the Smoker function. The pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 3-4 minutes, then the oven will begin cooking and the timer will begin counting down.
- 7 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will appear on the display.
- 8 Use oven gloves to remove food from the oven. Let it rest, then serve.

NOTE: Woodfire Technology will not ignite if Pellets are not filled to the top of the smoke box


Gourmet Roast

Preset: 280°C, 10 mins (stage one)
Range: 280-370°C, 1 min - 3 hours

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven.



- 2 Turn the left-hand dial to select GOURMET ROAST.

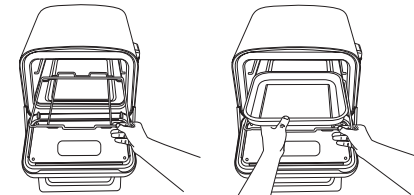
- 3  If you plan to use the **WOODFIRE FLAVOUR**, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box to the top with Ninja Woodfire Pellets. **DO NOT** overflow the smoke box. Press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

- 4 Stage 1 LED will illuminate; this is the high temperature setting.
- 5 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- 6 Push the right-hand dial and Stage 2 LED will turn on. Repeat the previous step to program Stage 2.
- 7 Press START/STOP to begin preheating. Estimated preheat time is 25 minutes depending on set temperature. If using Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the oven will begin preheating (PRE).
- 8 When the oven is preheated, ADD FOOD PRS START will appear on the display.
- 9 Pull the Accessory Frame forward and place pan with ingredients onto frame. Close the door.
- 10 Press START/STOP to start timer. Stage 1 temp and time will display and timer will begin counting down. The oven will automatically switch to Stage 2 settings when Stage 1 is complete.
- 11 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will display on the oven.
- 12 Use oven gloves to remove food from the oven. Let it rest, then serve.


Max Roast

Preset: 370°C, 5 mins
Range: 240-370°C, 1 min - 1 hour

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven, then place the Pro-Heat Tray on top of it.



IMPORTANT: Pro-Heat Tray should be installed as it needs to preheat with the oven.

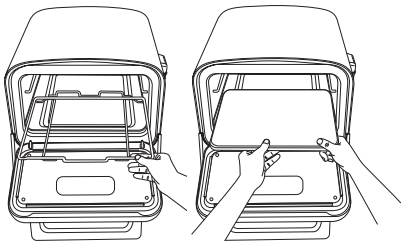
- 2 Turn the left-hand dial to select MAX ROAST.
- 3  If you plan to use the **WOODFIRE FLAVOUR**, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box to the top with Ninja Woodfire Pellets. **DO NOT** overflow the smoke box. Then press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 4 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- 5 Press START/STOP to begin preheating.
- 6 While oven is preheating. Start prepping ingredients. Estimated preheat time is 25 minutes depending on set temperature.
- 7 When the oven is preheated, ADD FOOD PRS START will appear on the display.
- 8 Use oven gloves to pull out the frame and place ingredients on the pan.
- 9 Press START/STOP to begin cooking. The timer will begin counting down.
- 10 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will display.
- 11 Use oven gloves to remove food from the oven. Let it rest, then serve.

NOTE: The unit will beep and display FLIP for 30 seconds. Flipping is optional, but recommended.

USING THE COOKING FUNCTIONS - CONT'D

PIZZA

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven, then place the Pizza Stone on top.



NOTE: If cooking Deep Pan Pizza, you will need to prepare in a deep-dish pan (not included).

- 2 Turn the left-hand dial to select PIZZA.
- 3 If you plan to use the **WOODFIRE FLAVOUR**, pull the pellet box open and use the pellet scoop to fill the pellet box to the top with Ninja Woodfire Pellets **DO NOT** overflow the pellet box. Press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 4 Use the right-hand dial to select the desired preset pizza type (Artisan, Thin, Pan, New York Style, Frozen, or Custom).
- 5 Press START/STOP to begin preheating. Estimated preheat time is 10-25 minutes depending on set temperature. If using Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the oven will begin preheating (PRE).

NOTE: Temp can only be set using MANUAL.

- 6 Use the right-hand dial to set TIME. Setting TIME is different for PIZZA. This sets the pizza cook timer (similar to an oven timer). When time has ended, the oven will stay on for up to one hour for cooking back-to-back pizzas.
- 7 Once the oven has reached temperature, ADD FOOD PRS STRT will display. Place pizza directly on the stone.
- 8 Press START/STOP again and the timer will begin counting down.

NOTE: We recommend using the Ninja Pizza Peel, sold separately. If you do not have a pizza peel, use the cutting board or underside of a bake pan with flour to place pizza on stone.

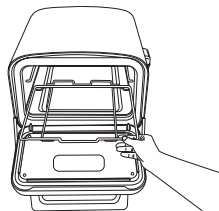
- 9 When cook time is complete, the oven will beep and GET FOOD will appear on the display. Use pizza peel to remove pizza from oven.

NOTE: COOKING BACK-TO-BACK PIZZAS - For best results, wait until READY appears on the display. This indicates the stone is back up to temperature. Then add the next pizza.

TOP HEAT

Preset: 260°C, 10 hours
Range: 260-370°C, 5 - 30 hours

- 1 Install the Accessory Frame in top level of the oven, then place the Pro-Heat Tray on top of it. Place the Roast Rack in the pan (optional).



- 2 Turn the left-hand dial to select TOP HEAT.
- 3 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- 4 Place ingredients on the Roast Rack or Pro-Heat Tray.
- 5 Press START/STOP to begin cooking. There is no preheat time. The oven will begin cooking and the timer will begin counting down.
- 6 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will display.
- 7 Use high/extreme heat gloves to remove food from the oven. Let it rest, then serve.

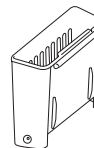
CLEANING & MAINTENANCE

CLEANING THE OVEN

- 1 The oven should be cleaned thoroughly after each use. **ALWAYS** let the appliance and accessories cool before cleaning.
- 2 Unplug the oven from power source before cleaning. Keep the door open after removing food to allow the oven to cool quicker.
- 3 Wipe down inside and outside of the unit with a damp, non-abrasive cloth or a paper towel.
NOTE: You can also use a nylon brush with soapy water.
- 4 Place all cleaned, dry accessories back in their respective slots in the unit.

CLEANING THE ACCESSORIES

Pellet box

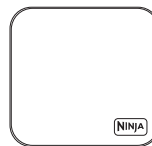


Remove pellet box and safely discard all contents after every use.

Cleaning the pellet box after every use is not required. We recommend using a wire brush to remove build up after every 10 uses.

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

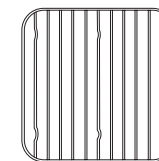
Taking care of the Pizza Stone



- **DO NOT** get the pizza stone wet. Do not wash with soapy water or submerge in water or put in the dishwasher.
- It can crack or break if it comes in contact with cold water when it is hot.
- Water can stay in the stone for a long time; if it does get wet, allow it to dry completely before using again.
- Soap will damage the natural coating and remain inside the stone after it dries.
- Black spots and stains are normal on pizza stones.

- Expect your pizza stone to become discolored over time—a seasoned stone is a good thing (like a cast-iron pan). But if you do wish to clean it:
 - Allow it to cool completely.
 - Lightly scrape it with a non-metal utensil to remove any stuck-on debris.
 - Then wipe any remaining debris off with a soft cloth.

Roast Rack/Accessory Frame

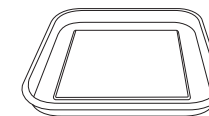


- 1 Allow the oven to cool before removing the racks. The rack and frame are dishwasher safe.
- 2 If washing by hand, use warm, soapy water and the rough side of a sponge to remove any baked-on food.
- 3 Rinse the racks and towel-dry.

Pro-Heat Tray

Can I use aluminium foil to keep the tray clean?

Foil can be used on gourmet roast / when the roast rack is in the tray. This allows for an easy clean up. We would not recommend using foil on max roast as the ingredients need to have contact with the heated tray for the best searing output.



- 1 Allow the Pro-Heat Tray to cool. **DO NOT** put the Pro-Heat Tray in the dishwasher.
- 2 Use dish soap, warm water, and the rough side of a sponge to remove any remaining discoloration. **DO NOT** use steel wool or other abrasive scrubbers as this may scratch the cookware.
- 3 Rinse the tray and dry it with a towel.

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

• **My unit won't turn on?**

- 1 Check the residual current device (RCD) is fully plugged in and the reset button has been pressed. The circle above the RESET button will be illuminated orange.
- 2 Ensure the press switch is turned to the ON position (the line will be pressed down). Make sure the dial is not in the OFF position.

If your unit doesn't turn on after taking the steps above, please contact Customer Service at 0800 862 0453.

• **“Add Food” appears on the control panel display.**

The unit has completed preheating and it is now time to add your ingredients.

• **“E” appears on the control panel display.**

The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 862 0453. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.eu and have the product on hand when you call.

• **“CLD” appears on the control panel display.**

Cold Smoking is to be used to provide smoke flavour to foods, this is not intended for cooking. When used on meat, poultry, or fish, this process should always be used in conjunction with a separate step to bring food up to food-safe internal temperatures. Refer to the local food standards authority for recommended food safe temperatures.

• **Should I add my ingredients before or after preheating?**

For best results, let the unit preheat before adding ingredients.

• **Do I need to completely fill the smoke box with pellets?**

Yes, always fill the smoke box to the top. We've perfected the amount of pellets needed for each smoke session, regardless of the function or food load, the unit will burn through them appropriately.

• **When do I press the Woodfire Flavour button?**

Press the Woodfire Flavour button before pressing start when wanting to add smoke using the Dehydrate, Hi/LO, Sear, Grill, Roast, Bake and Pizza functions. You do not need to press the Woodfire Flavour button when using the Smoker function. Woodfire cannot be used with WARM.

• **Why are flames coming out from the pellet box?**

Small flames can come out from the pellet box if the grill lid is lifted in windy conditions.

• **Where should I keep my pellets stored?**

Always store pellets in a dry area. Any moisture in the pellets can compromise ignition and quality of smoke flavour.

• **How do I dispose of burnt pellets after a cook cycle?**

Pellets may continue to burn after cook time is complete. Do not touch or remove the smoke box until the grill has stopped smoking, pellets have completely burnt out and the smoke box has cooled. Then, remove the smoke box and safely discard cooled ash contents.

• **Can I use oils to cook in my oven at high temperatures?**

Use the recommended fats/oils below sparingly, only use the “Not Recommended fat/oils” when called out in Ninja recipe (refer to “Best Practices when Cooking Above 260°C” for approved fats/oils included in packaging).

• **How do I avoid fire in my oven while batch cooking at high temperatures?**

Remember to empty the fat/oil from the roasting tin preventing spill over. Ensure tin is washed thoroughly before each use. This will prevent grease from burning and causing smoke.

• **How do I avoid flare-up from opening the oven?**

When cooking at high heat temperatures, specifically when searing foods, open the door slowly and at an arm's length distance. Remember to empty the fat/oil from the bake tray preventing spillover. This will help prevent billowing smoke and flare-ups.

• **Why is preheat taking so long?**

Preheat times vary by function and unit temperature.

SMOKER, DEHYDRATE, WARM No preheat.

If adding Woodfire Flavour, ignition time will add an additional 3-4 minutes.

Using the unit in inclement weather with heavy rain could cause longer preheat times.

If using an extension cord, ensure it is suitable for use outdoors with outdoor appliances. Using the incorrect cord could lead to the cord overheating, melting and/or a drop in voltage.

While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the START/STOP button for 3 seconds. “ADD FOOD” will flash across the screen. Open the lid and place ingredients in unit. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

• **Can I turn off Woodfire Flavour?**

If you pressed Woodfire Flavour and already started your cooking function by pressing START, you can press the Woodfire Flavour button again to turn it off if the ignition cycle is less than 75% complete (indicated by the progress bar on the display screen). If pellets have fully ignited and the grill has transitioned to the preheat cycle (indicated on the display screen), you cannot turn Woodfire Flavour off.

• **Can I add more pellets during a cook cycle?**

When using the SMOKER function, you can add more pellets once the first batch has fully burned. Press and hold the Woodfire Flavour button for 4 seconds to ignite new full box of pellets. If running back-to-back smoking sessions, we recommend refilling the smoke box using the pellet scoop when half the pellets have burned. **DO NOT** refill more than 2 times. **DO NOT** re-ignite pellets.

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germany) (“us”, “our” or “we”). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

Ninja® Guarantees

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

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

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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



ADJUSTABLE STAND

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



ADDITIONAL SIDE TABLE

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



OVEN COVER

From pouring rain to scorching sun, this durable and custom-fit cover keeps the elements out.



PIZZA PEEL

The brick-oven master’s tool of choice to easily load and unload breads and pizzas.



CAST IRON TRAY

Unlock exceptional caramelisation, charring, and searing with a cast iron pan made for high-heat cooking.



PELLET BAGS

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

GET YOURS AT
ninjakitchen.eu



GRACIAS

por comprar el Horno eléctrico de exterior Ninja® Woodfire



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Escanea el código QR con tu dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V~ 50-60 Hz

Vatios: 2400 W



www.ninjatestkitchen.eu

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



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

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes	52
Piezas y accesorios	54
Antes del primer uso	55
Dónde colocar el horno	55
Utilización en todo tipo de clima	55
Cable alargador	55
Encendido del horno	55
Cómo instalar la rejilla interior	56
Compartimento para pellet	56
Información sobre el panel de control	57
Botones de función	57
Botones de funcionamiento	57
Uso de las funciones de cocción	58
BAKE (hornear), DEHYDRATE (deshidratar) y WARM (mantener caliente)	58
SMOKER (ahumar)	58
GOURMET ROAST (asado gourmet)	59
MAX ROAST (asar)	59
PIZZA	60
TOP HEAT (calor superior)	60
Limpieza y mantenimiento	61
Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes ..	62
Registro del producto	63
Accesorios para comprar	64

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO



Lee y revisa las instrucciones para entender el funcionamiento y el uso del producto.



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



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



Para uso exclusivo al aire libre.

⚠️ ADVERTENCIA El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. El uso de aparatos eléctricos hace conveniente tomar en todo momento precauciones básicas, incluidas las siguientes:

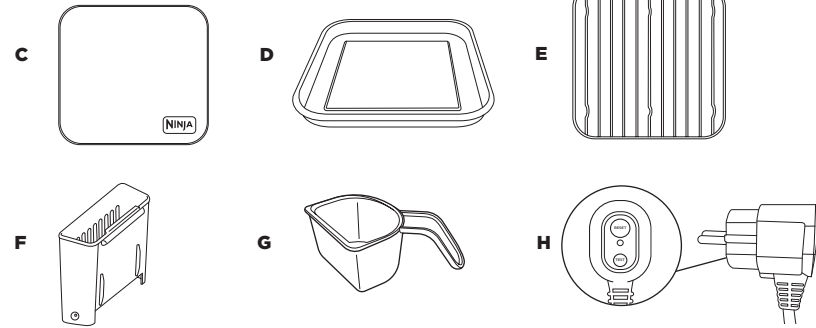
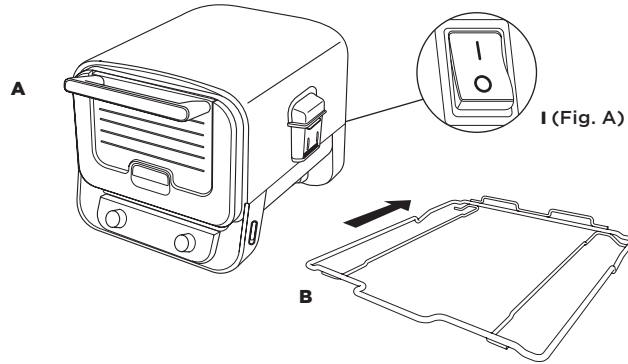
- 1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar.
- 2 **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado.
- 3 **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. Un uso indebido del producto puede ocasionar lesiones.
- 4 **NO** lo utilices en interiores. Este horno se ha diseñado exclusivamente para **USARSE AL AIRE LIBRE** en un área con buena ventilación. Si se utiliza bajo cualquier tipo de techo, los humos tóxicos, como el monóxido de carbono, pueden acumularse y causar lesiones corporales graves o la muerte.
- 5 Este producto pueden utilizarlo personas, incluidos niños, con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 6 Para evitar que se produzcan daños materiales a causa de las chispas o el calor, debe dejarse una distancia mínima de 92 cm (3 pies) entre la parte trasera, los laterales y la parte superior del producto y las paredes, barandillas u otras estructuras combustibles.
- 7 Asegúrate de que la superficie esté nivelada, sea estable y esté limpia y seca. **NO** coloques el horno cerca del borde de la superficie sobre la que se encuentra cuando esté en funcionamiento.
- 8 Ten cuidado al abrir el horno para evitar quemaduras. En lugar de abrir la puerta del todo, ábrela SIEMPRE parcialmente antes para comprobar que no se produzcan llamaradas, ya que algunos alimentos pueden provocar salpicaduras de grasa o aceite y crear llamaradas o chispas.
- 9 Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Mantén el producto y el cable que trae fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños limpien o realicen tareas de mantenimiento en el producto.
- 10 El producto debe recibir alimentación a través de un interruptor diferencial (ID) con una corriente residual de funcionamiento nominal que no exceda los 30 mA. El producto debe conectarse a una toma de corriente con contacto de puesta a tierra.
- 11 Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud. Hay disponibles cables de alimentación más largos o alargadores, que pueden utilizarse siempre que se extremen las precauciones durante su uso.
- 12 Para evitar que se produzcan daños materiales o quemaduras a causa de las chispas o el calor, debe dejarse **EN TODO MOMENTO** una distancia mínima de seguridad de 30 cm (1 pie) con respecto al compartimento para pellet durante el ahumado. Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento para pellet si se levanta la tapa cuando haya viento.
- 13 Para evitar quemaduras, usa **SIEMPRE** la cuchara para pellet cuando añadas el pellet al ahumador. **NO** añadas el pellet con las manos.
- 14 Para evitar quemaduras o daños materiales, asegúrate de que la tapa del ahumador esté completamente cerrada, de manera que no puedan saltar chispas de su interior.
- 15 El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. No toques ni retires el ahumador hasta que el horno haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el ahumador se haya enfriado.
- 16 Para evitar lesiones y quemaduras, deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas en este o extraerlas, o almacenarlo.
- 17 **NO** llenes en exceso el compartimento para pellet. Si lo haces, entrará oxígeno en este, lo que provocará la generación de combustión y llamas que podrían dañar el producto y causar quemaduras.
- 18 **NO** toques superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el producto. Te aconsejamos emplear utensilios con mango largo para añadir o retirar ingredientes.

- 19 **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta, ya que algunos de ellos alcanzarán altas temperaturas durante el cocinado. Evita el contacto físico directo con el accesorio cuando extraigas el producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Recomendamos el uso de utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- 20 Asegúrate **SIEMPRE** de que el horno esté completamente frío antes de desenganchar y retirar las placas de cocción o moverlas para evitar quemaduras o lesiones.
- 21 **NO** utilices el producto sin que tenga instalados la piedra para pizza o la rejilla para asados.
- 22 Para protegerse de descargas eléctricas, el cable y el alargador deben colocarse de manera que no cuelguen de la encimera o de la superficie de la mesa, ya que los niños podrían tirar de ellos o tropezarse. Mantén siempre seca la conexión del cable de alimentación y **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 23 Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.
- 24 **NUNCA** utilices un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.
- 25 **NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 26 **NO** coloques el producto sobre una superficie caliente ni permitas que el cable entre en contacto con ella.
- 27 Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este producto o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.
- 28 Antes de colocar cualquier accesorio en el horno, asegúrate de que esté limpio y seco.
- 29 **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 30 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, no se cocinará de forma uniforme. Además, podría dañar el producto o hacer que se sobrecaliente.
- 31 **NO** coloques ningún objeto sobre el producto cuando la tapa esté cerrada durante el uso.
- 32 Asegúrate de que la rejilla interior esté insertada correctamente y bloqueada de forma segura en su posición.
- 33 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- 34 En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa, o si sale humo negro del producto, desenchúfalo de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retira los accesorios de cocina.
- 35 El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que podría verse afectado el rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un termómetro de cocina externo para comprobar que la comida se haga a las temperaturas recomendadas.
- 36 Usa en tu producto **ÚNICAMENTE** pellets de madera aptos para uso alimentario que sean originales de Ninja.
- 37 **NUNCA** utilices en el ahumador pellets de combustible para calefacción, madera noble, carbón, combustibles líquidos ni cualquier otro material combustible, a excepción de los pellets de Ninja.
- 38 Mantén las manos y la cara lejos del ahumador cuando el producto esté en uso y caliente.
- 39 Ten **SIEMPRE** a mano un extintor adecuado para incendios eléctricos cuando el ahumador esté en funcionamiento.
- 40 Almacena **SIEMPRE** los pellets de madera en un lugar seco, lejos de aparatos que emitan calor y de otros recipientes de combustible.
- 41 Mantén el horno limpio y no dejes que se acumule grasa o ceniza en el interior o sobre el ahumador y el cartucho. Esto podría aumentar significativamente las posibilidades de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que del producto salga más humo del que debería, lo cual podría alterar el sabor de la comida.
- 42 Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- 43 Para desconectarlo, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar el producto y, a continuación, desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- 44 **NO** limpies este producto con agua pulverizada o similar.
- 45 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría producir riesgo de descarga eléctrica.
- 46 Guárdalo bajo techo cuando no vayas a utilizarlo durante un período prolongado de tiempo.
- 47 Guárdalo fuera del alcance de los niños.
- 48 **NO** dejes el horno sin tapar a la intemperie. Cubre **SIEMPRE** el horno cuando la guardes en el exterior.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

PIEZAS Y ACCESORIOS

- A Unidad principal (no se muestra el cable)
- B Rejilla interior
- C Piedra para pizza
- D Bandeja de calor extra
- E Rejilla para asados
- F Ahumador
- G Cuchara para pellet
- H Cable e interruptor diferencial
- I ON/OFF Switch



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

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira todo el material de embalaje y la cinta adhesiva del horno.
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Limpia la rejilla interior, la bandeja de calor extra y la rejilla para asados con agua tibia y jabón. Enjuágalos y sécalos bien.

NOTA: NO mojes la piedra para pizza ni la laves en el lavavajillas. Ponla en el horno después de haber retirado todo el embalaje.

- 4 **NO** utilices cepillos o esponjas abrasivos en las superficies de cocción. Podría dañarse el revestimiento.

NOTA: Recomendamos colocar todos los accesorios dentro del horno y ponerlo en funcionamiento con la función BAKE (hornear) a 370 °C durante 20 minutos sin añadir alimentos. Esto permite eliminar cualquier residuo y no afecta al rendimiento del horno.

Continúa siguiendo las instrucciones de las páginas 56 y 57 antes de intentar hacer esto.

ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

DÓNDE COLOCAR EL HORNO

Coloca el horno sobre una superficie estable y nivelada. Es importante que pueda soportar el peso y el tamaño del producto. La parte inferior se mantiene fría, por lo que puedes colocar el horno sobre cualquier superficie. Coloca el horno a una distancia mínima de 90 cm de las paredes o de cualquier objeto situado por encima de la cabeza, ya que el producto se calienta y desprende humo.



USO EN TODO TIPO DE CLIMA

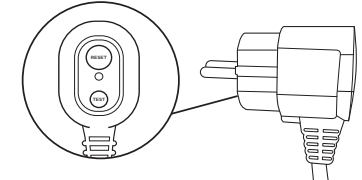
Este horno se puede utilizar en todo tipo de clima. La unidad principal tiene la clasificación IPX4 y el enchufe, IP66. El enchufe RCD proporciona protección adicional y está diseñado para que el diferencial del enchufe salte en caso de que se produzca algún problema en el circuito. Cuando no utilices la unidad, te aconsejamos cubrirla para que conserve mejor su aspecto. Aunque la unidad es segura, mostrará signos de deterioro si se expone a la intemperie.

CABLE ALARGADOR

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

ENCENDER LA PARRILLA

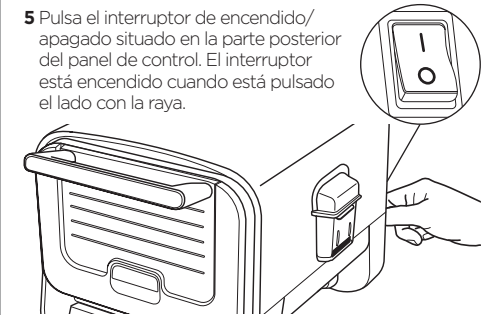
- 1 Enchufa el RCD a la toma de corriente. Enciende la toma de corriente.
- 2 Pulsa el botón de reinicio RESET del RCD. La luz situada debajo del botón de reinicio se debería iluminar en rojo. De lo contrario, prueba en otra toma de corriente. Nota: Puede que resulte difícil ver la luz si está expuesta a la luz solar directa.



- 3 Pulsa el botón de prueba TEST del RCD. La luz roja debería apagarse. Esto significa que el RCD funciona correctamente. Si al pulsar el botón de prueba no se apaga la luz, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente.
- 4 Después de confirmar que el RCD funciona correctamente, pulsa el botón de reinicio de nuevo. La luz roja debería volver a aparecer. La unidad se puede encender desde ahora.

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

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



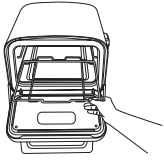
- 6 A continuación, gira el selector de la parte delantera del panel de control y selecciona la función que desees. La pantalla se debería iluminar con los tiempos o las temperaturas. La parrilla está lista para usarse.

NOTA: Habrá que pulsar el botón de reinicio del RCD cada vez que se desenchufe la unidad.

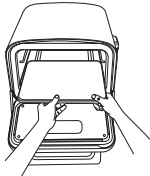
ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

CÓMO INSTALAR LA REJILLA INTERIOR:

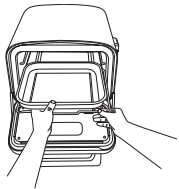
- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno [o en el nivel de más arriba si vas a utilizar la función TOP HEAT (calor superior)].



- 2 Si vas a cocinar una pizza, coloca la piedra sobre la rejilla interior.



- 3 Para todas las demás funciones, debes extraer la piedra para pizza del horno y colocar la bandeja de calor extra sobre la rejilla interior.

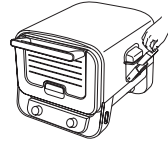


- 4 Si vas a utilizar la rejilla para asados, debes colocarla sobre la bandeja de calor extra.

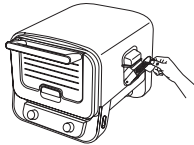


AHUMADOR

Cómo se instala el ahumador: para instalarlo, debes abrir el comportamiento colocando el dedo en el hueco lateral y mantenerlo abierto mientras introduces el ahumador extraíble hasta que quede bien sujeto en su sitio.

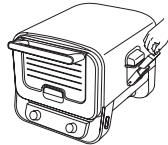


Cómo se añaden los pellets Ninja Woodfire™: llena hasta arriba la cuchara para pellet y nivélala para evitar que desborde. Mantén abierta la tapa del ahumador mientras viertes los pellets en este hasta llenarlo hasta arriba. A continuación, cierra la tapa del ahumador.

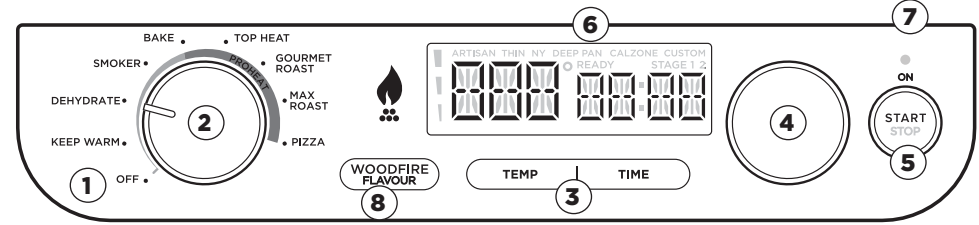


Para obtener los mejores resultados, rendimiento y sabor, usa únicamente pellets Ninja Woodfire.

Cómo se retira y se limpia el ahumador: para evitar quemaduras, deja que los pellets se enfríen por completo antes de retirar el ahumador del horno y limpiarlo.



CONOCE EL HORNO ELÉCTRICO DE EXTERIOR NINJA WOODFIRE



FUNCIONES

Gira el selector de la izquierda para seleccionar la función que desees o para apagar el horno.

WARM (mantener caliente): mantén los alimentos calientes y listos para comer una vez los hayas cocinado.

DEHYDRATE (deshidratar): extrae poco a poco la humedad para preparar aperitivos como cecinas y fruta deshidratada.

SMOKER (ahumar): cocción lenta y a temperatura baja para ablandar piezas grandes de carne.

BAKE (hornear): prepara productos horneados y consigue que queden crujientes por fuera y tiernos por dentro.

TOP HEAT (calor superior): haz que los ingredientes se derritan rápidamente o aporta un toque dorado perfecto a tus platos.

GOURMET ROAST (asado gourmet): empieza a muy alta temperatura y termina con una temperatura más baja para lograr que tus recetas queden crujientes por fuera y jugosas por dentro.

MAX ROAST (asar): disfruta de unos resultados tostados, crujientes y caramelizados imposibles de lograr con los hornos tradicionales.

PIZZA: prepara tus pizzas favoritas en casa, ya sean frescas o congeladas.

ARTISAN (artesanal): las pizzas artesanales tienen una corteza fina y crujiente ligeramente tostada y llevan muchísima mozzarella fresca.

THIN (fina): pizzas con una corteza más fina e ingredientes cortados en rodajas finas que se cocinan rápidamente.

PAN (estilo Chicago): pizzas con una corteza mucho más gruesa, lo que permite ponerles muchísimos ingredientes, ya que se hornean durante más tiempo que las de corteza fina.

NEW YORK STYLE (estilo Nueva York): pizzas con una corteza muy fina a las que se les pone mucha mozzarella con bajo contenido de humedad. El queso se extiende hasta casi el borde de la masa, dejando tan solo unos dos centímetros sin cubrir para poder coger el trozo mientras uno se lo come con las manos.

CALZONE: para obtener los mejores resultados, sigue las instrucciones que encontrarás en la caja.

CUSTOM (personalizada): usa el estilo de corteza que más te guste y añade tus ingredientes favoritos para crear tu propia pizza personalizada.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO/SELECTORES/INDICADORES LUMINOSOS

1. OFF (apagado): cuando no estés usando la unidad, asegúrate de que el selector esté en la posición OFF (apagado).

2. SELECTOR DE LA IZQUIERDA: utilízalo para seleccionar la función de cocción que quieras.

3. BOTONES TEMP/TIME (temperatura/tiempo): pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, selecciona la temperatura que prefieras con el selector de la derecha. Pulsa el botón TIME (tiempo) y selecciona el tiempo que prefieras con el selector de la derecha.

4. SELECTOR DE LA DERECHA: utiliza este selector junto con los botones TEMP y TIME para ajustar la temperatura y el tiempo y elegir el tipo de pizza.

5. BOTÓN START/STOP (iniciar/detener): pulsa este botón para iniciar o detener la función de cocción actual.

NOTA: Aunque no lo aconsejamos, el precalentamiento se puede omitir manteniendo pulsado el selector de la derecha durante 4 segundos.

6. READY (listo): cuando cocines varias pizzas, se iluminará en la pantalla el indicador READY (listo), lo que indica que la piedra para pizza se encuentra a la temperatura idónea para la siguiente pizza.

7. ON (encendido): si el horno está encendido y el selector no se encuentra en la posición OFF (apagado), este indicador se iluminará, lo que indica que el horno está encendido y caliente. Cuando no estés usando el horno, gira el selector de la izquierda a la posición OFF.

8. WOODFIRE FLAVOUR (sabor a leña): pulsa este botón para dar a la comida un sabor a leña. [No se puede usar con la función WARM (mantener caliente)].

NOTA: La tecnología Woodfire no se activará ni se prenderán los pellets si no se ha llenado el ahumador hasta arriba.

USO DEL HORNO ELÉCTRICO DE EXTERIOR NINJA WOODFIRE

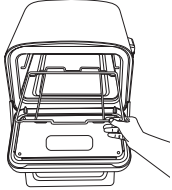
BAKE (hornear), DEHYDRATE (deshidratar) y WARM (mantener caliente)

BAKE (hornear)
AJUSTES PREDEFINIDOS: 285 °C, 15 min
RANGOS: 145-370 °C, 1 min-2 horas

DEHYDRATE (deshidratar)
AJUSTES PREDEFINIDOS: 65 °C, 6 horas
RANGOS: 25-90 °C, 1-12 horas

WARM (mantener caliente)
RANGO: 30 min-3 horas

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno.
- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir las funciones BAKE (hornear), DEHYDRATE (deshidratar) o WARM (mantener caliente).



- 3 Si tienes previsto emplear **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para dar sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes demasiado para evitar que se desborde. Después, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.

NOTA: El botón WOODFIRE FLAVOUR (sabor a leña) no se puede emplear con la función BAKE (hornear).

- 4 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y con el selector de la derecha ajusta también el tiempo.
- 5 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 5 a 25 minutos y varía en función de la temperatura establecida. Si usas el botón Woodfire Flavour, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición («IGN») y, después, el horno comenzará a precalentarse («PRE»).

NOTA: En las funciones WARM (mantener caliente) y DEHYDRATE (deshidratar) no hay tiempo de precalentamiento.

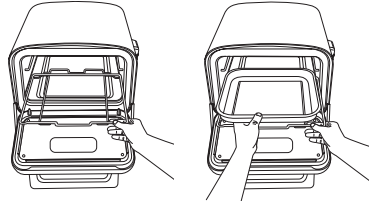
- 6 Mientras el horno se va precalentando, empieza a preparar los ingredientes.
- 7 Cuando el horno ya se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS START» (añadir alimentos y pulsar Start).
- 8 Utiliza unos guantes de horno para sacar la rejilla y coloca sobre ella el recipiente de cocción (sartén, olla o cacerola) con los ingredientes.
- 9 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 10 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.
- 11 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.



SMOKER (ahumar)

Ajustes predefinidos: 120 °C, 4 horas
Rangos: 120-180 °C, 10 min-12 horas

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno y luego coloca sobre ella la bandeja de calor extra. Coloca la rejilla para asados sobre la bandeja (opcional).



- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función SMOKER (ahumar).
- 3 Pon los ingredientes en la rejilla para asados o en la bandeja de calor extra.



- 4 Levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y ajusta el tiempo con el selector de la derecha.



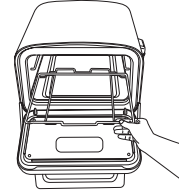
- 6 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. En la función SMOKER (ahumar) no hay tiempo de precalentamiento. Los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición («IGN») durante 3 o 4 minutos y, después, el horno comenzará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 7 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.
- 8 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

NOTA: La tecnología Woodfire no se activará ni se prenderán los pellets si no se ha llenado el ahumador hasta arriba.

GOURMET ROAST (asado gourmet)

Ajustes predefinidos: 280 °C, 10 min (primera etapa)
Rangos: 280-370 °C, 1 min-3 horas

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno.
- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función GOURMET ROAST (asado gourmet).



- 3 Si tienes previsto emplear **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes demasiado para evitar que se desborde. Pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.

- 4 Se iluminará en la pantalla el led «STAGE 1» (primera etapa), lo que indica que debes establecer el ajuste de temperatura alta.

- 5 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y ajusta el tiempo con el selector de la derecha.

- 6 Presiona el selector de la derecha y se encenderá el led «STAGE 2» (segunda etapa). Repite el paso anterior para programar la segunda etapa.

- 7 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 25 minutos, pero puede variar en función de la temperatura establecida. Si usas la tecnología Woodfire Flavour, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición («IGN») y, después, el horno comenzará a precalentarse («PRE»).

- 8 Cuando el horno ya se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS START» (añadir alimentos y pulsar Start).

- 9 Saca la rejilla interior y coloca sobre ella el recipiente de cocción (sartén, olla o cacerola) con los ingredientes. Cierra la puerta.

- 10 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para activar el temporizador. Se mostrará en la pantalla la temperatura y el tiempo establecidos para la primera etapa y el temporizador comenzará la cuenta atrás. El horno cambiará automáticamente a los ajustes de la segunda etapa cuando la primera haya concluido.

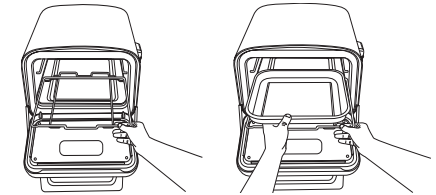
- 11 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.

- 12 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

MAX ROAST (asar)

Ajustes predefinidos: 370 °C, 5 min
Rangos: 240-370 °C, 1 min-1 hora

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno y luego coloca sobre ella la bandeja de calor extra.
- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función MAX ROAST (asar).



IMPORTANTE: Es obligatorio instalar la bandeja de calor extra ya que debe precalentarse con el horno.

- 3 Si tienes previsto emplear **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes demasiado para evitar que se desborde. Después, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.

- 4 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y ajusta el tiempo con el selector de la derecha.

- 5 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

- 6 Mientras el horno se va precalentando, empieza a preparar los ingredientes. El tiempo de precalentamiento estimado es 25 minutos, pero puede variar en función de la temperatura establecida.

- 7 Cuando el horno ya se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS START» (añadir alimentos y pulsar Start).

- 8 Utiliza unos guantes de horno para sacar la rejilla y pon los ingredientes en la bandeja.

- 9 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás.

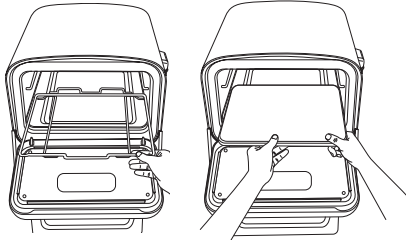
- 10 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.

- 11 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

NOTA: La unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje «FLIP» (girar) durante 30 segundos. Dar la vuelta a los alimentos es opcional, pero recomendable.

PIZZA

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno y luego coloca sobre ella la piedra para pizza.



NOTA: Si vas a cocinar pizza estilo Chicago (ajuste preestablecido PAN), tendrás que prepararla en un molde hondo (no viene incluido).

- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función PIZZA.

- 3 Si tienes previsto emplear **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes demasiado para evitar que se desborde. Pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.

- 4 Utiliza el selector de la derecha para seleccionar el tipo de pizza preestablecida que prefieras [ARTISAN (artesanal), THIN (fina), PAN (estilo Chicago), NEW YORK STYLE (estilo Nueva York), CALZONE o CUSTOM (personalizada)].

- 5 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 10 a 25 minutos y varía en función de la temperatura establecida. Si usas la tecnología Woodfire Flavour, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición («IGN») y, después, el horno comenzará a precalentarse («PRE»).

NOTA: La temperatura solo se puede ajustar si utilizas la función MANUAL.

- 6 Utiliza el selector de la derecha para ajustar el tiempo. El ajuste del tiempo es diferente para la función PIZZA, ya que se usa para establecer el tiempo de cocción de la pizza (similar al temporizador de un horno). Cuando haya finalizado el tiempo, el horno permanecerá encendido hasta un máximo de una hora para que puedas cocinar varias pizzas consecutivas.
- 7 Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS STRT» (añadir alimentos y pulsar Start). Coloca la pizza directamente sobre la piedra.
- 8 Vuelve a pulsar START/STOP (iniciar/detener) y el temporizador empezará la cuenta atrás.

NOTA: Recomendamos usar la pala para pizza Ninja, que se vende por separado. Si no tienes una pala para pizza, puedes usar una tabla de cortar o la parte inferior de un molde de horno que tenga algo de harina espolvoreada por encima para colocar la pizza sobre la piedra.

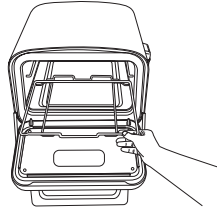
- 9 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «GET FOOD» (sacar los alimentos) en la pantalla. Utiliza la pala para pizza para retirar la pizza del horno.

NOTA: COCINAR VARIAS PIZZAS UNA DETRÁS DE OTRA: Para obtener los mejores resultados, espera hasta que aparezca el mensaje «READY» (listo) en la pantalla. Esto indica que la piedra vuelve a estar a la temperatura necesaria. A continuación, introduce la siguiente pizza.

TOP HEAT (calor superior)

Ajustes predefinidos: 260 °C, 10 horas
Rangos: 260-370 °C, 5-30 horas*

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel de más arriba del horno y luego coloca sobre ella la bandeja de calor extra. Coloca la rejilla para asados sobre la bandeja (opcional).



- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función TOP HEAT (calor superior).
- 3 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y ajusta el tiempo con el selector de la derecha.
- 4 Pon los ingredientes en la rejilla para asados o en la bandeja de calor extra.
- 5 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. No hay tiempo de precalentamiento. El horno empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- 6 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.
- 7 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

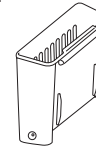
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL HORNO

- 1 El horno debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Deja SIEMPRE que el producto y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.
- 2 Desenchufa el horno antes de proceder con la limpieza. Mantén la puerta abierta después de retirar los alimentos para que el horno se enfríe más rápidamente.
- 3 Utiliza agua y jabón y un cepillo de nailon para limpiar el interior del horno.

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

Ahumador

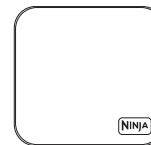


Retira el ahumador y desecha de forma segura la ceniza que contiene después de cada uso.

No es necesario limpiar el ahumador después de cada uso. Usa un cepillo de alambre para eliminar la creosota sobrante tras cada 10 usos.

NOTA: NO uses una solución de limpieza líquida en el ahumador.

Cuidado de la piedra para pizza

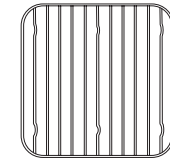


- NO laves la piedra para pizza.
- La piedra puede agrietarse o romperse si entra en contacto con agua fría mientras está caliente.
- El agua puede permanecer en la piedra durante mucho tiempo; si se moja, deja que se seque por completo antes de volver a utilizarla.
- El jabón dañará el revestimiento natural y permanecerá en el interior de la piedra una vez que se haya secado.
- Los puntos negros y las manchas son totalmente normales en las piedras para pizza.

- La piedra para pizza puede decolorarse con el tiempo, una piedra gastada es algo estúpido (como una sartén de hierro fundido). Si quieres limpiarla de todos modos:

- Deja que se enfríe por completo.
- Ráspala ligeramente con un utensilio no metálico para eliminar la suciedad adherida.
- A continuación, limpia cualquier resto de suciedad de la piedra con un paño suave.

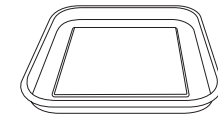
Rejilla para asados/rejilla interior



- 1 Deja que el horno se enfríe antes de retirar las rejillas. Ambas pueden lavarse en el lavavajillas.
- 2 Si quieres lavarlas a mano, usa líquido lavavajillas, agua tibia y el lado áspero de una esponja para eliminar los restos de comida pegados.
- 3 Enjuaga las rejillas y sécalas con un trapo de cocina.

Bandeja de calor extra ¿Puedo utilizar papel de aluminio para mantener limpia la bandeja?

El papel de aluminio puede utilizarse cuando se emplee la función GOURMET ROAST (asado gourmet) o cuando la rejilla para asados esté sobre la bandeja de calor extra. El papel facilitará la limpieza. No recomendamos utilizarlo con la función MAX ROAST (asar), ya que los ingredientes deben estar en contacto con la bandeja de calor extra para obtener el mejor resultado.



- 1 Deja que la bandeja de calor extra se enfríe. **NO** la laves en el lavavajillas.
- 2 Usa líquido lavavajillas, agua tibia y el lado áspero de una esponja para eliminar cualquier mancha o decoloración que presente. **NO** uses estropajos de acero ni estropajos abrasivos ya que podrían rayar la bandeja.
- 3 Enjuaga la bandeja y sécala con un trapo de cocina.

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

• ¿Qué debo hacer si no se enciende la unidad?

- 1 Comprueba que el interruptor diferencial (ID) está bien enchufado y que se haya pulsado el botón de reinicio. El círculo encima del botón de reinicio (RESET) se iluminará en naranja.
- 2 Verifica que el interruptor esté en la posición ON (encendido); deberá estar pulsado el lado de la raya. Asegúrate de que el selector no esté en la posición OFF (apagado).

Si la unidad no se enciende después de seguir los pasos anteriores, ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453.

• Aparece «Add Food» (añadir alimentos) en la pantalla del panel de control.

La unidad ha completado el precalentamiento y ahora es el momento de añadir los ingredientes.

• Aparece «E» (error) en la pantalla del panel de control.

El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en ninjaninjakitchen.es/registrguarantee y ten el producto a mano cuando llames.

• Aparece «CLD» (ahumar en frío) en la pantalla del panel de control.

La función COLD SMOKING (ahumar en frío) se utiliza para ahumar los alimentos, no para cocinarlos. Al usarlo con carne, aves o pescado, este proceso debe combinarse con un paso aparte para calentar la comida hasta una temperatura de consumo segura. Consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para conocer las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

• ¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?

Para obtener los mejores resultados, deja que la unidad se precaliente antes de añadir los ingredientes.

• ¿Se debe llenar del todo el ahumador con pellets?

Sí, llena siempre el ahumador hasta arriba. Hemos perfeccionado la cantidad de pellet que hace falta para cada sesión de ahumado. Independientemente de la función que se utilice o de la cantidad de comida que haya, la unidad los quemará adecuadamente.

• ¿Cuándo se debe pulsar el botón Woodfire Flavour (sabor a leña)?

Pulsa el botón Woodfire Flavour antes de pulsar el botón START (inicio) cuando quieras añadir un sabor ahumado a la comida y estés empleando las funciones DEHYDRATE (deshidratar), HI/LO (alto/bajo), SEAR (sellar), GRILL (cocinar a la parrilla), ROAST (asar), BAKE (hornear) o PIZZA. No es necesario pulsar el botón Woodfire Flavour con la función SMOKER (ahumar). Este botón no se puede emplear con la función WARM (mantener caliente).

• ¿Por qué saltan chispas del compartimento para pellet?

Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento para pellet si se levanta la tapa debido al viento.

• ¿Dónde se debe guardar el pellet?

Guarda en todo momento el pellet en un lugar seco. La presencia de humedad en el pellet podría afectar a la ignición y a la calidad del sabor ahumado.

• ¿Cómo se debe desechar el pellet quemado después del ciclo de cocinado?

El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. No toques ni retires el ahumador hasta que la unidad haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el ahumador se haya enfriado. Retira luego el ahumador y desecha de forma segura, una vez esté fría, la ceniza que contiene.

• ¿Se pueden utilizar aceites para cocinar en el horno a altas temperaturas?

Utiliza con moderación las grasas o aceites que se recomiendan a continuación. Usa las «grasas/aceites no recomendados» solamente cuando se indique en una receta de Ninja (consulta las prácticas recomendadas para cocinar por encima de los 260 °C que vienen en la caja para obtener información sobre las grasas y los aceites aprobados).

• ¿Cómo puede evitarse que se produzca un incendio en el horno cuando hago «batch cooking» a altas temperaturas?

Recuerda vaciar la grasa o el aceite del molde o recipiente para horno para evitar que se derrame. Asegúrate de lavar bien el recipiente antes de cada uso. De esta manera, evitaremos que la grasa se queme y genere humo.

• ¿Cómo puede evitarse que se produzcan llamaradas al abrir el horno?

Cuando cocines a altas temperaturas, sobre todo cuando selles alimentos, abre la puerta lentamente y mantente a un brazo de distancia del horno. Recuerda vaciar la grasa o el aceite de la bandeja para horno para evitar que se derrame. Esto ayudará a evitar que salga humo o se produzcan llamaradas.

• ¿Por qué el precalentamiento tarda tanto?

Los tiempos de precalentamiento pueden variar según la función que se esté utilizando y la temperatura de la unidad.

En las funciones SMOKER (ahumar), DEHYDRATE (deshidratar) y WARM (mantener caliente) no hay tiempo de precalentamiento.

Si se añade el sabor a leña mediante el botón Woodfire Flavour, el tiempo de ignición supondrá que el precalentamiento dure entre 3 y 4 minutos adicionales.

Si se utiliza el producto en condiciones climatológicas adversas, como, por ejemplo, durante fuertes lluvias, el tiempo de precalentamiento podría alargarse.

Si utilizas un cable alargador, asegúrate de que sea adecuado para su uso al aire libre con aparatos de exterior. El uso de un cable que no sea adecuado puede provocar que el cable se sobrecaliente, se funda o que haya una caída de tensión.

Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 3 segundos. El mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la unidad. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

• ¿Puedo desactivar la función Woodfire Flavour?

Si has pulsado el botón Woodfire Flavour (sabor a leña) y has pulsado el botón START (inicio) para que dé comienzo la función de cocción, tienes la opción de pulsar de nuevo el botón Woodfire Flavour para desactivarla, siempre que el ciclo de ignición no haya alcanzado el 75 % (el porcentaje aparece indicado en la barra de progreso de la pantalla). Si el pellet está en plena combustión y la unidad ha pasado al ciclo de precalentamiento (se indica en la pantalla), no podrás desactivar la función Woodfire Flavour.

• ¿Se puede añadir más pellet durante el ciclo de cocción?

Se puede añadir más pellet durante el uso de la función SMOKER (ahumar), una vez que se haya quemado por completo la primera carga de pellet. Mantén pulsado el botón Woodfire Flavour durante 4 segundos para que se prenda el nuevo acopio de pellet del ahumador. Si usas la función de ahumado de forma consecutiva con distintos alimentos, te aconsejamos rellenar el ahumador con la cuchara para pellet cuando se hayan quemado la mitad. **NO** lo rellenes más de 2 veces. **NO** vuelvas a prender los mismos pellets.

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestras garantías emitidas por SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt del Meno (Alemania) («nosotros», «nuestro/a/s» o «nos»). Dichos requisitos no afectan a tus derechos legales, a las obligaciones de tu proveedor ni a los acuerdos que hayas estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente de aplicación en el caso de que hayas comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja*

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo producto debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía es un factor importante y refleja el grado de confianza del fabricante en su producto y en la calidad de su fabricación.

También puedes encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

Para el registro en línea, visita www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visita www.ninjakitchen.eu

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y fallos causados por un uso o mantenimiento incorrectos, descuido, maniobras imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja* suministrado con el producto.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con el manual de instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja* originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja*).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por terceros ajenos a Ninja o a sus representantes a menos que puedas demostrar que las reparaciones o alteraciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el que haces uso de la garantía.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

Recuerda que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, tus derechos legales no se verán afectados.

MERCI

d'avoir acheté le Four d'extérieur Ninja® Woodfire



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Scanner le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz

Watts : 2 400 W



www.ninjatestkitchen.eu

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



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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	68
Pièces et accessoires	70
Avant la première utilisation	71
Où placer le four	71
Utilisation par tous les temps	71
Rallonge	71
Allumer le four	71
Comment installer le support pour accessoires	72
Compartment à granulés	72
Fonctionnement du panneau de commande	73
Boutons de mode	73
Boutons de commande	73
Utilisation des modes de cuisson	74
Bake (Cuire au four), Dehydrate (Déshydrater), Warm (Maintenir au chaud)	74
Smoker (Fumoir)	74
Gourmet Roast (Rôtissage Gourmet)	75
Max Roast (Rôtissage Intense)	75
Pizza	76
Top heat (Chaleur de voûte)	76
Nettoyage et entretien	77
Guide de dépannage	78
Enregistrement du produit	79
Accessoires vendus séparément	80

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

APPAREIL RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE • LIRE TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER



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



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



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



Utilisation en extérieur uniquement.

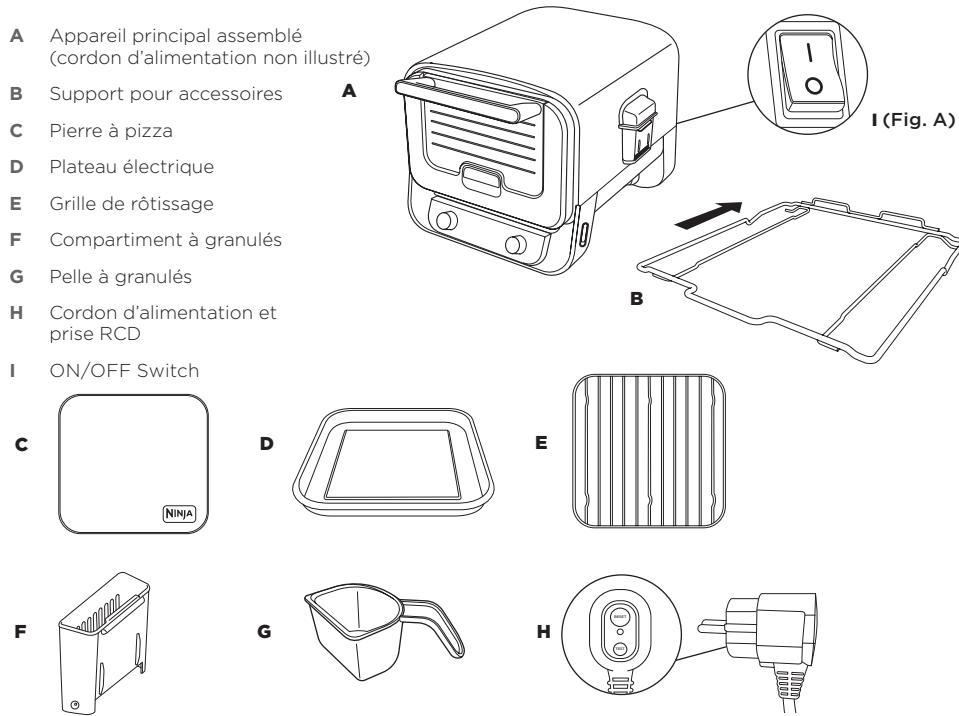
⚠️ AVERTISSEMENT Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique, un incendie ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et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

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.
- 3 **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 4 **NE PAS** utiliser à l'intérieur. Ce four est conçu pour une **UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT** dans un endroit bien aéré. En cas d'utilisation sous un toit couvert, des fumées toxiques, y compris du monoxyde de carbone, peuvent s'accumuler et causer des blessures corporelles graves ou la mort.
- 5 Cet appareil peut être utilisé par des personnes, incluant des enfants, dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 6 Pour éviter les dommages matériels causés par les flammes ou la chaleur, maintenir une distance minimale de 92 cm entre l'arrière, les côtés et le dessus de l'appareil et tous murs, rails ou autres constructions combustibles.
- 7 S'assurer que la surface est plane, stable, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil près du bord de la surface sur laquelle il est placé durant le fonctionnement.
- 8 Faire preuve de prudence lors de l'ouverture du four afin d'éviter toute brûlure. **TOUJOURS** ouvrir partiellement la porte avant de l'ouvrir complètement pour vérifier qu'il n'y a pas de projections. Certains aliments peuvent provoquer des éclaboussures de graisses ou d'huiles et créer des flammes.
- 9 Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser des enfants nettoyer ou entretenir l'appareil.
- 10 L'appareil doit être alimenté par un dispositif de courant résiduel (DDR) présentant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. L'appareil doit être branché sur une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.
- 11 Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque que des enfants ne l'attrapent ou ne s'y empêtrent, ou que des personnes ne trébuchent dessus. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.
- 12 Pour éviter les dommages matériels et les brûlures causés par les flammes ou la chaleur, **TOUJOURS** maintenir une distance de sécurité minimale d'au moins 30 cm avec le compartiment à granulés durant le fumage. De petites flammes peuvent s'échapper du compartiment si le couvercle se soulève en cas de vent.
- 13 Pour éviter toute brûlure, **TOUJOURS** utiliser une pelle à granulés lorsque vous ajoutez des granulés dans le compartiment à granulés. **NE PAS** ajouter de granulés à la main.
- 14 Pour éviter toute brûlure et tout dommage matériel, s'assurer que le couvercle du compartiment à granulés est complètement fermé pour empêcher les flammes de s'échapper.
- 15 Les granulés peuvent poursuivre leur combustion une fois le temps de cuisson écoulé. Ne pas toucher ni retirer le compartiment à granulés tant que le four n'a pas cessé de fumer, que les granulés n'ont pas complètement brûlé et que le compartiment à granulés n'a pas refroidi.
- 16 Pour éviter toute blessure ou brûlure, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 17 **NE PAS** laisser les granulés déborder de la boîte à granulés. Cela risque d'introduire de l'oxygène et de provoquer une combustion, des flammes et des dommages à l'appareil, pouvant entraîner des brûlures.
- 18 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, et les poignées et boutons prévus à cet effet. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à manche long pour ajouter ou retirer des aliments.

- 19 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. Ils deviennent extrêmement chauds lors de la cuisson. Éviter tout contact physique en retirant les accessoires de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** faire preuve de précaution lors de l'utilisation du produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à manche long et de maniques ou de gants de cuisine isolants.
- 20 Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** s'assurer que le four est complètement froid avant de sortir les éléments de cuisson ou de le déplacer.
- 21 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la pierre à pizza ou un contenant de rôtissage.
- 22 Le cordon et la rallonge ne doivent pas pendre du plan de travail ou du dessus de la table afin d'éviter que des enfants ne les tirent ou ne trébuchent dessus, et de prévenir les chocs électriques. Garder la zone de branchement du cordon au sec et **NE PAS** immerger le cordon, les fiches ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- 23 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.
- 24 **NE JAMAIS** utiliser de prise de courant située sous la surface du plan de travail.
- 25 **NE JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.
- 26 **NE PAS** placer l'appareil à proximité de surfaces chaudes et laisser le cordon toucher des surfaces chaudes.
- 27 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.
- 28 Avant de placer les accessoires dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 29 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 30 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air quand l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 31 **NE PAS** poser d'objets sur l'appareil lorsque la porte est fermée durant l'utilisation.
- 32 Veiller à ce que les accessoires soient correctement insérés et fixés.
- 33 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 34 Si l'huile prend feu ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 35 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Afin d'éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser un thermomètre alimentaire pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 36 Utiliser **UNIQUEMENT** des granulés de bois authentiques de qualité alimentaire fournis par Ninja dans votre appareil.
- 37 **NE JAMAIS** utiliser de granulés de combustible de chauffage, de bois dur, de charbon de bois, de combustibles liquides ou tout autre matériau combustible dans le compartiment à granulés, à l'exception des granulés fournis par Ninja.
- 38 Garder les mains et le visage à l'écart du compartiment à granulés lorsque l'appareil est en cours d'utilisation et qu'il est chaud.
- 39 **TOUJOURS** garder un extincteur adapté aux incendies électriques à portée de main durant l'utilisation du four.
- 40 **TOUJOURS** entreposer les granulés de bois dans un endroit sec, loin d'appareils produisant de la chaleur et autres contenants de combustible.
- 41 Garder le four propre et ne pas laisser un dépôt de graisse ou de cendres s'accumuler à l'intérieur ou dans le compartiment à granulés. Cela augmente considérablement les risques d'incendie de graisse et de fumée supplémentaire qui peuvent altérer la saveur de vos aliments.
- 42 Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 43 Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 44 **NE PAS** nettoyer ce produit avec un pulvérisateur d'eau ou équipement similaire.
- 45 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux de tampon peuvent se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 46 Stocker à l'intérieur si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée.
- 47 Ranger hors de la portée des enfants.
- 48 **NE PAS** laisser le four non couvert et exposé aux éléments. **TOUJOURS** protéger le four lorsqu'il est entreposé à l'extérieur.

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

PIÈCES ET ACCESSOIRES



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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif présents sur le four.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez le support pour accessoires, le plateau électrique et la grille de rôtissage avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

REMARQUE : NE PAS mouiller la pierre à pizza ni la mettre au lave-vaisselle. La placer dans le four après avoir retiré tous les emballages.

- 4 **N'utilisez PAS** d'éponges ou de brosses abrasives sur la surface de cuisson. Cela risque d'endommager le revêtement.

REMARQUE : Nous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du four et d'utiliser la fonction Bake (Cuire au four) à 370 °C pendant 20 minutes sans ajouter d'aliment. Cette opération permet d'éliminer tout résidu et ne nuit pas aux performances du four.

Continuez à suivre la notice d'utilisation, pages 72 et 73, avant de procéder à cette opération.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION - SUITE

OÙ PLACER LE FOUR

Placez le four sur une surface stable et plane. Il est important que celle-ci puisse supporter le poids et la taille du produit. Le dessous du four restant froid, vous pouvez le placer sur n'importe quelle surface. Placez le four à au moins 90 cm des murs ou de tout objet situé au-dessus en raison des émissions de chaleur et de fumée.



UTILISATION PAR TOUS LES TEMPS

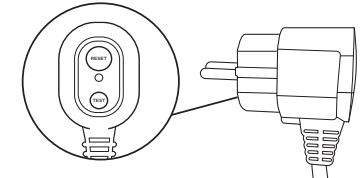
Vous pouvez utiliser ce four sans danger par tous les temps. L'appareil principal est classé IPX4 et la prise est classée IP66. La prise RCD fournit une protection supplémentaire et est conçue pour se déclencher en cas de problème avec le circuit. Lorsqu'il n'est pas utilisé, nous vous conseillons de recouvrir l'appareil pour conserver son aspect neuf. Bien que sans danger, l'appareil montrera des signes d'usure s'il est exposé aux éléments.

RALLONGE

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

ALLUMER LE GRILL

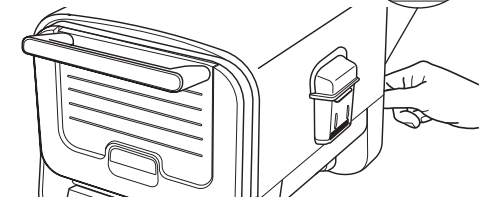
- 1 Branchez le dispositif de courant résiduel sur une prise murale. Mettez la prise sous tension.
- 2 Appuyez sur le bouton RESET (Réinitialiser) du dispositif de courant résiduel. Le voyant situé sous le bouton RESET (Réinitialiser) devrait s'allumer en rouge. Si ce n'est pas le cas, essayez une autre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



- 3 Appuyez sur le bouton TEST (Essai) du dispositif de courant résiduel. Le voyant rouge devrait maintenant être éteint. Cela signifie que le dispositif de courant résiduel fonctionne correctement. Si le fait d'appuyer sur le bouton TEST (Essai) n'éteint pas le voyant, contactez le service clientèle.
- 4 Après avoir vérifié que le dispositif de courant résiduel fonctionne correctement, appuyez à nouveau sur RESET (Réinitialiser). Le voyant rouge devrait réapparaître. L'appareil peut maintenant être mis en marche.

REMARQUE : voyant du dispositif de courant résiduel ; ROUGE = le dispositif de courant résiduel est allumé ; NOIR = le dispositif de courant résiduel est éteint

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

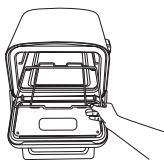


- 6 Tournez ensuite le bouton principal situé à l'avant du panneau de commande et placez-le sur le programme souhaité. L'écran devrait s'allumer pour indiquer l'heure ou la température. Le grill est maintenant prêt à l'emploi.

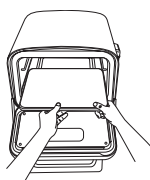
REMARQUE : vous devrez appuyer sur le bouton RESET (Réinitialiser) sur le dispositif de courant résiduel à chaque fois que l'appareil est débranché.

INSTALLER LE SUPPORT POUR ACCESSOIRES :

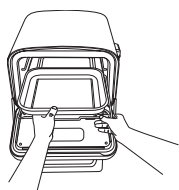
1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur du four (au niveau supérieur si vous utilisez la fonction Grill).



2 Si vous cuisinez une pizza, placez la pierre à pizza sur le support pour accessoires.



3 Pour toutes les autres fonctions, retirez la pierre à pizza et placez le plateau électrique dans le support pour accessoires.



4 Si vous utilisez la grille de rôtissage, placez-la dans le plateau électrique.

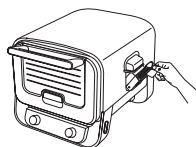


COMPARTIMENT À GRANULÉS

Installer le compartiment à granulés : Pour installer le compartiment à granulés amovible, maintenez le couvercle de l'emplacement ouvert avec une main puis insérez le compartiment à granulés amovible afin qu'il se positionne correctement.

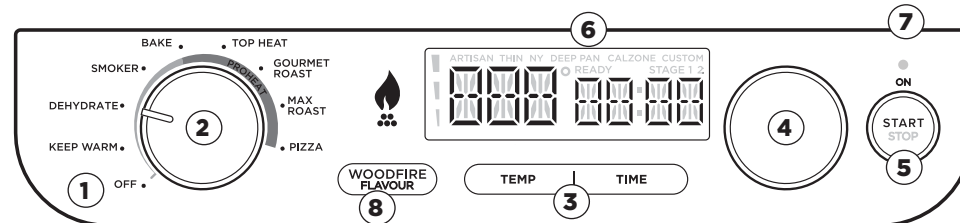


Ajouter des granulés Ninja Woodfire™ : Remplissez la pelle à granulés jusqu'en haut et nivelez pour éviter que des granulés ne tombent. Soulevez le couvercle du compartiment à granulés et versez les granulés jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le compartiment à granulés.



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

Retirer et nettoyer le compartiment à granulés : Pour éviter les brûlures, laissez les granulés refroidir complètement avant de sortir le compartiment et de le nettoyer.



MODES

Tournez le bouton de gauche pour sélectionner le mode souhaité ou pour éteindre le four.

WARM (Maintenir au chaud) : Gardez vos repas au chaud et prêts à être mangés après cuisson.

DEHYDRATE (Déshydrater) : Enlevez l'humidité des aliments en douceur pour créer des en-cas tels que viande séchée et fruits secs.

SMOKER (Fumoir) : Réalisez une cuisson lente à basse température pour attendrir les grosses pièces de viande.

BAKE (Cuire au four) : Confectionnez des produits de boulangerie avec des croûtes croustillantes et des cœurs moelleux.

TOP HEAT (Chaleur de voûte) : Faites fondre rapidement les garnitures ou créez des surfaces joliment dorées.

GOURMET ROAST (Rôtissage Gourmet) : Commencez à température élevée et terminez plus bas pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux.

MAX ROAST (Rôtissage Intense) : Obtenez des résultats grillés, croustillants et caramélisés que votre four ne pourrait pas reproduire.

PIZZA : Préparez vos pizzas préférées à la maison, fraîches ou surgelées

Artisan - Les pizzas de style artisanal ont une croûte fine et croustillante à l'extérieur et sont garnies de mozzarella fraîche.

Thin (Pâte fine) - La pâte fine accueille une multitude d'ingrédients finement tranchés qui cuisent rapidement.

Deep Pan - La pâte plus épaisse et le moule profond permettent de superposer les ingrédients, car la cuisson est plus longue que pour une pâte fine.

New York Style - Une pâte plus fine garnie d'une belle quantité de mozzarella sèche. La pâte est recouverte de fromage jusqu'au bord en laissant une bande d'environ un centimètre pour pouvoir saisir la tranche et la déguster.

Calzone - Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les consignes figurant sur la boîte.

Custom (Mode personnalisable) - Choisissez votre pâte préférée et ajoutez vos ingrédients favoris pour créer votre propre pizza sur mesure.

TOUCHES DE COMMANDE/BOUTONS/VOYANTS LUMINEUX

1. OFF (Éteint) : N'oubliez pas de positionner le bouton sur OFF lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

2. BOUTON DE GAUCHE : Utilisez ce bouton pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.

3. Touches TEMP/TIME (Température et Temps de cuisson) : Appuyez sur la touche TEMP, puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner la température souhaitée. Appuyez sur la touche TIME, puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

4. BOUTON DE DROITE : Utilisez ce bouton avec les touches TEMP et TIME pour régler la température et la durée, et pour choisir le type de pizza.

5. Touche START/STOP : Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours.

REMARQUE : Bien que cela ne soit pas recommandé, il est possible de passer le préchauffage en appuyant sur le bouton de droite pendant 4 secondes.

6. READY (Prêt) : Lors de la cuisson de plusieurs pizzas, le voyant READY s'allume pour indiquer que la pierre à pizza est à bonne température pour cuire la pizza suivante.

7. ON (Marche) : Si le four est allumé et n'est pas en position OFF, ce voyant s'allume pour indiquer que le four est toujours allumé et chaud. Lorsque le four n'est pas utilisé, tournez le bouton de gauche en position OFF.

8. WOODFIRE FLAVOUR : Appuyez sur cette touche pour ajouter la saveur Woodfire aux aliments (ne peut pas être utilisé avec le mode WARM).

REMARQUE : Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.

UTILISATION DU FOUR D'EXTÉRIEUR NINJA

Bake (Cuire au four), Dehydrate (Déshydrater), Warm (Maintenir au chaud)

BAKE (Cuire au four)

PRESET (Préréglage) : 285 °C, 15 min
PLAGE DE TEMPÉRATURES : 145-370 °C, 1 min à 2 heures

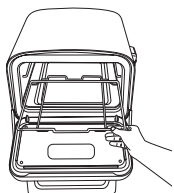
DEHYDRATE (Déshydrater)

PRESET (Préréglage) : 65 °C, 6 heures
PLAGE DE TEMPÉRATURES : 25-90 °C, 1 à 12 heures

WARM (Maintenir au chaud)

PLAGE DE TEMPÉRATURES : 30 min à 3 heures

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur du four.
- 2 Tournez le bouton de gauche pour sélectionner BAKE (Cuisson au four), DEHYDRATE (Déshydrater) ou WARM (Maintenir au chaud).



- 3 Si vous prévoyez d'utiliser la fonction **WOODFIRE FLAVOUR**, ouvrez le compartiment à granulés et remplissez-le avec les granulés Ninja Woodfire. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés. Appuyez ensuite sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.

REMARQUE : La fonction WOODFIRE FLAVOUR ne peut pas être utilisée avec le mode BAKE (Cuisson au four).

- 4 Appuyez sur la touche TEMP, puis utilisez le bouton de droite pour régler la température. Appuyez sur la touche TIME, puis utilisez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson.
- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. Le temps de préchauffage peut aller de 5 à 25 minutes en fonction de la température réglée. Avec la fonction Woodfire Flavour, les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN) avant que le four ne commence le préchauffage (PRE).

REMARQUE : Il n'y a pas de temps de préchauffage pour les modes WARM (Maintenir au chaud) et DEHYDRATE (Déshydrater).

- 6 Pendant que le four préchauffe, commencez à préparer vos aliments.
- 7 Lorsque le four est préchauffé, le panneau de commande affiche ADD FOOD (Ajouter aliments) et PRS START (Appuyer sur Start).
- 8 Utilisez des gants de cuisine pour retirer le support et placez l'accessoire contenant les aliments dessus.
- 9 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Le minuteur démarre.
- 10 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et DONE (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- 11 Utilisez des gants pour sortir les aliments du four. Laissez reposer, puis servez.

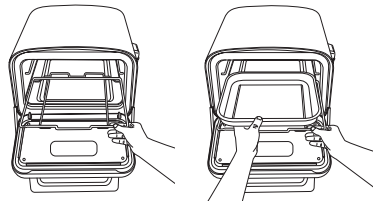


Smoker (Fumoir)

Préset (Préréglage) : 120 °C, 4 heures

Plage de températures : 120-180 °C, 10 min à 12 heures

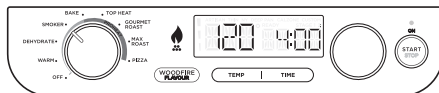
- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur du four, puis placez le plateau électrique dessus. Ajoutez la grille de rôtissage (facultatif).



- 2 Tournez le bouton de gauche pour sélectionner SMOKER.
- 3 Placez les ingrédients sur la grille de rôtissage ou le plateau électrique.



- 4 Ouvrez le compartiment à granulés et remplissez-le avec les granulés Ninja Woodfire. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés.
- 5 Appuyez sur la touche TEMP, puis utilisez le bouton de droite pour régler la température. Appuyez sur la touche TIME, puis utilisez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson.



- 6 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Le mode Smoker (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage. Les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN) pendant 3 à 4 minutes, puis le four commence à cuire et le minuteur démarre.
- 7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et DONE (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- 8 Utilisez des gants pour sortir les aliments du four. Laissez reposer, puis servez.

REMARQUE : Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.

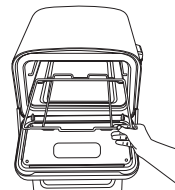
UTILISATION DU FOUR D'EXTÉRIEUR NINJA - SUITE

Gourmet Roast (Rôtissage Gourmet)

Préset (Préréglage) : 280 °C, 10 min (première étape)

Plage de températures : 280-370 °C, 1 min à 3 heures

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur du four.



- 2 Tournez le bouton de gauche pour sélectionner GOURMET ROAST (Rôtissage gourmet).

- 3 Si vous prévoyez d'utiliser la fonction **WOODFIRE FLAVOUR**, ouvrez le compartiment à granulés et remplissez-le avec les granulés Ninja Woodfire. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés. Appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.

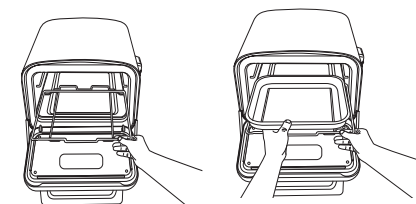
- 4 Le voyant LED de l'étape 1 s'allume : il s'agit de la cuisson à température élevée.
- 5 Appuyez sur la touche TEMP, puis utilisez le bouton de droite pour régler la température. Appuyez sur la touche TIME, puis utilisez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson.
- 6 Appuyez sur le bouton de droite. Le voyant LED de l'Étape 2 s'allume. Répétez les consignes de l'étape précédente pour programmer l'Étape 2.
- 7 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. Le temps de préchauffage est estimé à 25 minutes en fonction de la température réglée. Avec la fonction Woodfire Flavour, les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN) avant que le four ne commence le préchauffage (PRE).
- 8 Lorsque le four est préchauffé, le panneau de commande affiche ADD FOOD (Ajouter aliments) et PRS START (Appuyer sur Start).
- 9 Tirez le support pour accessoires vers vous et placez l'accessoire contenant les aliments dessus. Fermez la porte.
- 10 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le minuteur. La température et la durée de l'Étape 1 s'affichent, et le minuteur démarre. Le four passera automatiquement à l'étape 2 une fois l'étape 1 terminée.
- 11 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et DONE (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- 12 Utilisez des gants pour sortir les aliments du four. Laissez reposer, puis servez.

Max Roast (Rôtissage Intense)

Préset (Préréglage) : 370 °C, 5 min

Plage de températures : 240-370 °C, 1 min à 1 heure

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur du four, puis placez le plateau électrique dessus.



IMPORTANT : Le plateau électrique doit être installé car il doit être préchauffé avec l'appareil.

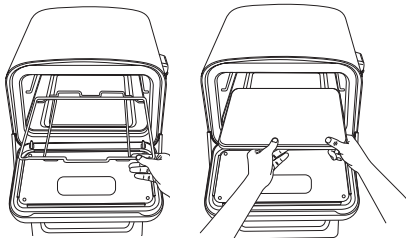
- 2 Tournez le bouton de gauche pour sélectionner MAX ROAST.
- 3 Si vous prévoyez d'utiliser la fonction **WOODFIRE FLAVOUR**, ouvrez le compartiment à granulés et remplissez-le avec les granulés Ninja Woodfire. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés. Appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Appuyez sur la touche TEMP, puis utilisez le bouton de droite pour régler la température. Appuyez sur la touche TIME, puis utilisez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson.
- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 6 Pendant que le four préchauffe, commencez à préparer vos aliments. Le temps de préchauffage est estimé à 25 minutes en fonction de la température réglée.
- 7 Lorsque le four est préchauffé, le panneau de commande affiche ADD FOOD (Ajouter aliments) et PRS START (Appuyer sur Start).
- 8 Utilisez des gants de cuisine pour retirer le support et placez l'accessoire contenant les aliments dessus.
- 9 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Le minuteur démarre.
- 10 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et DONE (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- 11 Utilisez des gants pour sortir les aliments du four. Laissez reposer, puis servez.

REMARQUE : L'appareil émet un signal sonore et affiche « FLIP » (Retourner) pendant 30 secondes. Cette action n'est pas obligatoire mais elle est recommandée.

UTILISATION DU FOUR D'EXTÉRIEUR NINJA - SUITE

Pizza

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.



REMARQUE : Un moule adapté (non inclus) est nécessaire pour cuisiner une pizza Deep Pan.

- 2 Tournez le bouton de gauche pour sélectionner PIZZA.
- 3  Si vous prévoyez d'utiliser la fonction **WOODFIRE FLAVOUR**, ouvrez le compartiment à granulés et remplissez-le jusqu'en haut avec les granulés Ninja Woodfire. Veillez à **NE PAS** trop remplir le compartiment à granulés. Appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Utilisez le bouton de droite pour sélectionner le type de pizza pré-réglé souhaité (Artisan, Thin, Deep Dish, New York Style, Calzone ou Custom).
- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. Le temps de préchauffage peut aller de 10 à 25 minutes en fonction de la température réglée. Avec la fonction Woodfire Flavour, les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN) avant que le four ne commence le préchauffage (PRE).

REMARQUE : La température ne peut être réglée qu'en mode MANUEL.

- 6 Utilisez le bouton de droite pour régler la durée. La gestion du temps est différente pour le mode PIZZA. Un minuteur de cuisson (similaire au minuteur d'un four) se déclenche. Lorsque le temps est écoulé, le four reste allumé jusqu'à une heure pour permettre de cuire deux pizzas consécutives.
- 7 Une fois que le four a atteint la bonne température, ADD FOOD (Ajouter aliments) et PRS START (Appuyer sur Start) s'affichent. Placez la pizza directement sur la pierre.
- 8 Appuyez de nouveau sur START/STOP pour lancer le minuteur.

REMARQUE : Nous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Ninja, vendue séparément. Autrement, il est possible d'utiliser une planche à découper ou le dessous d'un plat de cuisson recouvert(e) de farine pour cuire la pizza sur la pierre.

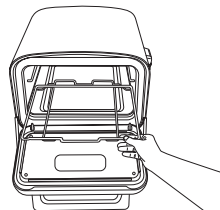
- 9 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et GET FOOD (Retirer les aliments) apparaît sur le panneau de commande. Utilisez la pelle pour sortir la pizza du four.

REMARQUE : CUISSONS CONSÉCUTIVES DE PIZZAS - Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que READY (Prêt) s'affiche sur le panneau de commande. Cela indique que la pierre est de nouveau à bonne température. Ajouter ensuite la pizza suivante.

Top heat (Chaleur de voûte)

Préset (Préréglage) : 260 °C, 10 heures
Plage de températures : 260-370 °C, 5 à 30 heures

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau supérieur du four, puis placez le plateau électrique dessus. Ajoutez la grille de rôtissage (facultatif).



- 2 Tournez le bouton de gauche pour sélectionner GRILL.
- 3 Appuyez sur la touche TEMP, puis utilisez le bouton de droite pour régler la température. Appuyez sur la touche TIME, puis utilisez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson.
- 4 Placez les ingrédients sur la grille de rôtissage ou le plateau électrique.
- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Il n'y a pas de préchauffage. La cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 6 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et DONE (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- 7 Utilisez des gants pour sortir les aliments du four. Laissez reposer, puis servez.

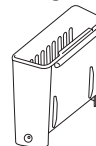
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYER LE FOUR

- 1 L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Laissez TOUJOURS l'appareil et les accessoires refroidir avant de les nettoyer.
- 2 Débranchez le four de la source d'alimentation avant le nettoyage. Laissez la porte ouverte après avoir sorti les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
- 3 Nettoyez l'intérieur du four avec une brosse en nylon et de l'eau savonneuse.

NETTOYER LES ACCESSOIRES

Compartiment à granulés

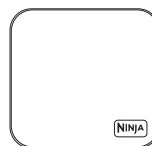


Retirez le compartiment à granulés et videz-le avec précaution après chaque utilisation.

Il n'est pas nécessaire de nettoyer le compartiment à granulés après chaque utilisation. Utilisez une brosse métallique pour retirer l'accumulation de créosote toutes les 10 utilisations.

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

Entretien de la pierre à pizza

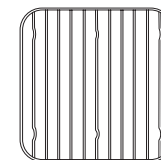


- NE lavez PAS la pierre à pizza.
- Elle risque de se fissurer ou de se casser au contact de l'eau froide lorsqu'elle est encore chaude.
- L'eau peut stagner longtemps dans la pierre ; si la pierre est mouillée, laissez-la sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Le savon endommage le revêtement naturel de la pierre et reste à l'intérieur de celle-ci une fois sèche.
- Les taches noires sont tout à fait normales sur les pierres à pizza.

- Attendez-vous à ce que votre pierre à pizza change de couleur avec le temps. Une pierre qui vieillit est une bonne chose (comme une poêle en fonte). Mais si vous souhaitez la nettoyer :

- Laissez-la refroidir complètement.
- Grattez légèrement la surface à l'aide d'un ustensile non métallique pour retirer les résidus collés.
- Puis, essuyez les résidus restants à l'aide d'un chiffon doux.

Grille de rôtissage/Support pour accessoires

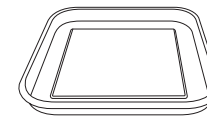


- 1 Laissez refroidir le four avant de retirer les éléments. Les éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- 2 Si vous lavez les éléments à la main, utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et le côté rugueux d'une éponge pour enlever les aliments cuits.
- 3 Rincez les éléments et séchez-les avec un torchon.

Plateau électrique

Puis-je utiliser une feuille d'aluminium pour garder la plaque propre ?

Vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium lorsque vous utilisez le mode Gourmet Roast (Rôtissage gourmet) / lorsque la grille de rôtissage est placée sur la plaque. Cela facilitera le nettoyage. Nous vous déconseillons d'utiliser de l'aluminium avec le mode Max Roast (Rôtissage intense), car les ingrédients doivent être en contact avec la plaque chaude pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.



- 1 Laissez refroidir le plateau électrique. Ne mettez PAS le plateau électrique au lave-vaisselle.
- 2 Utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et le côté rugueux d'une éponge pour enlever toute décoloration restante. N'utilisez PAS de tampons en laine d'acier ou toute autre matière abrasive, car ils risquent de rayer le revêtement.
- 3 Rincez le plateau et séchez-le avec un torchon.

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

• **Mon appareil ne s'allume pas**

1 Vérifiez que le dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) est bien branché et que vous avez appuyé sur le bouton de réinitialisation. Le cercle situé au-dessus du bouton RESET (Réinitialiser) s'allume en orange.

2 Assurez-vous que l'interrupteur est positionné sur ON (Marche) (la ligne sera enfoncée). Assurez-vous que le bouton principal n'est pas positionné sur OFF (Arrêt).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• **Quand dois-je appuyer sur la touche Woodfire Flavour ?**

Appuyez sur la touche Woodfire Flavour avant d'appuyer sur Start (Marche) lorsque vous souhaitez ajouter une saveur fumée avec les modes Déhydrate (Déshydrater), Hi/LO, Sear (Saisir), Grill (Griller), Roast (Rôtir), Bake (Cuire au four) ou Pizza. Il est inutile d'appuyer sur la touche Woodfire Flavour lorsque vous utilisez le mode Smoker (Fumoir). La technologie Woodfire ne peut pas être utilisée avec le mode WARM (Maintenir au chaud).

• **Pourquoi des flammes s'échappent-elles du compartiment à granulés ?**

De petites flammes peuvent s'échapper du compartiment à granulés si le couvercle se soulève en cas de vent.

• **Où dois-je stocker mes granulés ?**

Stockez toujours les granulés dans un endroit sec. Toute humidité présente dans les granulés risque de compromettre l'allumage et la qualité de la saveur du fumage.

• **Comment éliminer les granulés brûlés après un cycle de cuisson ?**

Les granulés peuvent poursuivre leur combustion une fois le temps de cuisson écoulé. Ne touchez pas et ne retirez pas le compartiment à granulés tant que vous voyez de la fumée, que les granulés n'ont pas complètement brûlé et que le compartiment à granulés n'a pas refroidi. Retirez ensuite le compartiment à granulés et jetez les cendres refroidies avec précaution.

• **Puis-je utiliser des huiles pour cuire dans mon four à des températures élevées ?**

Utilisez les graisses/huiles recommandées ci-dessous avec parcimonie. N'utilisez les « graisses/huiles non recommandées » que lorsque la recette Ninja l'indique (reportez-vous à la section sur les bonnes pratiques pour la cuisson à plus de 260 °C incluses dans l'emballage pour connaître les graisses/huiles approuvées).

• **Comment éviter l'apparition de flammes dans mon four lors de cuissons successives à haute température ?**

N'oubliez pas de vider la graisse/l'huile du contenant de rôtissage afin d'éviter les débordements. Assurez-vous que le contenant est soigneusement lavé avant chaque utilisation. Ceci permet d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.

• **Comment éviter les départs de flammes lors de l'ouverture du four ?**

Lorsque vous cuisinez à des températures élevées, en particulier lorsque vous saisissez des aliments, ouvrez la porte lentement et à une distance d'un bras. N'oubliez pas de vider la graisse/l'huile de la plaque de cuisson afin d'éviter les débordements. Cela permet d'éviter l'apparition de fumée et de flammes.

• **Pourquoi le préchauffage prend-il autant de temps ?**

Les temps de préchauffage varient en fonction du mode et de la température de l'appareil.

SMOKER (Fumoir), DEHYDRATE (Déshydrater), WARM (Maintenir au chaud) Pas de préchauffage.

En cas d'utilisation de la fonction Woodfire Flavour, 3 à 4 minutes supplémentaires seront ajoutées au temps d'allumage.

L'utilisation de l'appareil par mauvais temps et en cas de fortes pluies peut entraîner des temps de préchauffage plus longs.

En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle convient à une utilisation à l'extérieur avec des appareils extérieurs. L'utilisation d'un cordon incorrect peut entraîner une surchauffe, une fonte et/ou une chute de tension du cordon.

Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton START/STOP durant 3 secondes. ADD FOOD (Ajouter aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez la porte et placez les aliments dans l'appareil. Une fois la porte fermée, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

• **Puis-je désactiver la fonction Woodfire Flavour ?**

Si vous avez déjà appuyé sur la touche Woodfire Flavour et lancé la cuisson en appuyant sur START, vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche Woodfire Flavour pour désactiver la fonction si moins de 75 % du cycle d'allumage est effectué (indiqué par la barre de progression sur l'écran du panneau de commande). Si les granulés se sont complètement enflammés et que le four est passé au cycle de préchauffage (indiqué sur l'écran du panneau de commande), il est alors impossible de désactiver la fonction.

• **Puis-je ajouter des granulés supplémentaires durant un cycle de cuisson ?**

Lors de l'utilisation du mode SMOKER (Fumoir), il est possible d'ajouter plus de granulés une fois que la première pelletée a complètement brûlé. Appuyez sur la touche Woodfire Flavour pendant 4 secondes pour allumer une nouvelle pelletée de granulés. En cas de sessions de fumage consécutives, nous recommandons de remplir le compartiment à granulés à l'aide de la pelle à granulés lorsque la moitié des granulés ont brûlé. Ne remplissez **PAS** le compartiment plus de 2 fois. Ne ré-enflammez **PAS** les granulés.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX (2) ANS

Lorsque vous achetez un produit en Europe, vous bénéficiez, en tant que consommateur, de droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos « droits légaux »). Le client peut faire valoir ces droits légaux auprès de son détaillant. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit donc une garantie fabricant de deux ans. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et n'affectent en rien les droits légaux dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE.

Les conditions ci-dessous décrivent les prérequis et la portée de nos garanties émises par SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11, Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Allemagne) (« nous », « notre » ou « nos »). Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement chez Ninja.

Garanties Ninja®

Un appareil électroménager de cuisine constitue un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant en ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne sur www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je enregistrer ma garantie ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, veuillez vous munir des informations suivantes :

- N° de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à compter de la date d'achat.
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie ?

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez au courant des nouvelles technologies et nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, la réception de vos informations vous sera instantanément confirmée.

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu

Quelle est la durée de garantie des produits ?

Notre confiance dans notre conception et notre contrôle de qualité signifie que votre produit est garanti pendant deux ans.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie ?

La réparation ou le remplacement de votre Produit (à la discrétion de Ninja), y compris les pièces, la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages accidentels et défauts résultant de la négligence, l'absence d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil, non conformes à la notice d'utilisation de Ninja® fournie avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces n'ayant pas été assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires autres que des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins de pouvoir démontrer que les réparations ou altérations réalisées par des tiers n'ont pas de lien avec le défaut pour lequel la garantie est mise en œuvre.

Où puis-je acheter des pièces et accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et accessoires Ninja sont développés par les ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous trouverez un large éventail de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie fabricant. Cependant, vos droits légaux ne sont pas affectés.

GRAZIE

per aver acquistato il forno da esterno Ninja® Woodfire



REGISTRA IL TUO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Leggere il codice QR con il cellulare

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____

(Conserva lo scontrino fiscale)

Negoziò in cui è stato acquistato il prodotto: _____

Tensione: 220-240 V~, 50-60Hz

Watt: 2400 W



www.ninjatestkitchen.eu

SUGGERIMENTO: Il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR sul retro dell'unità, accanto al cavo di alimentazione.



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute dell'uomo

causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in maniera responsabile allo scopo di favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore può ritirare questo prodotto e garantire un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

SOMMARIO

Importanti istruzioni di sicurezza	84
Componenti e accessori	86
Prima del primo utilizzo	87
Dove collocare il forno.	87
Utilizzabile in tutte le stagioni	87
Cavo di prolunga.	87
Accensione del forno.	87
Installazione del supporto per gli accessori.	88
Contenitore per pellet	88
Presentazione del pannello di controllo	89
Pulsanti funzione.	89
Pulsanti operativi.	89
Utilizzo dei programmi di cottura	90
Cottura al forno, essiccazione, mantenimento caldo ...	90
Affumicatura	90
Cottura Arrosto Gourmet	91
Cottura Arrosto	91
Pizza	92
Calore dall'alto	92
Pulizia e manutenzione	93
Guida alla risoluzione dei problemi	94
Registrazione del prodotto	95
Accessori da acquistare a parte	96

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO



Leggere e prendere visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti.



Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



Solo per uso esterno.

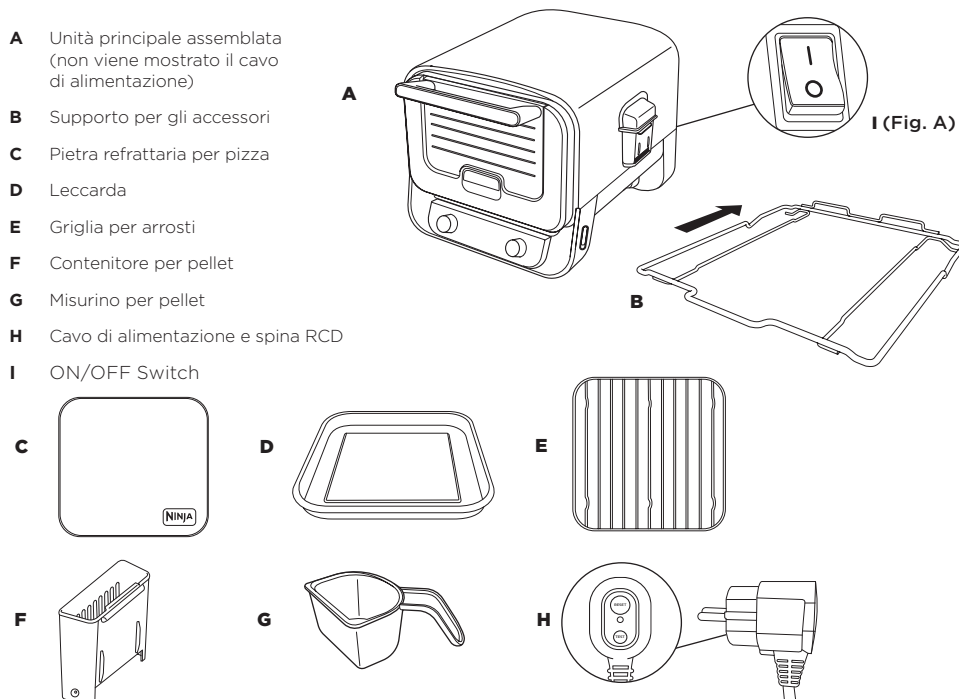
AVVERTENZA La mancata osservanza di queste istruzioni può esporre al rischio di scosse elettriche, fiamme o ustioni, che potrebbero causare danni materiali, lesioni personali o la morte. Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, tra cui quelle elencate di seguito.

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.
- 3 **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. Un uso errato può causare lesioni.
- 4 **NON** utilizzare all'interno. Questo forno è progettato **SOLO PER USO ESTERNO** in zone ben arieggiate. Se usato in aree coperte, i vapori tossici, compreso l'ossido di carbonio, possono accumularsi e causare danni fisici gravi o persino la morte.
- 5 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone, compresi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenze, solo sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, la sicurezza e i possibili pericoli.
- 6 Per evitare danni materiali causati dalle fiamme o dal calore, mantenere una distanza minima di 92 cm tra la parte posteriore, i lati e la parte superiore dell'apparecchio e pareti, guide o altre strutture infiammabili.
- 7 Verificare che la superficie sia piana, stabile, pulita e asciutta. **NON** posizionare il forno vicino al bordo della superficie di appoggio durante il funzionamento.
- 8 Aprire con cautela il forno per evitare ustioni. Aprire **SEMPRE** lo sportello parzialmente prima di spalancarlo del tutto per escludere la presenza di fiamme, in quanto alcuni alimenti possono causare schizzi di olio o grasso e generare fiammate.
- 9 È necessaria la supervisione di un adulto per garantire che i bambini non giochino con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio da parte di bambini.
- 10 L'apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo a corrente residua (Residual Current Device, RCD) con corrente residua nominale di funzionamento non superiore a 30 mA. L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
- 11 In dotazione viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati, e che le persone vi possano inciampare. Sono disponibili cavi di alimentazione staccabili più lunghi o cavi di prolunga, che possono essere usati se maneggiati con attenzione.
- 12 Per evitare danni materiali e bruciature da fiamme o calore, mantenere **SEMPRE** una distanza di sicurezza minima di almeno 30 centimetri dal contenitore del pellet durante l'affumicatura. Se il coperchio del forno viene aperto in presenza di vento, dal contenitore del pellet possono fuoriuscire piccole fiamme.
- 13 Per evitare bruciature, usare **SEMPRE** il misurino a cucchiaino in dotazione quando si aggiunge pellet nell'affumicatore. **NON** aggiungere pellet a mano.
- 14 Per evitare bruciature e danni materiali, assicurarsi che il coperchio dell'affumicatore sia completamente chiuso in modo da impedire la fuoriuscita di fiamme.
- 15 Il pellet può continuare a bruciare oltre il termine del tempo di cottura. Non toccare o rimuovere l'affumicatore fino a che il forno non ha smesso di emettere fumo, il pellet si è spento del tutto e l'affumicatore si è raffreddato.
- 16 Per evitare lesioni personali e bruciature lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo, smontarlo, montare o rimuovere componenti, e prima di riporlo.
- 17 **NON** far traboccare il pellet dal contenitore. In questo modo si introdurrebbe ossigeno generando combustione, fiamme e danni all'unità, con possibile rischio di ustioni.
- 18 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante, sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o lesioni personali, ricorrere **SEMPRE** a presine o guanti da forno isolanti, e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili. Consigliare l'uso di utensili con manico lungo per aggiungere o rimuovere gli ingredienti.

- 19 **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. Il cestello raggiunge temperature estremamente elevate durante il processo di cottura. Evitare qualunque contatto fisico quando si estrae l'accessorio dall'apparecchio. Per evitare ustioni o ferite, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manico lungo e presine o guanti da forno isolanti.
- 20 Accertarsi **SEMPRE** che il forno si sia raffreddato completamente prima di sganciare e rimuovere le piastre di cottura per evitare ustioni o ferite.
- 21 **NON** utilizzare l'elettrodomestico senza aver installato la pietra refrattaria per pizza o la teglia di cottura.
- 22 Per evitare scosse elettriche, il cavo di alimentazione ed il cavo di prolunga devono essere sistemati in modo da non attraversare il piano di lavoro o la superficie d'appoggio, luoghi nei quali possono venire afferrati dai bambini o farli inciampare. Mantenere il collegamento del cavo asciutto e **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altro liquido.
- 23 Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 24 Non utilizzare **MAI** una presa sotto il piano di lavoro.
- 25 Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 26 **NON** appoggiare l'apparecchio o lasciare il cavo a contatto con superfici calde.
- 27 Usare solamente gli accessori raccomandati inclusi con questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja può causare incendi o lesioni.
- 28 Prima di inserire qualsiasi accessorio nel forno, assicurarsi che sia pulito e asciutto.
- 29 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 30 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 31 **NON** collocare oggetti in cima all'apparecchio quando il coperchio è chiuso durante l'utilizzo.
- 32 Assicurarsi che la griglia sia inserita correttamente e fissata saldamente.
- 33 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 34 Se il grasso di cottura prendesse fuoco o l'apparecchio emettesse fumo nero, scollegare immediatamente l'unità. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 35 Dato che le prese di corrente possono erogare tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare danni alla salute, utilizzare **SEMPRE** un termometro esterno per alimenti che consenta di verificare che gli alimenti vengano cotti alle temperature consigliate.
- 36 Usare **SOLO** il vero pellet di legno per alimenti di Ninja per l'unità.
- 37 Non usare **MAI** nell'affumicatore pellet combustibile per riscaldamento, legno massiccio, carbone di legna, combustibili liquidi o qualunque altro materiale combustibile diverso dal pellet Ninja.
- 38 Tenere le mani e il viso lontani dall'affumicatore quando l'unità è calda e in funzione.
- 39 Tenere **SEMPRE** un estintore adatto ad apparecchiature elettriche a portata di mano mentre l'affumicatore è in funzione.
- 40 Conservare **SEMPRE** il pellet di legno in un posto asciutto, lontano da apparecchi che generano calore e da altri contenitori di combustibile.
- 41 Mantenere pulita la griglia e non lasciare che il grasso o la cenere in eccesso si accumulino all'interno o sull'affumicatore e sulla cartuccia. Questo aumenta notevolmente le probabilità che il grasso prenda fuoco, producendo ulteriore fumo che può alterare il sapore degli alimenti.
- 42 Consultare la sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulla manutenzione ordinaria dell'apparecchio.
- 43 Per disconnetterlo quando non lo si utilizza e prima di pulirlo, premere il pulsante di alimentazione per spegnere l'unità, quindi scollegare la spina dalla presa di corrente.
- 44 **NON** pulire questo prodotto spruzzando acqua o altri liquidi.
- 45 **NON** pulire con pagliette metalliche. Pezzi di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, creando il rischio di scariche elettriche.
- 46 Conservare l'apparecchio al chiuso quando non viene utilizzato per periodi prolungati.
- 47 Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- 48 **NON** lasciare il forno scoperto, esposto agli elementi. Utilizzare **SEMPRE** la custodia quando si conserva il forno all'aperto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

COMPONENTI E ACCESSORI



Per ordinare componenti aggiuntivi o di ricambio e accessori, visitare ninjakitchen.it.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e il nastro adesivo dal forno.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Sciacquare il supporto per gli accessori, la leccarda e la griglia per arrosti con acqua tiepida e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- 4 **NON** utilizzare spazzole o spugne abrasive sulla superficie di cottura, perché si potrebbero arrecare danni al rivestimento.

NOTA: NON bagnare la pietra refrattaria per pizza né metterla in lavastoviglie. Collocarla nel forno dopo aver rimosso tutti gli imballaggi.

NOTA: si consiglia di collocare tutti gli accessori all'interno del forno e di azionarlo sulla funzione Bake (Cottura al forno) per 20 minuti a 370 °C senza introdurre alimenti. Così facendo si elimineranno eventuali residui senza pregiudicare le prestazioni del forno.

Continuare a seguire le istruzioni a pagina 88 e 89 prima di provare a effettuare questa operazione.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO - CONTINUA

DOVE COLLOCARE IL FORNO

Disporre il forno su una superficie stabile e livellata. È importante che quest'ultima sia in grado di sostenere il peso e le dimensioni del prodotto. La parte inferiore rimane fredda, quindi è possibile posizionare il forno su qualsiasi superficie. Posizionare il forno ad almeno 90 cm di distanza dalle pareti o da qualsiasi altra cosa soprastante a causa del calore e del fumo emessi.



UTILIZZABILE IN QUALSIASI CONDIZIONE ATMOSFERICA

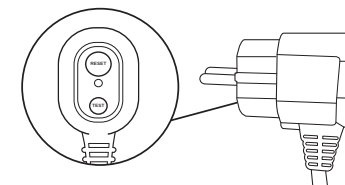
Il forno può essere utilizzato in modo sicuro in qualsiasi condizione atmosferica. L'unità principale è classificata IPX4 e la spina è IP66. La spina RCD fornisce una protezione aggiuntiva ed è progettata per scattare in caso di problemi di natura elettrica. Quando non viene utilizzato, si consiglia di coprire l'apparecchio per mantenerlo al meglio. Pur rimanendo sicura, l'unità potrebbe mostrare segni di usura se esposta agli agenti atmosferici.

CAVO DI PROLUNGA

Se si usa un cavo di prolunga, accertarsi che sia adatto per l'uso all'aperto, con apparecchi esterni. L'uso di un cavo non adatto potrebbe causarne il surriscaldamento, farlo fondere e/o portare a un calo di tensione. Un calo di tensione può aumentare il tempo di preriscaldamento e avere un effetto negativo sulle prestazioni e/o i tempi di cottura.

ACCENSIONE DEL BARBECUE ELETTRICO

- 1 Collegare l'interruttore differenziale a una presa. Accendere la presa.
- 2 Premere RESET (RIPRISTINO) sull'interruttore differenziale. La spia sotto il pulsante RESET (RIPRISTINO) deve diventare rossa. Se così non fosse, provare con un'altra presa. Nota: La spia rossa potrebbe essere poco visibile alla luce diretta del sole.



- 3 Premere il pulsante TEST sull'interruttore differenziale. La spia rossa dovrebbe spegnersi. Ciò significa che l'interruttore differenziale funziona correttamente. In caso contrario, contattare il Servizio clienti.
- 4 Dopo aver constatato che l'interruttore differenziale funziona correttamente, premere di nuovo RESET (RIPRISTINO). La spia rossa dovrebbe riaccendersi. A questo punto si può accendere l'unità.

NOTA: Spia dell'interruttore differenziale; ROSSO = interruttore acceso; NERO = interruttore spento

- 5 Premere l'interruttore on/off sul retro del pannello di controllo. L'interruttore è attivo quando il lato con la linea è abbassato.



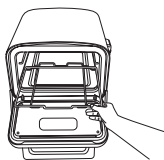
- 6 Impostare ora la funzione desiderata girando la manopola situata sulla parte frontale del pannello di controllo. Il display dovrebbe illuminarsi e mostrare il tempo o la temperatura. Il barbecue elettrico è quindi pronto per l'uso.

NOTA: Il pulsante RESET (RIPRISTINO) sull'interruttore differenziale deve essere premuto ogni volta che l'unità viene scollegata dalla presa di corrente.

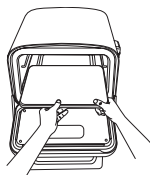
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO - CONTINUA

INSTALLAZIONE DEL SUPPORTO PER GLI ACCESSORI

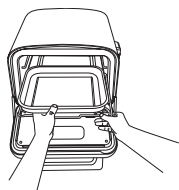
- 1 Installare il supporto per gli accessori al livello inferiore del forno (livello superiore se si utilizza la funzione Top Heat [Calore dall'alto]).



- 2 Per cuocere la pizza, posizionare la pietra refrattaria per pizza sul supporto per gli accessori.



- 3 Per tutte le altre funzioni, rimuovere la pietra refrattaria per pizza e posizionare la leccarda sul supporto per gli accessori.

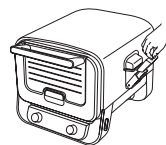


- 4 Se si utilizza la griglia per arrosti, inserirla nella leccarda.

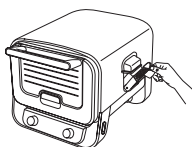


AFFUMICATORE

Installazione dell'affumicatore - Per installarlo, aprire posizionando il dito sull'inserto laterale per tenere aperto il vano e inserire l'affumicatore rimovibile alloggiandolo saldamente in posizione.



Aggiunta del pellet Ninja Woodfire™ - Riempire il misurino per pellet e livellare per evitare fuoriuscite. Tenendo aperto il coperchio dell'affumicatore, versarvi il pellet fino a riempirlo completamente. Quindi chiudere il coperchio.

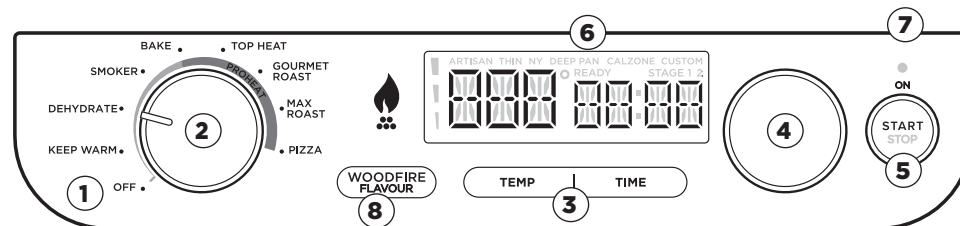


Per risultati, prestazioni e sapore ottimali usare soltanto il pellet Ninja Woodfire.

Rimozione e pulizia dell'affumicatore: per evitare ustioni, lasciare raffreddare completamente il pellet prima di toglierlo dal forno e procedere alla pulizia.



DESCRIZIONE DEL FORNO DA ESTERNO NINJA WOODFIRE



FUNZIONI

Ruotare la manopola sinistra per selezionare la funzione desiderata o per spegnere il forno.

WARM (CALDO): mantiene i pasti caldi e pronti da mangiare dopo la cottura.

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE): assorbe delicatamente l'umidità creando snack come carne secca e frutta disidratata.

SMOKER (AFFUMICATORE): cuoce lentamente e a bassa temperatura per intenerire grandi tagli di carne.

BAKE (COTTURA AL FORNO): consente di realizzare prodotti da forno con crosta croccante e centro soffice.

TOP HEAT (CALORE DALL'ALTO): scioglie rapidamente i condimenti o crea splendide dorature superficiali.

GOURMET ROAST (COTTURA GOURMET): inizia la cottura con temperature elevate e termina a bassa temperatura per pietanze croccanti all'esterno e succose all'interno.

MAX ROAST (COTTURE SPECIALI): consente di realizzare cibi tostati, croccanti e caramellati con risultati impensabili per un forno tradizionale.

PIZZA (PIZZA): permette di preparare a casa le tue pizze preferite, sia fresche sia surgelate.

Artisan (Artigianale) - con una crosta sottile e croccante e una gnerosa spolverata di mozzarella fresca.

Thin (Sottile) - con una base sottile e una miriade di ingredienti affettati finemente che cuociono rapidamente.

Pan (Alta) - con una base più spessa e l'uso di una teglia profonda potrai aggiungere i tuoi ingredienti preferiti, cuocendoli più a lungo rispetto a una pizza sottile.

New York Stile (Stile newyorkese) - con una base più sottile arricchita da molta mozzarella a pasta compatta. Distribuire la mozzarella lasciando circa un centimetro di bordo dal quale tenere la fetta di pizza.

Calzone - per risultati ottimali, seguire le istruzioni sulla confezione.

Custom (Personalizzata) - usa la tua base preferita e che ami di più per creare la tua pizza personalizzata.

PULSANTI/MANOPOLE/SPIE

1. OFF (Spento): quando l'unità non è in uso, assicurarsi che la manopola sia nella posizione OFF.

2. MANOPOLA SINISTRA: usare questa manopola per selezionare la funzione di cottura desiderata.

3. PULSANTI TEMP/TIME (Temperatura/Tempo): premere il pulsante TEMP, quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata. Premere il pulsante TIME e ruotare la manopola per selezionare il tempo di cottura desiderato.

4. MANOPOLA DESTRA: utilizzare questa manopola insieme ai pulsanti TEMP e TIME per regolare la temperatura e il tempo di cottura, e per scegliere il tipo di pizza.

5. PULSANTE START/STOP (Avvio/Arresto): premere il pulsante START/STOP per attivare o arrestare la funzione di cottura selezionata.

NOTA: sebbene non sia consigliato, è possibile saltare il preriscaldamento tenendo premuta la manopola destra per 4 secondi.

6. READY (PRONTO): durante la cottura di più pizze, la spia READY si illuminerà a indicare che la pietra refrattaria ha raggiunto la temperatura adatta per cuocere la pizza successiva.

7. ON (ACCESO): se il forno è acceso e non è impostato sulla posizione OFF, questa spia si illuminerà indicando che il forno è ancora acceso e caldo. Quando il forno non è in uso, ruotare la manopola sinistra su OFF.

8. WOODFIRE FLAVOUR (SAPORE DELLA COTTURA A LEGNA): premere per aggiungere al cibo il sapore della cottura a legna (non utilizzabile con la funzione WARM).

NOTA: la tecnologia Woodfire non si attiva se il livello dei pellet non raggiunge la sommità dell'affumicatore.

Cottura, essiccazione, riscaldamento

COTTURA AL FORNO

PRESET (Predefinito): 285°C, 15 minuti
POTENZA E DURATA: 145-370°C, 1 minuto - 2 ore

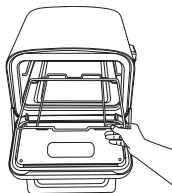
ESSICCAZIONE

PRESET (Predefinito): 65°C, 6 ore
POTENZA E DURATA: 25-90°C, 1 - 12 ore

MANTENIMENTO CALDO

POTENZA E DURATA: 30 minuti - 3 ore

- 1 Installare il supporto per gli accessori nella parte inferiore del forno.
- 2 Girare la manopola sinistra per selezionare BAKE, DEHYDRATE o WARM.



- 3 Se si intende utilizzare la funzione **WOODFIRE FLAVOUR**, aprire l'affumicatore e usare il misurino per riempirlo fino all'orlo di pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore. Premere poi il pulsante **WOODFIRE FLAVOUR**.

NOTA: il pulsante WOODFIRE FLAVOUR non può essere utilizzato con la funzione BAKE.

- 4 Premere il pulsante TEMP, quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura. Premere il pulsante TIME, quindi usare la manopola destra per selezionare il tempo di cottura.
- 5 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento. Il tempo stimato per il preriscaldamento è compreso tra 5 e 25 minuti a seconda della temperatura impostata. Se si sta usando la funzione Woodfire Flavour, il pellet sarà sottoposto a un ciclo di accensione (IGN), dopo di che il forno comincerà a preriscaldarsi (PRE).

NOTA: per le funzioni WARM e DEHYDRATE non è previsto alcun preriscaldamento.

- 6 Durante il preriscaldamento del forno iniziare a preparare gli ingredienti.
- 7 Quando il forno si sarà preriscaldato, sul display comparirà la dicitura ADD FOOD, PRS START (Aggiungi alimenti e premi Avvio).
- 8 Utilizzare i guanti da forno per estrarre il supporto e posizionarvi sopra la teglia con gli ingredienti.
- 9 Premere START/STOP per avviare la cottura. Il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 10 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).
- 11 Utilizzare gli appositi guanti per rimuovere gli alimenti dal forno. Lasciare riposare, quindi servire.

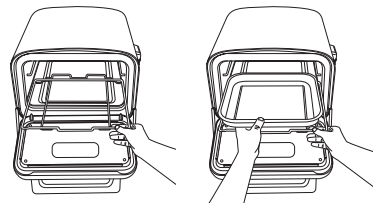


Affumicatore

Preset (Predefinito): 120°C, 4 ore

Potenza e durata: 120-180°C, 10 minuti - 12 ore

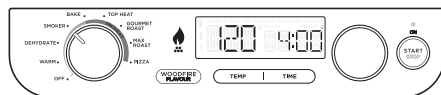
- 1 Installare il supporto per gli accessori nella parte inferiore del forno, quindi posizionarvi sopra la leccarda. Collocare la griglia per arrosti nella teglia (opzionale).



- 2 Girare la manopola sinistra per selezionare SMOKER.
- 3 Posizionare gli ingredienti sulla griglia per arrosti o nella leccarda.



- 4 Aprire l'affumicatore e usare il misurino per riempirlo fino all'orlo di pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore.
- 5 Premere il pulsante TEMP, quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura. Premere il pulsante TIME, quindi usare la manopola destra per selezionare il tempo di cottura.



- 6 Premere START/STOP per avviare la cottura. La funzione Smoker non prevede alcun preriscaldamento. I pellet saranno sottoposti a un ciclo di accensione (IGN) per 3-4 minuti, dopo di che il forno inizierà la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 7 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE.
- 8 Utilizzare gli appositi guanti per rimuovere gli alimenti dal forno. Lasciare riposare, quindi servire.

NOTA: la tecnologia Woodfire non si attiva se il livello dei pellet non raggiunge la sommità dell'affumicatore.

Cottura gourmet

Preset (Predefinito): 280°C, 10 minuti (prima fase)
Potenza e durata: 280-370°C, 1 minuto - 3 ore

- 1 Installare il supporto per gli accessori nella parte inferiore del forno.



- 2 Girare la manopola sinistra per selezionare GOURMET ROAST.

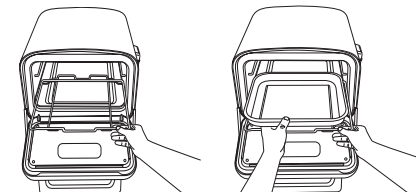
- 3 Se si intende utilizzare la funzione **WOODFIRE FLAVOUR**, aprire l'affumicatore e usare il misurino per riempirlo fino all'orlo di pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore. Premere il pulsante **WOODFIRE FLAVOUR**.

- 4 Il LED della fase 1 si illuminerà a indicare l'impostazione della temperatura elevata.
- 5 Premere il pulsante TEMP, quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura. Premere il pulsante TIME, quindi usare la manopola destra per selezionare il tempo di cottura.
- 6 Premere la manopola destra. Si illuminerà il LED della fase 2. Ripetere il passaggio precedente per programmare la fase 2.
- 7 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento. Il tempo stimato per il preriscaldamento è di 25 minuti ma può variare a seconda della temperatura impostata. Se si sta usando la funzione Woodfire Flavour, il pellet sarà sottoposto a un ciclo di accensione (IGN). Successivamente il forno comincerà a preriscaldarsi (PRE).
- 8 Quando il forno si sarà preriscaldato, sul display comparirà la dicitura ADD FOOD, PRS START.
- 9 Tirare in avanti il supporto per gli accessori e posizionare la teglia con gli ingredienti sul supporto. Chiudere lo sportello.
- 10 Premere START/STOP per avviare il timer. Verranno visualizzati la durata e la temperatura della fase 1 e il timer inizierà il conto alla rovescia. Quando la Fase 1 sarà completata, il forno passerà automaticamente alle impostazioni della fase 2.
- 11 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE.
- 12 Utilizzare gli appositi guanti per rimuovere gli alimenti dal forno. Lasciare riposare, quindi servire.

Cotture speciali

Preset (Predefinito): 370°C, 5 minuti
Potenza e durata: 240-370°C, 1 minuto - 1 ora

- 1 Installare il supporto per gli accessori nella parte inferiore del forno, quindi posizionarvi sopra la leccarda.
- 2 Girare la manopola sinistra per selezionare MAX ROAST.



IMPORTANTE: la leccarda deve essere già installata in quanto deve preriscaldarsi con il forno.

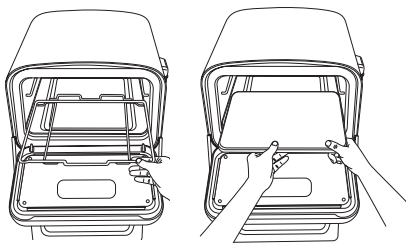
- 3 Se si intende utilizzare la funzione **WOODFIRE FLAVOUR**, aprire l'affumicatore e usare il misurino per riempirlo fino all'orlo di pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore. Premere poi il pulsante **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Premere il pulsante TEMP, quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura. Premere il pulsante TIME, quindi usare la manopola destra per selezionare il tempo di cottura.
- 5 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 6 Durante il preriscaldamento del forno iniziare a preparare gli ingredienti. Il tempo stimato per il preriscaldamento è di 25 minuti, ma può variare a seconda della temperatura impostata.
- 7 Quando il forno si sarà preriscaldato, sul display comparirà la dicitura ADD FOOD, PRS START.
- 8 Utilizzare i guanti da forno per estrarre il supporto e posizionare gli ingredienti nella teglia.
- 9 Premere START/STOP per avviare la cottura. Il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 10 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE.
- 11 Utilizzare gli appositi guanti per rimuovere gli alimenti dal forno. Lasciare riposare, quindi servire.

NOTA: l'unità emetterà un segnale acustico e visualizzerà FLIP (Girare) per 30 secondi. Girare gli alimenti è opzionale ma consigliato.


UTILIZZO DEL FORNO DA ESTERNO NINJA WOODFIRE - CONTINUA

Pizza

- 1 Installare il supporto per gli accessori nella parte inferiore del forno, quindi posizionarvi sopra la pietra refrattaria per pizza.



NOTA: se si cucina la pizza alta, è necessario prepararla in una teglia profonda (non inclusa).

- 2 Ruotare la manopola sinistra per selezionare PIZZA.
- 3  Se si intende utilizzare la funzione **WOODFIRE FLAVOUR**, aprire l'affumicatore e usare il misurino per riempirlo fino all'orlo di pellet Ninja Woodfire. **NON** riempire eccessivamente l'affumicatore. Premere il pulsante **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Utilizzare la manopola destra per selezionare il tipo di pizza preimpostata desiderato (artigianale, sottile, alta, stile newyorkese, calzone o personalizzata).
- 5 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento. Il tempo stimato per il preriscaldamento è di 10-25 minuti a seconda della temperatura impostata. Se si sta usando la funzione Woodfire Flavour, il pellet sarà sottoposto a un ciclo di accensione (IGN), dopo di che il forno comincerà a preriscaldarsi (PRE).

NOTA: la temperatura può essere impostata solo utilizzando l'opzione MANUAL (MANUALE).

- 6 Utilizzare la manopola destra per impostare il tempo di cottura. L'impostazione del tempo è diversa per la funzione PIZZA, in quanto imposta il timer per la cottura della pizza (come per il timer di qualsiasi forno). Al termine del tempo, il forno rimarrà acceso fino a un massimo di un'ora per la cottura consecutiva di altre pizze.
- 7 Una volta raggiunta la temperatura, verrà visualizzata la dicitura ADD FOOD, PRS START. Collocare la pizza direttamente sulla pietra.
- 8 Premere di nuovo START/STOP. Il timer inizierà il conto alla rovescia.

NOTA: si consiglia di utilizzare la pala per pizza Ninja, venduta separatamente. Se non si dispone della pala per pizza, usare un tagliere o il lato inferiore di una teglia per forno infarinati per disporre la pizza sulla pietra.

- 9 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione GET FOOD (Ritira alimenti). Utilizzare l'apposita pala per rimuovere la pizza dal forno.

NOTA: COTTURA CONSECUTIVA DI PIÙ PIZZE -

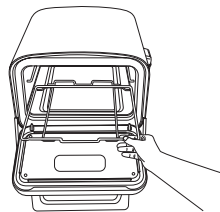
Per risultati ottimali, attendere che sul display sia visualizzato READY a indicare che la pietra è tornata in temperatura. Infornare quindi la pizza successiva.

Calore dall'alto

Preset (Predefinito): 260°C, 10 ore

Potenza e durata: 260-370°C, 5 - 30 ore

- 1 Installare il supporto per gli accessori nella parte inferiore del forno, quindi posizionarvi sopra la leccarda. Collocare la griglia per arrostiti nella teglia (opzionale).



- 2 Girare la manopola sinistra per selezionare TOP HEAT (CALORE DALL'ALTO).
- 3 Premere il pulsante TEMP, quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura. Premere il pulsante TIME, quindi usare la manopola destra per selezionare il tempo di cottura.
- 4 Posizionare gli ingredienti sulla griglia per arrostiti o nella leccarda.
- 5 Premere START/STOP per avviare la cottura. Non è previsto alcun preriscaldamento. Il forno inizierà la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 6 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE.
- 7 Utilizzare gli appositi guanti per rimuovere gli alimenti dal forno. Lasciare riposare, quindi servire.

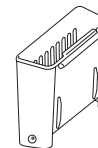
PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL FORNO

- 1 Il forno deve essere pulito a fondo dopo ogni utilizzo. Lasciare SEMPRE che l'apparecchio e gli accessori si raffreddino prima di pulirli.
- 2 Scollegare il forno dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare aperto lo sportello per permettere al forno di raffreddarsi più velocemente.
- 3 Utilizzare acqua e sapone per pulire l'interno del forno con una spazzola di nylon.

PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Affumicatore

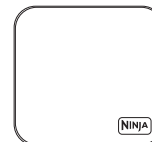


Rimuovere l'affumicatore e smaltire in modo sicuro tutto il contenuto dopo ogni uso.

La pulizia dell'affumicatore dopo ogni uso non è indispensabile. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere l'accumulo di creosoto ogni 10 utilizzi.

NOTA: NON usare detergenti liquidi per l'affumicatore.

Cura della pietra refrattaria per pizza

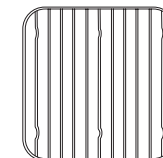


- NON lavare la pietra refrattaria per pizza!
- La pietra refrattaria può creparsi o rompersi se messa a contatto con acqua fredda mentre è ancora calda.
- L'acqua può rimanere all'interno della pietra refrattaria a lungo; se la pietra si bagna, lasciarla asciugare completamente prima dell'uso.
- Il sapone danneggerà il rivestimento naturale della pietra e rimarrà al suo interno dopo l'asciugatura.
- Punti e macchie nere sulle pietre refrattarie per pizza sono completamente normali.

- È assolutamente normale che la pietra refrattaria per pizza si scolorisca con l'uso: il fatto che la pietra mostri i segni del tempo è un buon segno (come nel caso delle padelle in ghisa). Per una pulizia efficace:

- Lasciare raffreddare completamente.
- Raschiare leggermente la superficie con un utensile non metallico per rimuovere eventuali residui attaccati.
- Rimuovere eventuali residui dalla pietra usando un panno morbido.

Griglia per arrostiti/Supporto per gli accessori

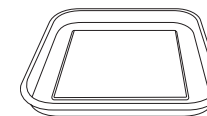


- 1 Lasciare raffreddare il forno prima di rimuovere le griglie. Le griglie possono essere lavate in lavastoviglie.
- 2 Se le si lava a mano, utilizzare detersivo per piatti, acqua tiepida e il lato ruvido di una spugna per rimuovere eventuali depositi di cibo.
- 3 Sciacquare e asciugare le griglie.

Leccarda

Posso usare un foglio di alluminio per tenere pulita la teglia?

La carta stagnola può essere utilizzata con la modalità Cottura Arrosto Gourmet oppure quando la griglia in acciaio cromato si trova sulla teglia, facilitandone la pulizia. Si sconsiglia l'uso di fogli di alluminio con la modalità Cottura Arrosto, poiché gli ingredienti devono essere a contatto con il vassoio riscaldato per poter ottenere una scottatura ottimale.



- 1 Lasciare raffreddare la leccarda. **NON** mettere la leccarda nella lavastoviglie.
- 2 Utilizzare detersivo per piatti, acqua tiepida e il lato ruvido di una spugna per rimuovere eventuali macchie. **NON** utilizzare lana d'acciaio o altri prodotti abrasivi in quanto potrebbero graffiare gli utensili.
- 3 Sciacquare la leccarda e asciugarla con uno strofinaccio.

AVVERTENZA: per ridurre il rischio di scossa e di funzionamento accidentale, spegnere e scollegare l'unità prima di qualsiasi intervento di assistenza.

• **La mia unità non si accende.**

1 Controllare che il dispositivo a corrente residua (RCD) sia inserito completamente nella presa e che il pulsante di ripristino sia stato premuto. Il cerchio sopra il pulsante RESET (Ripristino) diventerà arancione.

2 Accertarsi che l'interruttore sia nella posizione ON (lato con la linea abbassato). Verificare che la manopola non sia nella posizione OFF.

Se l'unità non si accende dopo i passaggi sopraelencati, mettersi in contatto con il Servizio clienti al numero 800 961655.

• **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "Add food" (Aggiungere alimento).** L'unità ha terminato il preriscaldamento ed è giunto il momento di aggiungere gli ingredienti.

• **Sul display del pannello di controllo compare la lettera "E".**

L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655. Per consentirci di offrire una migliore assistenza, registrare il prodotto online all'indirizzo ninjakitchen.it e tenerlo a portata di mano in caso di chiamate.

• **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "CLD".**

L'affumicatura a freddo deve essere utilizzata per dare un sapore affumicato ai cibi e non è destinata alla cottura. Se utilizzato per carne, pollame o pesce, questo processo deve essere sempre accompagnato da una fase separata per portare gli alimenti a temperature interne adeguate. Per le temperature raccomandate per una cottura sicura degli alimenti fare riferimento all'autorità locale competente in materia di norme alimentari.

• **Gli ingredienti devono essere aggiunti prima o dopo la fase di preriscaldamento?**

Per risultati ottimali lasciare preriscaldare l'unità prima di aggiungere gli ingredienti.

• **Devo riempire completamente l'affumicatore con il pellet?**

Sì, riempire sempre completamente l'affumicatore. Abbiamo calcolato la quantità esatta di pellet necessaria per ogni sessione di affumicatura. Pertanto, indipendentemente dalla funzione o la quantità di alimenti, l'unità brucerà la quantità di pellet adeguata.

• **Quando si deve premere il pulsante Woodfire Flavour?**

Premere il pulsante Woodfire Flavour prima di premere il tasto START se si desidera aggiungere l'affumicatura con le funzioni Dehydrate (Essiccazione), Hi/LO (Alta/bassa temperatura), Sear (Rosolatura), Grill (Griglia), Roast (Cottura arrosto), Bake (Cottura al forno) e Pizza. Non è necessario premere il pulsante Woodfire Flavour quando si sta usando la funzione Smoker (Affumicatore). La tecnologia Woodfire non può essere utilizzata con la funzione WARM.

• **Perché fuoriescono delle fiamme dal contenitore del pellet?**

Possono uscire piccole fiamme dal contenitore del pellet se il coperchio del forno viene aperto in presenza di vento.

• **Dove dovrei conservare il pellet?**

Conservare sempre il pellet in una zona asciutta. L'umidità nel pellet può compromettere l'accensione e la qualità del sapore affumicato.

• **Come smaltisco il pellet bruciato dopo un ciclo di cottura?**

Il pellet può continuare a bruciare oltre il termine del tempo di cottura. Non toccare o rimuovere

l'affumicatore fino a che il forno non ha smesso di emettere fumo, il pellet si è spento del tutto e l'affumicatore si è raffreddato. Rimuovere quindi l'affumicatore e smaltire in modo sicuro i residui di cenere una volta raffreddati.

• **Posso usare olio per cuocere al forno ad alte temperature?**

Utilizzare con moderazione gli oli/grassi consigliati di seguito; utilizzare gli "oli/grassi non consigliati" solo se specificatamente indicati nelle ricette Ninja (per gli oli/grassi approvati fare riferimento all'opuscolo "Migliori pratiche per la cottura sopra i 260 °C" incluso nella confezione).

• **Come evitare che si sprigionino fiamme nel forno durante cotture consecutive a temperature elevate?**

Ricordarsi di rimuovere il grasso/olio dalla teglia di cottura per evitare che fuoriesca. Assicurarsi che la teglia sia stata lavata accuratamente prima di ogni utilizzo. In questo modo, si eviterà che il grasso bruci ed emetta fumo.

• **Come evitare fiammate all'apertura del forno?**

Quando si cucina a temperature elevate, in particolare quando si rosolano i cibi, aprire lentamente la porta mantenendosi a un braccio di distanza. Ricordarsi di rimuovere il grasso/olio dalla teglia di cottura per evitare che fuoriesca. In questo modo si eviterà che si sprigionino nuvole di fumo e fiammate.

• **Perché il preriscaldamento impiega tanto tempo?**

I tempi di preriscaldamento variano in base alla temperatura dell'unità e alla funzione.

Le funzioni SMOKER, DEHYDRATE e WARM non richiedono preriscaldamento.

Se si utilizza anche la funzione Woodfire Flavour, al tempo di accensione si aggiungeranno altri 3-4 minuti. L'utilizzo dell'unità in caso di maltempo, con pioggia forte, può comportare tempi di preriscaldamento più lunghi.

Se si usa un cavo di prolunga, accertarsi che sia adatto per l'uso all'aperto con apparecchi esterni. L'uso di un cavo non adatto potrebbe portare al suo surriscaldamento, farlo fondere e/o portare a un calo di tensione.

Anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante START/STOP per 3 secondi. Sul display lampeggerà l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nella pentola. Una volta chiuso il coperchio, la cottura ha inizio e il timer avvia il conto alla rovescia.

• **Posso disattivare la funzione Woodfire Flavour?**

Se il pulsante Woodfire Flavour è stato premuto e la cottura è già stata avviata premendo START, è possibile premere nuovamente il pulsante Woodfire Flavour per disattivare l'opzione solo se il completamento del ciclo di accensione è inferiore al 75% (indicato dalla barra di progresso sul display). Se il pellet è completamente acceso e il forno è già passato al ciclo di preriscaldamento (indicato sul display), non è possibile disattivare la funzione Woodfire Flavour.

• **Posso aggiungere altro pellet durante il ciclo di cottura?**

Quando si usa la funzione SMOKER (AFFUMICATORE), è possibile aggiungere altro pellet dopo che il primo carico è bruciato completamente. Premere e tenere premuto il pulsante Woodfire Flavour per 4 secondi per accendere il nuovo carico di pellet. Se si eseguono più sessioni di affumicatura in sequenza, si consiglia di riempire l'affumicatore con il misurino per pellet quando metà del pellet è bruciato. **NON** ricaricare più di 2 volte. **NON** riaccendere il pellet.

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Quando un cliente acquista un prodotto in Europa, beneficia dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("diritti di legge"). Si possono far valere tali diritti di legge nei confronti del rivenditore. Tuttavia, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da offrire una garanzia del produttore della durata di due anni. La presente garanzia è valida solo per i Prodotti acquistati come nuovi e inutilizzati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alle nostre garanzie del produttore; i tuoi diritti di legge in qualità di acquirente rimangono inalterati. Nota: i due anni di garanzia valgono per tutti i Paesi dell'UE.

Le condizioni che seguono descrivono i requisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie, che vengono rilasciate da SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11, Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi" o "nostro"). Non alterano in alcun modo i diritti di legge o gli obblighi di legge del rivenditore né il contratto del cliente con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja*

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il nuovo apparecchio deve funzionare correttamente il più a lungo possibile. La garanzia di cui è corredato il prodotto è un elemento importante e riflette la fiducia che il produttore ripone nella qualità del suo prodotto e della sua produzione.

È possibile ricevere assistenza online visitando il sito www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia garanzia?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. In breve, sono necessarie le seguenti informazioni sull'apparecchio:

- N. del modello
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online visitare il sito www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- La garanzia copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Conservare sempre il relativo scontrino fiscale. In caso di ricorso alla garanzia, avremo bisogno della ricevuta per verificare la correttezza delle informazioni fornite. L'impossibilità di presentare una ricevuta valida invaliderà la garanzia.

Quali sono i vantaggi della registrazione della garanzia del produttore?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere di ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi. Scopri le ultime novità riguardanti le nuove tecnologie Ninja e il lancio di nuovi prodotti. Registrando la garanzia online, riceverai una conferma immediata della ricezione dei dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita il sito www.ninjakitchen.eu

Per quanto tempo sono coperti dalla garanzia i nostri Prodotti?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la garanzia del produttore?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione (compresi i costi di trasporto e spedizione). La nostra garanzia va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come cliente.

Che cosa non copre la garanzia?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da uso improprio, negligenza, incuria utilizzo incauto o manipolazione dell'elettrodomestico da cucina non conforme alle istruzioni Ninja*. Manuale di istruzioni fornito con il prodotto.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità alle istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja*.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja*).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non si possa dimostrare che le riparazioni o le alterazioni effettuate da altri non sono collegate al difetto per il quale si esercita la garanzia.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono sviluppati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il tuo elettrodomestico da cucina Ninja. Su www.ninjakitchen.eu troverai la gamma completa di ricambi, parti di ricambio e accessori per tutti gli apparecchi Ninja.

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la garanzia del produttore, fermo restando che i tuoi diritti di legge non possono essere alterati in alcun modo.

HARTELIJK BEDANKT

voor uw aankoop van de Ninja® Woodfire Outdoor Oven



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu/registergarantie

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Watt: 2400 W



www.ninjatestkitchen.eu

U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij het netsnoer.



Deze markering geeft aan dat dit product niet bij het overige huisvuil mag worden weggegooid. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens door ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, moet u het afval op een verantwoordelijke manier recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen kunt u gebruikmaken van het retour- en inzamelsysteem of contact opnemen met de winkelier waar u dit product heeft gekocht. Zij kunnen dit product innemen, zodat het milieuvriendelijk zal worden gerecycled.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsinstructies	100
Onderdelen en accessoires	102
Voor het eerste gebruik	103
De oven plaatsen	103
Voor gebruik in alle weersomstandigheden	103
Verlengsnoer	103
De oven aanzetten	103
Het accessoireframe installeren	104
Pelletkast	104
Kennismaking met het bedieningspaneel	105
Functieknoppen	105
Bedieningsknoppen	105
De bakfuncties gebruiken	106
Bakken, drogen, verwarmen	106
Rookoven	106
Gourmet Roast	107
Max Roast	107
Pizza	108
Hoogste warmte	108
Reiniging en onderhoud	109
Handleiding voor het oplossen van problemen	110
Productregistratie	111
Verkrijgbare accessoires	112

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES



Lees en bekijk de instructies om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geef de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.



Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



Alleen voor gebruik buitenshuis.

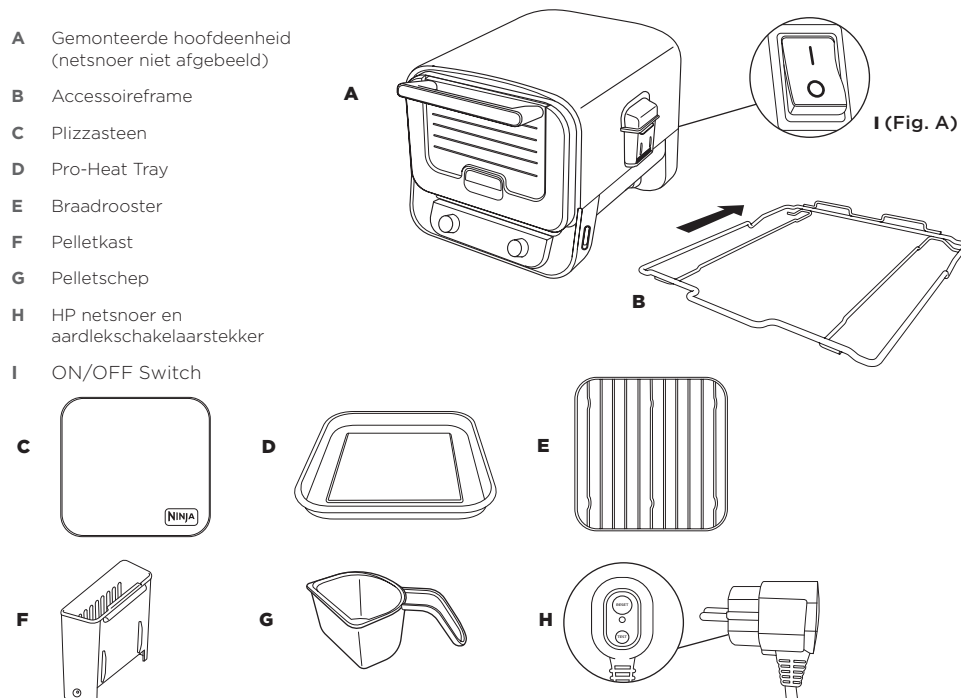
⚠ WAARSCHUWING Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand of brandgevaar, wat materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben. Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

- 1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 2 Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld.
- 3 Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 4 Gebruik het apparaat **NOOIT** binnenshuis. Deze oven is **uitsluitend bestemd voor gebruik BUITENSHUIS** in een goed geventileerde omgeving. Bij gebruik onder een overkapping kunnen giftige dampen, waaronder koolmonoxide, zich ophopen en ernstig lichamelijk letsel of de dood veroorzaken.
- 5 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen, inclusief kinderen, met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- 6 Om schade aan eigendommen door vlammen of hitte te voorkomen, moet u een minimumafstand van 92 cm aan de achterkant, zijkanten en bovenkant tot muren, relingen of andere brandbare constructies aanhouden.
- 7 Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Plaats het apparaat **NIET** in de buurt van de rand van het oppervlak waarop de oven staat tijdens gebruik.
- 8 Wees voorzichtig bij het openen van de oven om brandwonden te voorkomen. Open de deur **ALTIJD** gedeeltelijk voordat u deze volledig opent om te controleren op opvlammings, omdat sommige voedingsmiddelen vetten, oliën of vetten kunnen doen spatten en opvlammings of vlammen kunnen veroorzaken.
- 9 Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg ervoor dat het apparaat **NIET** wordt gebruikt in de buurt van, gereinigd door of onderhouden wordt door kinderen.
- 10 Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA. Het apparaat moet worden aangesloten op een contactdoos met een aardingscontact.
- 11 Er is een kort netsnoer meegeleverd om het risico te beperken dat kinderen het snoer grijpen of erin verstrikt raken, en om het risico te beperken dat mensen over een langer snoer struikelen. Er zijn langere afneembare netsnoeren of verlengsnoeren beschikbaar, die kunnen worden gebruikt als ze voorzichtig worden gebruikt.
- 12 Om schade aan eigendommen en brandwonden door vlammen of hitte te voorkomen, dient u tijdens het roken **ALTIJD** een minimale veilige afstand van minstens 30 cm tot de pelletkast te bewaren. Er kunnen kleine vlammen uit de pelletkast komen als het deksel van de oven wordt opgetild in winderige omstandigheden.
- 13 Om brandwonden te voorkomen moet u **ALTIJD** een pelletscheper gebruiken wanneer u pellets in de rookkast doet. Voeg **GEEN** pellets toe met de hand.
- 14 Zorg ervoor dat het deksel van de rookkast volledig gesloten is om te voorkomen dat vlammen uit de rookkast ontsnappen.
- 15 De pellets kunnen na afloop van de kooktijd blijven branden. Raak de rookkast niet aan en verwijder deze niet totdat de oven is gestopt met roken, de pellets volledig zijn uitgebrand en de rookkast is afgekoeld.
- 16 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of het opbergt.
- 17 Laat de pellets **NIET** uit de pelletkast overlopen. Als u dit wel doet, komt er zuurstof bij, wat leidt tot verbranding, vlammen en schade aan het apparaat, wat kan resulteren in brandwonden.
- 18 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen. Aanbevolen wordt om langwerpige keukengerei te gebruiken voor het toevoegen of verwijderen van ingrediënten.

- 19 Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken. De mand wordt extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd fysiek contact als u het accessoire uit het apparaat verwijdert. Om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen **ALTIJD** voorzichtig zijn bij het gebruik van het product. Het gebruik van langwerpige keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen wordt aanbevolen.
- 20 Zorg **ALTIJD** dat de oven volledig is afgekoeld voordat u de kookplaten losmaakt en verwijdert of de oven verplaatst om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 21 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de pizzasteen of braadslede is geïnstalleerd.
- 22 Ter bescherming tegen elektrische schokken moeten snoer en verlengsnoer zo worden geplaatst dat ze niet over het werkblad of tafelblad hangen, waar kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen. Houd de snoeraansluiting droog en dompel het snoer, de stekkers of de behuizing van het apparaat **NIET** onder in water of een andere vloeistof.
- 23 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 24 Maak **NOOIT** gebruik van een stopcontact onder het werkbladoppervlak.
- 25 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 26 Plaats het apparaat **NIET** op hete oppervlakken en laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- 27 Gebruik alleen de aanbevolen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of die door SharkNinja zijn goedgekeurd. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand of letsel veroorzaken.
- 28 Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn voor ze in de kookpan te plaatsen.
- 29 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 30 Dek de luchtinlaat of luchtafvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
- 31 Leg **NIETS** op het product wanneer het deksel gesloten is tijdens het gebruik.
- 32 Zorg ervoor dat de grillplaat correct geplaatst en goed vergrendeld is.
- 33 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 34 Als er een vetbrand optreedt of zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.
- 35 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Om mogelijke ziekten te voorkomen, moet u **ALTIJD** een externe voedselthermometer gebruiken om te controleren of uw voedsel op de aanbevolen temperatuur bereid is.
- 36 Gebruik **ALLEEN** echte voedselveilige houtpellets van Ninja in uw apparaat.
- 37 Gebruik **NOOIT** brandstofpellets, hardhout, houtskool, vloeibare brandstoffen of enig ander brandbaar materiaal behalve Ninja-pellets in de rookoven.
- 38 Houd handen en gezicht uit de buurt van de rookkast wanneer het apparaat in gebruik en heet is.
- 39 Houd tijdens het gebruik van de rookoven **ALTIJD** een brandblusser bij de hand die geschikt is voor elektrische branden.
- 40 Bewaar houtpellets **ALTIJD** op een droge plaats, uit de buurt van warmteproducerende apparaten en andere brandstofcontainers.
- 41 Houd uw oven schoon en laat geen overmatig vet of as zich verzamelen in of op de rookkast en het patroon. Dit verhoogt de kans op een vetbrand en extra rook die de smaak van uw voedsel kan bederven.
- 42 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.
- 43 Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- 44 Reinig dit product **NIET** met een waterspuit of iets dergelijks.
- 45 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsje kunnen afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schokken ontstaat.
- 46 Binnen bewaren wanneer voor langere periodes niet gebruikt.
- 47 Buiten bereik van kinderen houden.
- 48 Stel de onbedekte grill **NIET** bloot aan de elementen. Gebruik **ALTIJD** een afdekking voor de grill wanneer u deze buiten bewaart.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



Om vervangende of extra onderdelen en accessoires te bestellen, gaat u naar ninjakitchen.eu

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de tape van de oven.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Spoel het accessoireframe, de Pro-Heat Tray en het braadrooster in warm water met zeep. Grondig spoelen en drogen.
- 4 Gebruik **GEEN** schuurborstels of sponzen op het kookoppervlak. Er kan schade aan de coating optreden.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de pizzasteen **NIET** nat wordt en plaats hem niet in de vaatwasser. Plaats in de oven nadat u alle verpakkingen hebt verwijderd.

OPMERKING: We adviseren alle accessoires in de oven te plaatsen en deze gedurende 20 minuten op 370 °C zonder voedsel te verwarmen. Dit verwijdert eventuele resten en is niet schadelijk voor de prestaties van de oven.

Volg de instructie op pagina 104 & 105 voordat u dit probeert.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK - VERVOLG

DE OVEN PLAATSEN

Plaats de oven op een stabiel en horizontaal oppervlak. De ondergrond moet groot en stevig genoeg zijn voor het apparaat. De onderkant blijft koel. Het apparaat is dus geschikt voor elk oppervlak. Zet de oven minstens 90 cm vanaf de wand en houd diezelfde vrije ruimte aan boven het apparaat vanwege de hitte en rook die worden geproduceerd.



VOOR GEBRUIK IN ALLE WEERSOMSTANDIGHEDEN

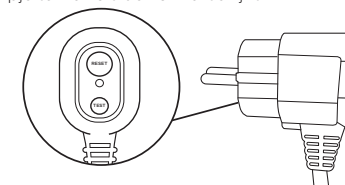
Deze oven kan veilig worden gebruikt in alle weersomstandigheden. De hoofdeenheid heeft een IP-classificatie van IPX4 en de stekker een IP-classificatie van IP66. De aardlekschakelaarstekker biedt extra bescherming en is ontworpen om automatisch uit te schakelen bij problemen met de stroomtoevoer. Om het apparaat mooi te houden, adviseren wij u om het apparaat af te dekken wanneer u het niet gebruikt. Het apparaat mag dan veilig staan, als het langdurig wordt blootgesteld aan weersinvloeden, kunnen sporen van slijtage zichtbaar worden.

VERLENGSNOER

Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, moet u er zeker van zijn dat deze ook buiten gebruikt kan worden. Het gebruik van een verkeerd snoer kan leiden tot oververhitting, smelten en/of spanningsverlies. Een daling van de spanning kan de voorverwarmingstijd verlengen en de kookprestaties en/of kooktijden beïnvloeden.

DE GRILL AANZETTEN

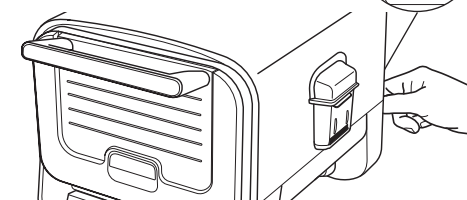
- 1 Steek de aardlekschakelaar in het stopcontact. Schakel stopcontact aan.
- 2 Klik op de RESET-knop op de aardlekschakelaar. Het lampje onder de RESET-knop moet rood branden. Als dit niet gebeurt, probeer een ander stopcontact. Opmerking: Het kan lastig zijn om het lampje te zien als de zon fel schijnt.



- 3 Klik op de TEST-knop op de aardlekschakelaar. Het rode lampje zou nu uit moeten zijn. Dit betekent dat de aardlekschakelaar goed werkt. Als het lampje niet uit gaat wanneer u op de TEST-knop klikt, neem contact op met de klantenservice.
- 4 Nadat u hebt vastgesteld dat de aardlekschakelaar correct werkt, drukt u nogmaals op RESET. Het rode lampje zou opnieuw moeten verschijnen. Het apparaat kan nu worden ingeschakeld.

OPMERKING: Aardlekschakelaar-lampje;
 ROOD = AARDLEKSCHAKELAAR is AAN;
 ZWART = AARDLEKSCHAKELAAR is UIT

- 5 Druk op de aan/uit-schakelaar aan de achterkant van het bedieningspaneel. De schakelaar is ingeschakeld wanneer de kant met de lijn wordt ingedrukt.

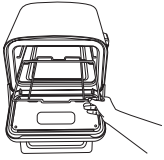


- 6 Draai nu aan de draaiknop aan de voorzijde van het bedieningspaneel en draai deze naar de gewenste functie. Het scherm moet oplichten en tijden of temperaturen weergeven. De grill is nu klaar voor gebruik.

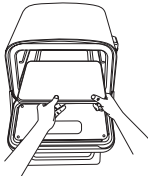
OPMERKING: De RESET-knop op de aardlekschakelaar moet telkens worden ingedrukt als de stekker uit het stopcontact wordt gehaald.

HET ACCESSOIREFRAME INSTALLEREN:

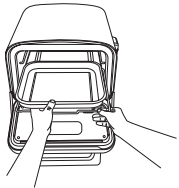
- 1** Installeer het accessoireframe in de bodem van de oven (bovenste niveau als u de ovenfunctie gebruikt).



- 2** Als u pizza's bakt, plaats de pizzasteen dan op het accessoireframe.



- 3** Voor alle andere functies verwijdert u de pizzasteen en plaatst u de Pro-Heat Tray in het accessoireframe.

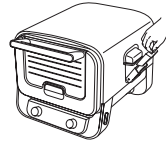


- 4** Als u het braadrooster gebruikt, plaatst u het in de Pro-Heat Tray.

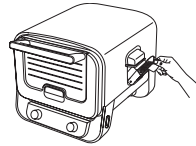


ROOKKAST

Installatie van de rookkast: Om te installeren plaatst u uw vinger op het zijstuk om de rookkast open te houden en plaatst u de verwijderbare rookkast zodat deze stevig op zijn plaats zit.

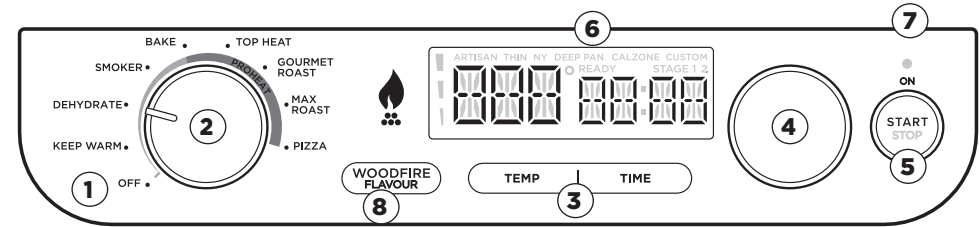
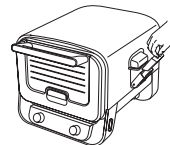


Ninja Woodfire™ pellets toevoegen: Vul het pelletschepje tot aan de bovenkant en strijk het af om morsen te voorkomen. Terwijl u het deksel van de rookkast openhoudt, giet u pellets in de rookkast totdat deze tot de rand gevuld is. Sluit vervolgens het deksel van de rookkast.



Gebruik voor de beste resultaten, prestaties en smaak alleen Ninja Woodfire Pellets.

Verwijderen en schoonmaken van de rookkast: Om brandwonden te voorkomen, laat u de pellets volledig afkoelen voordat u ze uit de oven haalt en gaat schoonmaken.



FUNCTIES

Draai aan de linker draaiknop om de gewenste functie te selecteren of om de oven uit te schakelen.

WARM: Houd maaltijden warm en klaar om te eten na het koken.

DROGEN: Verwijder zachtjes vocht voor snacks zoals jerky en gedroogd fruit.

ROKER: Laag en langzaam koken om grote stukken vlees te mals te maken.

BAKKEN: Creëer gebakken producten met knapperige korst en luchtige kern.

BOVENWARMTE: Smelt snel toppings of creëer een prachtig bruine buitenkant.

GOURMET ROAST: Begin hoog en eindig laag voor een knapperige buitenkant en sappige binnenkant.

MAX. GEBRADEN: Krijg geblakerde, knapperige, gekarameliseerde resultaten die een traditionele oven niet kan creëren.

PIZZA: Maak uw favoriete pizzastijlen thuis, van vers tot bevroren

Ambachtelijk - De dunne, knapperige korst van pizza's in ambachtelijke stijl hebben een geblakerde buitenkant en ze zijn rijk belegd met mozzarella.

Dun - Een dunnere korst is rijk belegd met verschillende dingesneden ingrediënten die in een mum van tijd garen.

Pan - Een dikkere korst en het gebruik van een diepere pan betekent dat u uw ingrediënten kunt stapelen omdat deze langer bakt dan een dunne korst.

New York Style - Dunnere korst met veel vochtarme mozzarella erop. De kaas reikt tot dicht bij de rand van het deeg, zodat er ongeveer 2,5 centimeter vrij blijft om de punt tijdens het eten vast te pakken.

Calzone - Volg de instructies op de doos voor de beste resultaten.

Aangepast - Gebruik uw favoriete korst en voeg uw favoriete ingrediënten toe om uw eigen pizza te maken.

BEDIENINGSKNOPPEN/DRAAIKNOPPEN/INDICATORLAMPEN

1. OFF: Als het apparaat niet in gebruik is, zorg er dan voor dat de draaiknop in de OFF-stand staat.

2. LINKER DRAAIKNOP: Gebruik deze draaiknop om de gewenste kookfunctie te selecteren.

3. TEMP/TIME KNOPPEN: Druk op de TEMP-knop en gebruik vervolgens de rechter draaiknop om de gewenste temperatuur te selecteren. Druk op de TIME-knop en gebruik de rechter draaiknop om de gewenste tijd te selecteren.

4. RECHTER DRAAIKNOP: Gebruik deze draaiknop samen met de TEMP en TIME knoppen om de temperatuur en tijd in te stellen en om het pizzatype te kiezen.

5. START/STOP-KNOP: Druk op de START/STOP-knop om de huidige kookfunctie te starten of te stoppen.

OPMERKING: Hoewel het niet wordt aanbevolen, kan het voorverwarmen worden overgeslagen door de rechter draaiknop 4 seconden ingedrukt te houden.

6. READY: Bij het koken van meerdere pizza's gaat het indicatielampje READY branden, wat aangeeft dat de pizzasteen op temperatuur is om de volgende pizza te bereiden.

7. ON: Als de oven aan staat en niet in de OFF-stand staat, gaat dit lampje branden, wat aangeeft dat de oven nog steeds aan staat en heet is. Als de oven niet in gebruik is, zet u de linker draaiknop op OFF.

8. WOODFIRE FLAVOUR: Klik om Woodfire Flavour aan voedsel toe te voegen. (Kan niet worden gebruikt voor WARM).

OPMERKING: Woodfire-technologie ontsteekt niet als de pellets niet tot de bovenkant van de rookkast zijn gevuld

DE NINJA WOODFIRE OUTDOOR OVEN GEBRUIKEN

Bakken, drogen, verwarmen

BAKKEN

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 285 °C, 15 minuten
BEREIK: 145-370 °C, 1 minuut - 2 uur

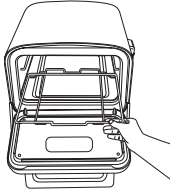
DEHYDRATE (DROGEN)

PRESET (VOORAF INSTELLEN): 65 °C, 6 uur
BEREIK: 25-90 °C, 1 - 12 uur

WARM (OPWARMEN)

BEREIK: 30 minuten - 3 uur

- 1 Installeer het accessoireframe onder in de oven.
- 2 Draai aan de linker draaiknop om BAKE, DEHYDRATE of WARM te selecteren.



OPMERKING: De knop WOODFIRE FLAVOUR kan niet worden gebruikt met BAKE.

- 3 Als u van plan bent om de **WOODFIRE FLAVOUR** te gebruiken, trek dan de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot bovenaan te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Vul de rookkast **NIET** te vol. Druk vervolgens op de knop **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Druk op de knop TEMP en gebruik vervolgens de rechter draaiknop om de temperatuur in te stellen. Druk op de TIME knop en gebruik de rechter draaiknop om de gewenste tijd te selecteren.
- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met het voorverwarmen. De geschatte voorverwarmingstijd is 5 tot 25 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur. Bij gebruik van de Woodfire Flavour doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de oven begint met voorverwarmen (PRE).

OPMERKING: Er is geen voorverwarmingstijd voor de functies WARM en DEHYDRATE.

- 6 Begin met het voorbereiden van ingrediënten terwijl de oven voorverwarmt.
- 7 Als de oven is voorverwarmd, VOEDSEL TOEVOEGEN, PRS START verschijnt op het display.
- 8 Gebruik ovenhandschoenen om het frame uit te trekken en plaats de pan met ingrediënten op het frame.
- 9 Druk op START/STOP om te beginnen met koken. De timer begint af te tellen.
- 10 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.
- 11 Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de oven te halen. Laat het rusten en serveer.

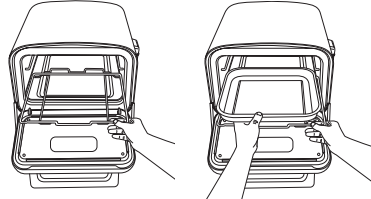


Rookoven

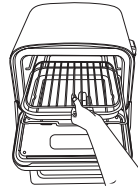
Voorinstellingen: 120 °C, 4 uur

Bereik: 120-180 °C 10 minuten-12 uur

- 1 Installeer het accessoireframe onder in de oven en plaats vervolgens de Pro-Heat Tray erop. Plaats het braadrooster in de pan (optioneel).



- 2 Draai aan de linker draaiknop om SMOKER te selecteren.
- 3 Plaats de ingrediënten op het braadrooster of de Pro-Heat Tray.



- 4 Trek de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot bovenaan te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Vul de rookkast **NIET** te vol.
- 5 Druk op de knop TEMP en gebruik vervolgens de rechter draaiknop om de temperatuur in te stellen. Druk op de TIME knop en gebruik de rechter draaiknop om de gewenste tijd te selecteren.



- 6 Druk op START/STOP om te beginnen met koken. Er is geen voorverwarmingstijd voor de Smoker-functie. De pellets zullen gedurende 3-4 minuten een ontstekingscyclus (IGN) doorlopen, waarna de oven begint te koken en de timer begint af te tellen.
- 7 Als de bereidingstijd is afgelopen, geeft de oven een pieptoon en verschijnt DONE op het display.
- 8 Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de oven te halen. Laat het rusten en serveer.

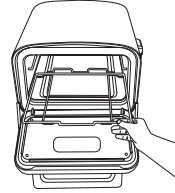
OPMERKING: Woodfire-technologie ontsteekt niet als de pellets niet tot de bovenkant van de rookkast zijn gevuld

Gourmet Roast

Voorinstellingen: 280 °C, 10 minuten (fase 1)

Bereik: 280-370 °C, 1 minuut - 3 uur

- 1 Installeer het accessoireframe onder in de oven.
- 2 Draai aan de linker draaiknop om GOURMET ROAST te selecteren.



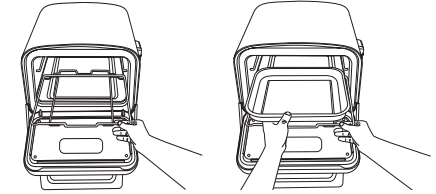
- 3 Als u van plan bent om de **WOODFIRE FLAVOUR** te gebruiken, trek dan de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot bovenaan te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Vul de rookkast **NIET** te vol. Druk op de knop **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Fase 1 LED gaat branden; dit is de hoge temperatuurinstelling.
- 5 Druk op de knop TEMP en gebruik vervolgens de rechter draaiknop om de temperatuur in te stellen. Druk op de TIME knop en gebruik de rechter draaiknop om de gewenste tijd te selecteren.
- 6 Druk op de rechter draaiknop en de LED van fase 2 gaat branden. Herhaal de vorige stap om fase 2 te programmeren.
- 7 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De geschatte voorverwarmingstijd is 25 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur. Bij gebruik van de Woodfire Flavour doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de oven begint met voorverwarmen (PRE).
- 8 Wanneer de oven is voorverwarmd, verschijnt ADD FOOD PRS START op het display.
- 9 Trek het accessoireframe naar voren en plaats de pan met ingrediënten op het frame. Sluit de deur.
- 10 Druk op START/STOP om de timer te starten. De temperatuur en tijd van fase 1 worden weergegeven en de timer begint af te tellen. De oven schakelt automatisch over naar de instellingen van fase 2 wanneer fase 1 is voltooid.
- 11 Wanneer de bereidingstijd afgelopen is, geeft de oven een pieptoon en verschijnt DONE op het display van de oven.
- 12 Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de oven te halen. Laat het rusten en serveer.

Max Roast

Voorinstellingen: 370 °C, 5 minuten

Bereik: 240-370 °C, 1 minuut - 1 uur

- 1 Installeer het accessoireframe onder in de oven en plaats vervolgens de Pro-Heat Tray erop.



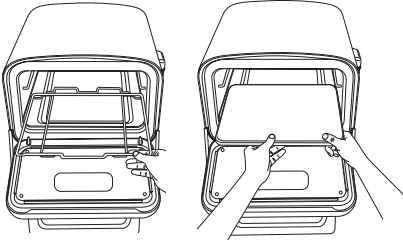
BELANGRIJK: De Pro-Heat Tray moet worden geïnstalleerd omdat deze met de oven moet worden voorverwarmd.

- 2 Draai aan de linker draaiknop om Max Roast te selecteren.
- 3 Als u van plan bent de **WOODFIRE FLAVOUR** te gebruiken, trek dan de rookkast open en gebruik de pelletschep om de rookkast tot aan de bovenkant te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Vul de rookkast **NIET** te vol. Druk op de knop **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Druk op de knop TEMP en gebruik vervolgens de rechter draaiknop om de temperatuur in te stellen. Druk op de TIME knop en gebruik de rechter draaiknop om de gewenste tijd te selecteren.
- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen.
- 6 Begin tijdens het voorverwarmen van de oven met het voorbereiden van de ingrediënten. De geschatte voorverwarmingstijd is 25 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur.
- 7 Wanneer de oven is voorverwarmd, verschijnt ADD FOOD PRS START op het display.
- 8 Gebruik ovenhandschoenen om het frame naar buiten te trekken en ingrediënten op de pan te plaatsen.
- 9 Druk op START/STOP om te beginnen met koken. De timer begint af te tellen.
- 10 Wanneer het koken is voltooid, geeft de oven een pieptoon en er verschijnt DONE op de display.
- 11 Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de oven te halen. Laat het rusten en serveer.

OPMERKING: Het apparaat geeft een pieptoon en geeft gedurende 30 seconden FLIP weer. Omdraaien is optioneel, maar wordt aanbevolen.

Pizza

- 1 Installeer het accessoireframe onder in de oven en plaats vervolgens de pizzasteen erop.



OPMERKING: Als u Pan Pizza bereidt, moet u dit in een diepe pan doen (niet meegeleverd).

- 2 Draai de linker draaiknop om PIZZA te selecteren.
- 3  Als u van plan bent de **WOODFIRE FLAVOUR** te gebruiken, open dan de rookkast en gebruik de pelletschep om de rookkast tot de rand te vullen met Ninja Woodfire Pellets. Laat de rookkast **NIET** overlopen. Druk op de knop **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Kies met de rechter draaiknop het gewenste vooringestelde pizzatype (Ambachtelijk, Dun, Pan, New York Style, Calzone of Aangepast).
- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De geschatte voorverwarmingstijd is 10-25 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur. Bij gebruik van de Woodfire Flavour doorlopen de pellets een ontstekingscyclus (IGN), waarna de oven begint met voorverwarmen (PRE).

OPMERKING: De temperatuur kan alleen worden ingesteld met MANUAL.

- 6 Gebruik de rechter draaiknop om de TIJD in te stellen. De instelling van de TIJD is anders voor PIZZA. Hiermee stelt u de kookwekker van de pizza in (vergelijkbaar met de kookwekker van een oven). Als de tijd voorbij is, blijft de oven nog maximaal een uur aan om pizza's achter elkaar te bakken.
- 7 Als de oven op temperatuur is, verschijnt ADD FOOD PRS STRT op het display. Plaats de pizza direct op de steen.
- 8 Druk nogmaals op START/STOP en de timer begint af te tellen.

OPMERKING: We raden aan om de Ninja pizzaschep te gebruiken, die apart wordt verkocht. Als u geen pizzaschep hebt, gebruik dan de snijplank of de onderkant van een bakplaat met bloem om de pizza op de steen te leggen.

- 9 Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, piept de oven en verschijnt GET FOOD op het display. Gebruik de pizzaschep om de pizza uit de oven te halen.

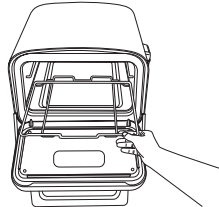
OPMERKING: PIZZA'S ACHTER ELKAAR BAKKEN - Voor de beste resultaten wacht u tot READY op het display verschijnt. Dit geeft aan dat de steen weer op temperatuur is. Voeg vervolgens de volgende pizza toe.

Bovenwarmte

Voorinstellingen: 260 °C, 10 uur

Bereik: 260-370 °C, 5 - 30 uur

- 1 Installeer het accessoireframe onder in de oven en plaats vervolgens de Pro-Heat Tray erop. Plaats het braadrooster in de pan (optioneel).



- 2 Draai aan de linker draaiknop om OVEN te selecteren.
- 3 Druk op de knop TEMP en gebruik vervolgens de rechter draaiknop om de temperatuur in te stellen. Druk op de TIME knop en gebruik de rechter draaiknop om de gewenste tijd te selecteren.
- 4 Plaats de ingrediënten op het braadrooster of de Pro-Heat Tray.
- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken. Er wordt niet voorverwarmd. Het koken begint en de timer begint af te tellen.
- 6 Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, geeft de oven een pieptoon en verschijnt DONE op het display.
- 7 Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de oven te halen. Laat het rusten en serveer.

DE OVEN REINIGEN

- 1 De oven moet na elk gebruik grondig worden gereinigd. Laat het apparaat en de accessoires ALTIJD afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- 2 Haal de stekker van de oven uit het stopcontact voordat u de oven schoonmaakt. Laat de deur open na het verwijderen van voedsel, zodat de oven sneller kan afkoelen.
- 3 Gebruik water en zeep om de binnenkant van de oven met een nylon borstel te reinigen.

DE ACCESSOIRES REINIGEN

Rookkast

Verwijder de rookkast en gooi de inhoud na elk gebruik weg.

De rookkast hoeft niet na elk gebruik gereinigd te worden. Gebruik na elke 10 keer gebruik een staalborstel om extra creosoot te verwijderen.

OPMERKING: Gebruik **GEEN** vloeibaar schoonmaakmiddel voor de rookkast.

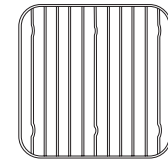
De pizzasteen verzorgen



- Was de pizzasteen **NIET**!
- De steen kan barsten of breken als hij in contact komt met koud water terwijl hij heet is.
- Water kan langdurig in de steen blijven zitten. Als de steen nat wordt, laat deze dan eerst volledig drogen voor gebruik.
- Zeep beschadigt de natuurlijke coating en blijft na het drogen in de steen zitten.
- Zwarte vlekken zijn heel normaal op een pizzasteen.

- U mag ervan uitgaan dat uw pizzasteen na verloop van tijd verkleurt. Dat is een goed teken (net als bij een gietijzeren pan). Als u de pizzasteen toch wilt schoonmaken:
 - Laat hem eerst volledig afkoelen.
 - Schraap de pizzasteen licht af met een niet-metalen keukenvoorwerp om vastzittend vuil te verwijderen.
 - Veeg daarna eventueel resterend vuil van de steen met een zachte doek.

Braadrooster/accessoireframe

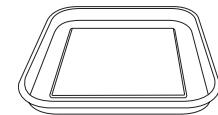


- 1 Laat de oven afkoelen voordat u de rekken verwijdert. De rekken zijn vaatwasmachinebestendig.
- 2 Als u met de hand wast, gebruik dan afwasmiddel, warm water en de ruwe kant van een spons om aangekoekt voedsel te verwijderen.
- 3 Spoel de rekken af en droog ze met een handdoek.

Pro-Heat Tray

Kan ik aluminiumfolie gebruiken om de bakplaat schoon te houden?

Folie kan worden gebruikt bij gebruik van Gourmet Roast / wanneer het braadrooster in de bakplaat ligt. Dit maakt schoonmaken gemakkelijk. Folie wordt niet aangeraden wanneer u Max Roast gebruikt, aangezien de ingrediënten in contact moeten komen met de warme bakplaat om goed dicht te schroeien.



- 1 Laat de Pro-Heat Tray afkoelen. Plaats de Pro-Heat-Tray **NIET** in de vaatwasser.
- 2 Gebruik afwasmiddel, warm water en de ruwe kant van een spons om resterende verkleuring te verwijderen. Gebruik **GEEN** staalwol of andere schuurmiddelen, omdat dit krassen kan veroorzaken op het kookgerei.
- 3 Spoel de bakplaat en droog deze af met een handdoek.

WAARSCHUWING: Om het risico op schokken en onbedoelde bediening te verkleinen, zet u het apparaat uit en haalt u het apparaat uit het stopcontact voordat u de problemen oplost.

Mijn apparaat gaat niet aan?

- 1 Controleer of de aardlekschakelaar (RCD) goed is aangesloten en of de resetknop is ingedrukt. De cirkel boven de RESET-knop moet oranje branden.
- 2 Zorg ervoor dat de drukschakelaar in de stand ON staat (de lijn wordt naar beneden gedrukt).
Zorg ervoor dat de draaiknop niet in de OFF positie staat.

Als uw apparaat niet gaat na dat u de bovenstaande stappen hebt uitgevoerd, neem dan contact op met de klantenservice via 0800 862 0453.

Op het display van het bedieningspaneel verschijnt "Add Food".

Het apparaat heeft de voorverwarming voltooid en het is nu tijd om uw ingrediënten toe te voegen.

"E" verschijnt op het display van het bedieningspaneel.

Het apparaat functioneert niet goed. Neem contact op met de klantenservice op 0800 862 0453. Om u beter van dienst te kunnen zijn, verzoeken wij u uw product online te registreren op ninjakitchen.eu en het product bij de hand te hebben wanneer u belt.

"CLD" verschijnt op het scherm van het bedieningspaneel.

Koud roken is bedoeld om voedsel een rooksmak te geven, niet om te koken. Bij gebruik op vlees, gevogelte of vis moet dit proces altijd worden gebruikt in combinatie met een afzonderlijke stap om het voedsel op een voedselveilige interne temperatuur te brengen. Raadpleeg de plaatselijke voedselautoriteit voor de aanbevolen voedselveilige temperaturen.

Moet ik de ingrediënten vóór of na het voorverwarmen toevoegen?

Voor de beste resultaten raden wij aan om het apparaat voor te verwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt.

Moet ik de rookkast volledig vullen met pellets?

Ja, vul de rookkast altijd tot de rand. Wij hebben de hoeveelheid pellets die nodig is voor elke rooksessie geperfectioneerd, ongeacht de functie of de hoeveelheid voedsel, het apparaat brandt ze op de juiste manier op.

Wanneer moet ik op de Woodfire Flavour knop drukken?

Druk op de Woodfire Flavour knop voordat u op start drukt als u rook wilt toevoegen bij de Drogen, Hi/LO-, Schroeien-, Grillen-, Roasten-, Bakken- en Pizza-functies. U hoeft niet op de Woodfire Flavour knop te drukken als u de Smoker-functie gebruikt. Woodfire kan niet worden gebruikt met WARM.

Waarom komen er vlammen uit de pelletkast?

Er kunnen kleine vlammen uit de pelletkast komen als het deksel van de grill wordt opgetild in winderige omstandigheden.

Waar moet ik mijn pellets bewaren?

Bewaar pellets altijd in een droge ruimte. Vocht in de pellets kan de ontsteking en de kwaliteit van de rooksmak in gevaar brengen.

Hoe gooi ik verbrande pellets weg na een kookcyclus?

De pellets kunnen na afloop van de kooktijd blijven branden. Raak de rookkast niet aan en verwijder deze niet totdat de oven is gestopt met roken, de pellets volledig zijn uitgebrand en de rookkast is afgekoeld. Verwijder vervolgens de rookkast en gooi de afgekoelde as veilig weg.

Kan ik olie gebruiken om in mijn oven op hoge temperaturen te koken?

Gebruik de onderstaande aanbevelen vetten/oliën spaarzaam, gebruik de "Niet aanbevolen vetten/oliën" alleen wanneer dit in het Ninja-recept wordt vermeld (raadpleeg "Beste praktijken bij koken boven 260 °C" voor goedgekeurde vetten/oliën in de verpakking).

Hoe voorkom ik brand in mijn oven tijdens het bereiden van batches op hoge temperaturen?

Vergeet niet om het vet/de olie uit de braadslede te verwijderen om morsen te voorkomen. Zorg ervoor dat het blik vóór elk gebruik grondig wordt gewassen. Dit zal voorkomen dat vet verbrandt en rook veroorzaakt.

Hoe voorkom ik een steekvlam bij het openen van de oven?

Open de deur langzaam en op armlengte afstand wanneer u kookt bij hoge temperaturen, vooral wanneer u voedsel dichtschroeft. Vergeet niet om het vet/de olie uit de bakplaat te verwijderen om morsen te voorkomen. Dit helpt om rookontwikkeling en steekvlammen te voorkomen.

Waarom duurt het voorverwarmen zo lang?

De voorverwarmingstijden variëren per functie en temperatuur van het apparaat.

ROKEN, DROGEN, WARM Geen voorverwarming.

Als u Woodfire Flavour toevoegt, komt daar nog eens 3 tot 4 minuten bij.

Gebruik van het apparaat bij slecht weer met hevige regen kan leiden tot langere voorverwarmingstijden.

Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat het geschikt is voor gebruik buitenshuis met buitenapparatuur. Het gebruik van een verkeerd snoer kan leiden tot oververhitting, smelten en/of spanningsvaries.

Hoewel voorverwarmen sterk wordt aanbevolen voor de beste resultaten, kunt u dit overslaan door de START/STOP-knop 3 seconden ingedrukt te houden. "ADD FOOD" knippert op het scherm. Open het deksel en plaats de ingrediënten in het apparaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

Kan ik Woodfire Flavour uitschakelen?

Als u op de Woodfire Flavour hebt gedrukt en uw kookfunctie al hebt gestart door op START te drukken, kunt u nogmaals op de Woodfire Flavour knop drukken om deze uit te schakelen als de ontstekingscyclus minder dan 75% voltooid is (aangegeven door de voortgangsbalk op het displayscherm). Als de pellets volledig ontstoken zijn en de grill is overgeschakeld naar de voorverwarmingscyclus (aangegeven op het displayscherm), kunt u Woodfire Flavour niet uitschakelen.

Kan ik meer pellets toevoegen tijdens een kookcyclus?

Wanneer u de SMOKER-functie gebruikt, kunt u meer pellets toevoegen zodra de eerste partij volledig verbrand is. Houd de Woodfire Flavour knop 4 seconden ingedrukt om een nieuwe volle doos pellets te ontsteken. Als u meerdere keren achter elkaar rookt, raden wij u aan de rookkast bij te vullen met de pelletschep als de helft van de pellets is verbrand. **NIET** meer dan 2 keer bijvullen. Ontsteek de pellets **NIET** opnieuw.

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Europa koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Bij Ninja zijn we echter zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten") dat wij u een extra fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als koper blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle landen van de EU.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van onze garantie, zoals verleend door SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) ("ons", "onze" of "wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hen. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja*-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet het zo lang mogelijk goed doen. De garantie bij het apparaat is een belangrijk indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

U vindt ook online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen, hebt u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Modelnr.
- (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruikmaken van uw garantie, dan hebben wij uw aankoopbewijs nodig om te controleren of de door u verstrekte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt voorleggen, vervalt uw garantie.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninjakitchen.eu

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, dat/die niet overeenkomt/overeenkomen met hetgeen in de meegeleverde bedieningshandleiding van Ninja* staat/staan.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen die niet overeenkomstig de bedieningsinstructies zijn gemonteerd of geïnstalleerd.
- Het gebruik van onderdelen en accessoires die geen Ninja* originele onderdelen zijn.
- Foutieve installatie (behalve wanneer de installatie door Ninja* is uitgevoerd).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door anderen dan Ninja of haar agenten, tenzij u kunt aantonen dat de door anderen uitgevoerde reparaties of wijzigingen geen verband houden met het gebrek waarvoor u een beroep doet op de garantie.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op www.ninjakitchen.eu.

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.



REGISTRER KJØPET DITT

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Skann QR-koden med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du kjøpte den: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 2400W



www.ninjatestkitchen.eu

TIPS: Du finner modell- og serienummer på etiketten til QR-koden på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall. For å forhindre potensiell miljø- eller helseskade fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, bruk systemene for retur- og innsamling, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot og resirkulere produktet på en miljømessig trygg måte.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetsinstruksjoner	116
Onderdelen en accessoires	118
Vor het eerste gebruik	119
De oven plaatsn	119
Voor gebruik in alle weersomstandigheden	119
Verlengsnoer	119
De oven aanzetten	119
Het accessoireframe installeren	120
Pelletkast	120
Kennismaking met het bedieningspaneel	121
Functieknoppen	121
Bedieningsknoppen	121
De bakfuncties gebruiken	122
Bakken, drogen, verwarmen	122
Rookoven	122
Gourmet Roast	123
Max Roast	123
Pizza	124
Hoogste warmte	124
Reiniging en onderhoud	125
Handleiding voor het oplossen van problemen	126
Productregistratie	127
Verkrijgbare accessoires	128

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

BARE TIL UTENDØRSBRUK • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK



Les og gå gjennom instruksene for å lære om bruk og drift av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.



Unngå kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



Bare laget for utendørsbruk.

⚠ ADVARSEL Hvis du ikke overholder disse instruksene, kan det resultere i elektrisk støt, brann eller brannrisiko som kan sette eiendom og personer i fare, og potensielt medføre dødsfall. Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

- 1 For å unngå fare for kvelning av små barn, kast straks alt av emballasje når du pakker ut.
- 2 **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk.
- 3 **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Misbruk kan forårsake skader.
- 4 **IKKE** bruk innendørs. Denne ovnen er **BARE TIL UTENDØRSBRUK** i godt ventilerte områder. Ved bruk under kjøkkenvifte kan det dannes giftig damp (blant annet karbonmonoksid) i konsentrasjoner som kan medføre alvorlige personskader og/eller dødsfall.
- 5 Dette ovnen kan brukes av både barn og voksne med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller er blitt instruert om trygg bruk av ovnen og forstår farene som er involvert.
- 6 For å unngå varme- eller brannskader, hold en avstand på minst 92 cm fra baksiden, sidene, mellomrommet mellom toppen og omkringliggende vegger og rekkverk, samt andre antennelige konstruksjoner.
- 7 Sørg for at underlaget er jevnt, stabilt, rent og tørt. **IKKE** plasser ovnen på kanten av kjøkkenbenkens grill under bruk.
- 8 Vær forsiktig når du åpner ovnen for å unngå brannskader. Døren skal **ALLTID** åpnes delvis før du åpner den helt, mens du sjekker for oppblussing. Det er fordi noe mat gjerne forårsaker at det spruter av fett eller oljer som skaper gnister eller flammer.
- 9 Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med ovnen. Hold ovnen og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** tillat at ovnen rengjøres eller vedlikeholdes av barn.
- 10 Ovnen skal forsynes med strøm via en reststrømanordning/jordfeilbryter («RCD») med en nominell reststrøm som ikke overskrider 30 mA. Apparatet må kobles til i en stikkontakt med jording.
- 11 Strømledningen er med hensikt kort for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å unngå at noen snubler over en lengre ledning. Lengre avtakbare strømkabler eller skjøteledninger er tilgjengelige og må gjerne brukes hvis det utvises stor forsiktighet.
- 12 For å unngå personlige brannskader og brannskader på eiendom, bør en **ALLTID** holde avstand på minst 30 cm fra brenselets beholder ved røyking. Mindre flammer kan blåse ut av pellet-esken dersom grilldøren holdes åpen under vindforhold.
- 13 For å unngå brannskader, sørg for å **ALLTID** bruke en pellet-spade når du tilfører pellets til røykeapparatet. **ALDRI** tilfør pellets for hånd.
- 14 For å unngå personlige brannskader og brannskader på eiendom, sørg for å holde røykeskapets lokk skikkelig tett lukket for å holde flammene på innsiden.
- 15 Pellets kan fortsette å brenne selv etter at koketiden er over. Ikke flytt eller rør røykeskapet før brenselet er fullstendig brent opp, ovnen har sluttet å produsere røyk og røykeskapet har fått tid til å kjøle ned.
- 16 For å unngå forbrenninger og personskader, sørg for at ovnen kjøles ned før rengjøring, demontering eller før du setter i eller tar ut deler.
- 17 **ALDRI** fyll pellets-holderen overflødig. Dette vil bringe inn oksygen som stimulerer forbrenning og flammer som eventuelt kan skade apparatet og medføre risiko for brannskader.
- 18 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede gryteovtter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter. Anbefal bruk av lange redskaper for å sette inn eller ta ut mat fra ovnen.

- 19 **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking. Kurven vil bli ekstremt varm under matlagingsprosessen. Unngå fysisk kontakt når du tar tilbehøret ut av apparatet. For å forhindre forbrenninger og personskader, må du **ALLTID** være forsiktig når du bruker produktet. Vi anbefaler at du bruker lange kjøkkenredskaper og gode grytekulter eller gryteovtter med isolasjon.
- 20 Sørg **ALLTID** for at ovnen er helt avkjølt før du tar ut og fjerner stekeplater eller flytter dem i forsøk på å unngå personskader og brannskader.
- 21 **IKKE** bruk produktet uten enten at pizzasteinen eller stekeformen er montert.
- 22 For å beskytte mot elektrisk støt, bør kabler og skjøteledninger legges/festes slik at de ikke henger over kjøkkenbenker eller bord for å unngå snublefare og at barn kan finne på å trekke i dem. Hold kabelkoblingen tørt og **IKKE** sett kablet, støpsler eller dekslet under vann eller andre væsker.
- 23 Inspiser ovnen og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpsetet er skadet. Dersom ovnen svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 24 **ALDRI** ha støpsetet under kjøkkenbenken under bruk.
- 25 **ALDRI** koble dette ovnen til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 26 **IKKE** plasser ovnen slik at kablet kan komme i kontakt med varme overlater.
- 27 Bruk bare anbefalt tilbehør som følger med apparatet eller som er godkjent av SharkNinja. Bruk av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann eller skade.
- 28 Før du setter tilbehør i ovnen, må du sørge for at den er ren og tørr.
- 29 **IKKE** flytt ovnen under bruk.
- 30 **IKKE** dekk til ventilator for luftinntak og luftuttak mens ovnen er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade på ovnen.
- 31 **IKKE** legg noe på toppen av produktet når døren er lukket under bruk.
- 32 Sørg for at grillplaten er riktig satt inn og godt festet.
- 33 **IKKE** bruk ovnen til frityrsteking.
- 34 Trekk ledningen ut av stikkkontakten hvis det oppstår brann forårsaket av olje eller hvis det kommer svart røyk. Vent til det slutter å komme ut røyk før du forsøker å fjerne kjøkkenredskaper.
- 35 Spenning kan variere mellom strømkilder og påvirke ovenns ytelse. For å forebygge mulig sykdom, må du **ALLTID** kontrollere at maten er tilstrekkelig stekt til anbefalte temperaturer med et eksternt steketermometer.
- 36 Du må **KUN** bruke pellets opprinnelig tiltenkt for mattilberedning i Ninja-apparatet ditt.
- 37 **ALDRI** bruk pellets for oppvarming, kull, ved eller andre antennelige materialer unntatt Ninja pellets i røykeskapet.
- 38 Hold hender og ansikt unna røykeskapet når det er varmt og i bruk.
- 39 Sørg **ALLTID** for å ha et brannslukningsapparat tilgjengelig som er egnet for elektrisk brann i nærheten mens du bruker røykeskapet.
- 40 **ALLTID** oppbevar brensel av tre på et tørt sted unna varmekilder og drivstoffbeholdere.
- 41 Sørg for å holde grillen ren og ikke la fett og/eller aske hope opp både innenfor og utenfor røykeskapet, eller på den assosierte beholderen. Dette vil betraktelig øke risikoen for at fett tar fyr og danne røyk som kan forringe matens smak.
- 42 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av ovnen.
- 43 For å koble fra, trykk strømbryteren av og trekk støpsetet ut fra stikkkontakten når ovnen ikke er i bruk og før rengjøring.
- 44 **IKKE** rengjør produktet med vannspray eller lignende.
- 45 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra svampen, komme i kontakt med elektriske deler og føre til elektrisk støt.
- 46 Skal oppbevares innendørs når ovnen ikke er i bruk over lengre perioder.
- 47 Oppbevares utilgjengelig for barn.
- 48 **IKKE** la grillen stå eksponert for værforhold (helst innendørs, eller dekk den til utendørs). **ALLTID** bruk en grillpenning hvis den oppbevares utendørs.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER OG TILBEHØR

A Monterert hovedenhet (strømledning ikke vist)

B Reservestativ

C Pizzastein

D Varmeplate

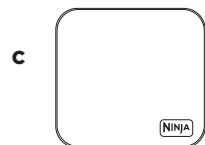
E Stekestativ

F Pelleteske

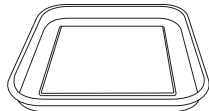
G Skuffe til brensel

H Strømledning og støpsel til jordfeilbryter

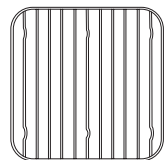
I ON/OFF Switch



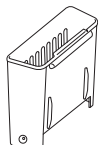
D



E



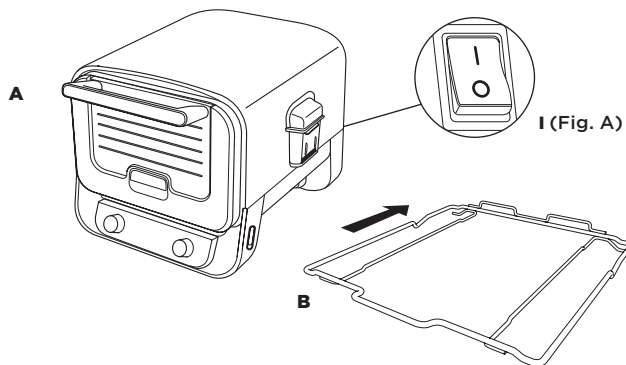
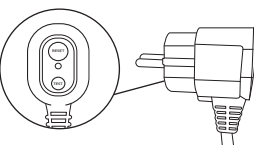
F



G



H



I (Fig. A)

Vil du bestille reservedeler eller ekstra deler og tilbehør, går du til ninjakitchen.eu

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1 Fjern all emballasje og riv av tape fra ovnen.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Skyll reservestativet, varmeplaten og stekestativet i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig.
- 4 **IKKE** bruk børster eller svamper som sliper på stekeflaten. Det kan oppstå skade på belegget.

MERK: IKKE la pizzasteinen bli våt, ei heller sett den i oppvaskmaskinen. Sett den i ovnen etter at all emballasje er fjernet.

MERK: Vi anbefaler at du setter alt tilbehør i ovnen og kjører det på Bake (bak) i 20 minutter på 370 °C uten å sette inn mat. Dette gjør at alle rester fordampes. Det skader ikke ovnens funksjon.

Fortsett å følge instruksjonen på side 120 og 121 før du forsøker å gjøre dette.

FØR FØRSTEGANGSBRUK - FORTSETTELSE

HVOR SKAL DU PLASSERE OVNE

Plasser ovnen på et stabilt og jevnt underlag. Det er viktig at dette kan støtte vekten og størrelsen på produktet. Undersiden holder seg kjølig, så du kan plassere ovnen på enhver overflate. Posisjoner ovnen minst 90 cm (3 fot) fra vegger eller noe overhengende på grunn av varme- og røykutslipp.



BRUK I ALL SLAGS VÆR

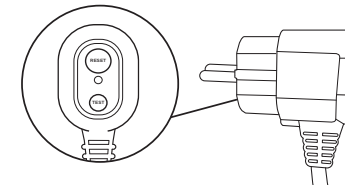
Denne ovnen er trygg for bruk i all slags vær. Hoved enheten er IPX4-klassifisert og pluggen er IP66. RCD-pluggen gir ytterligere beskyttelse og den er designet for å løse ut dersom det skulle være noe problem med kretsen. Når den ikke er i bruk, anbefaler vi at du dekker til enheten for å la den se best mulig ut. Selv om enheten er trygg, vil den vise tegn på forvitring hvis den utsettes for vær og vind.

SKJØTELEDNING

Ved bruk av skjøteledning, sørg for at den er egnet til utendørsbruk med apparater som er tiltenkt for utendørsbruk. En uegnet kabel kan føre til at kableten overoppheter, smelter og/eller mister spenningsvevnen. Spenningsstap kan forårsake raskere oppvarmingstider og påvirke kvaliteten på mattilberedningen og/eller tiden matlagingen vil ta.

STRØM TIL GRILLEN

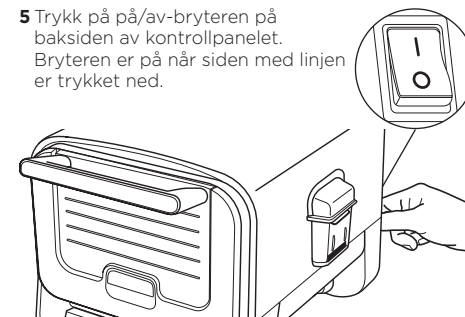
- 1 Plugg RCD inn i elektrisk stikkontakt. Slå stikkontakten på.
- 2 Trykk på RESET-knappen på RCD. Lyset under RESET-knappen bør lyse rødt. Hvis dette ikke er tilfelle, prøv en annen stikkontakt. Merk: Det kan være vanskelig å se lyset hvis i direkte sollys.



- 3 Trykk på TEST-knappen på RCD. Det røde lyset bør nå være av. Dette betyr at RCD fungerer som den skal. Hvis å trykke på TEST-knappen ikke slår av lyset, kontakt kundeservice.
- 4 Etter å ha etablert om RCD fungerer som den skal, trykk på RESET enda en gang. Det røde lyset bør dukke opp igjen. Enheten kan nå slås på.

MERK: RCD-lys;
RØDT = RCD er PÅ; SORT = RCD er AV

- 5 Trykk på på/av-bryteren på baksiden av kontrollpanelet. Bryteren er på når siden med linjen er trykket ned.

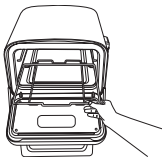


- 6 Drei nå på innstillingshjulet foran på kontrollpanelet og drei det til den ønskede funksjonen. Displayet skal lyse opp for å avsløre tider eller temperaturer. Grillen er nå klar til bruk.

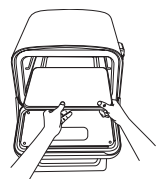
MERK: RESET-knappen på RCD må trykkes på hver gang enheten kobles fra.

MONTERING AV RESERVESTATIVET:

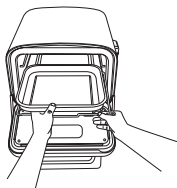
1 Installer reservestativet nederst i ovnen (øverste nivå hvis du bruker grillfunksjonen).



2 Legg pizzasteinen på reservestativet når du tilbereder pizza.



3 For alle andre funksjoner fjerner du pizzasteinen og setter varmeplaten inn i reservestativet.



4 Hvis du bruker stekestativet, setter du det inn med varmeplaten.

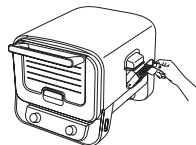


RØYKESKAP

Slik installerer du røykeskapet: Du setter fingeren på innsatsen på siden for å åpne og holde skapet åpent og fører inn det avtakbare røykeskapet sånn at det sitter godt på plass.

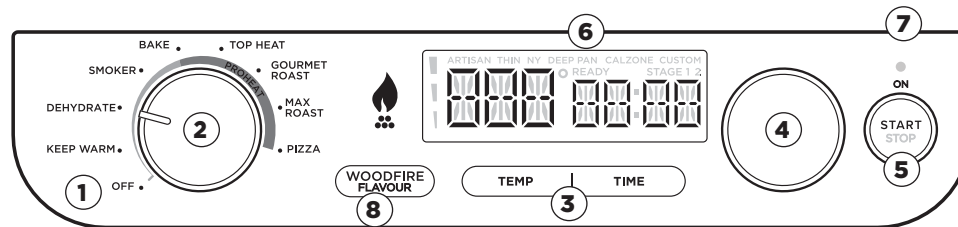


Tilsett Ninja Woodfire™ pellets: Fyll opp pellet-spaden helt og skyv unna overflødig pellets som kan falle av. Hold døren til røykeskapet åpen og fyll opp røykeskapet med pellets før du lukker døren igjen. Lukk deretter døren på røykeskapet.



Ninja Woodfire Pellets brukes for best mulig resultat, funksjon og smak.

Slik tar du ut røykeskapet og rengjør det: Pass på at brenselet kjøles helt før det tas ut av ovnen og rengjøres. Det er for å unngå brannskader.



FUNKSJONER

Drei på bryteren til venstre for å velge ønsket funksjon eller slå ovnen av.

WARM (VARM OPP): Hold maten varm og klar til servering etter matlaging.

DEHYDRATE (TØRK UT): Tørk kjøtt og frukt langsomt ut og server som snadder.

SMOKER (RØYKESKAP): Langsom matlaging på lav varme for å mørne store kjøttstykker.

BAKE (LAG BAKST): Få til bakst med sprø skorper og luftig på innsiden.

TOP HEAT (BRUK TOPPVARME): Smelt ingredienser du topper med eller få maten fint brunet på utsiden

GOURMET ROAST (STEK SOM EN GOURMET): Start på høy varme og avslutt med lav varme for et resultat som er sprøtt på utsiden og saftig på innsiden.

MAKS ROAST: Få karamelliserte resultater av godt grillet og knasende sprø råvarer som ikke går an i en vanlig ovn.

PIZZA: Lag hva du liker best av pizza hjemme, fra helt nylaget til frossen

Rustikk: Pizza i typisk rustikk stil har grillmerker på utsiden av den tynne, sprø skorpen og er god lesset med fersk mozzarella.

Tynn: Pizza med en tynnere skorpe bærer et vell av ingredienser i tynne skiver som stekes fort.

Amerikansk: Lager du pizza med tykkere skorpe i et dypere brett, får du virkelig stablet på ingredienser fordi den skal stå lengre i ovnen enn pizza med tynnere skorpe.

New York-stil: Pizza som har en tynnere skorpe og mye mozzarellaost med lav fuktighet stablet på toppen. Osten flyter ut nær kanten av deigen og gir deg omtrent en tomme igjen for å holde i biten mens du spiser.

Calzone - følg eskens instruksjoner for beste resultat.

Egen oppskrift: Velg skorpen du liker best, om den er tynn eller tykk, og legg på favorittingrediensene dine.

KNAPPER FOR DRIFT / BRYTERE / INDIKATORLYS

1. AV: Når enheten ikke er i bruk, må du passe på at bryteren står på AV.

2. VENSTRE BRYTER: Bruk bryteren for å velge hvilken funksjon du vil bruke.

3. KNAPPER FOR TEMPERATUR/TID: Trykk på TEMP-knappen og drei så på bryteren til høyre for å velge ønsket temperatur. Trykk på TIME-knappen og drei så på bryteren til høyre for å velge ønsket steketid.

4. HØYRE BRYTER: Juster på bryteren i samsvar med TEMP-knappen og TIME-knappen for å justere temperatur og tid og velge pizzatype.

5. KNAPP FOR START/STOP: Trykk på START/STOPP for å starte eller stoppe aktuell stekefunksjon.

MERK: Du kan droppe forvarme når du trykke på høyre bryter og holder inne i 4 sekunder, men vi anbefaler det ikke.

6. KLAR: Når du lager flere pizzaer, lyser indikatoren for KLAR. Det indikerer at pizzasteinen har riktig temperatur for å sette inn neste pizza.

7. PÅ: Er ovnen slått på og ikke står på AV, vil lampen lyse. Det indikerer at ovnen fortsatt er slått på og varm. Når ovnen ikke er i bruk, dreier du bryteren til venstre AV.

8. WOODFIRE FLAVOUR (NATURLIG SMAK AV GRILL): Trykk på Woodfire Flavour for å gi maten en naturlig smak av grill. (Kan ikke brukes til VARM).

MERK: Woodfire Flavour (naturlig smak av grill) slår seg ikke på hvis du ikke har fylt helt opp med brensel i røykeskapet

SLIK BRUKER DU NINJA WOODFIRE OUTDOOR OVEN

Steke, tørke og varme opp

STEKE

PRESET: 285 °C, 15 min.
OMRÅDE: 145–370 °C, 1 min. – 2 timer

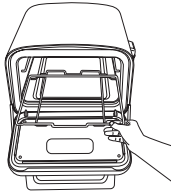
TØRKE

PRESET: 65 °C, 6 timer
OMRÅDE: 25–90 °C, 1 – 12 timer

VARME OPP

OMRÅDE: 30 min. – 3 timer

- 1 Installer reservestativet nederst i ovnen.
- 2 Dreii om på venstre bryter for å velge BAKE (STEK), DEHYDRATE (TØRK UT) eller WARM (VARM OPP).



- 3 Hvis du skal bruke **WOODFIRE FLAVOUR (NATURLIG SMAK AV GRILL)**, åpner du røykeskapet og bruker skuffen for å fylle røykeskapet helt opp med Ninja Woodfire Pellets. **IKKE** overfyll røykeskapet. Trykk deretter på **WOODFIRE FLAVOUR**.

MERK: WOODFIRE FLAVOUR (NATURLIG SMAK AV GRILL) kan ikke brukes med BAKE (GOD BAKST).

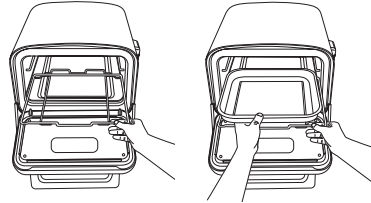
- 4 Trykk på TEMP-knappen, og bruk deretter høyre bryter for å stille inn temperaturen. Trykk på TIME-knappen og dreii deretter på høyre bryter for å stille inn tiden.
 - 5 Trykk på START/STOP for å forvarme ovnen. Det tar omtrent 5 til 25 minutter å forvarme ovnen, avhengig av innstilt temperatur. Når du setter på Woodfire Flavour, varmes pelletsene gradvis opp («IGN») før grillen går på forvarme («PRE»).
- MERK:** Det er ingen forvarme for WARM (VARM OPP) og DEHYDRATE (TØRK UT).
- 6 Mens ovnen forvarmer, tilbereder du ingrediensene.
 - 7 Når ovnen er forvarmet, vises ADD FOOD (SETT INN MAT), PRS START (TRYKK PÅ START) på skjermen.
 - 8 Bruk grillvotter til å trekke ut stativet og skyv pannen med ingredienser inn på stativet.
 - 9 Trykk START/STOPP for å begynne matlagingen. Alarmen begynner å telle ned.
 - 10 Når maten er ferdig, piper ovnen og «DONE» (FERDIG) vises på skjermen.
 - 11 Bruk grillvotter til å ta maten ut av ovnen. La maten stå, og så serverer du.



Røykeskap

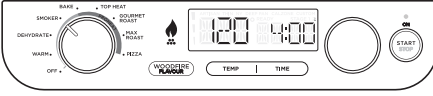
Preset: 120 °C, 4 timer
Område: 120–180 °C 10 min. – 12 timer

- 1 Sett reservestativet i bunnen av ovnen før du legger varmeplaten over Sett stekestativet i pannen (valgfritt).



- 2 Dreii om på venstre bryter for å velge SMOKER (RØYKING).
- 3 Legg ingrediensene på stekestativet eller på varmeplaten.



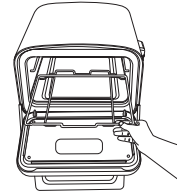
- 4 Trekk opp døren til røykeskapet og bruk skuffen til å fylle røykeskapet helt opp med Ninja Woodfire Pellets. **IKKE** overfyll røykeskapet.
 - 5 Trykk på TEMP-knappen, og bruk deretter høyre bryter for å stille inn temperaturen. Trykk på TIME-knappen og dreii deretter på høyre bryter for å stille inn tiden.
- 
- 6 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen. Smoker (røyking) har ingen forhåndsvarme. Brenselet tennes opp gradvis i (IGN) i 3–4 minutter. Videre begynner ovnen å lage mat og alarmen teller ned.
 - 7 Når tilberedningstiden er over, piper ovnen og END (SLUTT) vises på skjermen.
 - 8 Bruk grillvotter når du tar mat ut fra ovnen. La det hvile, så serverer du.

MERK: Woodfire Flavour (naturlig smak av grill) slår seg ikke på hvis du ikke har fylt helt opp med brensel i røykeskapet

Gourmet Roast (stek som en gourmet)

Preset: 280 °C, 10 min. (stadie én)
Område: 280–370 °C, 1 min. – 3 timer

- 1 Sett reservestativet inn nederst i ovnen.
- 2 Dreii på venstre bryter for å velge GOURMET ROAST.

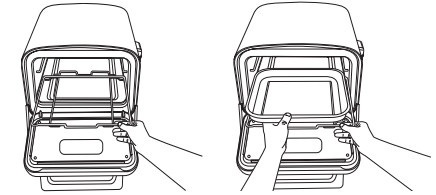


- 3 Skal du bruke **WOODFIRE FLAVOUR**, åpner du røykeskapet og bruker skuffen til å fylle opp i røykeskapet med Ninja Woodfire Pellets. **IKKE** overfyll røykeskapet. Trykk på **WOODFIRE FLAVOUR (NATURLIG SMAK AV GRILL)**.
- 4 Stadie 1 LED vil lyse. Dette er innstillingen for høy temperatur.
- 5 Trykk på TEMP-knappen, og bruk deretter høyre bryter for å stille inn temperaturen. Trykk på TIME-knappen og dreii på høyre bryter for å stille inn tiden.
- 6 Trykk på høyre bryter og LED-lampen for å slå på trinn 2. Gjenta forrige trinn for å stille inn trinn 2.
- 7 Trykk på START/STOP for å forvarme ovnen. Det tar omtrent 25 minutter å forvarme ovnen, men det avhenger av innstilt temperatur. Når du setter på Woodfire Flavour (naturlig smak av grill), varmes brenslene gradvis opp («IGN») før grillen går på forvarme («PRE»).
- 8 Når ovnen er forvarmet, vises SETT INN MAT PRS START på skjermen.
- 9 Trekk reservestativet fremover og plasser pannen med ingrediensene på stativet. Lukk døren.
- 10 Trykk på START/STOPP for å starte alarmen. Trinn 1 temp og tid vil vises og alarmen begynner å telle ned. Ovnen bytter automatisk over til innstillinger for trinn 2 når trinn 1 er ferdig.
- 11 Når tilberedningstiden er fullført, piper ovnen og END (SLUTT) vises på skjermen.
- 12 Bruk grillvotter til å ta mat ut av ovnen. La det hvile, så serverer du.

Maks. roast

Preset: 370 °C, 5 min.
Område: 240–370 °C, 1 min. – 1 time

- 1 Sett reservestativet i bunnen av ovnen før du legger varmeplaten over.



VIKTIG: Varmeplaten bør installeres da det skal forvarmes med ovnen.

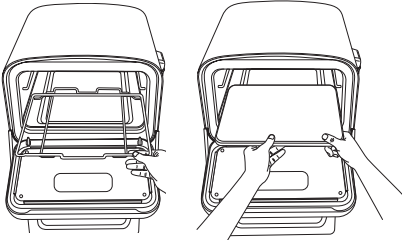
- 2 Vri venstre bryter for å velge MAX ROAST.
- 3 Skal du bruke **WOODFIRE FLAVOUR (NATURLIG SMAK AV GRILL)**, åpner du røykeskapet og bruker pellets-skuffen til å fylle opp i røykeskapet med Ninja Woodfire Pellets. **IKKE** overfyll røykeskapet. Trykk deretter på **WOODFIRE FLAVOUR**-knappen.
- 4 Trykk på TEMP-knappen, og bruk deretter høyre bryter for å stille inn temperaturen. Trykk på TIME-knappen og dreii på høyre bryter for å stille inn tiden.
- 5 Trykk på START/STOPP for å forvarme ovnen.
- 6 Mens ovnen forvarmer, begynner å tilberede ingredienser. Det tar omtrent 25 minutter å forvarme ovnen, men det avhenger av innstilt temperatur.
- 7 Når ovnen er forvarmet, vises ADD FOOD PRS START (TRYKK PÅ START) på skjermen.
- 8 Bruk grillvotter til å trekke ut stativet og plassere ingrediensene på pannen.
- 9 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen. Alarmen begynner å telle ned.
- 10 Når tilberedningstiden er fullført, piper ovnen og «DONE» (FERDIG) vises på skjermen.
- 11 Bruk grillvotter til å ta maten ut av ovnen. La det hvile, så serverer du.

MERK: Ovnen piper og viser FLIP i 30 sekunder. Vending er valgfritt, men anbefales.

SLIK BRUKER DU NINJA WOODFIRE OUTDOOR OVEN - FORTSETTELSE

Pizza

- 1 Sett reservestativet i bunnen av ovnen før deretter pizzasteinen inn over.



MERK: Hvis du lager en pizza i amerikansk stil, må du tilberede den på en dypere stekebrett (ikke inkludert).

- 2 Vri på venstre bryter for å velge PIZZA.
- 3  Skal du bruke **WOODFIRE FLAVOUR (NATURLIG SMAK AV GRILL)**, åpner du røykeskapet og bruker skuffen til å fylle opp i røykeskapet med Ninja Woodfire Pellets. **IKKE** overfyll røykeskapet. Trykk på **WOODFIRE FLAVOUR (NATURLIG SMAK AV GRILL)**.
- 4 Bruk høyre bryter til å velge ønsket forhåndsinnstilt pizzatype (Artisan (rustikk), Thin (tynn), Pan (amerikansk), New York Style (New York-stil, Frozen (frossen) eller Custom (en du lager som du selv vil)).
- 5 Trykk på START/STOP for å forvarme ovnen. Det tar omtrent 10–25 minutter å forvarme ovnen, men det avhenger av innstilt temperatur. Når du setter på Woodfire Flavour (naturlig smak av grill), varmes brenslene gradvis opp («IGN») før grillen går på forvarme («PRE»).

MERK: Temperatur kan bare stilles inn med MANUAL.

- 6 Bruk høyre bryter for å stille inn TIME (TID). Innstilling av TID er forskjellig for PIZZA. Dette stiller inn alarmen for steking av pizza (ligner på en vanlig alarm du ellers finner på en ovn). Når tiden er inne, kan du lage pizza etter pizza mens varmen holder seg i opptil en time.
- 7 Når ovnen har riktig temperatur, vises ADD FOOD (SETT INN MAT) PRS STRT (TRYKK PÅ START). Plasser pizzaen rett på steinen.
- 8 Trykk på START/STOP igjen så begynner alarmen å telle ned.

MERK: Vi anbefaler å bruke Ninja Pizza Peel, som selges separat. Har du ikke en Pizza Peel, bruker du fjøla eller undersiden av en stekeplate med mel for å legge pizza på steinen.

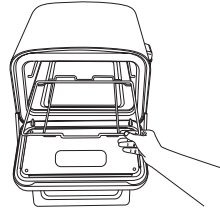
- 9 Når tilberedningstiden er over, piper ovnen og END (SLUTT) vises på skjermen. Bruk Pizza Peel til å ta pizzaen ut av ovnen.

MERK: SLIK LAGER DU FLERE PIZZAER PÅ RAD: For beste resultat, venter du til READY (KLAR) vises på skjermen. Dette indikerer at steinen er tilbake på høy temperatur. Sett så inn neste pizza.

Toppvarme

Preset: 260 °C, 10 timer
Område: 260–370 °C, 5 – 30 timer

- 1 Monter reservestativet øverst i ovnen, før du setter varmeplaten oppå. Sett stekestativet i pannen (valgfritt).



- 2 Drei om på venstre bryter for å velge GRILL.
- 3 Trykk på TEMP-knappen, og bruk deretter høyre bryter for å stille inn temperaturen. Trykk på TIME-knappen og drei på høyre bryter for å stille inn tiden.
- 4 Legg ingrediensene på stekestativet eller på varmeplaten.
- 5 Trykk på START/STOP for å starte matlagingen. Forhåndsvarme gjelder ikke her. Tilberedningen starter og alarmen teller ned.
- 6 Når tilberedningstiden er fullført, piper ovnen og «DONE» (FERDIG) vises på skjermen.
- 7 Bruk grillvotter til å fjerne mat fra ovnen. La det hvile, og server.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

RENGJØRING AV OVEN

- 1 Ovnen bør alltid rengjøres grundig etter hvert bruk. La alltid ovnen og dets tilbehør kjøle ned før rengjøring.
- 2 Koble ovnen fra stikkkontakten før rengjøring. Hold døren åpent etter å ha fjernet maten, så ovnen kjøles raskere ned.
- 3 Bruk såpe og vann til å rengjøre innsiden av ovnen med en nylonbørste.

SLIK RENGJØR DU TILBEHØRET

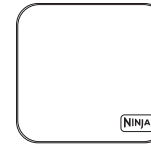
Røykeskap

Fjern røykeskapet og kast den avkjølte asken hver gang du har brukt ovnen.

Det er ikke nødvendig å rengjøre røykeskapet etter hver bruk. Bruk en stålbørste til å fjerne ekstra sot etter hver tiende bruk.

MERK: IKKE bruk flytende rengjøringsmiddel på røykeskapet.

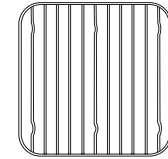
Slik tar du vare på pizzasteinen



- IKKE vask pizzasteinen.
- Den kan sprekke eller gå i stykker hvis den kommer i kontakt med kaldt vann når den er varm.
- Vann kan holde seg lenge i steinen. Hvis den blir våt, la den tørke helt før du bruker den igjen.
- Såpe vil skade det naturlige belegget og forbli inne i steinen etter at den er tørr.
- Svarte flekker er normalt på pizzasteiner.

- Forvent at pizzasteinen din blir misfarget over tid – en innkjørt stein er en god ting (som en støpejernspanne). Men hvis du ønsker å rengjøre den:
 - La den avkjøles fullstendig.
 - Skrap den lett med et redskap som ikke er av metall for å fjerne eventuelle fastsittende rester.
 - Tørk deretter eventuelle gjenværende rester av med en myk klut.

Stekestativ/reservestativ

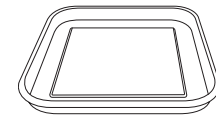


- 1 La ovnen avkjøles før du tar ut stativene. Stativene kan vaskes i oppvaskmaskin.
- 2 Hvis du vasker for hånd, bruk oppvaskmiddel, varmt vann og den grove siden av en svamp for å fjerne all fastsatt mat.
- 3 Skyll stativene og tørk dem med håndkle.

Varmeplate

Kan jeg bruke aluminiumsfolie for å holde brettet rent?

Folie kan brukes på gourmet roast / når stekestativet er i brettet. Dette muliggjør en enkel rengjøring. Vi vil ikke anbefale å bruke folie på max roast, da ingrediensene må ha kontakt med det varme brettet for det beste utfallet av steking.



- 1 La varmeplaten avkjøles. **IKKE** legg varmeplaten i oppvaskmaskinen.
- 2 Bruk oppvaskmiddel, varmt vann og den grove siden av en svamp for å fjerne gjenværende misfarging. **IKKE** bruk stållull eller andre ting som sliper da dette kan ripe opp kokekaret.
- 3 Skyll brettet og tørk det med et håndkle.

⚠ ADVARSEL: For å redusere risikoen for støt og utilsiktet drift, slå av strømmen og trekk ut ovnens kontakt før feilsøking.

• Ovnens slår seg ikke på?

- 1 Sjekk at reststrømanordningen («RCD») er riktig koblet til og trykk på knappen Reset (tilbakestill). Sirkelen over RESET (NULLSTILL) vil lyse opp i oransje.
- 2 Sørg for at bryteren står i posisjonen PÅ (linjen vil være trykket ned). Sørg for at dreiebryteren ikke er i posisjonen OFF.

Hvis ovnen din ikke slår seg på etter å ha prøvd de trinnene ovenfor, ta kontakt med kundeservice på 0800 862 0453.

• «Add Food» (sett inn mat) vises på kontrollpanelets skjerm.

Ovnen er ferdig forvarmet og du kan nå tilsette ingrediensene.

• «E» vises på kontrollpanelets skjerm.

Enheten fungerer ikke ordentlig. Ta kontakt med kundeservice på tlf. 0800 862 0453. For at vi bedre skal kunne hjelpe deg, bør du registrere produktet på ninjakitchen.eu og ha produktet for hånden når du ringer.

• «CLD» vises på kontrollpanelets skjerm.

Cold Smoking (kald røyking) brukes til å gi maten en smak av røyk, og det er ikke beregnet for tilberedning. Når du lager kjøtt, fjærkre eller fisk skal denne prosessen alltid brukes sammen med et separat trinn for god matsikkerhet i interne temperaturer. Referer til det lokale mattilsynet for anbefalte sikre temperaturer for mat.

• Bør jeg tilsette ingrediensene før eller etter forhåndsvarme?

Det anbefales å forhåndsvarme ovnen i fem minutter før du setter i maten.

• Må jeg fylle røykeskapet helt opp med brensel?

Ja, du bør alltid fylle røykeskapet helt opp. Vi har regnet ut den perfekte mengden brensel som trengs for enhver økt med røyking, uansett funksjon og matmengde - ovnen vil da bruke opp alle brensel og røyke maten på en god måte.

• Når skal jeg trykke på Woodfire Flavour (naturlig smak av grill)?

Trykk på Woodfire Flavour (naturlig smak av grill) før du trykker på start hvis du vil tilsette røyksmak via funksjonene Dehydrate (tørk ut), Hi/LO, Sear (pannefres), Grill, Roast (stek opp), Bake (lag bakst) og Pizza. Du trenger ikke å trykke på Woodfire Flavour (naturlig smak av grill) når du bruker funksjonen Smoker (røyking). Woodfire (naturlig smak av grill) kan ikke brukes med VARME (VARME).

• Hvorfor kommer det flammer ut fra brenselet?

Mindre flammer kan blåse ut av pellet-esken dersom grilldøren holdes åpent under vindforhold.

• Hvor bør jeg oppbevare brenselet?

De bør alltid oppbevares på et tørt sted. Luftfuktighet kan svekke brenselets funksjon og gjøre at de er vanskelige å tenne, noe som igjen påvirker kvaliteten og røyksmaken.

• Hvordan bør jeg kaste rester av brensel etter tilberedning?

Vær obs på at pellets fortsatt kan gløde/brenne selv etter at maten er tilberedt. Ikke flytt eller rør røykeapparatet før pelletene er fullstendig brent opp,

grillen har sluttet å produsere røyk og røykeapparatet har fått tid til å kjøles ned. Deretter kan du trygt trekke ut røykeskapet og kaste den kalde asken.

• Kan jeg bruke oljer på høye temperaturer i ovnen?

Bruk sparsomt av anbefalte typer under av fett/olje. Bruk bare «ikke anbefalte fett/oljer» når dette oppgis i Ninjas oppskrift (referer til «Beste praksis ved tilberedning over 260°C» for godkjent fett/oljer inkludert i emballasje).

• Hvordan unngår jeg brann i ovnen når jeg lager mat i partier på høye temperaturer?

Husk å tømme fett/olje fra stekeform for å forhindre søl. Sørg for at formen vaskes grundig før hver bruk. Dette motvirker røyk og at fett begynner å brenne.

• Hvordan unngår jeg at det blusser opp når jeg åpner ovnen?

Når du lager mat på høye temperaturer, spesielt når du pannefreser, åpner du døren sakte og på armlengdes avstand. Husk å tømme fett/olje fra stekeform for å forhindre søl. Dette motvirker flammer og store mengder røyk som sprer seg.

• Hvorfor tar så lang tid å forhåndsvarme maten?

Tid til forhåndsvarme kan variere etter funksjon, ovn og temperatur.

SMOKER (RØYKESKAP), DEHYDRATE (TØRK UT), WARM (VARM OPP) Ingen forhåndsvarme.

Bruker du Woodfire Flavour (naturlig smak av grill), vil det ta 3–4 minutter ekstra å tenne brensel.

Dersom ovnen brukes når det er kaldt ut og tunge regnbyer, tar det gjerne lengre tid å forvarme ovnen.

Bruker du skjøteledning, må du passe på at den egner seg for utendørsbruk med apparater som er tiltenkt for utendørsbruk. Feil kabel kan føre til at den blir for varm, smelter og/eller taper spenning.

Selv om forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, kan du hoppe over dette trinnet ved å trykke og holde inne START/STOP-knappen i 3 sekunder. «ADD FOOD» (tilsett mat) blinker på skjermen. Lukk opp døren og legg ingrediensene i ovnen. Når døren er lukket, starter stekingen og alarmen begynner å telle ned.

• Kan jeg slå av Woodfire Flavour (naturlig smak av grill)?

Hvis du har trykket på Woodfire Flavour (naturlig smak av grill) og allerede begynt mattilberedningen ved å trykke på START, kan du trykke på Woodfire Flavour (naturlig smak av grill) igjen for å skru den av dersom antenningssyklusen fortsatt er under 75 % (dette vises ved fremgangstreken på skjermen). Er brenselet godt tent på og grillen har gått over til oppvarming (som anvis på skjermen) er det for sent å skru av Woodfire Flavour (naturlig smak av grill).

• Kan jeg fylle på mer brensel mens jeg lager mat?

Når du bruker SMOKER (RØYKING), kan du legge inn mer brensel etter at det første partiet er brent opp. Trykk og hold inne på Woodfire Flavour (naturlig smak av grill) i 4 sekunder for å tenne opp en ny eske med brensel. Hvis du røyker mat gang etter gang med få eller ingen pauser, anbefaler vi at du fyller opp røykeskapet med skuffen til brensel når halvparten av brensel-partiet har brent opp. **IKKE** fyll opp mer enn 2 ganger. **IKKE** prøv å antenne brensel på nytt.

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Europa som forbruker, får du visse lovmessige rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovfestede rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre («produktene») at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene vår som er utstedt av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss»), «vår/vårt/våre» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja*-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig vurdering – og reflekterer hvor mye tillit produsenten har til produktet sitt og produksjonskvalitet.

Du finner online-assistanse på www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid vil du trenge følgende informasjon om maskinen din:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Batterigarantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Skulle du trenge å bruke garantien din, vil vi trenge kvitteringen for å verifisere at informasjonen som er oppgitt til oss er riktig. Å ikke kunne fremlegge en gyldig kvittering vil ugyldiggjøre garantien din.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev som inneholder tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og -lanseringer. Hvis du registrerer garantien din på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt opplysningene dine.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas eget skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeid i tilfelle en defekt i design, materialer eller håndverk (inkludert transport- og forsendelses kostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Skade ved uhell, feil forårsaket av skjødesløs bruk eller vedlikehold, misbruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller håndtering av kjøkkenmaskinen som ikke er i samsvar med Ninja*- instruksjonshåndboken som leveres med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller monterte i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja*-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja*).
- Reparasjoner eller endringer utført av parter andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til defekten som du utøver garantien for.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og -tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som utviklet Ninja-kjøkkenmaskinen din. Du vil finne et fullstendig utvalg av Ninja-erstatninger, -reservedeler og -tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

OBRIGADO

por adquirir o forno de exterior Ninja® Woodfire



REGISTE A SUA COMPRA EM

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Faça a leitura do código QR com o telemóvel

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: aprox. 220-240 V; 50-60 Hz

Watts: 2400W



www.ninjatestkitchen.eu

Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com o restante lixo doméstico. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou a saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais de origem. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estes podem encaminhar o produto para uma reciclagem ecológica e segura.

ÍNDICE

Instruções de segurança importantes	132
Peças e acessórios	134
Antes da primeira utilização	135
Onde colocar o forno	135
Usar em qualquer condição climatérica	135
Cabo de extensão	135
Ligar o forno	135
Como instalar a estrutura de acessórios	136
Caixa de pellets	136
Conhecer o painel de controlo	137
Botões de funções	137
Botões de operações	137
Usar as funções de cozedura	138
Cozer, Desidratar, Aquecer	138
Defumador	138
Gourmet roast (Assado Gourmet)	139
Tostado máximo	139
Pizza	140
Top Heat (Calor superior)	140
Limpeza e manutenção	141
Guia de resolução de problemas	142
Registo do produto	143
Acessórios para compra	144

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR



Leia e reveja as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.



Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras.



Apenas para uso no exterior.

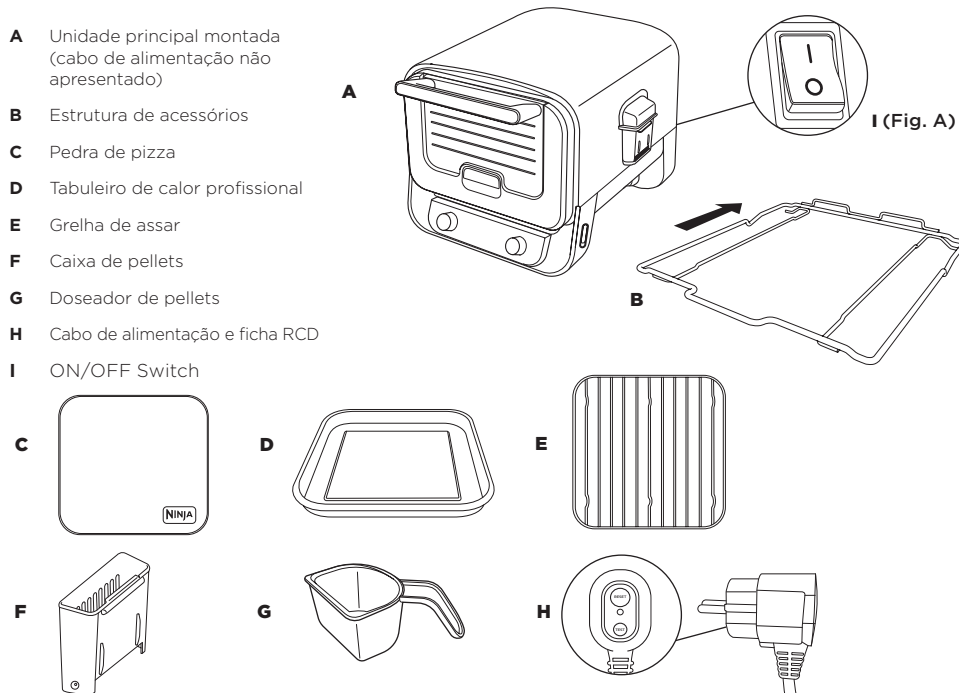
AVISO O não cumprimento destas instruções poderá resultar em choque elétrico, incêndio ou risco de queimadura, podendo provocar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte. Ao usar aparelhos elétricos, deve sempre seguir as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1 Para que não haja perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- 2 **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.
- 3 **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 4 **NÃO** utilize no interior. Este forno destina-se **APENAS A SER USADO NO EXTERIOR** numa zona bem ventilada. Se for utilizado numa área coberta, os fumos tóxicos, incluindo o monóxido de carbono, podem acumular-se e causar lesões corporais graves ou mesmo a morte.
- 5 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 6 Para evitar danos materiais causados pelas chamas ou pelo calor, mantenha uma distância mínima de 92 cm à retaguarda, nos lados e no topo em relação a paredes, calhas ou outras construções combustíveis.
- 7 Certifique-se de que a superfície está nivelada, estável, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho junto à extremidade da superfície onde o forno for colocado durante o funcionamento.
- 8 Tenha cuidado ao abrir o forno para evitar queimaduras. Abra **SEMPRE** a porta parcialmente antes de a abrir totalmente, para verificar se existe algum reacendimento, uma vez que alguns alimentos podem causar salpicos de gordura ou óleos e criar reacendimento ou chamas.
- 9 As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja limpo por crianças ou que estas façam a sua manutenção.
- 10 O aparelho deve ser alimentado através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente nominal residual de funcionamento não superior a 30 mA. O aparelho deve ser ligado a uma tomada com um contacto de terra.
- 11 É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou ficarem enredadas nele e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido. Estão disponíveis cabos de alimentação ou extensões destacáveis de maior comprimento e podem ser usados desde que tenha cuidado na sua utilização.
- 12 Para evitar danos materiais e queimaduras causados pelas chamas ou pelo calor, mantenha **SEMPRE** uma distância mínima de segurança de, pelo menos, 30 cm da caixa de pellets durante a defumação. Podem sair pequenas chamas da caixa de pellets se a tampa do forno for levantada em condições de vento.
- 13 Para evitar queimaduras, utilize **SEMPRE** um doseador de pellets ao adicionar pellets à caixa de defumação. **NÃO** adicione pellets à mão.
- 14 Para evitar queimaduras e danos materiais, certifique-se de que a tampa da caixa de defumação está totalmente fechada, para evitar que as chamas escapem para fora da mesma.
- 15 Os pellets podem continuar a arder após o final do tempo de cozedura. Não toque nem remova a caixa de defumação até que o forno tenha parado de defumar, os pellets tenham ardo completamente e a caixa de defumação tenha arrefecido.
- 16 Para evitar ferimentos pessoais e queimaduras, deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, de colocar ou retirar peças e do armazenamento.
- 17 **NÃO** deixe que os pellets transbordem da respetiva caixa. Se tal acontecer, será introduzido oxigénio, o que provoca a combustão, chamas e danos na unidade, que podem resultar em ferimentos por queimadura.
- 18 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, use **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis. Recomenda-se a utilização de utensílios de manuseamento compridos para adicionar ou remover ingredientes.

- 19 **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois. O cesto ficará extremamente quente durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar o acessório do aparelho. Para evitar queimaduras ou danos pessoais, tenha **SEMPRE** cuidado ao utilizar o produto. Recomenda-se o uso de utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- 20 Certifique-se **SEMPRE** de que o forno está completamente frio antes de soltar e remover as placas de cozedura ou de as mover, para evitar queimaduras ou ferimentos pessoais.
- 21 **NÃO** utilize o aparelho sem a pedra de pizza ou a assadeira instaladas.
- 22 Para proteger contra choques elétricos, o cabo e a extensão devem ser colocados de modo a que não fiquem sobre a bancada ou sobre a mesa, onde podem ser puxados por crianças, ou num local onde alguém possa tropeçar. Mantenha a ligação do cabo seca e **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou a caixa da unidade principal em água ou noutros líquidos.
- 23 Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte o Apoio ao Cliente.
- 24 **NUNCA** use uma tomada por baixo da superfície da bancada.
- 25 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 26 **NÃO** coloque aparelho nem deixe o cabo tocar em superfícies quentes.
- 27 Utilize apenas os acessórios recomendados fornecidos com este aparelho ou autorizados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios ou ferimentos.
- 28 Antes de colocar qualquer acessório no forno, certifique-se de que este está limpo e seco.
- 29 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 30 **NÃO** tape a entrada de ar de ventilação nem a saída de ar de ventilação enquanto o aparelho estiver a ser utilizado. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
- 31 **Não** coloque nada em cima do produto quando a tampa estiver fechada durante a utilização.
- 32 Certifique-se de que a placa de grelha está corretamente inserida e bem fixa na devida posição.
- 33 **NÃO** utilize este aparelho para frituras
- 34 Se a gordura se incendiar ou se o aparelho produzir um fumo negro, desligue-o imediatamente. Aguarde até o fumo parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.
- 35 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do produto. Para evitar possíveis doenças, utilize **SEMPRE** um termómetro alimentar externo para assegurar que os alimentos são cozinhados às temperaturas recomendadas.
- 36 Utilize **APENAS** pellets de madeira de qualidade alimentar genuína na unidade Ninja.
- 37 **NUNCA** utilize pellets de combustível de aquecimento, madeira dura, carvão vegetal, combustíveis líquidos ou qualquer outro material combustível exceto pellets Ninja no Defumador.
- 38 Mantenha as mãos e a cara longe da caixa de defumação quando a unidade está quente e em uso.
- 39 Tenha **SEMPRE** disponível um extintor adequado para incêndios elétricos num local acessível durante a utilização do defumador.
- 40 Armazene **SEMPRE** os pellets de madeira num local seco, longe de aparelhos produtores de calor e de outros recipientes de combustível.
- 41 Mantenha o grelhador limpo e não permita a acumulação de excesso de gordura ou cinza no interior ou sobre a caixa de defumação e o cartucho. Se tal acontecer, aumenta significativamente a possibilidade de a gordura se incendiar e de produzir fumo adicional que pode prejudicar o sabor da comida.
- 42 Consulte a secção sobre limpeza e manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.
- 43 Para desligar, prima o botão de alimentação para desligar a unidade e retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza.
- 44 **NÃO** limpe este produto com um pulverizador de água ou produto similar.
- 45 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão, e os mesmos poderão entrar em contacto com as peças e danificá-las e criar um risco de choque elétrico.
- 46 Armazene-o no interior quando não estiver a ser utilizado durante longos períodos de tempo.
- 47 Guarde fora do alcance das crianças.
- 48 **NÃO** deixe o grelhador descoberto e exposto aos elementos. Use **SEMPRE** a tampa do grelhador quando o guardar ao ar livre.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS E ACESSÓRIOS



Para encomendar peças adicionais ou sobresselentes e acessórios, visite ninjakitchen.eu

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Retire todo o material de embalagem e fita adesiva do forno.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Enxague a estrutura de acessórios, o tabuleiro de aquecimento profissional e o suporte para assados em água morna com sabão. Lave e seque completamente.
- 4 **NÃO** utilize escovas ou esponjas abrasivas na superfície de cozedura. Podem ocorrer danos no revestimento.

NOTA: NÃO molhe a pedra de pizza nem a coloque na máquina de lavar loiça. Coloque-a no forno depois de remover todas as embalagens.

NOTA: Recomendamos colocar todos os acessórios dentro do forno e ligá-lo no modo Bake (Cozer) a 370 °C durante 20 minutos sem adicionar alimentos. Isto remove quaisquer resíduos e não prejudica o desempenho do forno.

Continue a seguir as instruções das páginas 136 e 137 antes de o tentar fazer.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO – CONTINUAÇÃO

ONDE COLOCAR O FORNO

Coloque o forno sobre uma superfície estável e nivelada. É importante que a superfície consiga suportar o peso e o tamanho do produto. A parte inferior mantém-se fresca, por isso pode colocar o forno em qualquer superfície. Posicione o forno a uma distância mínima de 90 cm (3 pés) das paredes ou de qualquer outro objeto que esteja colocado por cima, devido ao calor e à saída de fumo.



USE EM QUALQUER CONDIÇÃO CLIMÁTICA

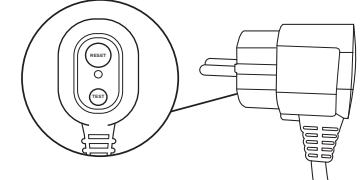
Este forno é seguro para ser usado em qualquer condição climática. A unidade principal tem a classificação de IPX4 e a ficha de IP66. A ficha RCD está a funcionar corretamente. Se pressionar o botão TEST (testar) e a luz não desligar, contacte o serviço de assistência.

CABO DE EXTENSÃO

Se utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que é adequado para utilização ao ar livre com aparelhos de exterior. Se utilizar o cabo incorreto, o cabo pode sobreaquecer e derreter, ou pode ocorrer uma queda de tensão. Uma queda na tensão pode aumentar os tempos de pré-aquecimento e afetar o desempenho da cozedura e/ou os tempos da mesma.

LIGAR O GRELHADOR

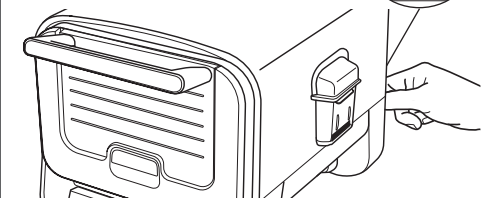
- 1 Ligue o RCD (dispositivo de corrente residual) à tomada elétrica. Ligue a tomada.
- 2 Prima o botão RESET no RCD. A luz por baixo do botão RESET deve ficar iluminada a vermelho. Se isso não acontecer, experimente outra tomada. Nota: Pode ser difícil ver a luz sob iluminação direta do sol.



- 3 Prima o botão TEST (testar) no RCD. A luz vermelha agora deve estar desligada. Isso significa que o RCD está a funcionar corretamente. Se pressionar o botão TEST (testar) e a luz não desligar, contacte o serviço de assistência.
- 4 Após estabelecer se o RCD está a funcionar corretamente prima novamente o botão RESET (repor). A luz vermelha deve reaparecer. O aparelho pode agora ser ligado.

NOTA: Luz do RCD;
VERMELHO = o RCD está LIGADO;
PRETO = o RCD está DESLIGADO

- 5 Prima o interruptor de ligar/desligar na parte traseira do painel de controlo. O interruptor está ligado quando o lado com a linha está premido para baixo.



- 6 Agora rode o botão rotativo na frente do painel de controlo e coloque-o na função desejada. O visor deve acender para indicar os tempos ou as temperaturas. O grelhador está pronto a ser usado.

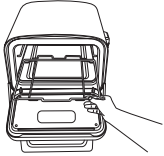
NOTA: O botão RESET (repor) no RCD terá de ser premido sempre que o aparelho for desligado.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO – CONTINUAÇÃO

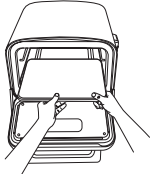
COMO INSTALAR A ESTRUTURA DE

ACESSÓRIOS:

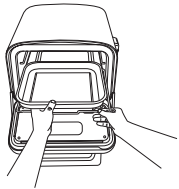
- 1 Instale a estrutura de acessórios no nível inferior do forno (nível superior se utilizar a função de grelhador).



- 2 Se cozinhar pizza, coloque a pedra de pizza na estrutura de acessórios.



- 3 Para todas as outras funções, retire a pedra de pizza e coloque o tabuleiro de aquecimento profissional na estrutura de acessórios.

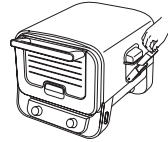


- 4 Se estiver a utilizar o suporte de assados, coloque-o no tabuleiro de aquecimento profissional.

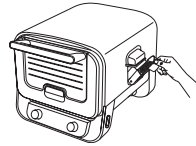


CAIXA DE DEFUMAÇÃO

Instalar a caixa de defumação: Para instalar, abra colocando o dedo na inserção lateral para manter a caixa aberta e insira a caixa de defumação amovível de modo a que fique firmemente colocada no lugar.

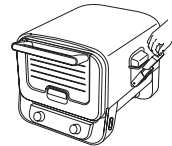


Adicionar pellets Ninja Woodfire™: Encha o doseador de pellets até ao topo e nivele para evitar derramamentos. Mantendo a tampa da caixa de defumação aberta, verta os pellets para dentro da caixa, enchendo-a até ao topo. Em seguida, feche a tampa da caixa de defumação.

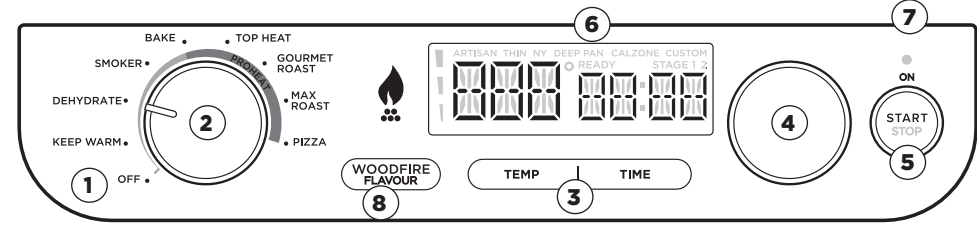


Para obter os melhores resultados, desempenho e sabor, utilize apenas pellets Ninja Woodfire.

Remover e limpar a caixa de defumação: Para evitar queimaduras, deixe os pellets arrefecerem completamente antes de os retirar do forno e limpar.



CONHECER O FORNO EXTERIOR NINJA WOODFIRE



FUNÇÕES

Rode o botão esquerdo para selecionar a função pretendida ou para desligar o forno.

WARM (Aquecer): Mantenha as refeições quentes e prontas a comer após a cozedura.

DEHYDRATE (Desidratador): Remova suavemente a humidade para snacks, como carne seca e frutos secos.

SMOKER (Defumação): Cozedura baixa e lenta para tornar tenros grandes pedaços de carne.

BAKE (Cozer): Crie produtos de pastelaria com crostas estaladiças e centros fofos.

TOP HEAT (Calor superior): Derreta rapidamente coberturas ou crie exteriores maravilhosamente tostados.

GOURMET ROAST (Assado Gourmet): Comece em alta e termine em baixa para um exterior estaladiço e um interior suculento.

MAX ROAST (Tostado máximo): Obtenha resultados carbonizados, estaladiços e caramelizados que um forno tradicional não consegue criar.

PIZZA: Faça os seus estilos de pizza favoritos em casa, desde as frescas às congeladas

Artesanal - As pizzas de estilo artesanal têm um toque carbonizado no exterior da crosta fina e estaladiça e são recheadas com queijo mozzarella fresco.

Fina - Uma crosta mais fina suporta uma mistura de ingredientes fatiados finos que cozinham rapidamente.

Tabuleiro - Uma crosta mais espessa e a utilização de um tabuleiro de estilo fundo significa que pode acumular os seus ingredientes, uma vez que coze mais tempo do que uma crosta fina.

Estilo nova-iorquino - Crosta mais fina com muito queijo mozzarella de baixa humidade empilhado por cima. O queijo estende-se perto da extremidade da massa, deixando cerca de 2,5 cm expostos para manusear a fatia enquanto come.

Calzone - Para obter os melhores resultados, siga as instruções na caixa.

Personalizado - Utilize a sua crosta de estilo favorita e adicione os seus ingredientes favoritos para criar a sua própria pizza personalizada.

BOTÕES DE OPERAÇÃO/BOTÕES ROTATIVOS/LUZES DO INDICADOR

1. OFF (Desligado): Quando a unidade não estiver a ser utilizada, certifique-se de que o botão rotativo está na posição OFF (Desligado).

2. MOSTRADOR ESQUERDO: Utilize este botão para selecionar a função de cozedura pretendida.

3. BOTÕES +/- TEMP/TIME (Temperatura/tempo): Prima o botão TEMP (Temperatura) e, em seguida, utilize o botão direito para selecionar a temperatura pretendida. Prima o botão TIME (Tempo), depois rode o botão à direita para selecionar o tempo pretendido.

4. MOSTRADOR DIREITO: Utilize este botão juntamente com os botões TEMP (Temperatura) e TIME (Tempo) para ajustar a temperatura e o tempo e para escolher o tipo de pizza.

5. BOTÃO INICIAR/PARAR: Prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar ou parar a função de cozedura atual.

NOTA: Embora não seja recomendado, o pré-aquecimento pode ser ignorado premindo sem soltar o botão direito durante 4 segundos.

6. READY (Pronto): Quando cozinhar várias pizzas, o indicador de READY (Pronto) acende-se, indicando que a pedra de pizza está à temperatura para cozinhar a próxima pizza.

7. ON (Ligado): Se o forno estiver ligado e não estiver na posição OFF (Desligado), esta luz acende-se, indicando que o forno ainda está ligado e quente. Quando o forno não estiver a ser utilizado, rode o botão esquerdo para OFF (Desligado).

8. WOODFIRE FLAVOUR: Prima para adicionar o Woodfire Flavour aos alimentos. (Não pode ser utilizado para WARM (Aquecer).

NOTA: A Woodfire Technology não se acende se os pellets não estiverem cheios até ao topo da caixa de defumação

UTILIZAR O FORNO EXTERIOR NINJA WOODFIRE

Cozer, Desidratador, Aquecer

BAKE (COZER)

PREDEFINIÇÃO: 285 °C, 15 min.
INTERVALO: 145 - 370 °C, 1 min. - 2 horas

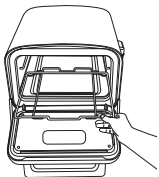
DEHYDRATE (Desidratador)

PREDEFINIÇÃO: 65 °C, 6 horas
INTERVALO: 25 - 90 °C, 1 - 12 horas

WARM (Aquecer)

INTERVALO: 30 min. - 3 horas

- 1 Instale a estrutura de acessórios na parte inferior do forno.
- 2 Rode o botão esquerdo para selecionar BAKE, DEHYDRATE ou WARM (Cozer, Desidratador ou Aquecer).



- 3 Se planeia utilizar o **WOODFIRE FLAVOUR**, abra a caixa de defumação e utilize a colher de pellets para encher a mesma até ao topo com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação. Depois, prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.

NOTA: O botão WOODFIRE FLAVOUR não pode ser utilizado com o modo BAKE (Cozer).

- 4 Prima o botão TEMP (Temperatura) e, em seguida, utilize o botão direito para definir a temperatura. Prima o botão TIME (Tempo) e, em seguida, utilize o botão direito para acertar as horas.
- 5 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. O tempo de pré-aquecimento estimado é de 5 a 25 minutos, dependendo da temperatura definida. Se utilizar o Woodfire Flavour, os pellets são submetidos a um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, o forno começa a pré-aquecer (PRE).

NOTA: Não existe tempo de pré-aquecimento para as funções WARM and DEHYDRATE (Aquecer e Desidratador).

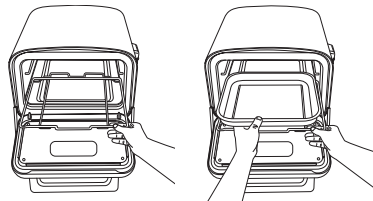
- 6 Enquanto o forno está a pré-aquecer, comece a preparar os ingredientes.
- 7 Quando o forno estiver pré-aquecido, aparecerá no visor a indicação ADD FOOD, PRS START (Adicione alimentos, prima Start).
- 8 Utilize luvas de forno para retirar a estrutura e coloque o recipiente com os ingredientes na estrutura.
- 9 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura. O temporizador começará a contagem decrescente.
- 10 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação DONE (Concluído).
- 11 Utilize luvas de forno para retirar os alimentos do forno. Deixe repousar, depois sirva.



Defumar

Predefinição: 120 °C, 4 horas
Intervalo: 120 - 180 °C, 10 min. - 12 horas

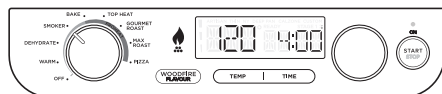
- 1 Instale a estrutura de acessórios na parte inferior do forno e, em seguida, coloque o tabuleiro de calor profissional sobre ele. Coloque o suporte de assar no recipiente (opcional).



- 2 Rode o botão esquerdo para selecionar SMOKER (Defumar).
- 3 Coloque os ingredientes no tabuleiro de assar ou no tabuleiro de calor profissional.



- 4 Puxe a caixa de defumação para abrir e utilize a colher de pellets para a encher até ao topo com pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação.
- 5 Prima o botão TEMP (Temperatura) e, em seguida, utilize o botão direito para definir a temperatura. Prima o botão TIME (Tempo) e, em seguida, utilize o botão direito para acertar as horas.



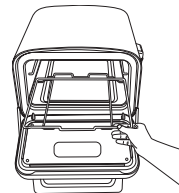
- 6 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura. Não há tempo de pré-aquecimento para a função de defumação (Smoker). Os pellets passam por um ciclo de ignição (IGN) durante 3 a 4 minutos e, em seguida, o forno começa a cozinhar e o temporizador começa a contagem decrescente.
- 7 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o forno emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação DONE (Concluído).
- 8 Utilize luvas de forno para retirar os alimentos do forno. Deixe repousar, depois sirva.

NOTA: A Woodfire Technology não se acende se os pellets não estiverem cheios até ao topo da caixa de defumação

Assado Gourmet

Predefinição: 280 °C, 10 min. (fase um)
Intervalo: 280 - 370 °C, 1 min. - 3 horas

- 1 Instale a estrutura de acessórios na parte inferior do forno.
- 2 Rode o botão esquerdo para selecionar GOURMET ROAST (Assado gourmet).

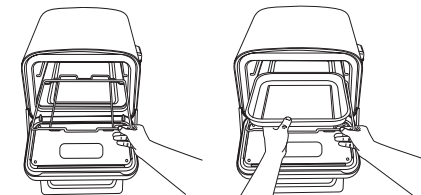


- 3 Se planeia utilizar o **WOODFIRE FLAVOUR**, abra a caixa de defumação e utilize a colher de pellets para a encher até ao topo com Pellets Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação. Prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 O LED da Fase 1 acende-se; esta é a definição de temperatura elevada.
- 5 Prima o botão TEMP (Temperatura) e, em seguida, utilize o botão direito para definir a temperatura. Prima o botão TIME (tempo) e, em seguida, utilize o botão direito para acertar as horas.
- 6 Prima o botão direito e o LED da Fase 2 acende-se. Repita o passo anterior para programar a Fase 2.
- 7 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. O tempo de pré-aquecimento estimado é de 25 minutos, dependendo da temperatura definida. Se utilizar o Woodfire Flavour, os pellets são submetidos a um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, o forno começa a pré-aquecer (PRE).
- 8 Quando o forno estiver pré-aquecido, aparecerá no visor a indicação ADD FOOD PRS START (Adicione alimentos, prima Start).
- 9 Puxe a estrutura de acessórios para a frente e coloque a forma com os ingredientes na estrutura. Feche a porta.
- 10 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o temporizador. A temperatura e o tempo da Fase 1 serão apresentados e o temporizador começará a contagem decrescente. O forno muda automaticamente para as definições da Fase 2 quando a Fase 1 estiver concluída.
- 11 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o forno emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação DONE (Concluído).
- 12 Utilize luvas de forno para retirar os alimentos do forno. Deixe repousar, depois sirva.

Tostado máximo

Predefinição: 370 °C, 5 min.
Intervalo: 240 - 370 °C, 1 min. - 1 hora

- 1 Instale a estrutura de acessórios na parte inferior do forno e, em seguida, coloque o tabuleiro de aquecimento profissional sobre ele.



IMPORTANTE: O tabuleiro de aquecimento profissional deve ser instalado, pois necessita de pré-aquecer com o forno.

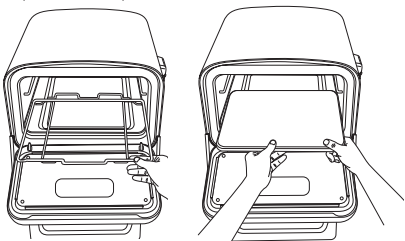
- 2 Rode o botão esquerdo para selecionar MAX ROAST (TOSTADO MÁXIMO).
- 3 Se planeia utilizar o **WOODFIRE FLAVOUR**, abra a caixa de defumação e utilize a colher de pastilhas para a encher até ao topo com Pastilhas Ninja Woodfire. **NÃO** encha demasiado a caixa de defumação. Depois, prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Prima o botão TEMP (Temperatura) e, em seguida, utilize o botão direito para definir a temperatura. Prima o botão TIME (tempo) e, em seguida, utilize o botão direito para acertar as horas.
- 5 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento.
- 6 Enquanto o forno estiver em pré-aquecimento. Comece a preparar os ingredientes. O tempo de pré-aquecimento estimado é de 25 minutos, dependendo da temperatura definida.
- 7 Quando o forno estiver pré-aquecido, aparecerá no visor a indicação ADD FOOD PRS START (Adicione alimentos, prima Start).
- 8 Utilize luvas de forno para retirar a estrutura e colocar os ingredientes na forma.
- 9 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura. O temporizador começará a contagem decrescente.
- 10 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o forno emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação DONE (Concluído).
- 11 Utilize luvas de forno para retirar os alimentos do forno. Deixe repousar, depois sirva.

NOTA: A unidade emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação FLIP (Virar) durante 30 segundos. A viragem é opcional, mas recomendada.


UTILIZAR O FORNO EXTERIOR NINJA WOODFIRE- CONTINUAÇÃO

Pizza

- 1 Instale a estrutura de acessórios na parte inferior do forno e, em seguida, coloque o tabuleiro de aquecimento profissional sobre ele.



NOTA: Se cozinhar pizza de tabuleiro, terá de a preparar num tabuleiro fundo (não incluído).

- 2 Rode o botão esquerdo para selecionar PIZZA.
- 3  Se planeia utilizar o **WOODFIRE FLAVOUR**, abra a caixa de defumação e utilize a colher de pellets para a encher até ao topo com Pellets Ninja Woodfire **NÃO** deixe transbordar a caixa de defumação. Prima o botão **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Utilize o botão direito para selecionar o tipo de pizza predefinido pretendido (Artesanal, Fina, em tauleiro, Nova-iorquina, Calzone ou Personalizado).
- 5 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. O tempo de pré-aquecimento estimado é de 10-25 minutos, dependendo da temperatura definida. Se utilizar o Woodfire Flavour, os pellets são submetidos a um ciclo de ignição (IGN) e, em seguida, o forno começa a pré-aquecer (PRE).

NOTA: A temperatura só pode ser definida utilizando o modo MANUAL.

- 6 Utilize o botão direito para definir a função TIME (Tempo). A definição TIME (Tempo) é diferente para PIZZA. Isto define o temporizador de cozedura da pizza (semelhante a um temporizador do forno). Quando o tempo terminar, o forno fica ligado durante até uma hora para cozinhar pizzas consecutivas.
- 7 Assim que o forno atingir a temperatura, será apresentada a indicação ADD FOOD PRS STRT (Adicione alimentos, prima Start). Coloque a pizza diretamente sobre a pedra.
- 8 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) novamente e o temporizador começará a contagem decrescente.

NOTA: Recomendamos a utilização da pá de pizza Ninja, vendida separadamente. Se não tiver uma pá de pizza, utilize a tábua de cortar ou a parte inferior de uma assadeira com farinha para colocar a pizza sobre a pedra.

- 9 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o forno emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação DONE (Concluído). Utilize a pá de pizza para retirar a pizza do forno.

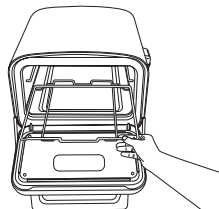
NOTA: COZINHAR PIZZAS CONSECUTIVAMENTE -

Para obter os melhores resultados, aguarde até que a indicação READY (Pronto) apareça no visor. Isto indica que a pedra está de novo na temperatura. Em seguida, adicione a próxima pizza.

Calor superior

Predefinição: 260 °C, 10 horas
Intervalo: 260 - 370 °C, 5 - 30 horas

- 1 Instale a estrutura de acessórios no nível superior do forno e, em seguida, coloque o tabuleiro de aquecimento profissional sobre ele. Coloque o suporte de assar no recipiente (opcional).



- 2 Rode o botão esquerdo para selecionar TOP HEAT (Calor superior).
- 3 Prima o botão TEMP (Temperatura) e, em seguida, utilize o botão direito para definir a temperatura. Prima o botão TIME (Tempo) e, em seguida, utilize o botão direito para acertar as horas.
- 4 Coloque os ingredientes no tabuleiro de assar ou no tabuleiro de aquecimento profissional.
- 5 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozedura. Não há tempo de pré-aquecimento. O forno inicia a cozedura e o temporizador inicia a contagem decrescente.
- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o forno emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação DONE (Concluído).
- 7 Utilize luvas de forno para retirar os alimentos do forno. Deixe repousar, depois sirva.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA DO FORNO

- 1 O forno deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Deixe SEMPRE o aparelho e os acessórios arrefecer antes de limpar.
- 2 Desligue a grelha da fonte de alimentação antes da limpeza. Mantenha a porta aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o forno arrefeça mais rapidamente.
- 3 Utilize sabão e água para limpar o interior do forno com uma escova de nylon.

LIMPAR OS ACESSÓRIOS

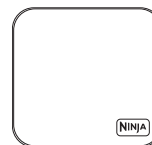
Caixa de defumação

Remova a caixa de defumação e elimine em segurança o conteúdo após cada utilização.

Não é necessário limpar a caixa de defumação após cada utilização. Utilize uma escova de arame para remover o excesso de creosoto após cada 10 utilizações.

NOTA: NÃO use soluções de limpeza líquidas na caixa de defumação.

Cuidados a ter com a Pedra de Pizza

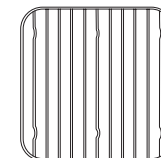


- NÃO lave a Pedra de Pizza.
- Ela pode rachar ou partir-se se entrar em contacto com água fria enquanto estiver quente.
- A água pode permanecer na pedra durante muito tempo; se esta ficar molhada, deixe-a secar completamente antes de a usar novamente.
- O detergente danifica o revestimento natural e permanece no interior da pedra depois de esta ficar seca.
- Os pontos negros e as manchas são normais nas pedras de pizza.

- É de esperar que a sua pedra para pizzas fique descolorida com o tempo - uma pedra temperada é uma coisa boa (como uma frigideira de ferro fundido). Mas, se a quiser limpar:

- Deixe-a arrefecer completamente.
- Raspe-o ligeiramente com um utensílio não metálico para remover quaisquer detritos presos.
- Em seguida, limpe os resíduos remanescentes com um pano macio.

Suporte para assados/estrutura de acessórios



- 1 Deixe o forno arrefecer antes de retirar as grelhas. As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- 2 Se lavar à mão, utilize detergente da loiça, água morna e o lado áspero de uma esponja para remover qualquer alimento cozido.
- 3 Enxague as grelhas e seque com um pano.

Tabuleiro de calor profissional

Posso utilizar papel de alumínio para manter o tabuleiro limpo?

O papel de alumínio pode ser utilizado em assados gourmet / quando a grelha de assados está no tabuleiro. Isto permite uma limpeza fácil. Não recomendamos a utilização de papel de alumínio num assado máximo, uma vez que os ingredientes têm de estar em contacto com o tabuleiro aquecido para obter o melhor resultado de selagem.



- 1 Deixe o tabuleiro de aquecimento profissional arrefecer. **NÃO** coloque o tabuleiro de aquecimento profissional na máquina de lavar loiça.
- 2 Utilize detergente da loiça, água morna e o lado áspero de uma esponja para remover qualquer descoloração restante. **NÃO** utilize palha-de-aço ou outros esfregões abrasivos, pois podem riscar o utensílio.
- 3 Enxague o tabuleiro e seque-o com uma toalha.

AVISO: para reduzir o risco de choque e funcionamento não intencional, desative e desligue o aparelho da tomada antes de tentar resolver um problema.

O meu aparelho não liga?

- 1 Verifique se o dispositivo de corrente residual (RCD) está totalmente ligado e se o botão de reposição foi premido. O círculo por cima do botão RESET (Repór) ficará aceso com a cor laranja.
- 2 Certifique-se de que o interruptor de pressão está na posição ON (Ligado) (a linha será pressionada para baixo). Certifique-se de que o botão rotativo não está na posição OFF (Desligado).

Se o seu aparelho não ligar depois de executar as operações acima indicadas, contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453.

- **A indicação "Add Food" para adicionar alimentos é apresentada no visor do painel de controlo.**
O aparelho concluiu o pré-aquecimento e chegou a altura de adicionar os seus ingredientes.
- **A indicação "E" surge no visor do painel de controlo.**
O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453. Para lhe oferecermos uma melhor assistência, registre o seu produto online em ninjakitchen.eu e tenha o produto à mão quando telefonar.

- **A indicação "CLD" surge no visor do painel de controlo.**
A função Cold Smoking (defumar a frio) destina-se a dar um sabor a fumo aos alimentos e não se destina a cozinhar. Quando usado em carne, aves ou peixe, este processo deve ser sempre usado em conjunto com um passo separado para levar os alimentos para temperaturas internas alimentares seguras. Consulte a entidade responsável pelas normas alimentares do seu país para obter as temperaturas de segurança alimentar recomendadas.

- **Devo adicionar os ingredientes antes ou depois do pré-aquecimento?**
Para obter os melhores resultados, deixe o aparelho pré-aquecer antes de adicionar os ingredientes.

- **Preciso de encher completamente a caixa de defumação com pellets?**
Sim, encha sempre a caixa até cima. Aperfeiçoamos a quantidade de pellets necessários para cada sessão de defumação. Independentemente da função ou carga de alimentos, a unidade irá queimar os pellets adequados.

- **Quando é que primo o botão Woodfire Flavour?**
Prima o botão Woodfire Flavour antes de premir o botão de início quando quiser adicionar sabor a fumo, ao usar as funções Dehydrate, Hi/LO, Sear, Grill, Roast, Bake e Pizza. Não é necessário premir o botão Woodfire Flavour quando utiliza a função Smoker. O Woodfire não pode ser usado com a função WARM (aquecer).

- **Porque é que há chamas a sair da caixa de pellets?**
Podem sair pequenas chamas da caixa de pellets se a tampa da grelha for levantada em condições de vento.
- **Onde devo guardar os meus pellets?**
Guarde sempre os pellets numa zona seca. Qualquer humidade nos pellets pode comprometer a ignição e a qualidade do sabor a lenha.

- **Como elimino os pellets queimados após um ciclo de cozedura?**
Os pellets podem continuar a arder após o final do tempo de cozedura. Não toque nem remova a caixa de defumação até que a grelha tenha parado de defumar, os pellets tenham ardo completamente e a caixa de defumação tenha arrefecido. Em seguida, remova a caixa de defumação e elimine em segurança o conteúdo das cinzas arrefecidas.

- **Posso usar óleos para cozinhar no meu forno a altas temperaturas?**
Use as gorduras/óleos recomendados abaixo com moderação e use apenas as "Gorduras/óleos não recomendados" quando tal seja indicado numa receita da Ninja (consulte as "Melhores práticas ao cozinhar acima de 260 °C para gorduras/óleos" incluídas na embalagem).

- **Como evito o fogo no meu forno durante a cozedura por lotes a altas temperaturas?**
Lembre-se de esvaziar a gordura/óleo da assadeira para evitar derrames. Certifique-se de que a forma é bem lavada antes de cada utilização. Isto impedirá que a gordura queime e produza fumo.

- **Como evito reacendimentos ao abrir o forno?**
Quando cozinhar a temperaturas elevadas, especificamente quando tostar alimentos, abra a porta lentamente e à distância de um braço. Lembre-se de esvaziar a gordura/óleo do tabuleiro para assar, evitando derrames. Isto irá ajudar a evitar o aumento do fumo e os reacendimentos.

- **Porque é que o pré-aquecimento está a demorar tanto tempo?**
Os tempos de pré-aquecimento variam consoante a função e a temperatura da unidade.

SMOKER (Defumar), DEHYDRATE (Desidratar), WARM (Aquecer) Sem pré-aquecimento.

Se adicionar Woodfire Flavour, o tempo de ignição necessita de mais 3-4 minutos.

Se utilizar a unidade em tempo invernos com chuva forte, pode necessitar de tempos de pré-aquecimento mais longos.

Se utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que é adequado para utilização no exterior com aparelhos de exterior. Se utilizar o cabo incorreto, este pode sobreaquecer e derreter, ou pode ocorrer uma queda de tensão.

Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que obtenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão START/STOP durante 3 segundos. A indicação ADD FOOD para adicionar alimentos é apresentada a piscar no ecrã. Abra a tampa e coloque os ingredientes na unidade. Assim que fechar a tampa, a cozedura começa e o temporizador inicia a contagem decrescente.

- **Posso desligar o Woodfire Flavour?**
Se já tiver premido o botão Woodfire Flavour e iniciado a função de cozedura ao premir o botão START, pode premir novamente o botão Woodfire Flavour para a desligar, desde que o progresso do ciclo de ignição seja inferior a 75% (este valor é indicado na barra de progresso no visor). Se os pellets tiverem acendido completamente e a grelha tiver transitado para o ciclo de pré-aquecimento (indicado no visor), não pode desligar o Woodfire Flavour.

- **Posso adicionar mais pellets durante um ciclo de cozedura?**
Ao utilizar a função SMOKER (Defumação), pode adicionar mais pellets assim que o primeiro lote estiver totalmente queimado. Mantenha premido o botão Woodfire Flavour durante 4 segundos para acender a nova caixa cheia de pellets. Se estiver a efetuar sessões de defumação consecutivas, recomendamos que volte a encher a caixa de defumação com o dosador de pellets, após queimar metade dos pellets. **NÃO** volte a encher mais de 2 vezes. **NÃO** reacenda os pellets.

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus "direitos legais"). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes quanto à qualidade dos nossos produtos (os "Produtos") que lhe concedemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias – os seus direitos legais não são afetados. Tenha em atenção que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11, Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) ("nós", "nosso" ou "nos"). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor e o seu contrato com ele. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

Garantias Ninja®

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho precisa de trabalhar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete o grau de confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, necessitará das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- N.º do modelo
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a

nova tecnologia Ninja e sobre os lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite www.ninjakitchen.eu

Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja®, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja® genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja®).
- Reparações ou alterações efetuadas por terceiros que não a Ninja ou os seus agentes, exceto se o utilizador puder demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual está a ativar a garantia.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobresselentes Ninja, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas Ninja em www.ninjakitchen.eu

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante. No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.



REKISTERÖI OSTOKSESI

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

SÄILYÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220–240 V- 50–60 Hz

Teho: 2 400 W



www.ninjatestkitchen.eu

VINKKI: Malli- ja sarjanumerot löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei pidä hävittää kotitalousjätteen mukana. Valvomattoman jätteen hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite on kierrätettävä vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätettäisiin ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä turvallisuusohjeita	148
Osat ja lisävarusteet	150
Ennen ensimmäistä käyttöä	151
Uunin paikan valitseminen	151
Käyttö säässä kuin säässä	151
Jatkojohto	151
Uunin virran kytkeminen päälle	151
Lisävarustekehikon asentaminen	152
Pellettirasia	152
Ohjauspaneeli tutuksi	153
Toimintopainikkeet	153
Käyttöpainikkeet	153
Kypsennystoimintojen käyttö	154
Bake (paisto), Dehydrate (kuivaus), Warm (lämpimänä pito)	154
Smoker (savustin)	154
Gourmet Roast (gourmet-paahto)	155
Max Roast (maksimipaahto)	155
Pizza	156
Top Heat (ylälämpö)	156
Puhdistus ja huolto	157
Vianmääritysopas	158
Tuotteen rekisteröinti	159
Saatavana olevat lisävarusteet	160

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ



Lue ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.



Varo kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet vältyäkseen palovammoilta.



Vain ulkokäyttöön.

VAROITUS Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai palovamman, joka saattaa johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin tai kuolemaan. Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

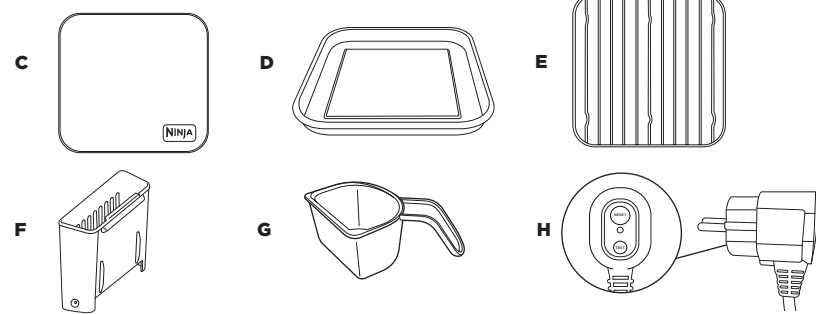
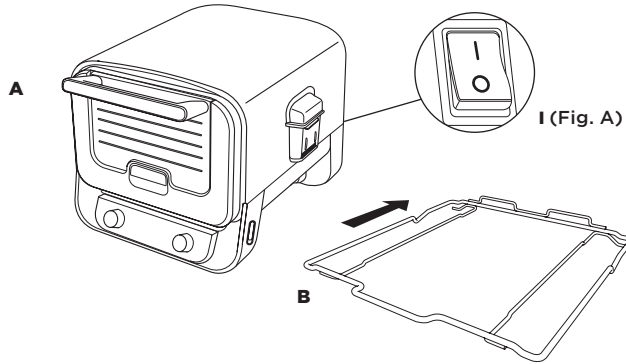
- Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut uunin pakkauksesta.
- ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseensa.
- ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. Vääriinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- EI SAA** käyttää sisätiloissa. Tämä uuni on suunniteltu **KÄYTTÄVÄKSI AINOASTAAN ULKONA** alueella, jossa on hyvä ilmanvaihto. Jos grilliä käytetään paikassa, jossa on katos, sen ympärille saattaa kerääntyä myrkyllisiä kaasuja, kuten häkää, aiheuttaen vakavia vammoja tai kuoleman.
- Laitetta voivat käyttää henkilöt, lapset mukaan lukien, joiden käyttäjä henkilö, lapset mukaan lukien, joiden käyttäjä henkilö, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Liekkien tai lämmön aiheuttamien omaisuusvahinkojen välttämiseksi grilli on pidettävä vähintään 92 cm etäisyydellä seinistä, kaiteista tai muista grillin takana, sivuilla ja yläpuolella olevista syttyvistä rakenteista.
- Varmista, että pinta on tasainen, vakaa, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta käytön aikana lähelle reunaan tasolla, jolle uuni on asetettu.
- Avaa uuni varovasti palovammojen välttämiseksi. Avaa ovi AINA osittain ennen kuin avaat sen kokonaan, jotta voit tarkistaa, näkykö uunissa liekkejä. Jotkin ruoat voivat nimittäin saada rasvan tai öljyn roiskumaan ja aiheuttaa liekkejä.
- Lapsia tulee valvoa. Heidän ei pidä antaa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta.
- Laitteen virta suositellaan syötettäväksi vikavirtasuojakytkimen kautta, jonka laskettu jännönsvirta ei ylitä 30 mA. Laite tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
- Lyhyen virtajohtoon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu siihen. Saatavilla on pitkiä, irrotettavia virta- ja jatkojohtoja. Niitä voidaan käyttää, kunhan käytön yhteydessä noudatetaan varovaisuutta.
- Liekkien tai lämmön aiheuttamien omaisuusvahinkojen ja palovammojen välttämiseksi tulee savustuksen aikana **AINA** ylläpitää vähintään 30 cm:n etäisyyttä pellettirasiaan. Pellettirasiasta voi tulla pieniä liekkejä, kun uunin kantta nostetaan tuulisissa olosuhteissa.
- Palovammojen välttämiseksi käytä **AINA** pellettimitä, kun lisäät pellettejä savustusrasiaan. **ÄLÄ** lisää pellettejä käsin.
- Palovammojen ja omaisuusvahinkojen välttämiseksi varmista, että savustusrasian kansi on täysin kiinni. Näin liekit eivät pääse karkaamaan savustusrasiasta.
- Pellettit saattavat palaa edelleen, vaikka kypsennysaika on päättynyt. Älä koske savustusrasiaan tai poista sitä, ennen kuin uuni on lakannut savuamasta, pellettit ovat palaneet kokonaan ja savustusrasia on jäähtynyt.
- Henkilövahinkojen ja palovammojen välttämiseksi anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoon viemistä.
- ÄLÄ** lisää liikaa pellettejä pellettirasiaan. Jos pellettejä on liikaa, rasiaan pääsee happea, mikä saattaa aiheuttaa palamista, liekkejä ja vahinkoja laitteelle johtaen palovammaan.
- ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palo- ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja. Suosittelemme pitkävirtaisen keittiövälineiden käyttöä aineiden lisäämiseen tai poistamiseen.

- ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Kori lämpenee erittäin kuumaksi ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta lisävarustetta ottaessasi sitä laitteesta. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkävirtaisen keittiövälineen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.
- Palovammojen tai henkilövahinkojen välttämiseksi varmista **AINA**, että uuni on jäähtynyt täysin ennen kuin irrotat, poistat tai siirräät kypsennyslevyjä.
- ÄLÄ** käytä laitetta ilman pizzakiveä tai paistovuokaa.
- Sähköiskujen välttämiseksi virtajohto ja jatkojohto tulisi asettaa siten, että ne eivät roiku työtasolta eivätkä pöydältä, etteivät lapset pääse tarttumaan niihin eikä niihin voi kompastua. Pidä johdon liitäntä kuivana **ÄLÄKÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikköä veteen tai muihin nesteisiin.
- Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.
- ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- ÄLÄ** aseta laitetta kuumalle pinnalle äläkä anna johdon koskettaa kuumaa pintaa.
- Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan valtuuttamia. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vamman.
- Ennen lisävarusteen laittamista uuniin varmista, että se on puhdas ja kuiva.
- ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- ÄLÄ** aseta laitteen päälle mitään, kun kansi on suljettuna käytön aikana.
- Varmista, että grillilevy on asetettu paikalleen oikein ja lukittu kunnolla paikalleen.
- ÄLÄ** käytä tätä laitetta oppopaistamiseen.
- Jos rasva syttyy palamaan tai tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.
- Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Välttääksesi mahdollisen sairastumisen tarkista **AINA** ulkoisella paistomittarilla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.
- Käytä laitteessa **VAIN** elintarvikekäyttöön hyväksytyjä aitoja Ninjan puupellettejä.
- ÄLÄ KOSKAAN** käytä savustimessa lämmityskäyttöön tarkoitettuja pellettejä, puuta, hiiltä, nestemäistä polttoainetta äläkä mitään muuta palavaa materiaalia Ninja-pellettejä lukuun ottamatta.
- Pidä kädet ja kasvot etäällä savustusrasiasta laitteen ollessa käytössä ja kuuma.
- Pidä **AINA** sähköpaloihin soveltuvaa sammutinta käden ulottuvilla savustinta käytettäessä.
- Säilytä pellettejä **AINA** kuivassa paikassa etäällä lämpöä tuottavista laitteista ja polttoainesäiliöistä.
- Pidä grilli puhtaana ja varmista, ettei grilliin tai savustusrasiaan kerääny rasvaa tai tuhkaa. Tämä pienentää huomattavasti rasvapalon riskiä ja vähentää ylimääräistä savua, joka voi pilata ruoan maun.
- Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- Irrota laite virtalähteestä kytkemällä se pois päältä painamalla virtapainiketta ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta.
- ÄLÄ** puhdistaa laitetta suihkuttamalla vettä.
- ÄLÄ** puhdistaa metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- Säilytä laitetta sisätiloissa, kun sitä ei käytetä pitkään aikaan.
- Pidä poissa lasten ulottuvilta.
- ÄLÄ** säilytä grilliä sääolosuhteille alttiina ilman suojapeitettä. Käytä **AINA** grillin suojapeitettä, kun säilytät sitä ulkona.

SÄILYNTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT JA LISÄVARUSTEET

- A** Koottu pääyksikkö
(virtajohtoa ei näy kuvassa)
- B** Lisävarustekehikko
- C** Pizzakivi
- D** Pro-Heat-pelti
- E** Paahtoritiä
- F** Savustusrasia
- G** Pellettimita
- H** Virtajohto ja vikavirtasuojakytkimen pistoke
- I** ON/OFF Switch



Tilaa vara- ja lisäosat sekä lisävarusteet osoitteesta ninjakitchen.eu.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 1 Poista uunista kaikki pakkausmateriaalit ja teipit.
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Huuhtelee lisävarustekehikko, Pro-Heat-pelti ja paahtoritiä lämpimällä saippuvedellä. Huuhtelee kuivaa huolellisesti.
- 4 **ÄLÄ** käytä ruoanvalmistuspinnalla hankaavia harjoja tai sieniä. Pinnoite voi vaurioitua.

HUOMAUTUS: ÄLÄ kastele Pizza Stone -kiveä äläkä laita sitä astianpesukoneeseen. Aseta se uuniin, kun olet poistanut kaikki pakkausmateriaalit.

HUOMAUTUS: Suosittelemme asettamaan kaikki lisävarusteet uuniin ja kuumentamaan niitä Bake-toiminnolla (paisto) 370 °C:ssa 20 minuutin ajan ilman ruokaa. Tämä poistaa mahdolliset jäämät eikä se vahingoita uunin suorituskykyä.

Jatka noudattamalla sivuilla 152 ja 153 olevia ohjeita ennen kuin yrität suorittaa tätä toimenpidettä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ - JATKUU

UUNIN PAIKAN VALITSEMINEN

Aseta uuni vakaalle ja tasaiselle pinnalle. On tärkeää, että pinta kestää laitteen painon. Alapinta pysyy aina viileänä, joten uuni voidaan asettaa mille pinnalle tahansa. Kuumuuden ja savun takia uuni tulee sijoittaa niin, että sen etäisyys seinistä ja kaikkesta laitteen yläpuolella olevasta on vähintään 90 cm.



KÄYTTÖ SÄÄSSÄ KUIN SÄÄSSÄ

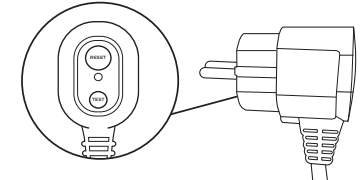
Tämä uuni on turvallinen käyttää kaikissa sääolosuhteissa. Päälaitteen luokitus on IPX4, ja liittimen luokitus on IP66. Vikavirtasuojakytkimen liitin antaa lisäsuojaa, ja se on suunniteltu laukeamaan, mikäli virtapiiriin ilmaantuu jokin ongelma. Kun laitetta ei käytetä, se kannattaa peittää, jotta se pysyy siistinä. Vaikka laite onkin turvallinen, siihen tulee kulumisen merkkejä, jos se altistuu sääilmiöille.

JATKOJOHTO

Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se soveltuu käyttöön ulkona ulkokäyttöön suunniteltujen laitteiden kanssa. Vääränlaisen johdon käyttö saattaa johtaa johdon ylikuumentumiseen tai sulamiseen ja/tai jännitteen alenemiseen. Jännitteen aleneminen saattaa pidentää esilämmitysajoja ja vaikuttaa kypsennystulokseen ja/tai -aikoihin.

GRILLIN VIRRAN KYTKEMINEN PÄÄLLE

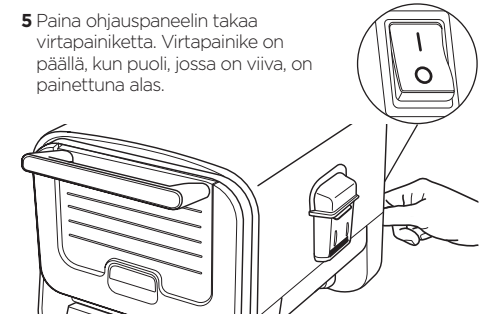
- 1 Kytke vikavirtasuojakytkin pistorasiaan. Kytke pistoke päälle.
- 2 Paina vikavirtasuojakytkimestä RESET-painiketta (nollaa). RESET-painikkeen alla olevan valon pitäisi syttyä palamaan punaisena. Jos näin ei tapahdu, kokeile toista pistorasiaa. Huomautus: Valoa voi olla vaikea havaita suorassa auringonvalossa.



- 3 Paina vikavirtasuojakytkimestä TEST-painiketta (testi). Valon pitäisi nyt sammua. Tämä tarkoittaa sitä, että vikavirtasuojakytkin toimii oikein. Jos punainen valo ei sammu, kun painat TEST-painiketta, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 4 Kun olet tarkistanut, että vikavirtasuojakytkin toimii oikein, paina vielä kerran RESET (nollaa). Punaisen valon pitäisi syttyä jälleen palamaan. Voit nyt kytkeä laitteeseen virran.

HUOMAUTUS: Vikavirtasuojakytkimen valo; PUNAINEN = vikavirtasuojakytkin on päällä; MUSTA = vikavirtasuojakytkin on pois päältä

- 5 Paina ohjauspaneelin takaa virtapainiketta. Virtapainike on päällä, kun puoli, jossa on viiva, on painettuna alas.

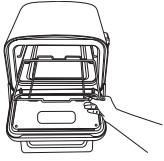


- 6 Käännä nyt ohjauspaneelin etupuolella olevaa valitsinta haluamasi toiminnon kohdalle. Näyttöön pitäisi syttyä valo sekä ajan tai lämpötilan ilmaisimet. Grilli on nyt valmis käytettäväksi.

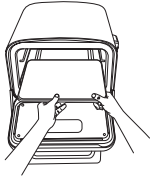
HUOMAUTUS: Vikavirtasuojakytkimen RESET-painiketta (nollaa) tulee painaa joka kerta, kun laite irrotetaan pistorasiasta.

LISÄVARUSTEKEHIKON ASENTAMINEN:

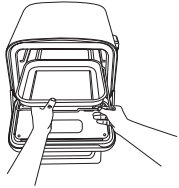
1 Asenna lisävarustekehikko uunin alatasolle (ylin taso, jos käytät grillitoimintoa).



2 Jos paistat pizzaa, aseta pizzakivi lisävarustekehikon päälle.



3 Jos käytät mitä tahansa muuta toimintoa, ota pizzakivi pois ja aseta lisävarustekehikkoon Pro-Heat-pelti.

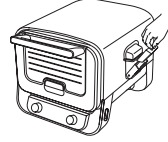


4 Jos käytät paahtoritolää, aseta se Pro-Heat-pellille.

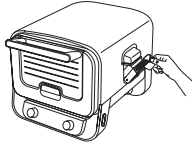


SAVUSTUSRASIA

Savustusrasian asentaminen: Asenna rasia avaamalla rasia asettamalla sormi sivussa olevaan osaan, jotta rasia pysyy auki, ja aseta irrotettava savustusrasia tukevasti oikealle paikalleen.

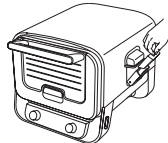


Ninja Woodfire™ -pellettien lisääminen: Täytä pellettimitä kokonaan mutta varo, ettei pellettejä putoa. Pidä savustusrasian kantta auki, kun kaadat pellettejä savustusrasiaan. Täytä savustusrasia kokonaan. Sulje sitten savustusrasian kansi.

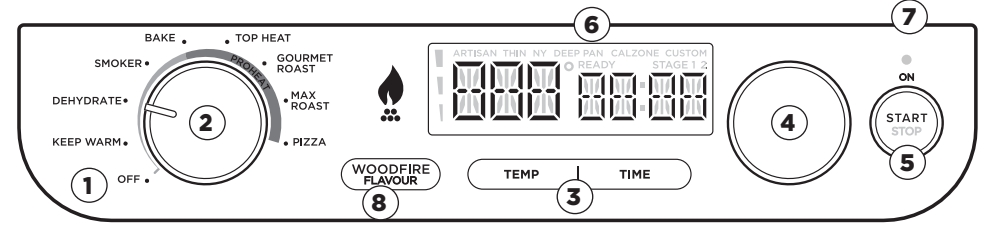


Parhaiden tulosten, suorituskyvyn ja maun takaamiseksi käytä ainoastaan Ninja Woodfire -pellettejä.

Savustusrasian irrottaminen ja puhdistaminen: Palovammojen välttämiseksi anna pellettien jäähtyä kokonaan ennen savustusrasian poistamista uunista ja puhdistamista.



NINJA WOODFIRE -ULKOUUNI TUTUKSI



TOIMINNOT

Valitse haluamasi toiminto tai kytke uuni pois päältä kääntämällä vasemmanpuoleista säädintä.

WARM (lämpimänä pito): Pidä ruoka lämpimänä ja valmiina syötäväksi ruoanlaiton jälkeen.

DEHYDRATE (kuivaus): Poista kosteus hellävaraisesti välipaloista valmistaksesi esimerkiksi kuivalihaa tai kuivattuja hedelmiä.

SMOKER (savustin): Hidas kypsennys matalassa lämmössä suurien lihapalojen mureuttamiseksi.

BAKE (paisto): Nauti leivonnaisista, joissa on rapea kuori ja pehmeä sisus.

TOP HEAT (ylälämpö): Sulata päälliset nopeasti tai luo kauniin kullanusruskeita pintoja.

GOURMET ROAST (gourmet-paahdo): Aloita kypsennys korkealla lämmöllä ja lopeta matalaan lämpöön, niin saat ruoasta päältä rapean ja sisältä mehukkaan.

MAX ROAST (MAKSIMIPAAPHO): Saat hiiltyneitä, rapeita ja karamellisoituja lopputuloksia, joita et pysty perinteisellä uunilla luomaan.

PIZZA: Valmista suosikkipizzasi kotona - niin tuoreet kuin pakastepizzatkin

Artisan - Artesaanipizzan ohut, rapea pohja on reunoista hiiltynyt, ja päällä on runsaasti tuoretta mozzarellaa.

Thin - Ohueksi viipaloituja täytteitä ohuella pohjalla - pizza paistuu nopeasti kypsäksi.

Pan - Pannupizzan paksumman pohjan ja syvän pannun käytön ansiosta voit kasata myös täytteitä enemmän, sillä pizzan paistamisessa kestää ohutpohjaista pizzaa kauemmin.

New York Style - Ohut pohja, jonka päällä on runsaasti mozzarellajuustoa (matala kosteuspitoisuus). Juusto ulottuu lähelle reunaa, ja juustotonta osaa jää reunaan vain pari senttiä pizzapalan pitämiseen kädessä syömisen aikana.

Calzone - Parhaat tulokset saat noudattamalla pakkauksen ohjeita.

Custom - Luo oma pizzasi valitsemalla haluamasi tyylinen pohja ja lisäämällä suosikitäytteesi.

KÄYTTÖPAINIKKEET/SÄÄTIMET/MERKKIVALOT

1. OFF (pois päältä): Kun laite ei ole käytössä, varmista, että säädin on OFF-asennossa (pois päältä).

2. VASEMMANPUOLEINEN SÄÄDIN: Valitse haluamasi kypsennystoiminto tällä säätimellä.

3. TEMP/TIME-PAINIKKEET (lämpötila/aika): Paina TEMP-painiketta (lämpötila) ja valitse sitten haluamasi lämpötila oikeanpuoleisella säätimellä. Paina TIME-painiketta (aika) ja valitse sitten haluamasi aika oikeanpuoleisella säätimellä.

4. OIKEANPUOLEINEN SÄÄDIN: Käytä tätä säädintä sekä TEMP- ja TIME-painikkeita lämpötilan ja ajan säätämiseen ja pizzatyyppin valitsemiseen.

5. START/STOP-PAINIKE (käynnistä/pysäytä): Käynnistä tai pysäytä nykyinen kypsennystoiminto painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä).

HUOMAUTUS: Vaikka tätä ei suositella, esilämmitys voidaan ohittaa painamalla oikeanpuoleista säädintä 4 sekunnin ajan.

6. READY (VALMIS): Kun paistat useita pizzoja, READY-merkkivalo (valmis) syttyy osoittamaan, että pizzakivi on sopivan kuuma seuraavan pizzan paistamiseksi.

7. ON (PÄÄLLÄ): Jos uuni on päällä eikä sitä ole asetettu OFF-asentoon (pois päältä), tämä merkkivalo syttyy osoittamaan, että uuni on edelleen päällä ja kuuma. Kun uuni ei ole käytössä, käännä vasemmanpuoleinen säädin OFF-asentoon (pois päältä).

8. WOODFIRE FLAVOUR: Lisää Woodfire Flavour -makua ruokaan painamalla tätä. (Ei voi käyttää WARM-toiminnon (lämpimänä pito) yhteydessä).

HUOMAUTUS: Woodfire Technology ei syty, jos pellettejä ei ole täytetty savustusrasian yläreunaan asti.

NINJA WOODFIRE -ULKOUUNIN KÄYTTÖ

Bake (paisto), Dehydrate (kuivaus), Warm (lämpimänä pito)

BAKE (paisto)

ESIASETUS: 285 °C, 15 min

VAIHTELUALUE: 145-370 °C, 1 min - 2 tuntia

DEHYDRATE (kuivaus)

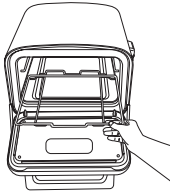
ESIASETUS: 65 °C, 6 tuntia

VAIHTELUALUE: 25-90 °C, 1-12 tuntia

WARM (lämpimänä pito)

VAIHTELUALUE: 30 min - 3 tuntia

- 1 Asenna lisävarustekehikko uunin pohjalle.
- 2 Valitse BAKE (paisto), DEHYDRATE (kuivaus) tai WARM (lämpimänä pito) kääntämällä vasemmanpuoleista säädintä.



- 3 Jos aiot käyttää **WOODFIRE FLAVOUR -MAKUA**, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen. Paina sitten **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.

HUOMAUTUS: WOODFIRE FLAVOUR -painiketta ei voi käyttää BAKE-toiminnon (paisto) yhteydessä.

- 4 Paina TEMP-painiketta (lämpötila) ja aseta sitten lämpötila oikeanpuoleisella säätimellä. Paina TIME-painiketta (aika) ja valitse sitten aika oikeanpuoleisella säätimellä.
- 5 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Arvioitu esilämmitys aika on 5-25 minuuttia asetetusta lämpötilasta riippuen. Jos käytät Woodfire Flavour -makua, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen uuni käynnistää esilämmityksen (PRE).

HUOMAUTUS: WARM- (lämpimänä pito) ja DEHYDRATE (kuivaus) -toiminnoissa ei ole esilämmitys aikaa.

- 6 Kun uunin esilämmitys on käynnissä, aloita aineiden valmistelu.
- 7 Kun uuni on esilämmitetty, näytössä näkyy ADD FOOD, PRS START (lisää ruoka, paina käynnistä).
- 8 Vedä kehikko uunista uunikintaiden avulla ja aseta kehikon päälle pannu, johon olet lisännyt ainekset.
- 9 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 10 Kun kypsennysaika päättyy, uunista kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).
- 11 Ota ruoka uunista uunikintaiden avulla. Anna sen vetäytyä hetki ja tarjoile.

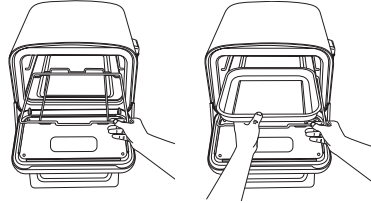


Smoker (savustin)

Esiasetus: 120 °C, 4 tuntia

Vaihtelualue: 120-180 °C 10 min - 12 tuntia

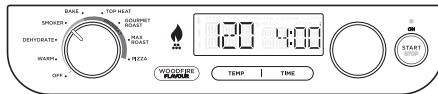
- 1 Asenna lisävarustekehikko uunin pohjalle ja aseta Pro-Heat-pelti sen päälle. Aseta paahdoritilä pannuun (valinnainen).



- 2 Valitse SMOKER (savustin) kääntämällä vasemmanpuoleista säädintä.
- 3 Aseta ainekset paahdoritilälle tai Pro-Heat-pellille.



- 4 Vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen.
- 5 Paina TEMP-painiketta (lämpötila) ja aseta sitten lämpötila oikeanpuoleisella säätimellä. Paina TIME-painiketta (aika) ja valitse sitten aika oikeanpuoleisella säätimellä.



- 6 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Smoker-toiminnossa (savustin) ei ole esilämmitys aikaa. Pellettejä sytytetään (IGN) 3-4 minuutin ajan, minkä jälkeen uuni aloittaa kypsennyksen ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 7 Kun kypsennysaika päättyy, uunista kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).
- 8 Ota ruoka uunista uunikintaiden avulla. Anna sen vetäytyä hetki ja tarjoile.

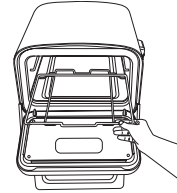
HUOMAUTUS: Woodfire Technology ei syty, jos pellettejä ei ole täytetty savustusrasian yläreunaan asti.

Gourmet Roast (gourmet-paahdo)

Esiasetus: 280 °C, 10 min (vaihe yksi)

Vaihtelualue: 280-370 °C, 1 min - 3 tuntia

- 1 Asenna lisävarustekehikko uunin pohjalle.
- 2 Valitse GOURMET ROAST (gourmet-paahdo) kääntämällä vasemmanpuoleista säädintä.



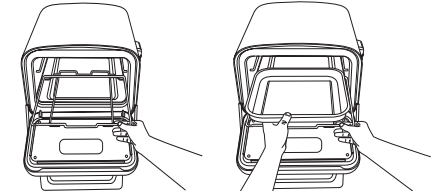
- 3 Jos aiot käyttää **WOODFIRE FLAVOUR** -makua, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen. Paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- 4 Stage 1 -merkkivalo (vaihe 1) syttyy; tämä on korkean lämpötilan asetus.
- 5 Paina TEMP-painiketta (lämpötila) ja aseta sitten lämpötila oikeanpuoleisella säätimellä. Paina TIME-painiketta (aika) ja valitse sitten aika oikeanpuoleisella säätimellä.
- 6 Paina oikeanpuoleista säädintä, niin Stage 2 -merkkivalo (vaihe 2) syttyy. Toista edellinen vaihe vaiheen 2 ohjelmoimiseksi.
- 7 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Arvioitu esilämmitys aika on 25 minuuttia asetetusta lämpötilasta riippuen. Jos käytät Woodfire Flavour -makua, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen uuni käynnistää esilämmityksen (PRE).
- 8 Kun uuni on esilämmitetty, näytössä näkyy ADD FOOD PRS START (lisää ruoka, paina käynnistä).
- 9 Vedä lisävarustekehikkoa eteenpäin ja aseta kehikon päälle pannu, johon olet lisännyt ainekset. Sulje luukku.
- 10 Käynnistä AJASTIN PAINAMALLA START/STOP (käynnistä/pysäytä). Vaiheen 1 lämpötila ja aika tulevat näkyviin, ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Uuni siirtyy automaattisesti vaiheen 2 asetuksiin, kun vaihe 1 on valmis.
- 11 Kun kypsennysaika päättyy, uunista kuuluu äänimerkki ja uunin tulee teksti DONE (valmis).
- 12 Ota ruoka uunista uunikintaiden avulla. Anna sen vetäytyä hetki ja tarjoile.

Max Roast (maksimipaahdo)

Esiasetus: 370 °C, 5 min

Vaihtelualue: 240-370 °C, 1 min - 1 tunti

- 1 Asenna lisävarustekehikko uunin pohjalle ja aseta Pro-Heat-pelti sen päälle.



TÄRKEÄÄ: Pro-Heat-pelti on asennettava, sillä se tulee esilämmittämään uunissa.

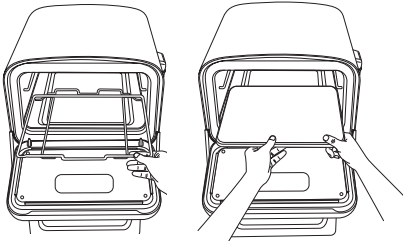
- 2 Valitse Max Roast kääntämällä vasemmanpuoleista SÄÄDINTÄ.
- 3 Jos aiot käyttää **WOODFIRE FLAVOUR** -makua, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen. Paina sitten **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- 4 Paina TEMP-painiketta (lämpötila) ja aseta sitten lämpötila oikeanpuoleisella säätimellä. Paina TIME-painiketta (aika) ja valitse sitten aika oikeanpuoleisella säätimellä.
- 5 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä).
- 6 Kun uunin esilämmitys on käynnissä, aloita aineiden valmistelu. Arvioitu esilämmitys aika on 25 minuuttia asetetusta lämpötilasta riippuen.
- 7 Kun uuni on esilämmitetty, näytössä näkyy ADD FOOD PRS START (lisää ruoka, paina käynnistä).
- 8 Vedä kehikko uunista uunikintaiden avulla ja aseta ainekset pannulle.
- 9 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 10 Kun kypsennysaika päättyy, uunista kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).
- 11 Ota ruoka uunista uunikintaiden avulla. Anna sen vetäytyä hetki ja tarjoile.

HUOMAUTUS: Laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy FLIP (käännä) 30 sekunnin ajan. Kääntäminen ei ole pakollista, mutta sitä suositellaan.

NINJA WOODFIRE -ULKOUUNIN KÄYTTÖ - JATKUU

Pizza

- Asenna lisävarustekehikko uunin pohjalle ja aseta pizzakivi sitten päälle.



HUOMAUTUS: Jos paistat pannupizzaa, se on paistettava syvässä pannussa (ei sisälly pakkaukseen).

- Valitse PIZZA kääntämällä vasemmanpuoleista säädintä.
- Jos aiot käyttää **WOODFIRE FLAVOUR** -makua, vedä savustusrasia auki ja täytä se pellettimitalla savustusrasian yläreunaan asti Ninja Woodfire -pelleteillä. **ÄLÄ** täytä savustusrasiaa liian täyteen. Paina **WOODFIRE FLAVOUR** -painiketta.
- Valitse haluamasi esiasetettu pizzatyyppe (Artisan, Thin, Pan, New York Style, Calzone tai Custom) oikeanpuoleisella säätimellä.
- Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Arvioitu esilämmitys aika on 10-25 minuuttia asetetusta lämpötilasta riippuen. Jos käytät Woodfire Flavour -makua, pelletit sytytetään (IGN), minkä jälkeen uuni käynnistää esilämmityksen (PRE).

HUOMAUTUS: Lämpötila voidaan asettaa vain MANUAL-toiminnolla (manuaalinen).

- Aseta aika oikeanpuoleisella säätimellä. Aika säädetään PIZZA-toiminnossa eri tavalla. Tämä asettaa pizzerian paistoajastimen (vastaava kuin uunin ajastin). Kun aika on päättynyt, uuni pysyy päällä enintään yhden tunnin ajan usean pizzerian peräkkäistä paistamista varten.
- Kun uuni on saavuttanut lämpötilan, näytössä näkyy ADD FOOD PRS STRT (lisää ruoka, paina start). Aseta pizza suoraan kiven päälle.
- Paina START/STOP (käynnistä/pysäytä) uudelleen, niin ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Suosittelemme erikseen myytävän Ninja-pizzalapioiden käyttöä. Jos sinulla ei ole pizzalapiota, aseta pizza kivelle leikkuulaudan avulla tai käyttämällä uunipellin jauhottettua pohjapuolta.

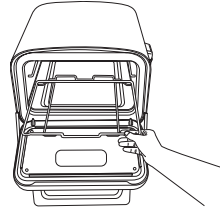
- Kun kypsennysaika päättyy, uunista kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti GET FOOD (ota ruoka). Ota pizza uunista pizzalapiolla.

HUOMAUTUS: USEIDEN PIZZOJEN PAISTAMINEN PERÄKKÄIN -Parhaat tulokset saat odottamalla, kunnes näyttöön ilmestyy READY (valmis). Se tarkoittaa, että kivi on taas oikeassa lämpötilassa. Lisää sitten seuraava pizza.

Top Heat (ylälämpö)

Esiasetus: 260 °C, 10 tuntia
Vaihtelualue: 260-370 °C, 5-30 tuntia

- Asenna lisävarustekehikko uunin ylätasolle ja aseta Pro-Heat-pelti sen päälle. Aseta paahortitilä pannuun (valinnainen).



- Valitse TOP HEAT (YLÄLÄMPÖ) kääntämällä vasemmanpuoleista säädintä.
- Paina TEMP-painiketta (lämpötila) ja aseta sitten lämpötila oikeanpuoleisella säätimellä. Paina TIME-painiketta (aika) ja valitse sitten aika oikeanpuoleisella säätimellä.
- Aseta ainekset paahortitilälle tai Pro-Heat-pellille.
- Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Toiminnossa ei ole esilämmitysaikaa. Kypsennys uunissa alkaa, ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- Kun kypsennysaika päättyy, uunista kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).
- Ota ruoka uunista uunikintaiden avulla. Anna sen vetäytyä hetki ja tarjoile.

PUHDISTUS JA HUOLTO

UUNIN PUHDISTAMINEN

- Uuni tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna laitteen ja lisävarusteiden jäähtyä AINA ennen puhdistusta.
- Irrota uuni virtalähteestä ennen puhdistusta. Jätä luukku auki ruoan pois ottamisen jälkeen nopeuttaaksesi uunin jäähtymistä.
- Puhdista uunin sisäpuoli nailonharjalla, saippualla ja vedellä.

LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTAMINEN

Savustusrasia

Poista savustusrasia ja hävitä koko rasian sisältö turvallisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.

Savustusrasiaa ei tarvitse puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Poista jäämät teräsharjalla aina 10 käyttökerran välein.

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä nestemäistä puhdistusainetta savustusrasian puhdistamiseen.

Pizzakiven hoito

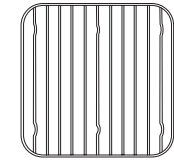


- ÄLÄ pese pizzakiveä.
- Se voi haljeta tai murtua, jos se joutuu kosketuksiin kylmän veden kanssa ollessaan kuuma.
- Vesi pysyy kivessä pitkän aikaa. Jos kivi kastuu, anna sen kuivua kunnolla ennen käyttöä.
- Saippua vahingoittaa luonnollista pintaa ja jää kiveen pitkäksi aikaa kiven kuivumisen jälkeenkin.
- On tavallista, että pizzakiveen ilmestyy mustia kohtia tai tahroja.

- Pizzakiven väri muuttuu ajan myötä - Maustunut kivi on erinomainen kivi, aivan kuten valurautapannukin. Jos kuitenkin haluat puhdistaa sen:

- Anna sen jäähtyä täysin.
- Raaputa sitä muulla kuin metallisella välineellä kiveen tarttuneen lian poistamiseksi.
- Pyyhi sitten kaikki jäljelle jäänyt lika pehmeällä liinalla.

Paahortitilä/lisävarustekehikko

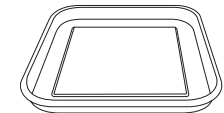


- Anna uunin jäähtyä ennen rutilöiden poistamista. Rutilät voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Jos peset ne käsin, käytä astianpesuainetta, lämmintä vettä ja sienen karkeaa puolta mahdollisten ruokajäämien poistamiseksi.
- Huuhtelee rutilät ja kuivaa pyyhkeellä.

Pro-Heat-pelti

Voinko käyttää alumiinifoliota pellin suojaamiseksi?

Voit käyttää foliota Gourmet Roast -toiminnon yhteydessä (gourmet-paahoto) paahortitilän ollessa pellillä. Näin puhdistaminen on helpompaa. Emme suosittele folion käyttämistä Max Roast -toiminnon yhteydessä (maksimipaahoto), sillä ainesten tulee koskettaa kuumaa peltiä parhaiden ruskistustulosten saavuttamiseksi.



- Anna Pro-Heat-pellin jäähtyä. **ÄLÄ** laita Pro-Heat-peltiä astianpesukoneeseen.
- Käytä astianpesuainetta, lämmintä vettä ja sienen karkeaa puolta mahdollisten värjäytymien poistamiseen. **ÄLÄ** käytä teräsvillaa tai muita hankausaineita, sillä ne voivat naarmuttaa peltiä.
- Huuhtelee pelti ja kuivaa se pyyhkeellä.

VAROITUS: Sähköiskuvaaran ja tahattoman käynnistyksen välttämiseksi laite täytyy sammuttaa, ja se täytyy irrottaa virtalähteestä ennen vianmäärittystä.

• Laite ei mene päälle?

1 Tarkista, että vikavirtasuojakytkin on kytketty kunnolla pistorasiaan ja että olet painanut reset-painiketta (nollaa). RESET-painikkeen (nollaa) yläpuolella olevaan ympyrään syttyy oranssi valo.

2 Varmista, että painokytkin on käännetty ON-asentoon (päällä; viivapuoli on painettuna alas). Varmista, että säädin ei ole OFF-asennossa (pois päältä).

Jos laite ei mene päälle edellä mainittujen vaiheiden suorittamisen jälkeen, otathan yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon 0800 862 0453.

• Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "Add Food" (lisää ruoka).

Laite on suorittanut esilämmituksen, ja nyt on aika lisätä ainekset.

• Ohjauspaneelin näytöllä näkyy "E"-kirjain.

Laite ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon 0800 862 0453.

Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi osoitteessa ninjakitchen.eu ja pidä tuote käden ulottuvilla soittaessasi.

• Ohjauspaneelin näytöllä näkyy "CLD".

Kylmäsavustusta käytetään antamaan ruokiin savun makua, sitä ei ole tarkoitettu kypsennykseen. Kun menetelmää käytetään lihan, kanan tai kalan kanssa, se tulee suorittaa aina yhdessä erillisen kypsennysvaiheen kanssa ruoan sisälämpötilan elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi. Katso paikallisista elintarviketandardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

• Lisäänkö ainekset ennen esilämmitystä vain sen jälkeen?

On suositeltavaa antaa laitteen esilämmitettyä ennen aineiden lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.

• Pitääkö savustusrasia täyttää kokonaan pelleteillä?

Kyllä, täytä savustusrasia aina laitteen asti. Olemme suunnitelleet pellettimäärän juuri sopivaksi jokaista savustuskertaa varten. Käytettävä kypsennystoiminto tai ruoan määrä eivät vaikuta pellettien määrään, vaan laite polttaa pelletit aina kokonaan.

• Milloin Woodfire Flavour -painiketta pitää painaa?

Paina Woodfire Flavour -painiketta ennen kuin painat käynnistypainiketta, jos haluat lisätä savun makua Dehydrate- (kuivaus), Hi/LO-, Sear- (ruskistus), Grill- (grillaus), Roast- (paahoto), Bake- (paisto) ja Pizza-toimintojen yhteydessä. Sinun ei tarvitse painaa Woodfire Flavour -painiketta, kun käytät Smoker-toimintoa (savustin). Woodfire-tekniikkaa ei voi käyttää WARM-toiminnon (lämpimänä pito) yhteydessä.

• Miksi pellettirasiasta tulee liekkejä?

Pellettirasiasta voi tulla pieniä liekkejä, kun grillin kantta nostetaan tuulisissa olosuhteissa.

• Missä pellettejä kannattaa säilyttää?

Säilytä pelletit aina kuivassa paikassa. Jos pelletteihin pääsee kosteutta, ne eivät välttämättä syytyn kunnolla, mikä saattaa vaikuttaa savun makuun.

• Miten palaneet pelletit hävitetään kypsennyksen päätyttyä?

Pelletit saattavat palaa edelleen, vaikka kypsennysaika on päättynyt. Älä koske savustusrasiaan tai poista sitä ennen kuin grilli on lakannut savuamasta, pelletit ovat palaneet kokonaan ja savustusrasia on jäähtynyt. Poista sen jälkeen savustusrasia ja hävitä jäähtynyt tuhka rasian sisältä turvallisesti.

• Voinko käyttää öljyjä ruoan kypsentämiseen uunissa korkeassa lämpötilassa?

Käytä alla suositeltuja rasvoja/öljyjä säästeliäästi. Käytä muita kuin suositeltuja rasvoja/öljyjä ainoastaan silloin, kun Ninja-resepti niin edellyttää (katso pakkauksesta "Parhaat käytännöt kypsennykseen yli 260 °C:n lämpötilassa" koskien hyväksytyjä rasvoja/öljyjä).

• Miten vältän tulipalon uunissani, kun kypsennän useassa erässä korkeissa lämpötiloissa?

Muista tyhjentää rasva/öljy paistovuosta ja estää rasvan vuotaminen yli. Varmista, että vuoka pestään huolellisesti ennen jokaista käyttökertaa. Tämä estää rasvan palamista ja savuamista.

• Miten voin välttää liekin leimahtamista avatessani uunia?

Kun kypsennät korkeissa lämpötiloissa, erityisesti ruskistaessasi ruokia, avaa ovi hitaasti ja käsivarren mitan etäisyydeltä. Muista tyhjentää rasva/öljy paistolaustasta ja estää rasvan vuotaminen yli. Tämä auttaa estämään savun muodostumista ja liekin leimahtamista.

• Miksi esilämmityksessä kestää niin kauan?

Esilämmitysaika vaihtelee toiminnosta ja laitteen lämpötilasta riippuen.

SMOKER (savustin), DEHYDRATE (kuivaus), WARM (lämpimänä pito) Ei esilämmitystä.

Jos lisäät Woodfire Flavour -makua, sytytysaika pitenee vielä 3-4 minuuttia.

Jos laitetta käytetään koleassa, saateissa säässä, esilämmitysaika saattaa olla pidempi.

Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se soveltuu käyttöön ulkona ulkokäyttöön suunniteltujen laitteiden kanssa. Vääränlaisen johdon käyttö saattaa johtaa johdon ylikuumenemiseen tai sulamiseen ja/ tai jännitteen alenemiseen.

Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla ja pitämällä painettuna START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä) 3 sekunnin ajan. Näytöllä vilkkuu teksti "ADD FOOD" (Lisää ruoka). Avaa kanssi ja aseta ainekset laitteeseen. Kun kanssi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

• Voinko poistaa Woodfire Flavour -maun käytöstä?

Jos olet painanut Woodfire Flavour -painiketta ja aloittanut kypsennyksen painamalla START-painiketta (käynnistä), voit painaa Woodfire Flavour -painiketta uudelleen, jolloin se kytketään pois päältä, jos sytytys on alle 75-prosenttisesti valmis (tämä näkyy näytön edistymispalkissa). Jos pelletit ovat kokonaan syttyneet ja grilli on siirtynyt esilämmitysvaiheeseen (näkyy näytöllä), et voi kytkeä Woodfire Flavour -makua pois päältä.

• Voinko lisätä pellettejä kypsennyksen aikana?

Jos käytät SMOKER-toimintoa (savustin), voit lisätä pellettejä, kun ensimmäinen erä on täysin palanut. Sytytä uusi rasiallinen pellettejä painamalla Woodfire Flavour -painiketta pohjassa 4 sekunnin ajan. Jos savustat useita kertoja peräkkäin, suosittelemme täyttämään savustusrasian pellettimitan avulla, kun puolet pelletteistä on palanut. **ÄLÄ** täytä pellettirasiaa uudelleen yli kahta kertaa. **ÄLÄ** sytytä pellettejä uudelleen.

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Euroopassa kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Ninja on kuitenkin niin vakuuttunut tuotteidensa laadusta, että yhtiö myöntää valmistajan takuun kahdeksi vuodeksi. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämiemme takuiden edellytykset ja laajuus. Takuut myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) ("me", "meidän", "meille" jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja*-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksista omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysoikeudesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostopäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Pätevän kuitin puuttuminen saattaa mitätöidä takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta. Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu.

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluamme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan harkinnan mukaisesti), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on suunnittelu-, valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuuamme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- tapaturmaiset vahingot ja viat, jotka aiheutuvat keittiölaitteen huolimattomasta käytöstä, väärinkäytöstä, laiminlyönnistä, varomattomasta käytöstä tai käsitteystä, joka ei ole laitteen mukana toimitetun Ninja*-käyttöohjeiden mukaista
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja*-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja*)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset, ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien hyödynnät takuuta.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämisiä kuin Ninja-keittiölaite. Täyden valikoiman Ninja-varaosia, -vaihto-osia ja -varusteita löydät osoitteesta sharkclean.eu.

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK

för att du köpte Ninja® Woodfire utomhusugn



REGISTRERA DITT KÖP

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Skanna QR-kod med mobilenhet

ANTECKNA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V- 50–60 Hz

Effekt: 2 400 W



www.ninjatestkitchen.eu

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.



Denna märkning anger att produkten inte får bortskaffas med annat hushållsavfall. För att förhindra miljöbelastning eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingsystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktig säkerhetsinformation	164
Delar och tillbehör	166
Före första användning	167
Vart du ska ställa ugnen	167
Användning i alla väder	167
Förlängningssladd	167
Att driva ugnen	167
Så här installerar du tillbehörsramen	168
Pelletslåda	168
Lär känna kontrollpanelen	169
Funktionsknappar	169
Driftsknappar	169
Användning av tillagningsfunktionerna	170
Baka, torka, hålla varm	170
Rök	170
Gourmet Roast (gourmetstekning)	171
Maxstekning	171
Pizza	172
Övre värme	172
Rengöring och underhåll	173
Felsökning	174
Produktregistrering	175
Tillbehör för inköp	176

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENBART FÖR UTOMSHUSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING



Läs igenom alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller anseelig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.



Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



Endast för utomhusbruk.

⚠ VARNING Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till elektriska stötar, brand eller brännskador som kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

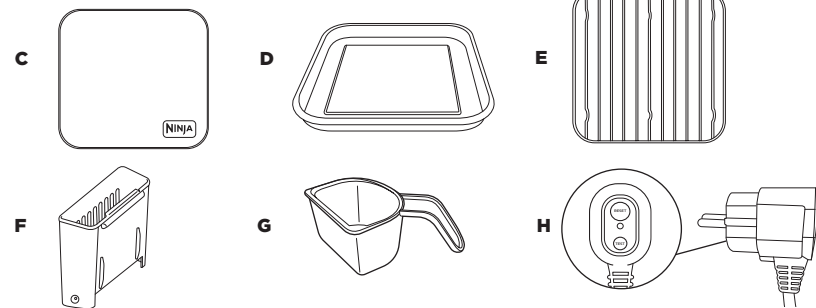
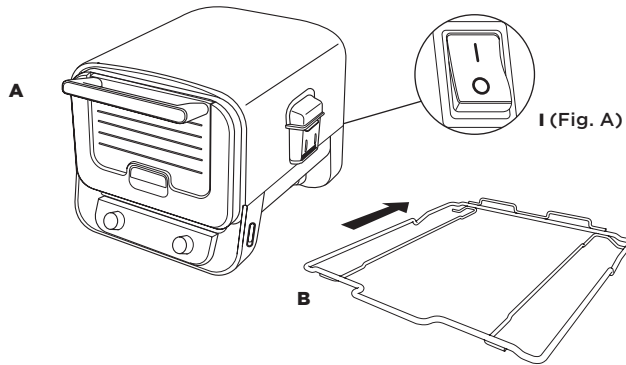
- 1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packas upp.
- 2 Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning.
- 3 Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 4 Använd **INTE** inomhus. Denna ugn är designad **ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTOMHUS** i ett välventilerat utrymme. Om den används under tak kan giftiga ångor, inklusive kolmonoxid, ansamlas och orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- 5 Denna apparat kan användas av personer, inklusive barn, med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade.
- 6 För att undvika skador på egendom från låga eller värme, håll ett avstånd på minst 92 cm (3 fot) från baksidan, sidorna och toppen till väggar, skenor eller andra brännbara konstruktioner.
- 7 Se till att ytan är jämn, stabil, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten av ytan som ugnen är placerad på under drift.
- 8 Var försiktig när du öppnar ugnen för att undvika brännskador. Öppna **ALLTID** luckan delvis innan den öppnas helt för att kontrollera om det finns några flammor, eftersom vissa livsmedel kan orsaka att fett, oljor eller fett stänker och skapar flammor eller lågor.
- 9 Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. Förvara apparaten och dess sladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** apparaten rengöras eller underhållas av barn.
- 10 Apparaten ska försörjas via en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell restström som inte överstiger 30 mA. Apparaten ska anslutas till ett jordat uttag.
- 11 En kort strömsladd medföljer för att minska risken för att barn tar tag i sladden eller fastnar och för att minska risken för att människor snubblar över en längre sladd. Längre löstagbar nätsladd eller förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas om försiktighet iakttas vid användningen.
- 12 För att undvika skador på egendom och brännskador från låga eller värme, håll **ALLTID** ett minsta säkert avstånd på minst 30 cm (1 fot) från pelletslådan under rökning. Små lågor kan komma ut ur pelletslådan om ugnsluckan lyfts i blåsiga förhållanden.
- 13 För att undvika brännskador, använd **ALLTID** pelletssockan när du lägger till pellets i röklådan. Tillsätt **INTE** pellets för hand.
- 14 För att undvika brännskador och egendomsskador, se till att locket på röklådan är helt stängd för att förhindra att lågor kommer ut ur röklådan.
- 15 Pellets kan fortsätta att brinna efter att tillagningstiden är klar. Rör eller ta inte bort röklådan förrän ugnen har slutat röka, pellets har brunnit ut helt och röklådan har svalnat.
- 16 För att undvika personskador och brännskador låt svalna innan du rengör, demonterar, sätter i eller tar bort delar och förvaring.
- 17 Låt **INTE** pellets svämma över pelletslådan. Om du gör det kommer det att införa syre som leder till förbränning, låga och skador på enheten vilket kan resultera i brännskador.
- 18 Rör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador: Använd **ALLTID** grytappar eller isolerande vantar och använd tillgängliga handtag och knoppar. Rekommenderad användning av redskap med långt handtag för att tillsätta eller ta bort ingredienser.

- 19 Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning. Korgen blir extremt varm under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar korgen eller plattan från apparaten. För att förhindra brännskador eller personskador, var **ALLTID** försiktig när du använder produkten. Vi rekommenderar användning av redskap med långa handtag och skyddande grytappar eller isolerade ugnshandskar.
- 20 Se **ALLTID** till att ugnen är helt sval innan du släpper och tar bort kokplattorna eller flyttar för att undvika brännskador eller personskador.
- 21 Använd **INTE** produkten utan att antingen pizzastenen eller ugnformen är installerad.
- 22 För att skydda mot elektriska stötar bör sladd och förlängningssladd placeras så att de inte draperas över bänkskivan eller bordsskivan där de kan dras på av barn eller snubbla över. Håll sladdanslutningen torr och sänk **INTE** ner sladden, stickpropparna eller huvudenhets hölje i vatten eller annan vätska.
- 23 Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 24 Använd **ALDRIG** uttag under bänkskivan.
- 25 Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 26 Placera **INTE** apparaten och låt sladden komma i kontakt med heta ytor.
- 27 Använd endast rekommenderade tillbehör som medföljer denna apparat eller är godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.
- 28 Kontrollera att ugnen är ren och torr innan du placerar något tillbehör i den.
- 29 Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 30 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 31 Placera **INTE** någonting ovanpå produkten när locket är stängt vid förvaring.
- 32 Se till att grillplattan är korrekt placerad och ordentligt fastslått.
- 33 Använd **INTE** den här apparaten för djupfrysning.
- 34 Dra omedelbart ur kontakten om en fettbrand uppstår eller om enheten avger svart rök. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 35 Svällningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att förhindra eventuell sjukdom, använd **ALLTID** en extern mattermometer för att kontrollera att din mat är tillagad till de rekommenderade temperaturerna.
- 36 Använd **ENDAST** äkta träpellets av livsmedelskvalitet från Ninja i din enhet.
- 37 Använd **ALDRIG** för uppvärmning bränslepellets, lövträ, träkol, flytande bränslen eller något annat brännbart material utom Ninja-pellets i Smoker.
- 38 Håll händer och ansikte borta från rökboxen när enheten används och är varm.
- 39 Ha **ALLTID** en brandsläckare lämpad för elektriska bränder tillgänglig när du använder rökfunktionen.
- 40 Förvara **ALLTID** träpellets på en torr plats, borta från värmeproducerande apparater och andra bränslebehållare.
- 41 Håll din grill ren och låt inte överflödigt fett eller aska samlas inuti eller på röklådan och patronen. Om du gör det ökar risken avsevärt för en fettbrand och ytterligare rök som kan försämra smaken på din mat.
- 42 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 43 För att koppla från, tryck på strömknappen för att stänga av enheten, dra sedan ur kontakten från uttaget när den inte används och innan rengöring.
- 44 Rengör **INTE** denna produkt med vattenspray eller liknande.
- 45 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.
- 46 Förvara inomhus när den inte används under långa perioder.
- 47 Förvara utom räckhåll för barn.
- 48 Utsätt **INTE** en ej övertäckt grill för väder och vind. Använd **ALLTID** grillskydd när det förvaras utomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR

- A Monterad huvudenhet (nätsladden visas inte)
- B Tillbehörsram
- C Pizzasten
- D Pro-Heat-bricka
- E Stekhylla
- F Pelletslåda
- G Pelletsskopa
- H Nätsladd och RCD-kontakt
- I ON/OFF Switch



För att beställa reservdelar eller ytterligare delar och tillbehör, besök ninjakitchen.eu

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Ta ut allt förpackningsmaterial och tejp ur ugnen.
- 2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Skölj tillbehörsramen, Pro-Heat-brickan och stekhyllan i varmt tvålatten. Skölj och torka noggrant.
- 4 **ANVÄND INTE** slipande borstar eller svampar på kokytan. Skada på beläggningen kan uppstå.

OBS! Blöt **INTE** pizzastenen och ställ den inte i diskmaskinen. Placera den i ugnen när du har tagit ut all förpackning.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN - FORTSATT

VRT DU SKA STÄLLA UGNEN

Placera ugnen på en stabil och jämn yta. Det är viktigt att detta stöder produktens vikt och storlek. Undersidan håller sig sval så du kan placera ugnen på vilken yta som helst. Positionera ugnen minst 90 cm (3 fot) från väggar eller något ovanför på grund av värmen och rökutvecklingen.



ANVÄND I ALLA VÄDER

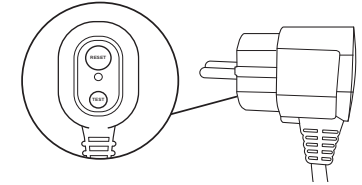
Ugnen är säker att använda i alla väder. Huvudenheten är IPX4-klassad och kontakten är IP66. RCD-kontakten ger extra skydd och den är utformad för att slå ifrån vid eventuella problem med kretsen. När den inte används så råder vi dig att förvara den övertäckt för att enheten ska hålla sig i toppform. Även om enheten är säker så kommer den att visa tecken på väderpåverkan om den exponeras för väder och vind.

FÖRLÄNGNINGSSLADD

Om du använder en förlängningssladd, se till att den är lämplig för apparater för utomhusbruk. Användning av felaktig sladd kan leda till att sladden överhettas, smälter och/eller spänningfall. Ett spänningfall kan öka förvärmningstiderna och påverka tillagningsresultat och/eller tillagningstider.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

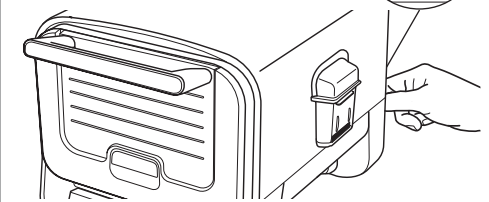
- 1 Anslut jordfelsbrytaren till ett eluttag. Slå på kontakten.
- 2 Tryck på RESET-knappen på jordfelsbrytaren. Lampan under RESET-knappen bör lysa rött. Försök med ett annat uttag om den inte gör det. Obs! Det kan vara svårt att se lampans ljus i direkt solljus.



- 3 Tryck på TEST-knappen på jordfelsbrytaren. Den röda lampan bör nu vara avstängd. Det betyder att strömkabeln fungerar korrekt. Om lampan inte släcks när du trycker ner TEST-knappen bör du kontakta kundservice.
- 4 Efter att ha kontrollerat att jordfelsbrytaren fungerar korrekt trycker du återigen på RESET. Den röda lampan bör lysa upp igen. Enheten kan nu sättas på.

OBS! Indikator för jordfelsbrytare;
RÖD = Jordfelsbrytare är PÅ;
SVART = Jordfelsbrytare är AV

- 5 Tryck på on/off-knappen på baksidan av kontrollpanelen. Strömbrytaren är på när sidan med linjen är nedtryckt.



- 6 Vrid nu på knappen på framsidan av kontrollpanelen och vrid den till önskad funktion. Skärmen bör lysa upp för att visa tider eller temperaturer. Grillen är nu redo för användning.

OBS! RESET-knappen på jordfelsbrytaren måste tryckas ned varje gång enheten dras ut ur eluttaget.

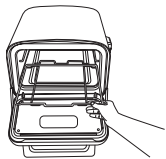
OBS! Vi rekommenderar att alla tillbehör placeras i ugnen och att den körs på Baka-funktionen i 20 minuter med 370 °C utan att någon mat läggs in. Detta tar bort eventuella rester och skadar inte ugnens prestanda.

Fortsätt följa instruktionerna på sidan 168 och 169 innan du försöker med detta.

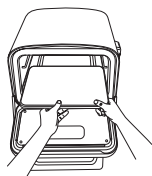
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN -FORTS.

TILLBEHÖRSRAMEN:

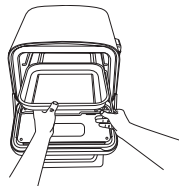
- 1 Montera tillbehörsramen på ugnens nedersta nivå (översta nivån om grillfunktionen används).



- 2 Placera pizzastenen på tillbehörsramen vid tillagning av pizza.



- 3 För alla andra funktioner, ta bort pizzastenen och placera Pro-Heat-brickan i tillbehörsramen.



- 4 Om du använder stekhyllan ska du placera den i Pro-Heat-brickan.

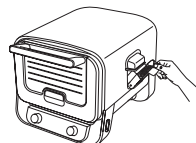


RÖKLÅDA

Installera röklådan: För att installera, öppna genom att sätta fingret på sidoinsatsen för att hålla lådan öppen och sätt in den avtagbara röklådan så att den sitter stadigt på plats.

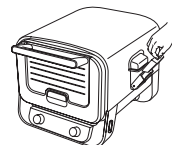


Fylla på Ninja Woodfire™ Pellets: Fyll pelletsskålen till toppen och plana ut för att undvika spill. Medan du håller röklådans lock öppet, håll pellets i röklådan tills den är fylld till toppen. Stäng sedan röklådans lock.

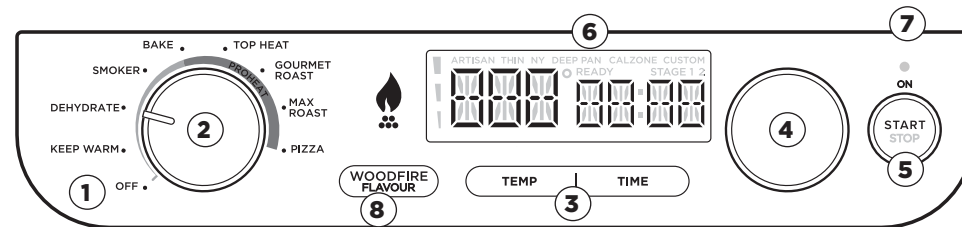


Använd endast Ninja Woodfire-pellets för bästa resultat, prestanda och smak.

Ta bort röklådan och rengöring: Undvik brännskador genom att låta pelletsen svalna helt innan de tas ut ur ugnen före rengöring.



LÄRA KÄNNA NINJA WOODFIRE-UTOMHUSUGN



FUNKTIONER

Vrid det vänstra vredet för att välja önskad funktion eller för att stänga av ugnen.

WARM (varm): Håll måltiderna varma och klara att äta efter tillagningen.

DEHYDRATE (torka): Avlägsna försiktigt fukt för snacks som torkat kött och torkad frukt.

SMOKER (rök): Långsam matlagning på låg värme för att göra stora köttstycken.

BAKE (bakning): Skapa bakverk med krispiga skorpor och fluffigt inandöme.

TOP HEAT (övre värme): Smält snabbt toppings eller skapa vackert brynta ytor.

GOURMET ROAST (gourmetstekning): Börja högt och avsluta lågt för en krispig utsida och saftig insida.

MAX ROAST (maxstekning): Få rostade, krispiga, karamelliserade resultat som en traditionell ugn inte kan skapa.

PIZZA: Gör dina favoritpizzor hemma från färska till frysta.

Artisan (hantverksstil) – Pizzor i hantverksstil är gyllenbruna på utsidan av den tunna, krispiga pizzabotten och är staplade med färsk mozzarellaost.

Thin (tunn) – En tunnare pizzabotten stöder en nypa av tunt skivade ingredienser som tillagas snabbt.

Pan – En tjockare pizzabotten och användning av en djup panna innebär att du kan stapla på dina ingredienser eftersom den bakar längre än med en tunn pizzabotten.

New York Style – Tunnare pizzabotten med massor av mozzarellaost med låg fukthalt på toppen. Osten sträcker sig nära kanten av degen och lämnar ungefär 2,5 cm exponerad för att hantera skivan medan du äter.

Calzone – Följ instruktionerna på kartongen för bästa resultat.

Custom (anpassad) – Använd din favoritbotten och tillsätt dina favorit ingredienser för att skapa din egen pizza

DRIFTKNAPPAR/VREDE/INDIKATORLJUS

1. **AV:** När enheten inte används, se till att vredet är i läget AV.
2. **VÄNSTER VREDE:** Använd det här vredet för att välja önskad tillagningsfunktion.
3. **KNAPPAR FÖR TEMP/TID:** Tryck på TEMP-knappen och använd sedan det högra vredet för att välja önskad temperatur. Tryck på TIME-knappen och vrid vredet för att välja tid.
4. **HÖGER VREDE:** Använd det här vredet tillsammans med knapparna TEMP och TIME för att justera temperatur och tid och för att välja pizzatyp.
5. **START/STOP-KNAPP:** Tryck på START/STOP-knappen för att starta eller stoppa den aktuella tillagningsfunktionen.

OBS! Även om det inte rekommenderas kan förvärmning hoppas över genom att trycka på och hålla ned det högra vredet i 4 sekunder.

6. **READY (redo):** Vid tillagning av flera pizzor tänds indikatorn READY, vilket indikerar att pizzastenen har temperaturen för att tillaga nästa pizza.

7. **PA:** Om ugnen är på och inte är inställd på AV tänds denna lampa, vilket indikerar att ugnen fortfarande är på och varm. När ugnen inte används vrider du det vänstra vredet till AV.

8. **WOODFIRE FLAVOUR (vedeldad smak):** Tryck för att lägga till vedeldad smak i maten. (Kan inte användas för VARMHÅLLNING).

OBS! Woodfire-tekniken kommer inte att antändas om pellets inte fylls till toppen av röklådan

ANVÄNDA NINJA-UGNEN UTOMHUSUGN

Baka, torka, hålla varm

BAKE (bakning)

FÖRINSTÄLLNING: 285 °C, 15 minuter
TEMPERATURINTERVALL: 145-370 °C, 1 minut-2 timmar

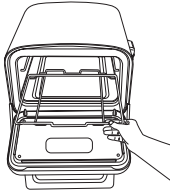
DEHYDRATE (torka)

FÖRINSTÄLLNING: 65 °C, 6 timmar
TEMPERATURINTERVALL: 25-90 °C, 1-12 timmar

WARM (varm)

TEMPERATURINTERVALL: 30 minuter-3 timmar

- 1 Montera tillbehörsramen i ugnens botten.
- 2 Vrid det vänstra vredet för att välja BAKE (BAKA), DEHYDRATE (TORKA) eller WARM (VARM).



- 3 För att använda **WOODFIRE FLAVOUR**, dra ut röklådan och använd pelletsskopen för att fylla upp röklådan med Ninja Woodfire Pellets. Överfyll **INTE** röklådan. Tryck sedan på knappen **WOODFIRE FLAVOUR**.

OBS! Knappen WOODFIRE FLAVOUR kan inte användas med BAKE.

- 4 Tryck på TEMP-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in temperaturen. Tryck på TIME-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in tiden.
- 5 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Beräknad förvärmningstid är 5 till 25 minuter beroende på inställd temperatur. Om du använder Woodfire Flavour kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN), sedan börjar ugnen förvärmas (PRE).

OBS! Det finns ingen förvärmningstid för funktionerna WARM och DEHYDRATE.

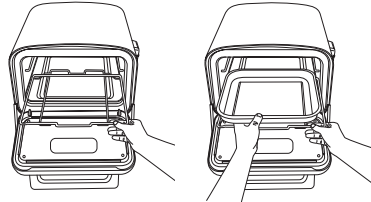
- 6 Börja förbereda ingredienserna medan ugnen förvärmas.
- 7 När ugnen är förvärmad visas ADD FOOD, PRS START (lägg till mat, tryck på start) på displayen.
- 8 Använd ugnshandskar för att dra ut ramen och placera pannan med ingredienser på ramen.
- 9 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen. Timern börjar räkna ner.
- 10 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.
- 11 Använd ugnshandskar för att ta ut maten ur ugnen. Låt maten svalna innan du serverar den.



Rök

Förinställning: 120 °C, 4 timmar
Temperaturintervall: 120-180 °C 10 mins-12 timmar

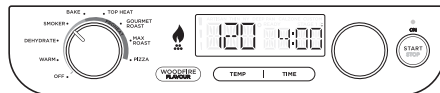
- 1 Montera tillbehörsramen i botten av ugnen och placera sedan Pro-Heat-bricken ovanpå den. Placera stekhyllan i pannan (valfritt).



- 2 Vrid det vänstra vredet för att välja SMOKER.
- 3 Placera ingredienserna på stekhyllan eller Pro-Heat-bricken.



- 4 Dra upp röklådan och använd pelletsskopen för att fylla röklådan till toppen med Ninja Woodfire Pellets. Överfyll **INTE** röklådan.
- 5 Tryck på TEMP-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in temperaturen. Tryck på TIME-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in tiden.



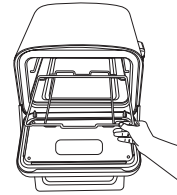
- 6 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen. Det finns ingen förvärmningstid för Smoker-funktionen (rök). Pelletsen går genom en tändningscykel (IGN) i 3-4 minuter, ugnen börjar tillaga och timern börjar räkna ner.
- 7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.
- 8 Använd ugnshandskar för att ta ut maten ur ugnen. Låt den vila innan du serverar.

OBS! Woodfire-tekniken kommer inte att antändas om pellets inte fylls till toppen av röklådan

Gourmetstekning

Förinställning: 280 °C, 10 minuter (steg ett)
Temperaturintervall: 280-370 °C, 1 minut-3 timmar

- 1 Montera tillbehörsramen i ugnens botten.



- 2 Vrid det vänstra vredet för att välja GOURMET ROAST.

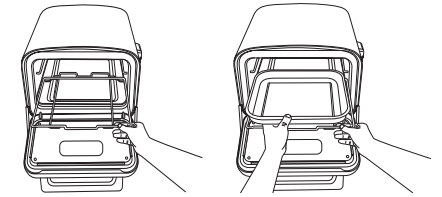
- 3 För att använda **WOODFIRE FLAVOUR**, dra ut röklådan och använd pelletsskopen för att fylla upp röklådan med Ninja Woodfire Pellets. Överfyll **INTE** röklådan. Tryck sedan på knappen **WOODFIRE FLAVOUR**.

- 4 Steg 1, lysdioden tänds. Detta är den höga temperaturinställningen.
- 5 Tryck på TEMP-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in temperaturen. Tryck på TIME-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in tiden.
- 6 Tryck på det högra vredet så tänds lysdioden för steg 2. Upprepa föregående steg för att programmera steg 2.
- 7 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Beräknad förvärmningstid är 25 minuter beroende på inställd temperatur. Om du använder Woodfire Flavour kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN), sedan börjar ugnen förvärmas (PRE).
- 8 När ugnen är förvärmad visas ADD FOOD PRS START på displayen.
- 9 Dra tillbehörsramen framåt och placera pannan med ingredienserna på ramen. Stäng luckan.
- 10 Tryck på START/STOP för att starta timern. Steg 1, temperatur och tid visas och timern börjar räkna ner. Ugnen växlar automatiskt till steg 2-inställning när steg 1 är klart.
- 11 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen på ugnen.
- 12 Använd ugnshandskar för att ta ut maten ur ugnen. Låt den vila innan du serverar.

Maxstekning

Förinställning: 370 °C, 5 minuter
Temperaturintervall: 240-370 °C, 1 minut-1 timmar

- 1 Montera tillbehörsramen i botten av ugnen och placera sedan Pro-Heat-bricken ovanpå den.



VIKTIGT: Pro-Heat-bricken ska installeras eftersom den behöver förvärmas med ugnen.

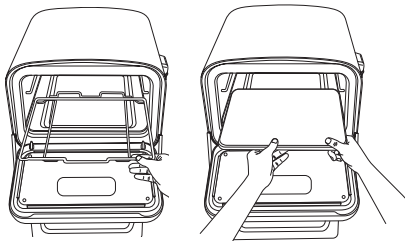
- 2 Vrid det vänstra vredet för att välja MAX ROAST.
- 3 För att använda **WOODFIRE FLAVOUR**, dra ut röklådan och använd pelletsskopen för att fylla upp röklådan med Ninja Woodfire Pellets. Överfyll **INTE** röklådan. Tryck sedan på knappen **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Tryck på TEMP-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in temperaturen. Tryck på TIME-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in tiden.
- 5 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen.
- 6 Medan ugnen förvärmas. Börja förbereda ingredienserna. Beräknad förvärmningstid är 25 minuter beroende på inställd temperatur.
- 7 När ugnen är förvärmad visas ADD FOOD PRS START på displayen.
- 8 Använd ugnshandskar för att dra ut ramen och placera ingredienserna på pannan.
- 9 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen. Timern börjar räkna ner.
- 10 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.
- 11 Använd ugnshandskar för att ta ut maten ur ugnen. Låt den vila innan du serverar.

OBS! Enheten piper och visar FLIP (vänd) i 30 sekunder. Vändning är valfritt men rekommenderas.

ANVÄNDA NINJA WOODFIRE UTOMHUSUGN - FORTS.

Pizza

- 1 Montera tillbehörsramen i ugnens nederdel och placera sedan pizzastenen ovanpå.



OBS! Om du lagar panpizza måste du förbereda i en djup panna (ingår ej).

- 2 Vrid det vänstra vredet för att välja PIZZA.
- 3 För att använda **WOODFIRE FLAVOUR**, dra ut röklådan och använd pelletsskopen för att fylla upp röklådan med Ninja Woodfire Pellets. Överfyll **INTE** röklådan. Tryck sedan på knappen **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Använd det högra vredet för att välja önskad förinställd pizzatyp (Artisan, Thin, Pan, New York Style, Frozen eller Custom).
- 5 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Beräknad förvärmningstid är 10–25 minuter beroende på inställd temperatur. Om du använder Woodfire Flavour kommer pelletsen att gå igenom en tändningscykel (IGN), sedan börjar ugnen förvärmas (PRE).

OBS! Temperaturen kan endast ställas in med MANUAL.

- 6 Använd det högra vredet för att ställa in TIDEN. Inställningstiden är annorlunda för PIZZA. Detta ställer in pizzatimern (liknande en ugnstimer). När tiden är slut håller ugnen på i upp till en timme för tillagning av flera pizzor.
- 7 När ugnen har nått temperaturen visas ADD FOOD PRS STRT. Lägg pizzan direkt på stenen.
- 8 Tryck på START/STOP igen så börjar timern räkna ner.

OBS! Vi rekommenderar att du använder Ninja Pizzaspade, som säljs separat. Om du inte har en pizzaspade, använd skärbrådan eller undersidan av en bakpanna med mjöl för att placera pizza på stenen.

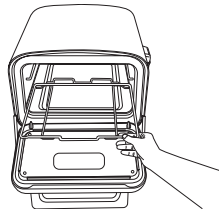
- 9 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och GET FOOD visas på displayen. Använd en pizzaspade för att ta ut pizzan ur ugnen.

OBS! TILLAGA FLERA PIZZOR – För bästa resultat, vänta tills READY visas på displayen. Detta indikerar att stenen har åter uppnått rätt temperatur. Lägg sedan i nästa pizza.

Övre värme

Förinställning: 370 °C, 5 minuter
Temperaturintervall: 240–370 °C, 1 minut–1 timmar

- 1 Montera tillbehörsramen på ugnens översta nivå och placera sedan Pro-Heat-brickan ovanpå den. Placera stekhyllan i pannan (valfritt).



- 2 Vrid det vänstra vredet för att välja GRILL.
- 3 Tryck på TEMP-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in temperaturen. Tryck på TIME-knappen och använd sedan det högra vredet för att ställa in tiden.
- 4 Placera ingredienserna på stekhyllan eller Pro-Heat-brickan.
- 5 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen. Det finns ingen förvärmningstid. Ugnen börjar tillagningen och timern börjar räkna ned.
- 6 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.
- 7 Använd ugnshandskar för att ta ut maten ur ugnen. Låt maten svalna innan du serverar den.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

RENGÖRING AV UGNEN

- 1 Ugnen bör rengöras noggrant efter varje användning. Låt **ALLTID** apparaten och tillbehören svalna innan rengöring.
- 2 Koppla bort enheten från strömkällan före rengöring. Håll luckan öppen efter att du tagit bort maten så att enheten kan svalna snabbare.
- 3 Använd tvål och vatten för att rengöra insidan av ugnen med en nylonborste.

RENGÖRA TILLBEHÖREN

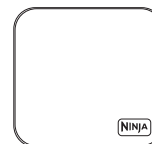
Röklåda

Ta bort röklådan och kassera allt innehåll på ett säkert sätt efter varje användning.

Rengöring av röklådan krävs inte efter varje användning. Använd en stålborste för att ta bort extra kreasot efter var 10:e användning.

OBS! Använd **INTE** flytande rengöringslösning på röklådan.

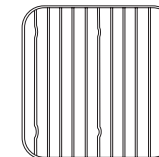
Skötsel av pizzastenen



- Tvätta **INTE** pizzastenen.
- Den kan spricka eller gå sönder om den kommer i kontakt med kallt vatten medan den är varm.
- Vatten kan stanna länge i stenen: om den blir blöt, låt den torka fullständigt innan den används igen.
- Tvål skadar den naturliga beläggningen och stannar kvar inuti stenen efter att den har torkat.
- Svarta fläckar är normala på pizzastenen.

- Räkna med att din pizzasten blir missfärgad med tiden – en kryddad sten är bra (som en gjutjärnspanna). Men om du vill rengöra den:
 - Låt den svalna helt.
 - Skrapa den lätt med ett redskap som inte är av metall för att ta bort eventuellt skräp som fastnat.
 - Torka sedan bort eventuella kvarvarande rester med en mjuk trasa.

Stekhylla/tillbehörsram

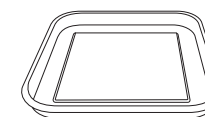


- 1 Låt ugnen svalna innan du tar bort hyllorna. Hyllorna kan diskas i diskmaskin.
- 2 Om du tvättar för hand, använd diskmedel, varmt vatten och den grova sidan av en svamp för att ta bort eventuell bränd mat.
- 3 Skölj hyllorna och handdukstorka.

Pro-Heat-bricka

Kan jag använda aluminiumfolie för att hålla plåten ren?

Folie kan användas på gourmetstek / när stekhyllan ligger i plåten. Detta gör det enkelt att rengöra. Vi rekommenderar inte att du använder folie för maxstekning eftersom ingredienserna måste ha kontakt med den uppvärmda plåten för bästa bränneffekt.



- 1 Låt Pro-Heat-brickan svalna. Placera **INTE** Pro-Heat-brickan i diskmaskinen.
- 2 Använd diskmedel, varmt vatten och den grova sidan av en svamp för att ta bort eventuell kvarvarande missfärgning. Använd **INTE** stålull eller andra slipande skrubbare eftersom det kan repa köksredskapet.
- 3 Skölj brickan och torka den med en handduk.

⚠ VARNING: Minska risken för elstötar och oavsiktlig påslagning genom att dra ut stickkontakten från eluttaget före felsökning.

• Min enhet går inte att slå på.

- 1 Kontrollera att jordfelsbrytaren (RCD) är helt ansluten och att återställningsknappen har tryckts in. Cirkeln ovanför RESET-knappen kommer att lysa i orange.
- 2 Se till att tryckknappen är vriden till läget ON (på) (linjen kommer att tryckas ned). Se till att ratten inte står i läge OFF (av).

Om din enhet inte slås på efter att du har utfört stegen ovan, kontakta kundtjänst på +44 0800 862 0453.

• "Add Food" (lägg i mat) visas på manöverpanelens display.

Enhetens förvärmning är klar och det är dags att lägga i maten.

• "E" visas på manöverpanelens display.

Enheten fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst på +44 0800 862 0453. För att vi enklare ska kunna hjälpa dig, registrera din produkt online på ninjakitchen.eu och ha produkten till hands när du ringer.

• "CLD" visas på kontrollpanelens display.

Cold Smoking (kallrökning) ska användas för att ge röksmak till livsmedel. Detta är inte avsett för matlagning. När det används på kött, kyckling eller fisk bör denna process alltid användas i samband med ett separat steg för att uppnå en säker innetemperatur. Se de lokala myndigheternas livsmedelsstandarder för rekommenderade temperaturer för säkra livsmedel.

• Ska jag lägga i maten före eller efter förvärmning?

För bästa resultat, låt enheten förvärmas innan ingredienserna tillsätts.

• Behöver jag fylla hela röklådan med pellets?

Ja, fyll alltid röklådan hela vägen upp. Vi har fulländad mängden pellets som behövs för varje rökning, oavsett funktion eller matmängd så kommer enheten att bränna igenom dem på lämpligt sätt.

• När trycker jag på Woodfire Flavour-knappen?

Tryck på Woodfire Flavour-knappen innan du trycker på start när du vill lägga till rök med funktionerna Dehydrate (torka), Hi/LO, Sear (bryna), Grill (grilla), Roast (steka), Bake (baka) och pizzafunktioner. Du behöver inte trycka på Woodfire Flavour-knappen när du använder funktionen Smoker (rök). Woodfire kan inte användas med WARM (varm).

• Varför slår det upp lågor ur pelletslådan?

Små lågor kan komma ut ur pelletslådan om grilllocket lyfts i blåsiga förhållanden.

• Var ska jag förvara mina pellets?

Förvara alltid pellets på ett torrt ställe. Eventuell fukt i pelletsen kan försämra antändningen och kvaliteten på röksmaken.

• Hur gör jag av med brända pellets efter en tillagningscykel?

Pellets kan fortsätta att brinna efter att tillagningsstiden är klar. Rör eller ta inte bort röklådan förrän grillen har slutat röka, pellets har brunnit ut helt och röklådan har svalnat. Ta sedan bort röklådan och kassera kylt asknehåll på ett säkert sätt.

• Kan jag använda oljor för att laga mat i min ugn vid höga temperaturer?

Använd rekommenderade fetter/oljor sparsamt. Använd endast "Ej rekommenderade fetter/oljor" när det anges i ett Ninja-recept (se "Bästa metoder vid matlagning över 260°C för godkända fetter/oljor" som ingår i paket).

• Hur undviker jag brand i min ugn vid tillagning av flera rätter vid höga temperaturer?

Kom ihåg att tömma fett/oljan från ugnspannan och förhindra spill. Se till att ugnspannan tvättas noggrant före varje användning. Därigenom hindras att fett bränns och avger rök.

• Hur undviker jag flammor när ugnen öppnas?

När du lagar mat vid höga värmtemperaturer, särskilt när du steker mat, öppna luckan långsamt och på armlängdsavstånd. Kom ihåg att tömma fett/oljan från bakplåten för att förhindra spill. Detta kommer att bidra till att förhindra rök och flammor.

• Varför tar förvärmningen så lång tid?

Förvärmningstiderna varierar beroende på funktion och enhetstemperatur.

SMOKER (rök), DEHYDRATE (torka), WARM (varm) Ingen förvärmning.

Om du lägger till Woodfire Flavour kommer antändningstiden att lägga till ytterligare 3-4 minuter.

Användning av enheten i dåligt väder med kraftigt regn kan orsaka längre förvärmningstider.

Om du använder en förlängningssladd, se till att den är lämplig för användning utomhus med utomhusapparater. Användning av felaktig sladd kan leda till att sladden överhettas, smälter och/eller spänningssfall.

Även om förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, kan du hoppa över den genom att trycka och hålla ned START/STOPP-knappen i tre sekunder. "ADD FOOD" (lägg i mat) blinkar på displayen. Öppna locket och lägg ingredienserna i enheten. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

• Kan jag stänga av Woodfire Flavour?

Om du tryckte på Woodfire Flavour och redan startat din tillagningsfunktion genom att trycka på START, kan du trycka på knappen för Woodfire Flavour igen för att stänga av den om tändningscykeln är mindre än 75 % klar (indikeras av förloppsindikatorn på skärmen). Om pellets har antänts helt och grillen har övergått till förvärmningscykeln (indikeras på displayen), kan du inte stänga av Woodfire Flavour.

• Kan jag lägga till mer pellets under en tillagningscykel?

När du använder funktionen SMOKER (rök) kan du lägga till fler pellets när den första satsen har bränts helt. Tryck och hålla knappen Woodfire Flavour nedtryckt i fyra sekunder för att tända en ny full låda med pellets. Om du kör på varandra följande rökningssessioner, rekommenderar vi att du fyller på röklådan med pelletsskopen när hälften av pelletsen har brunnit. Fyll **INTE** på mer än två gånger. Fyll **INTE** på pellets som brunnit igen.

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som konsument köper en produkt i Europa har du förmånen med lagliga rättigheter som gäller produktens kvalitet ("lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra fabriksgaranti på upp till två år. Denna garanti gäller endast för produkten om den är köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den 2-åriga garantin gäller i alla EU-länder.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti som är utfärdad av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och inte heller ditt avtal med återförsäljaren. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

A household kitchen appliance constitutes a En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya apparat ska fungera korrekt under lång tid. Den medföljande garantin återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din apparat tillhands:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall)
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto)

För registrering via internet, besök www.ninjakitchen.eu

VIKTIGT

- Garantin gäller för din produkt under två (2) år från och med inköpsdatumet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan uppvisa ett giltigt kvitto kan det ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar produkten på vår webbplats får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte av din produkt (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja® -bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av delar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationer eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

