

## NUR MIT NINJA® WOODFIRE PELLETS VERWENDEN

## 100% AUTHENTISCHE RAUCHIGE AROMEN

Ninja® Woodfire Pellets sind 100 % echte Hartholzpellets, die exklusiv für Ninja® Woodfire Produkte hergestellt werden. Im Gegensatz zu anderen Pellets werden sie nicht als Brennstoff verwendet – sie verleihen allem, was du zubereitest, ein authentisches Holzfeueraroma.

## NUR NINJA® WOODFIRE PELLETS SIND KOMPATIBEL MIT DEM NINJA® WOODFIRE PRO CONNECT ELEKTRISCHER OUTDOOR GRILL &amp; SMOKER

## 100 % ECHTES HOLZ – KEINE FÜLLSTOFFE

## PREMIUM-QUALITÄT FÜR BESTEN RAUCH

Jedes Pellet ist eine Kombination aus erstklassigen Harthölzern im perfekten Verhältnis für ein optimales Aroma.

Unsere Holzpellets verfügen über eine hohe Dichte und geringe Feuchtigkeit – die perfekte Kombination zum Smoken.

## GLEICHBLEIBENDES AROMA

Die Größe und die Form unserer Pellets sorgen für einen optimalen Luftstrom und ein gleichmäßiges Raucharoma.

## NINJA® – INTENSITÄT DES HOLZFEUER-AROMAS

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 negativ auf die Ergebnisse auswirken.

## MILD



## ALLZWECKMISCHUNG

AROMA: Ausgewogen, mild, aromatisch-süßlich  
ZUSAMMENSETZUNG: Kirsche, Ahorn, Eiche

Ganz gleich welche Mischung du wählst – unsere Pellets können mit allen Speisen verwendet werden:



## KRÄFTIG



## KRÄFTIGE MISCHUNG

AROMA: Kräftiges, klassisches BBQ-Aroma  
ZUSAMMENSETZUNG: Hickory, Kirsche, Ahorn, Eiche

DU FINDEST SIE AUF  
ninjakitchen.eu



## REINIGUNG

Der Grill muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Gerät und Zubehör vor der Reinigung immer abkühlen lassen.

- Lass das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor du das Gerät bewegst und Zubehörteile entfernst.
- Entferne nach jedem Gebrauch die Grillplatte und den Crisper Korb (falls verwendet) und reinige beides von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel. Entferne das integrierte Bratenthermometer (falls verwendet) und wische es mit einem feuchten Tuch ab. Hinweis: Das integrierte Bratenthermometer und die Halterung dürfen nur mit der Hand gewaschen werden und sollten niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Die Smoker-Box ist nach jedem Gebrauch herauszunehmen und der abgekühlte Inhalt auf sichere Weise zu entsorgen.

• Es ist nicht erforderlich, die Smoker-Box nach jedem Gebrauch zu reinigen. Nach jeweils 10 Anwendungen sind Ablagerungen mit einer Drahtbürste zu entfernen.

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

- Nimm vorsichtig die abgekühlte Fettauffangschale von der Rückseite des Geräts ab und entsorge das abgekühlte Fett auf sichere Weise. Wasche die Fettauffangschale in warmem Wasser mit Spülmittel.
- Wische die Innenseite des Deckels nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch ab, um keine unangenehmen Gerüche entstehen zu lassen.

**HINWEIS:** Weitere Hinweise zur Reinigung bitte der Gebrauchsanweisung entnehmen.

Bitte lies unbedingt die beiliegende Ninja®-Bedienungsanleitung durch, bevor du das Gerät verwendest.

## NINJA® WOODFIRE

Pro Connect  
XL Elektrischer  
Outdoor Grill & Smoker

**NINJA** DOWNLOADE DIE NINJA® PRO CONNECT APP UND  
ÜBERLÄSSE DAS KOCHEN IM FREIEN NICHT MEHR DEM ZUFALL

- 1 Lade die TestFlight-App herunter, indem Du die QR-Codes unten scannst, und lade dann die Ninja® Pro Connect-App herunter.



GET IT ON  
Google Play

Download on the  
App Store

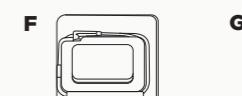
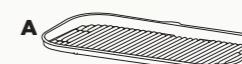
- 2 Öffne die App und folge den Anweisungen, um dein Smartphone mit dem Grill zu koppeln.

WICHTIG  
VOR DEM KOPPELN:

Vergissere dich, dass Bluetooth eingeschaltet ist und das Smartphone mit einem 2,4-GHz-WLAN-Netzwerk verbunden ist, nicht mit einem 5-GHz-Netzwerk. Weitere Informationen zu Netzwerkbändern findest du unter „Kopplung mit dem Grill nicht möglich“.

## IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

- A Grillplatte  
B Crisper Korb  
C Pelletbox  
D Fettauffangschale  
E Integriertes Bratenthermometer  
F Fach zur Aufbewahrung des Thermometer  
G Pelletschaufel  
H Innenschale für Fettauffangschale



Zubehör und Ersatzteile sind erhältlich unter auf ninjakitchen.eu oder durch Scannen des QR-Codes

KURZ-  
ANLEITUNG

## GRILL ZUSAMMENSETZEN

- 1 Stelle den Grill auf eine stabile, ebene Oberfläche im Freien.
- 2 Stecke den Netzstecker in eine Steckdose. Schalte die Steckdose ein. Teste den Schutzschalterstecker und setze ihn zurück. Schalte den Kippschalter auf der Rückseite des Geräts ein.
- 3 Bring die Grillplatte und die Fettauffangschale an. Wenn du die Heißluftbraten- oder die Dörrfunktion verwendest, setze den Crisper Korb oben auf die Grillplatte.

**BEI VERWENDUNG EINES VERLÄNGERUNGSKABELS:**  
Verwende nur für den Außenbereich zugelassene Verlängerungskabel.  
Der Einsatz von Kabeln mit einer Länge von mehr als 15 m wird nicht empfohlen.

## BEI VERWENDUNG DER NINJA® WOODFIRE AROMA TECHNOLOGIE:



- 1 Öffne die Smoke Box und vergewisere dich sicher, dass die herausnehmbare Pelletbox installiert ist.
- 2 Füll die Pelletschafel bis zum Rand mit Ninja® Woodfire Pellets.
- 3 Gib Pellets in die Smoke Box, bis sie voll ist.

## BEI VERWENDUNG DES SMART-BRATENTHERMOMETERS:

**SCHRITT 1**  
• Die Garfunktion wählen und die Taste „WOODFIRE FLAVOUR“ (Holzfeuer-Aroma) drücken, falls gewünscht.  
• Das Bratenthermometer in die obere Buchse mit der Aufschrift „I“ auf der linken Seite des Bedienfelds stecken.  
• Bei Verwendung des zweiten Bratenthermometers dieses in die untere Buchse mit der Bezeichnung „II“ einstecken.  
Um Dein Kocherlebnis zu verbessern, kannst Du ein zweites Thermometer kaufen, indem Du den QR-Code scannst oder ninjakitchen.de besuchst.

**SCANE UNTER**  
um ein zusätzliches SMART Thermometer zu kaufen



**SCHRITT 2**  
• Die Taste „Probe“ (Bratenthermometer) drücken. Das Symbol des Bratenthermometers 1 blinkt und zeigt damit an, dass das Bratenthermometer für die Programmierung bereit ist.  
• Den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um ein voreingestelltes Protein auszuwählen, oder manuell auswählen, um die Temperatur selbst einzustellen. Den Drehknopf drücken, um die Auswahl zu bestätigen.  
• Den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um eine Garstufe auszuwählen oder um die Temperatur manuell einzustellen. Zur Bestätigung drücken.  
• Bei Verwendung eines zweiten Bratenthermometer erneut die Taste „Probe“ (Bratenthermometer) drücken.  
Das Symbol des Bratenthermometers 2 blinkt. Die vorherigen Schritte wiederholen, um das zweite Bratenthermometer zu programmieren

**SCHRITT 3**  
• Die START/STOP-Taste drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

### WUSSTEST DU SCHON? FLEISCH GART WEITER, NACHDEM ES VOM GRILL GENOMMEN WURDE.

- Beim Restgaren gart das Essen aufgrund seiner Eigenwärme weiter, nachdem es von der Hitzequelle entfernt wurde.
- Nachdem du das Protein vom Grill genommen haben, läßt es es weitergaren und ruhen, bis es die endgültige InnenTemperatur erreicht hat (etwa 3-5 Minuten).

LEBENS-MITTEL-TYP:	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
Steaks Schweinekoteletts Lammkoteletts Hähnchenbrust Burger Lende Fischfilets	<ul style="list-style-type: none"> <li>Führe das Bratenthermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleischs ein.</li> <li>Stell sicher, dass das Bratenthermometer nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat.</li> <li>Stell dabei sicher, daß du die Spitze des Bratenthermometers direkt in die Mitte des Fleischs einführt, nicht in einem Winkel nach unten oder oben. <b>HINWEIS:</b> Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Die besten Ergebnisse erzielst du, wenn sich die Spitze des Bratenthermometers in der dicksten Stelle des Fleisches befindet.</li> </ul>		
Ganzes Hähnchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Bratenthermometer horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen (aber ohne diesen zu berühren).</li> <li>Stell sicher, dass die Spitze in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.</li> </ul>		

Das Bratenthermometer NICHT bei gefrorenem Fleisch oder bei Fleischstücken, die dünner als 1,5 cm sind, verwenden.

WEITERE ANWEISUNGEN ZUM BRATENTHERMOMETER FINDEST DU IN DER ANLEITUNG ODER IN DER NINJA® WOODFIRE PRO CONNECT APP.

## NUTZUNG DES BEDIENFELDS



### A EIN/AUSSCHALTEN

Den EIN-/AUS-Kippschalter auf der Rückseite des Geräts einschalten. Dann drücken, um das Gerät ein- bzw. auszuschalten.

### B MODUS

Drücken, um die Garfunktionen zu durchlaufen.

### C WOODFIRE FLAVOUR (HOLZFEUER-AROMA)

wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion Smoker verwendet wird. Die Taste drücken, um ein authentisches Raucharoma zu erzeugen, wenn du eine andere Garfunktion (außer REHEAT (Aufwärmen)) verwendest.

### D TEMP

Drücken, um die Gartemperatur mit dem Drehknopf einzustellen.

### E TIME (ZEIT)

Drücken, um die Garzeit mit dem Drehknopf einzustellen.

### F DREHKNOPF

Drehen, um die Gartemperatur/-zeit manuell einzustellen (oder um die voreingestellte Protein-/Garstufe für das Bratenthermometer zu wählen).

### G START/STOP

Drücken, um die ausgewählte Garfunktion zu starten oder zu stoppen. Drücken und 4 Sekunden lang halten, um das Vorheizen zu überspringen.

**HINWEIS:** Die besten Ergebnisse erzielst du wenn du den Grill vollständig vorheizen läßt.

### H BRATENTHERMOMETER

Die Taste drücken, um die Bratenthermometer auf eine voreingestellte Protein-/Garstufe zu programmieren oder um eine Temperatur manuell mit dem Drehknopf auszuwählen. Weitere Anweisungen zum Bratenthermometer findest du in der Anleitung oder in der Ninja® Pro Connect App.

## DIE VERSCHIEDENEN FUNKTIONEN

### GRILLEN



Grille große oder gefrorene Proteine mit geschlossenem Deckel und laß ihn für zartere oder magere Stücke offen.

### SMOKER



Erzeuge starke Raucharomen, während du langsam bei niedrigen Temperaturen garst, um große Fleischstücke zart zu machen.

### HEISSLUFT-FRITTIEREN



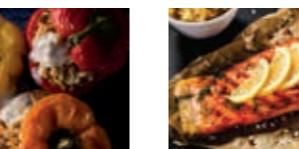
Frittiere Speisen knusprig mit wenig oder gar keinem Öl und höheren Gebläsegeschwindigkeiten.

### BACKEN



Backe Kuchen, Leckereien, Desserts und mehr mit niedrigeren Gebläsegeschwindigkeiten.

### BRATEN



Für zartes und saftiges Fleisch, geröstetes Gemüse und mehr.

### AUFWÄRMEN



Perfekt zum Aufwärmen von Resten.

### DEHYDRATE (DÖRREN)



Dörre Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

## NINJA® RINDFLEISCH-GARHILFE

Jeder hat eine andere Vorstellung von der idealen Garstufe. Diese Orientierungshilfe zeigt dir, was du von unseren voreingestellten Rindfleischgarstellungen erwarten kannst.



**HINWEIS:** Die Rindfleisch-Garhilfe basiert auf einem Lendensteak.  
Bei Verwendung anderer Fleischstücke und Größen kann das Ergebnis anders ausfallen.

Eine vollständige Bedienungsanleitung für das Bratenthermometer findest du in deinem Ninja® Pro Connect Handbuch.

## FEHLERMELDUNGEN UND SYMBOLE

### „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen)

• Das Gerät hat das Vorheizen beendet. Zutaten hinzufügen.

### „Shut Lid“ (Deckel schließen)

• Den Deckel schließen, damit die ausgewählte Funktion gestartet werden kann.

### „Add Grill“ (Grill hinzufügen)

• Die Grillplatte einsetzen, dann den Deckel schließen und die Start/Stop-Taste drücken, um zu beginnen.

### „CLD“ (Kaltträuchern)

• Kaltträuchern dient nur dazu, Raucharoma zu erzeugen – es ist nicht zum Garen gedacht. Weitere Informationen findest du auf Seite 38 der Anleitung.

### Was bedeutet OTA?

• Ein Update wird an deinen Grill geschickt. Während dieses Vorgangs den Netzstecker nicht aus der Steckdose ziehen. Vor der Verwendung warten, bis die OTA abgeschlossen ist.

### E“

• Das Gerät funktioniert nicht richtig. Kontaktiere den Kundenservice unter +49 0800 000 9063.



**WEISSES W-LAN-SYMBOL BLINKT**  
Kopplung wird durchgeführt.



**WEISSES W-LAN-SYMBOL**  
Dein Smartphone und der Grill sind erfolgreich gekoppelt.



**BLINKENDES ODER ROTES W-LAN-SYMBOL**  
Die Kopplung ist fehlgeschlagen. Versuche, Smartphone und Grill erneut zu koppeln.



**WEISSES BLUETOOTH-SYMBOL**  
Smartphone und Grill werden bei der ersten Verbindung erfolgreich über Bluetooth gekoppelt. Dieses Symbol verschwindet dann auf dem Grill, und die App zeigt den Status deiner Bluetooth-Verbindung an.

## KOPPLUNG MIT DEM GRILL NICHT MÖGLICH?

### 1 Stell sicher, daß dein Smartphone mit einem 2,4-GHz-WLAN-Netzwerk in Reichweite des Grills verbunden ist.

• Ein 5-GHz-Netzwerk oder ein Netzwerk außerhalb der Reichweite wird vom Grill nicht erkannt. Wie die meisten WLAN-fähigen Haushaltsgeräte lassen sich auch die Ninja® Connected Grills nur über 2,4-GHz-Netzwerke koppeln, die größere Entfernung als 5-GHz-Netzwerke abdecken.

• Wenn du sowohl 2,4-GHz- als auch 5-GHz-Netzwerkoptionen haben, stell sicher, dass die Namen der beiden Optionen nicht identisch sind, da dies zu Problemen bei der Kopplung führen kann. Wenn du deine 2,4-GHz- und 5-GHz-Netzwerke nicht voneinander trennen kannst, solltest du die Anschaffung eines preiswerten, speziellen 2,4-GHz-Routers für deinen Grill in Betracht ziehen.

• Wenn du nicht sicher bist, welche Frequenzbänder dein Netzwerk verwendet oder wie du diese identifizieren können, wende dich an deinen Internetdienstanbieter.

### 2 Starte dein Smartphone neu.

• Schalte dein Smartphone aus. Warte ein paar Minuten, schalte es dann wieder ein und verbinde es erneut mit dem WLAN.

### 3 Starte den Grill neu.

• Vergewissere dich, dass der Grill eingeschaltet ist. Drücke die Ein-/Ausschalttaste und schalte den Grill aus. Ziehe den Stecker des Grills aus der Steckdose, stecke ihn wieder ein und setze den Schutzschalter zurück. Schalte den Schalter auf der Rückseite des Grills ein und schalte es dann mit der Ein-/Ausschalttaste auf dem Bedienfeld ein.

### 4 Starte deinen Router neu.

• Ziehe das Kabel des Routers für 30 Sekunden aus der Steckdose und stecke es anschließend wieder ein. Warte einige Minuten, bis dein Router vollständig neu gestartet ist.