



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 varemærke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

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

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC 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

OG701EU_Series_IB_MP_221123_Mv1

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

OG701EU

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



GRACIAS

por comprar la Parrilla eléctrica 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

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	54
Conoce la Parrilla eléctrica de exterior Ninja® Woodfire	56
Botones de función	56
Botones de funcionamiento	56
Compartimento para pellet	57
Funciones de cocción	57
Smoker (Ahumar)	57
Grill (Cocinar a la Parrilla)	58
Air Fry (Freír Con Aire)	58
Roast (Asar)	59
Bake (Hornear)	59
Dehydrate (Deshidratar)	60
Reheat (Recalentar)	60
Limpieza de la Parrilla eléctrica de exterior Ninja® Woodfire	61
Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes	62
Registro del producto	64

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

POR FAVOR, LEER ATENTAMENTE ANTES DEL USO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠ 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:

- Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
- Este producto está destinado únicamente a uso doméstico al aire libre. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. Un uso indebido del producto puede ocasionar lesiones.
- NO** lo utilices en interiores. Esta parrilla 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.
- 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.
- SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo. **NO** lo utilices si no tiene instalados los mangos laterales.
- Para evitar que se produzcan daños materiales a causa de las llamas o el calor, debe dejarse una distancia mínima de 92 cm entre la parte trasera, los laterales y la parte superior del producto y las paredes, barandillas u otras estructuras combustibles.
- Asegúrate de que la superficie esté nivelada, sea estable y esté limpia y seca. **NO** coloques la parrilla cerca del borde de la superficie sobre la que se encuentra durante su funcionamiento.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen, limpien o realicen tareas de mantenimiento en el producto.
- 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.
- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud. **APTO PARA UTILIZARSE CON APARATOS DE EXTERIOR.** Hay disponibles cables de alimentación más largos o alargadores, que pueden utilizarse siempre que se extremen las precauciones durante su uso.
- Para evitar que se produzcan daños materiales o quemaduras a causa de las llamas o el calor, debe dejarse **EN TODO MOMENTO** una distancia mínima de seguridad de 30 cm con respecto al compartimento de pellet durante el ahumado. Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento de pellet si se levanta la tapa de la parrilla cuando haya viento.
- Para evitar quemaduras, usa **SIEMPRE** la pala para pellet cuando añadas el pellet al compartimento de ahumado. **NO** añadas el pellet con las manos.
- Para evitar quemaduras o daños materiales, asegúrate de que la tapa del compartimento de ahumado esté completamente cerrada, de manera que no puedan saltar chispas de su interior.
- El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. No toques ni retires el compartimento de ahumado hasta que la parrilla haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el compartimento de ahumado se haya enfriado.
- Para evitar lesiones y quemaduras, deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas en este o extraerlas, o almacenarlo.
- NO** llenes en exceso el compartimento de 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.
- NO** toques superficies calientes. Las superficies del producto se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, **SIEMPRE** utiliza manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el producto.
- NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta. La cesta alcanzará altas temperaturas durante el cocinado. Evita tocar el accesorio al extraerlo del producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Se recomienda el uso de utensilios de brazo largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- Asegúrate **SIEMPRE** de que la parrilla esté completamente fría antes de desenganchar y retirar las placas de cocción o moverlas para evitar quemaduras o lesiones.
- NO** uses el producto si no tiene instalada parrilla.
- 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.

- 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.
- NUNCA** utilices un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.
- NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- NO** coloques el producto sobre una superficie caliente ni permitas que el cable entre en contacto con ella.
- 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.
- Antes de colocar cualquier accesorio en el producto, asegúrate de que esté limpio y seco.
- NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 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.
- NO** coloques ningún objeto sobre el producto cuando la tapa esté cerrada durante el uso.
- Asegúrate de que la parrilla esté insertada correctamente y bloqueada de forma segura en su posición.
- NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- Algunos alimentos pueden hacer que salpique aceite o grasa. Ten cuidado al abrir la parrilla para evitar quemaduras.
- En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que del producto salga humo negro, desenchúfalo de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retira los accesorios de cocina.
- 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.
- Usa en tu producto **ÚNICAMENTE** pellet de madera apto para uso alimentario que sea original de Ninja.
- NUNCA** utilices pellet de combustible para calefacción, madera noble, carbón, combustibles líquidos ni cualquier otro material combustible en el ahumador.
- Mantén las manos y la cara lejos del compartimento de ahumado cuando el producto esté en uso y caliente.
- Ten **SIEMPRE** a mano un extintor adecuado para incendios eléctricos cuando el ahumador esté en funcionamiento.
- Almacena **SIEMPRE** el pellet de madera en un lugar seco, lejos de aparatos que emitan calor y de otros recipientes de combustible.
- Mantén tu parrilla limpia y no dejes que se acumule grasa o ceniza en el interior o sobre el compartimento de ahumado 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.
- Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- 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.
- NO** limpies este producto con agua pulverizada o similar.
- 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.
- Guárdalo bajo techo cuando no lo utilices y fuera del alcance de los niños.
- NO** dejes la parrilla sin tapar a la intemperie. Cubre **SIEMPRE** la parrilla cuando la guardes en el exterior.



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.

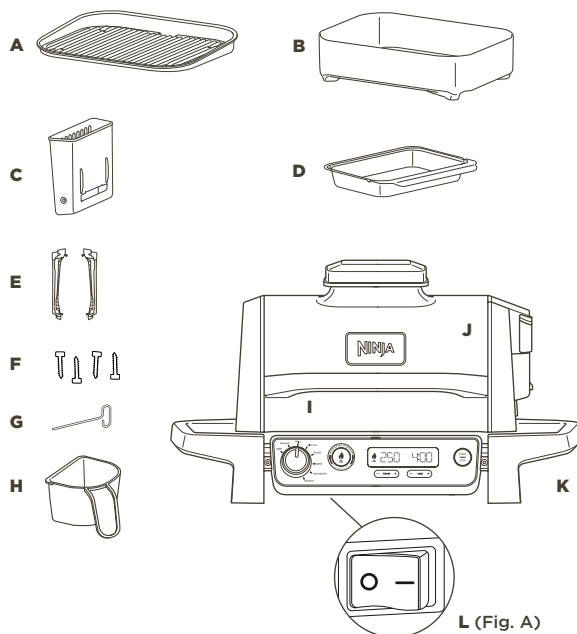


Resistente a las salpicaduras de agua desde cualquier dirección.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

- A Parrilla
- B Cesta para freír con aire
- C Compartimento para pellet
- D Bandeja para grasa
- E Mangos izquierdo y derecho
- F Cuatro tornillos de cabeza cilíndrica hexagonal de 3,5 mm x 16 mm (previamente instalados en los mangos)
- G Llave Allen
- H Cuchara para pellet
- I Unidad principal (no se muestra el cable)
- J Tapa
- K Panel de control
- L Interruptor ON/OFF (encendido/apagado)



Para pedir piezas y accesorios adicionales o de recambio, visita ninjakitchen.eu

ANTES DEL PRIMER USO

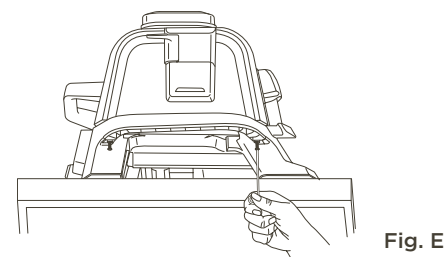
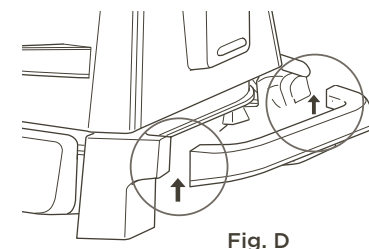
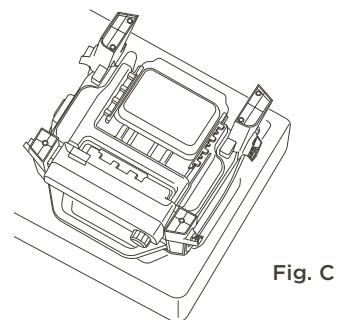
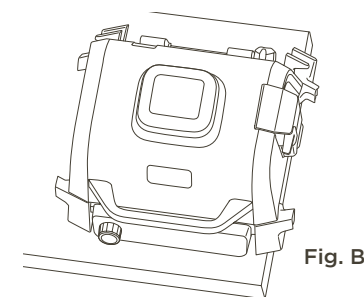
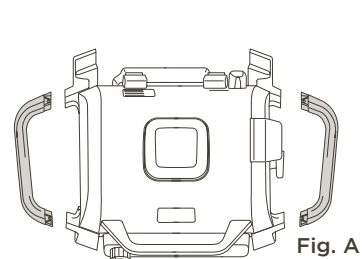
- 1 Retira del producto todo el material de embalaje y cinta adhesiva y deséchalos. Algunas pegatinas deben mantenerse permanentemente en la unidad; retira **SOLAMENTE** aquellas en las que se indique «peel here» (despegar por aquí).
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con 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 Lava la parrilla y la cesta para gratinar en agua tibia con jabón y, a continuación, enjuágalas y sécalas a conciencia. La parrilla, la cesta para gratinar y la unidad base **NO** son aptas para el lavavajillas. **NUNCA** laves la unidad principal en el lavavajillas.
NOTA: El revestimiento de la base que se encuentra debajo del elemento calefactor inferior puede estar algo decolorado. Esto se debe a nuestro proceso habitual de fabricación. La unidad no ha sido utilizada previamente.
- 4 **NO** utilices cepillos o esponjas abrasivos en las superficies de cocción, puesto que dañan el revestimiento.
- 5 Enchúfalo en una toma de corriente y pon el interruptor situado debajo de la parte izquierda del panel de control en la posición ON (encendido). (Consulta la Fig. A más arriba).
- 6 Para apagar el producto, asegúrate de que el selector esté en la posición de apagado y que el interruptor de pulsado esté en la posición OFF (apagado).

Recomendamos colocar todos los accesorios dentro de la parrilla y ponerla en funcionamiento en el modo GRILL (parrilla) a temperatura alta durante 20 minutos sin añadir comida. Esto sirve para eliminar cualquier residuo. Es totalmente seguro y no afecta al rendimiento de la parrilla.

ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

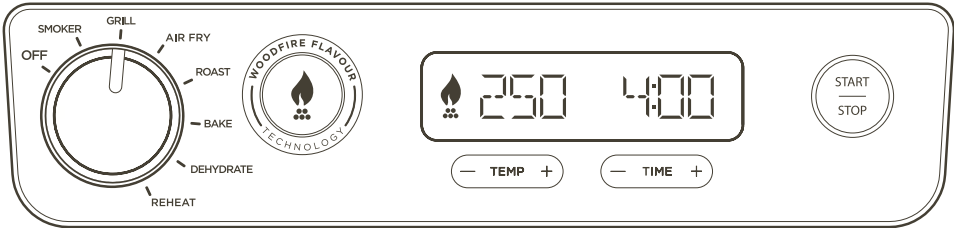
INSTALACIÓN DE LOS MANGOS

- 1 Asegúrate de colocar el mango correcto en el lado derecho o izquierdo. (Consulta la Fig. A y fíjate en que los mangos tienen unas pegatinas en la parte inferior de los mismos con una L [izquierda] y una R [derecha]). Hay una llave Allen pegada al mango izquierdo (consulta la Fig. A).
- 2 Coloca la parrilla en el borde de una mesa (Fig. B) O, si la tapa aún está sellada con cinta adhesiva, colócala cuidadosamente boca abajo sujetando la unidad por los laterales y manteniendo la tapa cerrada. Si ya habías retirado la cinta adhesiva, extrae todos los accesorios del interior y, sujetando la unidad por los laterales y manteniendo la tapa cerrada, coloca la parrilla sobre la bandeja superior para proteger la unidad (Fig. C).
- 3 Alinea cada una de los mangos con sus correspondientes pestañas en la base y, a continuación, presiónalos para que encajen en su sitio (Fig. D). Utiliza la llave Allen que se incluye para apretar los dos tornillos previamente instalados en cada uno de los mangos (Fig. E).



CABLE ALARGADOR

- 1 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.



BOTONES DE FUNCIÓN

Hay dos maneras de conseguir los auténticos sabores ahumados de las barbacoas:

- 1. El programa **SMOKER** (ahumar) para cocinar durante periodos de tiempo más largos y así obtener un sabor más intenso y un resultado más tierno.
- 2. El botón **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para un sabor a leña) para añadir una rápida explosión de sabor a leña cuando uses cualquiera de las demás funciones.

SMOKER (AHUMAR): consigue sabores profundos y ahumados al tiempo que cocinas a fuego lento para ablandar grandes cortes de carne.

GRILL (COCINAR A LA PARRILLA): cocción con tapa cerrada para calentar por arriba y por abajo. Es la mejor opción para cocinar a la parrilla cortes de carne grandes o gruesos o alimentos congelados, o para un sellado general de los alimentos. Abre la tapa cuando cocines a la parrilla alimentos delicados o carnes magras para lograr texturas a la brasa sin que se cocinen demasiado.

AIR FRY (FREIR CON AIRE): logra resultados crujientes usando poco o nada de aceite y empleando velocidades del ventilador más altas.

ROAST (ASAR): macera carnes, asa verduras y mucho más.

BAKE (HORNEAR): haz pan, pasteles y mucho más empleando velocidades del ventilador más bajas.

DEHYDRATE (DESHIDRATAR): perfecta para hacer frutas, verduras o cecina deshidratadas.

REHEAT (RECALENTAR): ideal para recalentar las sobras y no desperdiciar nada.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECNOLOGIA PARA UN SABOR A LEÑA): pulsa este botón para añadir un sabor a leña a tus comidas después de seleccionar una de estas funciones de cocción: Grill (cocinar a la parrilla), Air Fry (freír con aire), Bake (hornear), Roast (asar) o Dehydrate (deshidratar). Cuando lo pulses, se iluminará el icono de la llama en la pantalla.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

SELECTOR: para encender el producto y seleccionar una función de cocción, gira el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar la función que desees. Para apagarlo, gira el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta situarlo en la posición de **OFF** (apagado).

La pantalla se iluminará cuando hayas encendido el producto.

TEMP (temperatura): se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones - y + situados junto a la palabra TEMP (temperatura).

TIME (tiempo): para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones - y + situados junto a la palabra TIME (tiempo).

START/STOP (iniciar/detener): pulsa este botón para iniciar o detener la función de cocción seleccionada o mantenerlo pulsado durante 3 segundos para omitir el precalentamiento.

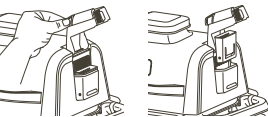
PRECALENTAR PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

Para obtener los mejores resultados de cocción, deja que la unidad se precaliente completamente antes de añadir alimentos. Añadir alimentos antes de que se complete el precalentamiento puede provocar una cocción excesiva, humo y más tiempo de precalentamiento.

Después de seleccionar una función y ajustar el tiempo y la temperatura, pulsa **START** (iniciar) para que el producto comience de forma automática el precalentamiento (excepto si estás usando la función Smoker [ahumar] o las funciones Reheat/Dehydrate [recalentar/deshidratar]), pero no actives Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña).

COMPARTIMENTO PARA PELLET

El compartimento de ahumado viene completamente instalado en el producto y se encuentra en el lado derecho de la tapa. Asegúrate siempre de que el compartimento de ahumado extraíble esté en su sitio antes de añadir el pellet. Antes de proceder, lee todas las advertencias.



Cómo se instala el compartimento de ahumado:

Debes mantener abierto el compartimento de ahumado sujetando con una mano su tapa y luego introducir el compartimento de ahumado extraíble hasta que quede en su sitio.



Cómo se añade el pellet Ninja Woodfire:

Llena hasta arriba la pala para pellet y nivélala para evitar que se derrame. Mantén la tapa del compartimento de ahumado abierta mientras viertes el pellet en este hasta llenarlo hasta arriba; a continuación, cierra la tapa del compartimento. Asegúrate de que la tapa esté bien cerrada antes de iniciar la cocción.

Para obtener los mejores resultados, rendimiento y sabor, usa únicamente pellet Ninja Woodfire.



Cómo se retira el compartimento de ahumado y cómo se limpia:

Para evitar quemaduras, deja que el pellet se consuma del todo y que el compartimento de ahumado se enfríe por completo. Después, retira el compartimento y desecha todo el contenido de forma segura.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Enchufa el producto y pon el interruptor situado debajo de la parte izquierda del panel de control en la posición ON (encendido).

IMPORTANTE: Lee todas las instrucciones de seguridad importantes antes de utilizar el producto.

Smoker (Ahumar)

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 120 °C.

- 1 Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- 2 Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.
- 3 Instala la bandeja recoge grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4 Levanta la tapa del compartimento de ahumado y llénalo hasta arriba de pellet sirviéndote de la pala para pellet. A continuación, cierra la tapa. **NO** debe desbordarse el compartimento de ahumado.
- 5 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cierra la tapa.
- 6 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición **OFF** (apagado) hasta la función **SMOKER** (ahumar).

- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa los botones - y + situados junto a la palabra **TEMP** (temperatura) para seleccionar la temperatura en incrementos de 10 °C entre 120 °C y 210 °C.
- 8 Usa los botones - y + junto a la palabra **TIME** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto entre 1 minuto y 30 minutos, y en incrementos de 15 minutos entre 30 minutos y 12 horas.
- 9 Pulsa **START** (iniciar) para dar comienzo al cocinado. En la función Smoker (ahumar) no hay tiempo de precalentamiento.
- 10 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y se iluminará el mensaje «END» (fin) en la pantalla.
- 11 Retira los alimentos de la parrilla.

FUNCIONES DE COCCIÓN (CONTINUACIÓN)

IMPORTANTE: Lee todas las instrucciones de seguridad importantes antes de utilizar el producto.

Grill (Cocinar a la Parrilla)

NOTA: La temperatura viene preestablecida en HI (alta).

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.
- Instala la bandeja recoge grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
-  Si tienes previsto emplear Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del compartimento de ahumado y, sirviéndote de la pala para pellet, llénalo hasta arriba de pellet. A continuación, cierra la tapa. **NO** debe desbordarse el compartimento de ahumado.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición **OFF** (apagado) hasta la función **GRILL** (cocinar a la parrilla).
-  Para añadir el sabor a leña, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR** Technology (tecnología para un sabor a leña).
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa los botones - y + situados junto a la palabra **TEMP** (temperatura) para seleccionar una temperatura entre LO (baja) y HI (alta).
- Usa los botones - y + junto a la palabra **TIME** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 1 hora.
- Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si empleas Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), el pellet primero pasará por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).

NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón **START/STOP (iniciar/detener)** durante 4 segundos. El mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Ve al paso 11 para más instrucciones.

- Quando el precalentamiento haya concluido, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- Quando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje «**DONE**» (listo) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la parrilla.

Air Fry (Freír Con Aire)

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 200 °C.

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.
- Coloca la cesta para gratinar sobre la parrilla de manera que las patas de la cesta encajen en las hendiduras de la superficie de la parrilla.
- Instala la bandeja recoge grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
-  Si tienes previsto añadir un sabor a leña, levanta la tapa del compartimento de ahumado y, sirviéndote de la pala para pellet, llénalo hasta arriba de pellet. A continuación, cierra la tapa. **NO** debe desbordarse el compartimento de ahumado.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición **OFF** (apagado) hasta la función **Air Fry** (freír con aire).
-  Para añadir el sabor a leña, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR** Technology (tecnología para un sabor a leña).
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa los botones - y + situados junto a la palabra **TEMP** (temperatura) para seleccionar la temperatura en incrementos de 10 °C entre 150 °C y 240 °C.
- Usa los botones - y + junto a la palabra **TIME** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 1 hora.
- Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si empleas Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), el pellet primero pasará por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).

NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón **START/STOP (iniciar/detener)** durante 4 segundos. El mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para gratinar. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Ve al paso 12 para obtener más instrucciones.

- Quando el precalentamiento haya concluido, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- Quando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**END**» (fin) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la cesta para gratinar.

IMPORTANTE: Lee todas las instrucciones de seguridad importantes antes de utilizar el producto.

Roast (Asar)

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 180 °C.

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.
- Instala la bandeja recoge grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
-  Si tienes previsto añadir sabor a leña, levanta la tapa del compartimento de ahumado y, sirviéndote de la pala para pellet, llénalo hasta arriba de pellets. A continuación, cierra la tapa. **NO** debe desbordarse el compartimento de ahumado.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición **OFF** (apagado) hasta la función **ROAST** (asar).
-  Para añadir el sabor a leña, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR** Technology (tecnología para un sabor a leña).
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa los botones - y + situados junto a la palabra **TEMP** (temperatura) para seleccionar la temperatura en incrementos de 10 °C entre 160 °C y 220 °C.
- Usa los botones - y + junto a la palabra **TIME** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto entre 1 minuto y 1 hora, y en incrementos de 5 minutos entre 1 hora y 2 horas.
- Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si empleas Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), el pellet primero pasará por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).
- Quando el precalentamiento haya concluido, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón **START/STOP (iniciar/detener)** durante 4 segundos. El mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para gratinar. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Ve al paso 12 para obtener más instrucciones.

- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- Quando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**END**» (fin) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la parrilla.

Bake (Hornear)

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 160 °C.

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.
- Instala la bandeja recoge grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
-  Si tienes previsto añadir sabor a leña, levanta la tapa del compartimento de ahumado y llénalo hasta arriba de pellet. A continuación, cierra la tapa. **NO** debe desbordarse el compartimento de ahumado.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición **OFF** (apagado) hasta la función **BAKE** (hornear).
-  Para añadir el sabor a leña, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR** Technology (tecnología para un sabor a leña).
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa los botones - y + situados junto a la palabra **TEMP** (temperatura) para seleccionar la temperatura en incrementos de 10 °C entre 120 °C y 210 °C.
- Usa los botones - y + junto a la palabra **TIME** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto entre 1 minuto y 1 hora, y en incrementos de 5 minutos entre 1 hora y 4 horas.
- Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si empleas Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), el pellet primero pasará por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).
- Quando el precalentamiento haya concluido, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón **START/STOP (iniciar/detener)** durante 4 segundos. El mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para gratinar. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Ve al paso 12 para obtener más instrucciones.

- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla o coloca un molde para hornear sobre la placa. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- Quando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**END**» (fin) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la parrilla.

NOTA: Cuando emplees la función de hornear, asegúrate de usar el accesorio adecuado. En el caso de ingredientes húmedos o que lleven rebosado líquido, utiliza una fuente para hornear. En el caso de ingredientes secos como pan, pastelitos o galletas, utiliza la cesta para gratinar.

FUNCIONES DE COCCIÓN (CONTINUACIÓN)

IMPORTANTE: Lee todas las instrucciones de seguridad importantes antes de utilizar el producto.

Dehydrate (Deshidratar)

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 60 °C.

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma plana sobre el elemento calefactor hasta que quede en su sitio.
- Instala la bandeja recoge grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cierra la tapa. No hay tiempo de precalentamiento.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición **OFF** (apagado) hasta la función **DEHYDRATE (deshidratar)**.
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa los botones - y + situados junto a la palabra **TEMP** (temperatura) para seleccionar la temperatura en incrementos de 10 °C entre 40 °C y 90 °C.
- Usa los botones - y + junto a la palabra **TIME** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto entre 1 minuto y 30 minutos, y en incrementos de 15 minutos entre 30 minutos y 12 horas.
- Pulsa **START** (iniciar) para dar comienzo al cocinado.
- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**END**» (fin) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la parrilla.

USO DE WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECNOLOGÍA PARA UN SABOR A LEÑA) CON LA FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

- Para añadir sabor a leña, después del paso 3, levanta la tapa del compartimento de ahumado y llénalo hasta arriba de pellet. A continuación, cierra la tapa. **NO** debe desbordarse el compartimento de ahumado.
- Omite el paso 4 y sigue las instrucciones de los pasos 5 a 7 para saber cómo programarlo. * Pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR** después de seleccionar **DEHYDRATE** (deshidratar) en el paso 4.
- Después del paso 7, pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. El pellet primero pasará por un ciclo de ignición o encendido («IGN»).
- Cuando el precalentamiento haya concluido, el producto emitirá un pitido y «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**END**» (fin) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la parrilla.

Reheat (Recalentar)

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 170 °C.

- Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- Si es necesario, coloca la cesta para gratinar sobre la parrilla de manera que las patas de la cesta encajen en las hendiduras de la superficie de la parrilla. Agrega los ingredientes y luego cierra la tapa.
- Instala la bandeja recoge grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y gira el selector en el sentido de las agujas del reloj desde la posición **OFF** (apagado) hasta la función **REHEAT (recalentar)**.
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa los botones - y + situados junto a la palabra **TEMP** (temperatura) para seleccionar la temperatura en incrementos de 10 °C entre 130 °C y 210 °C.
- Usa los botones - y + junto a la palabra **TIME** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 1 hora.
- Pulsa **START** (iniciar) para dar comienzo al cocinado (el producto no se precalienta en el modo de recalentamiento).
- Empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y el mensaje «**END**» (fin) aparecerá en la pantalla.
- Retira los alimentos de la parrilla.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA ELÉCTRICA DE EXTERIOR NINJA WOODFIRE

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Deja **SIEMPRE** que el producto y los accesorios se enfrien antes de limpiarlos.

- Desenchufa el producto antes de proceder a la limpieza. Mantén la tapa abierta después de retirar los alimentos para que el producto se enfríe más rápidamente.
- Retira el compartimento de ahumado y desecha de forma segura, y una vez esté fría, la ceniza que contiene después de cada uso.
- La pala para pellet se puede lavar en el lavavajillas. La parrilla, la cesta para gratinar, la bandeja recoge grasa y el compartimento de ahumado **NO** son aptos para el lavavajillas.
- Cuando esté fría, retira con cuidado la bandeja recoge grasa de la parte trasera del producto. Desecha la grasa que contenga la bandeja de forma segura y lávala a mano en agua tibia y jabón.

NOTA: **NO** uses una solución de limpieza líquida en el compartimento de ahumado.

- No es necesario limpiar el compartimento de ahumado. Aunque si en algún momento quieres hacerlo, puedes usar un cepillo de alambre para eliminar la creosota sobrante.
- Si hay restos de comida o grasa pegados en la parrilla o en cualquier otra pieza extraíble, déjalos a remojo con agua tibia y jabón antes de limpiarlos.
- Retira la parrilla antiadherente y la cesta para gratinar (si se ha utilizado) después de cada uso y lávalas a mano con agua tibia y jabón.

NOTA: **NUNCA** utilices limpiadores ni herramientas abrasivos. **NUNCA** sumerjas la unidad en agua o en cualquier otro líquido. **NO** la laves en el lavavajillas.

- Cuando apiles los accesorios con revestimiento para guardarlos, coloca un papel absorbente o un paño entre cada uno de ellos para proteger la superficie de cocinado.

LIMPIEZA DE LA TAPA

- La tapa interior debe limpiarse con una toalla o paño húmedo después de cada uso para desodorizar el producto y eliminar la grasa.
- Limpia suavemente el interior de la tapa con un paño húmedo.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y la puesta en marcha accidental de la unidad, apágala y desenchúfala antes de solucionar cualquier fallo.

- **Aparece «Add Grill» (añadir parrilla) en la pantalla del panel de control.**
Debes instalar la parrilla. Una vez instalada, cierra la tapa y pulsa el botón START (iniciar) para dar comienzo al cocinado.
- **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 «Shut Lid» (cerrar la tapa) en la pantalla del panel de control.**
La tapa está abierta y tiene que cerrarse para que la función seleccionada dé comienzo.
- **Aparece «E» en la pantalla del panel de control.**
El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 0900 839 453 Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en ninjakitchen.eu/registerguarantee y ten el producto a mano cuando llames.
- **¿Qué debo hacer si no se enciende mi parrilla?**
 - 1 Comprueba que el interruptor diferencial (ID) está bien enchufado y que se haya pulsado el botón de reinicio.
 - 2 Verifica que el interruptor de pulsado esté en la posición ON (encendido).
 - 3 Asegúrate de que el selector no esté en la posición OFF (apagado).

Si el producto no se enciende después de seguir los pasos anteriores, ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 0900 839 453
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**
Para tener los mejores resultados, deja que la unidad se precaliente antes de agregar los ingredientes.
- **¿Se debe llenar todo el compartimento de ahumado con pellet?**
Sí, llena siempre el compartimento de ahumado 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 parrilla los quemará adecuadamente.
- **¿Cuándo se debe pulsar el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña)?**
Pulsa este botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) antes de pulsar el botón de inicio cuando quieras añadir un sabor ahumado a la comida y estés empleando las funciones Grill (cocinar a la parrilla), Air Fry (freír con aire), Roast (asar), Bake (hornear) o Dehydrate (deshidratar). No es necesario pulsar el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) con la función Smoker (ahumar). No te aconsejamos que uses esta tecnología con la función Reheat (recalentar), puesto que la comida ya tiene sabor.
- **¿Por qué saltan chispas del compartimento de pellet?**
Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento de pellet si se levanta la tapa de la parrilla cuando haya 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 del humo.
- **¿Se debe usar alguna clase de aceite o sprays antiadherentes al ahumar?**
No, no recomendamos el uso de aceites o sprays antiadherentes al ahumar ya que el humo no se adhiere tan bien a los alimentos.
- **¿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 compartimento de ahumado hasta que la parrilla haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el compartimento de ahumado se haya enfriado. Retira luego el compartimento de ahumado y desecha de forma segura, y una vez esté fría, la ceniza que contiene.
- **¿Por qué el precalentamiento tarda tanto?**
Los tiempos de precalentamiento pueden variar según la función que se esté utilizando y la temperatura de la parrilla.
Función GRILL (cocinar a la parrilla): temperatura HI (alta) aproximadamente 8-12 min | MED (media) 6-11 min | LO (baja) 5-9 min.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

⚠ ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y la puesta en marcha accidental de la unidad, apágala y desenchúfala antes de solucionar cualquier fallo.

Funciones AIR FRY (freír con aire), BAKE (hornear) y ROAST (asar): 3 minutos.

SMOKER (ahumar), DEHYDRATE (deshidratar) y REHEAT (recalentar): no hay tiempo de precalentamiento.

Si se añade el sabor a leña mediante el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), el tiempo de ignición supondrá que el precalentamiento dure entre 2 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.

- **¿Se puede desactivar Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña)?**
Si has pulsado el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un 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 Technology 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 parrilla ha pasado al ciclo de precalentamiento (se indica en la pantalla), no podrás desactivar Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña).
- **¿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 pellets. Mantén pulsado el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) durante 4 segundos para que se prenda el nuevo acopio de pellet del compartimento. Si usas la función de ahumado de forma consecutiva con distintos alimentos, te aconsejamos rellenar el compartimento de ahumado con la pala para pellet cuando se haya quemado la mitad. **NO** lo rellenes más de 2 veces. **NO** vuelvas a prender el mismo pellet.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Cuando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los “Productos”) que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de dos años. Esta garantía solo resulta aplicable a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE y en el Reino Unido en el supuesto que dejase de pertenecer a la UE durante el periodo de garantía.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja*

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo aparato debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

Nuestro servicio de asistencia telefónica (0900 839 453) está operativo de lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. La llamada le permitirá ponerse en contacto directo con un representante de Ninja. También puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, le informamos de que necesitará los siguientes datos de su máquina:

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La garantía cubre el Producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada 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 registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite www.ninjakitchen.eu.

REGISTRO DEL PRODUCTO

¿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 de su 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 sus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja® suministrado con el aparato.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con las 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 personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que usted pueda demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace 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. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

Recuerde que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, sus derechos legales no se verán afectados.

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.