

# NINJA®

## WOODFIRE

**PRO XL** Electric BBQ Grill  
& Smoker

with Smart Cook System

# OG850EU

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



ninjakitchen.eu

# GRACIAS

por comprar la Parrilla eléctrica de exterior Ninja® Woodfire



## REGISTRA TU COMPRA

 [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://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: 1700 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

<b>Instrucciones de seguridad importantes</b> .....	<b>58</b>
<b>Piezas y accesorios</b> .....	<b>60</b>
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>60</b>
Dónde colocar la parrilla .....	61
Utilización en todo tipo de clima .....	61
Cable Alargador .....	61
Encender la parrilla .....	61
Compartimento para pellet extraíble .....	62
Limpieza de la parrilla .....	62
<b>Información sobre el panel de control</b> .....	<b>63</b>
Botones de función .....	63
Botones de funcionamiento .....	63
<b>Uso del termómetro</b> .....	<b>64</b>
Cómo colocar correctamente el termómetro .....	66
<b>Funciones de cocción</b> .....	<b>67</b>
Smoker (Ahumar) .....	67
Grill (Cocinar a la Parrilla) .....	67
Air Fry (Freír Con Aire) .....	68
Roast (Asar) .....	68
<b>Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes</b> ...	<b>69</b>
<b>Accesorios para comprar</b> .....	<b>71</b>
<b>Registro del producto</b> .....	<b>72</b>

# 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.

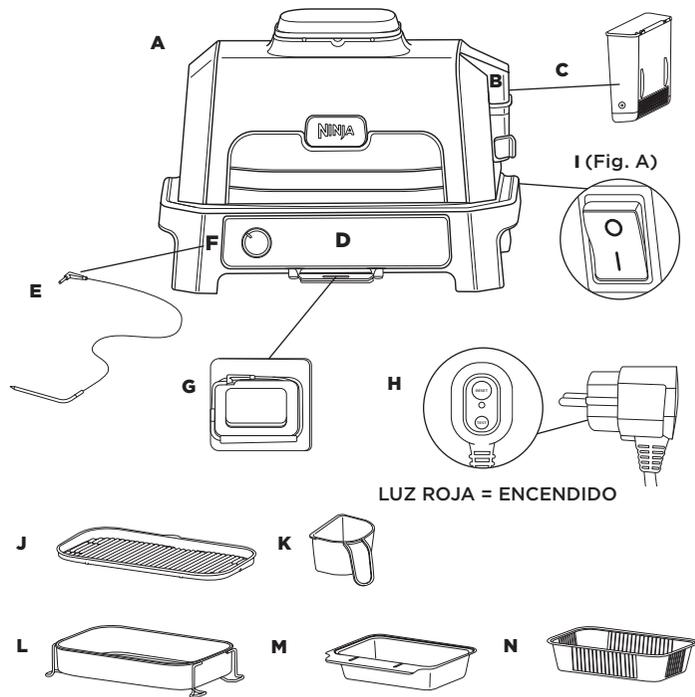


Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

## PIEZAS Y ACCESORIOS

- A Unidad principal
- B Ahumador integrado
- C Compartimento para pellet
- D Panel de control
- E Termómetro integrado
- F Enchufe del termómetro
- G Almacenamiento del termómetro integrado. Deslízalo para acceder al termómetro.
- H Cable y enchufe RCD
- I Interruptor de encendido/apagado
- J Parrilla
- K Cuchara para pellet
- L Cesta para freír con aire
- M Bandeja para grasa
- N Bandeja desechable para la bandeja para grasa



LUZ ROJA = ENCENDIDO

To order replacement or additional parts and accessories, visit [ninjakitchen.eu](http://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.

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.

**Continúa siguiendo las instrucciones de la página 61 y 62 antes de intentar hacer esto.**

## ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

### Dónde colocar la parrilla

Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada. Es importante que pueda soportar el peso y el tamaño de la unidad. La parte inferior se mantiene fría, por lo que puedes colocar la unidad sobre cualquier superficie. Coloca la unidad al menos a 90 cm (3 pies) de las paredes o de cualquier cosa situada por encima de la cabeza ya que el producto se calienta y desprende humo.



### Uso en todo tipo de clima

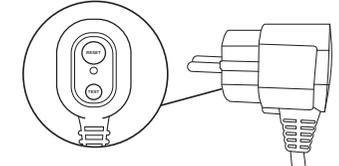
Esta parrilla se puede utilizar en todo tipo de clima. La unidad principal tiene la clasificación IPX4 y el enchufe, IP66. El enchufe RCD proporciona protección adicional y está diseñado para que el diferencial del enchufe salte en caso de que se produzca algún problema en el circuito. Cuando no utilices 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

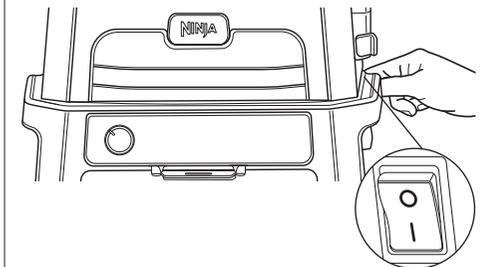
- 1 Enchufa el RCD a la toma de corriente. Enciende la toma de corriente.
- 2 Pulsa el botón de reinicio RESET del RCD. La luz situada debajo del botón de reinicio se debería iluminar en rojo. De lo contrario, prueba en otra toma de corriente. Nota: Puede que resulte difícil ver la luz si está expuesta 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.

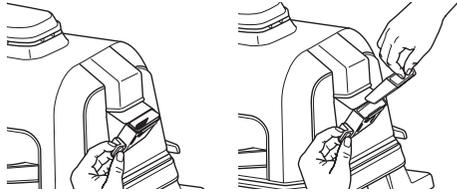
## ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

### 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:

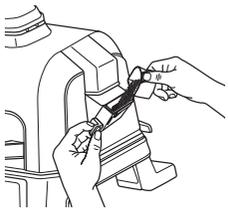
Debes mantener abierto el compartimento de ahumado sujetando con una mano su tapa y luego introducir el compartimento de ahumado extraíble hasta que quede en su sitio.



### Cómo se añade el pellet Ninja® Woodfire:

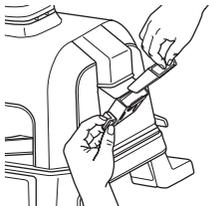
Llena hasta arriba la pala para pellet y nivélala para evitar que se derrame. Mantén la tapa del compartimento de ahumado abierta mientras viertes el pellet en este hasta llenarlo hasta arriba; a continuación, cierra la tapa del compartimento. Asegúrate de que la tapa esté bien cerrada antes de iniciar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



### LIMPIEZA DE LA PARRILLA

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Deja SIEMPRE que el producto y los accesorios se enfríen 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 este fría,
- No es necesario limpiar el ahumador después de cada uso. Te aconsejamos usar un cepillo de alambre para eliminar la creosota sobrante tras cada 10 usos.

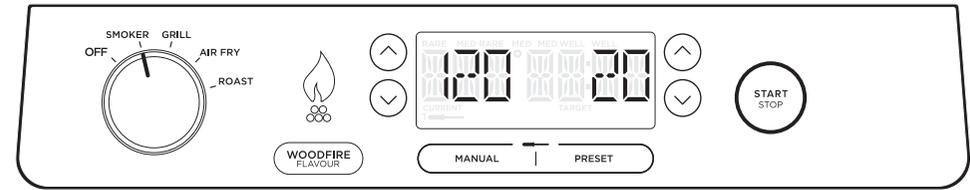
**NOTA: NO** uses una solución de limpieza líquida en el compartimento de ahumado.

- 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. NO laves el termómetro en el lavavajillas.
- El termómetro integrado y el soporte solo se pueden lavar a mano. NO sumerjas ninguna parte del termómetro en agua o en cualquier otro líquido. Recomendamos limpiarlo solamente con un paño húmedo.
- Cuando este 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.
- La tapa interior debe limpiarse con una toalla o paño húmedo después de cada uso para desodorizar el producto y eliminar la grasa.
- 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.

## CONOCE LA PARRILLA ELÉCTRICA DE EXTERIOR NINJA WOODFIRE



### 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.

**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (TECNOLOGÍA 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 mantenlo 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).

## USO DEL TERMÓMETRO

**IMPORTANTE: NO** pongas las manos cerca del cable del termómetro integrado cuando lo estés usando para evitar quemaduras.

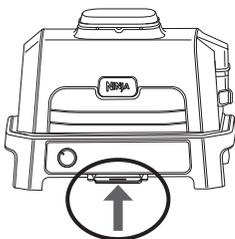
### Antes del primer uso

Asegúrate de que el enchufe del termómetro está libre de residuos y de que el cable no tiene nudos antes de enchufarlo a la toma.



La toma del termómetro está situada a la izquierda del selector. Levanta la cubierta protectora para acceder a ella.

- Desliza el compartimento del termómetro situado debajo del panel de control hacia fuera y desenrolla el cable del compartimento para extraer el termómetro.



- Conecta el termómetro a la toma situada en el lado izquierdo de la unidad. Empújalo firmemente hasta que no puedas introducirlo más en el conector. Vuelve a deslizar el compartimento de almacenamiento para cerrarlo.
- Una vez introducido el termómetro, selecciona la función de cocción y la temperatura de cocción deseadas.

**NOTA:** No es necesario seleccionar un tiempo de cocción, ya que la parrilla apagará el elemento calefactor automáticamente y te avisará cuando la comida se haya cocinado completamente.

- Si estás utilizando las funciones predefinidas, pulsa PRESET (predefinido) y Usa las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo de comida deseada y las flechas a la izquierda para ajustar el resultado interno de su comida (de poco a muy hecho).

**NOTA:** ¿Cocinar diferentes carnes o las mismas con un resultado diferente? Consulta la siguiente página para obtener más información sobre programación.

**NOTA:** En el modo de cocción a presión, los únicos ajustes predeterminados son "Well" (bien hecho) y "Shred" (triturar). Utiliza las flechas de la izquierda para cambiar entre estos dos ajustes.

Si utilizas la función manual, pulsa MANUAL y utiliza las temperaturas de cocción internas recomendadas a continuación para las funciones que no sean de Pressure Cook (cocción a presión).

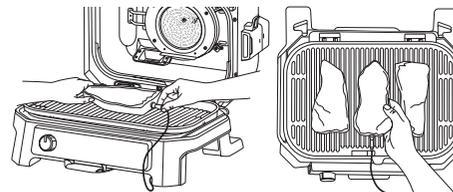
TIPO DE ALIMENTO:	AJUSTAR EL RESULTADO A:
<b>Pescado</b>	Medium rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (60 °C)
	Well Done (muy hecho) (65 °C)
<b>Pollo/Pavo</b>	Well Done (muy hecho) (75 °C)
	Shred (Triturar) (107 °C)
<b>Cerdo</b>	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)
<b>Ternera/Cordero</b>	Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium rare (poco hecho) (55 °C)
	Medium (medio hecho) (60 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
<b>Ternera / cerdo</b>	Well Done (muy hecho) (70 °C)
	Shred (Triturar) (113 °C)

**NOTA:** Ajusta el resultado para BEEF (carne de vacuno), FISH (pescado) y PORK (carne de cerdo); estos son más bajos que los recomendados normalmente ya que el aparato tendrá una temperatura residual de 5 °C.

- Coloca el accesorio necesario para la función de cocción seleccionada en el aparato y cierra la tapa.

## USO DEL TERMÓMETRO (CONTINUACIÓN)

- inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa del trozo de carne. **Consulta el gráfico en la página siguiente para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el sensor.**
- Coloca los alimentos con el sensor introducido en el aparato y cierra la tapa.



Correct thermometer placement.  
Thermometer grip is fully inside unit.

**NOTA:** Asegúrate de que el cable del sensor no cuelga fuera del aparato/tapa.

- El aparato se detendrá automáticamente cuando casi se haya alcanzado el resultado deseado, ya que tiene en cuenta la temperatura residual. Retira los alimentos del aparato inmediatamente para evitar la sobrecocción.
- La carne seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta el resultado fijado durante unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que si no la deja reposar podría acabar pareciendo "menos" cocinada. El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de proteína.

### CÓMO USAR EL SENSOR EN DIFERENTES TIPOS DE COCCIÓN:

#### Cocinar 2 o más proteínas del mismo tamaño obteniendo diferentes niveles de resultado:

- Ajusta la función de preselección (Preset) al nivel más alto de resultado deseado.
- Inserta el sensor en la carne con el nivel de resultado deseado más alto.
- Coloca la carne dentro del aparato y comienza el programa de cocción. Cuando se alcance el nivel de resultado deseado más bajo en la pantalla, retira la carne sin el sensor.

**NOTA:** Para comprobar la temperatura interna de otros trozos de carne, presiona y mantén pulsado MANUAL (manual), e inserta el sensor en cada trozo de carne.

**NOTA:** El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes o pinzas para sacarlo de la comida.

- Sigue cocinando el resto de la carne hasta que llegue al nivel de resultado deseado.

#### Cocinar 2 o más proteínas de tamaños diferentes:

- inserta el sensor en el trozo de carne más pequeño y utilices la opción predefinida (Preset) para elegir el nivel de resultado.
- Cuando se termine de hacer ese trozo de carne, sácalo del aparato.
- Usando guantes de cocina, transfiere el sensor al trozo más grande más grande y Usa las flechas a la izquierda de la pantalla para elegir su nivel de resultado.

#### Cocinar 2 o más proteínas de diferente tipo:

- inserta el sensor en la carne con el nivel de resultado deseado más bajo.
- Utiliza la función manual (Manual) para elegir la temperatura interna deseada.
- Cuando se termine de hacer ese trozo de carne, sácalo del aparato.
- Después, pasa el sensor al otro trozo y utiliza la función manual (Manual) para seleccionar la temperatura interna deseada.

# USO DEL TERMÓMETRO (CONTINUACIÓN)

## CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

**NOTA: NO** uses el sensor con alimentos congelados o para cortes de carne de menos de 1,5 cm de espesor.

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
<b>Filetes</b> <b>Chuletas de cerdo</b> <b>Chuletas de cordero</b> <b>Pechugas de pollo</b> <b>Hamburguesas</b> <b>Solomillos</b> <b>Filetes de pescado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne.</li> <li>Asegúrate de que el sensor está cerca de (pero sin tocar) el hueso y alejado de la grasa o el cartilago.</li> <li>Asegúrate de que la punta del sensor se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia el fondo o la parte superior.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Puede que la parte más densa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del sensor toque la parte más densa para conseguir los resultados deseados.</p>		
<b>Pollo entero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserta el sensor horizontalmente en la parte más densa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo.</li> <li>Asegúrate de que la punta llega a la parte más densa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad.</li> </ul>		

# FUNCIONES DE COCCIÓN

**IMPORTANTE:** Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de este manual de instrucciones antes de utilizar el producto.

## SMOKER (ahumar)

**AJUSTES PREDEFINIDOS:** 120 °C durante 4 horas  
**RANGO DE TEMPERATURA:** 60-210 °C  
**RANGO DE TIEMPO:** 10 min-12 horas

- 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.

**NOTA:** Si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro.

- Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- Levanta la tapa del ahumador y, utilizando la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja® Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cierra la tapa.
- 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).

**NOTA:** Woodfire Flavour Technology se activa automáticamente al utilizar la función SMOKER (ahumar).

- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones situados junto a la palabra TEMP (temperatura).
- Para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones junto a la palabra TIME (tiempo).
- Pulsa START (iniciar) para comenzar la cocción. En la función SMOKER (ahumar) no hay tiempo de precalentamiento.
- Cuando 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.

## GRILL (cocinar a la parrilla)

**AJUSTES PREDEFINIDOS:** temperatura MED (media) durante 25 minutos  
**RANGO DE TEMPERATURA:** de LO (baja) a HI (alta)  
**Rango de tiempo:** entre 1 minuto y 1 hora

- 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.

**NOTA:** Si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro.

- Instala la bandeja para 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 ahumador y, utilizando la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja® Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 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 sabor a leña, pulsa el botón Woodfire Flavour.
- Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones situados junto a la palabra TEMP (temperatura).
- Para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones junto a la palabra TIME (tiempo).
- Pulsa START (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas Woodfire Flavour Technology, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).
- Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla 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 parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción 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 la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

**NOTA:** ¿Quieres cocinar con la tapa abierta? Una vez que hayas añadido los alimentos, mantén la tapa abierta, el temporizador comenzará la cuenta atrás después de 30 segundos, y cocinarás solo con calor inferior.

- Cuando 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.

# FUNCIONES DE COCCIÓN

**IMPORTANTE:** Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de este manual de instrucciones antes de utilizar el producto.

## AIR FRY (freír con aire)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 200 °C durante 12 minutos  
RANGO DE TEMPERATURA: 150-240 °C  
RANGO DE TIEMPO: 1 min-1 hora

- 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 Coloca la cesta para freír con aire sobre la parrilla de manera que las patas de la cesta encajen en las hendiduras de la superficie de la parrilla.

**NOTA:** Si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro.

- 4 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 5 Si tienes previsto emplear Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, utilizando la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja® Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 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 AIR FRY (freír con aire).
- 7 Para añadir sabor a leña, pulsa el botón Woodfire Flavour.
- 8 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones situados junto a la palabra TEMP (temperatura).
- 9 Para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones junto a TIME (tiempo).
- 10 Pulsa START (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas Woodfire Flavour Technology, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).
- 11 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla 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 freír con aire. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Ve al paso 13 para más instrucciones.

- 12 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- 13 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje «DONE» (listo) aparecerá en la pantalla.
- 14 Retira los alimentos de la cesta para freír con aire.

## ROAST (asar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 180 °C durante 1 hora y 30 minutos  
RANGO DE TEMPERATURA: 120-220 °C  
RANGO DE TIEMPO: 1 min-4 horas

- 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 para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.

**NOTA:** Si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro.

- 4 Si tienes previsto emplear Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, utilizando la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja® Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 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).
- 6 Para añadir sabor a leña, pulsa el botón Woodfire Flavour.
- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, usa los botones situados junto a la palabra TEMP (temperatura).
- 8 Para ajustar el tiempo de cocción, usa los botones junto a la palabra TIME (tiempo).
- 9 Pulsa START (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas Woodfire Flavour Technology, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición o encendido («IGN») y, después, la parrilla comenzará a precalentarse («PRE»).
- 10 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla 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 freír con aire. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Ve al paso 12 para obtener más instrucciones.

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

**NOTA:** Cuando emplees la función de asar, asegúrate de usar el accesorio adecuado. En el caso de ingredientes húmedos o que lleven rebozado líquido, utiliza una fuente para hornear. En el caso de productos sueltos, como rollos de canela, tartas o galletas, utiliza la cesta para freír con aire.

# 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.

## ¿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

## 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](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) 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 obtener las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

## ¿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) o Roast (asar). No es necesario pulsar el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) con la función Smoker (ahumar).

## ¿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.

# 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.

• **¿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.

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

SMOKER (ahumar): 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.

# ACCESORIOS PARA COMPRAR



## SOPORTE AJUSTABLE

Lleva tu cocina de exterior a un nuevo nivel con un soporte resistente y ajustable.



## MESA AUXILIAR ADICIONAL

Amplía tu superficie de trabajo a ambos lados del soporte y ten a mano todos tus utensilios de cocina.



## FUNDA PROTECTORA PARA PARRILLA

Tanto si llueve a mares como si hace un sol abrasador, esta funda duradera, ligera y resistente al agua protege contra cualquier inclemencia del tiempo.



## PLANCHA

Prepara salteados, fajitas, tortitas y mucho más con esta plancha antiadherente que se coloca en tu parrilla.



## REJILLA/PLANCHA PARA PARRILLA

Para asar y dorar al mismo tiempo. Prepara hasta 4 hamburguesas y 500 g de verduras a la vez.



## BANDEJAS DESECHABLES PARA LA BANDEJA PARA GRASA

Limpia en un abrir y cerrar de ojos con estas 10 bandejas desechables.



## BOLSAS DE PELLETS

Abastécete de nuestras mezclas de la casa y consigue hasta 20 sesiones de ahumado por bolsa. Ambos sabores combinan a la perfección con cualquier plato.



## REJILLA PARA ASAR Y AHUMAR

Aumenta el flujo de aire para ahumar, asar y caramelizar.



## REJILLA PARA COSTILLAS

Asa y ahúma uniformemente hasta 4 costillares completos a la vez.

CONSIGUE LOS TUYOS EN  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



## 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](http://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](http://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](http://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](http://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.



#### DANSK

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

As 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**

OG850EU\_IB\_MP\_Mv2\_231130\_Mv1

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