

NINJA

WOODFIRE

Pro C^(connect)nnect

XL Electric BBQ
Grill & Smoker

OG901EU

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



ninjakitchen.eu


GRACIAS

por haber comprado este producto



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu/registerguarantee

 Escanea el código QR
con un 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

NOTA: 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 producto de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier producto 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	70
Piezas y accesorios	72
Antes del primer uso	72
Dónde colocar la parrilla	73
Uso en cualquier situación meteorológica	73
Cable alargador	73
Encender la parrilla	73
Ahumador extraíble	74
Limpieza de la parrilla	74
Información sobre el panel de control	75
Botones de función	75
Botones de funcionamiento	75
Uso del sensor integrado	76
Cómo insertar el sensor correctamente	77
Funciones de cocción	78
Smoker (Ahumar)	78
Grill (Parrilla)	78
Air Fry (Freír con aire)	79
Roast (Asar)	79
Bake (Hornear)	80
Dehydrate (Deshidratar)	81
Reheat (Recalentar)	81
Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes ...	82
Parrilla eléctrica Ninja	84
Accesorios disponibles	87
Garantía del fabricante	88

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

NO APTO PARA USO COMERCIAL O INDUSTRIAL. LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

⚠️ 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. Cuando se usan productos eléctricos, es conveniente tomar precauciones básicas en todo momento, como las que se exponen a continuación:

- 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** apto para uso comercial o industrial. **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** usar 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, pueden acumularse humos tóxicos, como el monóxido de carbono, 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.
- Asegúrate **SIEMPRE** de que el producto esté montado adecuadamente antes de su uso. **NO** lo utilices si no tiene instalados las asas laterales.
- Para evitar que se produzcan daños materiales a causa de las chispas o el calor, debe dejarse una distancia mínima de 92 cm (3 pies) entre la parte trasera, los laterales y la parte superior del producto y las paredes, barandillas u otras estructuras combustibles.
- Asegúrate de que la superficie sobre la que vas a colocar la parrilla 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 ni limpien el producto, ni que realicen tareas de mantenimiento en él.
- El producto debe recibir alimentación a través de un enchufe RCD con una corriente residual de funcionamiento nominal que no exceda los 30 mA. El producto debe conectarse a una toma de corriente con puesta a tierra. Este producto solo puede conectarse a circuitos con valores equivalentes a sus requisitos de alimentación y con un mínimo de 16 amperios para evitar sobrecargas de la red, posibles daños en el aparato y riesgos de incendio.
- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años lo agarren o queden enredados en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable de mayor longitud. **APTO PARA USARSE CON PRODUCTOS DE EXTERIOR.** Hay disponibles cables de alimentación amovibles más largos o alargadores, que pueden utilizarse siempre que se extremen las precauciones durante su uso.
- Durante el proceso de ahumado y para evitar que se produzcan daños materiales o quemaduras a causa de las llamas o el calor, deja **SIEMPRE** una distancia mínima de seguridad de, al menos, 30 cm (1 pie) con respecto al compartimento para pellet. Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento para pellet si se levanta la tapa debido al viento.
- Para evitar quemaduras, usa **SIEMPRE** la cuchara para pellet cuando añadas el pellet al ahumador. **NO** añadas el pellet con las manos.
- Para evitar quemaduras o daños materiales, asegúrate de que la tapa del ahumador esté completamente cerrada, de manera que no puedan saltar chispas de su interior.
- El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. **NO** toques ni retires el ahumador hasta que la parrilla haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el ahumador se haya enfriado.
- Para evitar lesiones o 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 para pellet. Si lo haces, entrará oxígeno en este, lo que provocará la generación de combustión y llamas que podrían dañar el producto y causar quemaduras.
- NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los botones 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 el contacto físico directo con el accesorio cuando extraigas el producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Recomendamos el uso de utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- SIEMPRE** debes asegurarte 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 la parrilla.

- Para evitar 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 lo estás usando.
- NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, la comida 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 fijada 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 si sale humo negro del producto, desenchúfalo de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que el rendimiento del producto podría verse afectado. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un sensor de cocina externo para comprobar que la comida se haga a las temperaturas recomendadas.
- Usa en tu producto **SOLO** pellets de madera aptos para uso alimentario que sean originales de Ninja.
- NUNCA** utilices pellets 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 ahumador cuando el producto esté en uso y caliente.
- SIEMPRE** debes tener a mano un extintor adecuado para incendios eléctricos cuando el ahumador esté en funcionamiento.
- SIEMPRE** debes almacenar los pellets de madera en un lugar seco, lejos de productos 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 ahumador y el cartucho. Si eso ocurriera, podrían aumentar significativamente las probabilidades 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 desconectar/apagar, 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 dar lugar a una descarga eléctrica.
- Guárdalo bajo techo cuando no vayas a utilizarlo durante un período prolongado de tiempo.
- Guárdalo fuera del alcance de los niños.
- NO** dejes la unidad sin taponar a la intemperie. Cubre **SIEMPRE** la unidad cuando la guardes en el exterior.



Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.



Indica riesgos que pueden causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.

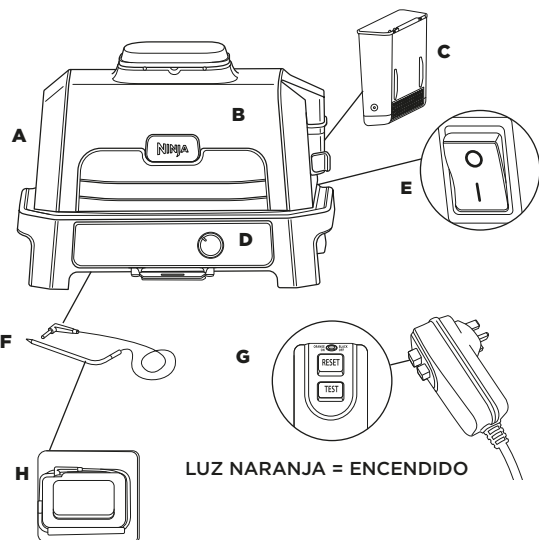


Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.

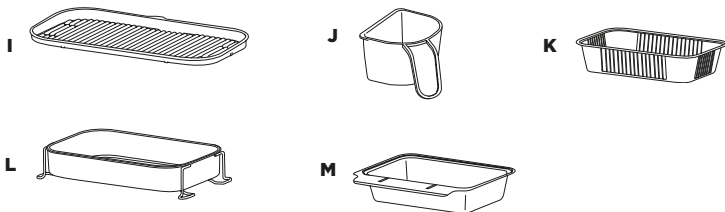
GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

- A Unidad principal
- B Tapa
- C Compartimento para pellet
- D Panel de control
- E Interruptor ON/OFF (encendido/apagado)
- F Sensor integrado
- G Cable y enchufe RCD
- H Almacenamiento de sensor incorporado
- I Parrilla
- J Cuchara para pellet
- K Bandejas desechables para la bandeja para grasa
- L Cesta para freír con aire
- M Bandeja para grasa



LUZ NARANJA = ENCENDIDO



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

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira todo el material de embalaje y la cinta adhesiva de la unidad.
- 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 freír con aire con agua tibia y jabón y, a continuación, enjuágalas y sécalas a conciencia. La parrilla, la cesta para freír con aire y la unidad base **NO** son aptas para el lavavajillas. **NUNCA** laves la unidad principal en el lavavajillas.
- 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 HI (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 74 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 de la unidad y dar cabida a su tamaño. 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, ya que el producto se calienta y desprende humo.



Uso en cualquier situación meteorológica

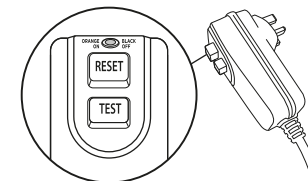
Esta parrilla se puede utilizar en cualquier situación meteorológica. La unidad principal tiene la clasificación IPX4 y el enchufe, IP66. El enchufe RCD proporciona protección adicional y está diseñado para que el diferencial del enchufe salte en caso de que se produzca algún problema en el circuito. Cuando no utilices la unidad, te aconsejamos cubrirla para que conserve mejor su aspecto. Aunque la unidad podrá seguir utilizándose con seguridad, 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 productos 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 o a los tiempos de cocción.

ENCENDER LA PARRILLA

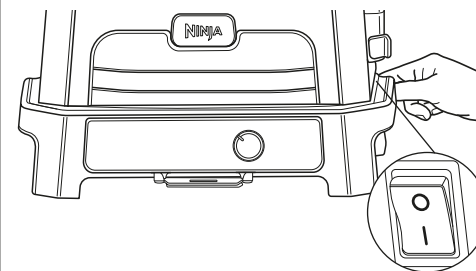
- 1 Enchufa el RCD a la toma de corriente y enciende la toma de corriente, si corresponde.
- 2 Pulsa el botón de RESET (reinicio) del RCD. El círculo encima del botón de RESET (reinicio) debe iluminarse en naranja. De lo contrario, prueba en otra toma de corriente. Nota: Puede que resulte difícil ver el color naranja si la unidad está expuesta a la luz solar directa.



- 3 Pulsa el botón TEST (prueba) del RCD. Ahora, el círculo debe ponerse de color negro. Esto significa que el RCD funciona correctamente. Si al pulsar el botón TEST (prueba) el círculo no se pone de color negro, ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente.
- 4 Después de confirmar que el RCD funciona correctamente, pulsa el botón de RESET (reinicio) de nuevo. La luz naranja debe volver a encenderse. Ya se puede encender la unidad.

NOTA: Luz del RCD:
NARANJA = el RCD está encendido;
NEGRO = el RCD está apagado.

- 5 Pulsa el interruptor ON/OFF (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 quieras. La pantalla se debería iluminar con los tiempos o las temperaturas. La parrilla está lista para usarse.

NOTA: Habrá que pulsar el botón RESET (reinicio) del RCD cada vez que se desconecte la unidad o que se desconecte el enchufe.

ANTES DEL PRIMER USO - CONTINUACIÓN

AHUMADOR EXTRAÍBLE

Viene completamente instalado en la unidad. Está ubicado en el lado derecho de la tapa. Asegúrate siempre de que el ahumador extraíble esté en su sitio antes de añadir el pellet. Antes de empezar, lee todas las advertencias.

Cómo se instala el ahumador:

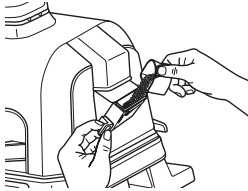
Para instalarlo, con una mano, abre la tapa del ahumador e introduce en ella el ahumador extraíble hasta que quede en su sitio.



Cómo se añade el pellet Ninja Woodfire:

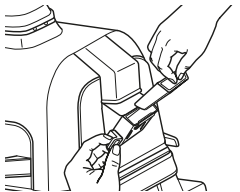
Llena hasta arriba la cuchara para pellet y nivélala para evitar que se derrame. Mantén abierta la tapa del ahumador mientras viertes en él los pellets con la ayuda de la cuchara para pellet hasta llenarlo hasta arriba.

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



Cómo se retira el ahumador y cómo se limpia:

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



LIMPIEZA DE LA PARRILLA

La parrilla debe limpiarse a fondo después de cada uso. Deja **SIEMPRE** que el producto y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.

- Desenchufa la parrilla antes de proceder con la limpieza. Mantén la tapa abierta después de retirar los alimentos para que el producto se enfríe más rápidamente.
- Retira el ahumador y desecha de forma segura la ceniza que contiene después de cada uso.
- No es necesario limpiar el ahumador después de cada uso. Te aconsejamos usar un cepillo de alambre para eliminar la creosota sobrante cada 10 usos.

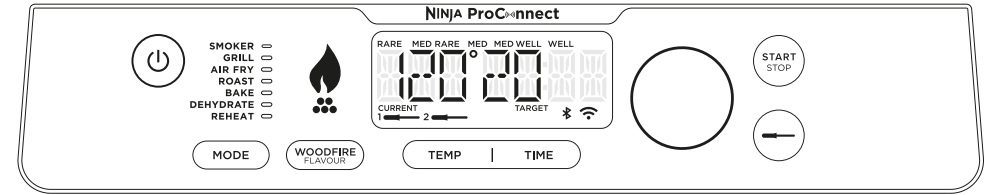
NOTA: NO uses productos líquidos de limpieza en el ahumador.

- La cuchara para pellet se puede lavar en el lavavajillas. La parrilla, la cesta para freír con aire, la bandeja para grasa y el ahumador no son aptos para el lavavajillas. **NO** metas el sensor en el lavavajillas.
- El sensor integrado y el soporte solo se pueden lavar a mano. **NO** sumerjas el cable ni el sensor en agua ni en otros líquidos. Recomendamos limpiarlo solamente con un paño húmedo.
- Retira cuidadosamente la bandeja para grasa de la unidad cuando se haya enfriado y elimina su contenido debidamente tras cada uso. Lava la bandeja para grasa a mano con agua tibia y jabón.
- El interior de la tapa debe limpiarse con un trapo o paño húmedo después de cada uso para desodorizar la unidad y eliminar la grasa.
- Si hay restos de comida o grasa pegados en la parrilla o en cualquier otra pieza extraíble, déjalos en remojo con agua tibia y jabón antes de limpiarlos.
- Retira la parrilla y la cesta para freír con aire antiadherentes (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 ni en ningún 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.

INFORMACIÓN SOBRE EL PANEL DE CONTROL



BOTONES DE FUNCIÓN

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

1. El programa **SMOKER** (ahumar) para cocinar durante períodos de tiempo más largos y así obtener un sabor más intenso y un resultado más tierno.
2. Para añadir una rápida explosión de sabor Woodfire cuando uses cualquiera de las funciones, a excepción de la función **REHEAT** (recalentar), usa el botón **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (sabor a leña).

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

GRILL (COCINAR A LA PARRILLA): cocción con la 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 lograr sellar los alimentos por los cuatro costados. 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 (FREÍR CON AIRE): logra resultados crujientes usando poco o nada de aceite y empleando velocidades del ventilador más altas.

ROAST (ASAR): consigue carnes tiernas, asa verduras y más.

BAKE (HORNEAR): hornea tartas, dulces, postres y más usando el ventilador a velocidades reducidas.

DEHYDRATE (DESHIDRATAR): deshidrata carne, fruta y verdura para preparar unos aperitivos sanos.

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

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

SELECTOR: usa el selector para ajustar la temperatura, el tiempo de cocción o los ajustes del sensor.

NOTA: La pantalla se iluminará cuando hayas encendido el producto.

WOODFIRE FLAVOUR (SABOR A LEÑA): pulsa este botón tras seleccionar la función de cocción que quieras para añadir un auténtico sabor a leña. Puede usarse con las funciones Grill (cocinar a la parrilla), Air Fry (freír con aire), Bake (hornear), Roast (asar) y Dehydrate (deshidratar). Cuando lo pulses, se iluminará el icono de la llama en la pantalla.

NOTA: La opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour se activa automáticamente al utilizar la función Smoker (ahumar).

TEMP (TEMPERATURA): pulsa TEMP para cambiar la temperatura de la parrilla y usa el selector para aumentarla o disminuirla.

TIME (TIEMPO): pulsa TIME para cambiar el tiempo de cocción y usa el selector para aumentar o disminuir el tiempo.

START/STOP (INICIAR/DETERENR): pulsa este botón para iniciar o detener la función de cocción seleccionada o mantenerlo pulsado durante 4 segundos para omitir el precalentamiento.

PRECALIENTA LA UNIDAD PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

Para obtener los mejores resultados, deja que la parrilla se precaliente completamente antes de añadir los ingredientes. Si añades alimentos antes de que termine el precalentamiento, puede que se cocinen en exceso, se genere humo y se prolongue el precalentamiento.

Después de seleccionar una función y ajustar el tiempo y la temperatura, pulsa **START** (iniciar) y la unidad comenzará a precalentarse de forma automática, a no ser que estés usando las funciones **SMOKER** (ahumar), **REHEAT** (recalentar) o **DEHYDRATE** (deshidratar) sin haber activado la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour.

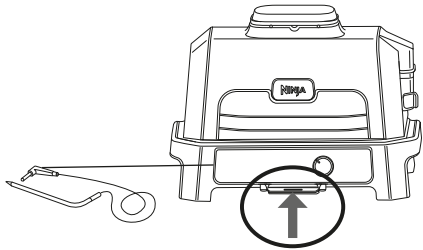
USO DEL SENSOR INTEGRADO

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

Antes del primer uso

Asegúrate de que la clavija del sensor no tiene ningún residuo y el cable no está enredado antes de enchufarlo.

- 1 Abre el compartimento para almacenar el sensor que está debajo del panel de control y desenrolla el cable del compartimento para extraer el sensor.



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

- 2 Enchufa el sensor en la toma superior con la etiqueta «1» que está en el lado izquierdo del panel de control. Empújalo firmemente hasta que no puedas introducirlo más en el conector. Cierra el compartimento de almacenamiento.
- 3 Una vez introducido el sensor, selecciona la función de cocción y la temperatura de cocción que quieras.

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.

- 4 Pulsa el botón del sensor. Luego usa el selector para seleccionar el tipo de carne que quieras o la opción manual. Pulsa el selector para confirmar tu selección.
- 5 Usa el selector para elegir el resultado que quieras o la temperatura interna manual. Luego, pulsa el selector para confirmar tu selección.

NOTA: ¿Quieres cocinar diferentes tipos de carne o carne del mismo tipo pero con un resultado diferente?

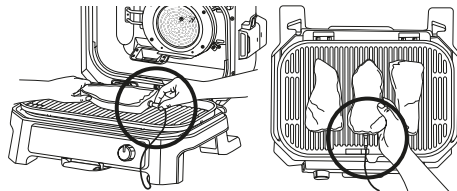
Usa el **segundo sensor**. Enchúfalo en la toma con la etiqueta «2». Vuelve a pulsar el botón del sensor. Se iluminará el icono del sensor 2. Repite los pasos 3-5 para programar el segundo sensor.

Si seleccionas la opción **MANUAL**, usa las recomendaciones en cuanto a temperatura de cocción interna siguientes.

TIPO DE ALIMENTO:	ESTABLECER NIVEL A:
PESCADO	Medium Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (al punto) (55 °C)
	Medium Well (hecho) (60 °C)
	Well Done (muy hecho) (65 °C)
Pollo/Pavo	Well Done (muy hecho) (75 °C)
Cerdo	Medium Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (al punto) (55 °C)
	Medium Well (hecho) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)
Ternera/Cordero	Rare (marcado) (50 °C)
	Medium Rare (poco hecho) (55 °C)
	Medium (al punto) (60 °C)
	Medium Well (hecho) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)

NOTA: Las temperaturas preseleccionadas para ternera y cordero son menores que las recomendadas habitualmente, ya que la unidad genera una temperatura residual.

- 6 Coloca el accesorio necesario para la función de cocción seleccionada en la parrilla y cierra la tapa. Pulsa **START/STOP (iniciar/detener)** para comenzar el precalentamiento.
- 7 Mientras se precalienta la unidad, inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa del trozo de carne. **Consulta el gráfico de la página siguiente para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el sensor.**
- 8 Cuando la unidad se haya precalentado y aparezca el mensaje «**ADD FOOD**» (añadir alimentos) en la pantalla, abre la tapa, coloca el alimento con el sensor insertado en la unidad y cierra la tapa sobre el cable del sensor.



Colocación correcta del sensor.
El mango del sensor está totalmente dentro de la unidad.

- 9 La barra de progreso de la parte superior de la pantalla hará un seguimiento del resultado. El parpadeo indica el progreso hasta ese resultado.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTA: Al usar las funciones de GRILL (cocinar a la parrilla) y ROAST (asar), la unidad pitará y mostrará el mensaje FLIP (dar la vuelta) en pantalla. Dar la vuelta a los alimentos es opcional, pero recomendable.

- 10 La parrilla parará automáticamente cuando casi haya alcanzado el resultado seleccionado, ya que cuenta con la temperatura residual. El mensaje «**GET FOOD**» (sacar la comida) se mostrará en la pantalla.
- 11 Pasa la carne a un plato cuando la pantalla muestre el mensaje «**REST**» (reposo). No hace falta dejar el sensor insertado. 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 dejas reposar, podría acabar menos cocinada de lo que querías. El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de carne.

NOTA: El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes de horno o pinzas para sacar el sensor de la carne.

NOTA: Para comprobar la temperatura interna de otros trozos de carne, presiona y mantén pulsado el botón del sensor e inserta el sensor en cada trozo de carne.

CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

NOTA: NO uses el sensor con alimentos congelados o para cortes de carne de menos de 2,5 cm de espesor.

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

FUNCIONES DE COCCIÓN

IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de este manual de instrucciones antes de proceder.

Smoker (Ahumar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 120 °C, 4 h
RANGO DE TEMPERATURA: 60-210 °C
RANGO DE TIEMPO: 10 min-12 h

- 1 Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- 2 Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma horizontal sobre el elemento calefactor para que quede en su sitio.

NOTA: Si vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 3 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4 Abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cierra la tapa.
- 6 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **SMOKER** (ahumar).

NOTA: La opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour se activa automáticamente al utilizar la función Smoker (ahumar).



- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 8 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar la cocción. En la función **SMOKER** (ahumar) no hay tiempo de precalentamiento. Los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición (IGN) de 3 a 6 minutos; después, la parrilla comenzará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 10 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **DONE** (listo) aparecerá en la pantalla.
- 11 Retira los alimentos de la parrilla.

Grill (Cocinar a la parrilla)

AJUSTES PREDEFINIDOS: Medium (al punto) 25 min
RANGO DE TEMPERATURA: Low-High (baja-alta)
Rango de tiempo: 1 min-1 h

- 1 Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- 2 Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma horizontal sobre el elemento calefactor para que quede en su sitio.

NOTA: Si vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 3 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4  Si tienes previsto usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **GRILL** (cocinar a la parrilla).
- 6  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 8 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán 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) parpadeará 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.

- 10 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **ADD FOOD** (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- 11 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? Mantén la tapa abierta una vez que hayas añadido los alimentos; el temporizador comenzará la cuenta atrás después de 30 segundos y cocinarás solo con calor inferior.

- 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.

IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de este manual de instrucciones antes de proceder.

Air fry (Freír con aire)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 200 °C, 12 min
RANGO DE TEMPERATURA: 150-240 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-1 h

- 1 Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- 2 Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma horizontal sobre el elemento calefactor para 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 correspondientes.

NOTA: Si vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 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 usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 6 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **AIR FRY** (freír con aire).
- 7  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 10 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán 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) parpadeará 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.



- 11 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **ADD FOOD** (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- 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, 1 h y 30 min
RANGO DE TEMPERATURA: 120-220 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-4 h

- 1 Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- 2 Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma horizontal sobre el elemento calefactor para que quede en su sitio.

NOTA: Si vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 3 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4  Si tienes previsto usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **ROAST** (asar).
- 6  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 8 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán 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) parpadeará 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.

- 10 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **ADD FOOD** (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- 11 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.
- 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.

FUNCIONES DE COCCIÓN - CONTINUACIÓN



IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de este manual de instrucciones antes de proceder.

Bake (Hornear)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 160 °C, 30 min
RANGO DE TEMPERATURA: 130-210 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-4 h

- 1 Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- 2 Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma horizontal sobre el elemento calefactor para 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 vas a usar el sensor, consulta la sección «Uso del sensor integrado».

- 4  Si tienes previsto usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Asegúrate de que la parrilla esté enchufada y pulsa el botón **MODE** (modo) o usa el selector para seleccionar la función **BAKE** (hornear).
- 6  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 8 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar el precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán 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) parpadeará 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.

- 10 Cuando el precalentamiento haya concluido, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **ADD FOOD** (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.



- 11 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 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 horneado, 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 productos sueltos, como rollos de canela, empanadillas o galletas, utiliza la cesta para freír con aire.

IMPORTANTE: Lee todas las advertencias que encontrarás al principio de este manual de instrucciones antes de proceder.

Dehydrate (Deshidratar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 60 °C, 6 h
RANGO DE TEMPERATURA: 40-90 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-12 h

- 1 Coloca la parrilla sobre una superficie plana y nivelada.
- 2 Abre la tapa e instala la parrilla colocándola de forma horizontal sobre el elemento calefactor para 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.
- 4 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cierra la tapa.
- 5  Si tienes previsto usar la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, abre la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 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 **DEHYDRATE** (deshidratar).
- 7  Para la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Si quieres ajustar la temperatura, pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentarla o disminuirla. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, la temperatura se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 9 Para ajustar el tiempo de cocción, pulsa **TIME** (tiempo) y usa el selector para aumentarlo o disminuirlo. Pulsa el selector para confirmar. En caso contrario, el tiempo de cocción se confirmará automáticamente tras 5 segundos.
- 10 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar la cocción. En la función Dehydrate (deshidratar) no hay tiempo de precalentamiento. Si usas la opción de sabor a leña Ninja Woodfire Flavour, los pellets pasarán por un ciclo de ignición (IGN) durante 5-7 minutos; después, la parrilla comenzará a cocinar y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 11 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la parrilla emitirá un pitido y el mensaje **DONE** (listo) aparecerá en la pantalla.
- 12 Retira los alimentos de la parrilla.

Reheat (Recalentar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 170 °C, 10 min
RANGO DE TIEMPO: 130-210 °C
RANGO DE TIEMPO: 1 min-1 h

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 170 °C.

- 1 Coloca la parrilla en una superficie plana y nivelada.
- 2 Si es necesario, coloca la cesta para freír con aire sobre la parrilla de manera que las patas de la cesta encajen en las hendidas de la superficie de la parrilla. Agrega los ingredientes y luego cierra la tapa.
- 3 Instala la bandeja para grasa en la parte trasera de la parrilla deslizándola hasta el fondo hasta que encaje en su sitio.
- 4 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).
- 5 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulsa **TEMP** (temperatura) y usa el selector para aumentar o disminuir la temperatura de 130 °C a 210 °C en incrementos de 10 grados.
- 6 Pulsa el botón **TIME** (tiempo) y usa el selector para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 7 Pulsa **START** (iniciar) para comenzar la cocción [el producto no se precalienta en el modo Reheat (recalentar)].
- 8 Empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- 9 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el producto emitirá un pitido y el mensaje **DONE** (listo) aparecerá en la pantalla.
- 10 Retira los alimentos de la parrilla.

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

- **¿Qué debo hacer si no se enciende la unidad?**
1 Comprueba que el RCD está bien enchufado y que se haya pulsado el botón de reinicio. El círculo encima del botón de RESET (reinicio) debe iluminarse en naranja.
2 Verifica que el interruptor de encendido esté en la posición ON (encendido; deberá estar pulsado el lado de la raya).
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 900 839 453.
- **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 iniciar la cocción.
- **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 debe cerrarse para iniciar la función seleccionada.
- **¿Qué significa OTA?**
Se está enviando una actualización a la parrilla. **NO** desenchufes la unidad durante este proceso. Espera a que termine antes de usar la parrilla.
- **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 900 839 453.
Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en ninjakitchen.eu y tenlo 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 usarla con carne, aves o pescado, este proceso debe combinarse con un paso aparte para calentar la comida hasta una temperatura de consumo segura. Consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para conocer las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**
Para obtener los mejores resultados, deja que la unidad se precaliente antes de añadir los ingredientes.
- **¿Se debe llenar del todo el ahumador con pellets?**
Sí, llena siempre el ahumador hasta arriba. Hemos perfeccionado la cantidad de pellet que hace falta para cada sesión de ahumado. Independientemente de la función que se utilice o de la cantidad de comida que haya, la unidad los quemará adecuadamente.
- **Aparece «Plug In» (enchufar) en la pantalla del panel de control.**
El sensor no está conectado a la toma del lado derecho del panel de control. Enchufa el sensor antes de proceder. Presiona el sensor hasta oír que se engancha.
- **¿Por qué la unidad tiene una escala del 1 al 9 para el ajuste preseleccionado de ternera?**
La percepción del punto específico de la carne puede variar entre distintas personas e incluso entre distintos restaurantes. La escala de 1-9 proporciona un amplio rango de opciones para cada punto concreto para que puedas personalizar el resultado a tu gusto.
- **Aparece «PRBE ERR» (error de sensor) en la pantalla del panel de control.**
Esto significa que el tiempo programado en la parrilla se ha terminado antes de que la comida haya llegado a la temperatura interna seleccionada. Como medida de protección de la unidad, solo puede funcionar durante cierto tiempo a temperaturas específicas.
- **¿Por qué mi comida está demasiado o muy poco hecha aunque haya usado el sensor?**
Es importante insertar el sensor longitudinalmente en la parte más gruesa del alimento para conseguir la medición más exacta posible. Asegúrate de dejar que la comida repose de 3 a 5 minutos para que se termine de cocinar. Para obtener más información, consulta la sección «Uso del sensor integrado».
- **¿Se derretirá el mango del sensor si toca la parrilla caliente?**
No, el mango está fabricado con una silicona resistente a altas temperaturas que soporta las altas temperaturas de la parrilla de exterior Ninja® Woodfire.
- **¿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 con la función Smoker (ahumar). La tecnología Woodfire no se puede emplear con la función REHEAT (recalentar).

- **¿Por qué saltan chispas del compartimento para pellet?**
Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento para pellet si se levanta la tapa debido al viento.
- **¿Dónde se debe guardar el pellet?**
Guarda en todo momento el pellet en un lugar seco. La presencia de humedad en el pellet podría afectar a la ignición y a la calidad del sabor ahumado.
- **¿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 adheriría igual de 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 ahumador hasta que la unidad haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el ahumador se haya enfriado. Retira luego el ahumador y desecha de forma segura la ceniza que contiene una vez está fría.
- **¿Por qué el precalentamiento tarda tanto?**
Los tiempos de precalentamiento pueden variar según la función que se esté utilizando y la temperatura de la unidad.
En las funciones SMOKER (ahumar), DEHYDRATE (deshidratar) y 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 3 y 6 minutos adicionales.
Si se utiliza el producto en condiciones meteorológica 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 productos 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 la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- **¿Se puede desactivar la función Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña)?**
Si has pulsado el botón Woodfire Flavour Technology (tecnología para un sabor a leña) y ya ha dado comienzo la función de cocción tras haber pulsado el botón START (inicio), 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 (indicado 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 ahumador. Si usas la función de ahumado de forma consecutiva con distintos alimentos, te aconsejamos rellenar el ahumador con la cuchara para pellet cuando se haya quemado la mitad. **NO** lo rellenes más de dos veces. **NO** vuelvas a prender los mismos pellets.

IMPORTANTE: LEE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE ESTE ACUERDO DE LICENCIA CON ATENCIÓN ANTES DE PROSEGUIR CON LA INSTALACIÓN DE ESTE PROGRAMA O EL USO DE ESTE PRODUCTO:

El Contrato de Licencia de Usuario Final («CLUF») de SharkNinja Operating LLC («SharkNinja») es un acuerdo legal entre SharkNinja y Tú (persona jurídica o física) relativo a las Aplicaciones de Software de SharkNinja, incluidas las que Tú instales en tus productos SharkNinja o las que ya estén instaladas en tu producto, incluyendo todo el firmware (en adelante, «APPS de SN»). Al instalar, copiar, marcar una casilla, hacer clic en un botón de aceptación de estos términos o seguir usando de otro modo las APPS de SN, aceptas cumplir los términos de este CLUF. Este contrato de licencia constituye todo el acuerdo relativo a las APPS de SN entre SharkNinja y Tú y prevalece sobre cualquier acuerdo, declaración o pacto previo entre las partes. Si no aceptas los términos de este CLUF, no instales ni utilices las APPS de SN ni este producto. Las APPS de SN están protegidas por leyes de derechos de autor y tratados internacionales sobre derechos de autor, además de otras leyes y tratados de propiedad intelectual.

1. CONCESIÓN DE LICENCIA. Las licencias de las SN APPS se conceden de la siguiente manera:

- 1.1 Instalación y uso. SharkNinja te concede el derecho a descargar, instalar y utilizar APPS de SN en la plataforma especificada para la que la APP de SN en cuestión fue diseñada y en relación con los productos SharkNinja en los que la APP de SN está diseñada para funcionar («Productos SN»).
- 1.2 Copias de seguridad. También puedes realizar copias de las APPS de SN que Tú hayas descargado e instalado a modo de copia de seguridad y con fines de archivo.

2. DESCRIPCIÓN DE OTROS DERECHOS Y LIMITACIONES.

- 2.1 Mantenimiento de menciones de propiedad intelectual. No debes eliminar ni modificar las menciones de propiedad intelectual de alguna o todas las copias de APPS de SN.
- 2.2 Distribución. No puedes distribuir copias de APPS de SN a terceros.
- 2.3 Prohibición de ingeniería inversa, descompilación y desensamblado. No puedes utilizar ingeniería inversa, descompilar o desensamblar APPS de SN, salvo y únicamente en la medida en que la ley en vigor permita expresamente tal actividad a pesar de esta limitación.
- 2.4 Alquiler. No puedes alquilar, arrendar ni prestar APPS de SN sin permiso por escrito de SharkNinja.
- 2.5 SOFTWARE NO DESTINADO A LA VENTA. Las aplicaciones identificadas con «Not for Resale» (prohibida su venta) o «NFR» (prohibida su venta, por sus siglas en inglés) no pueden venderse, transferirse ni utilizarse con un fin distinto al de la demostración, la prueba o la evaluación.
- 2.6 Servicios de ayuda. SharkNinja puede ofrecerte servicios de ayuda relacionados con las APPS de SN («Servicios de ayuda»). Cualquier código de software adicional que se te proporcione como parte de los servicios de ayuda se considerará parte de las APPS de SN y estará sujeto a los términos y condiciones de este CLUF.
- 2.7 Conformidad con la legislación vigente. Debes cumplir con toda la legislación aplicable relativa al uso de las APPS de SN.

3. ACTUALIZACIONES.

SharkNinja puede proporcionarte actualizaciones y mejoras de las APPS de SN. Este CLUF registrará todas las mejoras proporcionadas por SharkNinja que reemplacen y/o complementen APPS de SN, salvo que tales mejoras vayan acompañadas de un CLUF aparte, en cuyo caso se registrarán por dicho CLUF. Si Tú decides no descargar ni utilizar una actualización o mejora proporcionada por SharkNinja, entiendes que puedes exponer las APPS de SN a amenazas graves de seguridad o causar que las APPS de SN queden inservibles o sean inestables.

4. DATOS Y PRIVACIDAD.

SharkNinja se compromete a seguir los estándares más elevados de honestidad e integridad para garantizar tu privacidad. Nos comprometemos a mantenerte informado sobre el uso que damos a la información que recopilamos sobre Ti mediante el uso de cada uno de nuestros sitios web o APPS de SN. Nuestras prácticas de privacidad se describen en la Política de Privacidad de SharkNinja, además de en avisos aparte que proporcionamos cuando compras o descargas una aplicación, adquieres un producto o contratas un servicio. Al utilizar APPS de SN o proporcionarnos tu información personal, Tú aceptas y consientes las prácticas, términos y condiciones descritos en la Política de Privacidad de SharkNinja. Tu información será tratada según la Política de Privacidad de SharkNinja, que se incorpora en este CLUF a modo de referencia y se puede consultar en la siguiente URL: <http://www.sharkninja.eu/privacypolicy>.

IMPORTANTE: LEE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE ESTE ACUERDO DE LICENCIA CON ATENCIÓN ANTES DE PROSEGUIR CON LA INSTALACIÓN DE ESTE PROGRAMA O EL USO DE ESTE PRODUCTO:

5. BIBLIOTECAS DE APLICACIONES Y SOFTWARE INSERTADO DE TERCEROS.

- 5.1 Reconoces que Ayla Networks, Inc. («Ayla») ha proporcionado determinadas bibliotecas de aplicaciones que se han incluido en APPS de SN («Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla») y permite que los Productos SN se conecten al Servicio de Nube de Ayla («Software Insertado de Ayla»).
- 5.2 No utilizarás las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla salvo como porción incluida en las APPS de SN, sin modificarlas de la forma en que se te facilitaron.
- 5.3 No utilizarás el Software Insertado de Ayla salvo como porción incluida en Productos SN, sin modificarlo de la forma en que se te facilitó.
- 5.4 No modificarás, adaptarás, traducirás ni crearás obras derivadas basadas en las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla o el Software Insertado de Ayla, ni descompilarás, desensamblarás, utilizarás ingeniería inversa ni intentarás por ningún otro medio obtener el código fuente ni los algoritmos subyacentes de las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla o el Software Insertado de Ayla.
- 5.5 SharkNinja conserva toda la propiedad de las APPS de SN (y las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla que contengan) y de cualquier software instalado en Productos SN (incluido el Software Insertado de Ayla) y Tú solo recibes una licencia para su uso en conexión con las APPS de SN y los Productos SN.
- 5.6 No utilizarás las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla o el Software Insertado de Ayla para obtener acceso no autorizado a los sistemas o servicios de otros licenciantes de SharkNinja ni para utilizar dichos sistemas o servicios; ni transmitirás virus, gusanos, troyanos, bombas de tiempo, spyware, malware, canceladores de correo, mecanismos de recopilación pasiva, robots, software de minería de datos ni ningún otro código o programa malicioso o invasivo en los sistemas o servicios de otros licenciantes de SharkNinja.
- 5.7 No utilizarás las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla ni el Software Insertado de Ayla para vulnerar, eludir o interferir en ninguna medida de protección, medida de autenticación ni ninguna otra medida que restrinja o imponga limitaciones al uso de los sistemas o servicios de otros licenciantes de SharkNinja o al acceso a dichos sistemas o servicios.
- 5.8 No sondearás, atacarás, analizarás ni pondrás a prueba la vulnerabilidad de los sistemas/servicios de otros licenciantes de SharkNinja.
- 5.9 Otros licenciantes de SharkNinja de las APPS de SN, las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla y el Software Insertado de Ayla son los beneficiarios externos expresos de este CLUF y las cláusulas de esta sección del CLUF se especifican de forma manifiesta en beneficio de dichos licenciantes y podrán ser ejecutadas por ellos.

6. RESCISIÓN.

Sin perjuicio del resto de derechos, SharkNinja puede rescindir este CLUF si Tú incumples los términos y condiciones del mismo. En tal caso, debes destruir todas las copias de APPS de SN que poseas.

8. SOFTWARE DE CÓDIGO ABIERTO.

Por la presente, reconoces que las APPS de SN pueden contener software bajo licencias de «código abierto» o «software gratuito» («Software de código abierto»). La licencia concedida mediante este CLUF no se aplica al Software de código abierto en las APPS de SN. En su lugar, los términos y condiciones de la licencia de Software de código abierto se aplicarán al Software de código abierto. Ninguna de las disposiciones del presente CLUF limita los derechos que te otorgue a Ti cualquier licencia de Software de código abierto ni te concede a Ti derechos que prevalezcan sobre ella. Reconoces que la licencia de Software de código abierto tiene lugar únicamente entre Tú y el licenciante aplicable del Software de código abierto. En la medida en que los términos de las licencias aplicables al Software de código abierto exijan que SharkNinja proporcione el Software de código abierto, en forma de código o ejecutable, o proporcione copias de los términos de licencias aplicables o de otra información requerida, Tú puedes obtener una copia poniéndote en contacto con SharkNinja en la dirección física que encontrarás al final de este documento. Encontrarás información adicional relativa al Software de Código Abierto y sus términos de uso en www.sharkclean.eu/opensource.

9. SIN GARANTÍAS.

SharkNinja rechaza expresamente cualquier garantía por las APPS de SN, las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla o el Software Insertado de Ayla. Las APPS de SN, las Bibliotecas de Aplicaciones de Ayla y el Software Insertado de Ayla se proporcionan «tal cual», sin garantías expresas o implícitas de ningún tipo, incluyendo, entre otras, garantías de comerciabilidad, inexistencia de infracción, idoneidad para un fin específico, o derecho. SharkNinja no garantiza ni asume ninguna responsabilidad por la exactitud o exhaustividad de cualquier información, texto, imagen, enlace u otros elementos contenidos en las APPS de SN. SharkNinja no otorga garantías con respecto a los daños que puedan ocasionarse por la transmisión de un virus informático, gusano, bomba lógica u otro programa informático similar. Asimismo, SharkNinja rechaza expresamente cualquier garantía o declaración a algún tercero.

10. LIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD.

En ningún caso SharkNinja o sus proveedores serán responsables por ningún daño especial, fortuito, punitivo, indirecto o consecuente de ningún tipo (incluyendo, entre otros, daños por pérdida de beneficios o información confidencial o de otro tipo, por suspensión de negocios, por daños personales, por pérdida de intimidad, por incumplimiento de algún deber incluyendo de buena fe o de diligencia razonable, por negligencia o por otro tipo de pérdidas pecuniarias o de otro tipo) derivados de o vinculados de alguna forma con el uso o la imposibilidad de usar los Productos SN o las APPS de SN, la prestación o la incapacidad para prestar asistencia u otros servicios, información, software o contenido relacionado a través del producto o relacionado de otra forma con el uso de las APPS de SN, o de otro modo según o en conexión con alguna disposición de este CLUF, incluso en caso de deficiencia, agravio (incluyendo la negligencia), responsabilidad objetiva, incumplimiento del contrato o incumplimiento de la garantía de SharkNinja o cualquier proveedor, e incluso si SharkNinja o algún proveedor han sido advertidos sobre la posibilidad de que se produzcan tales daños. SharkNinja no tendrá ninguna responsabilidad en relación con el contenido de las APPS de SN ni ninguna parte de las mismas, incluyendo, entre otros, los errores u omisiones que contengan, calumnias, infracciones de derechos de publicidad, privacidad, marcas registradas, suspensión de negocios, lesiones personales, pérdida de intimidad, derechos morales o revelación de información confidencial.

11. LEGISLACIÓN APLICABLE.

Las leyes de la Commonwealth de Massachusetts regirán este CLUF, mediante el que Tú aceptas la jurisdicción y competencia exclusivas del estado y los tribunales federales de la Commonwealth de Massachusetts.

12. CESIÓN.

SharkNinja puede cederle este CLUF al licenciante sin avisar.

13. TOTALIDAD DEL ACUERDO.

Este CLUF (incluyendo cualquier anexo o enmienda de este CLUF incluido con los Productos SN) supone la totalidad del acuerdo entre SharkNinja y Tú en relación con las APPS de SN y prevalece sobre el resto de comunicaciones, propuestas y declaraciones orales o escritas previas o en vigor en relación con las APPS de SN o cualquier otro asunto incluido en este CLUF. En la medida en que alguna de las políticas o programas para los servicios de ayuda de SharkNinja entre en conflicto con los términos de este CLUF, prevalecerán los términos de este CLUF. Si tienes alguna pregunta acerca de este CLUF, ponte en contacto con SharkNinja en 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494 (EE. UU.).



SOPORTE AJUSTABLE

Lleva tu cocina de exterior a otro 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 la parrilla de cualquier inclemencia del tiempo.



PLANCHA

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



PLACA/PLANCHA PARA PARRILLA

Para asar y dorar al mismo tiempo. Prepara hasta cuatro 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 cuatro costillares completos a la vez.



CONSIGUE EL TUYO EN ninjakitchen.eu



SENSOR ADICIONAL

Controla los niveles de cocción de dos tipos de carne distintos desde tu teléfono móvil.

DOS (2) AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

Cuando adquieres un producto en Europa en calidad de consumidor, te amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus «derechos legales»). Puedes hacer valer esos derechos legales ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los «Productos») que te otorgamos una garantía del fabricante de dos años. Esta garantía solo se aplica a los Productos en el caso de que en el momento de su compra sean nuevos y no se hayan usado. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que tus derechos legales como comprador se vean afectados. Ten en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE.

Las condiciones que figuran más abajo describen los requisitos previos y la cobertura de nuestras garantías, emitidas por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Alemania) («nosotros», «nuestro/a/s» o «nos»). Estas condiciones no afectan a tus derechos legales, a las obligaciones de tu proveedor ni a los acuerdos que hayas estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente de aplicación en el caso de que hayas comprado directamente el producto a Ninja.

Garantía de Ninja

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo producto 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.

Encontrarás asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puedes registrar tu garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu producto:

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

Para registrar la garantía en línea, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La garantía cubre tu producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Te rogamos que conserves en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesitas utilizar la garantía, deberás proporcionarnos 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 registras tu garantía, podrás elegir si quieres recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos y recomendaciones, y se convocan concursos. Estarás al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que nos han llegado tus datos.

Para conocer los detalles de nuestra política de privacidad, visita www.ninjakitchen.eu.

¿Cuánto dura la garantía de nuestros productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar tu producto durante dos años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución del producto (a discreción de Ninja), incluidas todas las piezas y la mano de obra en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en la fabricación (incluyendo los gastos de transporte y envío). Nuestra garantía es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina, no respetando lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja suministrado con el producto.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios sin respetar lo indicado en el manual de instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que puedas demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual haces uso de la garantía.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Encontrarás una gama completa de repuestos, piezas de recambio y accesorios para todos los productos Ninja en www.ninjakitchen.eu.

Ten en cuenta que el uso de repuestos que no sean de la marca Ninja puede anular la garantía del fabricante. No obstante, tus 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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way,
Leeds, England,
LS15 8ZB**

ninjakitchen.eu

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