



#### DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.  
NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.  
© 2023 SharkNinja Operating LLC, TRYKT I KINA

#### DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.  
NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.  
© 2023 SharkNinja Operating LLC, GEDRUCKT IN CHINA

#### ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.  
NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.  
© 2023 SharkNinja Operating LLC, PRINTED IN CHINA

#### ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.  
NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.  
© 2023 SharkNinja Operating LLC, IMPRESO EN CHINA

#### FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.  
NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.  
© 2023 SharkNinja Operating LLC, IMPRIMÉ EN CHINE

#### ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.  
NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.  
© 2023 SharkNinja Operating LLC, STAMPATO IN CINA

#### NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.  
NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.  
© 2023 SharkNinja Operating LLC, GEDRUKT IN CHINA

#### NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.  
NINJA er et registrert varemærke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.  
© 2023 SharkNinja Operating LLC, TRYKKET I KINA

#### PORTEGUESE

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 erilaista kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.  
NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön 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**

OO101EU\_IB\_MP\_230905\_Mv3

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

# NINJA

# WOODFIRE

---

## ELECTRIC OUTDOOR OVEN



OO101EU

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

# GRACIAS

por comprar el Horno eléctrico de exterior Ninja® Woodfire



## REGISTRA TU COMPRA

[ninkakitchen.eu/registerguarantee](http://ninkakitchen.eu/registerguarantee)

Escanea el código QR con tu dispositivo móvil

## INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Vatios: 2400 W



**CONSEJO:** El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera del producto junto al cable.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicla el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, utiliza los sistemas de recogida y devolución o ponte en contacto con el vendedor donde adquiriste este producto. Puedes entregar este producto para un reciclado seguro para el medioambiente.

# ÍNDICE

<b>Instrucciones de seguridad importantes .....</b>	<b>52</b>
<b>Piezas y accesorios .....</b>	<b>54</b>
<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>55</b>
Dónde colocar el horno .....	55
Utilización en todo tipo de clima .....	55
Cable alargador .....	55
Encendido del horno .....	55
Cómo instalar la rejilla interior .....	56
Compartimento para pellet .....	56
<b>Información sobre el panel de control .....</b>	<b>57</b>
Botones de función .....	57
Botones de funcionamiento .....	57
<b>Uso de las funciones de cocción .....</b>	<b>58</b>
BAKE (hornear), DEHYDRATE (deshidratar) y WARM (mantener caliente) .....	58
SMOKER (ahumar) .....	58
GOURMET ROAST (asado gourmet) .....	59
MAX ROAST (asar) .....	59
PIZZA .....	60
TOP HEAT (calor superior) .....	60
<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>61</b>
<b>Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes .....</b>	<b>62</b>
<b>Registro del producto .....</b>	<b>63</b>
<b>Accesorios para comprar .....</b>	<b>64</b>

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO



**Lee y revisa las instrucciones para entender el funcionamiento y el uso del producto.**



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



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



**Para uso exclusivo al aire libre.**

## ADVERTENCIA

**El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. El uso de aparatos eléctricos hace conveniente tomar en todo momento precauciones básicas, incluidas las siguientes:**

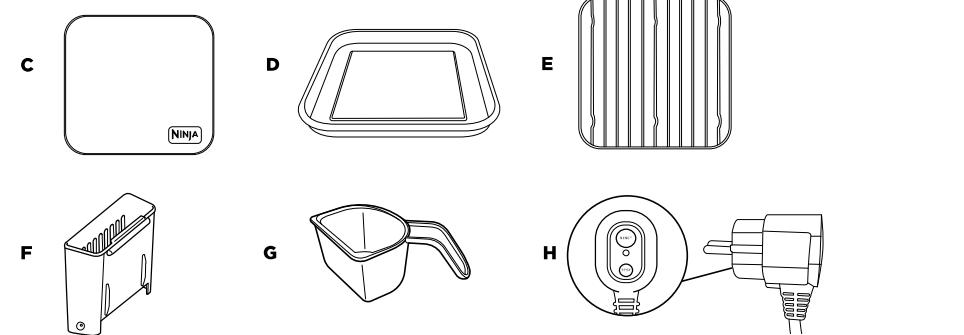
- 1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar.
- 2 **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado.
- 3 **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. Un uso indebido del producto puede ocasionar lesiones.
- 4 **NO** lo utilices en interiores. Este horno se ha diseñado exclusivamente para **USARSE AL AIRE LIBRE** en un área con buena ventilación. Si se utiliza bajo cualquier tipo de techo, los humos tóxicos, como el monóxido de carbono, pueden acumularse y causar lesiones corporales graves o la muerte.
- 5 Este producto pueden utilizarlo personas, incluidos niños, con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 6 Para evitar que se produzcan daños materiales a causa de las chispas o el calor, debe dejarse una distancia mínima de 92 cm (3 pies) entre la parte trasera, los laterales y la parte superior del producto y las paredes, barandillas u otras estructuras combustibles.
- 7 Asegúrate de que la superficie esté nivelada, sea estable y esté limpia y seca. **NO** coloques el horno cerca del borde de la superficie sobre la que se encuentra cuando esté en funcionamiento.
- 8 Ten cuidado al abrir el horno para evitar quemaduras. En lugar de abrir la puerta del todo, ábrela **SIEMPRE** parcialmente antes para comprobar que no se produzcan llamaradas, ya que algunos alimentos pueden provocar salpicaduras de grasa o aceite y crear llamaradas o chispas.
- 9 Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Mantén el producto y el cable que trae fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños limpien o realicen tareas de mantenimiento en el producto.
- 10 El producto debe recibir alimentación a través de un interruptor diferencial (ID) con una corriente residual de funcionamiento nominal que no exceda los 30 mA. El producto debe conectarse a una toma de corriente con contacto de puesta a tierra.
- 11 Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud. Hay disponibles cables de alimentación más largos o alargadores, que pueden utilizarse siempre que se extremen las precauciones durante su uso.
- 12 Para evitar que se produzcan daños materiales o quemaduras a causa de las chispas o el calor, debe dejarse **EN TODO MOMENTO** una distancia mínima de seguridad de 30 cm (1 pie) con respecto al compartimento para pellet durante el ahumado. Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento para pellet si se levanta la tapa cuando haya viento.
- 13 Para evitar quemaduras, usa **SIEMPRE** la cuchara para pellet cuando añadas el pellet al ahumador. **NO** añadas el pellet con las manos.
- 14 Para evitar quemaduras o daños materiales, asegúrate de que la tapa del ahumador esté completamente cerrada, de manera que no puedan saltar chispas de su interior.
- 15 El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. No toques ni retires el ahumador hasta que el horno haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el ahumador se haya enfriado.
- 16 Para evitar lesiones y quemaduras, deja que el producto se enfrie antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas en este o extraerlas, o almacenarlo.
- 17 **NO** llenes en exceso el compartimento para pellet. Si lo haces, entrará oxígeno en este, lo que provocará la generación de combustión y llamas que podrían dañar el producto y causar quemaduras.
- 18 **NO** toques superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el producto. Te aconsejamos emplear utensilios con mango largo para añadir o retirar ingredientes.

- 19 **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta, ya que algunos de ellos alcanzarán altas temperaturas durante el cocinado. Evita el contacto físico directo con el accesorio cuando extraigas el producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Recomendamos el uso de utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- 20 Asegúrate **SIEMPRE** de que el horno esté completamente frío antes de desenganchar y retirar las placas de cocción o moverlas para evitar quemaduras o lesiones.
- 21 **NO** utilices el producto sin que tenga instalados la piedra para pizza o la rejilla para asados.
- 22 Para protegerse de descargas eléctricas, el cable y el alargador deben colocarse de manera que no cuelguen de la encimera o de la superficie de la mesa, ya que los niños podrían tirar de ellos o tropezarse. Mantén siempre seca la conexión del cable de alimentación y **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 23 Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.
- 24 **NUNCA** utilices un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.
- 25 **NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 26 **NO** coloques el producto sobre una superficie caliente ni permitas que el cable entre en contacto con ella.
- 27 Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este producto o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.
- 28 Antes de colocar cualquier accesorio en el horno, asegúrate de que esté limpio y seco.
- 29 **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 30 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, no se cocinará de forma uniforme. Además, podría dañar el producto o hacer que se sobrecaliente.
- 31 **NO** coloques ningún objeto sobre el producto cuando la tapa esté cerrada durante el uso.
- 32 Asegúrate de que la rejilla interior esté insertada correctamente y bloqueada de forma segura en su posición.
- 33 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- 34 En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa, o si sale humo negro del producto, desenchúfalo de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retira los accesorios de cocina.
- 35 El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que podría verse afectado el rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un termómetro de cocina externo para comprobar que la comida se haga a las temperaturas recomendadas.
- 36 Usa en tu producto **ÚNICAMENTE** pellets de madera aptos para uso alimentario que sean originales de Ninja.
- 37 **NUNCA** utilices en el ahumador pellets de combustible para calefacción, madera noble, carbón, combustibles líquidos ni cualquier otro material combustible, a excepción de los pellets de Ninja.
- 38 Mantén las manos y la cara lejos del ahumador cuando el producto esté en uso y caliente.
- 39 Ten **SIEMPRE** a mano un extintor adecuado para incendios eléctricos cuando el ahumador esté en funcionamiento.
- 40 Almacena **SIEMPRE** los pellets de madera en un lugar seco, lejos de aparatos que emitan calor y de otros recipientes de combustible.
- 41 Mantén el horno limpio y no dejes que se acumule grasa o ceniza en el interior o sobre el ahumador y el cartucho. Esto podría aumentar significativamente las posibilidades de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que del producto salga más humo del que debería, lo cual podría alterar el sabor de la comida.
- 42 Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- 43 Para desconectarlo, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar el producto y, a continuación, desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- 44 **NO** limpies este producto con agua pulverizada o similar.
- 45 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría producir riesgo de descarga eléctrica.
- 46 Guardalo bajo techo cuando no vayas a utilizarlo durante un período prolongado de tiempo.
- 47 Guardalo fuera del alcance de los niños.
- 48 **NO** dejes el horno sin tapar a la intemperie. Cubre **SIEMPRE** el horno cuando la guardes en el exterior.

## GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

## PIEZAS Y ACCESORIOS

- A Unidad principal (no se muestra el cable)
- B Rejilla interior
- C Piedra para pizza
- D Bandeja de calor extra
- E Rejilla para asados
- F Ahumador
- G Cuchara para pellet
- H Cable e interruptor diferencial
- I ON/OFF Switch



Para pedir piezas y accesorios adicionales o de recambio, visita [ninkakitchen.es](http://ninkakitchen.es)

## ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira todo el material de embalaje y la cinta adhesiva del horno.
  - 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
  - 3 Limpia la rejilla interior, la bandeja de calor extra y la rejilla para asados con agua tibia y jabón. Enjuágalos y sécalos bien.
- NOTA:** NO mojes la piedra para pizza ni la laves en el lavavajillas. Pónla en el horno después de haber retirado todo el embalaje.
- 4 NO utilices cepillos o esponjas abrasivos en las superficies de cocción. Podría dañarse el revestimiento.

**NOTA:** Recomendamos colocar todos los accesorios dentro del horno y ponerlo en funcionamiento con la función BAKE (hornear) a 370 °C durante 20 minutos sin añadir alimentos. Esto permite eliminar cualquier residuo y no afecta al rendimiento del horno.

**Continúa siguiendo las instrucciones de las páginas 56 y 57 antes de intentar hacer esto.**

## ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

### DÓNDE COLOCAR EL HORNO

Coloca el horno sobre una superficie estable y nivelada. Es importante que pueda soportar el peso y el tamaño del producto. La parte inferior se mantiene fría, por lo que puedes colocar el horno sobre cualquier superficie. Coloca el horno a una distancia mínima de 90 cm de las paredes o de cualquier objeto situado por encima de la cabeza, ya que el producto se calienta y desprende humo.



### USO EN TODO TIPO DE CLIMA

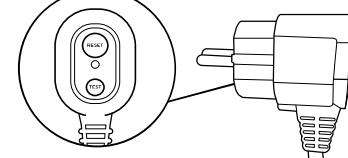
Este horno se puede utilizar en todo tipo de clima. La unidad principal tiene la clasificación IPX4 y el enchufe, IP66. El enchufe RCD proporciona protección adicional y está diseñado para que el diferencial del enchufe salte en caso de que se produzca algún problema en el circuito. Cuando no utilices la unidad, te aconsejamos cubrirla para que conserve mejor su aspecto. Aunque la unidad es segura, mostrará signos de deterioro si se expone a la intemperie.

### CABLE ALARGADOR

Si utilizas un cable alargador, asegúrate de que sea adecuado para su uso al aire libre con aparatos de exterior. El uso de un cable que no sea adecuado puede provocar que el cable se sobrecaliente, se funda o que haya una caída de tensión. Una caída de tensión puede aumentar los tiempos de precalentamiento y afectar al rendimiento y/o a los tiempos de cocción.

### ENCENDER LA PARRILLA

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

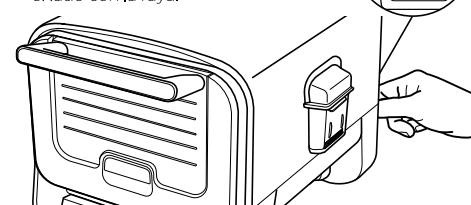


- 3 Pulsa el botón de prueba TEST del RCD. La luz roja debería apagarse. Esto significa que el RCD funciona correctamente. Si al pulsar el botón de prueba no se apaga la luz, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente.

- 4 Despues 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.



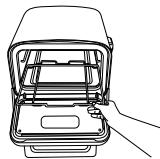
- 6 A continuación, gira el selector de la parte delantera del panel de control y selecciona la función que deseas. La pantalla se debería iluminar con los tiempos o las temperaturas. La parrilla está lista para usarse.

**NOTA:** Habrá que pulsar el botón de reinicio del RCD cada vez que se desenchufe la unidad.

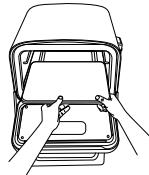
## ANTES DEL PRIMER USO (CONTINUACIÓN)

### CÓMO INSTALAR LA REJILLA INTERIOR:

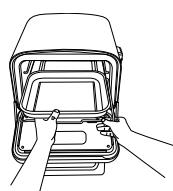
- Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno [o en el nivel de más arriba si vas a utilizar la función TOP HEAT (calor superior)].



- Si vas a cocinar una pizza, coloca la piedra sobre la rejilla interior.



- Para todas las demás funciones, debes extraer la piedra para pizza del horno y colocar la bandeja de calor extra sobre la rejilla interior.



- Si vas a utilizar la rejilla para asados, debes colocarla sobre la bandeja de calor extra.

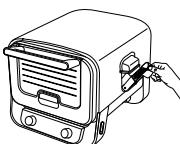


### AHUMADOR

**Cómo se instala el ahumador:** para instalarlo, debes abrir el comportamiento colocando el dedo en el hueco lateral y mantenerlo abierto mientras introduces el ahumador extraible hasta que quede bien sujetado en su sitio.



**Cómo se añaden los pellets Ninja Woodfire™:** llena hasta arriba la cuchara para pellet y nivélala para evitar que desborde. Mantén abierta la tapa del ahumador mientras viertes los pellets en este hasta llenarlo hasta arriba. A continuación, cierra la tapa del ahumador.

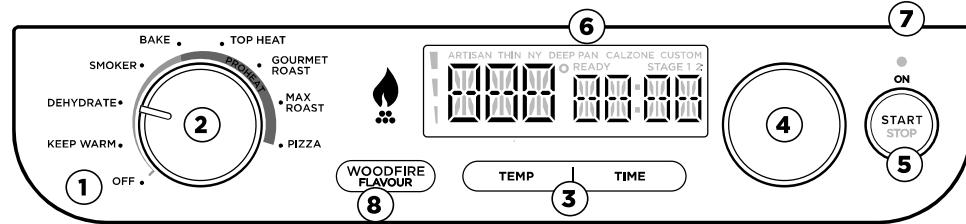


### Para obtener los mejores resultados, rendimiento y sabor, usa únicamente pellets Ninja Woodfire.

**Cómo se retira y se limpia el ahumador:** para evitar quemaduras, deja que los pellets se enfríen por completo antes de retirar el ahumador del horno y limpiarlo.



## CONOCE EL HORNO ELÉCTRICO DE EXTERIOR NINJA WOODFIRE



### FUNCIONES

Gira el selector de la izquierda para seleccionar la función que deseas o para apagar el horno.

**WARM (mantener caliente):** mantén los alimentos calientes y listos para comer una vez los hayas cocinado.

**DEHYDRATE (deshidratar):** extrae poco a poco la humedad para preparar aperitivos como cecinas y fruta deshidratada.

**SMOKER (ahumar):** cocción lenta y a temperatura baja para ablandar piezas grandes de carne.

**BAKE (hornear):** prepara productos horneados y consigue que queden crujientes por fuera y tiernos por dentro.

**TOP HEAT (calor superior):** haz que los ingredientes se derritan rápidamente o aporta un toque dorado perfecto a tus platos.

**GOURMET ROAST (asado gourmet):** empieza a muy alta temperatura y termina con una temperatura más baja para lograr que tus recetas queden crujientes por fuera y jugosas por dentro.

**MAX ROAST (asar):** disfruta de unos resultados tostados, crujientes y caramelizados imposibles de lograr con los hornos tradicionales.

**PIZZA:** prepara tus pizzas favoritas en casa, ya sean frescas o congeladas.

**ARTISAN (artesanal):** las pizzas artesanales tienen una corteza fina y crujiente ligeramente tostada y llevan muchísima mozzarella fresca.

**THIN (fina):** pizzas con una corteza más fina e ingredientes cortados en rodajas finas que se cocinan rápidamente.

**PAN (estilo Chicago):** pizzas con una corteza mucho más gruesa, lo que permite ponerles muchísimos ingredientes, ya que se hornean durante más tiempo que las de corteza fina.

**NEW YORK STYLE (estilo Nueva York):** pizzas con una corteza muy fina a las que se les pone mucha mozzarella con bajo contenido de humedad. El queso se extiende hasta casi el borde de la masa, dejando tan solo unos dos centímetros sin cubrir para poder coger el trozo mientras uno se lo come con las manos.

**CALZONE:** para obtener los mejores resultados, sigue las instrucciones que encontrarás en la caja.

**CUSTOM (personalizada):** usa el estilo de corteza que más te guste y añade tus ingredientes favoritos para crear tu propia pizza personalizada.

### BOTONES DE FUNCIONAMIENTO/SELECTORES/INDICADORES LUMINOSOS

**1. OFF (apagado):** cuando no estés usando la unidad, asegúrate de que el selector esté en la posición OFF (apagado).

**2. SELECTOR DE LA IZQUIERDA:** úsalo para seleccionar la función de cocción que quieras.

**3. BOTONES TEMP/TIME (temperatura/tiempo):** pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, selecciona la temperatura que prefieras con el selector de la derecha. Pulsar el botón TIME (tiempo) y selecciona el tiempo que prefieras con el selector de la derecha.

**4. SELECTOR DE LA DERECHA:** utiliza este selector junto con los botones TEMP y TIME para ajustar la temperatura y el tiempo y elegir el tipo de pizza.

**5. BOTÓN START/STOP (iniciar/detener):** pulsa este botón para iniciar o detener la función de cocción actual.

**NOTA:** Aunque no lo aconsejamos, el precalentamiento se puede omitir manteniendo pulsado el selector de la derecha durante 4 segundos.

**6. READY (listo):** cuando cocines varias pizzas, se iluminará en la pantalla el indicador READY (listo), lo que indica que la piedra para pizza se encuentra a la temperatura idónea para la siguiente pizza.

**7. ON (encendido):** si el horno está encendido y el selector no se encuentra en la posición OFF (apagado), este indicador se iluminará, lo que indica que el horno está encendido y caliente. Cuando no estés usando el horno, gira el selector de la izquierda a la posición OFF.

**8. WOODFIRE FLAVOUR (sabor a leña):** pulsa este botón para dar a la comida un sabor a leña. [No se puede usar con la función WARM (mantener caliente)].

**NOTA:** La tecnología Woodfire no se activará ni se prenderán los pellets si no se ha llenado el ahumador hasta arriba.

# USO DEL HORNO ELÉCTRICO DE EXTERIOR NINJA WOODFIRE

## BAKE (hornear), DEHYDRATE (deshidratar) y WARM (mantener caliente)

### BAKE (hornear)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 285 °C, 15 min  
RANGOS: 145-370 °C, 1 min-2 horas

### DEHYDRATE (deshidratar)

AJUSTES PREDEFINIDOS: 65 °C, 6 horas  
RANGOS: 25-90 °C, 1-12 horas

### WARM (mantener caliente)

RANGOS: 30 min-3 horas

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno.
- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir las funciones BAKE (hornear), DEHYDRATE (deshidratar) o WARM (mantener caliente).



- 3 Si tienes previsto emplear **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para dar sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes demasiado para evitar que se desborde. Despues, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.

**NOTA:** El botón WOODFIRE FLAVOUR (sabor a leña) no se puede emplear con la función BAKE (hornear).

- 4 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y con el selector de la derecha ajusta también el tiempo.
- 5 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 5 a 25 minutos y varía en función de la temperatura establecida. Si usas el botón Woodfire Flavour, los pellets primero pasarárn por un ciclo de ignición («IGN») y, después, el horno comenzará a precalentarse («PRE»).



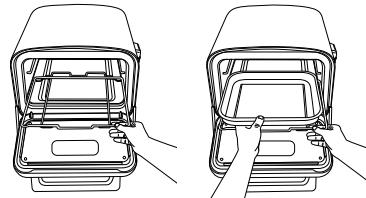
- 6 Mientras el horno se va precalentando, empieza a preparar los ingredientes.
- 7 Cuando el horno ya se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS START» (añadir alimentos y pulsar Start).
- 8 Utiliza unos guantes de horno para sacar la rejilla y coloca sobre ella el recipiente de cocción (sartén, olla o cacerola) con los ingredientes.
- 9 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 10 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.
- 11 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.
- 12 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

**NOTA:** La tecnología Woodfire no se activará ni se prenderán los pellets si no se ha llenado el ahumador hasta arriba.

## SMOKER (ahumar)

Ajustes predefinidos: 120 °C, 4 horas  
Rangos: 120-180 °C, 10 min-12 horas

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno y luego coloca sobre ella la bandeja de calor extra. Coloca la rejilla para asados sobre la bandeja (opcional).



- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función SMOKER (ahumar).
- 3 Pon los ingredientes en la rejilla para asados o en la bandeja de calor extra.



- 4 Levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes en exceso para evitar que se desborde.
- 5 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y ajusta el tiempo con el selector de la derecha.

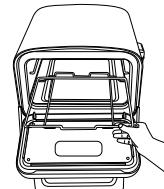


- 6 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. En la función SMOKER (ahumar) no hay tiempo de precalentamiento. Los pellets primero pasarárn por un ciclo de ignición («IGN») durante 3 o 4 minutos y, después, el horno comenzará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 7 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.
- 8 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

## GOURMET ROAST (asado gourmet)

Ajustes predefinidos: 280 °C, 10 min (primera etapa)  
Rangos: 280-370 °C, 1 min-3 horas

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno.
- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función GOURMET ROAST (asado gourmet).



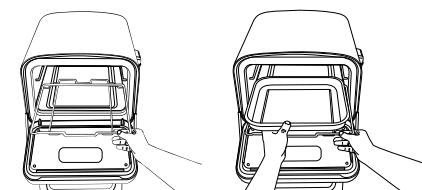
- 3 Si tienes previsto emplear **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes demasiado para evitar que se desborde. Pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.

- 4 Se iluminará en la pantalla el led «STAGE 1» (primera etapa), lo que indica que debes establecer el ajuste de temperatura alta.
- 5 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y ajusta el tiempo con el selector de la derecha.
- 6 Presiona el selector de la derecha y se encenderá el led «STAGE 2» (segunda etapa). Repite el paso anterior para programar la segunda etapa.
- 7 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 25 minutos, pero puede variar en función de la temperatura establecida. Si usas la tecnología Woodfire Flavour, los pellets primero pasarárn por un ciclo de ignición («IGN») y, después, el horno comenzará a precalentarse («PRE»).
- 8 Cuando el horno ya se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS START» (añadir alimentos y pulsar Start).
- 9 Saca la rejilla interior y coloca sobre ella el recipiente de cocción (sartén, olla o cacerola) con los ingredientes. Cierra la puerta.
- 10 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para activar el temporizador. Se mostrará en la pantalla la temperatura y el tiempo establecidos para la primera etapa y el temporizador comenzará la cuenta atrás. El horno cambiará automáticamente a los ajustes de la segunda etapa cuando la primera haya concluido.
- 11 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.
- 12 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

## MAX ROAST (asar)

Ajustes predefinidos: 370 °C, 5 min  
Rangos: 240-370 °C, 1 min-1 hora

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno y luego coloca sobre ella la bandeja de calor extra.
- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función MAX ROAST (asar).



**IMPORTANTE:** Es obligatorio instalar la bandeja de calor extra ya que debe precalentarse con el horno.

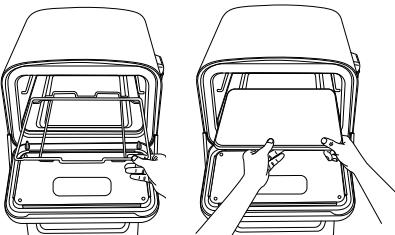
- 3 Si tienes previsto emplear **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes demasiado para evitar que se desborde. Despues, pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y ajusta el tiempo con el selector de la derecha.
- 5 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.
- 6 Mientras el horno se va precalentando, empieza a preparar los ingredientes. El tiempo de precalentamiento estimado es 25 minutos, pero puede variar en función de la temperatura establecida.
- 7 Cuando el horno ya se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS START» (añadir alimentos y pulsar Start).
- 8 Utiliza unos guantes de horno para sacar la rejilla y pon los ingredientes en la bandeja.
- 9 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 10 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y mostrará el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.
- 11 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

**NOTA:** La unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje «FLIP» (girar) durante 30 segundos. Dar la vuelta a los alimentos es opcional, pero recomendable.

## USO DEL HORNO ELÉCTRICO DE EXTERIOR NINJA WOODFIRE (CONTINUACIÓN)

### PIZZA

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel más bajo del horno y luego coloca sobre ella la piedra para pizza.



**NOTA:** Si vas a cocinar pizza estilo Chicago (ajuste preestablecido PAN), tendrás que prepararla en un molde hondo (no viene incluido).

- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función PIZZA.

- 3 Si tienes previsto emplear **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** (tecnología para un sabor a leña), levanta la tapa del ahumador y, sirviéndote de la cuchara para pellet, llénalo hasta arriba con los pellets Ninja Woodfire. **NO** lo llenes demasiado para evitar que se desborde. Pulsa el botón **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 4 Utiliza el selector de la derecha para seleccionar el tipo de pizza preestablecida que prefieras (ARTISAN (artesanal), THIN (fina), PAN (estilo Chicago), NEW YORK STYLE (estilo Nueva York), CALZONE o CUSTOM (personalizada)).

- 5 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 10 a 25 minutos y varía en función de la temperatura establecida. Si usas la tecnología Woodfire Flavour, los pellets primero pasarán por un ciclo de ignición («IGN») y, después, el horno comenzará a precalentarse («PRE»).

**NOTA:** La temperatura solo se puede ajustar si utilizas la función MANUAL.

- 6 Utiliza el selector de la derecha para ajustar el tiempo. El ajuste del tiempo es diferente para la función PIZZA, ya que se usa para establecer el tiempo de cocción de la pizza (similar al temporizador de un horno). Cuando haya finalizado el tiempo, el horno permanecerá encendido hasta un máximo de una hora para que puedas cocinar varias pizzas consecutivas.

- 7 Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS STRT» (añadir alimentos y pulsar Start). Coloca la pizza directamente sobre la piedra.

- 8 Vuelve a pulsar START/STOP (iniciar/detener) y el temporizador empezará la cuenta atrás.

**NOTA:** Recomendamos usar la pala para pizza Ninja, que se vende por separado. Si no tienes una pala para pizza, puedes usar una tabla de cortar o la parte inferior de un molde de horno que tenga algo de harina espolvoreada por encima para colocar la pizza sobre la piedra.

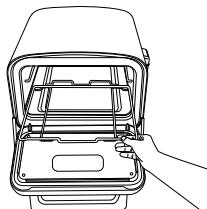
- 9 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «GET FOOD» (sacar los alimentos) en la pantalla. Utiliza la pala para pizza para retirar la pizza del horno.

**NOTA: COCINAR VARIAS PIZZAS UNA DETRÁS DE OTRA:** Para obtener los mejores resultados, espera hasta que aparezca el mensaje «READY» (listo) en la pantalla. Esto indica que la piedra vuelve a estar a la temperatura necesaria. A continuación, introduce la siguiente pizza.

### TOP HEAT (calor superior)

Ajustes predefinidos: 260 °C, 10 horas  
Rangos: 260-370 °C, 5-30 horas\*

- 1 Instala la rejilla interior en el nivel de más arriba del horno y luego coloca sobre ella la bandeja de calor extra. Coloca la rejilla para asados sobre la bandeja (opcional).



- 2 Gira el selector de la izquierda para elegir la función TOP HEAT (calor superior).
- 3 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Luego pulsa el botón TIME (tiempo) y ajusta el tiempo con el selector de la derecha.
- 4 Pon los ingredientes en la rejilla para asados o en la bandeja de calor extra.
- 5 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. No hay tiempo de precalentamiento. El horno empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- 6 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (listo) en la pantalla.
- 7 Usa unos guantes de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

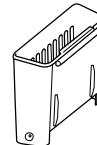
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### LIMPIEZA DEL HORNO

- 1 El horno debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Deja SIEMPRE que el producto y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.
- 2 Desenchufa el horno antes de proceder con la limpieza. Mantén la puerta abierta después de retirar los alimentos para que el horno se enfríe más rápidamente.
- 3 Utiliza agua y jabón y un cepillo de nailon para limpiar el interior del horno.

### LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

#### Ahumador

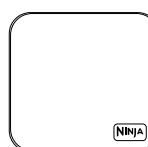


Retira el ahumador y desecha de forma segura la ceniza que contiene después de cada uso.

No es necesario limpiar el ahumador después de cada uso. Usa un cepillo de alambre para eliminar la creosota sobrante tras cada 10 usos.

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

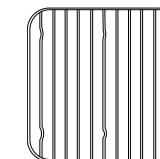
### Cuidado de la piedra para pizza



- **NO** laves la piedra para pizza.
- La piedra puede agrietarse o romperse si entra en contacto con agua fría mientras está caliente.
- El agua puede permanecer en la piedra durante mucho tiempo; si se moja, deja que se seque por completo antes de volver a utilizarla.
- El jabón dañará el revestimiento natural y permanecerá en el interior de la piedra una vez que se haya secado.
- Los puntos negros y las manchas son totalmente normales en las piedras para pizza.

- La piedra para pizza puede decolorarse con el tiempo, una piedra gastada es algo estupendo (como una sartén de hierro fundido). Si quieres limpiarla de todos modos:
  - Deja que se enfríe por completo.
  - Ráspala ligeramente con un utensilio no metálico para eliminar la suciedad adherida.
  - A continuación, limpia cualquier resto de suciedad de la piedra con un paño suave.

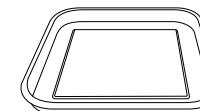
### Rejilla para asados/rejilla interior



- 1 Deja que el horno se enfríe antes de retirar las rejillas. Ambas pueden lavarse en el lavavajillas.
- 2 Si quieres lavarlas a mano, usa líquido lavavajillas, agua tibia y el lado áspero de una esponja para eliminar los restos de comida pegados.
- 3 Enjuaga las rejillas y sécalas con un trapo de cocina.

#### Bandeja de calor extra ¿Puedo utilizar papel de aluminio para mantener limpia la bandeja?

El papel de aluminio puede utilizarse cuando se emplee la función GOURMET ROAST (asado gourmet) o cuando la rejilla para asados esté sobre la bandeja de calor extra. El papel facilitará la limpieza. No recomendamos utilizarlo con la función MAX ROAST (asar), ya que los ingredientes deben estar en contacto con la bandeja de calor extra para obtener el mejor resultado.



- 1 Deja que la bandeja de calor extra se enfríe. **NO** la laves en el lavavajillas.
- 2 Usa líquido lavavajillas, agua tibia y el lado áspero de una esponja para eliminar cualquier mancha o decoloración que presente. **NO** uses estropajos de acero ni estropajos abrasivos ya que podrían rayar la bandeja.
- 3 Enjuaga la bandeja y sécalas con un trapo de cocina.

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

### • ¿Qué debo hacer si no se enciende la unidad?

1 Comprueba que el interruptor diferencial (ID) está bien enchufado y que se haya pulsado el botón de reinicio. El círculo encima del botón de reinicio (RESET) se iluminará en naranja.

2 Verifica que el interruptor esté en la posición ON (encendido); deberá estar pulsado el lado de la raya. Asegúrate de que el selector no esté en la posición OFF (apagado).

Si la unidad no se enciende después de seguir los pasos anteriores, ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453.

### • Aparece «Add Food» (añadir alimentos) en la pantalla del panel de control.

La unidad ha completado el precalentamiento y ahora es el momento de añadir los ingredientes.

### • Aparece «E» (error) en la pantalla del panel de control.

El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente llamando al 900 839 453. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en [nininjakitchen.es/registerguarantee](http://nininjakitchen.es/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 conocer las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

### • ¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?

Para obtener los mejores resultados, deja que la unidad se precaliente antes de añadir los ingredientes.

### • ¿Se debe llenar del todo el ahumador con pellets?

Sí. Llena siempre el ahumador hasta arriba. Hemos perfeccionado la cantidad de pellet que hace falta para cada sesión de ahumado. Independientemente de la función que se utilice o de la cantidad de comida que haya, la unidad los quemará adecuadamente.

### • ¿Cuándo se debe pulsar el botón Woodfire Flavour (sabor a leña)?

Pulsa el botón Woodfire Flavour antes de pulsar el botón START (inicio) cuando quieras añadir un sabor ahumado a la comida y estés empleando las funciones DEHYDRATE (deshidratar), HI/LO (alto/bajo), SEAR (sellar), GRILL (cocinar a la parrilla), ROAST (asar), BAKE (hornear) o PIZZA. No es necesario pulsar el botón Woodfire Flavour con la función SMOKER (ahumar). Este botón no se puede emplear con la función WARM (mantener caliente).

### • ¿Por qué saltan chispas del compartimento para pellet?

Podrían saltar pequeñas chispas del compartimento para pellet si se levanta la tapa debido al viento.

### • ¿Dónde se debe guardar el pellet?

Guarda en todo momento el pellet en un lugar seco. La presencia de humedad en el pellet podría afectar a la ignición y a la calidad del sabor ahumado.

### • ¿Cómo se debe desechar el pellet quemado después del ciclo de cocinado?

El pellet puede seguir ardiendo una vez finalizado el tiempo de cocción. No toques ni retires el ahumador hasta que la unidad haya dejado de expulsar humo, el pellet se haya consumido por completo y el ahumador se haya enfriado. Retira luego el ahumador y desecha de forma segura, una vez esté fría, la ceniza que contiene.

### • ¿Se pueden utilizar aceites para cocinar en el horno a altas temperaturas?

Utiliza con moderación las grasas o aceites que se recomiendan a continuación. Usa las grasas/aceites no recomendados solamente cuando se indique en una receta de Ninja (consultar las prácticas recomendadas para cocinar por encima de los 260 °C que vienen en la caja para obtener información sobre las grasas y los aceites aprobados).

### • ¿Cómo puede evitarse que se produzca un incendio en el horno cuando hago «batch cooking» a altas temperaturas?

Recuerda vaciar la grasa o el aceite del molde o recipiente para horno para evitar que se derrame. Asegúrate de lavar bien el recipiente antes de cada uso. De esta manera, evitarás que la grasa se queme y genere humo.

### • ¿Cómo puede evitarse que se produzcan llamaradas al abrir el horno?

Cuando cocines a altas temperaturas, sobre todo cuando sellas alimentos, abre la puerta lentamente y mantente a un brazo de distancia del horno. Recuerda vaciar la grasa o el aceite de la bandeja para horno para evitar que se derrame. Esto ayudará a evitar que salga humo o se produzcan llamaradas.

### • ¿Por qué el precalentamiento tarda tanto?

Los tiempos de precalentamiento pueden variar según la función que se esté utilizando y la temperatura de la unidad.

En las funciones SMOKER (ahumar), DEHYDRATE (deshidratar) y WARM (mantener caliente) no hay tiempo de precalentamiento.

Si se añade el sabor a leña mediante el botón Woodfire Flavour, el tiempo de ignición supondrá que el precalentamiento dure entre 3 y 4 minutos adicionales.

Si se utiliza el producto en condiciones climatológicas adversas, como, por ejemplo, durante fuertes lluvias, el tiempo de precalentamiento podría alargarse.

Si utilizas un cable alargador, asegúrate de que sea adecuado para su uso al aire libre con aparatos de exterior. El uso de un cable que no sea adecuado puede provocar que el cable se sobrecaliente, se funda o que haya una caída de tensión.

Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso manteniendo pulsado el botón START/STOP (iniciar/detener) durante 3 segundos. El mensaje «ADD FOOD» (añadir alimentos) se iluminará en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la unidad. Cuando se cierre la tapa, empezará el cocinado y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

### • ¿Puedo desactivar la función Woodfire Flavour?

Si has pulsado el botón Woodfire Flavour (sabor a leña) y has pulsado el botón START (inicio) para que dé comienzo la función de cocción, tienes la opción de pulsar de nuevo el botón Woodfire Flavour para desactivarla, siempre que el ciclo de ignición no haya alcanzado el 75 % (el porcentaje aparece indicado en la barra de progreso de la pantalla). Si el pellet está en plena combustión y la unidad ha pasado al ciclo de precalentamiento (se indica en la pantalla), no podrás desactivar la función Woodfire Flavour.

### • ¿Se puede añadir más pellet durante el ciclo de cocción?

Se puede añadir más pellet durante el uso de la función SMOKER (ahumar), una vez que se haya quemado por completo la primera carga de pellet. Mantén pulsado el botón Woodfire Flavour durante 4 segundos para que se prenda el nuevo apoyo de pellet del ahumador. Si usas la función de ahumado de forma consecutiva con distintos alimentos, te aconsejamos llenar el ahumador con la cuchara para pellet cuando se hayan quemado la mitad. **NO** lo rellenes más de 2 veces. **NO** vuelvas a prender los mismos pellets.

# REGISTRO DEL PRODUCTO

## GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando compras un producto en Europa como consumidor, te protegen derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus «derechos legales»). Puedes hacer valer estos derechos legales ante tu proveedor. Sin embargo, en Ninja estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos (los «Productos») que te ofrecemos una garantía del fabricante de dos años. Esta garantía solo se aplica a los Productos en el caso de que en el momento de su compra sean nuevos y no se hayan usado. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que tus derechos legales como comprador se vean afectados. Ten en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestras garantías emitidas por SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, +1 Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Fráncfort del Meno (Alemania) («nosotros», «nuestro/a/s» o «nos»). Dichos requisitos no afectan a tus derechos legales, a las obligaciones de tu proveedor ni a los acuerdos que hayas estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente de aplicación en el caso de que hayas comprado el producto a Ninja de forma directa.

### Garantías de Ninja®

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo producto debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía es un factor importante y refleja el grado de confianza del fabricante en su producto y en la calidad de su fabricación.

También puedes encontrar asistencia en línea en [www.nininjakitchen.eu](http://nininjakitchen.eu).

### ¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

Para el registro en línea, visita [www.nininjakitchen.eu](http://www.nininjakitchen.eu)

### IMPORTANTE

- La garantía cubre el Producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Te rogamos que conserves en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesitas utilizar la garantía, deberás proporcionarnos el documento de compra para comprobar que la información que nos has facilitado es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

### ¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registras la garantía, podrás elegir si deseas recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estarás al tanto de las noticias más recientes sobre las nuevas tecnologías de Ninja y lanzamientos de productos. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que nos han llegado tus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visita [www.nininjakitchen.eu](http://www.nininjakitchen.eu)

### ¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

### ¿Qué cubre la garantía?

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

### ¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y fallos causados por un uso o mantenimiento incorrectos, descuido, maniobras imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja® suministrado con el producto.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con el manual de instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja® originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja®).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por terceros ajenos a Ninja o a sus representantes a menos que puedas demostrar que las reparaciones o alteraciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el que haces uso de la garantía.

### ¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Encontrarás la gama completa de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja para todos los productos Ninja en [www.nininjakitchen.eu](http://www.nininjakitchen.eu)

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



### SOporte Ajustable

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



### MESA AUXILIAR ADICIONAL

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



### FUNDA PROTECTORA

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



### PALA PARA PIZZA

El accesorio predilecto de los maestros de horno de piedra con el que introducir y sacar panes y pizzas con facilidad.



### BANDEJA DE HIERRO

Sella, tuesta y carameliza alimentos de forma excepcional con esta bandeja de hierro diseñada para cocinar a altas temperaturas.



### 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.



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