NINJA

GRILL & AIR FRYER

DG551EU

BRUGERVEJLEDNING
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION
GARANTIE NINJA
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER

ninjakitchen.eu

GRACIAS **por adquirir Parrilla de interior y Freidora de aire Ninja Foodi**

REGISTRA TU COMPRA

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Escanea el código QR utilizando un dispositivo móvil

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	220-240 V- 50-60 Hz
Vatios:	1760 W

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo:

Número de serie:

Fecha de compra:

(Guarda el comprobante)
Establecimiento de compra:

NINJA

FOODI GRILL & AIR FRYER

DG551EU | Manual de instrucciones

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉELAS ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

	Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.
⚠	**Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.**
	Evita el contacto con cualquier superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

⚠ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

1. Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
2. Este producto pueden utilizarlo personas 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 posibles riesgos.
3. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de ellos.
4. Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.
5. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el producto cerca del borde de una encimera mientras esté en funcionamiento.
6. **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo. **NO** coloques el producto cerca o encima de un horno de gas o una cocina eléctrica, ni tampoco dentro de un horno caliente.
7. Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15,25 cm de espacio por encima y a su alrededor para permitir que circule el aire.
8. **NO** utilices alargaderas de cable. El cable de alimentación del producto es corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden con él, así como para evitar tropezar con él.
9. Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
10. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el producto y el cable de alimentación. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
11. **NUNCA** utilices enchufes debajo de la superficie de la encimera.
12. **NO** coloques el producto cerca de bordes de mesas o encimeras ni en contacto con superficies calientes, ni dejes que el cable cuelgue de estas superficies ni que igualmente toque superficies calientes.
13. 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.
14. Antes de colocar cualquier accesorio en el producto, asegúrate de que esté limpio y seco.
15. **NO** utilices el producto si no lleva instalados el recipiente de cocción extraíble y el protector antisalpicaduras.
16. **SIEMPRE** debes asegurarte de que la tapa esté completamente cerrada antes de poner en marcha el producto.
17. **NO** muevas el producto mientras lo estés usando.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉELAS ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

18 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.

19 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto se calientan durante su funcionamiento y permanecen calientes tras su uso. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes, así como las asas y tiradores disponibles.

20 **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta. La parrilla y la cesta pueden alcanzar temperaturas muy altas durante el proceso de cocción. Evita tocarlas cuando los retires del producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al interactuar con el producto. Se recomienda el uso de utensilios de mango largo y manoplas o guantes aislantes para horno.

21 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.

22 **NO** pongas las manos cerca del cable del termómetro inteligente Foodi™ cuando lo estés usando para evitar quemaduras.

23 El termómetro inteligente Foodi **NO** sustituye a un termómetro de cocina externo.

24 Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un termómetro de cocina externo para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.

25 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.

26 Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.

27 Para desconectar el producto, apágalo y desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.

28 Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas y almacenarlo.

29 **NO** lo limpies con estropajos abrasivos de metal. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.

30 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni el mantenimiento del producto.

31 **NO** pongas el producto sobre ni cerca de una cocina de gas o eléctrica que esté caliente ni dentro de un horno caliente.

32 Ten mucho cuidado al mover el producto con aceite u otros líquidos calientes en su interior.

PIEZAS Y ACCESORIOS

A Parrilla

B Recipiente de cocción extraíble

C Cesta para freír con aire

D Protector antisalpicaduras extraíble

E Tapa

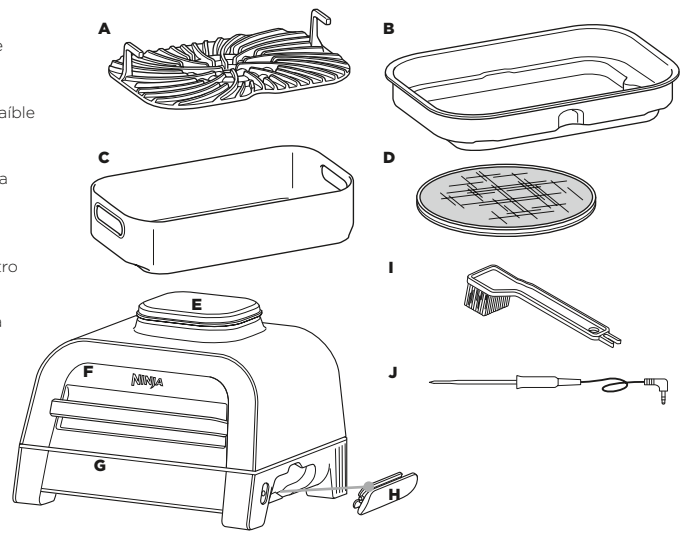
F Unidad principal (no se muestra el cable de alimentación)

G Panel de control

H Almacenamiento del termómetro integrado

I Cepillo limpiador de doble cara

J Termómetro inteligente Foodi®



PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita **ninjakitchen.es.**

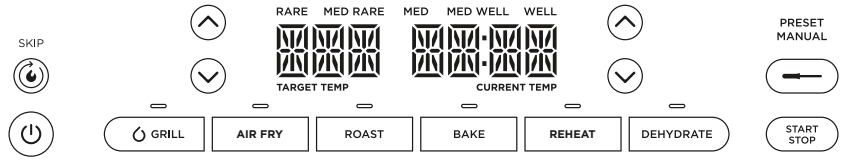
ANTES DEL PRIMER USO

1 Retira todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva del producto.

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 de seguridad importantes para evitar lesiones y daños materiales.

3 Lava la parrilla, el protector antisalpicaduras, la cesta para freír con aire, el termómetro, el cepillo de limpieza y el recipiente de cocción extraíble con agua tibia y jabón, enjuágalos y sécalos a conciencia. Todos los accesorios, excepto el termómetro, se pueden lavar en el lavavajillas. **NUNCA** laves la unidad principal o el termómetro en el lavavajillas.

CARACTERÍSTICAS DE PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI



BOTONES DE FUNCIÓN

GRILL (parrilla) Cocina a la parrilla en interiores creando incluso las marcas y el sabor de la parrilla.

AIR FRY (freír con aire) Consigue un acabado crujiente con poco o nada de aceite.

BAKE (hornear) Prepara pasteles, dulces, postres y mucho más.

ROAST (asar) Asa carnes, verduras y mucho más.

DEHYDRATE (deshidratar) Deshidrata carne, fruta y verdura para preparar unos aperitivos sanos.

REHEAT (recalentar) Aprovecha las sobras recalentándolas lentamente y consigue un resultado crujiente.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

BOTÓN de encendido/apagado Una vez enchufada la unidad, pulsa el botón de encendido/apagado para encenderla. Si se pulsa durante el cocinado, la función de cocción actual se detiene y la unidad se apaga.

Flechas de la izquierda Cuando uses los botones PRESET (predefinido) y MANUAL (manual), utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción de cualquier función o para establecer el punto de cocción interno.

Flechas de la derecha Utiliza las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tipo de comida cuando uses el botón PRESET (predefinido) o para ajustar el tiempo de cocción cuando no cocines con el termómetro inteligente Foodi.

Ajuste MANUAL (manual) Cambia la pantalla para que puedas establecer el punto de cocción interno del termómetro manualmente. El botón Manual (manual) no está habilitado durante la función Dehydrate (deshidratar).

Ajuste PRESET (predefinido) Cambia la pantalla para que puedas ajustar el termómetro, el tipo de comida y el punto de cocción interno según las temperaturas predefinidas. El botón Preset (predefinido) no está habilitado durante la función Dehydrate (deshidratar).

NOTA: Para ajustar la temperatura o el tiempo mientras cocinas, pulsa las flechas ascendente o descendente. El producto volverá a activarse al llegar a esos ajustes.

Botón START/STOP (iniciar/detener) Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para dar comienzo a la cocción.

Standby Mode (modo espera) Si no has usado el panel de control durante 10 minutos y la unidad no está en funcionamiento, el producto entra en modo espera y la luz del panel de control se atenúa.

Preheat (precalentar) Si la unidad se está precalentando, se indicará con una barra de progreso en la pantalla y el botón PREHEAT (precalentar) se iluminará. Para detener este proceso, pulsa el botón PREHEAT (precalentar) mientras la parrilla está en estado de precalentamiento. Se mostrará ADD FOOD (AÑADIR ALIMENTOS).

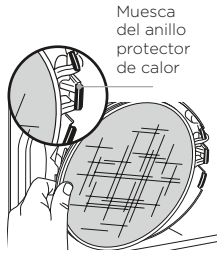
Termómetro: para activar el termómetro, pulsa el botón de la parte izquierda de la unidad o programa.

Protector ANTISALPICADURAS

El protector antisalpicaduras, situado en la parte inferior de la tapa, mantiene limpia la resistencia. Comprueba **SIEMPRE** que el protector antisalpicaduras esté instalado cuando cocines. Si no usas el protector, se acumulará aceite en la resistencia, lo que puede causar humo.

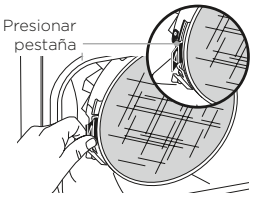
Instalación del protector antisalpicaduras

Para instalarlo, engancha el lado izquierdo del protector en su sitio y, después, encaja el lado derecho en su lugar hasta que escuches un clic y quede bien fijado.



Extracción y limpieza del protector antisalpicaduras

Retira el protector antisalpicaduras para su limpieza después de cada uso. Deja que el protector se enfríe por completo, desengánchalo de la parte posterior de la tapa presionando la pestaña superior hacia atrás y, después, tira de la manilla hacia delante.



TECNOLOGÍA GRILLCONTROL

Utiliza la función con la parrilla únicamente
La unidad puede generar humo al cocinar ingredientes con un ajuste más caliente de lo recomendado.

LO (baja)	MED (media)	HI (alta)	MAX (máxima)
• Beicon • Salchichas • Al usar salsa barbacoa espesa	• Carnes congeladas • Carnes marinadas/ en salsa • Hamburguesas	• Filetes • Pollo • Perritos calientes • Kebabs de carne	• Verduras • Fruta • Pizzas • Mariscos frescos/ congelados • Kebabs de verduras

NOTA: Para que se genere menos humo, recomendamos usar aceite de girasol, coco refinado, aguacate, nabina u otros aceites vegetales en lugar de aceite de oliva. Calentar aceite por encima de su punto de humeo puede conferirle a la comida un sabor acre y a quemado.

Cambiar a Grill (parrilla) después de usar otra función

Si la unidad ya está caliente por haber usado otra función, ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla inmediatamente. Recomendamos dejar que la parrilla se caliente durante al menos 6 minutos antes de colocar los ingredientes encima.

Cocinar a la parrilla en tandas

Cuando hagas a la parrilla más de dos tandas consecutivas de alimentos, se recomienda que vacíes la grasa o el aceite del contenedor de grasa. También se recomienda ENCARECIDAMENTE limpiar el protector antisalpicaduras después de cada uso. Esto ayudará a evitar que la grasa se queme y genere humo.

NOTA: La unidad puede generar humo al cocinar ingredientes con un ajuste más caliente de lo recomendado. Para ver más tablas de tiempos de cocción, consulta la Guía de inspiración con recetas o visita **ninjakitchen.es.**

FUNCIONES DE COCCIÓN (CONTINUACIÓN)

USO DEL TERMÓMETRO INTELIGENTE FOODI

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

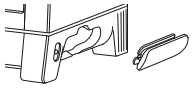
Antes del primer uso

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

USO DEL TERMÓMETRO

1 Tira del compartimento de almacenamiento del termómetro en el lado derecho de la unidad. Después, desenrolla el cable del compartimento para sacar el termómetro.

2 Conecta el termómetro a la clavija situada en el lado izquierdo de la unidad. Empújalo firmemente hasta que no puedas introducirlo más en la clavija. Vuelve a colocar el compartimento de almacenamiento en el lado de la unidad.



3 Cuando el termómetro esté conectado en la clavija, el botón PRESET (predefinido) y MANUAL (manual) del termómetro se iluminará. Selecciona la función de cocción deseada (p. ej., Grill [Parrilla]) y la temperatura de cocción.

4 Pulsa el botón del termómetro para activar los ajustes PRESET (predefinidos). PRESET (predefinido) se iluminará. Usa las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo de comida deseada y las flechas a la izquierda para ajustar el punto de cocción interno de la comida (de muy poco a muy hecho).

NOTA: No es necesario seleccionar un tiempo de cocción, ya que la unidad apagará la resistencia y te avisará cuando la comida se haya cocinado completamente.

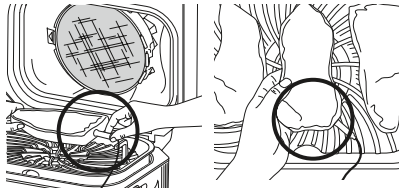
5 Coloca el accesorio necesario para la función de cocción seleccionada en la unidad y cierra la tapa. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

NOTA: ¿Deseas cocinar la misma o distinta carne con un punto de cocción diferente? Consulta la siguiente página para obtener más información sobre programación.

Para utilizar los ajustes MANUAL (manual) del termómetro, pulsa el termómetro una vez hasta que MANUAL (manual) se ilumine totalmente y utiliza las siguientes temperaturas de cocción interna recomendadas.

TIPO DE ALIMENTO	PUNTO DE COCCIÓN
Pescado	Al punto (50 °C)
	Hecho (60 °C)
	Muy hecho (65 °C)
Pollo/Pavo	Muy hecho (75 °C)
Cerdo	Al punto (55 °C)
	Hecho (65 °C)
	Muy hecho (70 °C)
Ternera/Cordero	Muy poco hecho (50 °C)
	Poco hecho (55 °C)
	Al punto (60 °C)
	Hecho (65 °C)
	Muy hecho (70 °C)

NOTA: El punto de cocción establecido para BEEF/LAMB (ternera/cordero) es más bajo que el recomendado normalmente, ya que la unidad acumula una temperatura residual de 5-10 °C.



Colocación correcta del termómetro. El mango del termómetro está completamente dentro de la unidad.

6 Mientras se precalienta la unidad, inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa del alimento proteico. **Consulta el gráfico de la siguiente página para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el termómetro.**

7 Cuando la unidad se haya precalentado y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparezca en la pantalla, abre la tapa, coloca el alimento con el termómetro insertado en la unidad y cierra la tapa sobre el cable del termómetro.

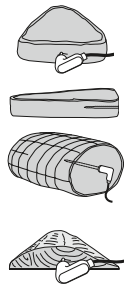
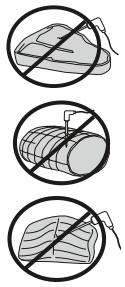
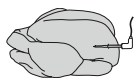
8 La barra de progreso de la parte superior de la pantalla hará un seguimiento del punto de cocción. El punto de cocción parpadeante indica el punto en el que se encuentra el cocinado.

9 La parrilla se detendrá automáticamente cuando casi haya alcanzado el punto de cocción seleccionado, ya que tienen en cuenta la temperatura residual. El mensaje GET FOOD (sacar la comida) se mostrará en la pantalla.

10 Pasa la alimento proteico a un plato cuando la pantalla muestre el mensaje REST (reposo). No hace falta dejar el termómetro insertado. El alimento proteico seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta alcanzar el punto de cocción fijado pasados 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 de cocción con la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de alimento proteico.

USO DE PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI (CONTINUACIÓN)

CÓMO COLOCAR CORRECTAMENTE EL TERMÓMETRO

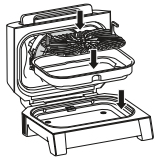
TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
Filetes **Chuletas de cerdo** **Chuletas de cordero** **Pechugas de pollo** **Hamburguesas** **Solomillos** **Filetes de pescado**	• Inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. • Asegúrate de que el termómetro está cerca del hueso (pero sin tocarlo) y alejado de la grasa o el cartílago. • Asegúrate de que la punta del termómetro se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia abajo o la parte superior. **NOTA:** Puede que la parte más gruesa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del termómetro toque la parte más gruesa para conseguir los resultados deseados.		
Pollo entero	• Inserta el termómetro horizontalmente en la parte más densa 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.		

NOTA: NO utilices el termómetro con alimentos proteicos congelados o con cortes de carne de menos de 2,5 cm.

Para encender la unidad, enchufa el cable en una toma y, a continuación, pulsa el botón ⏻.

Grill (parrilla)

1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. A continuación, coloca la rejilla de la parrilla en el recipiente con los agarres orientados hacia arriba. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



2 Presiona el botón GRILL (parrilla). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta MAX (máxima).

3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto, hasta 30 minutos, o bien, si utilizas el termómetro, consulta las instrucciones de las páginas anteriores.

4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 10 minutos en precalentarse.

5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

6 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: Para usar el termómetro para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

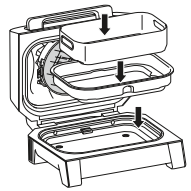
Para encender la unidad, enchufa el cable en una toma y, a continuación, pulsa el botón ⏻.

7 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

NOTA: Si vas a cocinar en tandas, consulta la página 8 para obtener las instrucciones.

Air Fry (freír con aire)

1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Coloca la cesta para freír con aire en el recipiente. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



2 Pulsa el botón AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 200 °C.

3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto, hasta 1 hora, o bien, si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi™.

4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.

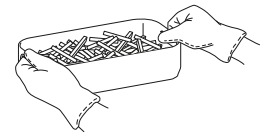
NOTA: El precalentamiento se recomienda encarecidamente para obtener los mejores resultados, pero puedes omitir este paso pulsando el botón Skip Preheat (omitir precalentamiento) ⏲. ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para freír con aire. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

6 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.

NOTA: Para para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

7 Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. Cuando se abra la tapa, la unidad se pausará. Utiliza pinzas de silicona o manoplas de horno para agitar la cesta. Una vez hecho esto, vuelve a colocar la cesta en su sitio y cierra la tapa. La cocción se reanudará automáticamente al cerrar la tapa.



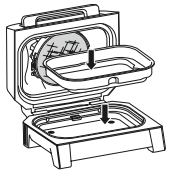
8 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

USO DE NINJA FOODI AIR SMART XL GRILL (CONTINUACIÓN)

Para encender la unidad, enchufa el cable en una toma y, a continuación, pulsa el botón ⏻.

Roast (asar)

1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



2 Pulsa el botón ROAST (asar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.

NOTA: Para adaptar recetas para horno tradicionales, reduce la temperatura 10 °C. Vigila la comida con frecuencia para evitar que se pase.

3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas, o bien, si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi.

4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.

NOTA: El precalentamiento se recomienda encarecidamente para obtener los mejores resultados, pero puedes omitir este paso pulsando el botón PREHEAT (precalentamiento). ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en el recipiente de cocción extraíble. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

6 Abre la tapa y coloca los ingredientes en el recipiente. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

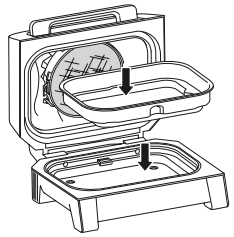
NOTA: Para usar el termómetro para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

7 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

Para encender la unidad, enchufa el cable en una toma y, a continuación, pulsa el botón ⏻.

Bake (hornear)

1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.

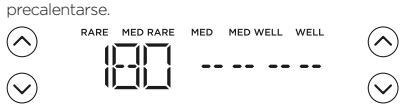


2 Pulsa el botón BAKE (hornear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.

NOTA: Para adaptar recetas para horno tradicionales, reduce la temperatura 10 °C. Vigila la comida con frecuencia para evitar que se pase.

3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 2 horas, o bien, si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi™.

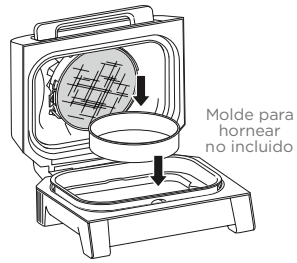
4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.



NOTA: El precalentamiento se recomienda encarecidamente para obtener los mejores resultados, pero puedes omitir este paso pulsando el botón PREHEAT (precalentamiento). ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá 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.

5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

6 Abre la tapa y añade los ingredientes en el recipiente o coloca el molde para hornear directamente en el recipiente y cierra la tapa para iniciar la cocción. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.



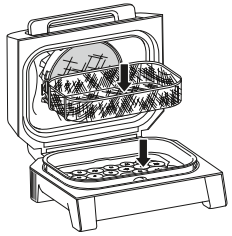
NOTA: Para usar el termómetro para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

7 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

USO DE PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI (CONTINUACIÓN)

Dehydrate (deshidratar) (No disponible en todos los modelos)

1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Coloca una sola capa de ingredientes en el recipiente. A continuación, coloca la cesta para freír con aire en el recipiente encima de los ingredientes y añade otra capa de ingredientes en la cesta. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



2 Pulsa el botón DEHYDRATE (deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 195 °C.

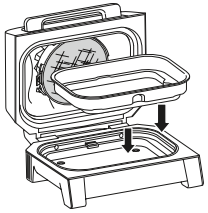
3 Usa las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de deshidratación en incrementos de 15 minutos, hasta 12 horas.

4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. (La unidad no se precalienta en modo Dehydrate [deshidratar]).

5 Cuando finalice el tiempo de deshidratación, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

Reheat (recalentar)

1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Introduce los ingredientes en el recipiente. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



2 Pulsa el botón REHEAT (recalentar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.

3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto, hasta 30 minutos, o bien, si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi™.

4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

NOTA: Para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

5 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

LIMPIEZA DE TU PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Deja siempre que el producto se enfríe antes de limpiarlo.

- Desenchufa la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla. Mantén la tapa abierta después de retirar los alimentos para que el producto se enfríe más rápidamente.
- El recipiente de cocción extraíble, la parrilla, la cesta para freír con aire, el protector antisalpicaduras, el cepillo de limpieza y cualquier otro accesorio incluido son aptos para lavavajillas, excepto el termómetro. **NO laves el termómetro en el lavavajillas.**
- Para obtener los mejores resultados con el lavavajillas, recomendamos que enjuagues la parrilla, la cesta para freír con aire, el protector antisalpicaduras y cualquier otro accesorio con agua templada antes de meterlos en el lavavajillas.
- Si los lavas a mano, utiliza el cepillo de limpieza incluido para ayudarte a lavar las piezas. Utiliza el extremo opuesto del cepillo de limpieza como raspador para despegar los restos de salsas o queso. Seca al aire o con un paño todas las piezas tras lavarlas a mano.

NOTA: NO utilices líquido lavavajillas en la clavija del termómetro ni cerca de ella. Recomendamos usar aire comprimido o un bastoncillo de algodón para evitar dañarla.

- Si hay restos de comida o grasa pegados en la parrilla, el protector antisalpicaduras o cualquier otra pieza extraíble, déjalos en remojo con agua templada antes de limpiarlos.
- Limpia el protector antisalpicaduras después de cada uso. Dejar en remojo el protector antisalpicaduras durante la noche ayudará a reblandecer la grasa pegada. Tras el remojo, utiliza el cepillo de limpieza para quitar la grasa del marco de acero inoxidable y de las pestañas delanteras.
- Limpia bien el protector antisalpicaduras introduciéndolo en una olla con agua e hirviéndolo durante 10 minutos. A continuación, límpialo con agua templada y deja que se seque completamente.
- El termómetro inteligente Foodi y el soporte solo se pueden lavar a mano. **NO** sumerjas ninguna parte del termómetro en agua o en cualquier otro líquido. Recomendamos limpiarlos solamente con un paño húmedo.

NOTA: NUNCA utilices limpiadores ni accesorios abrasivos. **NUNCA** sumerjas la unidad en agua ni en ningún otro líquido.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **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 tapa) en la pantalla del panel de control.**
  La tapa está abierta y debe cerrarse para iniciar la función seleccionada.
- **Aparece Plug In (conectar) en la pantalla del panel de control.**
  El termómetro no está conectado a la clavija del lado derecho del panel de control. Conecta el termómetro antes de continuar. Empuja el termómetro hasta escuchar un clic.
- **Aparece PRBE ERR (error de sensor) en la pantalla del panel de control.**
  Esto significa que el tiempo de cocción se ha acabado antes de que la comida haya llegado a la temperatura interna seleccionada. Como medida de protección, la unidad solo puede funcionar durante cierto tiempo a temperaturas específicas.
- **Aparece E en la pantalla del panel de control.**
  La unidad 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/register-guarantee** y tenlo a mano cuando llames.
- **¿Por qué está mi comida demasiado o poco hecha aunque haya usado el termómetro?**
  Es importante insertar el termómetro longitudinalmente en la parte más densa del alimento para conseguir la medición más exacta posible. Asegúrate de dejar que la comida repose durante 3-5 minutos para que se termine de cocinar. Para obtener más información, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi™.
- **¿Por qué la barra de progreso de precalentamiento no comienza desde el principio?**
  Cuando la unidad está caliente debido a un uso anterior, no requiere el tiempo de precalentamiento completo.
- **¿Puedo anular u omitir el precalentamiento?**
  El precalentamiento se recomienda encarecidamente para obtener los mejores resultados, pero puedes omitir este paso pulsando el botón PREHEAT (precalentamiento) tras pulsar el botón START/STOP (iniciar/detener).
- **¿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.
- **¿Por qué sale humo de la unidad?**
  Al utilizar la función Grill (parrilla), selecciona siempre el ajuste de temperatura recomendado. Los ajustes recomendados se pueden encontrar en la Guía de inspiración con recetas. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté instalado.
- **¿Cómo puedo pausar la unidad para revisar los alimentos?**
  Cuando la tapa se abre durante una función de cocción, la unidad se pausa automáticamente.
- **¿Se derretirá el mango del termómetro 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 interior Ninja® Foodi® Air Grill Max.
- **La comida se ha quemado.**
  No incorpores alimentos hasta que haya finalizado el tiempo de precalentamiento recomendado. Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué la unidad tiene una escala del 1 al 9 para el ajuste Beef Preset (predefinido de ternera)?**
  La percepción del punto específico de un alimento puede variar entre distintas personas e incluso entre distintos restaurantes. La escala del 1 al 9 proporciona un amplio rango de opciones para cada punto concreto para que puedas personalizar el resultado a tu gusto.

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando adquieres un producto en Europa en calidad de consumidor, te amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. 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.

Las condiciones que figuran más abajo describen los requisitos previos y la cobertura de nuestras garantías, emitidas por SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327, Fráncfort del Meno (Alemania) («nosotros», «nuestro/a/s» o «nos»). Dichas 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 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 que lo acompaña constituye un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de su producto y la fabricación del mismo.

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 compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visita www.ninjakitchen.es.

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 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 hemos recibido tus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visita www.ninjakitchen.es.

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar el Producto durante dos (2) 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 sin respetar 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.
- Uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- 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 desarrollaron el electrodoméstico de cocina Ninja. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los productos Ninja en www.ninjakitchen.es.

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.